



Augustus - October | Catering 2020



eetclusief.be | Ravenstraat 110 | Buggenhout | 052 37 65 60 | info@eetclusief.be

EETCLUSIEF ER VOOR JULLIE OM ZORGELOOS TE KUNNEN TAFELEN

FORMULES VANAF 10 PERS kunnen besteld worden voor levering

Bediening is ook mogelijk, volgens veiligheidsvoorschriften.

Voor decoratie & meubilair:

www.decoratiehuren.be | www.loungeverhuur.be

X Algemene informatie – richtlijnen X

Eetclusief komt tot bij jullie op locatie vanaf 10 pers voor onderstaande formules.

Afhankelijk van jullie wensen komen wij jullie verwennen met onze koks en kelners.

NIET inbegrepen:

Transportkosten

BTW

Bediening

Opbouw & leveringskosten (afhankelijk van locatie)

WEL inbegrepen

Materiaal (porselein, bestek, bain-marie's, BBQ, food bar)

X Bediening door 1 kok, min. 4 uur X

Koks: € 39.00/ uur

Kelners: € 34.00/ uur – Hulpkelner €29.00

In de offertes wordt de kost van de bediening steeds opgenomen.

Er wordt reeds een reële schatting gemaakt in de offertes. Uren worden aangepast volgens de prestaties, met een min. van 4u per kok of kelner.

X Laden / lossen / opbouw en leveringskosten X vaste start kost 120.00 euro

Extra kosten worden bepaald naargelang de formule en locatie.

Wordt steeds vooraf meegedeeld en besproken met ons team.

X Dranken X

Basis dranken forfait 4 uur aan 13.60 euro **frigo en bar inbegrepen**

Per extra ½ uur 2.50 euro

€ 7.00/l Home made ice tea granaatappel groene thee limoen gember citroengras

€ 4.00/l Infused Water limoen citroen munt licht bruiswater

€ 14.92/fl Cava Gran Ferran BRUT

€ 26.00 /fl Champagne

€ 13.60/fl Rosé wijn Montsart Cinsault rosé Pays D'oc

€ 13.60/fl Witte wijn Montsart Chardonnay

€ 13.60 /fl Rode wijn St Martin Merlot

€ 2.80/fl Frisdranken 1 liter

€ 1.50/fl Plat- en bruiswaters 1 liter



X Eetclusief kan zorgen voor de hele aankleding X

Tent

Meubilair

Linnen

Bar / frigo



X Receptieformules Eetclusief X Prijzen excl. Bediening / BTW

X BASIC X

Kostprijs € 9.00 pp - Receptieformule voor 1u00 / 5 hapjes per persoon

- Bruschetta toastjes + 3 tapenades (1pp)
- Assortiment koude glaasjes (2pp)
- Assortiment warme hapjes (2pp)

X MEDIUM X

Kostprijs € 11.00 pp - Receptie formule voor 1u30 / 7 hapjes per persoon

- Tapas op de statafels (1pp)
- Bruschetta toastjes + 3 tapenades (1pp)
- Koud of warm soepje (1pp)
- Assortiment koude glaasjes (2pp – keuze maken uit 4 soorten)
- Assortiment warme hapjes (2pp keuze uit 6 soorten)

X POTJES GLAASJES X

Kostprijs € 8.00 pp - Receptieformule voor 1u00 / 3 per persoon

Deze hapjes zijn kleine voorgerechtjes geserveerd in onze potjes en glaasjes

- Bruschetta toastjes + 3 tapenades (1pp)
- Assortiment 3 koude voorgerecht glaasjes / bordjes (2pp)

X ONZE HAPJES X

Assortiment Warme hapjes (4 keuzes maken)

Vis

Mosselkroket met dille en mosterdsausje
Gepaneerde scampi met panco curry mango
Kreeften kroket met kreeften mayonaise

Veggie

Ravioli van groentjes met curry
Artisanale Kaasdriehoekjes met Emmental

Vlees

Kipsaté met citroen en sesamzaadjes, afgewerkt met hoisin
Aziatische gehaktballetjes met wasabi mayonaise

Tapasschoteltjes (op statafel) € 20.00 per 10 pers

Olijven - gegrilde hespblokjes - Scampi met look en kruiden
Manchego - gedroogde tomaat - chorizo

Bruschetta's en grissini's (op statafel) € 22.00 per 10 pers

Geroosterde broodjes met kruiden met tapenades van:
Kruidenroom met gerookte zalm en fijne kruiden
Rode paprikatapenade
Wakame salade en komkommer
Doperwten en geitenkaas

Koude glaasjes en bordjes (wij hebben ook nog seizoensgebonden hapjes gekozen door de chef)

Gerookte forel-mousse, chutney, linzen, rode ajuin
Tartare van sint-jakobsnoot met gerookte zalm, limoen & balsamico honing
Vitello tonato, kappertjes, tonijnmousse, rucola, tomaat
Mascarpone mousse met feta, gegrilde courgette, paprikapesto, gedroogde tomaten en basilicum

Soepjes (volgens seizoen)

Gazpacho van coeur de boeuf tomaat en komkommer, croutons, pijpajuin
Aspergeroomsoepje met Gregahamchips, jonge aspergescheuten
Venkelsoep met garnaal

Warme bordjes glaasjes

Scampi met zachte rode curry, citroengras en jonge prei
Geitenkaasje met spek, honing, roquette, balsamico siroop
Risotto van tuinbonen ,aspergepuntjes en crumble van ajuin
Gnocchi met truffel en boschampignons



Heeft u een allergie of intolerantie? Bent u vegetariër of veganist? Onze chefs helpen u graag verder. Contacteer ons.

x GRILL Formule 1 vis en vlees x

€ 21.60 pp *Levering vanaf 10p*

Uit de zee (1 stuk pp)

Scampi brochette (3 stuks)

Op de kapblok (3 stuks pp)

Kipfilet met Hoisin marinade

Hamburger

Spare ribs aigre-doux

Gelakt buikspek

Steak

Salade-bar

Tomaat met jonge lente-uitjes rucola

Koolsla met curry en rozijntjes

Parel-couscous met tuinbonen, champignon, geroosterde maïs

Pastasalade met basilicum, pesto, gegrilde courgette en kerstomaat

Griekse pasta, komkommer, rode ui, sojabonen en gegrilde paprika

Wortel, knolselder, graanmosterd, appel

Zoete aardappel en Charlotte aardappel met frivole twist

Warme bereidingen

Gepofte aardappel op zeezout met mierikswortelroom of kruidenboter

Ratatouille met gegrilde groenten en tomaat

Verscheidene sauzen

Kruidentartaar, pikante barbecue saus

Warme sauzen: Béarnaise vers geklopt



x GRILL Formule 2 vis en vlees x

€ 26.00 pp

Uit de zee (1 keuze vis)

Papillot van tong-schar | heekfilet | mossel | scampi | venkel | prei | dille | kruidenboter

Zeebaars gegrild | balsamico | courgette | gedroogde tomaat

Op de kapblok (3 stuks pp)

Tournedos op z'n heel gebakken / OF / Simmental dunne lende

Kipfilet met Hoisin-marinade

Barbecue worst met kruiden

Gelakt buikspek

Kalkoenspies met paprika

Salade-bar

Tomaat met jonge lente-uitjes rucola

Koolsla met curry en rozijntjes

Parel-couscous met tuinbonen, champignons, geroosterde maïs

Pastasalade met basilicum, pesto, gegrilde courgette en kerstomaat

Griekse pasta, komkommer, rode ui, sojabonen en gegrilde paprika

Wortel knolselder graanmosterd appel

Zoete aardappel en Charlotte aardappel met frivole twist

Warme bereidingen

Gepofte aardappel op zeezout met mierikswortelroom of kruidenboter

Ratatouille met gegrilde groenten en tomaat

Verscheidene sauzen

Kruidentartaar, pikante barbecue saus

Warme sauzen: Béarnaise vers geklopt



x Deluxe zeevruchtenschotel x

€35 pp vanaf minimum 10 personen

Halve grote kreeft, garnalen, mosselen, venusschelpen, krabbenpoten, zalm Belle-Vue en 2 oesters
tomaat met grijze garnaal ,ongepelde grijze garnaal om zelf wat te peuzelen.

Salad bar

Tomaat

Sla

Aardappelsla

Ei

En heerlijke sauzen

Home made kreeftendressing en cocktailsaus



x Tapas en antipasti x

€28 pp vanaf minimum 10 pers

Grega ham met meloen

Rilette van kip

Zuiderse balletjes met basilicum en gedroogde tomaat

Verschillende soorten salami

Pancetta

Gemarineerd kippenboutje

Quiche met buikspek en prei

Tapanade van gedroogde tomaat pesto

Tonijn ansjovis kappertjes

Manchego en mozzarella

Aardappelsalade

Gemengde salade

x Koud buffet x

€27.50 per persoon

Scampi Pad Thai met bamboescheuten, Oosterse groentjes, lente uitjes en hoisin saus
Bulgur met gerookte zalmblokjes, dille en mierikswortel
Kort gegrilde rondsreepjes, look, oosterse noedels en koriander
Gegrilde kip met sucrine salade, pijnboompitjes, pesto, gedroogde tomaat en Parmezaanse kaas
Griekse pasta met gemarineerde feta, komkommer , rode ui en pompoenpitten
Gebakken zoete aardappel / krieltjes rozemarijn, tuinboontjes en gerookt spek
Zuiderse balletjes met tomaten salsa en rucola

Salades

Koolsla met curry en rozijntjes
Rode koolsla met appeltjes
Maïssalade met sojabonen , tuinbonen en groentezaden

Broodmand

Waldkorn, mout en wit brood

Sauzen

Kruidentartaar , bieslookvinaigrette, mierikswortelroom , Oosterse hoisin saus

x Suggestiemenu aug / oktober x **Walk x Talk x Dine 42.00 euro pp**

Receptie – walking diner formule

Alles wordt uitgeserveerd in degustatiebordjes.

Koude gerechtjes worden rondgedragen | warme gerechtjes worden klaargemaakt aan buffet.
(ronddragen van warme gerechtjes kan, mits meerkost in bediening)

EetClusief
- zorgeloos tafelen -

Apero

Fingerfood op statafels

Receptie gaat over in menu met degustatiebordjes die worden rondgedragen als voorgerecht.

Koude degustatiebordjes (3 pp) EC maakt 3 keuzes (vis / vlees / veggie)

Noordzeebisquit met kreeft | kervelmousseline | zeekraal

Aspergemousse | Carpaccio van Sint Jakobsnoot | wasabi | zwarte quinoa

Burrata (mozzarella) | pompoenpit | notensla | balsamico | secreto | stertomaat

Carpaccio Holstein (Oostenrijk) | truffel | waterkers | parmezaan

Warme tafel in buffetvorm - uitgeserveerd in kommetjes (3 pp)

Gegrilde Zeebaars | gepofte aardappel | gefruite prei | beurre blanc | limoen

Wangen van kabeljauw | grijze garnaal | zalf van zoete aardappel | tuinbonen en courgette

Mechelse koekoek | champignons | dragon | rösti | gesmoorde wortel | groene asperge

Tataki van filet mignon | teriyaki | soja en bamboe | wakame | eiernoedels | koriander

Risotto met truffel | champignons | rucola | sojabonen

Zoete zonde

Ijspraline met bittere chocolade en vulling vanille en hazelnoot

Ijspraline met aardbei witte chocolade en pistache

Mini boules de Berlin chocolade | aardbei | caramel

OF

Mini-merveilleux met chocolade en speculoos



x ZOETE Zonde x

x STRAKKE GLAASJES x

€ 9.00 pp

Witte chocolade mousse met bosvruchten
Crème brûlée
Pannacotta met appelsien, peer en rode besjes
Chocolade parfait crumble
Tiramisu met speculoos
Limoncello mousse met merengue



t

x IJSBAR / IJSLAM (+ €2)x

€ 6.50 pp

vanille-ijs, sabayon, fruitsla en bosvruchtencoulis
rood fruit - klets koppen
Pancakes met chocoladesaus

x ZOETIGHEDEN x

€ 3.50 pp zonder de koffie

€ 5.50 PP met koffie en thee

Met 4 soorten

Brouwnie chocolade / macarons / muffins / cake

**Combinatie dessertglaasjes (2pp) is mogelijk met:
vanille-ijs, sabayon, fruitsla en bosvruchtencoulis aan € 9.00 pp**