

# EetClusief

- zorgeloos tafelen -



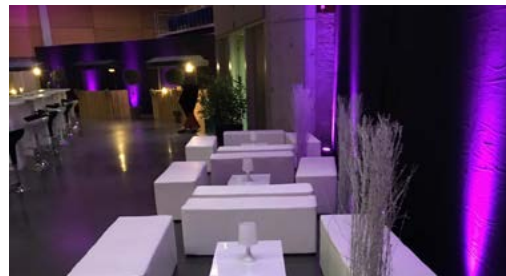
**FORMULES  
& PRIJZEN**  
2018 | 2019

EVENTS

TRAITEUR

BEDRIJVEN

PRIVÉFEESTEN



[www.eetclusief.be](http://www.eetclusief.be)

052/37 65 60 | [info@eetclusief.be](mailto:info@eetclusief.be) | Ravenstraat 110 Buggenhout



## RECEPTIEFORMULES

### Minimax

Receptieformule voor 1u00 / 5 hapjes per persoon

- Kroepoek met garnalendip of groentechips met tzatziki
- Assortiment glaasjes (2pp)
- Assortiment warme hapjes (2pp)

### Oriënt Express

Receptie formule voor 1u30 / 7 hapjes per persoon

- Kroepoek met garnalendip of groentechips met tzatziki
- Bruschetta toastjes + 3 tapenades (2pp)
- Assortiment glaasjes (2pp – keuze maken uit 3 soorten)
- Assortiment warme hapjes (3pp keuze uit 6 soorten)

### Royalty's

Voor grotere recepties van 2u00 / 9 hapjes per persoon

- Kroepoek met garnalendip of groentechips met tzatziki
- Assortiment glaasjes (2pp)
- Assortiment warme lepelhapjes & bordjes (2pp)
- Assortiment warme hapjes (3pp)
- Verrassingsmand met mini luxe broodjes (1pp)

### Baby 'Borrel – Bubbel'

(3u)

- Bruschettaschotel (op statafel) - keuze uit 3 soorten tapenades (2pp)
- Mini luxe broodjes (2pp)
- Dessertglaasjes of minigebakjes (1pp)

## ASSORTIMENT HAPJES

### Tapasschotelletjes (op statafel)

Olijven, gegrilde hespblokjes

Gemarineerde mozzarella met pesto, gedroogde tomaat

Scampi met look en kruiden

### Bruschettaschotel (op statafel)

Geroosterde broodjes met kruiden met tapenades van:

Kruidenroom met gerookte zalm en fijne kruiden

Rode paprikatapenade

Wakame salade en komkommer

Gegrilde kippenreepjes en dragon

### Assortiment Warme hapjes

#### Vis

Bladerdeegje met zalm en spinazie

Gepaneerde scampi met kokos

Artisanale grijze garnaalkroketjes

Huisbereide kreeftkroket

Saté van gravlaxzalm met teriyaki saus

#### Vegi

Quiche met spinazie, feta en groene kruiden

Dim sum

Artisanale Kaasdriehoekjes met emmenthal

#### Vlees

Quiche met Gregaham, witloof en peterselie

Lenterolletje met kip en zoetzure saus

Parelhoen champignongebakje met dragon

Kipsaté met sesamzaadjes, afgewerkt met hoisin

Aziatische gehaktballetjes met wasabi mayonaise

Zuiderse balletjes met Marokkaanse groene kruiden en pesto mayonaise

Ravioli met kip

### Lepelhapjes

Scampi met zachte rode curry, citroengras en jonge prei

Geitenkaasje met spek en honing, roquette en balsamico siroop

Sint - jakobsnootje met sojasaus en jonge scheutjes

Gebakken foie met gembersausje en shiso (+€ 0,40)

Gegrilde zeebaars met tomaten-basilicumsaus en basilicum

Risotto van wilde boschampignons met aspergepuntjes, grijze garnaaltjes en crumble ajuin

Gnocchi met truffel en boschampignons

Tortellini met kreeft en spinazie

Ravioli met garnaal en yakatorisous

Heeft u een allergie of intolerantie? Wenst u meer info over de allergenen in onze bereidingen?

Onze chefs helpen u graag verder. Aarzel niet ons te contacteren.



# ASSORTIMENT HAPJES

## Glaasjes en bordjes

Tartaar van sint-jakobsnoot en gerookte zalm, met limoen, koriander en parel van couscous  
Scampi met Aziatische curry, mango en gember  
Gerookte forel-pastinaakmousse, linzen, rode ajuin  
Bulgur met gerookte zalm, rode biet en zure room  
Mousse van Gregaham met gerookte witloof  
Tartaar van Witblauw, huisbereide pesto, parmezaanse kaas, kappertjes en balsamicosirop  
Vitello tonato met kappertjes, tonijnmousse, rucola, tomaat  
Terrine Foie gras/ vijgen chutney /brioche /pistache noot  
Pulled porc met jonagold/vijgen-chutney, aardappelchips, espuma van mayonaise  
Mascaronemousse met feta, gegrilde courgette, paprikapesto, gedroogde tomaten en basilicum  
Traag gegaard kwarteleitje met groene asperge, bloemkoolmouss  
e, chips van knolselder  
Gerookte parelhoen met structuren van rode biet en Granny Smitt.

## Soepjes

Gazpacho van coeur de boeuf tomaat en komkommer, croutons, pijpajuin  
Preivelouté met rivierkreeft  
Aspergeroomsoepje met Gregahamchips, jonge aspergescheuten  
Bisque van garnalen, crumble, garnaal  
Pompensoep met zalmsnippers, basilicum, croutons  
Witloof met Gregaham en rode ui  
Venkelsoep met garnaal  
Tom Kha Thai soep met champignons, gember, koriander en citroengras

## Mini luxe broodjes

Zweedse pannenkoek met gerookte zalm, kruidenkaas en dille  
Zachte focaccia met gedroogde tomaat, Parmaham, pesto, rucola en parmezaan  
Focaccia met mozzarella, tomaten, pesto, gedroogde tomaat en basilicum  
Bruin noten-rozijnbroodje met brie, honing en bladpeterselie  
Wrap met rundscarpaccio, pesto & parmezaanse kaas  
Mexicaanse wrap met kipfilet, champignons & paprikatapanade  
'Vitello Tonato' wrap met kappertjes en ijsbergsla  
Kippenreepjes met honing tijm, graanmosterd, cressonette, maïs  
Boerenbrood met cheddar, breughelham, augurk  
Wit kruidenbrood met kipfilet, kruidenroom, pistachenoot

## Warme mini luxe

Frans stokbrood, gegrilde kipfilet, mozzarella, pesto, lente uitjes, tomaat, pistache noten  
Kruidig Focaccia brood met parmaham, aioli, mozzarella, gedroogde tomaat  
Frans stokbrood, cheddar, gegrilde courgette, paprika, champignons, pistache noten  
Kruidig Focaccia brood, tomaten tapanade, mozzarella, pesto, rucola  
Noten-rozijnbroodje, brie, honing, walnoten, peterselie

Heeft u een allergie of intolerantie? Wenst u meer info over de allergenen in onze bereidingen?  
Onze chefs helpen u graag verder. Aarzel niet ons te contacteren.



# MENU'S

## Voorbeeld menu's

Deze kunnen altijd aangepast en besproken worden met de chef, ook wordt er steeds rekening gehouden met de seizoensproducten.

U kan zelf een menu samenstellen aan de hand van onze gerechtenlijst. Deze bezorgen we op aanvraag.

## VOORBEELDMEN'S

- Gebak van bladerdeeg opgevuld met zalm en rivierkreeftjes, dille met spinazieroomsaus
- Consommé Celestine met gekruide pannenkoekjes
- Varkensfilet "du roc d'olive" met persilade, gestoofde groene kool, boontjes met spek graanmosterdousje uit Dijon & kroketjes
- Speculoostaart met peperkoek en crème brule
  
- Samenspel van gravlax zalm en kabeljauw met een duxelle van champignons en jonge spinazie afgewerkt met rivierkreeftjes en hoeveboter met zeste van limoen
- Knolselderroomsoep met garnaltjes en pijpajuin
- Parelhoenroulade met Gregaham, Rhumrozijntjes en wilde bosschampignons afgewerkt met een Lefe-gembersausje, pastinaakpuree en witlooftorentje, amandelbolletjes
- Bordje van de chef met chocolade fantasieën: Brownie, profiterol met hazelnoot, fôret noir, chocomousse
  
- Piramide van eendenlever- terrine, met peperkoek op een sliert van passievruchten en chutney van vijgen
- Gebakken langoustines op een krokant slaatje met honing en balsamico vinaigrette
- Lamsnootjes, groenten uit de wok met koolrabi, gele paprikasaus en filodeegje met amandelballetjes
- Gebrand peertje van amandel met vanille-ijs en kruismunt, Panacotta en bosvruchten

## VEGETARISCHE MENU OOK VERKRIJGBAAR - VOORBEELD

### Voorgerecht

Risotto met rode biet en bosschampignons, groene asperges, chips van schorseneer en crumble van rode ajuin.

### Hoofdgerecht

Bladerdeegje met geitenkaas en ricotta, jonge spinazie, oesterzwammen, rode gegrilde paprika saus En aardappelkrietjes



## BUFFETTEN

Buffetten kunnen afgehaald worden vanaf 20 personen (tenzij anders aangegeven)

Bediening kan vanaf 30 personen.

Prijzen zijn excl. BTW en excl. bediening.

BTW 6% bij levering / afhaling.

BTW 12% bij bediening (op de maaltijden) ) werkuren aan 21% BTW.

**Je 'goesting' niet gevonden tussen onze formules.**

**Snuif dan door onze gerechten en buffetten en wij maken 'n**

**mix & match formule voor jou op maat !**

**Vraag ook naar onze formules van de chef !**

## KOUD BUFFET

### Uitgebreid vis- en vleesbuffet

Brochette van tomaat en mozzarella, gedroogde tomaat en basilicum

Bulgur met champignons en tuinbonen en gegrilde paprika, gerookte zalmvlokjes met dille en mierikswortel

Gemarineerde haring met curry en appel

Rivierkreeftenvlees met dragon en kreeften mayonaise

Scampi brochetje met curry mango

Rundscarpaccio met pesto en Parmezaanse kaas

Gegrilde beenham met asperges

Kippenreepjes zoetzuur & hoisin, met passievrucht & couscous

Vitello tonato met kappertjes en tonijnmousse

Pastasalade met basilicum, gedroogde tomaat en gerookte spekjes

### Uitgebreide saladbar

Koolsla met curry & rozijntjes

Wortel, tomaat & sla met rucola

Aardappelsalade

**Verscheidene sauzen:** Kreeftenmayonaise, cocktail, mayonaise, mierikswortelroom

**Broodmand:** Waldkorn, mout en wit brood

## ZUIDERS ITALIAANS PASTABUFFET

### Warme pasta's:

- < 50 personen = 4 gerechten
- > 50 personen = 5 gerechten

Tortellini met 4 kazen en gorgonzola

Pasta met pesto, gegrilde courgette, basilicum en spekjes

Penne Arabiatta met look, hesp en parmezaanse kaas

Farfalle met gerookte zalm, dille en gruyère kaas

Pasta met spinazie, champignons, gebakken kip en mozzarella kaas

Scampibrochette met rode paprikasaus en look (+ € 1,00 pp)

### Garnituren:

Gruyere/parmezaan/mozarella

Pesto van basilicum / pesto van gedroogde tomaat

Rucola en gedroogde tomaat

### Broodmand

Ciabatta, Waldkorn en Focaccia

## PARTY STREETFOOD

alleen aan statafels of lounge / 'fuif' concept

Late night snack per portie (excl. kok) - incl. ecologisch afbreekbare potjes / zakjes

### Tapas op statafels

Olijven, gegrilde hespblokjes

Gemarineerde mozzarella met pesto, gedroogde tomaat

Scampi met look en kruiden

**Verschillende kleine buffetjes ( 3 porties pp) - 3 keuzes maken (>150p = 4 keuzes maken)**

Bij de beef burgers, de wraps en de pasta's krijgt u steeds de 2 soorten.

- Frietjes met stoofvlees en mayonaise
- Beef burger met truffelmayonaise, cheddar, crumble van ajuin, ijsbergsla, chutney van mango en gember EN Gegrilde beef burger met rucola pesto mayonaise, Parmezaan, gedroogde tomaat
- Wok met kip, curry, gebakken rijst & groentjes
- Mexicaanse wrap met gehakt, tomaat, paprika, zure room en kaas  
EN Wraps met gegrilde courgette, kip en paprikatopenade (warm)
- Pasta met gerookte zalm, prei, dille, gruyère kaas  
EN Pasta met 4 kazen, pesto, rucola, parmezaanse kaas
- Pizza met aardappel, truffel & salami  
Pizza 4-kazen, spinazie & rucola  
4 Stagione



## BUFFET De LUXE

Het koude buffet kan vervangen worden door een voorgerecht op bord.

### Visfestijn

Gemarineerde haring met curry en appeltjes

Gerookte zalm met dressing van mierikswortel, peterselie en ajuin

Terrine van kreeft en Noordzeevis

Gemarineerd rivierkreeftenvlees met dille en dragon

### Vleesparade

Carpaccio van rundvlees met pesto en parmezaanse kaas

Vitello Tonato

Pikante kippenreepjes met zoetzure saus

### Uitgebreide saladebar & verscheidene sauzen

Tomaten met lente uitjes, wortelen, koolsla met curry en rozijntjes

Pastasalade met basilicum, pesto, jonge lenteuitjes en champignons, gegrilde paprika

Pasta met gedroogde tomaat, gegrilde courgette, kerstomaat en dille

Aardappelsalade met peterselie en uitjes

### WARM BUFFET – keuze uit 3 gerechten

Bouillabaisse van Noordzee tong, garnaal, zeebaars en mosselen

Gegrilde zalmfilet met gravlax marinade en graanmosterdsausje, preipuree

Kabeljauw haasje met Gandaham met boter-sjalotsaus, broccolipuree

Gegrilde zeebaars met courgette en gedroogde tomaten, coulis van tomaat basilicum

Pladijshaasje met kruidenboter, groene tuinbonen en een boter-sjalot saus

Scampibrochette met Oosterse paprikasaus en limoenblaadjes, noedels

Kalkoenroulade op een bedje van spinazie met een zacht paprikasausje

Varkenshaasje Duroc D'olives met Dijon mosterdsaus

Pikante kip met Chinese wokgroentjes en Madras-currysaus, rijst

Tournedos met zachte pepersaus en groentjes, aardappelgratin

Lamsfilet met gele paprikasaus en rozemarijn

Varkenswangetje op lage temperatuur gegaard met krieckenbier, pastinaakpuree

Keuze uit aardappelbereidingen: puree / kroketten / frietjes / gratin / gebakken krieltjes

Assortiment warme groenten (seizoensgebonden)

## WALK, TALK & DINE

Kleine formules mogelijk (2 glaasje – 4 potjes)

### Bruschettaschotel & tapas

#### Glaasjes buffet in short drinks (3 pp) (5 keuzes maken uit koude gerechten en soepjes)

Tartaar van sint-jakobsnoot en gerookte zalm afgewerkt met limoen en koriander

Scampi met Aziatische curry, mango en gember

Gerookte forel-pastinaakmousse, mango chutney, linzen, rode ajuin

Bulgur met gerookte zalm, rode biet en zure room

Mousse van Gregaham met gerookte witloof

Tartaar van Witblauw, huisbereide pesto, parmezaanse kaas, kappertjes en balsamicosirop

Vitello tonato / kappertjes/tonijnmousse / rucola/tomaat

Terrine Foie gras/ vijgen chutney /brioche /pistache noot

Pulled porc met jonagold/vijgen-chutney, aardappelchips, espuma van mayonaise

Mascarponemousse met feta, courgette, paprikapesto, tapenade gedroogde tomaten en basilicum

Traag gegaard kwarteleitje met groene asperge, bloemkoolmousse, chips van knolselder

Gerookte parelhoen met rode biet en Granny Smitt

Gazpacho van coeur de boeuf tomaat en komkommer, croutons, pijpajuin

Preivelouté met rivierkreeft

Aspergeroomsoepje met Gregahamchips, jonge aspergescheuten

Bisque van garnalen, crumble, garnaal

Pompoensoep met zalmsnippers, basilicum, croutons

Witloof met Gregaham en rode ui

Venkelsoep met garnaal

Tom Kha Thai soep met champignons, gember, koriander en citroengras

#### Warme tafel in buffetvorm - uitgeserveerd in kommetjes ( 5pp)

<5 keuzes maken

Scampibrochette met zachte, oosterse paprikasaus en prei met noedels

Gegrilde zeebaars met tomaten balsamico saus courgette gedroogde tomaat

St. jacobsnootje /zwarte pens met witloof, rode biet en mousse van knolselder

Varkenswangetje op lage temperatuur gegaard met krieckenbier, pastinaakpuree

Lamskroontje met persillade en geroosterde krieltjes

Gegrilde, aziatisch gemarineerd, kip met mango, ananas, sojasaus en scheutjes

Tortellini met 4-kazen, pesto, pijnboompitjes & rucola, chips van Gregaham

Risotto met boschampignons /groene asperges/parmezaanse kaaskrul/( grijze garnaaltjes)

Stoemp van spitskool, knolselder, champignons en prei met gelakt buikspek afgewerkt met een lichte toets van graanmosterd.

Gnocchi met truffel, Gregaham en boschampignons

## SUGGESTIE VAN DE CHEF - SEIZOENSBUFFET

**Warm buffet: voor- en hoofdgerecht met seizoensgebonden ingrediënten**

**Vraag naar het menu !**



# STREETFOOD DELUXE À LA CARTE

**Het concept:** 4 keuzes maken uit de basisgerechten (gele titels), waarvan 2 uit deel 1 en 2 uit deel 2. Alleen bij de beef burgers dienen jullie 1 of 2 keuzes te maken uit de garnituren. Indien u bvb. voor de wraps kiest of de pasta, krijgt u steeds beide garnituren.

## Bruschetta's op statafels (steeds inbegrepen)

### DEEL 1

**Beef Burgers** met garnituren:

- Chef's: met truffelmayonaise / cheddar kaas / crumble van ajuin/ ijsbergsla / chutney van mango en gember
- Italian: met rucola / pestomayonaise / Parmezaanse kaas / gedroogde tomaat
- Texas: chili broodje met cheddar kaas / crumble van ajuin / rode ajuin / crispy bacon / BBQ saus / ijsbergsla
- Pepper: gorgonzola / pepermayonaise / groene paprika / rode ui / chutney van gebakken ajuin

**Haute-dog** met mergueze worst / gebakken ajuin / andalousische saus / komkommer / tomaat

**Pulled Porc sandwich** ( gebakken varkensstoofvlees ) met chutney van vijgen & appel / crumble van gerookte ham / aardappelchips

**Vlaamse stoverij** van rundsvlees en varkenswangetjes / kriek Belle-Vue / pont-neuf aardappelen

**Indisch Stoofpotje** Rendang van rundsvlees met rode curry / gember / citroengras / kokosmelk / komkommer / yoghurt / limoensap (raita) / maanbrood

**Stoemp** met gedroogde tomaten / courgett / prei en braadworst / Parmahamshippers

### DEEL 2

**Wraps & Tortillas**

- met gegrilde courgette / kip / paprikatopenade (warm)
- met gerookte zalm / dille / kruidenroom / cressonette (koud)
- met kippenreepjes / rode ui op zuur / guacamole / mais en ijsbergsalade

**Pasta**

- met gerookte zalm / prei / dille
- met 4 kazen / pesto / rucola

**Wok** met kip / curry / papaya / ananas / mango / groentjes en noedels

**Uit de zee**

- Fish (Kibbeling) en chips met tartare
- Crispy scampi's gepaneerd met kokos en fijne kruiden / rijst en gele curry met mango en ananas

**'n beetje gezond**

Saladebar met geitenkaas & spek / scampibrochetjes / rucola / koolsalade met rozijntjes / worteltjes / tomaat / komkommer / gemengde salade / honingvinaigrette / curry-gember vinaigrette

**Pizza** met aardappel, truffel & salami • 4-kazen, spinazie & rucola • 4 Stagione



## BBQ FORMULES

Kinderen tot 12 jaar: Kinderformule BBQ mogelijk

Deze formules zijn excl. BBQ toestel en kolen, linnen, materialen. Dit kan apart gehuurd worden.

### BASIS BIJ ELKE BBQ FORMULE

#### Uitgebreide salade bar

Sla, wortelen

Gemengde salade met rucola

Tomaat met jonge lente uitjes

Koolsla met curry en rozijntjes

Aardappelsla

Salade van couscous en groentjes

Bulgur met champignons, tuinbonen en gegrilde paprika, maïs en erwtjes

Pastasalade met basilicum, pesto, jonge lente uitjes, champignons, gegrilde courgette en kerstomaat

Aardappel in de schil met kruidenboter

#### Verscheidene sauzen & Broodmand

Mayonaisse, cocktail, pikante barbecue saus

### BBQ 1 – ENKEL LEVERING

Keuze uit 5 soorten

Pikante worst

Kippenbout

Gemarineerde ribbetjes

Kipfilet

Hamburger

Brochette

Merguez

### BBQ 2: UITGEBREIDE WAAIER AAN VLEESSOORTEN

#### Keuze uit assortiment van 6 soorten vlees

Kipfilet met Hoisin marinade

Spies van kalkoen met paprika

Pikante worst

Hamburger

Spare ribs aigre-doux

Gelakt buikspek

Steak

Warme Provençalse saus

### BBQ 3: UITGEBREIDE WAAIER AAN VIS & VLEES

+/- 450 gr pp (100 gr vis en 350 gr vlees - wordt in 1 gang geserveerd)

#### 2 keuzes maken uit vis

Papillot van kabeljauw met tapenade van gedroogde tomaat, ajuin en courgette

Scampibrochette gemarineerd met Oosterse kruiden

Zeebaars gegrild met tomaat - balsamico

Kipfilet met Hoisin-marinade

Barbecue worst met kruiden

Merguez worst

Gelakt buikspek

Kalkoenspies met paprika

Tournedos op z'n heel gebakken met béarnaise

OPTIE: Lamskoteletten met look +€2,00/ stuk

#### Groenten op de BBQ

Aardappel in de schil met kruidenboter

Gegrilde Parijse champignons met ducelle en parmezaan

Courgettesalade | Ratatouille salade met aubergines & paprika's

Warme provençalse saus

### GOURMET BBQ

+/- 350 gr vlees pp + 150 gr vis

#### Voorgerecht vis - Keuze uit 2 soorten vis

Papillot van kabeljauw met gedroogde tomaat tapanade ajuin en courgette

Scampibrochette gemarineerd met look en paprika

Zeebaars gegrild met tomaat balsamico

#### Hoofdgerecht vlees

Filet Pure met Béarnaise

Varkensfilet Duroc d'olives met persillade en mosterd

Kipfilet gemarineerd met Hoisin marinade

Merguez worst

Gelakt buikspek

Lamskoteletten met look + € 2,00 pp

Gerijpte Entrecôte Simmental + € 3,00 pp

Pepersaus of champignonsaus

Courgettesalade | Ratatouille salade met aubergines & paprika's





## DESSERTEN

### DESSERTENBUFFET NORMAAL

#### Formule 1

Javanais, speculaastaart  
Artisanale aardbeientaart, frambozenbavarois  
Tiramisu  
Pasta del nata, chocolademousse  
Witte chocolademousse met bosvruchten  
Verse fruitsla, vanille-ijs ( in de zomer)  
Pannenkoeken met chocoladesaus (in de winter )

#### Formule 2

Cheesecake met caramel  
Crumbletaart met peer en chocolade  
Tiramisu - Worteltaart  
Taart met pecannoten  
Appelcrumble  
Clafoutis met kersen  
Pasta del nata

### DESSERTENBUFFET IN STRAKKE GLAASJES

Witte chocomousse met bosvruchten  
Crème brûlée  
Panacotta met appelsien en rode besjes  
Chocolade parfait crumble  
Aardbeien-limoenmousse  
Tiramisumousse  
Bavarois met speculaas

### DESSERTENBUFFET IN MINI GEBAKJES

Passievrucht met frambozen crème  
Amandelbiscuit met frambozenmousse  
Forêt noir en forêt blanc  
Grenoble biscuit krokant met chocolade en fijne caramel  
Brownie met laagje bitter genache  
Macarons  
Brownie, witte chocolade, chocolade en pindanoten

**Combinatie mini-gebakjes en strakke glaasjes is mogelijk.**

AL ONZE DESSERTS ZIJN GESERVEERD MET KOFFIE