

# EetClusief

- zorgeloos tafelen -



**BEDRIJVEN**  
2018 | 2019

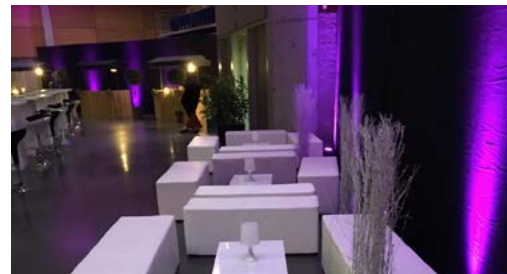
EVENTS

TRAITEUR

BEDRIJVEN

PRIVÉFEESTEN

Prijzen in deze folder zijn excl. BTW en excl. bediening



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

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

## KOFFIE EN ONTBIJT

### Mini-ontbijt

Kostprijs € 4,80 pp

- Koffie of Thee
- Sinaasappelsap
- Mini-muffins & wafeltjes (2 per persoon)

### Onthaal ontbijt

Kostprijs € 7,40 pp

- Koffie of thee
- Sinaasappelsap / pompelmoessap
- Mini-muffins & wafeltjes (2 per persoon) (2 per persoon)
- Broodrad met waaier van charcuterie: kaas, hesp, salami, kipfilet (1 per persoon)

### Luxe ontbijt

Kostprijs: € 11,80 pp

- Koffie of thee
- Sinaasappelsap, appelsap & pompelmoessap
- Boterkoeken, croissants & Viennoiseries (2 per persoon)
- Broodrad met waaier van charcuterie
- Kaas, hesp, salami, kipfilet (2 per persoon)
- Confituur en boter
- Roereitjes met gebakken spek
- Worstjes

### Koffiepauze 1 €1,80 pp

Koffie en thee

Waters

### Koffiepauze 2 €3,00 pp

Koffie en thee

Sinaasappelsap

Waters

Mini-muffins

### Koffiepauze 3 €4,20 pp

Koffie en thee

Sinaasappelsap

Waters

Cake & mini-muffins & chocolade

## BROODJES & LUNCHGERECHTEN

### Standaard broodjes (3pp) - € 4,80pp

- Wit keizerbroodje met kipsla : tomaat / cressonette / rode ajuin
- Vital broodje met tonijnsalade: Olijf / komkommer / pijpajuin
- Wit Maanzaad keizer met belegen kaas : boter / bieslook / veldsla of andere sla
- Multigranen met gebakken kalkoenfilet: effi / tomaat / rucola /pesto
- Mout brood (ruit ) met hoevekaas (platte kaas ): paprika / komkommer / rode ui / pompoenpitten

### Luxe broodjes & wraps

Assortiment luxe broodjes (3 pp) - €6,00 pp

Assortiment luxe broodjes & wraps (3 +1 wrap pp) - €8,00 pp

Assortiment luxe broodjes & wraps (2 +2 wrap pp) - €8,00 pp

(soort brood kan variëren naargelang het aanbod)

- Focaccia (afbak ) met mozzarella:  
pesto groen / pesto tomaat / basilicum /tomaat / pepermolens
- Noten-rozijnen met brie kaas: boter / platte peterselie / honing
- Zweedse pannenkoek met gerookte zalm:  
Kruidenkaas / pijpajuin / preischeuten / cressonette
- Focaccia wit met kipfilet:  
effi / pesto groen / tomaat / pistache noot / rucola
- Vitalbroodje met gegrilde kalkoen:  
Paprika pesto / gegrilde courgette / parmezaanse kaas / ijsbergsla
- Boerenbrood (16mm dik ) met cheddar kaas en gerookte breugel hesp:  
Paprika boter / zoete augurk / ijsbergsla / mayo
- Grof stokbrood /tonijn / komkommer/ ansjovis/olijf
- Focaccia rosso met parmaham:  
Rucola / pesto/ Parmezaanse kaas/gedroogde tomaat
- Vitalbroodje met kipsalade/dragon/tomaat/veldsla
- Mout brood (ruit ) met hoeve kaas (platte kaas ):  
Paprika /komkommer /rode ui /pompoenpitten
- Wrap met rundscarpaccio, pesto en rucola
- Mexicaanse wrap met kipfilet, champignons & paprikatapenade
- 'Vitello Tonato' wrap met kappertjes en ijsbergsla
- Kippenreepjes met honing tijm /graanmosterd/ tuinkers /mais
- Veggies broodje van de chef

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.



## Trendy Broodjesbuffet

Kostprijs: € 15.20 pp / vanaf 20 personen

In buffetformule worden deze gerechten gepresenteerd en de klant maakt zijn eigen broodje met aangepaste garnituur.

Er wordt een assortiment van volkoren broodjes, waldkorn broodje, ciabatta broodjes met gedroogde tomaat of maanzaad & zachte sandwiches aangeboden.

Gerookte zalmblokjes gemarineerd met dille, sjalotjes en mierikswortelroom  
Carpaccio van rundvlees met pesto en Parmezaanse kaas  
Gebakken kippenreepjes met een zoetzure dressing en ananas  
Tonijn gemengd feta, olijven en boontjes met pijpajuin, ansjovis en eitjes  
Mozzarellablokjes met gedroogde tomaat en basilicum  
Belegen kaas met graanmosterd  
Parmaham met meloen  
Brie met honing en nootjes

## LUNCHBORDEN

### Vis- en vleeschotel €18,80 pp

Zalm belle-vue met rivierkreeftje  
Heilbot met ajuintjes  
Gerookte zalm met limoendressing  
Gevulde tomaat garnaal  
Hamrolletjes met asperges  
Superanoham (Grega) met meloen  
Pikante kippenreepjes met zoetzure saus  
Komkommer, wortelen, koolsla  
Pastasalade met pesto en aardappelsalade  
Mayonaise & Broodje

### Visschotel € 19,20 pp

Zalm belle-vue  
Gerookte vissoorten: forel, heilbot  
Gerookte zalm met limoendressing  
Gevulde tomaat garnaal met rivierkreeftje  
Gemarineerde zalm met dille  
Perzik gevuld met tonijnmousse  
Komkommer, wortelen, koolsla  
Pastasalade met pesto en aardappelsalade  
Mayonaise & Broodje

## WARME LUNCH - BUFFETTEN

### Walk, talk & dine LUNCHFORMULE €26,80 pp (2 glaasje – 4 potjes)

Omschrijving – zie buffetten

### Patapas € 17,80 pp

De Patapas formule bestaat uit 2 verschillende buffetten waarin warme gepofte aardappelen en wraps centraal staan. Deze worden opgevuld naar de keuze van de klant met verschillende gerechten.

#### Patatten in hun jasje

De charlotte aardappelen worden in de oven gebakken op grof zeezout met schil, de aardappelen nemen zo een aangename zoutsmaak op

Warme gerechten

- Kippenreepjes met zachte Oosterse curry /champignons / worteltjes /courgette
- Pikant gehakt met tomaat /paprika's /look
- 4-kazen met quorn/champignons/mais/erwtjes (vegi )

Koude gerechten

- Griuze garnaltjes/preisau/gruyère/dille
- Gerookte spekreepjes /mierikswortelroom/ pijpajuin /rucola
- Gemarineerde gerookte zalmblokjes /spinazie /preischeutjes / kruidenkaas met boursin / dille

#### Wraps

Warme gerechten

- Kippenreepjes met zachte Oosterse curry /champignons / worteltjes /courgette
- Pikant gehakt met tomaat /paprika's /look
- 4-kazen met quorn/champignons/mais/erwtjes (vegi )

### ZUIDERS ITALIAANS PASTABUFFET € 18.80 pp

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

## WARM LUNCH - GERECHTEN

Warm buffet: keuze uit 3 gerechten, 1 vis, 1 vlees & 1 pasta  
Prijs tussen €22,00 & €26,00 pp

### Visgerechten

- € 12,90 Gebakken Pangasiusfilet, jonge lente-uitjes, sluiwererwten & graanmosterdsaus
  - € 12,40 Zeetongrolletjes op een bedje van prei met Parijse champignons
  - € 14,40 Parmahampakketje van zalm met dilleroomsaus en groene groentjes
  - € 12,90 Vispannetje met zalm ,tong, mosseltjes en garnaaltjes
- Bovenstaande gerechten kunnen geserveerd worden met: aardappelpuree, broccolipuree of rijst

### Vleesgerechten

- € 11,90 Gebakken kipfilet met champignonsaus en groentjes
- € 12,40 Kalkoenfilet met groenten en zachte paprikasaus
- € 14,90 Kalfsgebraad met dragonsaus
- € 14,40 Varkenshaasje met graanmosterdsaus en groentjes
- € 11,90 Kip in de wok met curry en wokgroentjes
- € 11,90 Vers bereid stoofvlees
- € 10,90 Vers bereide vol-au-vent

Altijd met 2 warme groentjes keuze uit:

worteltjes, witloof, boontjes ,broccoli, bloemkool of trio van salade's

Sauzen kunnen aangepast worden

Aardappelbereiding: gebakken aardappelen, rijst of puree

Gratin aardappelen +1.00 euro extra per persoon

### Pasta's

- € 10,20 Tortellini met 4 kazen en gorgonzola
- € 10,20 Pasta met pesto van basilicum en spekjes
- € 10,20 Penne Arabiatta met look, hesp en Parmezaanse kaas
- € 10,20 Farfale met gerookte zalm en dille en gruyère kaas
- € 10,20 Pasta met spinazie, gebakken kip en mozzarella kaas
- € 12,40 Pasta met scampi's, zacht oosters paprikasausje, courgette, uitjes

### Dessertjes €4,60 pp

- Duo van chocomousse met garnituur
- Bruine chocolademousse met garnituur
- Witte chocolademousse met garnituur
- Tiramisu met crème anglaise geparfumeerd met amaretto
- Speculoostaart met engelse room
- Chocoladegebak (Foret noir ) met bosvruchtencoulis
- Fruitsla met frambozencoulis
- Mango en ananas met mandarijncoulis en mascarpone
- Ananas met kokosmousse



## RECEPTIEFORMULES

### Minimax

Kostprijs € 7,50 pp | Receptieformule voor 1u00 / 5 hapjes per persoon

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

### Oriënt Express

Kostprijs € 9,00 pp | 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

Kostprijs: € 12,50 pp | Voor grotere recepties van 1u30 tot 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)

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

## Tapasschoteltjes (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 € 1,20 / stuk

### 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 € 2,00/ stuk

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  
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 yakatorisau

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.

## Glaasjes en bordjes € 1,70 / stuk

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  
Mascarponemousse met feta, gegrilde courgette, paprikapesto, gedroogde tomaten en basilicum  
Traag gegaard kwarteleitje met groene asperge, bloemkoolmousse, chips van knolselder  
Gerookte parelhoen met structuren van rode biet en Granny Smitt.

## Soepjes € 1,50 / stuk

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

## Mini luxe broodjes € 1,70 / stuk

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 & paprikatapenade  
'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 € 1,70/ stuk

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

Op aanvraag via [info@eetclusief.be](mailto:info@eetclusief.be). Zowel uitgebreide seated diners als lunchmenu's kunnen opgesteld worden.

## BUFFETTEN

### KOUD BUFFET € 25,70 pp

#### Uitgebreid vis- en vleesbuffet

Brochette van tomaat en mozzarella, gedroogde tomaat en basilicum  
 Bulgur met champignons en tuinbonen en gegrilde paprika, gerookte zalmblokjes 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  
 Gegrilde kippenreepjes zoetzuur 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

## WALK, TALK & DINE

€ 34.40 / Kleine formule € 26,80 pp (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  
 Mascarpone mousse 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 kriebiebier, 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 garnaltjes)  
 Stoemp van spitskool, knolselder, champignons en prei met gelakt buikspek, afgewerkt met een lichte toets van graanmosterd.  
 Tortellini met kreeft en spinazie



# STREETFOOD DELUXE À LA CARTE € 28,00 pp

**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**

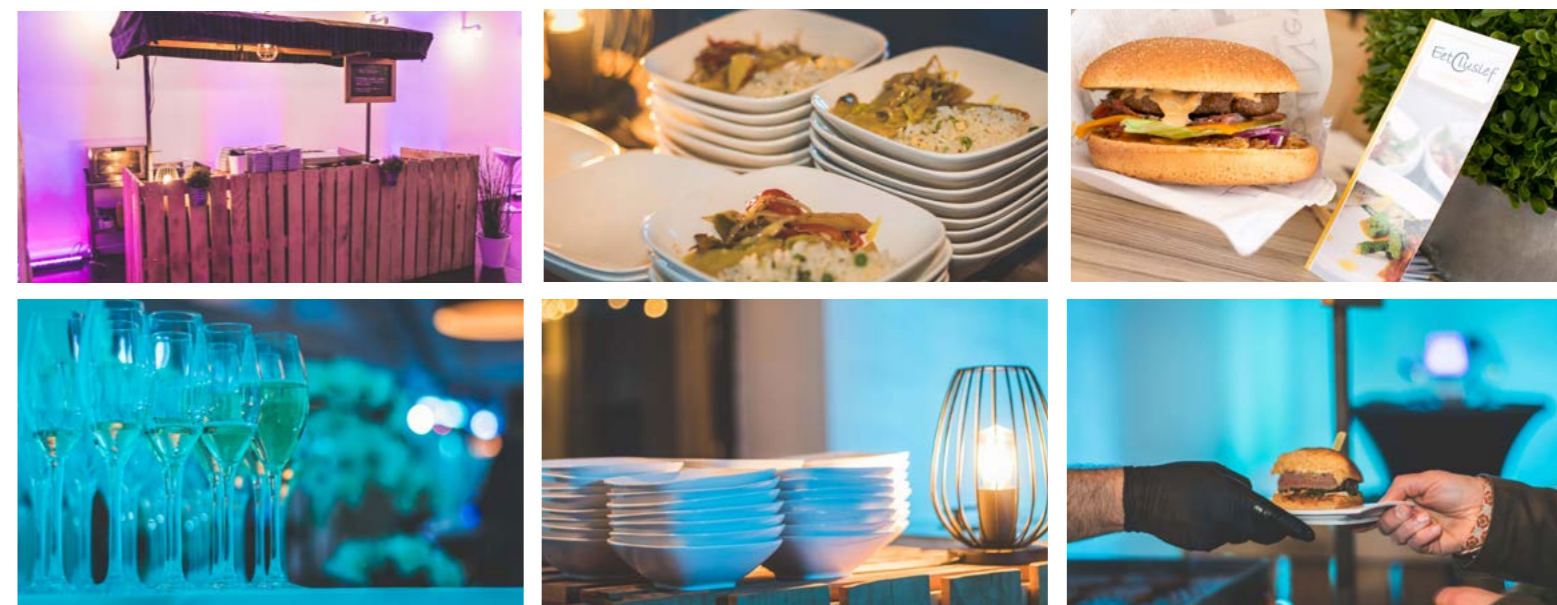
Saladebar met geitenkaas & spek / scampibrochetjes / rucola / koolsalade met rozijntjes / worteltjes / tomaat / komkommer / gemengde salade / honingvinaigrette / curry-gember vinaigrette

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

## SUGGESTIE VAN DE CHEF - SEIZOENSBUFFET

€ 28,00 pp

**Warm buffet: voor- en hoofdgerecht met seizoensgebonden ingrediënten**  
Vraag naar het menu !



## BBQ FORMULES

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

Aardappel in de schil met kruidenboter

#### Verscheidene sauzen & Broodmand

Mayonaise, cocktail, pikante barbecue saus

---

### BBQ 2: UITGEBREIDE WAAIER AAN VLEESSOORTEN € 18,00 pp

#### 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 Provençaalse saus

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

€ 23,00 pp - +/- 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  
Mergueze 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 provençaalse saus

---

### GOURMET BBQ

€ 26,00 pp  
+/- 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

€ 8,60 pp - 4 porties pp

#### 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

€ 8.00 pp - 4 porties pp

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

€ 12.00 pp - 4 porties pp

Passievrucht met frambozencrème  
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