



Prijslijst | Catering 2019 - 2020



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

**Wij zijn vaste catering partner van:
www.steenovens.be & www.eventroom.be
Twee unieke feestlocaties te Sint-Amands.**

**Voor decoratie & meubilair:
www.decoratiehuren.be | www.loungeverhuur.be**

Prijzen in deze brochure zijn gebaseerd op min. 75p, een standaard timing en kunnen afwijken, afhankelijk van jullie feest. Een definitieve prijs ontvangt u na afspraak via een gerichte offerte.

De prijzen in deze brochure zijn incl. BTW en bediening & porselein, bestek.

Opbouwkosten zijn niet inbegrepen. Dit is afhankelijk van de gekozen formule en aantal personen, + afhankelijk van opbouw ter plaatse. Min. opbouwkost is €150.00 excl. BTW.

Wij behouden ons het recht op tyfouten inzake prijzen te corrigeren.

Eetclusief 2019

Er dient een keuze gemaakt te worden uit het assortiment zoals hieronder omschreven dit wordt bepaald adhv het aantal personen.

Minimax

Kostprijs € 12,50 pp - Receptieformule voor 1u00 / 5 hapjes per persoon

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

Oriënt Express

Kostprijs € 16,00 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)

Royalty's

Kostprijs: € 18,50 pp - Voor grotere recepties van 1u30 tot 2u00 / 9 hapjes per persoon

- Tapas op de statafels (1pp)
- Bruschetta toastjes + 3 tapenades (1pp)
- Assortiment glaasjes (2pp)
- Koud of warm soepje (1pp)
- Assortiment warme bordjes (2pp)
- Assortiment warme hapjes (2pp)

ONZE HAPJES

Assortiment Warme hapjes

Vis

Bladerdeegje met zalm en spinazie

Gepaneerde scampi met kokos

Artisanale grijze garnaalkroketjes

Kreeften kroket

Saté van zalm met teriyaki saus

Vegi

Quiche met spinazie, feta en groene kruiden Samosa met curry en groentjes

Artisanale Kaasdriehoekjes met Emmenthal

Vlees

Quiche met Gregaham, witloof en peterselie

Parelhoen-champignongebakje met dragon

Kipsaté met panko en sesamzaadjes, afgewerkt met hoisin

Aziatische gehaktballetjes met wasabi mayonaise

Zuiderse balletjes met Marokkaanse groene kruiden en pesto mayonaise

Heeft u een allergie of intolerantie?

Wenst u meer info over de allergenen in onze bereidingen?

Onze chefs helpen u graag verder. Contacteer ons.

Tapasschoteltjes (op statafel) - €20.00

Olijven, gegrilde hespblokjes
Gemarineerde mozzarella met pesto, gedroogde tomaat
Scampi met look en kruiden

Bruschetta's en grissini's (op statafel) - € 22.00

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 (volgens seizoen)

Gerookte forel-pastinaakmousse, chutney, linzen, rode ajuin
Bulgur met gerookte zalm, rode biet en zure room
Tartare van sint-jakobsnoot met gerookte zalm, limoen & balsamico honing
Rundscarpaccio, huisbereide pesto, Parmezaanse kaas, tomatenbrood
Vitello tonato, kappertjes, tonijnmousse, rucola, tomaat
Mascarponemousse met feta, gegrilde courgette, paprikapesto, tapenade van gedroogde tomaten en basilicum
Quinoa met champignons, brunoise groentjes, paprikatapenade, rode zurkel
Traag gegaard kwarteleitje met groene asperge, bloemkoolmousse, chips van knolselder
Gerookte parelhoenmousse granny smitt rode biet structuren
Gregaham mousse met gerookt witloof

Soepjes (volgens seizoen)

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

Warme bordjes glaasjes

Scampi met zachte rode curry, citroengras en jonge prei
Geitenkaasje met spek, honing, roquette, balsamico siroop
Sint-jakobsnootje met Hoisin sojasaus en jonge scheutjes
Gegrilde zeebaars met tomaten-basilicumsaus
Risotto van wilde boschampignons met aspergepuntjes, crumble van ajuin
Gnocchi met truffel en boschampignons
Ravioli van kreeft met spinazie

Mini luxe broodjes (aanvullend bij receptie - €2.00 / 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
Boerenbrood met cheddar, Breughelham, augurk
Wit kruidenbrood met kipfilet, kruidenroom, pistachenoot



Menu's

Deze kunnen altijd aangepast en besproken worden met de chef, ook wordt er steeds rekening gehouden met de seizoens-producten. Vraag naar onze gerechtenlijst .

Kostprijs: vanaf € 61.00 tot € 69- Luxe menu's

Inbegrepen in de prijs: de werkuren van de kok en bediening tijdens het menu (4u) / het tafelservies.

1 Maître voor goed verloop van het event van begin tot einde vanaf 80p.

Dit zijn richtprijzen. De prijs kan aangepast worden naargelang het verloop en timing van de feest / event of aanpassingen in het menu.

Basis opbouw (afhankelijk van grootte event) = € 150,00

Een correcte prijsberekening wordt voor u opgemaakt na bespreking van het feest.



Menu's aan € 61⁰⁰ pp

Voorbeeld Menu

- Gebak van bladerdeeg opgevuld met zalm en rivierkreeftjes, dille met spinazieroomsaus
- Consommé Celestine met gekruide pannenkoekjes
- Varkensfilet "Duroc d'Olives" met persillade, gestoofde groene kool , boontjes met spek graanmosterdsausje uit Dijon & kroketjes
- Speculoostaart met peperkoek en crème brulee

Menu's aan € 69 pp

Voorbeeld Menu

- Seizoens-amuse
- Kreeft en zalm in een buideltje van brickdeeg met spinazie en zacht kreeftensausje
- Andalusische paprikasoep met chips van Gregaham
- Ossehaasfilet met 4-seizoenen pepersaus liggend op wilde boschampionns wintergroenten en aardappelgratin
- Tarte tatin, brownie, vanille-ijs, bosvruchtenmousse en chocolade

Buffetten en walking diners

Min. aantal personen voor bediening / koks: 40

Levering vanaf 20p (voorgerecht in buffetvorm – enkel warm kan ook in voor- en hoofdgerecht – prijzen op aanvraag)

Prijzen zijn incl. BTW en bediening obv 70p tenzij anders vermeld. (maaltijden 12% - bediening 21%)

Deze formules zijn opgesteld op basis van grotere groepen. Bij groepen <50 personen dient er een keuze gemaakt te worden uit het aantal gerechten. Kinderen aan ½ prijs Kinderen -3 jaar gratis
Desserts kunnen apart toegevoegd worden.

ALL-IN prijs: de werkuren van de kok en bediening tijdens het buffet / het tafelservies /
1 Maître voor goed verloop van het event van begin tot einde vanaf 80p.

Basis opbouw (afhankelijk van grootte event) = € 150,00 excl. 21% BTW
Een correcte prijsberekening wordt voor u opgemaakt na bespreking van de feest.

BUFFET De LUXE

2 voorgerecht € 57,80 pp all in - incl. bediening en btw

1 voorgerecht € 51.50 pp all-in incl bediening en btw

We starten het buffet eerst met 2 verschillende voorgerechten op bord

Voorgerecht 1

Samenspel van verschillende vissoorten (seizoensgebonden)

Gerookte palingmousse met curry en appeltjes

Tartaar van gerookte zalm met dressing van mierikswortel, rode ajuin

Terrine van kreeft en Noordzeevis

Gemarineerd rivierkreeftenvlees met dille en dragon

Voorgerecht 2

Op de kapblok

Wit-Blauw op “de kapblok “ met pesto en Parmezaanse kaas crumble van ajuin kappertjes

Vitello Tonato met ansjovis, tonijnmousse

Gerookte parelhoen met structuren van rode biet

WARM BUFFET – keuze uit 4 gerechten

Bouillabaisse van Noordzeetong, garnaal, zeebaars en mosselen

Gegrilde & gemarineerde zalmfilet ‘Gravad lax’ met graanmosterdsaus en preipuree

Kabeljauwhaasje omwikkeld in Gandaham met boter-sjalotsaus en 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.

Kalkoenroulade op een bedje van spinazie met een zachte paprikasaus

Varkenshaasje Duroc D’olives met Dijon mosterdsaus

Pikante kip met Chinese wokgroenten en Madras-currysaus

Tournedos met zachte pepersaus en groentjes, aardappelgratin

Lamsfilet met gele paprikasaus en rozemarijn

Zomerhert met fine champagne

Varkenswangetje op lage temperatuur gegaard met krieckenbier, pastinaakpuree

Steeds vergezeld van een assortiment seizoensgroenten

Aardappelbereidingen: puree / kroketten / frietjes / gratin / gebakken krieltjes/ noedels/ rijst
Broccolipuree/ preipuree

Walk, talk & dine

€ 56,70 - (3 glaasjes – 1 soep – 5 warm)

€ 44,00 pp Kleine formule (2 koud – 1 soep – 4 warm)

Er worden steeds keuzes gemaakt in samenspraak met de chef dit volgens seizoen en aantal genodigden.

Bruschettaschotel & tapas

Glaasjes buffet in short drinks (3 pp)

Koude glaasjes en bordjes

Gerookte forel-pastinaakmousse, chutney, linzen, rode ajuin

Bulgur met gerookte zalm, rode biet en zure room

Tartaar van sint-jakobsnoot met gerookte zalm, limoen en balsamico honing

Rundscarpaccio, huisbereide pesto, Parmezaanse kaas, tomatenbrood

Vitello tonato, kappertjes, tonijnmousse, rucola, tomaat

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

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

Gerookte parelhoenmousse, granny smitt, structuren van rode biet

Gregahammousse met gerookt witloof en BBQ dressing

Soepjes (1 pp)

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

Preivelouté met rivierkreeft

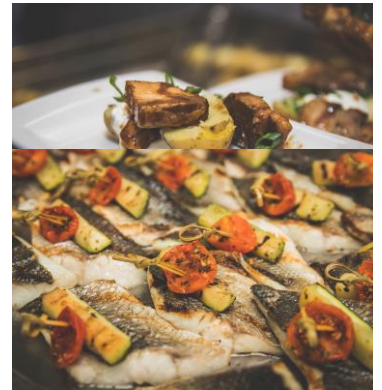
Aspergeroomsoepje met Gregahamchips, jonge aspergescheuten

Bisque van garnalen, crumble, garnaal

Pompoensoep met zalmsnippers, basilicum, croutons

Witloof met gregaham rode ui

Venkelsoep met garnaal



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

Scampibrochette met zachte Oosterse paprikasaus en prei met noedels

Gegrilde zeebaars met tomaten-balsamicosaus, courgette en gedroogde tomaat

Sint-jakobsnoot met zwarte pens, witloof, rode biet en mousse van knolselder

Kabeljauw met Gregaham, puree met gedroogde tomaat, gegrilde courgette en botersaus

Varkenswangetjes, op lage temperatuur gegaard, met kriekenbier en pastinaakpuree

Lamskroontje met persillade, Karmeliet en geroosterde krieltjes

Gegrilde, Aziatisch gemarineerde kip, met mango, ananas, sojasaus en scheutjes

Braadworst, stoemp van spitskool, knolselder, champignons, toets van graanmosterd.

Saltim bocca van kalkoen met gedroogde tomaat en parmezaan

Traag gegaard buikspek met mierikswortelroom en gepofte aardappel

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

Risotto met boschampignons, groene asperges, Parmezaanse kaaskrul (grijze garnaaltjes)

Walking Wereld buffet

€ 48,30 pp all-in bediening en btw inbegrepen

€ 42,00 pp all-in enkel warme buffetten

2 koude bordjes of glaasjes (keuze uit 4 soorten)

Bulgur met gerookte zalm, rode biet en zure room

Tartaar van sint-jakobsnoot met gerookte zalm, limoen en balsamico honing

Rundscarpaccio, huisbereide pesto, Parmezaanse kaas, tomatenbrood

Vitello tonato, kappertjes, tonijnmousse, rucola, tomaat

Terrine Foie gras, vijgen-chutney, brioche, pistache noot

Mascaronemousse met feta, gegrilde courgette, paprikapesto, tapenade van gedroogde tomaten en basilicum

Quinoa met champignons, brunoise groentjes, paprikatapenade, rode zurkel

Keuze maken uit 4 landen (grote groepen 5 landen)

Belgie

Vlaamse stoverij van rundsvlees en varkenswangetjes / Karmeliet / Pont-Neuf aardappelen /
gemengde salade / witloof met appeltjes en rozijn

Louisiana

Pulled Porc op een brioche brood / chutney van vijgen & appel / crumble van gerookte ham / aardappelchips

Zeeland

Kreeftenkroketen met gefrituurde peterselie bladsalade kreeften mayo

India

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

Frankrijk

Gelakt buikspek spek gepofte aardappel op zout gebakken mierikswortelroom en lente ui

Mexico

- met chili con carne
- met gerookte zalm / dille / kruidenroom / cressonette (koud)
- met kippenreepjes/ quorn / rode ui op zuur / guacamole / mais en ijsbergsalade

Italië

- Tortellini met spinazie / gorgonzola kazen / pesto / rucola
- Penne arabiatta / hesp / basilicum / Parmezaanse kaas / lente uitjes

Azie

- met scampi rode curry en /paprika / prei / bamboescheuten / noedels / koriander
- Pad Thai / noedels / groene curry / Chinese kool / citroengras / gember

Engeland

- Fish en chips (wedged frieten gekruid) met verse tartaar, eitjes en salade

Spanje

- paella met garnaal / gamba / grote mosselen / kokkels / inktvis / boontjes /
- inktvisringen, beignet deeg / alioli

STREETFOOD DELUXE € 44 pp - porselein en bestek 4 keuzes

Het concept: 3 of 4 keuzes maken uit de basisgerechten waarvan 2 uit deel 1 en 2 uit deel 2.

Een aantal gerechten (burgers, pasta's, friet, ...) kunnen besteld worden als Late Night Snack. Kostprijs €8.00 / portie excl. kok

Bruschetta's – Grissini's – Kroepoek of groentenchips op statafels

DEEL 1

Beef Burgers met garnituren: 2 keuzes maken

- Chef: truffelmayonaise - chutney mango - gember cheddar kaas - crumble van ajuin- ijsbergsla
- Italian: pestomayonaise - gedroogde tomaat - mozzarella kaas - rucola -crumble ajuin - rode ui
- Texas: chili saus crispy bacon – smoked BBQ saus - crumble van ajuin - rode ajuin - ijsberg
- Pepper: gorgonzola - pepermayonaise - tomaat -rode ui – gedroogde ajuin -maredsous

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

Pulled Porc sandwich (gebakken varkensstoofvlees)

Chutney van vijgen & appel - crumble van gerookte ham - aardappelchips

Vlaamse stoverij van rundsvlees en varkenswangetjes

kriek Belle-Vue - pont-neuf aardappelen - witloofsalade -rozijntjes - gemengde salade

Indisch Stoofpotje: rendang van rundsvlees met rode curry - gember - citroengras - kokosmelk - komkommer – yoghurt - limoensap (raita)- naanbrood

Stoemp met gedroogde tomaten - courgette - prei - braadworst – Parmahamsnippers – graanmosterd Dijon

DEEL 2

Pasta (keuze uit 2 pasta)

- met gerookte zalm - prei - dille – gruyère kaas
- met 4 kazen - pesto - rucola – Parmezaanse kaas
- * met gegrilde kip - spinazie - champignon - mozzarella - gedroogde tomaat

Pad thai noedels met (keuze uit: ravioli van scampi / kip of vegetarisch) met wokgroentjes

Fish (kibbeling) en chips met tartare

'n beetje gezond

Saladebar met geitenkaas en spek - scampi brochetje

Rucola - koolsalade met rozijntjes - worteltjes - tomaat - komkommer - gemengde salade Honingvinaigrette - curry-gember vinaigrette

Pizza met aardappel, truffel & salami / 4-kazen, spinazie & rucola / 4 Stagioni



KOUD BUFFET € 27.50 pp incl. 6% BTW – ENKEL LEVERING vanaf 20p

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

Salades

Koolsla met curry & rozijntjes

Wortel, tomaat & sla met rucola

Aardappelsalade

Broodmand

Waldkorn, mout en wit brood

Sauzen

Kreeften mayonaise, mayonaise, mierikswortelroom

**Zuiders ITALIAANS pastabuffet € 19.90 pp incl. 6% BTW – ENKEL LEVERING vanaf 20p
(Bediening mogelijk vanaf > 50p – prijs op aanvraag)**

Warme pasta's:

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

Pasta met pesto, gegrilde courgette, basilicum en spekjes

Penne Arabiatta met look, hesp en parmezaanse kaas

Farfalle met gerookte Tortellini met 4 kazen en gorgonzola 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 WALKING DINER

Vanaf 40p - €29.70 pp (incl. ecologisch afbreekbare potjes & zakjes)

alleen aan statafels of lounge / 'fuij' concept

Late night snack € 7.50 per portie excl. kok

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: keuze uit 4 soorten (zie Streetfood Deluxe formule)
- Wok met kip, curry, gebakken noedels & 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 - 4-kazen, spinazie & rucola - 4 Stagione

Oosters Buffet

€ 44.00 pp - vanaf 40p

Starter: Japanse finger food

Kroepoek

Nigiri sushi / Maki sushi

Gestoomde dim sum met wakame

Gemarineerde daikon (ramanas) en gember

Wasabi

Saté van Yakatori kip • Scampi met kokos • Mini Lœmpia en Samosa

Met zoetzure saus en soja

Live wok buffet

Deze gerechten worden aan het buffet klaar gewokt in grote pannen en samengesteld met allerlei groenten en kruiden

- Kippenreepjes gemarineerd met papaya, mango en ananas met madras-saus (curry)
Ajuin / wortel / sojascheuten / sluiwererwten
- Gemarineerde varkensreepjes met zoetzure saus
Ananas / paprika / chinese kool / bamboe
- Gemarineerde runderreepjes met look, koriander & zwarte bonen
Selder / ajuin / bamboe / sojascheuten
- Grote garnalen met krab & oestersaus
Prei / sojascheuten / selder / ajuin
- Gebakken rijst met garnaaltjes & ei
- Bami goreng met soja
- Pulled Porc sandwich (gebakken varkensstoofvlees) met chutney van vijgen & appel / crumble van gerookte ham / aardappelchips

BBQ

Min. aantal personen: 25 (enkel bakker) – vanaf 40p ook kelner mogelijk

Kinderen tot 12 jaar: Buffetten & BBQ's aan ½ prijs

Inbegrepen in de prijs: de werkuren van de bakker en bediening tijdens de BBQ / het tafelservies /

Dit zijn richtprijzen. De prijs kan aangepast worden naargelang het verloop en timing van het feest / event of aanpassingen in het menu.

Basis opbouw (afhankelijk van grootte event) = € 150,00

Een correcte prijsberekening wordt voor u opgemaakt na bespreking van de feest.

BASIS BIJ ELKE BBQ FORMULE

Uitgebreide salade bar

Wortelen | Stertomaat met rode ui

Sucrine salade met rucola, pompoenpitten

Koolsla met curry en rozijntjes

Aardappelsla

Pastasalade gedroogde tomaat, basilicum, pesto, jonge lente uitjes, champignon en kerstomaat

Bulgur met komkommer en rode ui, lente-ui, limoen

Griekse pasta tuinbonen, sojabonen en gegrilde paprika, groene asperge

Verscheidene sauzen & Broodmand

Mayonaisse, cocktail, pikante barbecue saus



BBQ 1: UITGEBREIDE WAAIER AAN VLEESSOORTEN

€ 30,5 pp all-in incl. bediening en btw | € 22.50 bij levering

€ 27.50 alleen vlees | €19.50 bij levering

Levering vanaf 15p

4 stuks per persoon van 90 gr

Kipfilet met Hoisin marinade

Spies van kalkoen met paprika

Hamburger

Spare ribs aigre-doux

Gelakt buikspek

Steak

Scampi brochette

Warme Provençaalse saus

BBQ 2: UITGEBREIDE WAAIER AAN VIS & VLEES

€ 40,00 pp all-in personeel en btw | Enkel levering €28.50 pp (vanaf 20p)

1 stuk vis en 4 stuks vlees

Salade bar zie bovenaan

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

Groenten op de BBQ

Aardappel in de schil met kruidenboter | Gegrilde tomaat

Gegrilde Parijse champignons met duxelle en parmezaan | Gegrilde courgette met oregano

Warme Provençaalse saus

BBQ 3 GOURMET BBQ

€ 45,15 pp - All-in personeel en btw

Salade bar zie bovenaan

Voorgerecht vis - 2 stuks vis

Papillot van kabeljauw met gedroogde tomaat tapenade ajuin en courgette

Scampibrochette gemarineerd met look en paprika

Zeebaars gegrild met tomaat balsamico

Hoofdgerecht 4 stuks vlees

Filet Pure met Béarnaise

Varkensfilet Duroc d'olives met persillade en mosterd

Kipfilet gemarineerd met Hoisin marinade

Merguez worst

Lamskoteletten met look

Gerijpte Simmental

Peppersaus of champignonsaus

Courgettesalade

Ratatouille salade met aubergines & paprika's



DESSERTENBUFFET NORMAAL (enkel af te nemen in combinatie met andere formules)

€ 13.70 pp all-in bediening en btw inbegrepen

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)

DESSERTENBUFFET IN STRAKKE GLAASJES

€ 12.60 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

€ 12.60 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 WORDEN GESERVEERD met Koffie

**Combinatie van mini-gebakjes / dessertglaasjes (2pp) is mogelijk met:
vanille-ijs, sabayon, fruitsla en bosvruchtencoulis**

