

EetClusief

- zorgeloos tafelen -



| COMMUNIE & LENTEFEEST 2021 |

Reservaties & informatie:

052 37 65 60

info@eetclusief.be

Openingsuren kantoor:

Maandag tot vrijdag: 9u00 – 13u00 Zaterdag
en zondag is het kantoor gesloten

Afspraken: maandag & donderdag van 14u tot 20u (enkel
na afspraak)

Eetclusief BVBA | Ravenstraat 110 | 9255 Buggenhout

Voor dringende zaken: 0476 38 09 13

(Wim Vanden Borre, zaakvoerder)

eetclusief.be

| CHECKLIST: Hoe je feest samenstellen / berekenen |

1. Aantal personen: volwassenen / kinderen opsplitsen
2. Locatie van de feest: thuis, op locatie, tuinfeest, ...
3. Levering / Afhalen (min. 15 volw.) OF Bediening (min. 25 volw.)
4. Kies je formule(s) in onze lijst:
Receptie / Buffet / BBQ / Dessert
5. Bepaal je BTW percentage:
Afhaling of levering
MAALTIJDEN aan 6% BTW
TRANSPORT / MATERIALEN /DRANKEN aan 21%
Bediening
MAALTIJDEN aan 12% BTW
TRANSPORT / MATERIALEN /DRANKEN aan 21%
6. Transportkost berekenen
€ 1.15 * aantal kilometers * 2 (berekend via Google Maps) met min. van €20.00.
7. Materialen huren Ja of Neen?
8. Dranken zelf voorzien of via Eetclusief?
9. **BASISBEREKENING BEDIENING** (vanaf 25 volwassenen)
Algemene richtlijnen (een juiste prijsberekening kan u bekomen via info@eetclusief.be)
Kelner / Kok - min. 4u aanwezig - prijzen per uur, per kelner / kok
Kelner €43.00 - Werkuren kok/ bakker €49.00
vb. berekening (afhankelijk van formule, enkel bediening buffet,
kelner nodig voor bediening dranken, ...)
25 personen = 1 garçon + 1 kok of garçon
40 personen = 2 garçons + 1 kok of garçon

| PRIJSOVERZICHT COMMUNIES 2021 |

Al de opgegeven prijzen zijn inclusief BTW (incl. 6% bij levering / incl. 12% in geval van bediening) en zijn een richtlijn voor de berekening.

EXCLUSIEF KOST BEDIENING - kost voor bediening wordt berekend bij prijsopgave.

Dranken, transport, werkuren en materiaal incl. 21%

RECEPTIE

Tapasschotel voor 10 pers – bestellen per 2 schotels (excl. BTW) € 24.00

Bruschettaschotel (10 pers.) - bestellen per 2 schotels (excl. BTW) € 24.00

Kan ook gemengd vb. 1 Tapasschotel en 3 Bruschettaschotels

Bekijk het assortiment verder in de prijslijst bij de receptieformules

DRANKEN (incl. 21 % BTW)

Cava Gran Ferran (Brut) per fles – vruchtensap gratis € 18.00

Witte wijn – Montsart Chardonnay Pays Doc per fles (water gratis) € 16.50

Rode wijn – Montsart Merlot per fles (water gratis) € 16.50

Forfait dranken à tafel (3u): wijnen en waters per persoon € 14.50

Percolator met koffie, melk en suiker (max. 50 tassen) € 60,00

Vraag naar onze drankenlijst voor andere mogelijkheden.

BUFFETTEN vanaf minimum 15 pers

Prijzen per persoon/ stuk	6%	12%
	(LEV)	(BED)
Communie buffet 1 aan (ENKEL LEVERING)	€ 27.50	
Communie buffet 2 aan	€ 38.20	€ 40.30
Communie buffet 3 aan	€ 31.80	€ 33.60
Kinderformule (vanaf 10 kinderen)	€ 9.50	€ 10.00

BBQ's

BBQ 1 aan € 26.50 € 28.00

BBQ 2 (voorgerecht + hoofdgerecht) aan € 29.70 € 31.40

Kinderformule BBQ (min. 5 kinderen) € 9.50 € 10.00

DESSERT

Dessertbuffet pp € 8.30 € 8.80

Ijslam (1 ijslam voor 10 pers) pp aan € 5.90 € 6.25

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

Vanaf 10 kinderen kan er een apart warm kinderbuffet genomen worden.

Vanaf 5 kinderen kan er een kinder BBQ formule besteld worden (bij bestelling BBQ voor volwassenen)

| BEDIENING |

vanaf minimum 25 volwassenen (kinderen tem 12 jaar = ½ volwassene)

Prijzen incl. 21% BTW

Werkuren garçon per uur vanaf (min. 4 uur aanwezig)	€43,00
Werkuren kok/ bakker per uur	€49.00
Berekening garçons en/of kok:	
25 personen	= 1 garçon + 1 kok of garçon
40 personen	= 2 garçons + 1 kok of garçon

Basiskost op- en afbouw € 120.00 incl. BTW

| ALGEMENE INFO & VOORWAARDEN |

HUUR MATERIALEN Prijzen incl. 21% BTW

Huur servies (borden, bestek, tassen, ...) & glazen	€0.25 stuk
Huur alle servies (van aperitiefglas tot dessertbord)	€3.50 pp
Bain marie's gratis	
Brandpasta per bain marie aan	€3.50 stuk
Statafels aan	€9.70 stuk
Stretchhoes aan	€9.70 stuk
BBQ en kolen aan	€50.00 stuk
Huur oven (Alleen bij bediening)	€30,00 stuk

VOOR DE MATERIALEN WORDT EEN WAARBORG GEVRAAGD VAN €50.00.

PRAKTISCHE INFO TERUGBRENGEN MATERIALEN

(geldt ook voor schotels, grijze bakken e.d. die teruggebracht dienen te worden)

VOOR DE MATERIALEN WORDT EEN WAARBORG GEVRAAGD VAN €50.00.

Deze wordt terugbetaald wanneer het materiaal tijdig, volledig & zonder schade terugbezorgd wordt.

Het materiaal moet binnen de 2 dagen teruggebracht worden met vermelding naam & datum feest (indien er niemand aanwezig is, kan het in het leveranciersloket afgezet worden met vermelding naam).

TRANSPORT

Levering in Buggenhout = GRATIS

Afstand * €1.15 * 2 = transportkost incl. 21% BTW (met een min. van €20,00)

Werkuren van de leverancier zitten in de prijs inbegrepen.

BESTELLINGEN DIENEN STEEDS AFGEHAALD TE WORDEN IN DE RAVENSTRAAT 110 TE BUGGENHOUT, NA AFSpraak.

| RECEPTIEFORMULES |

*Al de opgegeven prijzen zijn exclusief BTW.
Maaltijden aan 6% (bij levering) of 12% (met bediening)*

WARME HAPJES € 3.90 pp - assortiment per 3 stuks -

*Vanaf minimum afname voor 10 personen kan een keuze gemaakt worden uit de 3 assortimenten.
Minder dan 10 personen, keuze tussen Oven **of** Frituur **of** Asian*

Oven

- Quiche met courgette, geitenkaas en zongedroogde tomaat
- Bladerdeegje met zalm en spinazie
- Asian balletje met wasabi mayonaise

Frituur

- Gepaneerde scampi met kokos
- Artisanale grijze garnaalkroketjes
- Dim sum met wok groentjes

Friteuse moet door de locatie of de klant zelf voorzien worden.

Trio van Asian finger food (oven)

- Kipsaté met hoisin marinade
- Ravioli met garnaal met zoetzuur/koriander dip
- Ravioli met groentjes

TAPASSCHOTEL 10p - € 24.00 (3 stuks pp)

Olijven, zongedroogde tomaat

Gekruide fetablokjes, ansjovis

Scampi met look en kruiden

BRUSCHETTASCHOTEL 10p - € 24.00 (3stuks pp)

Bruschetta's zijn verschillende geroosterde broodjes & focaccia broodjes met aparte kruiden.

Deze kunnen dan belegd worden met:

*Tonato tapanade (ansjovis/tonijn/kappertjes)

*Champignon tapanade met look en dragon

*Wakame salade met komkommer en wasabi

| BUFFETTEN |

Al de opgegeven prijzen van maaltijden zijn incl. BTW en pp (6% bij levering, 12% bij bediening)
De prijzen zijn excl. de kost van de bediening, deze wordt berekend bij prijsopgave.

| COMMUNIEBUFFET 1 | € 28.50 pp

Koud buffet - ENKEL LEVERING

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

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



COMMUNIEBUFFET 2 | € 39.20 (6%) | € 41.42 (12%)

Voorgerechtenbuffet

Bulgur met gerookte zalmblokjes, dille en mierikswortel

Scampi Pad Thai met bamboescheuten oosterse groentjes noedels hoisin saus

Gegrilde kip met sucrine salade, pijnboompitjes, pesto, gedroogde tomaat en Parmezaanse kaas

Griekse pasta met gemarineerde feta, komkommer en rode ui

Hoofdgerecht «Warm buffet»

Keuze uit 2 soorten

*Gegrild zalmhaasje – romige witte wijnsaus met dragontoets, groene asperges

*Pladijshaasje - spinazie, jonge prei met kruidenboter, groene tuinbonen en een boter-sjalot saus

*Oosters gemarineerde kipfilet met kokos, citroengras, mango & wokgroenten

* Varkenshaasje stroganoff

* Lamskroontje met rozemarijn en graanmosterd uit Dijon (+ € 2.50 pp)

* Tournedos met sucrine salade , stertomaat + peper- of choron saus

* Simmental (dunne lende stuk (+ € 3.50 pp)

met sucrine salade , stertomaat + peper- of choron saus

Assortiment warme seizoensgroenten

Bloemkool, gele en oranje wortel, romanesco, champignon

Keuze aardappelbereiding (*geef je keuze door*)

Bij vis- en wokgerechten: linguini met kruiden *OF* preipuree met kruiden

Bij vleesgerechten: kroketjes *OF* gebakken aardappeltjes *OF* gratin aardappelen

COMMUNIEBUFFET 3 | € 32.80 (6%) | € 34.65 (12%)

Voorgerecht « Warm buffet»

15 - 30 personen : Keuze uit 1 gerecht

vanaf 30 personen : 2 gerechten

Gegrild zalmhaasje – romige witte wijnsaus met dragontoets, groene asperges

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

Hoofdgerecht «Warm buffet»

Keuze uit 2 soorten van 15 tot 30 pers

vanaf 30 pers: 3 gerechten

*Oosters gemarineerde kipfilet

*Oosters gemarineerde scampibrochette

kokos / citroengras / paprikasaus / wokgroenten

* Varkenshaasje stroganoff

* Lamskroontje met rozemarijn en graanmosterd uit Dijon (+ € 2.50 pp)

* Tournedos met sucrine salade , stertomaat + peper- of choronsaus

* Simmental (dunne lende stuk (+ € 3.50 pp)

met sucrine salade , stertomaat + peper- of choronsaus

Assortiment warme seizoensgroenten

Bloemkool, gele en oranje wortel, romanesco champignon

Keuze aardappelbereiding *(geef je keuze door)*

Bij voor- en wokgerecht: linguini met kruiden *OF* preipuree met kruiden

Bij vleesgerechten: kroketjes *OF* gebakken aardappeltjes *OF* gratin aardappelen

KINDERFORMULE € 10.60 (6%) | € 11.20 (12%) vanaf 10 kinderen

Balletjes in tomatensaus *OF* Kipfilet met appelmoes *(geef je keuze door)*

Keuze aardappelbereiding: puree natuur *of* wortelpuree *(geef je keuze door)*

Kroketten kunnen indien de volwassenen dit ook kiezen.



| BBQ |

Al de opgegeven prijzen van maaltijden zijn incl. BTW en pp (6% bij levering, 12% bij bediening)

De prijzen zijn excl. de kost van de bakker / bediening, deze wordt berekend bij prijsopgave.
Kolen en BBQ stel zijn apart te verkrijgen

Inbegrepen bij alle BBQ formules :

✓ **UITGEBREIDE SALADE-BAR**

Tomaat met jonge lente-uitjes

Koolsla met curry en rozijntjes

Handgerolde couscous met tuinbonen, champignon, geroosterde mais

Pastasalade met basilicum, pesto, gegrilde courgette en kerstomaat

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

Rode kool salade met appeltjes, balsamico en sultan rozijnen

Zoete aardappel en Charlotte aardappel met frivole twist

✓ **WARME BEREIDINGEN**

Gepofte aardappel op zeezout met mierikswortelroom of kruidenboter

Ratatouille met gegrilde groenten en tomaat

✓ **VERSCHILLENDE HUISBEREIDE SAUZEN EN BROODMAND**

Mayonaise, kruidentartaar, pikante barbecue saus

Warme sauzen: Béarnaise vers geklopt en pepersaus

| KINDERFORMULE BBQ | € 10.60 (6%) | €11.20 (12%)

vanaf 5 kinderen, bij afname BBQ formule

Hamburger op een keizerbroodje met ketchup en mayonaise

Gebakken Kipfilet + appelmoes

Wortelpuree

| BARBECUE 1 VIS & VLEES | € 26.50 (6%) | €28.00 (12%)

wordt in 1 gang geserveerd

Vis : 1 stuk per persoon (= 100 gr)

Papillot van schol en scampi met tapenade van gedroogde tomaat, ajuin en courgette

Assortiment vlees - 4 stuks vlees 90gr pp

Kipfilet met Hoisin-marinade

Barbecue worst met kruiden

Traag gegaard gelakt buikspek

Tournedos op z'n heel gebakken

Gepekeld melkzwijnrib

| BBQ 2 | - PRESTIGE € 29.70 (6%) | €31.40 (12%)

Voor- en hoofdgerecht

Voorgerecht vis 150 gr , 2 stuks pp, *(geef je keuze door)*

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

Scampibrochette gemarineerd met oosterse kruiden

Gegrilde makreel met gebakken ajuin, look en geraspte aardappel

Hoofdgerecht: Assortiment vlees +/- 3 stuks vlees per persoon: 350g

Kipfilet met Hoisin-marinade

Barbecue worst met kruiden

Traag gegaard gelakt buikspek

Tournedos op z'n heel gebakken

Gepekeld melkzwijnrib

OPTIE

Simmental (dunne lende) (+ € 3.50 pp)

Lamskroontje met persillade (+ € 2.50 pp)





| DESSERT |

DESSERT BUFFET € 8.30 (6%) | € 8.80 (12%)

- Poffertjes, chocoladesaus, mascarponeparfait

- **Strakke glaasjes :**

Chocolademousse met slagroom

Bavarois van passievrucht met frambozenmousse

Panna cotta met sinaasappel

- **Mini- gebakjes :**

Appelcrumble

Clafoutis van kersen

Zanddeeggebak met aardbei

Speculoosgebak

IJSLAM € 5.90 (6%) | € 6.24 (12%)