

CATERINGFOLDER

2020



*Onze suggesties
voor een geslaagd feest*

ZEKER LEZEN OM MISVERSTANDEN TE VERMIJDEN

Wij komen graag uw feest verzorgen, dit vanaf 40 personen. Om een feest, voor kleinere groepen, aan huis te verzorgen rekenen wij een bedrag aan voor de algemene kosten.

Voor groepen tussen 15 en 20 volwassenen : forfaitair bedrag van 200,00 EUR.

Voor groepen tussen 20 en 30 volwassenen: forfaitair bedrag van 150,00 EUR.

Voor groepen tussen 30 en 40 volwassenen: forfaitair bedrag van 100,00 EUR.

U kan een optie nemen op een datum, deze blijft dan 3 weken geldig . Binnen deze periode vernemen we dan graag van u of het feest al dan niet doorgaat;

Om uw event perfect te kunnen voorbereiden en de uitvoering ervan vlekkeloos te laten verlopen, vestigen wij uw aandacht graag even op volgende belangrijke punten:

Er dienen ter plaatse steeds tafels ter beschikking gesteld worden waaraan wij onze voorbereidingen kunnen treffen. In geval er binnen geen ruimte is voor onze voorbereiding, voorziet u een tent tegen de ingang zodat we in droge en windvrije omstandigheden onze taak kunnen volbrengen.

Wij vragen u ons vooraf alle praktische bepalingen door te geven, zoals hoe laat u aan tafel wenst te gaan, Op basis van deze gegevens stellen wij onze planning op. Omdat afspraken, goede vrienden maken, houd u zich aan het afgesproken uur. Bij een wachttijd langer dan 30 minuten, rekenen we per wachtend halfuur een forfaitair bedrag aan van 1,00 €/pers

Het aantal personen waarvoor besteld wordt, wordt verondersteld het aantal volwassen personen te zijn. Kinderen moeten apart vermeld worden. De aantallen die doorgegeven werden tot 1 dag voor het feest, worden aangerekend.

De volledige en correcte facturatiegegevens dienen opgegeven te worden bij de bestelling. De maandag volgend op het feest worden de rekeningen gemaakt en kunt u deze komen betalen in de loop van de week. Alle facturen zijn contant betaalbaar. Er is bancontact mogelijk in de winkel.

Verhuur van borden en bestek. Hiervoor rekenen we 0,70 EUR/pers. Het materiaal dient ons volledig, onbeschadigd en afgewassen terugbezorgd te worden in de eerste dagen volgend op het feest. Als wijzelf moeten instaan voor de afwas komt de huurprijs neer op 1,00 EUR/pers.

Verplaatsingskosten: zijn afhankelijk van de gekozen formule en van het aantal personen.

Binnen een straal van 4 km GRATIS.

Bij afhaling:(alles moet proper en in goede staat worden teruggebracht)

Huur dubbele frituur op gas 100,00 EUR (geleverd, klaarzetten en ophalen)

Huur elektrische bain marie: 20,00 EUR/stuk

Huur barbecuestel: 25,00 EUR/stel

GRATIS bij afname van barbecuevlees voor de som van 150,00 EUR.

Verhuur koelwagen: 1 dag : 75,00 EUR-2 dagen: 100,00 EUR -weekend: 125,00 EUR (vrijdag-zaterdag-zondag)

Verhuur percolator: 25,00 EUR

(100 tassen koffie)

Als u het vuil terugbrengt wordt een forfaitair bedrag aangerekend van 20 EUR of meer (koelwagen)

Leveringen aan huis van bestellingen zonder bediening:25,00 EUR/uur.

Al onze prijzen zijn incl. BTW, bediening van drank is niet inbegrepen.

Prijzen zijn gegeven onder voorbehoud van drukfouten of marktwijzigingen.

WARME AFHALING

Deze gerechten worden, op een afgesproken tijdstip, warm afgehaald. (in elektrische bain-marie : 20 EUR huur/st)

Deze formule kan enkel vanaf 15 volwassenen. Ter info: groepen kleiner dan 15 personen verwijzen we graag door naar onze culinaire ideeën 2020)

Keuze uit:

- Warme nootham met warme sauzen (roze pepersaus, bearnaisesaus en zigeunersaus)
- Kalkoengebraad in archiducsaus
- Varkenshaasje in champignonroomsaus
- Gebraseerd varkenshaasje in archiducsaus
- Kippenpavé's in portosaus
- Ardeens gebrad in jachtsaus
- Orloffgebrad in kaassaus
- Orloffgebrad van kalkoen in sausje van de chef
- Gegrilde kippenfilet in champignonsaus met spekjes
- Gebraseerde kalkoenfilet in veenbessensausje

Warme groenten (3 soorten te kiezen uit): **OF**

- Bloemkool-broccoligratin
- Witloofstronkjes
- Jonge worteltjes
- Gestoofde boontjes
- Schorseneren
- Spruitjes
- Gebakken champignons

Assortiment van koude groenten:

- Gemengde salade
- Geraspte worteltjes
- Tomaten
- Boontjes
- Komkommersalade
- Koolsalade
- Broccolisalade
- Barbecuesalade

Prijs:

- Groepen van 15 t.e.m. 20 personen: 15,10 EUR / pers.
- Groepen tussen 21 en 40 personen: 10,50 EUR / pers.

Extra:

Warm bij afhaling:

- Gebakken aardappelen: 2,80 EUR /pers.
- Gratin dauphinois: 3,00 EUR / pers.
- Puree: 2,60 EUR / pers.
- Peterseliepuree: 2,80 EUR / pers.
- Ardeense puree: 2,80 EUR / pers.

Om zelf te bakken in de frituur:

- Frieten: 2,20 EUR / kg
- Krokette: 0,25 EUR / st

OOK TE VERKRIJGEN: HUTSEPOT (1/2 kg per persoon) met 1 worst, 1 schel geregeld, 1 cotelet of 1 gevleesde rib.

- Groepen van 15 t.e.m. 20 personen: 12,10 EUR / pers.
- Groepen tussen 21 en 50 personen: 10,80 EUR / pers.
- Supplement gekookte varkenspoten en starten (1,20 EUR / pers.)

RECEPTIES

Wij verzorgen recepties vanaf 40 personen. Alle hapjes worden door ons opgediend.

Keuze uit:

Koude hapjes

VLEES

- Hoofdvlees van het huis op broodje met graantjesmosterd
- Onze gerenommeerde Bloedworst van het huis met appelcompote
- Wrap met kip
- Carpaccio van rund
- Bootje gevuld met foie grass en zijn garnituur
- Carpaccio van gerookte eendenborst
- Wrap met gandaham
- Wrap met kip
- Carpaccio van rund
- Gandaham met meloenparels
- Onze gedroogde rib eye
- Rillete in een krokant jasje
- Vitello tonato
- Onze befaamde bierpaté met zijn garnituur



VIS

- Gegrilde scampi met vinaigrette
- Mini-garnaalcocktail
- Wrap met gerookte zalm
- Gerookte zalm en zijn garnituur
- Deense haringfilet in curry of dille
- Gerookte forel en granny smith appel
- Gerookte makreel met rode biet
- Frisse pastasalade met tonijn
- Noordzeeparels met gerookte zalm
- Advocado met grijze garnalen en gerookte zalm/
- Tartaar van verse zalm
- Tonijn met pijnboompittentappenade en advocadocrème
- Kerstomaatjes met burata en basilicum

Warme hapjes

- Kippenvleugel
- Mini-pizza
- Mini-loempia met dipsausje
- Krokant kippenhaasje met zoetzuur sausje
- Ravioli met gorgonzolasaus
- Mini-croque-monsieur
- Mini-croque monsieur special (mozzarella en pancetta)
- Mini kaaskroketje
- Lepel met scampi in kreeftensausje
- Lepel met scampi in currysausje met stukjes appel
- Gegratineerd zalmhapje
- Krokante scampi met dipsausje
- Quiche
- Bruchetta's
- Tasje soep
- Mini-garnaalkroketje
- Mini croque monsieur met zalm
- Tasje soep

Desserts

chocomousse / crème brulée / verse fruitsalade / mini gebakje/mascarpone met rode vruchten/
framboosbavarois / panacotta met exotisch fruit /tiramisu/ vanillecrème met caramel

Receptieformules (min. 40 pers)

Voorstel 1	
Duur receptie	2,5 uur
Aantal hapjes	8 hapjes naar keuze 14,80 EUR/persoon

Voorstel 2	
Duur receptie	3 uur
Aantal hapjes	7 hapjes naar keuze, mini-broodje met een hamburgertje, barbecueworstje of warme hesp, ketchup en mosterd 15,45 EUR/persoon

Voorstel 3	
Duur receptie	3 uur
Aantal hapjes	6 hapjes naar keuze, mini-broodje met een hamburgertje, barbecueworstje of warme hesp, ketchup en mosterd, puntzakjes frietjes en mayonaise, 1 dessertje 18,45 EUR/persoon

Voorstel 4	
Duur receptie	3,5 uur
Aantal hapjes	7 hapjes naar keuze, mini-broodje met een hamburgertje, barbecueworstje of warme hesp, ketchup en mosterd, puntzakje frietjes en mayonaise, 2 desserts 22,30 EUR/persoon

Dit zijn slechts enkele voorstellen. U kunt gerust zelf ook iets samenstellen en wij zorgen dan voor een aangepast prijsvoorstel



Iets extra? Hieronder enkele mogelijkheden:

- hapje naar keuze : 1,85 EUR/pers.
- tipzakje met frietjes + mayonaise : 2,85 EUR/pers.
- mini brochetje bij het tipzakje met frietjes : 1,90 EUR/pers.
- mini frikandel : 0,80 EUR/pers.
- stoofvleessaus bij het tipzakje met frietjes : 1,50 EUR/pers.
- broodje met een barbecueworstje, hamburgertje of warme hesp : 2,50 EUR/pers.
- desserts naar keuze : 2,00 EUR/pers.
- belegde broodjes om achteraf op tafel te plaatsen : 1,35 €/st

Dit zijn slechts enkele voorstellen. U kunt gerust zelf ook iets samenstellen en wij zorgen dan voor een aangepast prijsvoorstel

Het gebruik en de afwas van alle materialen is inbegrepen in bovenstaande prijzen.

WARME MAALTIJDEN

Wij verzorgen warme maaltijden vanaf 40 personen.

De bediening gebeurt in buffetvorm. Er kan 3 x per persoon aangeschoven worden.

Keuze uit:

- Warme nootham met 3 soorten warme sauzen(bearnaise, roze peper en Provençaalse saus)
- Kalkoengebraad in archiducsaus of champignonroomsaus
- Gebraiseerd kalkoengebraad in veenbessensausje
- Varkenshaasje in champignonroomsaus of grand-mère saus
- Gebraiseerd varkenshaasje in archiducsaus
- Kippenpavé's in druivensausje of portosausje
- Gegrilde kippenfilet in champignonsaus met spekjes
- Ardeens gebraad in jachtsaus
- Orloffgebraad in kaassaus
- Orloffgebraad van kalkoen in sausje van de chef

Bij alle voorstellen kunnen frieten, kroketten, gebakken aardappelblokjes of gratin dauphinois gekozen worden.

Er zijn koude of warme groenten inbegrepen. Het assortiment vindt u terug op p.4

Prijs:

40 – 59 personen	60 – 79 personen	80 – 99 personen	100 – 120 personen
15,85 EUR / persoon	14,20 EUR / persoon	13,30 EUR / persoon	12,00 EUR / persoon

Vanaf 120 personen maken we graag een aangepaste offerte.

De prijzen zijn exclusief het gebruik en afwas van borden en bestek. +1,00 EUR/pers

U kan ook kiezen voor:

- kalfsgebraad + 5,25 EUR/persoon
- parelhoenfilet + 1,60 EUR/persoon
- Cote à l'os of chateau briand: zie p.21 GRILLSPECIALITEITEN

MENU'S

Wij verzorgen menu's vanaf 40 personen. Het gebruik en de afwas van borden, bestek, enz. is inbegrepen in de prijs.

Bediening aan tafel tss 40 – 59 personen + 4,50 EUR/pers

tss 60 -100 personen + 2,50 EUR/pers

APERITIEF (minstens 4 verschillende hapjes per persoon)

U kunt hiervoor terecht op p.5 - RECEPTIES

1,85 EUR/hapje

KOUD VOORGERECHT (keuze uit:)

- Slaatje van scampi's en gerookte zalm met zijn garnituur 13,40 EUR/persoon
- Tartaar van verse zalm 14,90 EUR/persoon
- Pakketje van gerookte zalm met grijze garnalen en advocado 14,90 EUR/persoon
- Rijkelijk gevulde visbeker met zalm en grijze garnalen 14,40 EUR/persoon
- Vitello Tonato 13,90 EUR/persoon
- Rundscarpaccio met gebakken pijnboompitten en parmezaanschilfers 13,40 EUR/persoon
- Ambachtsbordje (Tieltse ham met meloen, coppa van het huis, onze bloedworst met appelcompote, streekbierenpaté) 13,40 EUR/persoon
- Vissersbordje met gerookte visspecialiteiten 14,90 EUR/persoon

SOEP (keuze uit:)

- Tomatenroomsoep 4,00 EUR/persoon
- Verfijnd romig soepje van asperges 4,00 EUR/persoon
- Cressonsoep 4,00 EUR/persoon
- Boschampignonroomsoep 4,00 EUR/persoon
- Pompensoep met zijn garnituur 4,00 EUR/persoon
- Broccoliroomsoep 4,00 EUR/persoon

Alle soepen zijn met repasse en broodjes

WARM VOORGERECHT (keuze uit:)

- Visserspotje met peterseliestoemp 13,40 EUR/persoon
- Gebakken scampi's van de chef vergezeld van een heerlijk kreeftensausje 14,40 EUR/persoon
- Soepje met lekkers uit de Noordzee 13,40 EUR/persoon
- Zalm met zachte witte wijnsaus 14,90 EUR/persoon
- Tongrolletjes met Noordzeegarnalen saus 14,90 EUR/persoon
- Gegrilde coquilles met preiroomsausje 17,00 EUR/persoon

HOOFDGERECHT (keuze uit:)

- Kalkoengebraad in archiducsaus 14,40 EUR/persoon
- Gegrilde kippenfilet in champignonsaus met spekjes 14,90 EUR/persoon
- Gevulde kalkoenfilet in grand-mère saus 14,90 EUR/persoon
- Gevulde kippenfilet in druivensausje 14,90 EUR/persoon
- Gebraseerd kalkoengebraad in veenbessensausje 14,90 EUR/persoon
- Gebraseerd varkenshaasje in archiducsaus 14,90 EUR/persoon
- Varkenshaasje in champignonroomsaus 14,40 EUR/persoon
- Gemarineerd varkenshaasje in port 14,90 EUR/persoon
- Ardeens gebrad in sausje van het huis 14,40 EUR/persoon
- Orloffgebrad in kaassaus 14,40 EUR/persoon
- Orloff van kalkoen in sausje van de chef 14,90 EUR/persoon
- Parelhoenfilet in druivensausje of verfijnd champignonsausje 17,00 EUR/persoon
- Kalfsgebrad "fine champagne" 20,60 EUR/persoon
- Chateau briand met pepersaus, bearnaisesaus of champignonroomsaus 17,00 EUR/persoon

Bij alle voorstellen wordt een warme groentenkrans geserveerd.

Er kan gekozen worden voor frietjes, kroketten of gratin dauphinois. Alle gerechten zijn met repasse van vlees, groenten en aardappelbereidingen

Als er geen soep of voorgerecht wordt besteld, rekenen wij een supplement van 2,50 EUR/pers voor het hoofdgerecht.

DESSERTS (keuze uit:)

- Appeltaart met vanille ijs 4,50 EUR/persoon
- Trio van glaasjes (zwart-wit chocolade ganache, cococrème met mangocoulis, mascarpone met framboos) 6,10 EUR/persoon
- Panna cotta met exotisch fruit of met rode vruchten 6,00 EUR/persoon
- IJstaart (gemaakt volgens uw wens voor speciale gelegenheid alsook met namen) 5,60 EUR/persoon
- Mini-dessertbord (3 soorten) 6,00 EUR/persoon
- Biscuittaart (eventueel met foto en/of naam) 5,15 EUR/persoon
- Carpaccio van ananas met witte chocolademousse 6,00 EUR/persoon
- Crème van caramel met zijn garnituur 6,00 EUR/persoon
- Tiramisu met chocolade en banaan 6,00 EUR/persoon

De koffie en de bediening ervan is niet inbegrepen in de prijs. + 3,00 EUR/persoon

De prijs van de desserts zijn enkel geldig in een menu. U kunt deze ook kiezen als dessert bij een warme maaltijd (p. 7) of barbecue (vanaf p.15). Hiervoor wordt dan wel een supplement van 1,00 EUR/pers gerekend..

DESSERTBUFFETTEN

Wij leveren dessertbuffetten vanaf 30 personen. Wij zetten alles klaar en presenteren het buffet op een lange tafel die door u voorzien wordt.

- Verse fruitsalade
- Gebak en verfijnde patisserie
- Bavarois
- Chocomousse
- Crème brûlée
- Advocaat
- Tiramisu
- Mascarpone met rode vruchten/met speculoos crumble
- Cocoscrème met mangocoulis
- Witte chocomousse met banaan
- Bavarois
- Rijstpap op grootmoeders wijze met bruine suiker
- Macrons
- Panacotta met exotisch fruit
- ...

PRIJS : 11,50 EUR/persoon(zonder bediening)

Alle materialen dienen ons terugbezorgd te worden de dag na het buffet proper afgewassen en in goede staat. VUIJL TERUG : + 1,60 €/pers

Dessertbordjes, koffielepels en dessertvorkjes kunt u ook huren als u dat wenst.

PRIJS : 13,90 EUR/persoon (met bediening) en als **extra mini pannekoekjes met ijs**

De afwas van alle materialen zijn inbegrepen

WALKING DINNERS

Wij verzorgen walking dinners vanaf 60 personen. We werken met verschillende standjes

Bediening aan tafel en na ieder gerechtje direct afgeruimd:

tss 60 -100 personen : + 2,50 EUR/persoon (voorstel 1,2 en 3)

VOORSTEL 1

Aperitief

- Lepel met gerookte zalm
- Gevuld rosbiefrolletje
- Mini-kaaskroketje
- Mini-pizza
- Krokante scampi

Soep

- Aspergeroomsoep (1 tasje per persoon)

Voorgerecht

- Frisse pastasalade met tonijn en
- Tongrolletje met zijn garnituur

Hoofdgerecht

- Gebraseerde kalkoenfilet in veenbessensausje met mini kroketjes OF
- Warme nootham met bearnaisesaus of roze pepersaus met gratin dauphinois

Dessertbuffet (zonder bediening)

Prijs:

	60– 99 personen	Vanaf 100 personen
	33,80 EUR / persoon	Prijs op aanvraag

Het gebruik en de afwas van alle bordjes, glaasjes, enz. ... is inbegrepen in bovenstaande prijzen.

VOORSTEL 2

Aperitief

- Noordzeeparels met gerookte zalm
- Mini-garnaalkroketje
- Mini-pizza
- Gegratineerd zalmhapje
- Bootje gevuld met foie gras en zijn garnituur

Soep

- Tomatenroomsoep (1 tasje per persoon)

Voorgerecht

- Vitello Tonato
- 2 scampi's met kreeftensausje of currysousje met appeltjes

Hoofdgerecht

- Chateau briand met bearnaisesaus en frietjes OF
- Varkenshaasje met champignonroomsaus en gratin dauphinois

Dessertbuffet (zonder bediening)

Prijs:



	60 – 99 personen	Vanaf 100 personen
	37,70 EUR / persoon	Prijs op aanvraag

Het gebruik en de afwas van alle bordjes, glaasjes, enz. ... is inbegrepen in bovenstaande prijzen.

VOORSTEL 3

Aperitief

- Tartaar van verse zalm
- Mini-croque monsieur special
- Lepel met scampi met kreeftensausje
- Bootje gevuld met foie gras en zijn garnituur
- Gegratineerd zalmhapje

Soep

- Kreeftenroomsoep (1 tasje per persoon)

Voorgerecht

- Carpaccio van rund met vinaigrette of garnaalcocktail
- Sint-Jacobsvrucht met romig vissausje

Hoofdgerecht

- Kalfsgebraad in sausje van de chef met risotto OF
- Parelhoenfilet in champignonsaus en gratin dauphinois

Dessertbuffet (zonder bediening)

Prijs:

	60 – 99 personen	Vanaf 100 personen
	41,00 EUR / persoon	Prijs op aanvraag

Het gebruik en de afwas van alle bordjes, glaasjes, enz. ... is inbegrepen in bovenstaande prijzen.

VOORSTEL 4

Warm en Koud buffet gepresenteerd op verschillende standjes. Wij zorgen voor de bediening ervan.

Stand 1 koud buffet

met vis en vlees, koude groentjes, verschillende pasta's, aardappelen, broodjes en koude sausen.

Stand 2 warm visgerecht zoals

Gegrilde scampi's met tagliatelli in een lekker vissausje

Stand 3 grillspecialiteit zoals

Chateau briand met frietjes, warme sausen, tuinkers en kerstomaatjes

Stand 4 warm vleesgerecht zoals

Kippenfilet in bordelaisesaus met gratin dauphinois en warme groentjes.

Prijs:

40 – 59 personen	60 – 99 personen	Vanaf 100 personen
29,90 EUR / persoon	27,40 EUR / persoon	Prijs op aanvraag

Het gebruik en de afwas van alle bordjes, glaasjes, enz. ... is inbegrepen in bovenstaande prijzen.



VOORSTEL 5

ITALIAANS BUFFET gepresenteerd op verschillende standjes. Wij zorgen voor de bediening ervan.

Koude gerechten : tomaat buratta, vitello tonato, rosbiefrolletje, bordje met italiaanse charcuterie en kazen, tomaat-courgette brunoise, courgettesalade, zuiderse broodjes , ciabatta,...

Warme gerechten :risotto met champignons, italiaanse porchetta, cote à l'os, italiaanse worstjes, warme sausjes, gegrilde groentjes zoals courgette, paprika, enz., gegrilde scampi's, gebakken rozemarijnaardappelen, pasta's,...

Prijs:

40 – 59 personen	60 – 99 personen	Vanaf 100 personen
35,50 EUR / persoon	29,40 EUR / persoon	Prijs op aanvraag

Het gebruik en de afwas van alle bordjes, glaasjes, enz. ... is inbegrepen in bovenstaande prijzen.

VOORSTEL 5

De verschillende gerechten presenteren we op verschillende plaatsen waar u kan aanschuiven. De bediening gebeurt volledig door ons aan iedere stand.

Een ideale formule voor grote groepen! Wij komen ter plaatse vanaf minstens 4 standjes en blijven 2u ter plaatse

Stand 1

- Mini-pizza

Stand 2

- Pittavlees van kip of varken met looksaus en ovenkoek

Stand 3

- Tomatenroomsoep

Kinderstand

- Frietjes met 1 frikandel 4,30 EUR
- Frietjes met 2 frikandellen 6,00 EUR

Stand 4

- Paëlla of penne rigate of ander pastagerecht

Stand 5

- Puntzakje met frietjes en mayonaise

Stand 6

- ovenkoek met worst of warme hesp of mini hamburger met bijpassende sausen

Prijs:

	50 – 79 personen	80 – 99 personen	100 – 149 personen	Vanaf 150 personen
4 standjes	14,45 EUR/pers.	12,40 EUR/ pers.	10,90 EUR/ pers.	10,60 EUR/ pers.
5 standjes	15,80 EUR/ pers.	13,80 EUR/ pers.	12,30 EUR/ pers.	12,00 EUR/ pers.
6 standjes	17,20 EUR/ pers.	15,10 EUR/ pers.	13,65 EUR/ pers.	13,35 EUR/ pers.

We gebruiken voor alle standjes wegwerpmaterialen.

Wenst u gebruik te maken van porseleinen materiaal : + 2,60 €/pers

Stand 5 kan eventueel aangevuld worden met een mini-frikandel (+ 0,80 EUR/pers), mini-brochet (+1,90 EUR/pers), bereid stoofvlees (+ 1,90 EUR/pers), mini kaas- en garnalbolletjes (+ 3,00 EUR/pers) of chateau briand met warme sausjes (+ 8,00 EUR/pers)

Wenst u een stand met scampi's in vissausje en tagliatelli of zalm met pasta + 2,90 EUR/persoon

Ook kan u een stand vervangen met een dessertbuffet 3 st/persoon : + 2,50 EUR/persoon

4 st/persoon : + 3,90 EUR/persoon

5 st/persoon: + 5,30 EUR/persoon

De afwas van alle potjes en glaasjes, enz van het dessertbuffet is niet inbegrepen. Vuil terug : +1,00 €/pers

LUXE BARBECUE

*De luxe barbecue vormt de perfecte formule voor de ware genierter.
 De bediening gebeurt in buffetvorm.*

Groenten

- Gemengde salade
- Tomaten met fijngesnipperde ui en dressing
- Komkommersalade
- Boontjes met bieslookvinaigrette
- Geraspte wortelen
- Barbecuesalade
- Griekse salade
- Napolitaanse pastasalade

Sauzen

- Mayonaise
- Cocktailsaus
- Remouladesaus
- Provençalse saus
- Warme bearnaisesaus
- Warme champignonroomsaus

Extra

- Assortiment koude aardappeltjes, koude pastasalade, rijstsalade en broodjes
- Aardappelen in de pel met kruidenboter

Vlees

- Côte à l'os
- Lamskroontje
- Mini kalkoenbrochetje
- Gebraiseerd varkenshaasje
- Assortiment van worstjes
- Scampibrochette
- Zalmpapillot

Prijs

40 – 59 personen	60 – 79 personen	80 – 99 personen	100 – 120 personen
39,20 EUR / persoon	37,20 EUR / persoon	35,20 EUR / persoon	33,20 EUR / persoon

Bij alle bovenstaande voorstellen zijn de prijzen exclusief het gebruik en de afwas van borden en bestek.
 + 1,00 EUR/pers.

VERFIJNDE BARBECUES

De bediening gebeurt in buffetvorm.

Alle voorstellen met:

Groenten:

- Gemengde salade
- Geraspte wortelen
- Tomaten met fijngesnipperde ui en dressing
- Komkommersalade
- Barbecuesalade
- Boontjes met bieslookvinaigrette
- Zomerse rauwkost
- Broccolisalade

Sauzen:

- Mayonaise
- Cocktailsaus
- Remouladesaus
- Provençaalse saus
- 1 warme saus naar keuze

- Assortiment koude aardappeltjes natuur, broodjes en koude pastasalade

VOORSTEL 1

- Gemarineerd varkenshaasje op ardeense wijze
- Chateau briand
- Gevulde kippenfilet met groentjes en mosterdfarce
- Gemarineerd buikspek
- Aperio's
- Mini-barbecueworstjes en witte pens
- Gemarineerde ribbetjes

Prijs:

40 – 59 personen	60 – 79 personen	80 – 99 personen	100 – 120 personen
19,30 EUR / persoon	19,10 EUR / persoon	18,80 EUR / persoon	18,50 EUR / persoon

VOORSTEL 2

- Gemarineerd varkenshaasje op ardeense wijze
- Chateau briand
- Gevulde kippenfilet met groentjes en mosterdfarce
- Gemarineerd buikspek
- Mini-barbecueworstjes en witte pens
- Gemarineerde ribbetjes
- Scampibrochet

Prijs:

40 – 59 personen	60 – 79 personen	80 – 99 personen	100 – 120 personen
21,65 EUR / persoon	21,35 EUR / persoon	21,15 EUR / persoon	20,85 EUR / persoon

VOORSTEL 3

- Gemarineerd varkenshaasje op ardeense wijze
- Chateau briand
- Gevulde kippenfilet met groentjes en mosterdfarce
- Mini-barbecueworstjes en witte pens
- Gemarineerde ribbetjes



Prijs:

40 – 59 personen	60 – 79 personen	80 – 100 personen	100 – 120 personen
17,80 EUR / persoon	17,55 EUR / persoon	17,20 EUR / persoon	16,90 EUR / persoon

Aanvullen met gebakken krieltjes + 0,80 EUR/persoon
 of met frietjes +2,50 EUR/persoon

U kunt eventueel een vleessoort vervangen door lamskroontje + 2,50 EUR/persoon of
 een papillot van zalm en tongrolletje + 5,00 EUR/persoon

Als u dat wenst kunt u het groenten assortiment nog uitbreiden met :
 Napolitaanse pastasalade, Griekse salade, Italiaanse pastasalade, aardappelsalade van het huis,...
 Meerprijs + 2,00 EUR/persoon

Bij alle bovenstaande voorstellen zijn de prijzen exclusief het gebruik en de afwas van borden en bestek.
 + 1,00 EUR/pers.

CLASSIC BARBECUES

Wij verzorgen barbecues vanaf 40 personen.

De bediening gebeurt in buffetvorm.

Alle voorstellen met:

Groenten:

- Gemengde salade
- Geraspte wortelen
- Tomaten met fijngesnipperde ui en dressing
- Boontjes met bieslookvinaigrette
- Komkommersalade
- Barbecuesalade
- Zomerse rauwkost
- Broccolisalade

Sauzen:

- Mayonaise
- Cocktailsaus
- Remouladesaus
- Provençalse saus

VOORSTEL 1

- Gemarineerde varkensbrochette of “ons gebakken ovenspek”
- Barbecueworst en witte pens
- Chateau Briand
- Gemarineerde kippenfilet

Prijs:

40 – 59 personen	60 – 79 personen	80 – 99 personen	100 – 120 personen
14,60 EUR / persoon	13,90 EUR / persoon	12,80 EUR / persoon	11,80 EUR / persoon

VOORSTEL 2

- Gemarineerde varkensbrochette of grillcotelet
- Barbecueworst en witte pens
- Gemarineerd kippenboutje
- Gemarineerd ribbetje

Prijs:

40 – 59 personen	60 – 79 personen	80 – 99 personen	100 – 120 personen
13,50 EUR / persoon	12,80 EUR / persoon	11,80 EUR / persoon	10,80 EUR / persoon

VOORSTEL 3

- Gemarineerde kippenfilet
- Chipolata en witte pens
- Keuze uit: Gemarineerd geregeld of gemarineerd ribbetje
- Onze gegrilde nootham

Prijs:

40 – 59 personen	60 – 79 personen	80 – 99 personen	100 – 120 personen
13,50 EUR / persoon	12,80 EUR / persoon	11,80 EUR / persoon	10,80 EUR / persoon

Extra's:

- Warme saus + 0,85 €/pers
- Assortiment koude aardappeltjes, koude pastasalade, broodjes + 1,85 EUR / persoon
- Assortiment van gebakken krieltjes, koude pastasalade, broodjes + 2,10 EUR/persoon
- Aardappelen in de pel met kruidenboter + 1,80 EUR/st
- Frietjes + 3,20 EUR / persoon

Als u dat wenst kunt u het groenten assortiment nog uitbreiden met :

Napolitaanse pastasalade, Griekse salade, Italiaanse pastasalade, aardappelsalade van het huis,...

Meerprijs + 2,00 EUR/persoon

Bij alle bovenstaande voorstellen zijn de prijzen exclusief het gebruik en de afwas van borden en bestek.
 + 1,00 EUR/pers.

GRILLSPECIALITEITEN

Kwaliteitsvlees van wit-blauw rund

CHATEAU BRIAND – FESTIVAL (300 gr. of 400 gr. / pers.)

COTE À L'OS – FESTIVAL (400 gr. / pers.)

Groenten:

- Gemengde salade
- Geraspte wortelen
- Tomaten met fijngesnipperde ui en dressing
- Boontjes met bieslookvinaigrette
- Komkommersalade
- Barbecuesalade
- Zomerse rauwkost
- Broccolisalade

Sauzen:

- Mayonaise
- Cocktailsaus
- Remouladesaus
- Provençaalse saus

Warme sauzen:

- Bearnaisesaus
- Champignonsaus
- Roze pepersaus

Frietjes of gebakken krieltjes of een assortiment van koude aardappelen, koude pastasalades en broodjes

Prijs:

	40 – 79 personen	80 – 120 personen
Chateau Briand – festival (300 gr.)	16,90 EUR / persoon	15,80 EUR / persoon
Chateau Briand – festival (400 gr.)	18,95 EUR / persoon	18,00 EUR / persoon
Cote à l'os – festival (400 gr.)	23,25 EUR / persoon	22,40 EUR / persoon
Tomahawksteak (400 gr)	26,10 EUR/ persoon	25,20 EUR/ persoon

Bij alle bovenstaande voorstellen zijn de prijzen exclusief het gebruik en de afwas van borden en bestek.
+ 1,00 EUR/pers.

VARIA

MINI-BROODJES GEVULD MET EEN STUKJE VLEES VAN DE BARBECUE AAN HUIS VERZORGD

- 5 mini-broodjes/pers.
- Geregeld
- Kippenfilet
- Witte pens
- Barbecueworst of barbecuehamburger
- Nootham
- Gestoofde ui of geroosterde ui
- Ketchup en mosterd

Prijs:

40 - 59 personen	60 - 100 personen	101-150 personen	151-200 personen
11,30 EUR / persoon	10,30 EUR / persoon	9,20 EUR / persoon	8,50 EUR / persoon

GEVULDE GROTE BOERENPISTOLETS

Keuze uit:

- Warme nootham en/of
- Barbecueworst en/of
- Grillburger en/of
- Pittavlees

Bij de pistolets voorzien wij ook :

- Geroosterde ui
- Mayonaise, ketchup en mosterd
- Gemengde salade, worteltjes
- Eventueel looksaus voor bij pittavlees

Prijs per stuk:

Bij afhaling*	Door ons verzorgd**
2,10 EUR/pistolet	3,60 EUR/pistolet

* Bij afhaling wordt de nootham door ons gesneden. Het vlees wordt warm meegeven in bain marie (huur: 20,00 EUR/stuk)

**Wij komen ter plaatse vanaf 80 pistolets

U kunt dit eventueel aanvullen met:

- een tipzak met frietjes en bijhorende sausen 2,85 EUR/stuk,
- mini brochetje : 1,90 EUR /stuk,
- stoofvleessaus 1,50 EUR/portie
- mini frikandel 0,80, EUR/stuk

RUNDSSTOOFVLEES MET FRIETJES

Groenten:

- Gemengde salade
- Geraspte wortelen
- Tomaten met fijngesnipperde ui en dressing
- Boontjes met bieslookvinaigrette
- Komkommersalade
- Barbecuesalade
- Zomerse rauwkost

Sauzen:

- Mayonaise
- Ketchup
- Remouladesaus

Prijs:

40 – 99 personen	vanaf 100 personen
14,50 EUR / persoon	10,75 EUR / persoon

VOL AU VENT MET FRIETJES

Groenten:

- Gemengde salade
- Geraspte wortelen
- Tomaten met fijngesnipperde ui en dressing
- Boontjes met bieslookvinaigrette
- Komkommersalade
- Barbecuesalade
- Zomerse rauwkost

Sauzen:

- Mayonaise
- Ketchup
- Remouladesaus

Prijs:

40 – 99 personen	vanaf 100 personen
13,25 EUR / persoon	9,50 EUR / persoon

GEBAKKEN RIBBETJES MET FRIETJES

Groenten:

- Gemengde salade
- Geraspte wortelen
- Tomaten met fijngesnipperde ui en dressing
- Boontjes met bieslookvinaigrette
- Komkommersalade
- Barbecuesalade

Sauzen:

- Mayonaise
- Cocktailsaus
- Remouladesaus
- Provençalse saus

Prijs:

40 – 99 personen	vanaf 100 personen
14,50 EUR / persoon	10,75 EUR / persoon

GEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS

met frietjes of puree

Groenten:

- Gemengde salade
- Geraspte wortelen
- Tomaten met fijngesnipperde ui en dressing
- Boontjes met bieslookvinaigrette
- Komkommersalade
- Barbecuesalade
- Zomerse rauwkost

Sauzen:

- Mayonaise
- Ketchup
- Remouladesaus

Prijs:

40 – 99 personen	vanaf 100 personen
13,25 EUR / persoon	9,50 EUR / persoon

SPAGHETTI BOLOGNAISE

PRIJS OP AANVRAAG

PENNE RIGATE

PRIJS OP AANVRAAG

MACARONI MET KAAS EN HESP

PRIJS OP AANVRAAG

Bij alle bovenstaande voorstellen zijn de prijzen exclusief het gebruik en de afwas van borden en bestek.
 + 1,00 EUR/pers.