2024

CATERING FOLDER

CATERING DELBAERE

uw culinaire partner sinds 1990

CATERING DELBAERE

"GOOD TO KNOW"

KLEINE GROEPEN

WIJ KOMEN GRAAG UW FEEST VERZORGEN, DIT VANAF 40 PERSONEN.
OM EEN FEEST, VOOR KLEINERE GROEPEN, AAN HUIS TE VERZORGEN REKENEN WIJ EEN EXTRA
BEDRAG AAN VOOR DE ALGEMENE KOSTEN.
VOOR GROEPEN TUSSEN 15 EN 20 VOLWASSENEN : FORFAITAIR BEDRAG VAN 200,00 EUR.
VOOR GROEPEN TUSSEN 21 EN 30 VOLWASSENEN: FORFAITAIR BEDRAG VAN 150,00 EUR.
VOOR GROEPEN TUSSEN 31 EN 40 VOLWASSENEN: FORFAITAIR BEDRAG VAN 100,00 EUR.

AANVANGSUUR VAN UW FEEST

BIJ EEN RESERVATIE VAN UW FEEST WORDT OP VOORHAND STEEDS EEN AANVANGSUUR VOORZIEN. INDIEN WE LATER KUNNEN STARTEN DAN HET DOORGEGEVEN AANVANGSUUR, ZAL ER EEN FORFAITAIRE KOST WORDEN AANGEREKEND.

- 10 MIN TE LAAT = 25 EURO
- 15 MIN TE LAAT = 30 EURO
- 20 MIN TE LAAT = 50 EURO
- 25 MIN TE LAAT = 75 EURO
- 30 MIN TE LAAT = 100 EURO
- MEER DAN 30 MIN TE LAAT = 150 EURO

HET IS DUS ZEER BELANGRIJK DAT HET DOORGEGEVEN AANVANGSUUR WORDT GERESPECTEERD.

FOODTRUCK

ONZE FOODTRUCK KAN WORDEN GERESERVEERD BIJ ALLE FORMULES IN DE FOLDER.
DIT ZORGT VOOR EEN UNIEKE SFEER EN TOFFE BELEVING, KORTOM EEN MEERWAARDE VOOR UW EVENT.
HIERVOOR REKENEN WIJ EEN FORFAITAIRE BEDRAG AAN VAN € 150.
PLAATSING OP LOCATIE NAAR KEUZE IS GRATIS.

OFFERTE OP MAAT

AL ONZE FORMULES VOOR UW FEEST OF EVENEMENT STAAN UITGEBREID BESCHREVEN IN ONZE FOLDER. INDIEN U WENST AANPASSINGEN TE DOEN AAN EEN FORMULE UIT DE FOLDER, OF U KIEST VOOR EEN TOTAALCONCEPT OP MAAT, WORDT ER EEN FORFAITAIRE KOST VAN 75 EURO AANGEREKEND.

GOEDE AFSPRAKEN MAKEN, GOEIE VRIENDEN

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.

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.

PRAKTISCHE INFO

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 of kunnen worden betaald door overschrijving.

Verhuur van borden en bestek. Hiervoor rekenen we 1.40 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 2,00 EUR/pers.

Verplaatsingskosten: De verplaatsingskosten bedragen € 1.50/km (heen en terug)

Al onze prijzen zijn incl. BTW, bediening van drank is niet inbegrepen.
Prijzen zijn gegeven onder voorbehoud van drukfouten of **marktwijzigingen**.

CATERING DELBAERE

GRILL SPECIALITEITEN

REGULAR BARBEQUE

Assortiment vlees
(Gemarineerde brochette, Barbecueworst en witte pens, Chateau briand, Gebraiseerde kippenfilet)

Bijgerechten en garnituren
(koude pastasalade, koude aardappelen en broodjes)

Assortiment koude groenten en sauzen
(gemengde salade, geraspte wortels, tomaten, boontjes, komkommersalade, bbq salade, zomerse rauwkost, broccolisalade, mayonaise, cocktailsaus en remouladesaus)

VERFIJNDE BARBEQUE

Assortiment vlees en vis
(Gebraiseerd varkenshaasje, Chateau briand wit blauw gebraiseerde kippenfilet, Mini- barbecueworstjes en witte pens Gemarineerde ribbetjes, Scampi brochet)

Bijgerechten en garnituren
(koude pastasalade, koude aardappelen en broodjes)

Assortiment koude groenten en sauzen
(gemengde salade, geraspte wortels, tomaten, boontjes, komkommersalade, bbq salade, zomerse rauwkost, broccolisalade, mayonaise, cocktailsaus en remouladesaus)

BARBEQUE DE LUXE

Assortiment vlees
(Gebraiseerd varkenshaasje, Chateau briand, Gebraiseerde kippenfilet, vispapillot en scampibrochette)

Bijgerechten en garnituren
(koude pastasalade, koude aardappelen en broodjes)

Assortiment koude groenten en sauzen
(gemengde salade, geraspte wortels, tomaten, boontjes, komkommersalade, bbq salade, zomerse rauwkost, broccolisalade, mayonaise, cocktailsaus en remouladesaus)

PREMIUM BARBECUE

Assortiment vlees-vis
Côte a l'os Belgisch wit-blauw en Noorse zalmfilet

Bijgerechten en garnituren
Koude pastasalade, koude aardappelen,
gepofte aardappel en mini broodjes

Assortiment koude groenten
Gemengde salade, geraspte wortels, tomaten, boontjes, komkommersalade, barbecue salade, zomerse rauwkost, broccolisalade

Assortiment koude sauzen
Mayonaise, cocktailsaus en remouladesaus

Assortiment warme sauzen
Bearnaisesaus en champignonsaus

SPEENVARKENTJE

Op het spit
(Speenvarkentje opgevuld met heerlijke huisbereide farce)

Bijgerechten en garnituren
(koude pastasalade, koude aardappelen en broodjes)

Assortiment koude groenten en sauzen
(gemengde salade, geraspte wortels, tomaten, boontjes, komkommersalade, bbq salade, zomerse rauwkost, broccolisalade, mayonaise, cocktailsaus en remouladesaus en of warme sauzen bearnaise saus, roze pepersaus of champignonsaus)

EXTRA SUPPLEMENTEN BIJ BARBECUEFORMULES

- **Verfijnd groentebuffet: + €3.50/pp**

(Rucola met noten en parmezaanse kaas, geraspte worteltjes, tomaten met garnituur, rode bietensalade, witte koolsalade, fettasalade, broccolisalade, koude pastasalade, aardappelsalade, italiaanse pastasalade.)

- **Aardappel in de pel: + € 2.85/pp**

(Aardappeltje in de pel met look of kruidenboter naar keuze, bereid op de barbecue, gepresenteerd in aluminiumfolie.)

- **Assortiment warme sauzen: + €3.00/pp**

(Keuze uit 2 verschillende soorten sauzen per forumule: Bearnaisesaus, roze pepersaus, champignonsaus, provencaalse saus)

CATERING DELBAERE

WARME MAALTIJDEN

VLEES

Warme nootham met warme sauzen
(Bearnaise, roze peper en provencaalse saus)

Kalkoengebraad van het huis
(In archiduc of champignonroomsaus)

Gebraiseerd varkenshaasje
(In archiducsaus)

Gegrilde kippenfilet
(in champignonsaus met spekjes)

Ardeens gebraad
(in jachtsaus)

Orloffgebraad
(in kaassaus)

Orlofgebraad van kalkoen
(In sausje van de chef)

Kalkoenbiefstukjes
(in veenbessensausje van de chef)

Traag gegaarde varkenswangetjes
(traag gegaarde varkenswangetjes bereid op grootmoederswijze)

Kippenstoofpotje van de chef
(traag gegaard kippenbillenvlees in een heerlijke sausje met zoete nasmaak en verse groentjes)

Wildstoofpotjes
(enkel tijdens het wildseizoen, de verschillende stoofpotjes met bijhorende prijzen zijn afhankelijk van het marktgebeuren.)

GROENTEN & AARDAPPELBEREIDINGEN

(inbegrepen in de prijs)

Assortiment warme groenten
Keuze uit 3 soorten:
(Bloemkool-broccoligratin, witloofstronkjes, jonge worteltjes, gestoofde boontjes, gebakken champignons)

Assortiment koude groenten
(Gemengde salade, geraspte worteltjes, tomaten, boontjes, komkommersalade, koolsalade, broccolisalade, barbecuesalade, mayonaise, remouladesaus.)

Aardappelbereidingen
Keuze uit 1 soort:
(Frieten, kroketten, gebakken aardappeltjes of gratin dauphinois)

CATERING DELBAERE

RECEPTIES

KOUDE HAPJES

Vitello tonnato
Cracker met rundstartaar
Bloedworst met appelcompote
Carpaccio van rund
Bootje met foie grass en zijn garnituur
Carpaccio van gerookte eendenborst
Wrap met gandaham
Terinnne van het huis met blauwe bessen confituur
Wrap met pulled porc
Traag gegaarde pastrami van rund
Gegrilde scampi met vinaigrette
Mini-garnaalcocktail
Wrap met gerookte zalm
Deense haringfilet in curry of dille
Gerookte forel en granny smith appel
Tartaar van verse zalm
Carpaccio van coquille +1.10 €/pp

WARME HAPJES

Mini kaaskroketje
Kippenvleugels
Mini loempia met dipsausje
krokante scampi met dipsausje
Mini garnaalkroketje
Gelakt buikspek met bloemkool
lamsballetje met tzatziki
Hapje van geitenkaas met spek en appell
Karnemelk stampers met garnalen
Croque truffeli
Mini pizza
Gegratineerd zalmhapje
Bruchetta italia
Kabeljouw met risotto en vissausje
Kippenspiesje met kruidige lak van de chef
Scampi in currysausje met verfijnde purree
Coquille beure blanc +1.10 €/pp

VOORSTELLEN

Korte receptie
Duur receptie: 2 uur
Aantal hapjes : 8 hapjes naar keuze

Uitgebreide receptie
Duur receptie: 3 uur
Aantal hapjes: 6 hapjes naar keuze
Snack's:
Mini broodje met een hamburgertje,
barbecueworstje of warme beenham met sausjes
- Puntzakje met frietjes en sausjes
Dessert: 1 dessertje naar keuze*

Luxe receptie
Duur receptie: 3.5 uur
Aantal hapjes: 5 hapjes naar keuze
Aantal hoofdgerechtjes: 3 hoofgerechtjes naar keuze*
Aantal dessertjes: 2 dessertjes naar keuze*

* Keuze uit dessertjes op pagina 17 onder de rubriek walking dinner.
* Keuze uit hoofgerechtjes op pagina 17 onder de rubriek walking dinner.

CATERING DELBAERE

CONCEPT MET STANDJES

ONZE VERSCHILLENDE STANDJES

De verschillende gerechten presenteren we op verschillende plaatsen waar u kan aanschuiven.
De bediening gebeurd 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

Standje 1
Mini pizza

Standje 2
Pittavlees van kip of varken
met looksaus en ovenkoek

Standje 3
Salad bar of Poké bowls

Standje 4
Paëlla of penne rigate

Standje 5
Puntzakje met frietjes,
mayonaise en 1/2 frikandel

Standje 6
Regular smached burger met
bijpassende sausje en garnituren

VOORSTELLEN

Small option
Duur : 2 uur
Aantal standen : 4 standen naar keuze

Regular option
Duur : 2 uur
Aantal standen : 5 standen naar keuze

Full option
Duur: 2 uur
Aantal standjes : 6 standen naar keuze

Mildia
VANDENHENDE ROSSEL
Hallmark
C.VANDEN DE - RO

CATERING DELBAERE

WALKING DINNER

VOORSTEL 1

APERITIEF
TARTAAR VAN VERSE ZALM
BOOTJE GEVULD MET FOIE GRAS EN ZIJN GARNITUUR
MINI-CROQUE MONSIEUR SPECIAL
GEGRATINEERD ZALMHAPJE
LEPEL MET SCAMPI MET KREEFTENSAUSJE

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

PARELHOENFILET IN CHAMPIGNONSAUS EN GRATIN DAUPHINOIS

DESSERT
3 SOORTEN TE KIEZEN UIT:
CHOCOLADEMOUSSE ·
MASCARPONE MET RODE VRUCHTEN
FRUITSALADE · SPECULOOSBAVAROIS
MINI-GEBAKJES ·
ADVOCAAT
CRÈME BRULÉE

VOORSTEL 2

APERITIEF
LEPEL MET GEROOKTE ZALM
MINI-PIZZA
GEVULD ROSBIEFROLLETJE
KROKANTE SCAMPI
MINI-KAASKROKETJE

SOEP
ASPERGEROOMSOEP (1 TASJE PER PERSOON)

VOORGERECHT
FRISSE PASTASALADE MET TONIJN
TONGROLLETJE MET ZIJN GARNITUUR

HOOFDGERECHT
GEBRAISEERDE KALKOENFILET IN VEENBESSENSAUSJE MET GRATIN DAUPHINOIS

CHATEAU BRIAND OF CÔTE À L'OS MET BEARNAISESAUS OF CHAMPIGNONSAUS EN FRIETJES

DESSERT
3 SOORTEN TE KIEZEN UIT:
CHOCOLADEMOUSSE ·
MASCARPONE MET RODE VRUCHTEN
FRUITSALADE · SPECULAASBAVAROIS
MINI-GEBAKJES ·
ADVOCAAT
CRÈME BRULÉE

VOORSTELLEN KUNNEN WORDEN AANGEPAST NAAR DE WENS VAN DE KLANT.

CATERING DELBAERE

CHEF AT HOME EXPERIENCE

CHEF AT HOME EXPERIENCE

DAT IS ZORGELOOS GENIETEN VAN UW GEZELSCHAP IN EIGEN HUIS.
GEEN URENLANGE VOORBEREIDING, GEEN STRESS IN DE KEUKEN,
WIJ ZORGEN VOOR ALLES.
IN DE EERSTE PLAATS STAAN WIJ GARANT VOOR EEN HEERLIJKE MAALTIJD VOOR U EN UW GASTEN.

MAAR VAN ONZE CHEF AT HOME EXPERIENCE KUNT U NOG ZOVEEL MEER VERWACHTEN.
ZOALS BIJVOORBEELD, HET CORRECT DEKKEN VAN DE TAFEL,
HET AANKLEDEN VAN DE RUIMTE,
HET SELECTEREN VAN AANGEPASTE WIJNEN EN DRANKEN, …
HET ZIJN SLECHTS EEN PAAR VAN DE VELE MOGELIJKHEDEN WAARVOOR U OP ONS BEROEP KUNT DOEN.
UITERAARD WORDT DE AFWAS EN DE OPKUIS VOLLEDIG DOOR ONS VERZORGD.

PRAKTISCH

WIJ BESPREKEN ALLES UITGEBREID OP VOORHAND TOT IN DETAIL.
WE LUISTEREN NAAR UW WENSEN EN VERLANGENS,
EN KOPPELEN DAARAAN EEN GEPASTE FORMULE.

NA HET BESPREKEN, ZORGEN WIJ OOK VOOR EEN OFFERTE OP MAAT.
ZO KUNT U ALLES NOG EENS OP EEN RIJTJE ZIEN, EN IS OOK DE KOSTPRIJS PER PERSOON METEEN DUIDELIJK.

CATERING DELBAERE

CHEF AT HOME
EXPERIENCE
CONCEPTEN

KLASSIEKE MENU'S 3 TOT 5 GANGEN

DE BOURGONDISCHE KEUKEN IN EEN EIGENTIJDS JASJE, DAT MAG U VAN ONS VERWACHTEN.
WIJ MAKEN EEN DRIE- TOT VIJFGANGENMENU'S VOLLEDIG NAAR DE WENS VAN DE KLANT. DE SEIZOENEN SPELEN STEEDS EEN BELANGRIJKE ROL BIJ DE SAMENSTELLING VAN ONZE MENU'S OP MAAT.
WIJ WERKEN STEEDS MET VERSE PRODUCTEN UIT EIGEN STREEK VAN LOKALE AMBACHTELIJKE TOP ONDERNEMERS.
NA BESPREKING MET DE KLANT, EN DE KEUZE VAN HET GEWENSTE BUDGET MAKEN WIJ EEN VOORSTEL OP MAAT OM DUIMEN EN VINGERS VAN AF TE LIKKEN.

BEEF MASTERS EXPERIENCE

BENT U OOK ZO'N LIEFHEBBER VAN EEN LEKKER STUKJE VLEES PERFECT GEBAKKEN OP DE GRILL? STERK GEMARMERD OF LIEVER EEN ZACHTE SMAAK?
DAN IS ONZE BEEFTMASTERS EXPERIENCE ZEKER IETS VOOR U.
JORAN SELECTEERD DE BESTE RASSEN RUNDSVLEES UIT BINNEN EN BUITELAND EN RIJPT DEZE ZORGVULDIG AF IN EIGEN ATELIER.
BIJVOORBEELD:
RUBIA GALLEGA, SIMMENTAL, HOLSTEIN, BELGISCH WIT BLAUW, WEST VLAAMS ROOD, CHAROLAIS, LIMOUSIN,...
IN SAMENSPRAAK MET DE KLANT COBINEREN WE DE VERSCHILLENDE RASSEN EN SMAKEN MET HEERLIJKE BIJPASSENDE SIDE DICHES, WIJNEN EN ZELFS DESSERTS.

SHARING FOOD EXPERIENCE

SHARING GOOD FOOD WITH GOOD COMPANY.
MET ONZE SHARING FOOD EXPERIENCE KUNT U UW GASTEN VERRASSEN MET EEN VERNIEUWD CONCEPT OM HEERLIJK TE DINER. WIJ COMBINEREN VERSCHILLENDE GERECHTEN DIE KUNNEN WORDEN GESHARED AAN TAFEL. IEDER GERECHT WORDT VOORZIEN VAN EEN DESKUNDIGE UITLEG AAN TAFEL. DIT UNIEK CONCEPT ZORGT ERVOOR DAT UW GASTEN CULINAIR WORDEN VERWEND OP EEN IETS LOSSERE EN TOEGANKELIJKE MANIER.
DE KEUZE VAN DE VERSCHILLENDE SHARING DICHES WORDEN OP VOORHAND BESPROKEN MET DE KLANT.

CATERING DELBAERE

STREETFOOD WITH FOODTRUCK

BURGER PARTY

Homemade burgers

Keuze uit 3 soorten voor tussen een broodje (3 burgers/pp):

- Italian burger
- regular burger
- beef burger
- chorizo burger

Toppings

Rucola, geraspte wortels, tomaten, gedroogde uitjes, parmezaanse kaas

Sauces

Homemade barbecue saus, homemade mayonaise

PULLED MEAT EXPERIENCE

Homemade pulled meat

Keuze uit 2 soorten pulled meat (2 stuks/pp):

- Taco pulled beef
- Burger pulled pork
- Wrap pulled chicken

Toppings

(Rucola, geraspte wortels, tomaten, gedroogde uitjes, parmezaanse kaas)

Sauces

(homemade bbq saus, homemade mayonaise)

CATERING DELBAERE

DO IT YOURSELF SERVICE

HOOFDGERECHTEN

Categorie 1:

Bereid stoofvlees

Vol-au vent

Burgerparty

(Assortiment burgers, toppings en sauzen zie pagina 23 onder de rubriek foodtruck)

Gebakken Ribben

(Traag gegaarde varkensribben, met kruiding van de chef)

Categorie 2:

Warme nootham met warme sauzen

(Bearnaise, roze peper en provencaalse saus)

Kalkoengebraad van het huis

(In archiduc of champignonroomsaus)

Gebraiseerd varkenshaasje

(In archiducsaus)

Gegrilde kippenfilet

(in champignonsaus met spekjes)

Ardeens gebraad

(in jachtsaus)

Orloffgebraad

(in kaassaus)

Orlofgebraad van kalkoen

(In sausje van de chef)

Kalkoenbiefstukjes

(in veenbessensausje van de chef)

Traag gegaarde varkenswangetjes

(traag gegaarde varkenswangetjes bereid op grootmoederswijze)

Kippenstoofpotje van de chef

(traag gegaard kippenbillenvlees in een heerlijke sausje met zoete nasmaak en verse groentjes)

Categorie 3:

Wildstoofpotjes

(enkel tijdens het wildseizoen, de verschillende stoofpotjes met bijhorende prijzen zijn afhankelijk van het marktgebeuren.)

Al onze voorstellen worden warm opgehaald of geleverd in au bain marie.
Huur borden en bestek: +€ 2.00/st
Huur au bain marie toestel: € 20.00/st
Vuil terug: + € 5.00/st

GROENTEN & AARDAPPELBEREIDINGEN

(inbegrepen in de prijs)

Assortiment warme groenten

Keuze uit 3 soorten:
(Bloemkool-broccoligratin, witloofstronkjes, jonge worteltjes, gestoofde boontjes, gebakken champignons)

Assortiment koude groenten

(Gemengde salade, geraspte worteltjes, tomaten, boontjes, komkommersalade, koolsalade, broccolisalade, barbecuesalade)

Aardappelbereidingen

Keuze uit 1 soort:
Gebakken aardappeltjes of gratin dauphinois)

CATERING DELBAERE

DESSERTBUFFET

BUFFET VOL LEKKERS

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 brulée, advocaat, tiramisu, mascarpone met rode vruchten, witte chocomousse, bavarois, rijstpap met bruine suiker, macrons, panacotta met exotisch fruit

DESSERTPLANK VAN HET HUIS

Chocomousse, mascarpone met rode vruchten, brownie met caramel, mini muffing, mini eclair. Gepresenteerd met vers fruit.

TRIO VAN GLAASJES

Mascarpone en framboos, zwart-witte chocolade ganache, cocoscreme met mangocouli.

DESSERT VAN HET HUIS

Heerlijke seizoensgebonden suggestie dessert van de chef.

CATERING DELBAERE

+32 495 28 21 81 - info@cateringdelbaere.be - www.slagerijdelbaere.be