



The Cooking  
Catering



# "H" appetizers

## Amuses

### Koud:

Gemarineerde zalm, kruidenmayo, rammenas 3.5€

Sopa van paprika, komkommer, watermeloen, chorizo, rucola-olie 3.5€

Avocado, citruskomkommer, olijfcrumble, ponzu, avocado, maischips 3.5€

Tartaar van Limousin, dragonmayo, radijs, krokant van wortel, kamut 4€

Gazpacho van rode biet en morrelokens, gerookte paling "krokant en luchtig" 4€

Carpaccio, aardappel, rode biet, kruidenolie 4€

Brioche, parfait van foie, sinaas, wortelcrème 4€

Gemarineerde torittotomaat, pecorino, crumble van pata negra, basilicum-olie 4€

Paté en croute, appel, rode bes, gemarineerde ui, rode port 4.5€

Carpaccio van seizoenstomaten, gemarineerde zeebaars, kervel 4.5€

Wilde zalm, citruscouscous, koolrabi, groene kruiden 4.5€

Grijze garnalen, spinazie krokant, crème van groene kruiden, quinoa 4.5€

Zeeuwse oester, dashi, koolrabi, paling, komkommer, appel 5€





#### Warm:

Crème van seizoenschampignons, Morelli-pancetta 4€

Polenta, venkelworst, bellino, botersaliesaus 4€

Kroketje van mac&cheese, breydelham 4€

Bisque van garnaal, Irish coffee cream 4.5€

Gegrild buikspek, krokante zuurkool, rode biet, spicy jus 4.5€

Taco, gelakte eend, hoisin, mango, spicy pepper 4.5€

Kroket van grillspek, mousse van ham, mosterzaad, miso 4.5€

Vissoepje met citroengras, gamba 4.5€

Mosselen, crème van peterselie, zeekraal, krokante quinoa 4.5€

Fideua, mossel, lamsoor, vadouvan 4.5€

Gebakken foie, bosbes, brioche 5.5€

Bulgur, prei, gamba, za'ater 5.5€

#### Suggestiehapjes:

3 koude hapjes volgens seizoen, marktaanbod en inspiratie van de chef 7.9€/pers.

3 warme hapjes volgens seizoen, marktaanbod en inspiratie van de chef 9€ p.p.

Mengeling van 4 hapjes (koud/warm) volgens seizoen, marktaanbod en inspiratie van de chef 11€ p.p.





### Tafelsnoepertjes (min. voor 10 pers.)

Assortiment mini quiches en mini wraps 8€

Quiche met spinazie en geitenkaas

Quiche Lorraine

Quiche met zalm en aubergines

Wrap met gerookte zalm

Wrap met serano ham

Wrap met kip

Tafelsnoepertjes 7.5€

Tortilla chips, avocado, jalapeno, chili

Fuet, manchego, membrillo

Broodkrokant met tomatade

Gemarineerde groenten (tomaat, artisjok, olijf)

Groententuintjes: 6.5€

Verse veldgroenten gepresenteerd in aarde werk volgens seizoen, (diverse radijsjes, chiconettes, broccoli, zandwortel, tomatenassortiment, artisjok ...) Kruidendip, krokant van spelt

Tafelgourmandises 10.5€ ( Luxe fingerfood hapjes )

- Focaccia, tartaar van tonijn, crème van ansjovis
- Crème van avocado, krab, zalmei
- Naanbrood, ricotta, cesina, tomaat
- Kalfs, tomaat, quinoa, basilicum





# Receptie

(min 20 personen)

## Receptie 1:

Assortiment tafelhapjes

quiches/wraps  
tafelsnoepertjes  
groententuintjes  
gourmandises

Dranken:

Cava , witte wijn, rode wijn, vruchtensap van de streek, waters

Duur: 2 uur 15.8€ p.p.

Duur: 3 uur 22.7€ p.p.

Bediening, porselein, glaswerk en serveermaterialen inbegrepen

Uitbreiding per uur mogelijk aan 5 €/uur/pers.

Upgrade champagne op aanvraag





## Receptie 2:

Amuse hapjes van de chef

2 koude amuses

1 soep amuse

1 warme amuse

1 dessert amuse

Dranken:

Cava , witte wijn, rode wijn, vruchtensap van de streek, waters

Duur: 2 uur 21.1€ p.p.

Duur: 3 uur 28.2€ p.p. (inclusief upgrade: tafelhapjes en 1 extra warme amuse)





# Walking dinner

(min 20 personen)

## Walking dinner 1:

2 amuse hapjes

1 soep of 1 koud gerecht

1 visgerecht

1 vleesgerecht

1 dessert

Duur: 3 uur 29.5€ p.p., dranken: +16€ p.p.

## Walking dinner 2:

3 amuse hapjes

1 soep of 1 koud gerecht

Showcooking in de zaal:

1 visgerecht

1 vleesgerecht

Dessertbuffet 1, 3 dessert amuses per persoon

Duur: 3 uur 37.5€ p.p. dranken: +16€ p.p.





### Walking dinner 3:

2 amuse hapjes

2 koude gerechten

1 soep

Showcooking in de zaal:

1 visgerecht

1 vleesgerecht

1 wok of pasta gerecht

Dessertbuffet 2

Duur: 4 uur 55€ p.p. dranken: +19€ p.p.

Voorbeeldgerechten:

#### Koude gerechten:

Grijze garnalen, tomaat, basilicum, quinoa, krokant van spinazie

Tataki van tonijn, kruidenmayo, sesam, nori, radijs, avocado

Carpaccio van Holstein, olie van rucola, pecorino, tomaat, krokant van spinazie

Huisgemarineerde zalm, opgelegde ui, zure room, mierikswortel, sinaas

Ceviche van coquilles, pistache, coco's, chili, duindoornbes, rammenas

Zeebaars, gemarineerde venkel, tomaat, jalapenomayo, sjalot, salsa

Salade van krab, peterselie, appel, kerrie, ponzu, quinoa







### Warme gerechten:

#### Vis:

Gebakken coquilles, witloof, salie, pastinaak, truffel

Fiduea, vongole, spinazie, chorizo

Kabeljauw, mossel, prei, selder, karnemelk

Zeebaars, aardappel, zeekraal, groene kruiden, bergamot

Roodbaars, courgette, thijm, kerstomaat

Mosselen, citroengras, coco's, paksoi, soya, kool

Heek, waterkers, spinazie, kokkel, kokosmelk

#### Vlees:

Lam, gelakte aubergine, tarwecouscous, wortel, honing-tijm

Varken, puree van shiitake, beukenzwam, mousseline van aardappel, sherry

Parelhoen, groene kool, artisjok, sjalot, Fontenay aardappel

Runds, aubergine, pompoen, lente ui, fondant aardappel, rozemarijn

Hoevekip, artisjok, duxelle van champignon, cevenne ui, raapjes

Eend, gekonfijte biet, groene boontjes, pancetta, bosbes

Gegrild buikspek, kruidenblini's, chinese kool, jonge wortel





### Wok of pasta gerechten:

Kip, teriyaki, gember, ui, lente ui, paksoi, chinese kool, basmati

Runds, Szechuan, puntpaprika, ui, soya, sesam, noedel

Tigerscampi, mange tout, paksoi, scheuten, yuzu, curry, rijstnoedel

Rigatoni, kalfsgehakt, pancetta, tomaat, rozemarijn

Linguine, tigergarnaal, schaaldierenbisque

Penne, aubergine, tomaat, kapper, ansjovis, olijf, parmezaan, mozzarella

Orechiette, rundsgehaktballetjes, selder, wortel, tomaat, pecorino

Canneloni, ricotta, spinazie, huisgerookte zalm, tomaat

Spaghettini, gorgonzola, taleggio, parmezaan, emmentaler

### Dessert:

Dessert buffet 1: (zie Dessert: dessertamuses)

Dessertbuffet 2: ( zie Dessert: Luxe dessert)





# Menu aan tafel

## Menu Hesbaye:

Roodbaars, courgette, thijm, kerstomaat

Of

Huisgemarineerde zalm, opgelegde ui, zure room, mierikswortel, sinaas

Of

Carpaccio van Holstein, olie van rucola, pecorino, tomaat, krokant van spinazie

Zeebaars, aardappel, zeekraal, groene kruiden, bergamot

of

Varken, puree van shiitake, beukenzwam, mousseline van aardappel, sherry

Of

Parelhoen, groene kool, artisjok, sjalot, Fontenay aardappel

Dame blanche "comme il faut"

Of

Peer, frangipane, pecanoot, vanille-ijs

Of

Chocolademoeleux, ijs, aardbei

3-gangen naar keuze 35€

Aangepaste wijn 15€





### Menu Signature (februari):

Gepocheerde oester, spinzie, sesam, kroekoek, oosterse vinaigrette

Gamba, groene appel, linzen, witloof, yuzu

Coquilles, breydel, jonge spinazie, mousseline aardappel, artisjok

Varkenswang, aardpeer, havermout, zwarte truffel

Kalf, kool, spruit, fontenay, pastinaak, za'atar

Chocoladecrème, pecanoot, karamel, mango

6-gangen 65€

Aangepaste wijnen 24€





# Soep

(min 5 personen per soep)

broccoli, spinazie, zure room 3€ p.p.

prei, aardpeer, linzen, platte peterselie 3€ p.p.

Romatomen, kalfsballetjes, chantilly 3€ p.p.

Kip, graanmosterd, knolselderbrunoise 3.5€ p.p.

Doperwt, courgette, basilicum, buikspek 3.5€ p.p.

Tomaat, butternut, paprika, chorizo 3.5€ p.p.

Witloof, prei, waterkers, grijze garnalen 4.5€ p.p.

Bisque, venkel, saffraan, kreeft 6.5€ p.p.

Seizoenssoep:

Asperge, peterselie, amandel, parmaham 4.5€ p.p.

Boschampignons, knolder, pancetta, 4.5€ p.p.





# Gerechten

( minimum 5 personen per gerecht )

## Voor- en tussengerechten:

Huisgerookte zalm, paling, zalmeitjes, komkommer, yoghurt, dille 14€ p.p.

Cannelloni, pompoen, pancetta, ricotta, parmezaan 14€ p.p.

Fideuà, krab, kokkels, inktvis, chorizo, venkel, Ricard 18€ p.p.

Ravioloni, assortiment paddenstoelen, truffel 18€ p.p.

Salade van kreeft, fregola, buffelmozzarella, tomaat, courgette 22€ p.p.

Kreeft, crème van avocado, gin-tonicsorbet, gegrilde komkommer, tarwe, radijs 22€ p.p.

Zeebaars, citrus vinaigrette, crème van algen, oesterblad 15€ p.p.

Hondshaai, bombayrijst, doperwt, saffraansaus, geroosterde paprika, mossel 14€ p.p.

Coquilles, sherryreductie, linzen, aardpeer, crunch van paling 15€ p.p.

Rode poon, bloemkool, grijze garnaal, gebakken polenta, dragon 16€ p.p.

Gepoft buikspek, gepocheerd ei, jus van ui, gekonfijte kerstomaat 13€ p.p.

## Hoofdgerechten:

Jonge eend, meiraapjes, magenta love, kroketje van pancetta en kriek, crumble 18€ p.p.

Holsteinrund, gebrande uitjes, pastinaak, Parijse wortel, merlot 19€ p.p.

Secreto Iberico, schorseneer, shi-take, aubergine 18€ p.p.

Kalfs, wortel, beukenzwam, fondant aardappel, kalfsjus 19€ p.p.

Hoevekip, spitskool, curry, sot l'y laisse, sinaas, butternut 17€ p.p.

Zetong, krokante krab, waterkers, hazelnoot, mousseline 26€ p.p.





Rug van kabeljauw, gesmolten tomaat, kerstomaat, venkel, grijze garnaal, bouillabaisse, risotto 24€ p.p.

Kalkoenrollade, buikspek, paddenstoeltjes , gretot-uitjes, aïelles, gevulde aardappel 17.5€p.p.

Lamszadel (kruidenkorst) raap, witloof, wortel, sinaas, Madeira, Hamsa couscous 22€ p.p.

Kalfsrug ovengebakken, honing/salie, sjalot, prei/zilte citroen, belinnotomaat, cime di rape, gekonfijte kriel 22€p.p.

### Huisbereide stoofpotjes

( minimum 3 kg )

Stoofvlees 14.5€/kg

Vol au vent 13.5€/kg + 1,5€ koekje

Balletjes in tomaten of Luikse saus 13.5€/kg

### Warme kreeftbereidingen:

	1/2	1/1
Kreeft gegratineerd, tomaat, basilicum, burrata	€26.00/p.p.	€44.00/p.p.
Kreeft, dragonboter, salie, fijne groentjes	€26.00/p.p.	€44.00/p.p.
Kreeft, bouillabaisse Royale (vongolé, scheermessen,...)	€29.00/p.p.	€47.00/p.p.





# Traditioneel koud buffet

## Van de slager:

Gebakken rosbeef, gerookte paprika, rozemarijn, oregano

Gebakken varkensfilet, cassonade, ui, look, komijn, chili

Gegrilde kippenbout, loonse siroop, chili, citroen

Serranoham, meloen, honing, pistache, rucola

## Van de visboer:

Gerookte zalm, crème van mierikswortel, avocado, gemarineerde ui

Zalmfilet gestoomd, mosterdsla, mayo van groene kruiden, quinoa, mimosa

## Saladbar:

Jonge salade, ei, kip, parmezaan, croutons,

Komkommer, tomaat, rode ui, olijf, feta, paprika

Wortel, couscous, peterselie, munt, rozijnen, amandel, honing, sesam

Krielt, appel, witte kool, sjalot, zure room, bieslook, peterselie,

Orechiette, gehaktballetjes, tomaat, pecorino

Penne, broccoli, ei, kerstomaat, tonnato, kapper

Rijst, granen, doperwt, spek, chili, radijskiem, noot

Huisbereide tartaar

Verse cocktailsaus

Het buffet wordt voorzien van broodjes (2 stuks/persoon).

21 € p.p.







### Upgrade:

Tomaat met Noordzee-garnalen + 5€

Gerookte heilbot + 4 €

Duo van makreel + 3€

Terrine van coquilles Saint-Jacques + 3€

Gelakte spareribs + 3€

Handgerolde Luikse boulet + 3€

Steak tartaar + 5€





# Visbuffet

Gerookte zalm, crème van mierikswortel, avocado, gemarineerde ui

Zalmfilet gestoomd, mosterdsla, mayo van groene kruiden, quinoa, mimosa

Salade van seizoenstomaat, grijze garnaal, salsa verde

Krokante tortilla, heilbot, salsa van waterkers, radijs, komkommer, zure room

Makreel, kropsla, ei, pancetta, dragon, cocktaildressing

Krab, groene appel, bleekselder, bieslook, limoen

## Saladbar:

Jonge salade, ei, kip, parmezaan, croutons,

Komkommer, tomaat, rode ui, olijf, feta, paprika

Wortel, couscous, peterselie, munt, rozijnen, amandel, honing, sesam

Kriel, appel, witte kool, sjalot, zure room, bieslook, peterselie,

Orechiette, gehaktballetjes, tomaat, pecorino

Penne, broccoli, ei, kerstomaat, tonnato, kapper

Rijst, granen, doperwt, spek, chili, radijskiem, noot

Huisbereide tartaar

Verse cocktailsaus

Het buffet wordt voorzien van broodjes (2 stuks/persoon).

25€ p.p.





# *Fruit de mer*

Meer info binnenkort





# Vegetarisch buffet

Tortilla, avocado, kikkererwt, linzen, komkommer, chilisalsa

Geroosterde focaccia, tomatentartaar, pecorino

Gegrilde paprika, aubergine en courgettes, crottin de chavignol, basilicumvinaigrette

Jonge salade, ei, parmezaan, croutons,

Komkommer, tomaat, rode ui, olijf, feta, paprika

Wortel, couscous, peterselie, munt, rozijnen, amandel, honing, sesam

Kriel, appel, witte kool, sjalot, zure room, bieslook, peterselie

Noedels, wortel, paksoi, spinazie, mange-tout

Orechiette, tomaat, pecorino

Penne, broccoli, ei, kerstomaat, boontjes

Rijst, granen, doperwt, chili, radijskiem, noot

Het buffet wordt voorzien van broodjes (2 stuks/persoon).

18 € p.p.





# Koud Italiaans buffet

Antipasto: coppa, parmaham, olijven, bocconcini, gemarineerde tomaat

Little gem, gegrilde kip, ei, ciabatta, parmezaandressing

Vitello tonato, ansjovis, rucola, koningskappers, radijskiem

Focaccia, artisjok, mozzarella, coppa, olijfolie, basilicum

Dun gesneden zeebaars, pancetta-sjalot vinaigrette, gekonfijte cherrytomaat

Salade van gemarineerde venkel, groene boontjes, hazelnoot, feta, zuurdesem

Gegrilde gamba's, citroen, peterselie, knoflookdip

Panzanelle van yoghurtbrood, oertomaten, basilicum, tuinbonen

Salade met prosciutto, radicchio, meloen, snijbiet, rode ui, pecorino

Komkommer, tomaat, rode ui, olijf, feta, paprika

Orechiette, gehaktballetjes, tomaat, pecorino

Penne, pesto, pijnboompit, ansjovis, parmezaan basilicum

Het buffet wordt voorzien van broodjes (2 stuks/persoon).

25,5 € p.p.





# Breugel buffet

## Van de slager:

Gehaktbrood, peterselie, sjalot

Luikse pens, chutney van appel

Buikspek gegrild, gemarineerde rode kool

Vers gemalen rundsgehakt, zoetzure groenten, vinaigrette

Gelakte kippenbout, Loonse siroop

Vleesrib, dry rub, gepekeld

## Saladbar:

Jonge kropsalade, bieslook, spek, vinaigrette

Tomaat, pijpajuin, gemarineerde sjalot

Groene boontjes, luikse siroop, Brugse kaas

Boerenaardappelsalade, beenham, ei, augurk, zilverui, peterselie

Perzik gevuld, mousse van tonijn

Gevulde hoeve-eieren, bieslook, peterselie, radijs

Salade van witte kool, sinaas, walnoot

Het buffet wordt voorzien van broodjes (2 stuks/persoon).

20 € p.p.





# Warm buffet

## Vis

Kabeljauwhaasje, spinazie, bloemkoolcouscous, cherrytomaat, puree, zure room

Roodbaarsfilet, fregola, paprika, aubergine, tomaat

Pladijsfilet, tuinbonen, paksoi, groene asperge, mousseline, citrus

Zeebaars, prei, mossel, duxelle, selder, karnemelk

Gamba, artisjok, kikkererwt, ratatouillegroenten, parelcouscous

Dorade, venkel, grijze garnaal, bouillabaise, fontenay

## Vlees

Lamsrollade, gekonfijte aardappel, aubergine, tomaat, ras el hanout

Gegrild kalfsvlees, citroenpeterselieboter, risotto ,ricotta , spinazie, artisjok

Varkensfilet, beenham, appenzeller, salie, duxelle, witloof, mousseline

Hoeverkip, groene asperge, doperwt, snijboon, jonge wortel, jus, boterkrieltjes

Holsteinrund, pommes-pont neuf, kool, knolselder, beukenzwam, jus

Souvlaki, kritharaki, tomaat, wortel, courgette, feta, rozemarijn





### Pasta/Risotto

Linguine, tigergarnaal, schaaldierenbisque, piment

Penne, shiitake, oesterzwam, beukenzwam, pancetta

Linguine, vongelé, tomaat, witte wijn, look

Spaghettini, ragù, tomaat, pancetta, pecorino, chili

Cannelloni, ricotta, spinazie, prosciutto, kerstomaat

Spaghetti, truffel, bechamel, parijse champignon

Risotto, seizoenschampignons, buikspek

Risotto, inktvis, mosselen, chili, selder

Het buffet wordt voorzien van broodjes (2 stuks/persoon).

3 gerechten naar keuze: 27.5 € p.p.

4 gerechten naar keuze: 35 € p.p.







# Warm buffet "classics"

Scampi diabolique, lintpasta

Normandische tongrolletjes, grijze garnalen, mosselen, peterselie-aardappel

Paling in't groen, spinaziepuree

Gentse Waterzooi, puree

Vol au vent van de chef met bladerdeegkoekje

Stoofvlees op grootmoeders wijze, krieltjes uit de oven

Coq au vin "comme il faut"

Orloffgebraad, champignonsroomsaus, pommes duchesse

Konijn op aloude Vlaamse wijze, pommes duchesse

Kalkoengebraad, druivensausje, rösti

Ossentong in Madeirasaus, gratineerde puree

Tournedos, verse béarnaise, gegrilde tomaat, krieltjes uit de oven

Gegratineerde witloof met Breydelham en mornaysaus, puree

Handgerolde bouletjes in Luikse saus, puree

Asperges a la flamande, natuuraardappel

Het buffet wordt voorzien van broodjes (2 stuks/persoon).

3 gerechten naar keuze: 21 € p.p.

4 gerechten naar keuze: 27 € p.p.

5 gerechten naar keuze: 32 € p.p.





# Warm Italiaans buffet

## Vis

Linguine frutti di mare: venusschelpen, gamba's, scheermessen, inktvis, scampi's

Risotto met kingkrab en gekonfijte tomaatjes

Zeebaars van de grill, auberginekaviaar, tomatensalsa, krieltjes uit oven

Spaghettini, tigerscampi's, aglio e olio, peperoncino

Brodetto (typisch Italiaanse vissoep)

Zwaardvis met caponatasausje en pappardelle

## Vlees

Kalfs, pizzaoil, kerstomaatjes, gegrilde polenta, crème van witte bonen

Lamsvlees uit de oven, met mediterrane groenten, penne

Everzwijnragù uit de oven, conchiglie, boterraapjes

Brasato van ronds, gebakken seizoenschampignons, puree, jus

Escalope Valdostana, sausje van tallegio, orchiette

Ossobucco met lintpasta en parmezaan

3 gerechten naar keuze: 27.5 € p.p.

4 gerechten naar keuze: 35 € p.p.





# Pasta buffet

Lasagne The Cooking: bolognaise, spinazie, ham, tomaat

Penne wodka: getomateerde roomsaus, kappers, pancetta, pecorino

Rigatoni con carne: getomateerde roomsaus, kalfsgehakt, bladpeterselie

Pappardelle met seizoenspaddestoelen: roomsausje, sjalot, paddestoelen, parmezaan

Linguine scampi: tigerscampi's, lichte pikante tomatenroomsaus, gedroogde olijf

Spaghetti all'amatriciana: olijven, spekblokjes, parmezaan

Penne alla palmeritana: aubergine, tomatensaus, mozzarella, parmezaan

Orechiette met Italiaanse gehaktballetjes: rondsgehaktballetjes, tomatensaus, parmezaan

Tortellini met Parmaham: mornaysausje, champignons, snippers Parmaham, platte peterselie

Spaghetti vongole: getomateerde witte wijnsaus, venusschelpen, platte peterselie

Canneloni spinaci: ricotta, spinazie, gerookte zalm

Rigatoni met kip, spek, courgette, tomaten-basilicumsaus

Conchiglie 4 formaggi: gorgonzola, taleggio, parmezaan, emmentaler

Spaghetti bolognaise: ronds-varkengehakt, tomatensaus, groentenmelange

3 gerechten naar keuze: 17.5 € p.p.

4 gerechten naar keuze: 21 € p.p.





# Koud en warm buffet

## Koude gerechten:

Dun gesneden zeebaars, pancetta-sjalot vinaigrette, gekonfijte cherrytomat  
Vitello tonato, ansjovis, rucola, koningskappers, radijskiem  
Gegrilde gamba's, citroen, peterselie, knoflookdip  
Gerookte zalm, crème van mierikswortel, avocado, gemarineerde ui  
Zalmfilet gestoomd, mosterdsla, mayo van groene kruiden, quinoa, mimosa  
Krokante tortilla, heilbot, salsa van waterkers, radijs, komkommer, zure room  
Makreel, kropsla, ei, pancetta, dragon, cocktaildressing  
Krab, groene appel, bleekselder, bieslook, limoen  
Gebakken rosbeef, gerookte paprika, rozemarijn, oregano  
Gebakken varkensfilet, cassonade, ui, look, komijn, chili  
Gegrilde kippenbout, loonse siroop, chili, citroen  
Serranoham, meloen, honing, pistache, rucola  
Carpaccio van Holstein, olie van rucola, pecorino, tomaat, krokant  
Grijze garnalen, tomaat, basilicum, quinoa, krokant van spinazie  
Tataki van tonijn, kruidenmayo, sesam, nori, radijs, avocado  
Brioche, parfait van foie, sinaas, wortelcrème  
Tartaar van Limousin, dragonmayo, radijs, krokant van wortel, kamut  
Paté en croute, appel, rode bes, gemarineerde ui, rode port

Deze koude gerechten worden vergezeld van seizoenssalades





## Warme gerechten:

### Vis

Kabeljauwhaasje, spinazie, bloemkoolcouscous, cherrytomaat, puree, zure room

Roodbaarsfilet, fregola, paprika, aubergine, tomaat

Pladijsfilet, tuinbonen, paksoi, groene asperge, mousseline, citrus

Zeebaars, prei, mossel, duxelle, selder, karnemelk

Gamba, artisjok, kikkererwt, ratatouillegroenten, parelcouscous

Dorade, venkel, grijze garnaal, bouillabaise, fontenay

### Vlees

Lamsrollade, gekonfijte aardappel, aubergine, tomaat, ras el hanout

Gegrild kalfsvlees, citroenpeterselieboter, risotto ,ricotta , spinazie, artisjok

Varkensfilet, beenham, appenzeller, salie, duxelle, witloof, mousseline

Hoevekip, groene asperge, doperwt, snijboon, jonge wortel, jus, boterkrieltjes

Holsteinrund, pommes-pont neuf, kool, knolselder, beukenzwam, jus

Souvlaki, kritharaki, tomaat, wortel, courgette, feta, rozemarijn





### Pasta/Risotto

Linguine, tigergarnaal, schaaldierenbisque, piment

Penne, shiitake, oesterzwam, beukenzwam, pancetta

Linguine, vongelé, tomaat, witte wijn, look

Spaghettini, ragù, tomaat, pancetta, pecorino, chili

Cannelloni, ricotta, spinazie, prosciutto, kerstomaat

Spaghetti, truffel, bechamel, parijse champignon

Risotto, seizoenschampignons, buikspek

Risotto, inktvis, mosselen, chili, selder

2k + 2w gerechten naar keuze: 29€ p.p.

4k + 2w gerechten naar keuze: 35€ p.p.

3k + 3w gerechten naar keuze: 38€ p.p.





# Landenbuffet

(vanaf 40 personen)

## Italiaans

Lasagne al forno, gehakt, prosciutto, mozzarella, spinazie

Kalfs, tonijn, koningskapper, rucola

Escalope, geroosterde tomaat, ovenaardappelen, tijm

## Spaans

Paella Valenciana

Patatas brava, aioli, buispek, tomaat

Pinchito, ensalada, geroosterde paprika

## Belgisch

Gehaktballetjes, luikse saus, mousseline

Vol au vent, bladerdeeg, frietjes

Tongrolletjes, kreeftensaus, julienne

## Frans

Cavillon, bayonneham, rucola, honing, pistache

Lamsschouder, courgette, aubergine, fregola

Bouillabaisse "comme il faut" , toast, rouille





### Mexicaans

Chili con carne, rundsgehakt, bonen, rijst

Tacobar (maak je eigen taco): diverse groenten, vleessoorten en sauzen

Pollo carmelita, kip, pittige roomsaus, tomaat, zoete gegrilde paprika

### Oosters

Wij bereiden ter plekke een uitgebreid gamma van gerechten in de wok.

De basis is vis, varkensvlees en kip. Verder wordt er gebruik gemaakt van een groot assortiment groentjes zoals sojascheuten, basmatirijst, wortel, broccoli, paksoi, chinese kool, sjalot, peulvruchten,...

3 landen: 29.5€ p.p.

4 landen: 36.5€ p.p.







# Luscious Buffet

(vanaf 40 personen)

## Stand 1: You are the only fish in the sea for me

Huisgerookte zalm, paling, zalmeitjes, komkommer, yoghurt, dille  
Gamba, artisjok, kikkererwt, ratatouillegroenten, parelcouscous  
Zeebaars, prei, mossel, duxelle, selder, karnemelk

## Stand 2 : So we meat again

Van de grill:

Holstein rund

Parelhoen, tijm, citroen

Lamsschouder, look, pesto

Selectie van seizoensgroenten en sauzen

Diverse aardappelgarnituren

## Stand 3: I am vegan and I like it

Quiche met geitenkaas, spinazie, pijnboompitten, honing

Bladerdaagpasteitje, pompoen, rozijn, verse kaas, garam massala

Taco Taco, wortel, kikkererwt, linzen, salsa, cheddar, guacomole

## Stand 4: Pasta la vista, baby

Rigatone, kalfsgehakt, tomaat, aubergine, pecorino

Cannelloni, spinazie, roomsaus, mozzarella

Orechiette, Italiaanse worst, cherrytomaat, pancetta





3 standen: 32.5€ p.p.

4 standen: 39.5€ p.p.

# Early Bird Ontbijt

(vanaf 5 personen)

Fruitsap

Koffie en thee

Assortiment hartelijke ontbijtkoeken

Assortiment brood van de warme bakker

Fijne vleeswaren en kazen van de chef

Huisbereide jam en chocoladepasta

Yoghurt

Wentelteefjes

Ontbijtgranen

Knapperig gebakken buikspek

Scrambled eggs

Vers Fruit

18 € p.p.

Upgrade Cava: Halve fles per persoon = 6 €





# Brunch

(vanaf 15 personen)

## Dranken:

1 fles bubbels (6 personen)

Vruchtensap van de streek

## Ontbijt:

Ontbijt van de warme bakker,  
Assortiment de slager en de kaasmeester  
Assortiment van chef

## Koud en warmbuffet:

Koude gerechten

4 koude gerechten

4 sidedish salades en pasta's

2 huisbereide sauzen

Warme gerechten

1 visgerecht + groentengarnituur

1 vleesgerecht + groentengarnituur

1 pastagerecht

Dessert:

Dessertamuses, vers fruit





Ontbijt + koud + dessert 30.5€ p.p.

Ontbijt + koud + warm + dessert 39.5€ p.p.

# Lazy sunday

(in the Cooking Lounge)

(vanaf 15 personen)

## Brunch

Ontvangst met 1 glas bubbels  
Ontbijt van de warme bakker, slager en chef  
Diverse koude en warme gerechten  
Dessert en puddings  
Inclusief koffie, thee, warme choco en vruchtensap

Van 10u00 tot 15u00

Volwassenen: 45€ p.p.

Kinderen: 29€ P.K.

Optie: wijnen en frisdranken +20€ p.p. of per consumptie

## Ontbijt

### Van de warme bakker:

Diverse Viennoiserie  
Kraakverse broodjes van de warme bakker  
Huisgebakken brood (spelt en multigranen)





**Van de slager en kaasmeester:**

Huisbereide smeersalades  
Assortiment charcuterie  
Kazen van Noord tot Zuid

**Van de chef:**

Omelet met Breydelham, seizoenschampignons en emmentaler  
Spiegelei met ontbijtspek, spinazie en ricotta  
Knapperig buikspek met dry rub van winterkruiden  
Italiaanse croque met Parmaham, buffelmozzarella en pesto  
Wentelteefjes met kaneel  
Griekse yoghurt met bosvruchten en granola  
Huisgerookte zalm, gemarineerde sjalot, verse kruiden

**Van de brouwer:**

Glaasje bubbels bij ontvangst  
Koffie  
Thee  
Warme chocolademelk  
Versgeperst fruitsap

Volwassenen: 29€ p.p.

Kinderen: 16€ p.k.

Van 9u00 tot 11u00

Optie: wijnen en frisdranken +15€ p.p. of per consumptie





# BBQ classic

Keuze uit 3 stukken

## Vlees:

Worst

Gemarineerde kotelet

Brochette

Kippenbout

Spareribs

Witte worst

Spekfakkel

Hamburger

Kalkoenbrochette

## Vegetarisch:

tofuburger

vegeburger

gevulde courgette

groenten lasagna

## Upgrades:

Upgrade Steak: + 3 €

Upgrade Vispillot (klassiek of zuiders): + 3 €

Upgrade Scampibrochette: + 3.5 €





### Saladbar:

Jonge salade, ei, kip, parmezaan, croutons,

Komkommer, tomaat, rode ui, olijf, feta, paprika

Wortel, couscous, peterselie, munt, rozijnen, amandel, honing, sesam

Kriel, appel, witte kool, sjalot, zure room, bieslook, peterselie,

Orechiette, gehaktballetjes, tomaat, pecorino

Penne, broccoli, ei, kerstomaat, tonnato, kapper

Rijst, granen, doperwt, spek, chili, radijskiem, noot

Huisbereide tartaar

Verse cocktailsaus

Warme seizoenssaus

Het buffet wordt voorzien van broodjes (2 stuks/persoon).

16 € p.p.

Kinderpakketten: ( 3 – 12 jaar !! ) 2st/kind 13€ p.k.

Alle BBQ-pakketten kunnen ook kant-en-klaar bij ons afgehaald worden.





# BBQ classic extra

Keuze uit 4 stukken

## Vlees:

Worst

Gemarineerde kotelet

Brochette

Kippenbout

Spareribs

Witte worst

Spekfakkel

Hamburger

Kalkoenbrochette

## Vegetarisch:

tofuburger

vegeburger

gevulde courgette

groenten lasagna

## Upgrades:

Upgrade Steak: + 3 €

Upgrade Vispillot (klassiek of zuiders): + 3 €

Upgrade Scampibrochette: + 3.5 €







### Saladbar:

Jonge salade, ei, kip, parmezaan, croutons,

Komkommer, tomaat, rode ui, olijf, feta, paprika

Wortel, couscous, peterselie, munt, rozijnen, amandel, honing, sesam

Kriel, appel, witte kool, sjalot, zure room, bieslook, peterselie,

Orechiette, gehaktballetjes, tomaat, pecorino

Penne, broccoli, ei, kerstomaat, tonnato, kapper

Rijst, granen, doperwt, spek, chili, radijskiem, noot

Huisbereide tartaar

Verse cocktailsaus

Warme seizoenssaus

Het buffet wordt voorzien van broodjes (2 stuks/persoon).

19 € p.p.





# Deluxe BBQ

## Grill (keuze uit 3 stukken vlees of vis):

Lamskroontje, honing, tijm, look

Côte a los dry aged

Holsteinrund, rozemarijn

Lomo Iberico mosterdmarinade

Piepkuiken Jack Daniel's honey-teriyaki

Mosselpotje "The Cooking" (\*seizoen)

Coquilles, pancetta, salie (3 stuks)

Stoofpotje van tigerscampi, cherrytomaat, chili, alio

Papillot, zeebaars, kerstomaat, spinazie, look

## Saladebar:

Jonge salade, ei, kip, parmezaan, croutons,

Komkommer, tomaat, rode ui, olijf, feta, paprika

Wortel, couscous, peterselie, munt, rozijnen, amandel, honing, sesam

Gevulde aardappel, pancetta, zure room, pijpajuin, prei, gruyère

Krielt, appel, witte kool, sjalot, zure room, bieslook, peterselie

Fakkels van groene asperge, salsa van spek, gekonfijte tomaat, manchego

Geroosterde wortel, sjalot, honing, balsamico, pistache

Orechiette, gehaktballetjes, tomaat, pecorino

Penne, broccoli, ei, kerstomaat, tonnato, kapper





Rijst, granen, doperwt, spek, chili, radijskiem, noot  
Naanbrood, mozzarella, pancetta, cherrytomaat, oregano  
Yoghurt, mayo, kruiden, ei, zout-zure groenten  
Chutney van tomaat en paprika  
Sauce Choron

Het buffet wordt voorzien van broodjes (2 stuks/persoon).

29.5 € p.p.





# Italian Style Grill

## Grill (keuze uit 3 stukken vlees):

Roulade van kalfs met artisjok en mozzarella

Holsteinrund, citroen-tijmboer

Lamsspies, rozemarijn, gerookte look

Ossobucco gegrild, pizzaoilasausje

Italiaanse venkelworst gehuld in spek

Papillot van zeebaars, vongole, mossel

Stoofpotje van tigerscampi, cherrytomaat, chili, alio

Zwaardvis pescatora, kappers, platte peterselie, look

Tonijn, gegrild, citroen, basilicum

## Saladebar:

Focaccia met tomatade, salsiccia, tomaat, rozemarijn

Pizzabrood, mozzarella, pancetta, cherrytomaat, oregano

Gebakken krieltjes met pancetta, zoete paprika, tomaat, sjalot, gerookte look, salie

Romeinse salade met geroosterde kip, tonijn, ansjovis, olijven en dressing

Geroosterde paprika, aubergine, courgette, artisjok, basilicum, citroen

Pomodori ripiena, burrata, parmezaan, ansjovis, platte peterselie

Gegrilde seizoenspaddestoelen, spinazie, fontina, tomaat

Salade van bocconcini's, kerstomaat, basilicum, pecorino

Tortellini, ricotta, spinazie, rode pesto, kerstomaat, basilicum, rucola

Strozzapreti, courgette, broccoli, pesto, avocado





Italiaanse broodsoorten (stromboli, focaccia, ciabatta, steenoven, ...)

Yoghurt, mayo, kruiden, ei, zout-zure groenten

Chutney van tomaat en paprika

Sauce Choron

Het buffet wordt voorzien van broodjes (2 stuks/persoon).

29.5 € p.p.





# Tasty BBQ

## Tapas gegrild:

Mengeling van 3 tapas (warm) volgens seizoen, marktaanbod en inspiratie van de chef

## Grill (keuze uit 3 stukken vlees of vis):

Jonge eend, 5 spices en honing

Lamsspies met Marokkaanse kruiden

Gourmet burger, 100% dry-aged angus, sesambun, garnituren

Secreto van Iberico-varken

Tussenrib simmental

Dry aged t-bone angus

½ kreeft, chutney van tomaat, sjalot en fijne kruiden

Tigergarnalen op bamboe met gelakt buikspek

Coquilles met pancetta en citroengras (3 stuks)

## Saladebar:

Little gem, geroosterde kip, parmezaandressing, ei

Ovengebakken aardappels, rozemarijn, spek, pijpajuin, mozzarella

Kritharaki, radijsjes, pijnboompitten, romanesco, geitenkaas, rode ui, sjalot

Freekeh, merguez, aubergine, paprika, feta, bleekselder, limoen

Tomaten-pestotaart, courgette-venkelsalade

Oertomaten, sjalot, komkommer, basilicum, pecorino

Mozzarella quesadilla, tomaat, tomatade, gegrilde courgette, citroen





Wortel, couscous, peterselie, munt, rozijnen, amandel, honing, sesam

Orechiette, gehaktballetjes, tomaat, pecorino

Penne, broccoli, ei, kerstomaat, tonnato, kapper

Yoghurt, mayo, kruiden, ei, zout-zure groenten

Chutney van tomaat en paprika

Sauce Choron

Het buffet wordt voorzien van broodjes (2 stuks/persoon).

35.5 € p.p.





# Paella

## Paella Valenciana:

Bombardijst, kip, konijn, inktvis, mosselen, gamba, tigergarnalen, vongolé, kokkels, bonen, wortel, tomaat, erwt, paprika, ui, ...

15€ p.p.

## Paella de Marisco:

Bombardijst, gamba's, tigergarnalen, vongolé, kokkels, scheermes, inktvis, mosselen, zwaardvis, rode poot, green shell mossel, bonen, wortel, tomaat, erwt, paprika, ui, ...

17€ p.p.

## Paella Deluxe:

Bombardijst ½ kreeft, kip, chorizo, gamba's, tigergarnalen, vongolé, kokkels, scheermes, inktvis, mosselen, zwaardvis, green shell mossel, bonen, wortel, tomaat, erwt, paprika, ui, ...

29€ p.p.







# Tapas

## Tapas "un"

Pijpajuin, artisjok, amandel, look, sherry azijn

Aubergine gegrild, basilicum, look, crumble van chorizo

Gegrilde Holstein, aardappel, wortel, ei, erwt, tonijn, mayo, olijf

Rozemarijnbrood, Manchego, gebakken chorizo, appel, peer

Tomaat assortiment, tonijntataki, gemarineerde ui

Granen, balletjes van Iberico, tomaat, ui, courgette

22€ p.p.

## Tapas "dos"

Crystal baguette, pata negra, tomaat

Aardappel, ajuin, puntpaprika, pikante worst, aioli

Pinchitos van lam, paprika, groene boontjes, za'atar

Gamba op de plancha, fiduea, gebrande citroen

Taco, ibericovarken, gemarineerde kool, honing, chili

Zwaardvis, ansjovis, citrus, linzen, rucola, komkommer

Kriel, tomaat, buikspek, aioli

Geitenkaas, mango, honing, kweeper, kamut

30€ p.p.





# Dessert

## Dessertamuses:

Mousse van melkchocolade, donkere chocolade, chocolade saus.

Mousse van Coco's, miserable biscuit, passievruchten, afgebrand schuim, vers fruit.

Chocolade mousse , mousse van yuzu en praline , speculoos.

Dessert royale: bosvruchten, Beierse room, zachte meringue.

Coupe de foudre : mousse van melkchocolade en caramel, krokante gechocolateerde biscuitbolletjes, gezouten caramel

Crème tiramisu

Frambozen, beierse crème, frambozencoulis

Mousse van pecannoten, caramelsaus, pecannoten, nougat

## Dessertamuses

3 stuks naar keuze: 7 € p.p.

4 stuks naar keuze: 9.5 € p.p.

6 stuks naar keuze: 12 € p.p.





### Roomijs:

Smaak naar keuze  
Warme chocoladesaus  
Slagroom  
Koekje

Extra bij dessertamuses 2,5€ p.p.  
Individueel dessert 4,5€ p.p.

### Vers fruit

Assortiment seizoensfruit

Extra bij dessertamuses 2€ p.p.  
Individueel dessert 4€ p.p.

### Warme dessertjes:

Poffertjes (warm, met bloemsuiker)  
Crêpes: Traditioneel, Suzette of Mikado

Extra bij dessertamuses 2,5€ p.p.  
Individueel dessert 4€ p.p.





### Taarten en gebak: (min. 10 personen)

Chocoladebiscuit 4€ p.p.

Bosvruchtentaart 3.5€ p.p.

Citroentaart met meringue 4€ p.p.

Selva Nera (kersen, chocolade) 3.5€ p.p.

Taart van ricotta en peer 4€ p.p.

Brioche met citroen en meringue 3€ p. st.

Brioche met framboos 3€ p. st

Huisbereide soezen met crème suisse en karamel 2,5€ p.st.

Huisbereide eclairs met crème suisse en chocolade 2,5€ p.st.

Javanais 2.9€ p.st.

Miserable 2.9€ p.st.

### Friscoparty

Iiskorf gevuld met een assortiment van 20 mini huisgemaakte frisco's

20 stuks 35€

### Pronkstukken

IJstaart

Gateaux (piece montée)

Ambachtelijke taarten

Prijs op aanvraag





### Chocoladefontein

(min 10 personen)

Keuze uit witte, melk of fondant chocolade

5.5€ p.p.

Inclusief vers fruit, soezen en dips

Upgrade roomijs (zie: room ijs)

### Ijskar

(min 50 personen)

Authentieke ijskar

3 smaken roomijs naar

keuze warme chocoladesaus

slagroom

Prijs op aanvraag

### Luxe dessertbuffet:

Samba : mousse van melkchocolade en pure chocolade

Framboos: mousse van frambozen, biscuit met frambozensaus , afgewerkt met vers fruit.

Utopia: mousse van pure chocolade, panacotta van vanille .

Crouque en bouche : gekarakteriseerde soesjes gevuld met crème , bladerdeeg, vanille slagroom , verse frambozen.





Foret noir : chocolade en vanille slagroom, chocolade biscuit, ingepakt met melkchocolade .

Croute aardbeien: krokante zanddeeg bodem gevuld met een lichte slagroom en aardbeien.

Bretoense : bretoense zanddeeg gevuld met een Citroën–munt crème , opgevuld met verse frambozen.

Profiteroles: soesjes gevuld met chocolade slagroom , overgoten met chocolade saus.

Goudstaaf: bladerdeeg, luchtige slagroom, verse vruchten, gekarakteriseerd schuim.

12€ p.p

## Kaasbuffet

Heerlijk assortiment van Belgische en internationale kazen gearneerd met fruit, hoeve boter en vers gebakken broodsoorten.

125gr per persoon 6.5€ p.p.

250gr per persoon 12.5 € p.p.

Geserveerd op wegwerpschotels.

Het buffet kan ook op inoxschotels geserveerd worden, tegen betaling van 100 € waarborg.





# Broodjes

## Broodjes buffet

Diverse soorten broodjes (multigranen, tijger, wit, grijs, ...): 3 p.p.

Kazen (brie, Hollandse, smeerkaas)

Hesp (gerookte, gekookte)

Salades (americain, vleessalade, krabsalade)

Vis (gerookte zalm)

Rauwkost (mesclun salade, wortel, koolsalade, tomaat, augurk, zure ui)

Sauzen (mayo, ketchup, tartaar, cocktail, andalouse)

Boter

10.5 € p.p.

## Receptiebroden

### Luxe broodjes (mini-broodjes)

Spaanse ham met tomatenzalf, parmezaan

Gerookte zalm, garnaltjes, dressing

Brie met balsamicosiroop, pistache

Kingkrabsalade, tomatentapenade





50 stuks: 79 €

### Klassieke broodjes (mini-broodjes)

Américain, augurkjes, uitjes, peterselie

Kip curry, seizoensalade

Kaas, mesclun, wasabimayo

Ham, mesclun, cocktailmaison

50 stuks: 55 €

Geleverd in een reuze brood (50 stuks/brood): + 15 €

Geleverd in kommen of schotel: + 15 € waarborg

### Belegde broodjes

2 x ½ baguette p.p.

Garnituur: mix

Américain, augurkjes, uitjes, peterselie

Kaas, wasabimayo, garnituur

Ham, cocktailmaison, garnituur

Spaanse ham, tomatenzalf, parmezaan

Gerookte zalm, garniaaltjes, dressing

Brie met balsamicosiroop, pistache

Kingkrabsalade, tomatentapenade







4€ p.p.

Geleverd in brooddoos of schotel

### Halve sandwiches

3 x 1/2 sandwiches p.p.

Garnituur: mix

Américain, augurkjes, uitjes, peterselie

Kaas, wasabimayo, garnituur

Ham, cocktailmaison, garnituur

Spaanse ham, tomatenzalf, parmezaan

Gerookte zalm, garniaaltjes, dressing

Brie met balsamicosiroop, pistache

Kingkrabsalade, tomatentapenade

.....

5€ p.p.

Geleverd in brooddoos of schotel





### Baskische pintxos

Gegrilde paprika, roomkaas, makreel

Con tomate, pata negra, manchego

Albondiga (gehakt), gevulde gedroogde tomaat

Gevuld wijnblad, tarama , olijf

Tortilla, chorizo, tomaat

Merguez, artisjok, salsa

Geroosterde kip, sweet sensation, noten

Heilbot, zoet-zuur, tartaar, rode ui

Rosbief, krab en tomatensalade

Huisgerookte zalm, kruidensalade en dressing

Tomatade, prosciutto, parmezaan en ruccola

Huisbereide american, zoetzure chutney, crispy uitjes

Brie, appel en kaneel, chorizo

Gelakt buikspek, chutney van rode ui, groene asperges

1,80€ per stuk (min 50stuks)





# High Tea

## Hapjes

2 amuse hapjes van de chef

## Sandwiches:

Tramazone met rosbeef, kingkrab en tomatensalade

Tramazone met huisgerookte zalm, kruidensalade en dressing

Pyrénées stokbrood met tomatade, pata negra, parmezaan en ruccola

Zacht broodje met huisbereide american, zoetzure chutney, crispy uitjes

Vijgen/noten brood met brie, appel en kaneel, chorizo

Sandwich met gelakt buikspek, chutney van rode ui, groene asperges

## Quiches

Quiche Lorraine (spek, prei,...)

Quiche salmon (spinazie, gerookte zalm, spinazie,...)

## Soep

Seizoensgebonden en in samenspraak met de klant

## Dessert

Chocolademousse met brownie





Vers fruit

Profiterols Petit

fours

22.5 € per persoon.

### Algemene Voorwaarden:

- ✓ Minimum 5 personen per bestelling ( levering of afhaal)
- ✓ Minimum 15 personen – maximum 650 personen ( catering )

Na reservatie dient u:

- ✓ Ten laatste 14 werkdagen voor datum, uw keuze door te geven  
(Voorbeeld: keuze voorgerecht, hoofdgerecht, vlees voor BBQ, desserts, hapjes, enz...)
- ✓ Ten laatste 7 werkdagen voor datum, het juiste aantal personen door te geven en het juiste startuur / afhaal of leveringsuur.  
(Tenzij anders overeengekomen)

Annulatie: (van de bestelling of de aangelegenheid)

- ✓ > 4 maanden voor datum: Kosteloos
- ✓ 4 – 1 maanden voor datum: 200 – 500€ annulatievergoeding
- ✓ < 9 werkdagen voor datum: 500€ annulatievergoeding +

Alle onkosten betreffende de aankoop van grondstoffen, werkuren en de huur van materialen





of locatie, alsook andere kosten die gemaakt werden ten voordele van de desbetreffende bestelling.

#### Verplaatsingskost:

- ✓ Levering: (zonder personeel) start vanaf 15€
- ✓ Verplaatsingskost: 0,50€/km heen en terug.
- ✓ Levering van gehuurde materialen: 0,50€/km heen en terug.

#### Service ter plaatste: (indien geen totaalconcept)

- ✓ 28.9€/uur/persoon (kok, bakker, bediening buffet, kelner, ...) vanaf vertrek
- ✓ Steeds minimum 2 personeelsleden vereist per service!!!

#### Betalingsvoorwaarden:

- ✓ Prijzen zijn exclusief BTW  
( afhaal/levering 6%, voeding op locatie 12%, dranken, personeel en materiaal 21%)
- ✓ Indien afhaal of levering: contant
- ✓ Service op locatie:  
Alle facturen en rekeningen zijn betaalbaar op ons contactadres of via overschrijving.





De betaling dient te geschieden binnen 8 werkdagen vanaf de factuurdatum, tenzij contractueel anders bepaald.

Bij het niet naleven van bovenstaande voorwaarden, wordt er een intrest van 12% automatisch aangerekend.

Het is voor ons noodzakelijk te beschikken over:

- ✓ Een aparte ruimte aangepast aan de grootte van het aantal gasten, waar een keuken en debrasseerruimte kan ingericht worden.
- ✓ Een overdekte ruimte waar wij onze BBQ kunnen plaatsen. (Indien niet aanwezig, zeker melden bij slecht weer.)
- ✓ Water aan- en afvoer en de nodige stroomvoorzieningen (Deze worden u tijdig doorgegeven)
- ✓ Een vlotte toegang voor het laden en lossen. (Indien dit niet het geval is geldt ons gangbare uurtarief. Indien de aangelegenheid doorgaat op een verdiep is het noodzakelijk dat wij hiervan op voorhand op de hoogte gebracht worden.)

