



INHOUDSTAFEL

1. Aperotime
 - 1.1. Amuses
 - 1.2. Tafelgourmendises
 - 1.3. Receptiepakketten
2. Walking dinner
 - 2.1. Walking diner 1
 - 2.2. Walking diner 2
 - 2.3. Walking diner gerechten
3. Diner privé
 - 3.1. Diner privé gerechten
4. Booths, landenbuffet
 - 4.1. Luscious booths
 - 4.2. A trip around the world
5. Classic take away
 - 5.1. Soepen
6. Buffetten: koud
 - 6.1. Tasty buffet
 - 6.2. Italia fredo
 - 6.3. In style
 - 6.4. Fruit de mer
7. Buffetten: combi
 - 7.1. Italia fredo y caldo
 - 7.2. In style K&W
 - 7.3. Breugel
8. Buffetten: warm
 - 8.1. In style
 - 8.2. Classic
 - 8.3. Pastabuffet
9. Grillades
 - 9.1. BBQ classic
 - 9.2. Italian style grill
 - 9.3. Deluxe BBQ
 - 9.4. Tasty BBQ
10. Paella
11. Streetfood
12. Ontbijt
13. Desserten
 - 13.1. Dessertamuses
 - 13.2. Roomijs
 - 13.3. Vers fruit
 - 13.4. Warme desserts
 - 13.5. Taarten en gebak
 - 13.6. Friscoparty
 - 13.7. Pronkstuk
 - 13.8. Chocoladefontein
 - 13.9. IJskar
14. Luxe dessertbuffet
15. Kaas
16. Broodjes
 - 16.1. Receptiebroodjes
 - 16.2. Baguetten
17. Bedrijfslunch

Catering op locatie mogelijk vanaf 35 personen
Afhaalpakketten mogelijk vanaf 10 personen



1. Apérotime:

1.2. Amuses:

Ons assortiment wordt aangepast volgens seizoen, marktaanbod en inspiratie van de chef.

3 koude amuses €9 p.p.

2 koude, 2 warme amuses €12 p.p.

Voorbeeld:

Ceviche van zeebaars, pancetta, sjalot, guacamole

Tartaar van Haspengouw beef, Avruga, dragonmayo

Kreeftenbisque, tramezzone, rouille, venkel

Kibbeling, remoulade, peterselie, citruscrème

1.3. Tafelgourmandises:

Deze knabbeltjes zijn de ideale partner aan jouw praattafel.

Groentenchips, gerookte paprika €1.7 p.p.

Naanbrood met verse raitadip €2 p.p.

Nacho, chilicheesdip, jalapeno, guacomole €2 p.p.

Foccacia, al ragu, pesto, mozzarella €2.5 p.p.

Groententuintjes volgens seizoen €3 p.p.

Cocktailshrimps 'bloody mary' €3 p.p.

Charcuterieplankje met grissini's € 4p.p.



1.3. Receptiepakketten:

Receptiepakket tasty:

Tafelgourmandises volgens seizoen

Voorbeeld:

Nacho, chilicheesdip, jalapeno, guacomole

Foccacia, al ragu, pesto, mozzarella

Charcuterieplankje met grissini's

Dranken:

Cava Celebrandum brut

Witte wijn Amelie chardonnay

Rode wijn Chateau Fontareche Merlot

Vruchtensap van de streek pipo appel, appel-kers, framboos

Waters bruisend/plat

2 uur €14.5 p.p.

3 uur €18.5 p.p.

Porselein, glaswerk en serveermaterialen inbegrepen

Upgrade dranken op aanvraag



Receptiepakket In style:

Tafelgourmandises keuze uit 3 stuks

Voorbeeld:

Nacho, chilicheesdip, jalapeno, guacomole

Foccacia, al ragu, pesto, mozzarella

Charcuterieplankje met grissini's

Amuses

2 koude amuses

Voorbeeld:

Ceviche van zeebaars, pancetta, sjalot, guacamole

Tartaar van Haspengouw beef, Avruga, dragonmayo

2 warme amuse

Voorbeeld:

Kibbeling, remoulade, peterselie, citruscrème

Kreeftenbisque, tramezzino, rouille, venkel

Dranken:

Cava Celebrandum brut

Witte wijn Amelie chardonnay

Rode wijn Chateau Fontareche Merlot

Vruchtensap van de streek pipo appel, appel-kers, framboos

Waters bruisend/plat

2 uur €22 p.p.

3 uur €26 p.p.

Porselein, glaswerk en serveermaterialen inbegrepen

Upgrade dranken op aanvraag



2.0. Walking dinner:

2.1. walking dinner pakket 1:

Voorbeeld:

2 koude amuse hapjes

Voorbeeld:

Huisgemarineerde zalm, radijs, biet, koolrabi, rammenas

Tartaar van gamba, kerrie, pompoen, dille, peterselie, wasabi, sesam

1 koud gerecht

Voorbeeld:

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

1 warme gerecht vis of vlees

Voorbeeld:

Coquilles, brydel, jonge spinazie, mousseline aardappel, artisjok

Runds, tuinboon, groene asperge, oesterzwam, fondant aardappel, rozemarijn

1 dessert

Voorbeeld:

Valrhona chocolade, mousse van yuzu, praline , speculoos

2 amuse hapjes v/d chef

1 soep of 1 koud gerecht

1 warm gerechten vis of vlees

1 dessert

€29 p.p.

Dranken gedurende 3 uren :

Cava Celebrandum brut

Witte wijn Amelie chardonnay

Rode wijn Chateau Fontareche Merlot

Vruchtensap van de streek pipo appel, appel-kers, framboos

Waters bruisend/plat

€12 p.p. t.e.m. dessert



2.2. walking dinner pakket 2:

Voorbeeld:

3 koude amuse hapjes

Voorbeeld:

Huisgemarineerde zalm, radijs, biet, koolrabi, rammenas

Tartaar van gamba, kerrie, pompoen, dille, peterselie, wasabi, sesam

1 koud gerecht

Voorbeeld:

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

2 warme gerechten vis of vlees

Voorbeeld:

Coquilles, breydel, jonge spinazie, mousseline aardappel, artisjok

Runds, tuinboon, groene asperge, oesterzwam, fondant aardappel, rozemarijn

1 dessert

Voorbeeld:

Valrhona chocolade, mousse van yuzu, praline , speculoos

3 amuse hapjes v/d chef

1 soep of 1 koud gerecht

2 warme gerechten vis of vlees

1 dessert

€43 p.p.

Dranken gedurende 4 uren :

Cava Celebrandum brut

Witte wijn Amelie chardonnay

Rode wijn Chateau Fontareche Merlot

Vruchtensap van de streek pipo appel, appel-kers, framboos

Waters bruisend/plat

€16 p.p. t.e.m. dessert



2.3. Walking diner gerechten:

De gerechten die wij voorstellen, kunnen licht wijzigen naar gelang het seizoen.

Koude gerechten:

Grijze garnalen, tomaat, basilicum, quinoa, krokant van spinazie
Tartaar van rund, zure room, oester, waterkers
Carpaccio van Holstein, tomaat, basilicum, pijnboompitten, parmezaan
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/Veggie:

Gepocheerd hoeve-ei, hazelnootboter, compté, spinazie, bloemkool
Gebakken coquilles, witloof, salie, pastinaak, pancetta
Kabeljauw, mossel, prei, selder, karnemelk
Zeebaars, aardappel, zeekraal, groene asperge, groene kruiden, bergamot
Roodbaars, courgette, thijm, kerstomaat, bouillabaisausje
Mosselen, citroengras, coco's, paksoi, soya, noodle
Heek, waterkers, spinazie, kokkel, mousseline

Vlees:

Lam, gelakte aubergine, tarwecouscous, wortel, honing-tijm
Livar varken, sjalot, wortel, butternut, millefeuille
Parelhoen, groene kool, sjalot, spruit Fontenay aardappel
Runds, zoete ui, sucrine, fondant, wortel
Hoevekip, artisjok, duxelle van champignon, cevenne ui, raapjes
Eend, gekonfijte biet, groene boontjes, pancetta, bosbes
Gegrild buikspek, mousseline, chinese kool, jonge wortel,

Desserten:

Bombe chocolat, vanilleroom, ganache, cointreau, hers
Brownie, mandarijn, pecan, peru chocolade
Dulce de leche, abrikoos, chocolade, amandel, hazelnoot
Karamel, praliné, peer, macaron
Chocolade-Crème Brûlée, chocolademousse, hazelnoot meringue



3.0. Diner privé:

Bedrijfs- of privéfeest, groots spektakel of een intiem avondfeest... Elk evenement is anders. En toch ook weer niet. Het maakt niet uit wat uw gelegenheid, locatie of budget is, een aangepaste en verzorgde catering is altijd één van de essentiële factoren die bepalen of uw gasten met een goed gevoel naar huis gaan. Met een Diner Privé ontdekt u de luxe van écht gastronomisch maatwerk met oog voor het specifieke karakter of thema van uw feest. Flexibele capaciteit, chefs die zich inleven in uw stoutste verwachtingen, een diner privé staat garant voor hoogkwalitatieve gerechten en professionele bediening.

Diner:

Voorbeeld:

3 amuses van de chef

Huisgemarineerde zalm, radijs, biet, koolrabi, rammenas

Tartaar van gamba, kerrie, pompoen, dille, peterselie, wasabi, sesam

Kreeftenbisque, tramezzone, rouille, venkel

Aperitiefsuggestie: Blosm gin maribelle, sinaas, fevertree clementine, venkel

Framboos, jonagold, blauwebessensiroop, fevertree aromatic

Voorgerecht:

Zeetong, krokante krab, waterkers, hazelnoot, groene asperge, mousseline

Wijnsuggestie: Saumur "Les Moulins de Turquant" 2016 - Domaine Couly-Dutheil

Tussengerecht:

Gegrilde kreeft, tomaat, venkel, bouillabaise jus, bearnaise van schaaldieren

Wijnsuggestie: Pinot Gris "Celtique" - Domaine Bideau-Giraud 2016

Hoofdgerecht:

Haspengouw rund, groenten van het moment, pommes pont neuf, jus merlot

Wijnsuggestie: Nero Oro Appassimento 2016

Dessert:

Kokosnoot, bosaardbei, limoen, vanille, zanddeeg

Mignardises – petit fours

3 amuses van de chef, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert €45.5 p.p.

3 amuses van de chef, voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert €54.5 p.p.



Dranken menu t.e.m. dessert:

Aperitief

Aangepaste witte wijn

Aangepaste rode wijn

Water plat/bruis

Koffie & thee

3 gangen €21 p.p.

4 gangen €25 p.p.

3.1. Diner privé gerechten:

De gerechten die wij voorstellen, kunnen licht wijzigen naar gelang het seizoen.

Voorgerechten:

Coquille, venkelolie, pancetta, sjalot, avocado, peterselie

Schelvis, prei, wilde spinazie, hollandaise, yuzu

Zeetong, krokante krab, waterkers, hazelnoot, groene asperge, mousseline

Tartaar van Haspengouw rund, gamba, pecorino, basilicum, kaviaar

Tussengerechten:

Gegrilde coquille, crème van paddenstoelen, artisjok, gevogeltejus

Wilde Zeebaars, aardappel, zeekraal, groene asperge, groene kruiden, bergamot

Gegrilde kreeft, tomaat, venkel, bouillabaise jus, bearnaise van schaaldieren

Parelpasta, zwarte truffel, zwezerik, compté

Hoofdgerechten:

Haspengouw rund, groenten van het moment, pommes pont neuf, jus merlot

Melklam, sjalot, aubergine, puntpaprika, courgette, mousseline

Gevogelte uit Bresse, jonge knolletjes, aardpeer, artisjok

Tarbot, gerookte aardappelcrème, tuinboon, groene asperge, tomaat, bouillabaise

Desserten:

Bombe chocolat, vanilleroom, ganache, Cointreau, hers

Brownie, mandarijn, pecan, Peru chocolade

Dulce de leche, abrikoos, chocolade, amandel, hazelnoot

Karamel, praliné, peer, macaron



4.0. Booths en landenbuffet:

4.1. Luscious booths:

Met onze luscious booths breng je een uitgebreid kader verspreid over diverse standen.

Vis, vlees, vege of pasta. Dit concept is door zijn veelzijdigheid uiterst geschikt voor zowel privé als bedrijfsevents.

Met onze professionele bediening en onze gepassioneerde chefs haal je met de luscious booths gegarandeerd een eye-catcher in huis.

Booth : You are the only fish in the sea for me

Huisgemarineerde zalm, radijs, biet, koolrabi, rammenas, dille
Roodbaars, courgette, aubergine, kerstomaat, bouillabaisausje
Kabeljauw, waterkers, spinazie, kokkel, mousseline

Booth : So we meat again

Van de grill:
Haspengouw beef tussenrib
Parelhoen, tijm, citroen
Premium beef burger, cheddar, rangedressing, smoked onion
Selectie van seizoensgroenten en sauzen
Diverse aardappelgarnituren

Booth: I am vegan and I like it

Quiche, spinazie, pijnboompitten, honing, frisse salade
Pad thai, noodles, chili, soya, pinda, lente-ui, paprika, paksoi
Taco Taco chili sin carne, wortel, kikkererwt, linzen, salsa, cheddar, guacamole

Booth: Pasta la vista, baby

Strozzapreti al ragù misto
Canneloni, spinazie, roomsaus, mozzarella
Orechiette, Italiaanse gehaktballetjes, cherytomaat, pancetta

2 standen: €27.5 p.p.

3 standen: €32.5 p.p.

De gerechten kunnen in samenspraak met de klant aangepast worden naar seizoen of voorkeur



4.2. A trip around the world

Verspreid over diverse standen laten we jullie kennis maken met de veelzijdigheid van de 4 windstreken. Zuiderse flair met Italië, Spanje of Mexico. Oost-west thuis best met België. Dit concept is door zijn veelzijdigheid uiterst geschikt voor zowel privé als bedrijfsevents.

Italië:

Kalfs, tonijn, koningskapper, rucola

Lasagna al forno, gehakt, prosciutto, mozzarella, spinazie

Saltimbocca van kalfs, geroosterde tomaat, linguine, parmezaan, salie

España:

Paella Valenciana, kip, zeevruchten, bombarijst

Patatas bravas, aioli, buikspek, tomaat

Pinchito, ensalada, geroosterde paprika, aioli

België:

Oostendse garnaalkroketten, peterselie, citroen, frisse salade

Vol au vent, bladerdeeg, frietjes

Huisbereide gehaktballetjes in tomaten – of Luikse saus

France:

Salade niçoise, Gegrilde tonijn, groene boontjes, croutons, ei, tomaat

Quiche Lorraine, spek, prei, champignons, peterselie

Bouillabaisse “comme il faut”, toast, rouille

Mexico:

Chili con carne, rundsgehakt, rode bonen, rijst, yoghurt, koriander

Quesadilla, cheddar, gehakt, tomaat, lente-ui, guacamole

Burrito, kip, mais, wortel, limoen, curry, avocado, ijsbergsla

**Japan:**

Dagverse sushi's huisbereid.

Nigiri, sashimi, maki, uramaki, temaki

Thailand:

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,...

2 landen: €26.5 p.p.

3 landen: €31.5 p.p.

4 landen: €35.5 p.p.



5.0. Classics take away:

Huisgemaakt aardappelkroketten €0.35 st.
Huisgemaakte kaaskroket €2 st.
Huisgemaakte garnaalkroket €3 st.
Gratin dauphinois €3 p.p.
Vitello tonnato €12 p.p.
Carpaccio van runds, rucola, pecorino €12 p.p.
Scampi diabolique (7 stuks) €13.5 p.p.
Huisgerookte zalm, mosterd, gemarineerde knolletjes, mierikswortel €14 p.p.
Noordzeeschelp, coquilles, seizoensvis, grijze garnalen €14.5 p.p.
Aardappelpuree €8/kg
Wortelpuree €9/kg
Vlaamse stoverij €14.5/kg
Vol au vent €15.5/kg
Balletjes in tomaten €14.80/kg
Balletjes in Luikse saus €14.85/kg
Chili con carne €15/kg

5.1. Soepen per liter:

Tomaat, wortel, gehaktballetjes €5/liter
Graanmosterd, knolselder, Mechelse koekoek €6./liter
Butternut, gerookte paprika, chorizo €6.5/liter
Doperwt, courgette, basilicum, buikspek €7/liter
Broccoli, spinazie, zure room €6.5/liter
Doperwt, courgette, basilicum, buikspek €7/liter
Witloof, prei, waterkers, grijze garnalen €9/liter
Bisque, grijze garnalen, venkel, saffraan €13.5/liter

Seizoenssoepen:

Asperge, peterselie, amandel, parmaham €7/liter
Boschampignons, knolselder, pancetta €9/liter



6.0. Koude buffetten

6.1. Tasty buffet:

Van de slager:

Geroosterde kippendijfjes, sesam, pijpajuin, gegrilde paprika, relish
Belgisch Witblauw, citrusmayo, mosterdsla, croutons, sjalot, peterselie-olie
Vitello tonato, kappers, tonijn, kerstomaat, rucola, parmezaan

Van de visboer:

Gerookte zalm, rode biet, radijs, rammenas, dille
Noordzeecocktail, zalm, grijze garnalen, ei, wortel, microleafs

Saladbar:

Sucrine, tomaat, komkommer, rucola, sjalot, komkommer, olijf
Wortel, knolselder, radijs, groene kool, dressing
Couscous, rozijnen, haloumi, wortel, honing, chili, platte peterselie, noten
Rijstsalade, tropicaldressing, wortel, avocado, tuinboon, perzik, wakamé
Penne, parmezaan, tomatade, zongedroogde tomaat, basilicum
Fussili, groene pesto, tomaat, pecorino, ansjovis, rucola
Aardappel, bieslook, peterselie, kappers, augurk, spek, waterkers
Huisbereide tartaar
Verse cocktailsaus
€22 p.p.

6.2. Italia fredo:

Carpaccio, tomaat, basilicum, pijnboompitten, parmezaan
Sucrine, geroosterde kip, parmezaan, olijven, tonijn, sjalot, croutons,
Caprese, selectie van tomaten, pecorino, basilicum, rucola
Vitello tonato, kappers, tonijn, kerstomaat, rucola, parmezaan
Geroosterde tonijn, tomatensalade, kappers, zongedroogde tomaat, platte peterselie
Involtini, Parmaham, mozzarella, aubergine, basilicum, pesto
Meloen, coppa, sjalot, komkommer, pistache, radicchio
Geroosterde bimi, balsamico, sesamzaad, pijpajuin, pancetta
Focaccia, tomaat, pesto, coppa, basilicum
Gegrilde tigergarnalen, parelpasta, aglio e olio, parmezaan, rucola
Penne, pittige worst, tomaat, tomatade, basilicum
€27.5 p.p.



6.3. In style:

½ babykreeft, sucrine, cocktail, tomaat, cressen, eimimosa
Gerookte zalm, rode biet, radijs, rammenas, dille
Noordzeecocktail, krab, zalm, grijze garnalen, ei, wortel, microleafs
Belgisch Witblauw, citrusmayo, mosterdsla, croutons, sjalot, peterselie-olie
Vitello tonato, kappers, tonijn, kerstomaat, rucola, parmezaan
Meloen, coppa, sjalot, komkommer, pistache, radicchio
Sucrine, tomaat, komkommer, rucola, sjalot, komkommer, olijf
Couscous, rozijnen, haloumi, wortel, honing, chili, platte peterselie, noten
Rijstsalade, tropicaldressing, wortel, avocado, tuinboon, perzik, wakamé
Penne, parmezaan, tomatade, zongedroogde tomaat, basilicum
Fussili, groene pesto, tomaat, pecorino, ansjovis, rucola
Aardappel, bieslook, peterselie, kappers, augurk, spek, waterkers
Huisbereide tartaar
Verse cocktailsaus
€31.5 p.p.

6.4. Fruit de mer:

½ kreeft canadese kreeft
Oesters Zeeuwse creuses 3 st.
Gamba's 16/20
Langoustines
Seizoenschelpen (vongolé, tapijt, ...)
Ongepelde grijze garnalen
Tigergarnalen
Jonge salade, tomaat, ei, komkommer, wortel
Citroentjes
Huisbereide tartaar
Verse cocktailsaus
€35 p.p.



7.0. Combi buffetten

7.1 Italia fredo y caldo:

Fredo:

Carpaccio, tomaat, basilicum, pijnboompitten, parmezaan
Sucrine, geroosterde kip, parmezaan, olijven, tonijn, sjalot, croutons,
Caprese, selectie van tomaten, pecorino, basilicum, rucola
Vitello tonato, kappers, tonijn, kerstomaat, rucola, parmezaan
Meloen, coppa, sjalot, komkommer, pistache, radicchio
Involtini, Parmaham, mozzarella, aubergine, basilicum, pesto
Focaccia, tomaat, pesto, coppa, basilicum

Caldo:

Zeebaars van de grill, venkel, spinazie, kerstomaat, krieltjes uit oven
Saltimbocca van kalfs, geroosterde tomaat, linguine, parmezaan, salie
€29.5 p.p.

7.2. Delightful nice and warm:

Koud:

Salade van babykreeft, sucrine, cocktail, tomaat, cressen, eimimosa
Gerookte zalm, rode biet, radijs, rammenas, dille
Belgisch Witblauw, citrusmayo, mosterdsla, croutons, sjalot, peterselie-olie
Vitello tonato, kappers, tonijn, kerstomaat, rucola, parmezaan
Meloen, coppa, sjalot, komkommer, pistache, radicchio
Sucrine, tomaat, komkommer, rucola, sjalot, komkommer, olijf
Penne, parmezaan, tomatade, zongedroogde tomaat, basilicum
Aardappel, bieslook, peterselie, kappers, augurk, spek, waterkers
Huisbereide tartaar
Verse cocktailsaus

Warm:

Kabeljauw, waterkers, spinazie, kokkel, mousseline
Mechelse koekoek, jonge wortel, sjalot, champignon, bimi, kriel, bearnaise
€36 p.p.



7.3. Breugel:

Van de slager:

Gehaktbrood, peterselie, sjalot, kriekjes W
Luikse zwarte en witte pens, chutney van appel W
Ardeens spek, rode kool W
Stoemp van savooi, champignon, spruit, spek W
Versgemalen rundsgehakt, zoetzure groenten, vinaigrette K
Gelakte kippenbout, Loonse siroop K

Saladbar:

Jonge kropsalade, bieslook, spek, vinaigrette
Tomaat, pijpajuin, gemarineerde sjalot
Groene boontjes, luikse siroop, Brugse kaas
Boerenaardappelsalade, beenham, ei, augurk, zilverui, peterselie
Picklesmayo
Graanmosterdressing
€21 p.p.



8.0. Warme buffetten:

8.1. Warm buffet Superb

Vis:

Kabeljauwhaasje, spinazie, bloemkoolcouscous, cherrytomaat, puree, waterkers
Roodbaarsfilet, fregola, paprika, aubergine, tomaat, courgette
Pladijsfilet, tuinbonen, spinazie, groene asperge, mousseline, citrus
Zeebaars, aardappel, zeekraal, groene asperge, groene kruiden, bergamot
Tigerscampi's, artisjok, ratatouillegroenten, parelcouscous
Dorade, venkel, grijze garnaal, bouillabaise, fontenayaardappel

Vlees:

Lamsrollade, gekonfijte aardappel, aubergine, tomaat, ras el hanout
Gegrild kalfsvlees, citroenpeterselieboter, risotto, ricotta, spinazie, artisjok
Varkensfilet, beenham, appenzeller, salie, duxelle, witloof, mousseline
Mechelse koekoek, groene asperge, doperwt, snijboon, jonge wortel, jus, boterkrieltjes
Holsteinrund, pommes-pont neuf, groene kool, knolselder, duxelle, 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

3 gerechten naar keuze: €27.5 p.p.

4 gerechten naar keuze: €34.5 p.p.



8.2. 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, gegratineerde puree
Gegratineerde witloof met Breydelham en mornaysaus, puree
Handgerolde bouletjes in Luikse saus, puree
Asperges à la flamande, natuuraardappel

3 gerechten naar keuze: €21 p.p.

4 gerechten naar keuze: €27 p.p.

8.3. 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: runds-varkengehakt, tomatensaus, groentenmelange

3 gerechten naar keuze: €17.5 p.p.

4 gerechten naar keuze: €21 p.p.



9.0. Grillades:

9.1. BBQ Classic:

Keuze uit 3 stukken vlees:

Vlees:

Worst (varkens, peterselie, sjalot)

Kotelet (varkens, gemarineerd)

Brochette (varkens, ui, gemarineerd)

Kippenbout (kip, gemarineerd)

Spareribs (varkens, gemarineerd)

Witte worst (varkens, peterselie)

Spekfakkeltje (varkens, dry rub)

Hamburger (varkens, ronds)

Kalkoenbrochette (kalkoen, paprika, gemarineerd) +€1.5

Tournedos (ronds, gemarineerd) +€2.5

Cote à los Haspengouw rund +€4.5

Vis:

Zuiderse vispapillot (zeebaars, venkel, spinazie, tomaat, ...) +€3.5

Brochette van tigerscampi (scampi, look, mediterrane marinade) +€3.5

Vegetarisch:

Vegeburger

Vegesteak

Vegebrochette (kerstomaat, champignon, paprika, courgette, aubergine,...)

Gevulde courgette (mozzarella, sjalot, paprika, champignon,...) +€1

Saladbar:

Sucrine, tomaat, komkommer, rucola, sjalot, komkommer, olijf

Wortel, knolselder, radijs, groene kool, dressing

Couscous, rozijnen, haloumi, wortel, honing, chili, platte peterselie, noten

Rijstsalade, tropicaldressing, wortel, avocado, tuinboon, perzik, wakamé

Penne, parmezaan, tomatade, zongedroogde tomaat, basilicum

Fussili, groene pesto, tomaat, pecorino, ansjovis, rucola

Aardappel, bieslook, peterselie, kappers, augurk, spek, waterkers

Huisbereide tartaar

Verse cocktailsaus

€19 p.p.

Kinderpakketten: (3 – 12 jaar)

1 st/kind €8 p.k.

2 st/kind €12 p.k.



9.2. Italian Style Grill

Tagliata van Piëmontees rund

Arrosticini's

Porchetta, rozemarijn, thijm, look

Zeebaars, vongolé, tomaat, venkel, olijven, kappers

Tigerscampi, cherrytomaat, chili, alio

Saladebar:

Focaccia met tomatade, salsiccia, tomaat, rozemarijn

Kriel, zoete aardappel, pancetta, tomaat, ajuin, salie, rozemarijn

Mozzarella quesadilla, tomaat, tomatade, gegrilde courgette, parmaham

Aubergine parmigiana, spinazie, mozzarella, tomaat

Sucrine, geroosterde kip, parmezaan, olijven, tonijn, sjalot, croutons,

Caprese, selectie van tomaten, pecorino, basilicum, rucola

Involtini, Parmaham, mozzarella, aubergine, basilicum, pesto

Meloen, coppa, sjalot, komkommer, pistache, radicchio

Geroosterde bimi, balsamico, sesamzaad, pijpajuin, pancetta

Penne, pittige worst, tomaat, tomatade, basilicum

Fussili, groene pesto, tomaat, pecorino, ansjovis, rucola

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

Salsa amatriciana

€28.5 p.p.



9.3. Deluxe BBQ

Côte a los haspengouw beef

Dry aged beef burger, brioche bun, range dressing, salade

Mechelse koekoek, kruidentuiltje, rozemarijn, look, tijm

Zeebaars, vongolé, tomaat, venkel, olijven, kappers

Tigerscampi's, look, rozemarijn

Saladebar:

Sucrine, tomaat, komkommer, rucola, sjalot, komkommer, olijf

Wortel, knolselder, radijs, groene kool, dressing

Couscous, rozijnen, haloumi, wortel, honing, chili, platte peterselie, noten

Rijstsalade, tropicaldressing, wortel, avocado, tuinboon, perzik, wakamé

Penne, parmezaan, tomatade, zongedroogde tomaat, basilicum

Fussili, groene pesto, tomaat, pecorino, ansjovis, rucola

Aardappel, bieslook, peterselie, kappers, augurk, spek, waterkers

Gepofte aardappel, pulled pork, cheddar, zure room bbqsauce

Portabella champignon, pancetta, tomaat, sjalot, mozzarella

Gegrilde groene asperges, courgette, bimi, dressing, spek

Bearnaise

Sausje van truffel, rozemarijn

Huisbereide tartaar

Huisbereide cocktail

Het buffet wordt voorzien van diverse broodsoorten

€29.5 p.p.



9.4. Delicious BBQ

Tapas starters:

Salade van seizoenstomaten, burrata, rucola

Gelaktbuikspek, sucrine, relish, bbqsauce

Mosselen, tomaat, sjalot, fijne kruiden

Brood van de grill met kruidenboter

Grill:

½ kreeft, kruidenboter, platte peterselie,

Gamba's, chili, tomaat, look, fijne kruiden

Iberico varkenskroon, mosterd, honing

Zwartpootkip, kruidentuiltje, rozemarijn, look, tijm

Rubia Gallega rund, dry aged 6-rib

Saladebar:

Sucrine, tomaat, komkommer, rucola, sjalot, komkommer, olijf

Quesadilla, paprika, courgette, aubergine, tomaat, watou

Couscous, rozijnen, haloumi, wortel, honing, chili, platte peterselie, noten

Rijstsalade, tropicaldressing, wortel, avocado, tuinboon, perzik, wakamé

Penne, parmezaan, tomatade, zongedroogde tomaat, basilicum

Fussili, groene pesto, tomaat, pecorino, ansjovis, rucola

Aardappel, bieslook, peterselie, kappers, augurk, spek, waterkers

Gepofte aardappel, pulled pork, cheddar, zure room bbqsauce

Portabella champignon, pancetta, tomaat, sjalot, mozzarella

Gegrilde groene asperges, courgette, bimi, dressing, spek

Bearnaise

Sausje van truffel, rozemarijn

Huisbereide tartaar

Huisbereide cocktail

€36.5 p.p.



10.0. Paella:

Deze Spaanse klassieker behoeft geen introductie. Verse vis, zeevruchten, vlees en groenten. Een absolute sfeer-en smaakmaker op je event.

Paella Valenciana:

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

€15 p.p.

Paella de Marisco:

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

€17 p.p.

Paella Deluxe:

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

€25 p.p.

Paella + tapas:

Keuze uit:

Valenciana of marisco

Keuze uit 4 tapas:

Aubergine gegrild, basilicum, look, crumble van chorizo

Aardappel, wortel, ei, erwt, tonijn, mayo, olijf

Tomaat assortiment, tonijntataki, guacamole

Granen, balletjes van Iberico, tomaat, ui, courgette

Crystal baguette, pata negra, tomaat

Aardappel, ajuin, puntpaprika, pikante worst, aioli

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

Gamba op de plancha, fiduea, gebrande citroen

Taco, ibericovarken, gemarineerde kool, honing, chili

Zwaardvis, ansjovis, citrus, linzen, rucola, komkommer

Geitenkaas, mango, honing, kweepeer, kamut

€27.5 p.p.



11.0. Streetfood:

In wereldsteden als Londen, Bangkok, New York en Hongkong bestaan ze al jaren: gezellige eetstalletjes waar je een waaier aan hapklare wereldgerechten - oftewel streetfood – kan kopen. Wij serveren u deze op basis van een walking dinner of hedendaags buffetconcept.

Marokkaanse kefta's, aioli, parelcouscous, aubergine

Pulled pork, coleslaw, rancedressing, crispy onion

Naanbrood, tandoori kip, raiïta, basmati

Beefburger, brioche, cheddar, onion, kropsla, tomaat, bacon

Haute dog Kentucky style, relish, jalapeño, chili con carne, merguez

Haute dog Classic sauerkraut, bacon, ui, ketchup, mosterd, augurk

Pizza Napolitana, crudo, rucola, tomaat, mozzarella

Pitapocket, lams, knoflookdressing, sucrine, wortel, tomaat, rode kool, taboule

Taco taco, kip, chorizopasta, tomatensalsa, dressing, limoen, feta, guacamole

Friet, pulled pork, crispy bacon, tropicalsauce, andalouse,

Friet, Vlaamse stoverij, picklesmayo

Kibbeling, citroen, remoulade, aardappel

Huisbereide garnaalkroket, tartaar, peterselie, krokant van rode biet

Tempura shrimps, lemon, sweetdip, yuzumayo

Arrosticini, bruschetta, tomatensalade, peperocino

Pad thai, noodles, kip, chili, soya, pinda, lente-ui

3 stuks 15€ p.p.

4 stuks 18€ p.p.

5 stuks 20€ p.p.



12.0. Ontbijt:

Assortiment hartelijke ontbijtkoeken (Croissants, chocoladekoeken, ronde suisse)

Assortiment brood van de warme bakker (Keizer, wit, grijs, sesam, ...)

Jonge Gouda

Beenham

Hespenworst

Salami

Granola met bosvruchten

Yoghurt

Chocoladepasta

Confituur

Boter

Vers Fruit

€10.5 p.p.

Upgrades:

Spek & ei

American pancakes (maple syrup, blueberrysauce)

€4.5 p.p.

Drankenforfait ontbijt:

Koffie gymo (dessert, deca)

Fruitsappen (vers, pipo)

Thee assortiment

Chocolademelk

Melk

€5 p.p. (*gedurende 1u30m*)

Cava:

Celebrandum €15/fles



13.0. Desserten:

13.1. Dessertamuses:

Heerlijke mini tapas glaasjes.

Chocolade: duo van melk en pure chocolade

Dessert royale: rode vruchten, frambozensaus, Beierse crème, zachte afgebrande merinque

Passievrucht: miserable biscuit, exotische coulis, coco's crème, passievrucht en merinque

Tiramisu: mascarpone, boudoir, amaretto

Speculaas: Speculaas mousse, chocolademousse en gestoofde stukjes peer

Amandel: mousse van praliné van coco's, witte mousse van amandelen uit de Provence, gel van yuzu en mango

Dessertamuses

3 stuks naar keuze: €9 p.p.

4 stuks naar keuze: €11.5 p.p.

6 stuks naar keuze: €17 p.p.

13.2. Roomijs:

Smaak naar keuze

Warme chocoladesaus

Slagroom

Koekje

Extra bij dessertamuses €2.5 p.p.

Individueel dessert €4.5 p.p.

13.3. Vers fruit:

Assortiment seizoensfruit

Extra bij dessertamuses €2 p.p.

Individueel dessert €4 p.p.

13.4. Warme dessertjes:

Poffertjes (warm, met bloemsuiker)

Crêpes: Traditioneel, Suzette of Mikado

Extra bij dessertamuses €2.5 p.p.

Individueel dessert €4p.p.



13.5. Taarten en gebak:

(vanaf 10 personen)

Heerlijke luxe patisserie e individuele luxe taartjes

Soezentorens (chocolade of slagroom of pudding) €5 p.p. (2 soezen p.p.)

Bavarois €5 p.p.

Chocoladebiscuit €4.5 p.p.

Bosvruchtentaart €4 p.p.

Citroentaart met meringue €4 p.p.

Selva Nera (kersen, chocolade) €4 p.p.

Fôret noir: €5 p.p.

Taart van ricotta en peer €4 p.p.

Brioche met citroen en meringue €4.5 p.st.

Brioche met framboos of aardbeien €4.5 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 €4 p.st.

Miserable €4 p.st.

Framboos, bladerdeeg, vers fruit, beierse crème €5.5 p.st.

Macarontorens €2.5 p.p.

Petit fours voor bij de koffie €2.5 p.st.

Mini berlijnse bollekes €2 p.st.

13.6. Friscoparty:

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

20 stuks €45 + €12 voor ijskorf

13.7. Pronkstukken:

IJstaart

Gateaux (piece montée)

Vanaf €10 p.p.

13.8. Chocoladefontein:

(min. 10 personen)

Keuze uit witte, melk of fondant chocolade

Inclusief vers fruit, koekjes, soezen en dips

Upgrade roomijs (zie: roomijs)

€7 p.p.



13.9. IJskar:

Authentieke ijskar
3 smaken roomijs naar keuze (ferrero, chocolade, aardbei, ...)
warme chocoladesaus of bosvruchtensaus
slagroom
Koekjes, hoorntjes
€7.7 p.p.

14.0. Luxe dessertbuffet:

Heerlijke luxe patisserie: een combinatie van dessertamuse en luxe patisserie

Dessertamuses:

Chocolade: duo van melk en pure chocolade

Dessert royale: rode vruchten, frambozensaus, Beierse crème, zachte afgebrande merinque

Passievrucht: miserable biscuit, exotische coulis, coco's crème, passievrucht en merinque

Tiramisu: mascarpone, boudoir, amaretto

Speculaas: Speculaas mousse, chocolademousse en gestoofde stukjes peer

Amandel: mousse van praliné van coco's, witte mousse van amandelen uit de Provence, gel van yuzu en mango

Fijne patisserie:

Luxe biscuit van pure en melkchocolade

Spiegeltaart met bosvruchten en marshmallow

Taartje van Griekse yoghurt en citrus

Citruscake

Spiegeltaart met limoen en bosaardbei

Foret-noir

€14.5 p.p



15.0. Kaasbuffet:

Heerlijk assortiment van Belgische en internationale kazen gegaardeerd met fruit, hoeveboter en versgebakken broodsoorten.

125gr per persoon €8.5 p.p.

250gr per persoon €15.5 p.p.

16.0. Broodjes:

16.1. Receptiebroodjes:

Assortiment luxe:

Serranoham, rucola, tomatade, zongedroogde tomaat, parmezaan

Gerookte zalm, tuinkers, ei, remoulade, tomaat, komkommer

Brie, Loonse siroop, spek, walnoot

Huisbereide gehaktbal, rangedressing, krokante ui, augurk, ijsbergsla

Pulled pork, coleslaw, sucrine, gekonfijte ajuin, tomaat

50 stuks = €95

Assortiment classic:

Kaas, tomaat, ei, komkommer, mayonaise, jonge salade

Ham, wortelmix, ei, komkommer, cocktail, jonge salade

Martino, rode ajuin, augurk, martinosaas, jonge salade krokante uitjes

Tonijnslade, ei, tomaat, komkommer, rauwkost, jonge salade

Kip, curry, ei, tomaat, komkommer, tropicaldressing, jonge salade

50 stuks = €80

16.2. Baguetten:

Assortiment luxe:

Serranoham, rucola, tomatade, zongedroogde tomaat, parmezaan

Gerookte zalm, tuinkers, ei, remoulade, tomaat, komkommer

Brie, Loonse siroop, spek, walnoot

Huisbereide gehaktbal, rangedressing, krokante ui, augurk, ijsbergsla

Pulled pork, coleslaw, sucrine, gekonfijte ajuin, tomaat

€9 p.p. 3 x ½ baguette



Assortiment classic:

Kaas, tomaat, ei, komkommer, mayonaise, jonge salade
Ham, wortelmix, ei, komkommer, cocktail, jonge salade
Martino, rode ajuin, augurk, martinosaas, jonge salade krokante uitjes
Tonijnsalade, ei, tomaat, komkommer, rauwkost, jonge salade
Kip, curry, ei, tomaat, komkommer, tropicaldressing, jonge salade
€7 p.p. 3 x ½ baguette

17.0. Middag lunch voor meetings en bedrijven:

Lunch 1:

Wrap kip, rangedressing, coleslaw, tuinkers
Tramezzini, serranoham, tomatade, rucola, parmezaan
Pastabeker, farfalle, tomaat, pesto, bambini (koud)
Bamboe bord, gerookte zalm, remouladesaus, kerstomaat, sjalot, ei
Vers fruit
€14.5 p.p.

Lunch 2:

Sandwich, pulledpork, relish, augurk, coleslaw
Poké bowl, zalm, wakame, tropical, rijst, edamame
Carpaccio van rund, pijnboompitten, rucola, kerstomaat
Bruschetta, coppa, olijf, pecorino, tomaat
Vers fruit
€16.5 p.p.



Algemene Voorwaarden:

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 maanden tot 14 werkdagen voor datum: 350€ - 500€ (afhankelijk van de grote van het event) annulatievergoeding
- ✓ < 14 werkdagen voor datum: 500€ - 1000€ (afhankelijk van de grote van het event) 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) vanaf 15€, 0.75€/km
- ✓ Verplaatsingskost: 0,75€/km heen en terug.
- ✓ Levering van gehuurde materialen: 0,75€/km heen en terug

Service ter plaatste: (indien geen totaalconcept)

- ✓ Uurtarief/personeelslid (kok, bakker, bediening buffet, kelner, ...) **vanaf vertrek**
- ✓ Op- en afbouw gehuurde materialen uurtarief/personeelslid
- ✓ Steeds minimum 2 personeelsleden vereist per service!!!

Betalingsvoorwaarden:

- ✓ Prijzen zijn exclusief BTW (levering 6%, voeding 12%, dranken 21%)
- ✓ Indien afhaal of levering: contant
- ✓ Voorschot te storten na ontvangst van de voorschotfactuur,
Een voorschot wordt gerekend vanaf een offerte bedrag > dan 2000€ → 30%
- ✓ 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.)
- ✓ Afvalverwerking, 1 zak inclusief, meerdere +25€ per zak