

UW FEEST? ONS VAK!

FEESTVERZORGING TRAITEURDIENST



MOBIELE FRITUURWAGENS

“DE TEMPELIER”

Best Frit Den Hoek Antwerpen BVBA

Zand 32 2275 Wechelderzande

BTW: BE 0477.585.240

Tel: 0496.63.92.81 E-mail: info@detempelier.be

www.detempelier.be

www.frituuraanhuis.be

FOLDER

TRAITEURDIENST

HAPJES

KOUD BUFFET

WARM BUFFET

THEMA BUFFET

KAASTAFELS

BARBEQUE

NAGERECHTEN

DRANKEN FORMULES

Uw FEEST? ONS VAK!

Inhoudsopgave

VOORWOORD:.....	4
APERITIEFHAPJES.....	5
Assortiment tapas:.....	5
Koude aperitiefhapjes:	5
Warme aperitiefhapjes:	5
Receptie broodjes:.....	7
ONTVANGSTEN.....	8
Ontvangst 1 :	8
Ontvangst 2 :	8
KOUDE BUFFETTEN.....	9
Koudbuffet 1 basis:.....	9
Koudbuffet 2:.....	10
Koudbuffet 3:.....	10
Koudbuffet 4:.....	10
Koudbuffet 5:.....	11
Supplementen:.....	11
Koud:	11
Kaasschotel:	11
Warm:.....	12
VIS GERECHTEN:.....	12
GEVOGELTE GERECHTEN:.....	12
VLEES GERECHTEN:.....	12
Prijsvoorbeeld koudbuffet met warmgerecht(en).....	14
Koudbuffet 1basis:.....	14
+Warm.....	14
WARME BUFFETTEN.....	16
Warmbuffet 1:.....	16
Warmbuffet 2:.....	17
Warmbuffet 3:.....	18
Gerechtenlijst voor samenstelling van uw warm buffet:.....	19
SOEPEN:.....	19
VISGERECHTEN:.....	19
GEVOGELTE GERECHTEN:.....	19
VLEES GERECHTEN:.....	20
AARDAPPEL (of ander) GARNITUUR:.....	20
THEMA BUFFETTEN.....	22
Breugeltafel 1:.....	22
Extra gerechten:.....	22
Kempische buffet:.....	23
Extra gerechten:.....	23
Grotepan festijn:.....	24
Bourgondisch buffet.....	25
KAASTAFELS.....	27
Kaastafel 1 (Als dessert).....	27
Kaastafel 2 (Als maaltijd).....	27
BARBEQUE.....	28
Barbeque 1:.....	28
Barbeque 2:.....	28
Barbeque 3:.....	29
Winterbarbeque 1:.....	29
Winterbarbeque 2:.....	29

Uw FEEST? Ons VAK!

Winterbarbeque 3:.....	30
NAGERECHTEN.....	31
DRANKENFORMULES.....	32
Open Bar – Traditioneel.....	32
Open Bar – Excellent.....	32
Open Bar – Koffie.....	32



UW FEEST? ONS VAK!

VOORWOORD:

In deze folder vindt u buffetten waarmee je uw feestelijkheden kleur kan geven. Het geeft een indicatie van de mogelijkheden en prijzen.

Wij staan u graag bij in de uitwerking van uw feest, aarzel niet ons te contacteren: info@detempelier.be of 0496.63.92.81

Heeft u borden, bestek, glazen, warmhoudplaten en dergelijke nodig kunt u dat bij ons verkrijgen.

De laatste versie van onze folders kan je raadplegen op onze web-site: www.detempelier.be

Voor onze wagen catering verwijs ik naar www.frituuraanhuis.be voor alle informatie.

Tot slot wensen we u nog mee te geven dat wij instaan voor de dagverse kwaliteit van onze producten.

En de service die u mag verwachten van een professional!

Want: **UW FEEST IS ONS VAK**

Alvast veel culinair genot,

Met vriendelijke groeten,

Jim Kempnaers

Brenda Bartholomeeussen

UW FEEST? ONS VAK!

APERITIEFHAPJES

U wil uw gasten verrassen met een amuse vooraf.

De Tempelier heeft een assortiment originele warme en koude hapjes.

Assortiment tapas:

€ 9,50 per 10 personen

In schotels opgemaakt met bijhorende prikkers en dip sausen.

Steeds per 10 personen te bestellen

- Gevulde olijven, ansjovis, zongedroogde tomaten
- Blokjes Oud Brugge kaas
- Blokjes Ardeense salami
- Assortiment zoute koekjes, borrelnoten

Koude aperitiefhapjes:

€ 2,50/stuk.

- Spiesje van Mozzarella en zongedroogde tomaten
- Rolletje van gerookte Schotse zalm en kruidenkaas
- Toast met tonijn en wasabi mayonaise
- Gandaham met meloenbolletjes in porto gemarineerd
- Borrelglasje met grijzegarnaal en kerstomaat



Uw FEEST? ONS VAK!

Warme aperitiefhapjes:

€ 2,50/stuk.

Te bestellen per 10 stuks per soort.

- Assortiment Bladerdeeg hapjes gevuld met:
Kip curry, Kaas, Worstebroodje
Garnaal, Krab, Zalm
- Krokante kipdrums met dipsaus
- Spiesje van zwarte en witte pens met appelen



Uw FEEST? ONS VAK!

Receptie broodjes:

- Variatie mini-sandwiches open belegd en gearneerd met:
gerooktezalm, Brie, preparé van de chef, meesterlijkeham
€ 1,50/stuk
- Receptiebroodjes met huisgemaakte salades:
Tonijn, Krab, Kipcurry, vleessalade
€ 2,20/stuk



Uw FEEST? ONS VAK!

ONTVANGSTEN

Een ontvangst bestaat er in uw gasten een drankje en/of een hapje aan te bieden in afwachting dat alle gasten arriveren op het feest.

Dit kan een half uur tot een uur in beslag nemen, afhankelijk van het aantal genodigden.

Hieronder vindt U enkele uitgewerkte formules.

Ook is het mogelijk te opteren voor bediening per fles.

Raadpleeg hiervoor onze drankenkaart.

Ontvangst 1 :

Bij deze formule worden de volgende dranken geserveerd:

Cava Aretey Brut, Kir Royal, Fruitsap.

Formule	½ uur	1 uur
Ontvangst 1	€ 4,20*	€ 8,40*

Ontvangst 2 :

Bij deze formule worden de volgende dranken geserveerd:

Cava Aretey Brut, Kir Royal, Fruitsap.

Koude en warme hapjes gedurende heel de ontvangst.

Formule	½ uur	1 uur
Ontvangst 2	€ 7,95*	€ 13,40*

*prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief Btw (21%)

UW FEEST? ONS VAK!

KOUDE BUFFETTEN

Koudbuffet 1 basis:

- Meesterlijke ham met asperges.
- Tomaat - grijze garnaal.
- Gevuld eitje.
- Gevulde perzik met tonijn.
- Varkensgebraad.
- Rosbief natuur.
- Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla, Tomatenpartjes met bieslook.
Aardappelsla, Pastasla, Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter.

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Koudbuffet 1	10 - 50	€ 15,00*	
	+ 50	€ 15,00*	17,50*



Uw FEEST? ONS VAK!

Koudbuffet 2:

- Basisbuffet (zie buffet 1) uitgebreid met:
- Zalm filet "bellevue"

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Koudbuffet 2	10 - 50	€ 22,50*	
	+ 50	€ 22,50*	25,00*

Koudbuffet 3:

- Basisbuffet (zie buffet 1) uitgebreid met:
- Gerookte zalm, Gerookte heilbot en Gerookte forel

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Koudbuffet 3	10 - 50	€ 22,50*	
	+ 50	€ 22,50*	25,00*

Koudbuffet 4:

- Basisbuffet (zie buffet 1) uitgebreid met:
- Zalm filet "bellevue"
- Gerookte zalm, Gerookte heilbot en Gerookte forel

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Koudbuffet 4	10 - 50	€ 30,00*	
	+ 50	€ 30,00*	32,50*

Uw FEEST? ONS VAK!

Koudbuffet 5:

- Basisbuffet (zie buffet 1) uitgebreid met:
- Zalm filet "bellevue"
- Gerookte zalm, Gerookte heilbot, Gerookte forel,
- Rivierkreeftjes en Reuze garnalen (scampi)

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Koudbuffet 4	10 - 50	€ 37,50*	
	+ 50	€ 37,50*	32,50*

Supplementen:

U kunt uw koudbuffet uitbreiden met warme en koude gerechten.

Koud:

+ € 5,00* per persoon per gerecht.

- Kippenkluijjes met appelmoes.
- Frikadellenkoek met Noordkrieken
- Beenham (vanaf 75 personen).
- Paté van de chef met uienconfijt .
- Mousse van gerookte zalm
- Mousse van gerookte heilbot.
- Spiesje van mozzarella en gedroogde tomaten.

Kaasschotel:

+€ 8,50* per persoon.

Met diverse Franse en Belgische kazen afgewerkt met diverse noten, gedroogde vruchten en vers seizoensfruit.

Uw FEEST? ONS VAK!

Warm:

+ € 7,50* per persoon per gerecht.

VIS GERECHTEN:

- Scampi met curryroomsaus.
- Visragout met zeevruchten.
- Huwelijk van zalm en kabeljauw met kreeftensaus
- Kabeljauwhaasje in zachte mosterdsaus.
- Tongrolletjes met kreeftensaus
- Tongrolletjes met Wittewijnsaus

GEVOGELTE GERECHTEN:

- Kalkoenreepjes zoetzuur
- Stoofpot van kalkoen met kerstomaatjes.
- Kalkoenfilet gevuld met kruidenkaas.
- Kalkoenrollade met fruit of saus naar keuze**
- Waterzooi van kip
- Nasi met kip en wokgroenten.
- Bami met kip en wokgroenten.
- Kipblokjes met ananas in roomsaus.
- Kipfilet met saus naar keuze**
- Eendenborst met rodeportosaus.

VLEES GERECHTEN:

- Ardeensgebraad met saus naar keuze**
- Gebraad met saus naar keuze**.
- Rosbief met saus naar Keuze**

Uw FEEST? ONS VAK!

- Varkenshaasje met saus naar keuze**.
- Gehaktbrood op zuiderse wijze.
- Tagliatelli met kaas en ham.
- Hongaarse goulash.
- Rundstoverij met rode wijn, spekreepjes, zilveruitjes en champignons
- Kalfsblanquet.
- Witte en zwarte pens met appelmoes
- Fricandellen met Noordkrieken.



Uw FEEST? ONS VAK!

Prijsvoorbeeld koudbuffet met warmgerecht(en)

Koudbuffet 1basis:

- Meesterlijke ham met asperges.
- Tomaat - grijze garnaal.
- Gevuld eitje.
- Gevulde perzik met tonijn.
- Varkensgebraad.
- Rosbief natuur.
- Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla, Tomatenpartjes met bieslook.
Aardappelsla, Pastasla, Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter.

+Warm

- Kipfilet met saus naar keuze**

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Koudbuffet 1 + 1 warm gerecht	10 - 50	€ 22,50*	
	+ 50	€ 22,50*	25,00*

Gerecht wisselen	Geen opleg	Geen opleg
Extra gerecht toevoegen	€ 7,50*	€ 7,50*

Uw FEEST? ONS VAK!

Steeds inbegrepen: warme seizoensgroenten, aardappelgratin, aardappelkroketten, aardappelpuré,...

**prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW (6% afhalen, 12% met bediening)*

***Jagerssaus, Duivelsaus, Zingarasaus, Archiducktsaus, Stroganoffsaus, Hollandaisesaus, Bérnaisesaus, Peperroomsaus, Currysaus, Zachtemosterdsaus, Wittewijnsaus, Garnalensaus, Kreeftensaus,...*



UW FEEST? ONS VAK!

WARME BUFFETTEN

Warmbuffet 1:

Soep:

- Tomatenroomsoep met balletjes.

Visgerecht:

- Visragout met zeevruchten.

Gevogelte gerecht:

- Kipfilet met saus naar keuze**.

Vleesgerecht:

- Varkenshaasje met saus naar keuze**.

Steeds inbegrepen: warme seizoensgroenten, aardappelgratin, aardappelkroketten, aardappelpuré,...

***Jagersaus, Duivelsaus, Zingarasaus, Archiducktsaus, Stroganoffsaus,*

Hollandaisesaus, Bérnaisesaus, Peperroomsaus, Currysaus,

Zachtemosterdsaus, Wittewijnsaus, Garnalensaus, Kreeftensaus,...

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Warmbuffet 1	10 - 50	€ 24,50*	
	+ 50	€ 24,50*	26,50*
Gerecht wisselen		Geen opleg	Geen opleg
Extra gerecht toevoegen		€ 7,50*	€ 7,50*

**prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW (6% afhalen 12% met bediening)*

Uw FEEST? ONS VAK!

Warmbuffet 2:

Soep:

- Kervelroomsoep met aspergepunten.

Visgerecht:

- Tongrolletjes met kreeftensaus

Gevogelte gerecht:

- Eendenborst met rodeportosaus.

Vleesgerechten:

- Varkenshaasje met saus naar keuze**.
- Hongaarse goulash.

Steeds inbegrepen: warme seizoensgroenten, aardappelgratin, aardappelkroketten, aardappelpuré,...

***Jagersaus, Duivelsaus, Zingarasaus, Archiducktsaus, Stroganoffsaus,*

Hollandaisesaus, Bérnaisesaus, Peperroomsaus, Currysaus,

Zachtemosterdsaus, Wittewijnsaus, Garnalensaus, Kreeftensaus,...

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Warmbuffet 2	10 - 50	€ 32,00*	
	+ 50	€ 32,00*	34,50*
Gerecht wisselen		Geen opleg	Geen opleg
Extra gerecht toevoegen		€ 7,50*	€ 7,50*

**prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW (6% afhalen 12% met bediening)*

UW FEEST? ONS VAK!

Warmbuffet 3:

Soep:

- Witloofroomsoep

Visgerechten:

- Tongrolletjes met kreeftensaus
- Scampi met curryroomsaus.

Gevogelte gerecht:

- Kalkoenrollade met fruit of saus naar keuze**

Vleesgerechten:

- Varkenshaasje met saus naar keuze**.
- Rundstoverij met rode wijn, spekreepjes, zilveruitjes en champignons

Steeds inbegrepen: warme seizoensgroenten, aardappelgratin, aardappelkroketten, aardappelpuré,...

***Jagersaus, Duivelsaus, Zingarasaus, Archiducktsaus, Stroganoffsaus,*

Hollandaisesaus, Bérnaisesaus, Peperroomsaus, Currysaus,

Zachtemosterdsaus, Wittewijnsaus, Garnalensaus, Kreeftensaus,...

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Warmbuffet 3	10 - 50	€ 39,50*	
	+ 50	€ 39,50*	41,50*
Gerecht wisselen		Geen opleg	Geen opleg
Extra gerecht toevoegen		€ 7,50*	€ 7,50*

*prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen,

exclusief BTW (6% afhalen, 12% met bediening)

Uw FEEST? ONS VAK!

Gerechtenlijst voor samenstelling van uw warm buffet:

SOEPEN:

- Wortelroomsoep met bieslook.
- Gevogelte veloutésoep
- Tomatenroomsoep met huisgemaakte balletjes.
- Tomatensoep met brunoise van jonagold.
- Kervelroomsoep met aspergepunten.
- Bloemkool broccollisoep.
- Pompoenroomsoep (winter)
- Erwtensoepp met broodkorstjes.
- Witloofroomsoep
- Bretoense vissoep

VISGERECHTEN:

- Scampi met curryroomsaus.
- Visragout met zeevruchten.
- Huwelijk van zalm en kabeljauw met kreeftensaus
- Kabeljauwhaasje in zachte mosterdsaus.
- Tongrolletjes met kreeftensaus
- Tongrolletjes met Wittewijnsaus

GEVOGELTE GERECHTEN:

- Kalkoenreepjes zoetzuur
- Stoofpot van kalkoen met kerstomaatjes.
- Kalkoenfilet gevuld met kruidenkaas.
- Kalkoenrollade met fruit of saus naar keuze**

Uw FEEST? Ons VAK!

- Waterzooi van kip
- Nasi met kip en wokgroenten.
- Bami met kip en wokgroenten.
- Kipblokjes met ananas in roomsaus.
- Kipfilet met saus naar keuze
- Eendenborst met rodeportosaus.

VLEES GERECHTEN:

- Ardeensgebraad met saus naar keuze**
- Gebraad met saus naar keuze**.
- Rosbief met saus naar Keuze**
- Varkenshaasje met saus naar keuze**.
- Gehaktbrood op zuiderse wijze.
- Tagliatelli met kaas en ham.
- Hongaarse goulash.
- Rundstoverij met rode wijn, spekreepjes, zilveruitjes en champignons
- Kalfsblanquet.
- Witte en zwarte pens met appelmoes
- Fricandellen met Noordkrieken.

AARDAPPEL (of ander) GARNITUUR:

- Aardappelkroketten.
- Pureeaardappelen.
- Hertoginnenaardappelen.
- Gebakken krielaardappelen.

UW FEEST? ONS VAK!

- Gegratineerde aardappelen.
- Gepersiliseerde aardappelen.
- Rosti aardappelen.
- Aardappelschijfjes met spek en champignons.
- Frieten.
- Rijst
- Pasta

Steeds inbegrepen: warme seizoensgroenten, aardappelgratin, aardappelkroketten, aardappelpuré,...

***Jagersaus, Duivelsaus, Zingarasaus, Archiducktsaus, Stroganoffsaus, Hollandaisesaus, Bérnaisesaus, Peperroomsaus, Currysaus, Zachtemosterdsaus, Wittewijnsaus, Garnalensaus, Kreeftensaus,...*

**prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW (6% afhalen, 12% met bediening)*



UW FEEST? ONS VAK!

THEMA BUFFETEN

Breugeltafel 1:

- Erwtensoep met broodkorstjes
- Frikadellen met warme Noordkrieken
- Witte en Zwarte pensen met appelmoes
- Boerenpaté met veenbessensaus
- Gepreste kop met mosterd
- Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla, Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla. Pastasla. Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter
- Rijstpap met bruine suiker.
- Kilometergebak met fruit.

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Breugeltafel	10 - 50	€ 18,00*	
	+ 50	€ 18,00*	22,50*
Gerecht wisselen		Geen opleg	Geen opleg
Extra gerecht toevoegen		€ 5,00*	€ 5,00*

Extra gerechten:

- Sparerib met honingsaus
- Kipkluijjes met Provençaalsesaus

**prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW (6% afhalen, 12% met bediening)*

UW FEEST? ONS VAK!

Kempische buffet:

- Groentesoep met balletjes
- Stoofvlees op Vlaamse wijze met Corsendonck bier
- Kippenbillen met appelmoes
- Frikadellen met warme Noordkrieken
- Gekookte Meesterlijkeham,
- Belgische Gouda kaas,
- Préparé van de chef
- Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla, Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla. Pastasla. Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter
- Rijstpap met bruine suiker.
- Kilometergebak met fruit

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Kempische buffet	10 - 50	€ 18,00*	
	+ 50	€ 18,00*	22,50*
Gerecht wisselen		Geen opleg	Geen opleg
Extra gerecht toevoegen		€ 5,00*	€ 5,00*

Extra gerechten:

- Kempische Bakworst
 - Witte en Zwarte pens met appelcompot
- *prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW (6% afhalen, 12% met bediening)*

Uw FEEST? ONS VAK!

Grotepan festijn:

- Nasi met kip en Bami met kip
- Paëlla met zeevruchten
- Gyros en Pita vlees
- Kipblokjes en spekblokjes
- Chipolata en Merquez worstjes
- Gebakken krielaardappelen,
- Broodjes, Kruidenboter.
- Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla, Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla, Pastasla, Rijst met kleurige seizoensgroenten,.
- Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Warme sausen assortiment:
Champignonroomsaus, Chinese currysaus, Provençaalsesaus
- Vers schepijs met bijhorende toppings en slagroom

Dit buffet is enkel met bediening verkrijgbaar

**prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen,
exclusief BTW (12% met bediening)*

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Grote pan	10 - 50		
	+ 50		22,50*

UW FEEST? ONS VAK!

Bourgondisch buffet

- Erwtensoep met broodkorstjes
of
- Groenetuinkruiden soep
of
- Wortelroomsoep met bieslook
- Frikadellen met warme Noordkrieken
- Witte en Zwarte pensen met appelmoes
- Kippenbillen met appelconpote
- Rundstoverij op Bourgondische wijze (rode wijn, spekreepjes, zilveruitjes en champignons)
of
- Kalfsblanquet
of
- Kipragout
- Gebakken aardappelschijfjes.
- Boerenpaté met veenbessensaus
- Gepreste kop met graanmosterd
- Beenham (afgesneden op buffet)
- Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla, Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla, Pastasla, Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter
- Chocomousse.
- Ricondé.

Uw FEEST? ONS VAK!

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Bourgondisch buffet	10 - 50	€ 20,00	
	+ 50	€ 20,00	22,50*

Gerecht wisselen	Geen opleg	Geen opleg
Extra gerecht toevoegen	€ 5,00*	€ 5,00*

**prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW (6% afhalen, 12% met bediening)*



Uw FEEST? ONS VAK!

KAASTAFELS

Kaastafel 1 (Als dessert)

Kaasschotel met diverse Franse en Belgische kazen als dessert
Deze schotels zijn steeds afgewerkt met diverse noten, gedroogde vruchten en vers seizoensfruit, er zijn eveneens broodjes en huisgemaakte kruidenboter voorzien. (150 gr. Per persoon)

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Kaastafel dessert	10 - 50	€ 8,00	
	+ 50	€ 7,50	10,00*

Kaastafel 2 (Als maaltijd)

Kaasschotel met diverse Franse en Belgische kazen als maaltijd
Deze schotels zijn steeds afgewerkt met diverse noten, gedroogde vruchten en vers seizoensfruit, er zijn eveneens broodjes en huisgemaakte kruidenboter voorzien. (300 gr. Per persoon)

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Kaastafel maaltijd	10 - 50	€ 12,25	
	+ 50	€ 12,25	14,75*

prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW (6% afhalen, 12% met bediening)

Uw FEEST? ONS VAK!

BARBEQUE

Barbeque 1:

Hier worden 3 stukken per persoon voorzien.

- Bbq worst, Kipfilet, Spareribs
- Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla, Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla, Pastasla, Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter.
- Gebakken krielaardappelen.

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Barbeque 1	10 - 50	€ 12,50*	
	+ 50	€ 12,50*	15,00*

Barbeque 2:

Hier worden 4 stukken per persoon voorzien.

- Bbq worst, Kipfilet, Spareribs, Steak
- Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla, Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla, Pastasla, Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter.
- Gebakken krielaardappelen.

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Barbeque 2	10 - 50	€ 17,00*	
	+ 50	€ 17,00*	19,50*

Uw FEEST? ONS VAK!

Barbeque 3:

Hier worden 4 stukken per persoon voorzien, u hebt keuze uit 8 soorten

- Bbq worst, Kipfilet, Spareribs, Steak, Varkenshaas, Spek, Saté, Zalmfilet, Regenboogforel
- Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla, Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla, Pastasla, Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:
mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter.
- Gebakken krielaardappelen.

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Barbeque 3	10 - 50	€ 20,00*	
	+ 50	€ 20,00*	22,50*

Winterbarbeque 1:

- Zie Barbeque 1 met extra:
- Warme seizoensgroenten
- Aardappelpuree met spek en kool
- Warme sausen:
Peppersaus, Champignonroomsaus, Stroganoffsaus

Winterbarbeque 2:

- Zie Barbeque 2 met extra:
- Warme seizoensgroenten
- Aardappelpuree met spek en kool
- Warme sausen:
Peppersaus, Champignonroomsaus, Stroganoffsaus

Uw FEEST? ONS VAK!

Winterbarbeque 3:

- Zie Barbeque 3 met extra:
- Warme seizoensgroenten
- Aardappelpuree met spek en kool
- Warme sausen:
Peppersaus, Champignonroomsaus, Stroganoffsaus

*prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen,
exclusief BTW (6% afhalen 12% met bediening)*

Buffet	Aantal personen	Afhalen	Met bediening
Winter BBQ1	10 - 50	€ 20,00*	
	+ 50	€ 20,00*	€ 22,50*
Winter BBQ2	10 - 50	€ 24,50*	
	+ 50	€ 24,50*	€ 26,50*
Winter BBQ3	10 - 50	€ 27,50*	
		€ 27,50*	€ 29,50*



UW FEEST? ONS VAK!

NAGERECHTEN

- Gekarameliseerde flensjes met Appelschijfjes: €4,50
- Pannekoek mikado: €4,75
- Appeltje in de oven met een bolletje vanilleroomijs: €4,50
- Appelstrudel met bolletje Vanilleroomijs: €4,50
- Tiramisu: €4,00
- Tiramisu met speculoos: €4,50
- Chocomousse: €2,95
- Bordje met dessertenwaaier:
fruitbavarois, chocomousse, Roomijs: €5,90
- Crème Brullée: €3,25
- Rijstpap met bruine suiker: €3,25
- Condérijst met fruit en slagroom €4,25
- Fruitsla met slagroom €4,00
- Chocolade fondu €5,00
- Pronk roomijs taart
(diverse uitvoeringen mogelijk ijslam, huwelijkstaart) €5,00
- Pronk biscuit gebak (diverse uitvoeringen mogelijk) €5,00
- Dessertenbuffet 3 soorten: € 6,50
(chocomousse, profiterolletjes, condérijst)
- Dessertenbuffet 5 soorten: € 8,50
(chocomousse, profiterolletjes, condérijst, fruit bavarois en schepijs)
- Spie profitiroлтаart €3,25
- Spie brezilennetaart.€3,25

Uw FEEST? ONS VAK!

DRANKENFORMULES

Open Bar - Traditioneel

Water, Fruitsap, Huiswijn wit en rood

Formule	Aantal personen	1 uur	2 uur	3 uur	Per extra uur
Openbar Traditioneel	Vanaf 50 personen	€ 6,50*	€ 12,00*	€ 15,00*	€ 5,00*

Open Bar - Exellent

Cava, Kir, Water, Fruitsap, Huiswijn wit en rood, Frisdrank, Pils

Formule	Aantal personen	1 uur	2 uur	3 uur	Per extra uur
Openbar Exellent	Vanaf 50 personen	€ 8,50*	€ 16,00*	€ 21,50*	€ 5,50*

Open Bar - Koffie

Als aanvulling op onze open bar Koffie & thee met assortiment versnaperingen € 2,50*

**prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen,
exclusief BTW (21%)*

Enkel bij afname buffet of menu.

Bediening vanaf de bar, inbegrepen: Bar Koeling Glazen Barpersoneel

Indien u Obers wenst maken wij voor u een offerte