

BBQ

Varken aan het spit

Lam aan het spit

Kip aan het spit

Breughels

Koude buffetten

Koud en warm buffetten

Pasta buffetten

Paella

Hapjes

Verse Oesters, door ons geopend	€3.85
-gegrilde Coquilles	€ 3,50
-Lamskroontjes met dipsausje	€ 4,50
-gegrilde scampi	€ 3,50
-diverse lepelhapjes (koud)	€ 2,95
-kipspiesje met mango saus	€ 3,50
-witte en zwarte beuling met gebakken ui	€ 2,00
-gevulde wraps met cheddar en Mozzarella en lente-ui	€ 2,00
-gevulde wraps met kip teriyaki	€ 2,00
- Zeeuwse warme Oesters met romige saus	€ 4,50
- Nacho's met de nodige garnituren	€ 4,50
(enkel op de ofyer mogelijk)	
-Lollipop van Brasvarspek	€ 2,95
Ober	€35.00 per uur

Drankenkaart

Diverse cocktails , zoals :

Antwerp Mulle, Appletise, Baco	€ 8,50 per stuk
Gin tonic (Nello of Aloise gin)	€ 9,00 per stuk
Rode, witte, rosé huiswijn	€ 9,50 per fles
Cava	€ 12,50 per fles

Dranken forfait

€ 6,00 per pers en per uur

(frisdranken, lichte bieren, huiswijnen, waters)

Glazen inbegrepen

Obers

€ 35.00 per uur

Dessert

Dessertbordje	€ 7.95 per persoon
Al Sobrosso (geflambeerde ananas met een bolletje vanille ijs)	€ 6.95 per persoon
Pannenkoeken met bruine suiker	€ 4.95 per persoon
Chocomousse	€ 3.50 per persoon
Rijstpap	€ 3,99 per persoon
Tiramisu	€ 3,20 per persoon
Mini dessertjes de luxe	€ 4,50@@ per stuk
Dessertenbuffet	€ 10,00 per pers
Diverse gebakjes, cakejes, mousses, ...	
Super de luxe dessertsbuffet	€ 15,00 per pers
Diverse taartjes, gebakjes, elixer D'Anvers, ...	
Extra uren voor	35.00 € per uur
Dessertbordje en bestek	€ 1.00 per pers

Een kleine toelichting:

Om ervoor te zorgen dat niemand iets tekortkomt, voorzien wij altijd wat extra bij elk feest. Zo kunnen uw gasten volop genieten, zonder zorgen. Die ruime hoeveelheden zijn

dus bewust ingecalculeerd, maar horen niet automatisch bij de bestelde porties. We vragen dan ook vriendelijk om eventuele overschotten niet mee te nemen.

Bedankt voor uw begrip en vertrouwen in onze service!

Degustatie barbecue

Dit is een super barbecue, wordt gebakken op onze Ofyer barbecue vanaf 30 personen

Er wordt een assortiment van 10 soorten vlees en of vis aangeboden

- Tomahawk steak
- Scampi
- Mini lamsburgertjes
- Worstjes mini bbq worst
- traag gegaard boerenspek/ spekfakel
- Kipspiesjes
- Merqueze worst
- Lamskoteletje
- Zalm papillotten
- Spare ribben

Dit alles aangevuld met een heerlijk groentebuffet

- knapperige sla
- Tomaatjes met ui
- komkommertjes
- geraspte verse wortelen
- Pastasalade mediterané
- Pasta pesto
- Groentensalade
- Rode bietslade
- Aardappelsalade

Diverse sausjes

Brood en boter

Prijs per persoon

€45.50 per persoon incl BTW

*borden en bestekken en de afwas 1,75€ per persoon

*opstartkost : 250 euro onder de 20 personen (2 uur bakken , materiaal,verplaatsing tot 10 km ,...)
200 euro tussen de 20 en de 35 pers (2 uur bakken, materiaal, verplaatsing tot 10 km, ...)
175 euro vanaf 35 personen (2uur bakken, materiaal,verplaatsing tot 10 km,...)

* extra uren en of extra personeel 35,00€ per uur of verplaatsing

BBQ per persoon 3 of 4 stukken per persoon

Na onze degustatie bbq stel wij ook deze voor, een bbq met 3 of 4 stukken vlees per persoon

U kan kiezen uit volgende vlees , vis en vege:

- BBQ worst
- Kipsaté la Belle Flamande
- Saté
- Hamburger
- kipfilet La Belle Flamande
- zalmpapillot
- Scampibrochette
- vege burger
- vege worst
- groenten papilot
- Fakkelbrood cheddar
- Gemarineerde steak (+ 1.00€cper pers)
- spare rib
- kalkoenhaasje
- kippenboutje
- Wil je entrecôte als 3 de of 4 de stuk vlees + 5,00€ per persoon.
- Tomahawk als 3 de of 4 de stuk vlees + 7,50€ per persoon

(het moet niet allemaal dezelfde keuze zijn!!)

*Het vlees , groenten, brood en boter en sauzen

Sla, tomaat, wortel, komkommer, pasta salade, aardappelsalade, rode biet, groentenmix,
4 sausjes, brood en boter.

Prijs : 19,00€ per persoon btw incl (3 stuks vlees per persoon)

21.00€ per persoon btw incl (4 stuks vlees per persoon)

*borden en bestekken en de afwas 1,75€ per persoon

*opstartkost : 250 euro onder de 20 personen (2 uur bakken , materiaal,verplaatsing tot 10 km ,...)
200 euro tussen de 20 en de 35 pers (2 uur bakken, materiaal, verplaatsing tot 10 km, ...)
175 euro vanaf 35 personen (2uur bakken, materiaal,verplaatsing tot 10 km,...)

* extra uren en of extra personeel 35,00€ per uur of verplaatsing

BBQ voor verenigingen

Een gezins- en budgetvriendelijke formule voor verenigingen, straatfeesten, buurtfeesten, schoolfeesten en clubs met voorinschrijving.

Je organisatie of club kan haar leden of deelnemers perfect op maat laten kiezen in hoeveelheid alsook het soort vlees. Op deze manier kan iedereen een juiste keuze maken naar smaak en budget. Als organisatie heb je enkel inschrijvingsformulieren te maken en bonnetjes naar de gemaakte keuzes .

Voor een goed en duidelijk begrip heb je voor elke prijs uit de lijst een kwalitatief en heerlijk gebracht bord lekker vlees zonder limiet naar het groente buffet.

Bbq worst	8€
Hamburger	8€
Chipolata worstje	8€
Kippenboutje	7,5€
Mergueze worstje	8,5€
Varken saté	9,5€
Rund saté	10,5€
Kippenfilet	10€
Kipsaté	10,5€
Sparerib	10€
Varkenshaasspies	11,5€
Varkenskotelet	10€
Varkens mignonette	11€
Varkenskarbonade	9€
Reuze brochette (200gr)	12€
Witte beuling	8€
Steak dikke ziel (150 gr)	12€
Entré cote (400gr)	20 €
Lams kotelet	10€
Lams filet (200gr)	16€
Lamskroontje (350gr)	22€
Lamsbrochette	12€
Zalmfilet in suprême saus	(150gr) 12€ of (75gr) 8€
Scampibrochette	11€
Bakharing	10€
Vege burger	10€
Vege worst	10€
Fakkelbrood met Cheddar	10€

Inbegrepen in deze prijzen zijn uitgebreid groenten buffet, koude , aardappelsla, pasta-salade, brood en boter , gebruik bbq toestel, gas of houtskool of Ofyer, verplaatsing (binnen een straal van 25km) en bakservice.

Deze prijzen zijn van toepassing bij afname vanaf 300 stuks .

Bij minder dan 300 stuks afname komt er 0,85€ per stuk bij

Bij afname vanaf 600 stuks is er 0,25€ korting per stuk en bij afname van 1000 stuks of meer is er 0,50€ per stuk korting. Borden en bestekken en vuil terug 1.75€ per persoon

BBQ De luxe

Meer gangen menu aan 42 € per persoon

Als aperitief

Vleesfakkel, scampi spies, lollipop van brasvar

Voorgerecht

Een keuze uit :(MAX 2 SOORTEN)

Zalmfilet suprême

Tongrolletjes met kreeftensaus

Scampi met scampicrème saus

Vitello tonato

Pastrami tonato

Garnalen cocktail

Steak tartaar

Carpaccio van rund

Hoofdgerecht

Een variatie van 1^e keus vlees bestaande uit steak, varkenshaas, kipfilet, bbq worst, sate, spare rib, lamskotelet, merqueze worst, hamburgers

Warme aardappelen

Saladbar

Zeer uitgebreid buffet met fijne groenten ,

Sla, tomaat, wortelsalade, groente mix, komkommer, pasta mediterrane, pasta pesto, taboulé, boontjes, fetasalade

Broodjes en boter

Sausjes, look, huisgemaakte Tartaar, saus van het huis, cocktail, mayonaise en ketchup

Dessert:

Een gevarieerd dessertbuffet

Inbegrepen : gebruik bbq toestel

Niet inbegrepen:

Transsport en verplaatsing, Service werkuren (42€ per uur voor de bakker, 35€ per uur voor de helpers)

Borden en bestekken aan 0.36€ per stuk

Meat lover bbq dry aged

Dry Aged Tomahawk steak, Simmental, Black Agnus Argentinië op de Ofyer BBQ met gebakken aardappelen en warme sauzen

(Pepersaus, bearnaise, champignon)

Assortiment van gemengde salades, een niet traditionele saladbar, bestaande uit :

Marokkaanse tomatensalade

Griekse salade

Couscoussalade

Pasta pesto

Pasta Mediterané

Rauwkostsalade

Zomerse slamix

Prijs : €65.00 per persoon

*borden en bestekken en de afwas 1,75€ per persoon

Service werkuren (42€ per uur voor de bakker, 29€ per uur voor de helpers)

Vanaf 100 personen zijn de service uren gratis (service uren zijn de werkuren voor verplaatsing en het bakken van het vlees op het feestje zelf, niet de helpers , beginnend vanaf vertrek en aankomst Hoboken

* extra uren en of extra personeel 35,00€ per uur of verplaatsing

Meat lover tomahawk en scampi

 Dry Aged Tomahawk steak, en scampi's op de Ofyer BBQ met gebakken aardappelen en warme sauzen

(Pepersaus, bearnaise, champignon)

Assortiment van gemengde salades, een niet traditionele saladbar, bestaande uit :

Marokkaanse tomatensalade

Griekse salade

Couscoussalade

Pasta pesto

Pasta Mediterané

Rauwkostsalade

Zomerse slamix

Prijs : €65.00 per persoon

*borden en bestekken en de afwas 1,50€ per persoon

Service werkuren (42€ per uur voor de bakker, 29€ per uur voor de helpers)

Borden en bestekken aan 1.75€ per pers

Vanaf 100 personen zijn de service uren gratis (service uren zijn de werkuren voor verplaatsing en het bakken van het vlees op het feestje zelf, niet de helpers , beginnend vanaf vertrek en aankomst Hoboken

* extra uren en of extra personeel 35,00€ per uur of verplaatsing

Winter BBQ Degustatie

Dit is een super barbecue, wordt gebakken op onze Ofyer barbecue (vanaf 30 personen en indien hij op de plaats kan staan)

Er wordt een assortiment van diverse vlees en of vis aangeboden

- Hertfilet
- Scampi
- Mini lamsburgertjes
- Worstjes mini bbq worst
- traag gegaard boerenspek
- Kipspiesjes
- Merqueze worst
- Lamskoteletten
- Zalm papillotten

Dit alles aangevuld met een heerlijk warm groentebuffet

- boontjes met spek
- gebakken witloof
- Provençaal tomaatje
- spruitjes
- Tartiflette aardappelen
- Gestoofde wortelen
- Jachtsaus.

Prijs per persoon

€49.50 per persoon incl BTW

*borden en bestekken en de afwas 1,75€ per persoon

*opstartkost : 250 euro onder de 20 personen (2 uur bakken , materiaal,verplaatsing tot 10 km ,...)
200 euro tussen de 20 en de 35 pers (2 uur bakken, materiaal, verplaatsing tot 10 km, ...)
175 euro vanaf 35 personen (2uur bakken, materiaal,verplaatsing tot 10 km,...)

* extra uren en of extra personeel 35,00€ per uur of verplaatsing

Winter BBQ per persoon 3 of 4 stukken

per persoon

— Na onze degustatie bbq stel wij ook deze voor, een bbq met 3 of 4 stukken vlees per persoon

U kan kiezen uit volgende vlees , vis en vege:

- BBQ worst
- Kipsaté la Belle Flamande
- Saté
- Hamburger
- kipfilet La Belle Flamande
- zalmpapillot
- Scampibrochette
- vege burger
- vege worst
- groenten papilot
- Fakkelbrood cheddar
- Fakkelbrood kip
- Gemarineerde steak (+ €1.00 per pers)
- spare rib
- kalkoenhaasje
- kippenboutje
- Wil je entrecôte als 3 of 4 de stuk vlees + 5,00€ per persoon.
- Tomahawk als 3 of 4 de stuk vlees + 7,50€ per persoon

(het moet niet allemaal dezelfde keuze zijn!!)

- Provençaal tomaatje
- spruitjes
- Tartiflette aardappelen
- Gestoofde wortelen
- Jachtsaus.

Prijs : 28,00€ per persoon btw incl (3 stuks vlees per persoon)

30.00€ per persoon btw incl (4 stuks vlees per persoon)

*borden en bestekken en de afwas 1,75€ per persoon

*opstartkost : 250 euro onder de 20 personen (2 uur bakken , materiaal,verplaatsing tot 10 km ,...)
200 euro tussen de 20 en de 35 pers (2 uur bakken, materiaal, verplaatsing tot 10 km, ...)
175 euro vanaf 35 personen (2uur bakken, materiaal,verplaatsing tot 10 km,...)

* extra uren en of extra personeel 35,00€ per uur of verplaatsing

Pimp your burger

Pimp your burger is een formule waarbij de gasten kunnen kiezen uit een assortiment van kippenburger, gewone burger, vegetarische burger, dit alles tussen een lekker broodje

De gast stelt zelf de topping samen voor zijn of haar burger, deze bestaat uit:

Sla

Schijfjes tomaat

Augurk

Kaas

Bicky uitjes

Gebakken spek

Gebakken ui

Mayonaise

Ketchup

Samoerai

Bbq saus

Spaanse saus

Prijs per burger

8.00€ per stuk

Niet inbegrepen:

Service werkuren (42€ per uur voor de bakker, 35€ per uur voor de helpers)

Vanaf 100 personen zijn de service uren gratis (service uren zijn de werkuren voor verplaatsing en het bakken van het vlees op het feestje zelf, niet de helpers , beginnend vanaf vertrek en aankomst Hoboken

Varken aan 't spit

Wij beschikken over een mobiel spit dat zowel binnen als buiten in werking kan treden.

Dit spit werkt op gas en garandeert 100% voedselveiligheid en andere schadelijke stoffen uit houtverbranding.

Het varken wordt aan het spit gegaard en niet op voorhand in de oven. Zo behouden we een zeer oprechte en natuurlijke smaak en blijft het vlees heel sappig in zijn eigen hoedanigheid. Het varken wordt ook niet gepekeld maar na versnijding gekruid met een eigen kruidenmengeling wat zeer lekker is.

Varken aan 't spit met koud of warm groente buffet

Wilt u uw gasten verrassen op een originele maaltijd? Wij bereiden het varken bij U ter plaatse aan het spit. Het lekker vlees wordt bovendien geserveerd met een koud of warm groenten buffet.

Prijzen:

Vanaf 20 personen aan €42.00 per pers

Vanaf 30 personen aan €35.00 per pers

Vanaf 50 personen aan €30.00 per pers

Vanaf 70 personen of meer aan €25.00 per pers

Inbegrepen:

Het varken, kruiden, aardappelsalade, sla, tomaat, geraspte wortel, geschilde komkommertjes, rode biet salade, groentesalade, pastasalade, brood en boter, sausjes (cocktail, look, tartaar, bbq saus

Supplement warm groente buffet = +€ 10.00 per pers

*borden en bestekken en de afwas 1,75€ per persoon

Voor bak en snij service **42€/u** voor onze slager en **35€/u** voor onze hulpkok, deze uren lopen vanaf laden in de firma tot terug binnen rijden in de firma.

Varken aan het spit tussen een broodje

Als u een party of straatfeest, markt, braderie enz hebt, kunnen wij voor u een varkentje komen garen en versnijden en serveren tussen een broodje met saus naar keuze.

Prijzen:

- vanaf 75 broodjes aan **7,5 € per broodje**
- vanaf 100 broodjes aan **7 € per broodje**
- vanaf 125 broodjes aan **6,5 € per broodje**
- vanaf 150 broodjes aan **6 € per broodje**
- vanaf 175 broodjes aan **5,5€ per broodje**
- vanaf 200 broodjes of meer aan **5€ per broodje**

Inbegrepen:

sauzen, varken, kruiden, servetten, broodjes, mobiel spit, bak boter, km vergoeding, gas en snijtafels

Voor bak en snij service **42€/u** voor onze slager en **35€/u** voor onze hulpkok, deze uren lopen vanaf laden in de firma tot terug binnen rijden in de firma.

In de plaats van de broodjes heb je ook de mogelijkheid om varken aan het spit in een bakje met verse lekkere rauwkost sla te nemen , de prijzen zijn hetzelfde als de broodjes , je kan ook deels broodje / bakje combineren.

LAM AAN HET SPIT

Bij ons wordt het lam niet voorgegaard of op voorhand in de oven gebraden. Het gaat puur in ons spit en wordt zo volledig van verse toestand naar zachte garing klaargemaakt. **Dit resulteert in maximale smaak en sappigheid**

OPTIE 1: FORMULE (VANAF 20 PERSONEN)

Prijzen: 40€ /persoon.

+ slager/snijder erbij aan **42€/u** (vanaf laden in Hoboken tot terug afladen in Hoboken), een hulpkok aan **35€/u**

Supplement koud groente buffet
(= **15€/persoon** extra erbij)

- Diverse verse groenten
- aardappeltjes
- koude sauzen
- brood en boter
- Pastasalade

Supplement warm groente buffet
(= **18€/persoon** extra erbij)

.

OPTIE 2: ZELF BAKKEN AAN HET SPIT

Als u enkel het lam met spit geleverd wil krijgen is het **35€/persoon** + de vervoerskosten aan **48€/u** (= bestuurder + km-vergoeding inbegrepen).

OPTIE 3: KLAARGEMAAKT AFHALEN

Uw wil het lam kant-en-klaar komen afhalen? Dit komt op **35 €/persoon**

OPTIE 4: ENKEL HET SPIT HUREN

U heeft zelf een lam of varken en wil een mobiel spit huren dan kan dit ook bij ons (met waarborgbetaling)

Praktisch

- Ons spit heeft de mogelijkheid om zowel binnen als buiten in werking te treden, een normale doorgang is reeds voldoende.

Bij vragen of bedenkingen mag je ons altijd vrijblijvend contacteren, wij staan u graag te woord

Kip aan het spit

Kip aan het spit voorzien van een groentenbuffet, gebakken aardappelen of frietjes of kroketten € 22,00 per persoon

Kip aan het spit voorzien van appelmoes en kroketten € 18,00 per persoon

Kip aan het spit met rauwkostsla en gebakken krielen € 18,00 per persoon

Kip aan het spit € 16,00 per persoon

borden en bestekken en de afwas 1,75€ per persoon

Service werkuren (42€ per uur voor de bakker, 35€ per uur voor de helpers)

Vanaf 100 personen zijn de service uren gratis (service uren zijn de werkuren voor verplaatsing en het bakken van het vlees op het feestje zelf, niet de helpers , beginnend vanaf vertrek en aankomst Hoboken

Paella

Breng de Spaanse Sfeer bij u thuis

Onze paella wordt artisanaal bij u thuis of op uw feest bereid (vanaf 20 pers)

Paëlla verrijkt met gamba, scampi, inktvis, mosseltjes, worstjes, chorizo, kippenboutjes, kippenblokjes

*borden en bestekken en de afwas 1,75€ per persoon

*opstartkost : 250 euro onder de 20 personen (2 uur bakken , materiaal,verplaatsing tot 10 km ,...)
200 euro tussen de 20 en de 35 pers (2 uur bakken, materiaal, verplaatsing tot 10 km, ...)
175 euro vanaf 35 personen (2uur bakken, materiaal,verplaatsing tot 10 km,...)

* extra uren en of extra personeel 35,00€ per uur of verplaatsing

Vanaf 20 personen	20.00€ per pers
-------------------	-----------------

Vanaf 50 personen	18,50€ per pers
-------------------	-----------------

Vanaf 100 personen	17,50€ per pers
--------------------	-----------------

Vanaf 150 personen	16,50€ per pers
--------------------	-----------------

Pastabuffet

Dit is een buffet voor zowel jong als oud, bestaande uit diverse pasta's en sauzen . De pasta's worden ter plaatse gekookt.

Tagliatelle van de chef met scampi

Lasagne

Macaroni met kaas en hesp

Gevulde Tortelli met mascarponesaus

Spaghetti bolognaise

Farfalle met carbonara saus

Serpentine pasta forestière saus

Cannelloni met ricotta en spinazie met tomatensaus

Prijs: 26,50 per persoon

*borden en bestekken en de afwas 1,75€ per persoon

*opstartkost : 250 euro onder de 20 personen (2 uur bakken , materiaal,verplaatsing tot 10 km ,...)
200 euro tussen de 20 en de 35 pers (2 uur bakken, materiaal, verplaatsing tot 10 km, ...)
175 euro vanaf 35 personen (2uur bakken, materiaal,verplaatsing tot 10 km,...)

* extra uren en of extra personeel 35,00€ per uur of verplaatsing

Brandpasta voor de bain Marie 3,00€ per stuk

Pasta kunnen veranderen naargelang marktaanbod, maar zeker een ruime keuze is steeds voorzien.

Tapasbuffet

Spaanse gedroogde ham

Manchego kaas

Olijven mix

Chorizo

3 soorten ansjovis

Gamba's la plancha

Patates bravas

Gepaneerde inktvis

Heerlijke kippenboutjes

Albondigas in tomatensaus

Mosseltjes met kruidenboter

Scampi van de chef met tagliatelle

Tortilla

Ensaladia van het huis

Lookbrood

Prijs: 25.95 per pers

Forfait om ter plaatse te bereiden

*borden en bestekken en de afwas 1,750€ per persoon

*opstartkost : 250 euro onder de 20 personen (2 uur bakken , materiaal,verplaatsing tot 10 km ,...)

200 euro tussen de 20 en de 35 pers (2 uur bakken, materiaal, verplaatsing tot 10 km, ...)

175 euro vanaf 35 personen (2uur bakken, materiaal,verplaatsing tot 10 km,...)

* extra uren en of extra personeel 35,00€ per uur of verplaatsing

Brandpasta voor bain Marie 3,00€ per potje (2 stuks per bain Marie)

Italiaans Buffet

Pastrami tonato met rucola, pijnboompitten en tomatenparels
Vitello tonato afgewerkt met rucola en kappertjes
Tomatencarpaccio met burrata, pesto en basilicum en basilicum crème
Pittige quinoa met scampi
Parmaham met honingmeloen
Panchetta magretta met Romanga kruiden
Toscaanse mortadella met pistache nootjes
Villani salami
Gerookte zalm met dille en truffelolie
Pasta salade met olijfjes en groene pesto
Pasta salade met rode pesto en zongedroogde tomaatjes
Zuiderse gegrilde paprika met pecorini kaas
Aardappelsalade met truffel
Gestoofde boontjes met sjalot en mediterrane kruiden
Assortiment van Focaccia brood, ciabatta en baguette met kruidenboter

Prijs €25,95 per persoon

Dessertbuffet € 8,00 per persoon

Assortiment van diverse mini glaasjes, bestaande uit
-Panna Cotta met vers fruit
-Cafe panna cotta met crumble speculaas
-Tiramisu met hazelnootjes, caramel en pointe de sel
-Panna cotta met limoncello
-zabaglione met rode vruchten
...

*borden en bestekken en de afwas 1,75€ per persoon

*opstartkost : 250 euro onder de 20 personen (2 uur bakken, materiaal, verplaatsing tot 10 km, ...)
200 euro tussen de 20 en de 35 pers (2 uur bakken, materiaal, verplaatsing tot 10 km, ...)
175 euro vanaf 35 personen (2uur bakken, materiaal, verplaatsing tot 10 km,...)

* extra uren en of extra personeel 35,00€ per uur of verplaatsing

Buffetten:

Koud buffet nr 1

€ 15,90 per pers

Hespenrolletjes met asperges

Italiaanse ham met sappige meloen

Gebakken rosbeef

Gebakken varkensgebraad

Gegrilde kippenboutjes

Vleesbrood van het huis met kriekjes

Gevuld Mimosa eitje

Koude groentjes: tomaatjes met gesnipperde ui, geraspte wortelen, geschildte komkommertjes, rode bietsalade, fijne rauwkost mix, pasta salade, koude aardappeltjes

Optie borden en bestekken en vuil terug € 1,75 per pers

Optie brood en boter € 3,50 per pers

Optie koude sausjes € 2,00 per pers

Koud buffet nr 2

€ 18,90 per pers

Tomaat gevuld met grijze garnalen

Hespenrolletjes met asperges

Italiaanse ham met sappige meloen

Gebakken rosbeef

Gebakken varkensgebraad

Gegrilde kippenboutjes

Vleesbrood van het huis met kriekjes

Gevuld Mimosa eitje

Koude groentjes: tomaatjes met gesnipperde ui, geraspte wortelen, geschildte komkommertjes, rode bietsalade, fijne rauwkost mix, pasta salade, koude aardappeltjes

Optie borden en bestekken en vuil terug € 1,75 per pers

Optie brood en boter € 3,50 per pers

Optie koude sausjes € 2,00 per pers

Koud Buffet nr 3**€ 21,90 per pers**

Pastrami tonato

Tomaat gevuld met grijze garnalen

Hespenrolletjes met asperges

Italiaanse ham met sappige meloen

Gebakken rosbeef

Gebakken varkensgebraad

Gegrilde kippenboutjes

Vleesbrood van het huis met kriekjes

Gevuld Mimosa eitje

Koude groentjes: tomaatjes met gesnipperde ui, geraspte wortelen, geschilde komkommertjes, rode
bietsalade, fijne rauwkost mix, pasta salade, koude aardappeltjes

Optie borden en bestekken en vuil terug € 1,75 per pers

Optie brood en boter € 3,50 per pers

Optie koude sausjes € 2,00 per pers

Koud buffet nr 4**€ 25,90 per pers**

Gestoomde verse zalm met garnituur

Pastrami tonato

Tomaat gevuld met grijze garnalen

Hespenrolletjes met asperges

Italiaanse ham met sappige meloen

Gebakken rosbeef

Gebakken varkensgebraad

Gegrilde kippenboutjes

Vleesbrood van het huis met kriekjes

Gevuld Mimosa eitje

Koude groentjes: tomaatjes met gesnipperde ui, geraspte wortelen, geschilde komkommertjes, rode
bietsalade, fijne rauwkost mix, pasta salade, koude aardappeltjes

Optie borden en bestekken en vuil terug € 1,75 per pers

Optie brood en boter € 3,50 per pers

Optie koude sausjes € 2,00 per pers//

Koud buffet nr 5**€ 28,90 per per0s**

Gevulde perzik met tonijn

Gestoomde verse zalm met garnituur

Pastrami tonato

Tomaat gevuld met grijze garnalen

Hespenrolletjes met asperges

Italiaanse ham met sappige meloen

Gebakken rosbeef

Gebakken varkensgebraad

Gegrilde kippenboutjes

Vleesbrood van het huis met kriekjes

Gevuld Mimosa eitje

Koude groentjes: tomaatjes met gesnipperde ui, geraspte wortelen, geschilde komkommertjes, rode bietsalade, fijne rauwkost mix, pasta salade, koude aardappeltjes

Optie borden en bestekken en vuil terug € 1,75 per pers

Optie brood en boter € 3,50 per pers

Optie koude sausjes € 2,00 per pers

Koud en warm buffet nr 1**€ 32.00 per pers****Koud:**

Tomaat gevuld met grijze garnalen

Hespenrolletjes met asperges

Italiaanse rauwe ham

Pastrami tonato

Koude groentjes : Kapperige ijsbergsalade, tomaatjes met gesnipperde ui, geraspte wortelen, geschilde komkommertjes, rode bietsalade, fijne rauwkost mix, pasta salade, koude aardappelen

Warm:

Soep van de dag

Huisbereid stoofvlees

Romige vol au vent

Tongrolletjes van de chef

Puree aardappelen

Optie borden en bestekken en vuil terug € 2,50 per pers

Optie brood en boter € 3,50 per pers

Optie koude sausjes € 2,00 per pers

Brandpasta € 3.00 per potje

Koud en warm buffet nr 2**€ 34,95 per pers****Koud:**

Gestoomde verse zalm met garnituur

Tomaat gevuld met grijze garnalen

Hespenrolletjes met asperges

Italiaanse rauwe ham

Pastrami tonato

Koude groentjes : Kapperige ijsbergsalade, tomaatjes met gesnipperde ui, geraspte wortelen, geschilde komkommertjes, rode bietsalade, fijne rauwkost mix, pasta salade, koude aardappelen

Warm:

Soep van de dag

Kippetje Belle Flamande in jachtsaus

Tongrolletjes van de chef

Puree aardappelen

Optie borden en bestekken en vuil terug € 2.50 per pers

Optie brood en boter € 3,50 per pers

Optie koude sausjes € 2,00 per pers

Brandpasta € 3.00 per potje

Breugheltafel nr 1

€ 17.50 per pers

Vleesbrood van het huis met kriegjes

Zwarte en witte beuling met appeltjes (warm)

Gebakken overspek (warm)

Roereitjes (warm)

Rauwe boerenham

Rijstpap met bruine suiker

Breughelbrood met boter

Optie borden en bestekken en vuil terug

€ 2,50 per pers

Optie koude sausjes

€ 2,00 per pers

Brandpasta

€ 3.00 per potje

Breugheltafel nr 2**€ 24,95**

Vleesbrood van het huis met kriegjes

Zwarte en witte beuling met appeltjes (warm)

Kop met mosterd, augurk, zilveruitjes

Boerenworstjes

Paté van de chef met aangepaste confituur

Gebakken ovenspek (warm)

Roereitje (warm) of gekookt eitje

Rauwe boerenham

Abdijkaas met nootjes

Rijstepap met bruine suiker

Breughelbrood met boter

Optie borden en bestekken en vuil terug

€ 2.50 per pers

Optie koude sausjes

€ 2,00 per pers

Brandpasta

€ 3.00 per potje

Breugheltafel nr 3**€ 27,95 per pers**

Breughelsoep

Spare Ribs met bruine saus (warm)

Vleesbrood van het huis met kriekjes

Zwarte en witte beuling met appeltjes (warm)

Kop met mosterd, augurk, zilveruitjes

Boerenworstjes

Paté van de chef met aangepaste confituur

Gebakken overspek (warm)

Roereitje (warm)

Rauwe boerenham

Abdijkaas met nootjes

Rijstepap met bruine suiker

Breughelbrood met boter

Optie borden en bestekken en vuil terug

€ 2.50 per pers

Optie koude sausjes

€ 2,00 per pers

Brandpasta

€ 3.00 per potje

Enkele praktische afspraken omtrent de buffetten:

Alles kan geleverd worden mits een vergoeding vanaf 35 per uur, we rekenen

Voor ophalen is dit juist hetzelfde.

Alle materialen dienen proper teruggebracht te worden, indien dit niet het geval is rekenen wij een vergoeding aan van 1€ per plateau of 2€ per bain-marie

Huur Bain-Marie € 10 per stuk

Brandpasta € 3,00 per potje

***borden en bestekken en de afwas 1,75€ per persoon, tenzij er meerdere bestekken en borden nodig zijn worden deze aan 0.35€ per stuk extra aangerekend**