



## **De Chef stelt voor / Le chef propose:**

### BBQ formules (op basis minstens 20 pers)

Basisformule € 42,50 pp

#### Vlees :

- Chipolata, merguez, mini pensen...
- Gemarineerd spek
- Mini hamburgers
- Brochette
- Ribbetjes
- Ardeens gebraad
- Gemarineerde kip (bil en borsten)
- ....

#### Slaatjes, ... :

- Koude aardappelen
- Diverse koude slaatjes (boontjes, wortelen, witte kool, tomatensla, sla, knolselder ...)
- Brood & Boter
- Aardappelen in de schil

#### Sauzen :

- Mayonaise
- Cocktail
- Kruidenboter

#### Diverse :

- Barbecue
- Hout of houtskool/gas
- chafingsdish
- Borden, bestek vuil terug
- 1 kok (35 pers)
- 1 pers klaar zetten buffet + bediening buffet
- transport

## Uitgebreide formule € 47,50 per persoon

### Vlees & Vis:

- Chipolata, merguez, witte pensen, gemarineerd spek
- Mini hamburgers, ribbetjes, Gemarineerde kip (bil en borsten)....
- Entre cote, Lamsbrochette, ...
- Papillot van zalm
- Scampi

### Slaatjes, ... :

- Koude aardappelen, Aardappelen in de schil
- Taboule op smaak gebracht met krokante groentjes en tomatenvinaigrette
- Pasta
- Diverse samengestelde slaatjes
- Basis slaatjes (boontjes, wortelen, witte kool, tomatensla, sla, knolselder ...)
- Champignons op de bbq
- Brood & Boter

### Sauzen :

- Mayonaise, Cocktail, Kruidenboter, Tomatendressing, Verse kruiden dressing
- Peperroomsaus
- Bearnaise

### Diverse :

- Barbecue
- Hout of houtskool/gas
- chafingsdish voor vlees
- Warmplaten voor sauzen
- Borden, bestek vuil terug
- 1 kok (35pers)
- 1 pers klaar zetten buffet + bediening buffet
- transport

## Luxe formule € 55,75 per persoon

### Vlees & Vis:

- Ribbetjes, Gemarineerde kip
- Rib eye
- Lamscarre
- Pata Negra / speenvarken filet als gebraad gebakken
- zalm/zeebaars
- Gambas

### Slaatjes, ... :

- Koude aardappelen, Taboule, Pasta
- Aardappelen in de schil
- Diverse samengestelde luxe slaatjes slaatjes
- Basis slaatjes (boontjes, wortelen, witte kool, tomatensla, sla, knolselder ...)
- Warme groenten naar gelang het seizoen
- Diverse huisgemaakte broodjes met diverse smaken
- Mayonaise, Cocktail, Kruidenboter, Tomatendressing, Verse kruiden dressing
- Peperroomsaus
- Bearnaise

### Diverse :

- Barbecue
- Hout of houtskool/gas
- chafingsdish voor vlees
- Borden, bestek, vuil terug
- 1 kok (35pers)
- 1 pers klaar zetten buffet + bediening buffet
- transport

## Aanvullend desserten buffet vanaf € 8,50 per persoon

Mini dessertje 5 stuks pp. in glaasjes of potjes zoals

- o Chocolademousse
- o Luchtige crème met kriekjes en chocolade
- o Tiramisu met speculaas
- o Pastel de nata
- o Tartinette met witte chocolade en framboos
- o Creme brulée
- o Vanille room met rode vruchten
- o Bavarois van yoghurt en fruitcoulis
- o Roomsrijst met framboos en meringue
- o Mini tarte tatin, Mini moelleux
- o Mini gebakjes (javannais, miserable)
- o Ass Mini creme au beurre gebakjes (+ € 0.45)

## Aanvullend Kaas assortiment vanaf € 9,25 per persoon (steeds in combinatie met een koud buffet, BBQ,...)

Assortiment Belgische en Franse kazen 85 gr pp op schotel gegarneerd met noten, druiven, ...

## Onze aperitiefhapjes.

Rijkgekleurde hapjes in potjes en glaasjes

vanaf € 2,10 p/stuk.

Assortiment luxehapjes warm al dan niet op de bbq

vanaf € 2,40 p/stuk

### Diverse & Materiaal

*Met dienst wordt de btw op het eten verhoogt naar 12%*

- o Personeel voor keuken (1 persoon per 20 gasten) € 30,00 per uur/persoon (min 4 uur)
- o Personeel bediening (1 persoon per 12 personen) € 30,00 per uur/persoon min 4 uur)
- o Huur hoge receptietafel met aangepaste tafelrok en nap € 20,00
- o Huur tafel 6 personen met tafelrok (wit, 180 op 60) € 20,00
- o Huur nap wit voor tafel 180 op 60 € 7,00
- o Huur rotanstoel € 5,00
- o Servetten wit (idem nap) € 1,21
- o Huurprijs glazen, bestek, borden vuil terug € 0,25/stuk
- o Montage & opstelling buffet, hapjes ass., mini dessertjes € 30,00
- o Afbreken buffet, hapjes,... € 30,00
- o Teruggave vuil potjes, glaasjes, schoteltjes van hapjes, mini dessertjes € 0,10/stuk
- o Party tent 4x8 meter € 120,00
- o Terraswarmer € 60,00
- o Transport te bepalen
- o Ander materiaal op aanvraag...

## Wijnlijst (21% btw inclusief)

### Aperitief

- o Cava Portaceli € 8,95
- o Cava Francoli € 9,95
- o Champagne Veuve Elisabeth € 19,50
- o Champagne Taittinger Brut Réserve € 39,00

### Witte wijn

- o Mourelles « chardonnay » Vins du Pays D'oc € 7,95
- o L'excellence de Saint Laurent € 8,50
- o Villa Blanches Chardonnay € 9,25
- o Château de Fontenille € 9,25
- o Late Harvested Muscat (zoet/Brown Brothers Australië) € 10,75
- o Everton white « Chardonnay, sauvignon & Pinot Gris »  
(Brown Brothers Australië) € 11,00

### Rode wijn

- o Mourelles « Merlot, cabernet sauvignon » Vins du Pays D'oc € 7,95
- o L'excellence de Saint Laurent € 8,50
- o Everton Red « Syrah, Cabernet, malbec »  
(Brown Brothers Australië) € 11,00

### Soft & water

- o Water plat en bruis € 2,50 liter
- o Cola, Cola Zero, limonade € 3,250 liter
- o Fruitsap € 4,25 liter
- o Pils € 1,50 flesje