

Koffietafel

Gedurende 3 uur doorlopend. Bediening inbegrepen. Minimum 50 personen. Zaal naar keuze.

5 menu's

Menu 1 à 22.00 per persoon

op schotels, zelf te beleggen

- 3 grote pistolets en 1 grote sandwich
- 1 boterkoek
- jonge kaas, Boursin kruidenkaas, Oud Brugge
- gekookte ham, kalkoenfilet, salami
- confituur, choco, honing, humus, boter
- koffie, thee en water

Menu 2 à 24.50 per persoon

Assortiment van 5 belegde kleine pistolékes en sandwiches

- volkorenbroodje brie, peer, honing en sla
- bruin broodje jonge kaas, groenten en scheutjes
- chiabatta mozzarella/tomaat, pesto van basilicum
- wit broodje préparé of kip/curry
- meergranenbroodje serranoham, tomatenpesto en cresson
- sandwich gerookte zalm
- sandwich garnaalsalade tomaat en ei
- engelse boterham tonijnsla, cresson en komkommer
- 2 mini boterkoeken
- waters, fruitsap, koffie en thee

Deze formule kan ook aan receptietafels in combinatie met een buffet.

Menu 3 à 27.50 per persoon

Assortiment van 5 *luxe belegde* kleine pistolékes en sandwiches

- volkorenbroodje brie, peer, honing en sla
- bruin broodje jonge kaas, groenten en scheutjes
- chiabatta mozzarella/tomaat, pesto van basilicum
- meergranenbroodje serranoham, tomatenpesto en cresson
- engelse boterham tonijnsla, cresson en komkommer
- sandwich krabsalade
- sandwich garnaalsalade tomaat en ei
- gerookte zalm met zee kraal en zure room
- zuurdesembroodje met humus, rammenas, tomaat en scheuten *vegan*
- wrap met guacomole, rode biet, wortel, knolselder en sla *vegan*
- 2 mini boterkoeken
- 1 mini botercroissant
- waters, vers fruitsap, frisdranken
- Nespresso en theeassortiment

Luxe borden, glazen en bestek.

Deze formule kan ook aan receptietafels in combinatie met een buffet.

Uitvaartmaaltijd

Menu 4 à 46.00 euro p.p.

1 vis bordje

- kleine tomaat garnaal
- terrine van Noordzeevis
- gerookte zalm, versneden, met garnituur
- gerookte paling op bedje van zeekraal, ponzu dressing

2 vlees bordjes

- Serranoham, olijven en gemarineerde tomaat
- rundcarpaccio, rucola, Parmezaanse kaas
- Vitello Tonato en zuiderse toast
- gevogeltepastei met konfijt van vijgen en rode ui
- of wildpastei (seizoen) met garnituur

Garnituur

presentatie kan in individuele glaasjes/kommetjes of van buffet opstelling

- pastasalade met tomatenpesto en olijven
- pasta pesto en geroosterde pijnboompitjes
- quinoa of bulghursalade op zuiderse wijze
- aardappelsalade gemarineerd op Provençaalse wijze
- gemengde salade met linzen, tomaat, komkommer en rammenas
- sauzen, chutneys, oliën en vinaigrettes
- zeer gevarieerde broodmand met boter, olijfolie en humus

Kaas bord

- Belgische brie
- Oud Brugge
- Délice de Bourgogne
- assortiment vers seizoensfruit

Dessertbord

- 3 moderne kleine gebakjes
- 1 x chocolade mousse
- vers fruit
- decoratie

Dranken

- Te bespreken. Volgens forfait of afrekenen volgens verbruik

Supplementen

Aperitief

- Porto, Sherry, Cava, fruitsap vanaf 5.00 p.p.
- Porto, Sherry, Cava, fruitsap, frisdrank, doorlopend vanaf 10.00 p.p.

Wijnen

- Huiswijn, wit/rood/rosé, doorlopend 11.30 p.p.
- Pils bier (Stella, Maes, Bell pils, Jupiler, ...) 2.20

Soep

Seizoenssoep; asperge, erwten, boschampion, tomaat, kip, prei, ui, broccoli, ...

- tasje 1.30
- consommé 4.00

Boterkoek

- mini 1.10
- groot 1.50

Dessert

Gesloten taarten;

- rijst, appel, krieke, abrikoos, flan, normandische appel, kaas, ...
punt 3.20

Luxe kleine gebakjes

- javanais, misérable, framboos, pistache, carré confiture, brownie, ...
stuk 2.50

Luxe kleine glaasjes

- chocolade mousse, tiramisu, crème brulée, mousse van cuberdon, riz à la condée,
stuk 2.85

Fruit

Verse fruitsalade in glas

- klein 3.80
- groot 8.00

In onze zaal gelden bovenstaande prijzen inclusief BTW.

Op locatie: hiervoor maak ik u graag een offerte volgens uw wens, zo weet u exact hoeveel u zal betalen.

Verplaatsing en werkuren personeel = 36.50 / uur inclusief BTW

Materialen afhankelijk van uw wensen en volgens beschikbaarheid in de zaal.

- statafels
- tafels/stoelen
- buffettafels
- linnen
- bloemen

- tent

Feestzaal, parochiezaal e.d.: Zaalhuur door de klant te regelen.

Mochten er aanpassingen, vragen of opmerkingen zijn, wij horen ze graag.

Steeds tot uw dienst,
vriendelijke groet,

Renaat
0497 61 62 60