

ONZE BUFFETTEN IN AFHALING

De koude buffetten

(vanaf 12 personen)

Koud Buffet "Klassiek" : € 29,90

Zalm in "Belle-vue"
Perziken met tonijn
Salade van Gerookte Zalm en Aardappelen met Honing/Mosterddressing
Scampi in Cocktailsausje
Varkensreepjes met een duo van mosterd
Selectie van "Saucissons"
Pastasalade met kip
Ardense "Boerenham" met vruchten
Terrine van de Chef
Hespenrolletjes met asperges
Gevulde eieren
+ een keuze uit 4 groenten
+ een keuze uit 3 gemengde salades
+ Sauzen (mayonaise, cocktail) - Vinaigrette
Broodassortiment – boter

Breugheliaans Buffet: € 27,00

Ardense "Boerenham" met vruchten
Boerenpasteien
Brugse Pikanterie
Varkensreepjes met een duo van mosterd
Selectie van "Saucissons"
Gebakken kippenfilet
Droge worstjes
Ronde van mini worstjes
Filet d'Anvers
Plattekaas met fijne kruiden
Dagsselectie van 4 Kazen
+ een keuze uit 4 groenten
+ een keuze uit 3 gemengde salades
+ Sauzen (mayonaise, cocktail, mosterd) - Vinaigrette
Boerenbroodassortiment - boter

Onze Salades (met aangepaste sausen)

Groenten : Tomaten in kwartjes, Witte kool, Komkommers, Rode kool, Colslaw, Geraspte wortelen, Prinsessenboontjes, Rode bieten, Gegrilde groenten, Salade mesclun, ...

Gemengde salades: Salade van selder met noten & appelen, Bloemkool op Poolse wijze, Salade Boscaiola (met champignons), Salade van knolselder "à la Dijonaise", Aardappelen op Oosterse Wijze, Mexicaanse salade, Salade van soja, Bintjes & bieslook, Trio van pasta met basilicum, Taboulé van onze Chef, Indiaanse rijst, Macedoine van verse groenten, Couscous met Venkel, Quinoa met Broccoli en Radijnen, Salade van tarwe op Zuiderse wijze...

**Alle bovenvermelde prijzen zijn inclusief BTW.
Transportkosten niet inbegrepen**

Koud Buffet « Luxe » : € 42,25

Zalm in « Belle-vue »
Filet van Rode Poon
Perziken met tonijn en komkommers met krab
Individuele Bowl van Scampi op Taboulé van Bloemkool
Avocadosalade met grijze en roze garnalen
Salade Tomaat/mozzarella, artisjok en basilicum
Varkensreepjes met een duo van mosterd
Ardense "Boerenham" met vruchten
Terrine van de Chef
Hespenrolletjes met asperges
Luikse Sla met Mosterddressing
Kip met mango
+ een keuze uit 4 groenten
+ een keuze uit 5 gemengde salades
+ Sauzen (mayonaise, cocktail) - Vinaigrette
Broodassortiment - boter

Koud Buffet « Selectie » : € 50,70

Zalmfilet "Belle-vue"
Gerookte Schotse zalm
Gerookte Forelfilet
Individuele Bowl van Scampi op Taboulé met Kreeftenbisque
Tonijn op Provençaalse wijze
Mini tomaatje met grijze garnalen
Gebraad van rundvlees "Blanc Bleu Belge"
Ardense "Boerenham" met verse vruchten
Beenhesp - op hespenklem vanaf 70 pax
Varkensreepjes met een duo van mosterd
Terrines van de Chef
Gebakken kippenfilet met paprika
+ een keuze uit 5 groenten
+ een keuze uit 6 gemengde salades
+ Sauzen (mayonaise, cocktail) - Vinaigrette
Broodassortiment en boter

Onze Salades (met aangepaste sausen)

Groenten : Tomaten in kwartjes, Witte kool, Komkommers, Rode kool, Colslaw, Geraspte wortelen, Prinsessenboontjes, Rode bieten, Gegrilde groenten, Salade mesclun, ...

Gemengde salades: Salade van selder met noten & appels, Bloemkool op Poolse wijze, Salade Boscaiola (met champignons), Salade van knolselder "à la Dijonaise", Aardappelen op Oosterse Wijze, Mexicaanse salade, Salade van soja, Bintjes & bieslook, Trio van pasta met basilicum, Taboulé van onze Chef, Indiaanse rijst, Macedoine van verse groenten, Couscous met Venkel, Quinoa met Broccoli en Radijzen, Salade van tarwe op Zuiderse wijze...

**Alle bovenvermelde prijzen zijn inclusief BTW.
Transportkosten niet inbegrepen**

Koud Buffet « Wereldreis »: € 39,45

Zalm in “Belle-vue”
Gerookte Schotse zalm
Cocktail van grijze en roze garnalen
Salade Niçoise
Salade van inktvis
Scampi met paprika
Varkensgebraad
Serrano-ham
Mexicaans Slaatje met kip
Griekse salade
Mini-Chorizo
Gevulde eieren
Salade van tomaat/mozzarella en artisjok
Pastasalade met pesto & cacciatore
Tiropita
Sauzen (mayonaise, cocktail) - Vinaigrette
Groenten (4 soorten)
Broodassortiment – boter

Onze Salades (met aangepaste sausen)

Groenten : Tomaten in kwartjes, Witte kool, Komkommers, Rode kool, Colslaw, Geraspte wortelen, Prinsessenboontjes, Rode bieten, Gegrilde groenten, Salade mesclun, ...

Wij realiseren eveneens buffetten “op maat”. Andere producten kunnen verwerkt worden: Kreeft, Oesters, Langoustines, Ham op klem, Tomaat/garnaal...

OPGELET :

Alle bereidingen met Grijze Garnalen kunnen door veranderende marktprijzen een meerprijs veroorzaken. Deze zal altijd bij bestelling meegedeeld worden, waarbij de klant kan kiezen voor een ander gerecht of bereiding om dezelfde eenheidsprijs te kunnen behouden.

**Alle bovenvermelde prijzen zijn inclusief BTW.
Transportkosten niet inbegrepen**

De warme buffetten

(vanaf 15 personen)

Hierna volgt een selectie van verschillende gerechten die beschikbaar zijn in “Chafing dish” (dit zijn luxe bain-marie in inox).

Al onze bereidingen gaan vergezeld van hun garnituren.

1 warme schotel:	€ 19,25 per persoon
Bijkomende schotel:	€ 12,00 per persoon
Bain-marie:	€ 22,50 per stuk

Suggesties van de Chef:

Zalmsteak met zurkel
Zalmfilet met Zeekraal, Courgetten en Rode Ui
Koolvisfilet met fijne groenten
Rug van kabeljauw op Provençaalse wijze
Kabeljauwfilet met Zuiderse Purée
Gentse waterzooi
Vlaamse stoofkarbonaden
Stoofpotje van Varkenswangen met Vergeten groenten
Parelhoenfilet “à l’orange”
Lamstoofpotje
Wit van gevogelte met zachte currysaus
Varkensfilet met mosterd uit Meaux
Varkensreepje op Chinese wijze

Onze selecties met supplement van € 5,10 per persoon en per gerecht:

Scampi in Nantua-saus
Zeetongfilets “Véronique”
Zeewolffilet met Purée op Italiaanse Wijze
Buikspek van Tonijn met Ratatouille
Lamkroontje met groentenkrans
Kalfsnootje met Oesterzwammen
Eendenborstfilet met Frambozensaus
Met Feta & Olijven gevulde Kippenfilet en Ratatouille

**Alle bovenvermelde prijzen zijn inclusief BTW.
Transportkosten niet inbegrepen**

De desserts

(vanaf 12 personen)

Desserten “individueel” : € 8,25

Aardbeien met peper & anijs
Amandeltulpje met sorbetijs
Gegratineerde vruchtensla (+ € 2,10)
Ijsscoupe met verse vruchtensla
Bavarois met vanille en een speculaas saus
Chocoladekubus
“Bombe” van Chocolade met Engelse Room en Franbozen
Krokantje van 2 chocolades op een spiegel van pistache
Warme appeltaart met vanille-ijs
Citroenbavarois op onze wijze
Mille-feuille met aardbeien
Macaron met gezouten caramelboter
“Ile Flottante” met Engelse Room
Schuimgebak met mascarpone en rode vruchten
Perentaartje vergezeld door een Engelse room met Single Malt Whisky
Samenspel van Brownie en Bavarois van Pistache met Frambozencoulis (+ € 2,10)
Moelleux van chocolade met Engelse room en Porto
Catalaanse Crème
Lekkerbekjesbord (+ € 2,10)

Dessertenbuffet “Breughel” : € 8,70

Assortiment boerentaarten (appelen, krieken, flan, rijst, suiker)
Verse fruitsla
Huisbereide chocolademousse

Dessertenbuffet “Klassiek” : € 12,25

(Assortiment van diverse reductie-taartjes – 3,5 stuks per persoon)
Javanais - Misérable
Merveilleux - Tiramisu
Horentje met Banketbakkersroom – Mini-éclairs
Fruittaartjes
+
Verse fruitsla
Huisbereide chocolademousse

Dessertenbuffet “Selectie” : € 15,00

(Assortiment van reductie-taartjes “Prestige”) - in totaal 5,5 stuks per persoon
Fruittaartjes
Javanais - Misérable
Merveilleux – Tiramisu
Horentje met Banketbakkersroom –Berlijnse bol
Zwaantjes
Mini taartjes
Verse fruitsla
Individuele porties van
Crème brûlée
Chocolademousse, citroenmousse, panacotta, bavarois & eierflan

**Alle bovenvermelde prijzen zijn inclusief BTW.
Transportkosten niet inbegrepen**