

## **ONZE BUFFETTEN IN AFHALING**

### **De koude buffetten**

(vanaf 12 personen)

#### **Koud Buffet "Klassiek" : € 28,75**

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: € 25,95**

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 Radijzen, Salade van tarwe op Zuiderse wijze...

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

**Koud Buffet « Luxe »: € 40,65**

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 »: € 48,75**

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 »: € 37,95**

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:	<b>€ 18,50</b> per persoon
Bijkomende schotel:	<b>€ 11,20</b> per persoon
Bain-marie:	<b>€ 19,75</b> 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 € 4,90 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": € 7,95

Aardbeien met peper & anijs  
Amandeltulpje met sorbetijs  
Gegratineerde vruchtensla (+ € 2,00)  
Ijsscoupe met verse vruchtensla  
Bavarois met vanille en een speculaas saus  
Chocoladekubus  
"Bombe" van Chocolate 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 (+ € 2,00)  
Moelleux van chocolate met Engelse room en Porto  
Catalaanse Crème  
Lekkerbekjesbord (+ € 2,00)

### Dessertenbuffet "Breughel": € 8,35

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

### Dessertenbuffet "Klassiek": € 11,75

(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": € 14,45

(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**