



DE FEESTLEVERANCIER

CATERING & FEESTVERZORGING

www.defeestleverancier.be

RECEPTIE • WALKING DINNER • BARBECUE • BUFFET • VIP DINER • EVENT CATERING



HUWELIJK • BEDRIJFSFEEST • COMMUNIE • JUBILEUM • SEMINARIE • CONGRES

Cateringgids

Inhoud

- 3 Over ons
- 4 Fingerfood
- 5 Receptie's
- 9 Lunchgerechten
- 12 The Daily Lunch - Bedrijfslunches
- 13 Koude Schotels
- 15 Walking dinner
- 19 Walking dinner met buffetstanden
- 21 Koude buffetten
- 25 Gemengde buffetten
- 29 Barbeque buffetten
- 37 Show & Fun cooking
- 40 Late night snacks
- 41 Desserts
- 43 Bediening & Dranken
- 45 Verhuur materialen
- 48 Crew & filmcatering
- 51 Algemene voorwaarden
- 54 Referenties
- 57 Contactgegevens

Over Ons

**Al 12 jaar leggen
we met plezier
onze klanten
culinair in de
watten!**

Hoog tijd dus om een versnelling hoger te schakelen in 2021 dachten wij zo. Dus, een vernieuwde cateringgids met moderne, eigentijdse gerechten, herwerkte buffetten en opnieuw uitgedokterde receptie's. Maar ook vernieuwende formule's, verhuurmaterialen en een uitgebreide drankenkaart.

We hebben alles in huis om ook uw feest in 2021 tot een (culinair) succes te brengen. Ons jonge team van ervaren medewerkers (keuken-bediening-logistiek & administratie) zijn er meer dan ooit klaar voor. We hebben de ervaring, de juiste mensen en vooral de feeling om uw precieze verwachtingen aan te voelen en in te vullen.

Of het nu om een leuk bedrijfsfeest gaat, een huwelijk, een gezellig tuinfeest of een trendy receptie, we vinden samen zeker en vast de geschikte culinaire invulling.

Een lekker diner of een walking dinner, een statig buffet, het kan allemaal vanaf 20 tot wel 2.000 personen. En dat op uw locatie in gans België en daarbuiten. Maar ook originele, verzorgde bedrijfslunches en dagdagelijkse catering voor bedrijven is onze dada.

Kortom, een geslaagd event staat of valt met een goede organisatie en logistiek maar bovenal met lekker eten! In alle geval is De Feestleverancier de geschikte partner hiervoor.

Maak gerust uw keuze uit onze gids maar aarzel niet om ons te contacteren voor enkele persoonlijke voorstellen op uw maat en uw budget.

Niet alles past immers in een gids ...

Ik hoop dat we u binnenkort van dienst mogen zijn,

Albert Declerck
Zaakvoerder-Chef Kok

Fingerfood

*Kleine hapjes om uw gasten alvast welkom te heten.
Leuk als ontvangst en als knabbel bij het aperitief.
Bovendien kleden deze hapjes ook uw (hoge-) tafels in.*

1. *Fingerfood hapjes: € 3,00 / persoon
Gemarineerde olijfjes & bruschetta's met
2 soorten tapenades*
2. *Tapasbordje met gemarineerde olijven,
serranoham & blokjes manchego kaas
€ 12,50 / set*
3. *Bordje met assortiment rauwkost groenten en dipsaus: € 18,50 / set
Bloemkool, wortel, komkommer, radijsjes,
cherry-tomaatjes, selder en een cocktailsaus*
4. *Tapasschotel voor 13 à 15 personen met verzorgde fingerfood hapjes: € 29,50 / set
ansjovis, gemarineerde olijven & scampi, kippenspiesjes, serranoham, albondigas,
bruschetta's met olijventapenade*
5. *Bruschetta's met diverse tapenades: € 9,50 / set
Drie potjes verse huisbereide tapenades en tomaten salsa met een lepeltje en lekkere
bruschetta's zodat de gasten zelf hun gewenste bruchetta kunnen samenstellen*

olijf

hummus / aioli

rucola / paprika

Recepties

Onze verzorgde receptiehapjes zijn telkens een succesnummer bij de gasten. Originele en lekkere hapjes samen met een gepast aperitief brengen uw gasten in de juiste stemming.

Formule 1:

Focaccia met geitenkaas, gerookte zalm en honing (warm)

Espuma van kreeft met rivierkreeftjes (koud)

Witlofsoepje met serranoham en truffelolie (warm)

Lepelhapje met Mi-cuit tonijn met wasabi sesam en wakame (Japanse zeewiersalade) (koud)

Espuma van maïs en curry met gegrilde kip en koriander (koud)

Vanaf 40 pers: 14,50 euro p.p. Vanaf 100 pers: 12,50 euro p.p. Vanaf 200 pers: 10,90 euro p.p.

Formule 2:

Lepelhapje met rollade van rundscarpaccio, Parmezaan en rucola (koud)

Coupe caprese in mini borrelglasje (koud)

Crème van artisjok met geroosterde pompoenpitjes (warm)

Bruchetta met gerookte zalm & tomatensalsa (koud)

Breydelhamkroketje met crème van erwten (warm)

Vanaf 40 pers: 14,50 euro p.p. Vanaf 100 pers: 12,50 euro p.p. Vanaf 200 pers: 10,90 euro p.p.



Bediening is in onze receptieformules niet standaard inbegrepen omdat dit van vele factoren afhankelijk is. Vraag naar ons voorstel. Bekijk ook onze drankenformules op pagina 44

Formule 3:

Lepelhapje met tartare van Sint-Jakobsvruchten en citrus-lavas olie (koud)

Mousse van erwten met munt en krokant pancetta (warm)

Borrelglaasje met quinoa & tartare van scampi met mangochutney (koud)

Bitterballetje van vis met een zalfje van tuinkruiden (warm)

Gemarineerde kippenspiesjes met dip van yoghurt, komkommer & chili (koud)

Aardbei in chocolade gedipt met pistache crumble (koud)

Vanaf 40 pers: 18,90 euro p.p. Vanaf 100 pers: 14,90 euro p.p. Vanaf 200 pers: 12,90 euro p.p.

Formule 4:

Praliné van serranoham met maanzaad (koud)

Soepje van wortel met sinaas & gember (warm)

Tartare van verse zalm met appel en fijne kruiden (koud)

Brandade van kabeljauw met grijze garnaltjes (warm)

Kerstomaatje in tempura van wasabi (koud)

Gepaneerde scampi met een zachte chilisaus (warm)

Vanaf 40 pers: 18,90 euro p.p. Vanaf 100 pers: 14,90 euro p.p. Vanaf 200 pers: 12,90 euro p.p.



Eventueel aan te vullen met:

- ◆ Combineer uw receptie met wat fingerfood op de tafels (zie pagina 44)
- ◆ Een oesterbar is een leuke en veelgevraagde aanvulling op uw receptie. Vraag ons ernaar!
- ◆ Drankenpakket zie pagina ...
- ◆ Bediening: 27,00 euro/kelner/uur

Luxe receptie's

Receptie formule A:

Borrelglasje met quinoa, gerookte kip en goji bessen (koud)

Cappucino van courgette en roquefort (warm)

Espuma van mozzarella met gekonfijte tomaten en basilicum crumble (koud)

Bladerdeeghapje met verse gemarineerde zalm (warm)

Spiesje van met Serranoham gebakken scampi en ananas (warm)

Canapé met tartare van kalfsfilet en truffel (koud)

Vanaf 40 pers: 21,00 euro p.p. Vanaf 100 pers: 17,50 euro p.p. Vanaf 200 pers: 14,50 euro p.p.

Receptie formule B:

Tunn brood rolletje met gegrilde kip, rucola, zongedroogde tomaten & yoghurtdressing (koud)

Glasje met mousse van zeebaars, foreleitjes en wakame (warm)

Cocktail van krab op wijze van de chef (koud)

Bisque van kreeft afgewerkt met Calvados (warm)

Borrelglasje met pulled pork, mangochutney en koriander-muntcrème (koud)

Tagliata van rund met Parmezaan crème en fleur de sel (warm)

Vanaf 40 pers: 21,00 euro p.p. Vanaf 100 pers: 17,50 euro p.p. Vanaf 200 pers: 14,50 euro p.p.

Receptie formule C:

*Zeeuwse creuse met salsa van groene
asperge, pijpajuin en chili-peper (koud)*

*Borrelglaasje met een crème van aardpeer, gebakken Nobashi garnaal,
foreleitjes en thijm (warm)*

Soepje van gegrilde groene asperges en gerookte forel (warm)

*Borrelglaasje met Griekse pasta, courgette,
kip en yoghurtdressing (koud)*

*Wokhapje met varkenshaasje, Oosterse groenten,
glasnoedels en terriyaki (warm)*

Bruchetta met salsa van geroosterde paprika & buikspek (warm)

Vanaf 40 pers: 22,50 euro p.p. Vanaf 100 pers: 18,90 euro p.p. Vanaf 200 pers: 15,80 euro p.p.

Receptie formule D:

*Compôte van verse tomaten, zalf van Koningskruid en
buffelmozzarella (koud)*

Borrelglaasje met espuma van geitenkaas met honing, paprikacrème en komkommer en pancetta crumble (warm)

Millefeuille van foie gras, mangochutney en peperkoek (koud)

*Krokant gebakken langoustine met kalfsjus &
crème van aardpeer (warm)*

Ceviche van St. Jacobsvrucht met witlof en bosui (koud)

Glaasje met gebakken appeltjes met beuling en foie gras afgewerkt met crumble van peperkoek (warm)

Vanaf 40 pers: 24,50 euro p.p. Vanaf 100 pers: 21,50 euro p.p. Vanaf 200 pers: 17,50 euro p.p.



Lunchgerechten & Bedrijfslunches

Een lekkere en gezonde lunch is een prima idee voor uw medewerkers en bovendien fiscaal aftrekbaar! Dagelijks, op regelmatige basis of sporadisch voor een lunchmeeting? Het kan allemaal.

Broodjesassortimenten:

Wij leveren een ruim assortiment belegde broodjes op kantoor of op uw locatie voor al uw meetings, feesten en evenementen. Steeds met zorg bereid en fraai gepresenteerd op plateau's met servietjes en aanduiding van beleg. Voor dagelijkse of frequente leveringen hanteren we voordeeltarieven. Mag het eens iets anders zijn? Probeer dan zeker ons ambachtelijk broodjesbuffet met lokale broodsoorten en beleg eens uit!

Formule 1: Tasty belegde broodjes à 2,80 euro/stuk

Assortiment witte en groffe piccolo's met (smos)kaas, (smos) ham, préparé, kip-curry, krabsla, ...etc.

Formule 2: broodjesassortiment DeLuxe à 11,90 euro p.p.

Assortiment broodsoorten met divers beleg en fraai gegarneerd.

Bvb;

Gerookte zalm, Boursin, tomaat, rode ui & bieslook & krulsla

Brie met noten, honing en krulsla

Geitenkaas met curry, pompoenpitjes, honing en rucola

Gegrilde kip sneetjes met honing-mosterddressing, tomaat, krulsla

Rundscarpaccio met Parmezaan, rucola en zongedroogde tomaatjes

Rosbief met kappertjes, ijsbergsla en ceasars' dressing

Buffelmozzarella met zongedroogde tomaat, basilicum-pesto en rucola

Formule 3: Mini broodjes en sandwiches open of gesloten à 1,90 euro/stuk

Assortiment mini broodjes en mini sandwiches divers belegd en in het geval van open belegd feestelijk gegarneerd. Divers beleg: kaas, ham, préparé, kip-curry, krabsla, ...etc.

Formule 4: Ambachtelijk broodjesbuffet - broodbuffet met lokale producten
en **diverse broden à 15,80 euro p.p.**
(excl. medewerkers)

Ter plaatse bereide boterhammen gemaakt met divers beleg, liefst lokale producten en specialiteiten, diverse broodsoorten van lokale bakkerijen.

Deze prijzen zijn incl. borden, bestek en servietten.

Personeel voor de bediening en bereiding à
27,50 euro/uur/medewerker.

The Daily Lunch

Wenst u een leuk, lekker en gezond dag-dagelijks extraatje voor uw medewerkers?

Fiscaal in te brengen dmv. maandelijkse facturen?

Wij leveren iedere dag of op de dagen dat u wenst, een heerlijk lunchbuffet op uw kantoor of bedrijf!

Een fraai gepresenteerde lunch met een ruime keuze en aangevuld met soep en/of dessert.

Bovendien hebben we extra aandacht voor gezonde, lichte bereidingen, werken we met verse kruiden en dus minder mayo en zout. En uiteraard met dagelijks voldoende variatie in het menu.

The Daily Lunch

Een lunchbuffet met broodjes voor uw medewerkers? Dagelijks, enkel op de dagen dat u wenst of voor een lunchmeeting? U kiest!

vanaf 20 personen

5x/week • 4x/week • 3x/week • 2x/week • 1x/week
maandelijks opzegbaar - Vanaf 8,50 euro p.p.

Lunchbuffet met o.a.:

Verse soep (van september tot eind april) /
Dessert van eind april tot september

Bv.: tomaten-groenten, prei-kruidenkaas, wortel-pompoen,
noedelsoepje, ...etc. (aanbod wordt dagelijks gewisseld)

Assortiment brood en broodjes:

Ongesneden of gesneden bruine en witte broden, mini broodjes,
sandwiches, broodjes of pistolets

Dagelijks wisselende salade:

Bv.: Zomerse tabouleh of quinoa salade / Pastasalade met gegrilde kip,
verse tomaten en spinazie

Koolsalade met appel, noten en rozijnen / rucola
rijstsalade met pesto en kip / ...

Dagelijks wisselend vlees-vis buffet:

Bv.: Gerookte zalm / forel / makreel / gegrilde tonijnsteak natuur / gegrilde
of gerookte kip / rundscarpaccio met Parmezaan / Rosbief / ...

Assortiment charcuterie, kaas en slaatjes:

Bv.: jonge kaas, brie, ham, Italiaanse ham, salami, ringworst, kip-curry,
tonijnsla, preparé, Gekookte eitjes
(aanbod wordt dagelijks gewisseld)

Assortiment groenten en salades:

Vers gesneden tomaten, komkommer,
wortel, witte koolsla, ...

Sausjes, dressing en botertjes.

Koude Schotels

Onze feestelijk gegarneerde koude schotels worden "ready-to-eate" aan huis, op kantoor of op locatie geleverd. Ze worden gedresseerd op porseleinen borden en worden steeds vergezeld van brood, botertjes en sauzen. Maak het menu compleet met een voor -en/of nagerecht. Een vegetarische of dieetvariant is uiteraard eveneens mogelijk. Minimum bestelhoeveelheid is 5.

Formule 1: Koude schotel gemengd à 36,00 euro p.p.:

Geleverd op porseleinen bord met bestek, linnen servietten, sausjes, brood en boter.

Assortiment van vis, vlees, groenten en gemengde salade fraai gegarneerd

Bv.: Gegrilde kip, Ardeens gebraad, Parmaham met meloen, hesperolletje, wildpaté met uienconfijt, gerookte zalm, gerookte forel, tomaat garnaal, rivierkreeftje

Formule 2: Koude visschotel à 39,50 euro p.p.:

Geleverd op porseleinen bord met bestek, linnen servietten, sausjes, brood en boter.

Assortiment van vis (bv. gerookte heilbot, botervis, zalm, makreel, forel / gepocheerde zalm met verse tartare / vissalade / Rivierkreeftjes / Tomaat garnaal), gemengde salade fraai gegarneerd.

Formule 3: Koude schotel met charcuterie & vlees à 37,50 euro p.p.:

Geleverd op porseleinen bord met bestek, linnen servietten, sausjes, brood en boter.

Assortiment van fijne vleeswaren (bv. Kalfsgebraad, rosbeef, rundscarpaccio, prosciutto, gegrilde kip, etc....), gemengde salade fraai gegarneerd.

Formule 4: Koude visschotel met kreeft à 45,90 euro p.p.:

Geleverd op porseleinen bord met bestek, linnen servietten, sausjes, brood en boter.

Halve kreeft met assortiment van vis (bv. gepocheerde of gegrilde zalm, heilbot, gerookte forel, gerookte botervis, etc....), gemengde salade fraai gegarneerd.

Voorgerechten à 19,50 euro p.p.:

Eveneens op porseleinen bord gepresenteerd. Geleverd met bestek, linnen serviet, brood en boter

- *Rundscarpaccio met Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten*
- *Fijn gerookte zalm met truffelolie en toast*
- *Tomaat-garnaal op wijze van de chef*
- *Tartare van scampi en langoustine met een agrum sausje*
- *Carpaccio van Sint-Jacobsvrucht met Koningskruid*
- *Vitello tonato*

Andere gerechten zijn uiteraard mogelijk. Vraag ernaar.

Desserts à 8,90 euro p.p.:

- *Duo van witte en donkere chocomousse*
- *Panna cotta met agrumvruchten*
- *Verse fruitsla met frambozencoulis*
- *Crème Brulée met Grand Marnier en chocolade*
- *Pots de crème de caramel*
- *Mascarponelekkernij met bosvruchten en chocoladecrumble*

Andere bereidingen zijn uiteraard mogelijk. Vraag ernaar.

TIP!

Eventueel aan te vullen met:

- Tafellinnen
- Verse frietjes ter plaatse gebakken met verse mayonaise
- Wijnen en waters (zie p. 44)
- Koffie en theebuffet
- Bediening: 27,50 euro/kelner/uur

Walking Dinner

Een variatie op het klassieke diner aan tafel waarbij uw gasten al staande of aan hoge tafels kunnen genieten van culinaire lekkernijen. Een walking dinner zorgt steevast voor een leuke, informele sfeer met voor ieder wat wils.

Formule 1 vanaf 30 personen:

*Rollade van huisgemarineerde zalmfilet
Tzatziki - Quinoa met zeealgen -
Tapenade van verse zalm & dille*

-

Fijn soepje van rucola & pistache

-

Verse makreelfilet met luchtige crème van groene tuinkruiden,

-

*Gebrande wijtingfilet met mosseltjes,
mousselinesausje en fijne aardappelblokjes met verse kruiden*

-

*Fijn stukje kalfsfilet - sausje met Bergamot
Morieltjes - Crème van truffelaardappel*

-

*Hoevekipfilet met mangochutney
Erwtenpuree met munt - limoen*

-

*Funky-chunky caramelbrownie
witte chocolademousse
gezouten caramel crème
Structuren van framboos & suiker*

*Vanaf 30 personen à 59,50 euro p.p.
Vanaf 70 personen à 49,90 euro p.p.
Vanaf 120 personen à 46,50 euro p.p.*

Formule 2 vanaf 30 personen:

Mi-cuit tonijn met wasabi sesamzaadjes, wakame & sashimi van zalm

-

Kort gebakken little gems met kreeftenvlees, sinaas-hazelnootendressing

-

Knolseldersoepje met gerookte forel, zure room en foreleitjes

-

*Zacht gegaarde varkensfilet van Duroc d'olives met mosterd-chocoladesaus
en fijne krieltjes*

-

*Chocoladefantasie / mascarpone / bosvruchten /
gebakken appeltjes / karamel*

Vanaf 30 personen à 49,50 euro p.p. • Vanaf 70 personen à 44,90 euro p.p.

Vanaf 120 personen à 41,50 euro p.p.

Formule 3 vanaf 30 personen:

*Tartare van scampi & St.-Jacobsvruchten
met een agrum sausje*

-

Gebrande zalmfilet met espuma van wasabi

-

*Krachtige gevogelteconsommé met
champignons & afgewerkt met Calvados*

-

*Pastagerecht met ossenhaaspuntjes,
geroosterde groene asperges,
truffelsausje en Parmezaanse kaas*

-

Sorbet

-

Lamscurry met Mediterraanse couscous

-

*Gebakje met amandel, pistache ijs,
vanille sausje met rood fruit*

Vanaf 30 personen à 54,90 euro p.p.

Vanaf 70 personen à 52,00 euro p.p.

Vanaf 120 personen à 48,50 euro p.p.

Formule 4 vanaf 30 personen:

Tartare van Kalfsfilet met oester & truffelpuree

-

*Tasje met soepje van groene asperges &
gerookte forelsnippers*

-

*Ravioli van schaaldieren met een
sausje van rivierkreeftjes*

-

*Mini Deluxe hamburger
rund/bloedworst/appel/truffel/veenbessen/witlof*

-

Sorbet

-

Steak Rossini

-

*Borrelglaasje met bavarois van
peer / crumble / chocolade
Panna cotta met caramel & appelcake
Espuma van mango*

Vanaf 30 personen à 62,80 euro p.p.

Vanaf 70 personen à 59,00 euro p.p.

Vanaf 120 personen à 56,50 euro p.p.

Formule 5 vanaf 30 personen:

*Rollade van ossenhaas met
mousse van ganzenlever*

-

Maïsoepje met kokos & curry

-

*Sot l'y laisse van kip met baby paksoi &
rijst met soja sausje*

-

*Slaatje met kreeftenvlees en sinaas-
Cointreadressing met hazelnoot*

-

*Schelvishaasje in fijne saffraansaus &
risotto met spinazie*

-

Sorbet

-

*Ribstuk van duroc D'olives, wokgroentjes
met geroosterde sesamzaadjes,
crème van zoete aardappel & demi glace saus*

-

Kaasbordje met z'n garnituren

-

*Mini crème brulée met gekonfijt fruit,
Espuma van kokos & gember
Cakeje met Valhrona chocolade
Slagroom & rood fruit*

Vanaf 30 personen à 64,50 euro p.p.

Vanaf 70 personen à 61,00 euro p.p.

Vanaf 120 personen à 57,90 euro p.p.

Walking Dinner met buffetstanden

*Ideaal voor grotere groepen gasten.
We presenteren onze gerechten vanuit ver-
schillende buffetstanden waar uw gasten
kunnen langsgaan en hun keuze uit al het
lekkers maken.*

Walking dinner formule 1:

Oosters buffetstandje met:

*Assortiment vers bereide sushi
Live wokgerecht met kip, Oosterse groenten en kruiden
en een zachte chilisaus
Mi-cuit tonijn met wasabi sesam
Gemarineerde gamba's vanop de teppan-yaki*

Italiaans buffetstandje met:

*Vitello tonato
Buffelmozzarella met tomaat, basilicum-pesto,
geroosterde pijnboompitjes
Bruschetta met gegrilde groenten en gemarineerde tomaten
Pastasalade met ricotta, zongedroogde tomaten en rucola*

Belgische standje met:

*Vlaamse stoverij met frietjes
Uitgebreid saladebuffet met fijne slamélange, tomaatjes,
komkommer, wortel, coleslaw en diverse sausjes
Assortiment hotelbroodjes en botertjes*

Desserts:

*Borrelglasje met duo van chocolademousse en
frambozencoulis
Tiramisu in een glaasje
Assortiment miniatuur taartjes*

*Vanaf 30 personen à 44,50 euro p.p.
Vanaf 70 personen à 36,80 euro p.p.
Vanaf 120 personen à 31,90 euro p.p.*

4-Continenten walking dinner:

Azië:

Lamscurry met groenten en Basmati rijst

Viëtnameese spring-rolls

Aziatische noedelsalade met scampi en rundsreepjes

Naan brood

Midden-Oosten (Afrika):

Tajine van kip met abrikozen, noten en couscous

Baba Ghanoush (gerookte auberginepuree)

Pittige Humus salade met paprika

Tomatensalade met feta en verse kruiden

Marrokaans brood

(Zuid-) Amerika:

Jambalaya "Louisiana style"

Tacos Ticos

Jacket potato

Jerked chicken from Jamaïca

Coleslaw

Tortilla wraps met kip

Europa:

Salade Niçoise

Pastagerecht met verse tomatensaus, gegrilde aubergine en Parmezaanse kaas

Paëlla Valenciana

*Traditioneel ter plaatse bereid met o.a.
kip, konijn, zeevruchten en gamba's*

*Vanaf 30 personen à 51,90 euro p.p.
Vanaf 70 personen à 42,00 euro p.p.
Vanaf 120 personen à 34,90 euro p.p.*

Koude buffetten

Koude buffetten vallen bij iedereen in de smaak en blijven populair dankzij de eerlijkheid, eenvoud en de moderne toetsen die we aanbrachten bij de klassiekers. Bovendien is een koud buffet vaak praktischer aangezien dit niet warmgehouden hoeft te worden.

Formule 1:

Huisbereide Gravad Lax op wijze van de chef

Tomaatjes gevuld met hemelse vissalade

Salade Niçoise met gegrilde tonijn

Tomaatjes met buffelmozzarella, basilicum-pesto en rucola

Vers gesneden rundscarpaccio met Parmezaanse kaas, rucola en zongedroogde tomaten

Hespengebraad met sausje van oude graanmosterd

Boontjes met spek omrold

Ardeense paté (of wildpaté in het seizoen) met confijt

Oosters getinte rijstsalade met gegrilde kip en een kokos-currysausje

Ovenaardappeltjes met boontjes, spekjes en cherry tomaatjes

Pastasalade met venkel, verse tomatensaus & rucola

Look-yoghurt sausje

Verse tartare saus

Huisbereide Thousand Island saus

Mayo

Artisanale broden, stokbroden en hoeveboter

uit de Ardennen

Vanaf 30 personen à 34,50 euro p.p.

Vanaf 70 personen à 29,50 euro p.p.

Vanaf 120 personen à 25,90 euro p.p.

Formule 2:

Voorgerechtenbuffet:

Koud soepje van komkommer en paprika

Glaasje met bulgursalade, meloenbolletjes & Prosciutto

Bruchetta met rilette van varken en veenbessenconfijt

Slaatje met gemarineerde scampi, krokante spekjes, ananas en gebrokkelde geitenkaas

Hoofdgerechtenbuffet:

Zacht gepocheerde zalmfilet

Huisgerookte zwaardvisfilet met Griekse pasta, olijven en zongedroogde tomaten

Rijstsalade met saffraan, zeevruchten, gemarineerde olijven en gamba's

Mediterraanse couscoussalade met gegrilde sardientjes

Oosters getinte noedelsalade met kip, gewokte groentjes en Oosterse kruiden

Schotel met krielaardappelen, gerookte kipfilet en een fijne kruidendressing

Varkens-hoevegebraad met gegrilde groene asperges en dragon-knoflook dressing

Assortiment groentesalades met o.a. tomaten, komkommer, wortel, ...

Frisse salademélange

Verse sausjes; mayo, cocktail, tartare, yoghurt-knoflook

Assortiment hotelbroodjes en botertjes

Vanaf 30 personen à 38,90 euro p.p.
Vanaf 70 personen à 33,50 euro p.p.
Vanaf 120 personen à 29,90 euro p.p.

Formule 3: tapasbuffet

Uitgebreid tapasbuffet met diverse bereidingen uit de Spaanse en Catalaanse keuken. Geserveerd in kleurrijke schalen en schotels met Marrokaans brood.

Glaasje met Gazpacho

Gemarineerde zeevruchtenschotel

Rijstsalade met saffraan, mosselen, kippenboutjes, gamba's en groenten

Tortilla met Spaanse ham

Assortiment huisbereide tapenades en hummus

Albondiga's met pittige tomatensaus

Chorizo

Manchego

Patatas bravas met dragon-aïoli

Gemarineerde olijven & ansjovis

Salade met kort gebakken tonijnsteak

Pastasalade met chorizo, zongedroogde tomaten en rucola

Bladerdeeggebakje met gemarineerde verse zalmfilet

Assortiment Focaccia, Ciabatta & Marrokaans brood, olijfolie en botertjes

Vanaf 30 personen à 32,90 euro p.p.

Vanaf 70 personen à 26,90 euro p.p.

Vanaf 120 personen à 24,90 euro p.p.

Formule 4: voor de fijnproevers:

Voorgerechtenbuffet:

Assortiment sushi

Handgesneden carpaccio van verse zalmfilet met truffelolie en geplette roze pepers

Buffelmozzarella met tomaat, basilicum, extra viergé en geroosterde pijnboompitjes

Noedelslaatje met scampi en Oosterse groenten gewokt in sesamolie

Glaasje met tartare van kalfsfilet, truffel en een kwarteleitje

Ciabatta brood & olijfolie

Hoofdgerechtenbuffet:

*Bordje met rollade van huisgesneden
carpaccio van Wagyu rund met stukjes foie gras,
peperkoek en een truffelmayonaise*

Fijne sneetjes van de lamsbout met erwtencrème & munt

*Pasta nestjes met basilicum-pesto, zongedroogde
kerstomaten, rucola & Parmezaan*

Huisbereide terrine van Schelvis, rivierkreeftjes en fijne groenten

Handgerolde couscousparels met lamsmerguez en tzatziki

Gekookte en gebraden kalkoenham met mosterdzaadjes

Risottosalade met spinazie & gegrilde hoevekipfilet

*Assortiment luxe hotelbroodjes en
hoeveboter uit de Ardennen*

Vanaf 30 personen à 38,90 euro p.p.

Vanaf 70 personen à 35,50 euro p.p.

Vanaf 120 personen à 32,90 euro p.p.

Gemengde buffetten

Onze gemengde koud-warme buffetten hebben steeds voor ieder wat wils. Of nu eerst koud en nadien warm buffet geserveerd wordt... Of eerst de voorgerechten gevolgd door de hoofdgerechten; met deze formules kan u echt alle kanten uit.

Formule 1:

Koude gerechten:

Gerookte zalm met olijfolie, tzatziki, focaccia en roze besjes

Noedelslaatje met scampi en Oosterse groenten gewokt in sesamolie

*Rollade van rundscarpaccio met rucola,
Parmezaanse kaas & geroosterde pijnboompitjes*

*Quinoasalade met gegrilde courgette & cherry tomaatjes,
fetakaas en granaatappelpitjes*

*Ham met honing-mosterddressing & fijne groentenbrunoise
met geitenkaasbrokkels*

Rauwkostsalade met andoornknolletjes, gekleurde tomaatjes, radijsjes & extra viergé

Frisse salademélange

Look-yoghurt sausje / Verse tartare saus / Huisbereide Thousand Island saus / Mayo

Assortiment luxe hotelbroodjes en hoeveboter uit de Ardennen

Warme gerechten:

Fijn soepje van tuinkers met Père Joseph, geroosterde pompoenpitjes en verse pistou

*Gewokte baby paksoi met sneetjes eendeborst, Oesterzwam,
sojascheuten, geroosterd sesamzaad, sojadressing en Ramen noedels met lente-uitjes*

*Lamsboutsnede met gestoofde butternut pompoen,
wortel en broccoli en kruidige couscous*

Dorade royale met tomaten & gegrilde paprika

*Pastagerecht met basilicum-pesto, rucola, zongedroogde
tomaatjes en Parmezaan*

*Vanaf 30 personen à 34,90 euro p.p.
Vanaf 70 personen à 31,50 euro p.p.
Vanaf 120 personen à 27,90 euro p.p.*

Formule 2:

Koude gerechten:

Gemengde Noorse visschotel met o.a. gerookte zalm, makreel, forel, heilbot

Tomatenkorfjes gevuld met salade van rivierkreeftjes

Vitello tonato (fijne sneetjes kalfsfilet met sausje van tonijn en kappertjes)

Borrelglasjes gevuld met tartare van rund met truffelpuree en wasabi crème

Assortiment rauwkostsalades met tomaten, komkommer en worteltjes

Frisse salademélange

Look-yoghurt sausje

Verse tartare saus

Huisbereide Thousand Island saus

Mayo

Assortiment luxe hotelbroodjes en hoeveboter uit de Ardennen

Warme gerechten:

Soepje van gegrilde paprika met mascarpone

Linguine met venkel, scampi, spekreepjes en romige kruidensaus

Varkenshaasje met verse peperroomsaus

Stoofpotje van kip & curry met groentenrijst

Gebakken krielaardappeltjes met thijm en knoflook

Vanaf 30 personen à 36,00 euro p.p.

Vanaf 70 personen à 32,50 euro p.p.

Vanaf 120 personen à 29,50 euro p.p.

Formule 3:

Koude gerechten:

Gepocheerde zalmfilet "Belle-vue"

Prosciutto met stukjes gegrilde ananas

*Buffelmozzarella met tomaat, basilicum, extra viergé en
geroosterde pijnboompitjes*

*Oosterse pastasalade met scampi, curry,
cashewnoten en fijne kruiden*

Gerookte kip met mango, geitenkaas en honing

Mediterraanse tabouleh

*Assortiment rauwkostsalades met tomaten,
komkommer en worteltjes*

Frisse salademélange

Look-yoghurt sausje

Verse tartare saus

Huisbereide Thousand Island saus

Mayo

Assortiment luxe hotelbroodjes en hoeveboter uit de Ardennen

Warme gerechten:

Kokos-curry groentensoepje met lente-uitjes

Geitenkaasjes omrold met spek en honing

*Kippendrumsticks met een zachte
currysous en groentenrijst*

*Linguine met zeebarbeel, spinazie en een
sausje van rivierkreeftjes*

*Gemarineerde varkenshaasjes in een archiduc
saus geserveerd met gratin aardappelen*

Vanaf 30 personen à 39,00 euro p.p.

Vanaf 70 personen à 34,50 euro p.p.

Vanaf 120 personen à 31,50 euro p.p.

Formule 4:

Koude gerechten:

Gemengde Noorse visschotel met o.a. gerookte zalm, forel & makreel

Glaasje met tartare van kalfsfilet en truffel

Gevogeltepaté met veenbessenconfijt

*Geroosterde groene asperges met gegrilde kipsneetjes & ananas
overgoten met een fijne mosterdmayonaise*

Rijstsalade met saffraan, zeevruchten, gemarineerde olijven en gamba's

Frisse salademélange en tomatensalade met komkommer

Look-yoghurt sausje

Verse tartare saus

Huisbereide Thousand Island saus

Mayo

Assortiment luxe hotelbroodjes en hoeveboter uit de Ardennen

Warme gerechten:

Wortel-pompoensoepje met koriander en crème van curry

Hoevegebraad met boontjes, spekreepjes, ajuin en knoflook in een lekker vleessausje

Ravioli van schaaldieren met een sausje van rivierkreeftjes

Hoevekipfilet in sinaassaus

Risotto met spinazie en op vel gebakken zeebarbeel

Assortiment warme groenten

Gratin aardappelen

Vanaf 30 personen à 36,50 euro p.p.

Vanaf 70 personen à 28,90 euro p.p.

Vanaf 120 personen à 26,50 euro p.p.

Barbeque buffetten

Echte houtskoolbarbeque's en grillmenu's om duimen en vingers af te likken. Voor elk seizoen en voor iedereen een ruim aanbod!

Formule 1: De smaakmakers barbeque

Voorgerecht:

Rundscarpaccio met Parmezaanse kaas en rucola of Huisbereide Gravad Lax met mosterd-dillesausje

Hoofdgerechten in buffetvorm gepresenteerd:

Sappige rosbiëfsnede

Hoevekipfilet

Op vel gebakken zalmfilet

Gemarineerde gamba's

Bijgerechten:

Salade Niçoise met gegrilde tonijn

Aardappelsalade op wijze van de chef

Pastasalade met kerstomaten en gegrilde groenten

Mediterraanse tabouleh

Salades:

Frisse slamélange

Komkommer, tomaatjes en vers geraspte wortel

Sausjes:

Warm: Béarnaise

Koud: Mayo, cocktail, tartare, barbecue, look-yoghurt

Assortiment hotelbroodjes en botertjes

*Vanaf 30 personen à 36,50 euro p.p.
Vanaf 70 personen à 28,90 euro p.p.
Vanaf 120 personen à 26,50 euro p.p.*

Formule 2: De liefhebbers barbeque

Voorgerecht:

Soepje van gegrilde groenten met verse Thijm en zure room

Hoofdgerechten in buffetvorm gepresenteerd:

Vispapillot met fijne groenten

Gemarineerde gamba's

Gemarineerde kipfilet

Barbeque-grillworst

Lamsburger

Gemarineerde varkensbrochette

Bijgerechten:

Aardappelsalade op wijze van de chef

Pastasalade met kerstomaten en gegrilde groenten

Mediterraanse tabouleh

Salades:

Frisse slamélange

Komkommer, tomaatjes en vers geraspte wortel

Sausjes:

Warm: Béarnaise

Koud: Mayo, cocktail, tartare, barbecue, look-yoghurt

Assortiment hotelbroodjes en botertjes

*Vanaf 30 personen à 33,50 euro p.p.
Vanaf 70 personen à 28,90 euro p.p.
Vanaf 120 personen à 24,90 euro p.p.*

Formule 3: For the lovers!

Hoofdgerechten in buffetvorm gepresenteerd:

*Dorade royale in z'n geheel gevuld met
Provençaalse kruiden*

3 rundvleessoorten op de grill:

Ierse zesrib

Côte à l'Os

Picanha

Geserveerd natuur met zeezout of met béarnaise saus

*Hamburger Deluxe:
Verse Angus beef burger op een luxe broodje
met garnituren*

Bijgerechten:

Geroosterde maïskolven

Aardappelsalade op wijze van de chef

Pastasalade met kerstomaten en gegrilde groenten

Mediterraanse tabouleh

Salades:

Frisse slamélangé

Komkommer, tomaatjes en vers geraspte wortel

Sausjes:

*Warm: Béarnaise
Koud: Mayo, cocktail, tartare, barbecue, look-yoghurt*

Assortiment hotelbroodjes en botertjes

*Vanaf 30 personen à 41,50 euro p.p.
Vanaf 70 personen à 37,90 euro p.p.
Vanaf 120 personen à 34,90 euro p.p.*

Formule 4: Degustatie barbeque

De opzet van deze verfijnde barbecue is dat u van alle gerechten kan proeven en dus van het totaalpakket kan genieten. Laat u verleiden met aperitiefhapjes van de barbecue, een licht en verfijnd voorgerecht, een uitstekend hoofdgerechtenbuffet en als afsluiter gevolgd door onze feestelijke desserts vanop de barbecue.

Aperitiefhapjes van de barbeque:

Lenterolletje met eend en terriyaki saus

Bruschetta met zacht geitenkaasje en chutney van sinaasappel en gember

Salsa van rode paprika met geroosterd buikspek van Duroc d'Olives

Gegrilde forel met gesmoord witlof & amandelcrème

Voorgerecht:

Rouget barbet, gemarineerde courgette met tomaten, verse basilicumcrème & risotto met spinazie

Hoofdgerechten in buffetvorm gepresenteerd:

Geroosterde kwartels met druivensaus en een fris Aziatisch slaatje

Papillot van gemarineerde scampi met grapefruit, wortel, raapjes, mangocrème en crumble van munt

Hoevekipfilet op vel gebakken met een sausje van geroosterde tomaten en verse kruiden

Entrecôte saignant gebakken, fijn getrancheerd en met verse béarnaise saus of fleur de sel

Lamskroontje met puree van zoete aardappel en honing-thijmsausje

Bijgerechten:

Geroosterde aardappelpartjes met verse kruiden (look, thijm, rozemarijn) en olijfolie

Pastasalade met kerstomaten en gegrilde groenten

Mediterraanse tabouleh

Salades:

Frisse slamélange

Komkommer, tomaatjes en vers geraspte wortel

Coleslaw met appeltjes

Sausjes:

Warm: Béarnaise / Honing-thijmsausje

Koud: Mayo, cocktail, tartare, barbecue, Aiolie

Assortiment hotelbroodjes en botertjes

Desserts:

Dessertenpallet met:

Papillot met rumcake, dadel, rozijntjes, geroosterde amandelen en

appelblokjes overgoten met chocolade

Geroosterde vijgen met honing

Mini fruitbrochette

Cookie-dough ijs

Vanaf 30 personen à 68,50 euro p.p.

Vanaf 70 personen à 55,90 euro p.p.

Vanaf 120 personen à 49,00 euro p.p.

Formule 5: Diner aan tafel volgens het ritme van de barbeque

Bij deze barbeque formule serveren wij u een verzorgd diner aan tafel. Alle gerechten worden ter plaatse bereid op de houtskoolbarbeque en worden door onze kelners aan tafel geserveerd.

Aperitiefhapjes van de barbeque:

*Japanse kippenspiesjes
Mini papillot met tomaat en feta
Kort gegrilde tonijnsteak met
wakame en wasabi-sesam
Crostini met roerei, gerookte zalm en zure room*

Voorgerecht:

*Duo van gemarineerde gamba's
met Aziatisch slaatje
of
Ribstuk van Duroc d'Olives met veenbessensausje*

Hoofdgerecht:

*Côte à l'Os, gegrilde groene asperges, crème van zoete aardappel en natuursausje
of
Filet van Dorade Royale met kruidensausje, gegrilde tomaten, gele courgette en quinoa*

Bijgerechten:

Deze bijgerechten worden in kleine kommetjes mee op tafel geplaatst zodat uw gasten naar hartelust kunnen kiezen en proeven.

Gebakken aardappeltjes in de schil met verse kruiden en look

Witlofslaatje met veldsla

Frisse coleslaw met appeltjes

Pastaslaatje met peterseliepesto en zongedroogde tomaten

Assortiment hotelbroodjes en botertjes

Dessert:

*Verloren brood met appeltjes, rozijnen,
chocoladesaus en cookie-dough ijs*

*Vanaf 30 personen à 65,00 euro p.p.
Vanaf 70 personen à 59,00 euro p.p.
Vanaf 120 personen à 55,00 euro p.p.*

Formule 6: The Classic One:

Gewoon een erg lekkere houtskoolbarbeque met alles erop en eraan en een erg ruime keuze van gerechten waaruit uw gasten kunnen kiezen.

Hoofdgerechten in buffetvorm:

Papillot van vis met fijne groentjes

Spiesje van scampi

Gemarineerde rumsteak

Kipbrochette

Bbq grillworst

Gemarineerd varkenshaasje

Assortiment rauwkostsalades met tomaatjes, komkommer en worteltjes

Coleslaw

Aardappelsalade

Pastasalade op wijze van de chef

Mediterraanse tabouleh

Assortiment verse sausjes:

Black-pepper saus

Béarnaise saus

Tartare saus

Cocktail saus

Yoghurt-knoflook

Assortiment hotelbroodjes en botertjes

Vanaf 30 personen à 36,50 euro p.p.

Vanaf 70 personen à 32,90 euro p.p.

Vanaf 120 personen à 29,50 euro p.p.

Formule 8: BBQ Deluxe:

Een lekkere houtskoolbarbeque met enkel de beste ingrediënten en een erg ruime keuze voor uw gasten.

Aperitiefhapjes van de barbeque:

Auberginehapje met feta en tomaat

Crostini met roerei, gerookte zalm en zure room

Gesmoord witlof met Sint-Jakobsvrucht en beurre Blanc

Hoofdgerechten in buffetvorm:

Zeebaarsfilet op vel gebakken

Kreeftenstaartjes gemarineerd met look en verse kruiden

Parelhoenfilets met gegrilde tomaten

Spiesje van boerderijhert met Breydelspek, ui en paprika

Entrecôte fijn getrancheerd en geserveerd met fleur de sel

Bijgerechten:

Assortiment gegrilde Mediterraanse groenten

Pastaslaatje met peterseliepesto, zongedroogde tomaten en gegrilde gele courgette

Ovenaardappeltjes in de schil met verse kruiden

Witlofslaatje met veldsla en Jonagold

Slamélange met frisse sla, tomaatjes, komkommer, rode ui en maïs

Assortiment huisbereide sausjes

Assortiment hotelbroodjes en botertjes

Warme bijgerechten:

Gepofte aardappel met hofmeesterboter

Frietjes of kroketjes

Warme sausjes: Veenbessensausje / peperroomsausje

Vanaf 30 personen à 65,00 euro p.p.

Vanaf 70 personen à 54,00 euro p.p.

Vanaf 120 personen à 49,90 euro p.p.

Show & Fun Cooking

Deze live cooking standjes zorgen voor interactie met uw gasten en kunnen eventueel gecombineerd worden om zo een streetfood festival effect te creëren. Het "live-show" effect hiervan speelt zeker mee in de ambiance ...

Live wok buffet:

Haal de sfeer van het uitgebreide buffet dat u kan vinden in de wok restaurants naar uw feest en laat uw gasten zelf hun eigen wokgerecht samenstellen.

De gasten kiezen uit het uitgebreide buffet met verse groenten, vlees en vis en laten het daarna in no-time wokken in de wokpannen van onze chefs. Spektakel verzekerd tijdens deze live-cooking en bovendien een heerlijk én gezond gerecht.

Onze chefs voegen tot slot een sausje naar keuze en rijst of noedels toe.

Uw gasten kunnen kiezen uit:

Vlees:

Steak / Kip / Varkensfilet

Vis:

Pangasiusfilet / Zalm / Scampi / Inktvis

Groenten:

Wortel / Paksoi / Chinese kool / Peulerwtten / Sojascheuten
Rode uien / Paprika / Erwtten / Ananas / Bamboe scheuten

Bijgerechten:

Eiernoedels of rijst

Sausjes door de chef toe te voegen:

Kokos-curry saus
Sweet-chili saus (mild pikant)
Home-made Terriyaki
Soja of Oestersaus

Extra kruiden naar wens toe te voegen: verse koriander,
citroengras, gember, chili peper

Uitgebreid wokbuffet met live cooking:

Vanaf 40 personen à 38,50 euro p.p.

Vanaf 100 personen à 32,00 euro p.p.

Vanaf 150 personen à 29,50 euro p.p.

Paëlla:

Ter plaatse bereiden onze chefs de originele paëlla Valenciana met o.a. kip, konijn, gamba's, inktvis, mosselen, venusschelpen, ...etc.

Gerserveerd vanuit grote paëlla pan

Vanaf 40 personen à 32,50 euro p.p.

Vanaf 100 personen à 28,00 euro p.p.

Vanaf 150 personen à 24,70 euro p.p.

Deluxe Gourmet Hamburger buffet:

Laat uw gasten kiezen uit 4 overheerlijke bereidingen van een hamburger om duimen en vingers af te likken. De hamburgers zijn vers, huisbereid en worden ter plaatse gebakken. En of uw gasten nu 1, 2 of 3 burgers eten, de prijs blijft hetzelfde.

Dit hamburgerbuffet wordt vergezeld van een ruim assortiment salades, huisbereide sausjes en ter plaatse gebakken frietjes en spicy potato wedges.

De Chef's Special:

Verse burger van Holstein rund gemengd met bloedworst, gekarameliseerde appel en fris witlofslaatje met waterkers.

De Nemo Burger:

Gebakken pladijsfilets met een Parmezaankorst, spinazie, krokante rivierkreeftjes en Parmezaan crème.

De Veggies Burger:

Huisbereide burger met kikkererwten, geitenkaas, chili peper en champignons met rucola, Jonagold, zongedroogde cherry tomaatjes en dragoncrème.

De Rossini special:

Fijne sneetjes kort aangebakken runderlende met schijfjes foie gras, gekonfijte ajuin met truffel en frisse Romeinse sla.

Andere bereidingen of voorstellen zijn uiteraard mogelijk.

Vanaf 40 personen à 39,50 euro p.p.

Vanaf 100 personen à 35,00 euro p.p.

Vanaf 150 personen à 29,90 euro p.p.

Pizza buffet:

Onze chefs bereiden ter plaatse heerlijk geurende verse pizza's. Onze chef gebruikt verse pizzadeeg, een ruime keuze van beleg en snijdt de pizza in slices zodat uw gasten meerdere keren kunnen proeven van de variëteit aan pizza samenstellingen die de chef zal maken.

Tip: Stel zelf een pizza samenstelling voor aan onze chef!

Een greep uit de toppings die onze chef voorziet: ham, salami, chorizo, rode ajuin, tomaten, mozzarella, spekjes, mozzarella, maïs, artisjok, scampi, olijven, ...etc.

Vanaf 40 personen à 35,00 euro p.p.

Vanaf 100 personen à 29,90 euro p.p.

Vanaf 150 personen à 25,00 euro p.p.

Pastabuffet

Keuze uit 4 of 5 heerlijke pastagerechten:

Penne met kip & scampi en groentjes in een kokos-curry sausje

Lasagne Bolognaise

*Vegetarische pasta met zongedroogde tomaten, basilicum-pesto,
geroosterde pijnboompitten, rucola en Parmezaanse kaas*

Linguine met zeevruchten en schaaldieren in een fijne witte wijnsaus

Pasta met zalm en spekjes in een sausje van cherry tomaten

Het pastabuffet wordt vergezeld van een assortiment rauwkostgroenten, sausjes, gemalen kaas en Parmezaan, stokbrood of Marrokaans brood en botertjes

Vanaf 40 personen (4 keuzes) à 34,90 euro p.p.

Vanaf 100 personen à 28,90 euro p.p.

Vanaf 150 personen à 25,00 euro p.p.

Late Night Snacks

In de late uurtjes kan een lekker gerechtje deugd doen en vermoeide zielen er weer bovenop helpen. Een vaste hap is dan vaak een geslaagde en erg gewaardeerde afsluiter van uw evenement!

Luxe mini hamburgers en Haute-Dog:

Enkel in combinatie met een andere formule

Mini luxe broodje met verse hamburger, gemarineerde ui en sausje op wijze van de chef!

Haute-dog met bacon, rode ui, sla & jalapeño, homemade pickles ketchup

Luxe mini hamburger & Haute-dog vanaf 50 personen à 10,50 euro p.p.

Vanaf 100 personen à 8,50 euro p.p.

Vanaf 150 personen à 7,50 euro p.p.

Frietjes en bittergarnituur:

Enkel in combinatie met een andere formule

Ter plaatse gebakken frietjes met sausje naar keuze en geserveerd in een puntzakje.

Assortiment bittergarnituur (3 pp) geserveerd op plateau om mee rond te gaan.

Frietjes met bittergarnituur vanaf 50 personen à 6,50 euro p.p.

Vanaf 100 personen à 4,90 euro p.p.

Vanaf 150 personen à 4,60 euro p.p.

Live wok:

Enkel in combinatie met een andere formule

Ter plaatse bereid wokgerecht met Oosterse groenten, kruiden, kip en/of scampi, noedels en een zachte chilisaus.

Deze heerlijke en ook gezonde Late-night snack serveren we in een houten bamboe bootje of in een Amerikaans take-away bakje en voor de gevorderde Asian foodlovers met eetstokjes :-)

Deze late-night snack wordt bereid op een gasvuur en zorgt met z'n vlam in de pan voor een spectaculaire eyecatcher op uw feest!

Let wel, dit dient buiten te gebeuren of onder een afzuiging vanwege de rookontwikkeling.

Nadien serveren we de bereiding van de chef aan uw gasten vanuit een chafing-dish of een grote wokpan.

Middernachthapje: Wokgerecht met kip en/of scampi vanaf 50 personen à 12,50 euro p.p.

Vanaf 100 personen à 9,50 euro p.p.

Vanaf 150 personen à 8,60 euro p.p.

Desserts

Een zoete afsluiter is voor velen de Kers op de taart. Onze lekkere dessertenbuffetten hebben voor ieder wat wils en vallen steevast in de smaak bij onze gasten!

Dessertenbuffet formule 1 à 11,00 euro p.p.:

Geserveerd in mini borrelglasjes:

Duo van witte en donkere chocolademousse

Rijstpap met kandisuiker

Panna cotta met bosvruchten en frambozencoulis

Pots de caramel met speculaascrumble

Tiramisu

Dessertenbuffet formule 2 à 14,00 euro p.p.:

Pannenkoek & wafelstand
(Enkel in combinatie met andere diner formule)

Verse pannenkoeken en Brusselse wafels met hun garnituren

Poedersuiker & slagroom

Assortiment suikers & siropen

Nutella

Crêpes Suzette saus & sausje met warme bosvruchten

Bolletje ijs

Dessertenbuffet formule 3 à 11,00 euro p.p.:

Zwarte woudtaart met crème anglaise

Bavarois van frambozen

Javanais & Misérable

Mascarponelekkernij met bosvruchten

Dessertenbuffet formule 4 à 12,50 euro p.p.:

Crème Brulée met seizoensfruit

Funky-chunky caramel brownies

Chocoladefontein met:

Assortiment gesneden fruit & Marshmallows

Slagroomsoesjes

Dessertenbuffet formule 5 à 12,50 euro p.p.:

Home made cookie-dough ijs

Speculaas bavarois

Tiramisu

Verse fruitsalade met frambozencoulis en slagroom

Donkere chocolademousse

Dessertenbuffet formule 6 à 11,00 euro p.p.:

Ijsjesbuffet met 3 verschillende smaken ijs

Bvb.:

Vanille, mokka, pistache

Aardbei, Chocolade, Vanille

...

Geserveerd in kommetje of in hoorntjes

Garnituren:

*met warme chocoladesaus, warme bosvruchtensaus,
advocaat, aardbeiencoulis, karamelsaus,
bresillienne nootjes, chocolade parels, "disco-ballen"*

En uiteraard slagroom :-)

Dessertenbuffet formule 7 à 14,00 euro p.p.:

*Assortiment Belgische, Franse en Italiaanse
kazen in buffetvorm met diverse broodjes en
broodsoorten. Gegarneerd met noten,
gedroogd fruit, druiven en confijt*

Bediening & Dranken

Onze drankenpakketten zorgen vooral voor gemoedsrust; U kan zich meer met uw gasten bezighouden en hebt altijd voldoende, lekkere, gepaste en gekoelde dranken in de juiste glazen. En u weet perfect vooraf hoeveel dit u zal kosten. Een absolute aanrader!

Onze dranken:

Onze Huis Cava:Cava Petit: Gemaakt van Macabeo, Xarello en Parellada.

Schitterende cava! We ontdekken aroma's van wit fruit zoals appel en in de achtergrond een aantrekkelijke toets van citrus. Deze cava heeft een heel mooie mousse en fijne belletjes welke verraden dat hij van heel hoge kwaliteit is.

Onze witte huiswijn: Cape Bridge: Zuid-Afrikaanse wijn gemaakt van Chardonnay & Colombard druiven

Mooie fonkelende witte wijn met gele kleur met in de neus een schitterend pallet van tropische witte en gele vruchten aangevuld met een vleugje citrus en een toets van peer. Aantrekkelijke neus die meteen uitnodigt, in de mond is hij heel soepel en mooi fris met perziken en abrikozen, alles wat een Chardonnay wijn moet hebben, zit in deze wijn. Een klassieke Chardonnay wijn zoals het hoort met een uiterst hoge kwaliteit.

Onze rode huiswijn:

Alamillo: Spaanse wijn uit de regio La Mancha gemaakt met 100% Tempranillo druiven

24 maanden gerijpt op houten vaten geven deze wijn een lichte houttoets zonder zware tanines. Aroma's van rood en donker fruit komen terug. Stevige wijn die goed past bij grillgerechten en rood vlees.

Drankenforfait formule 1:

Ontvangst met Cava (Brut), fruitsap & homemade Ice-tea op basis van vlierbloesem

Nadien rondgang en open bar met

Witte, rode en rosé huiswijnen

Pils bier & De Koninck

Frisdranken (Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice-tea)

Chaudfontaine water mineraal & bruisend

Glazen en koeling inbegrepen.

Gedurende 1 uur à 14,50 euro p.p. / 2 uren: 16,50 euro p.p.

3 uren: 18,90 euro p.p. / 4 uren: 21,00 euro p.p. / 5 uren: 24,00 euro p.p.

6 uren: 26,00 euro p.p. / 7 uren: 29,50 euro p.p.

Drankenforfait formule 2:

Ontvangst met Champagne (Brut), fruitsap & homemade Ice-tea op basis van vlierbloesem

Nadien rondgang en open bar met

*Witte, rode en rosé huiswijnen
Pils bier, De Koninck & Kriek bier
Frisdranken (Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice-tea)
Chaudfontaine water mineraal & bruisend*

Glazen en koeling inbegrepen.

Gedurende 1 uur à 20,50 euro p.p. / 2 uren: 24,50 euro p.p.

3 uren: 26,90 euro p.p. / 4 uren: 28,50 euro p.p. / 5 uren: 29,90 euro p.p.

6 uren: 32,00 euro p.p. / 7 uren: 34,00 euro p.p.

Drankenforfait formule 3:

Ontvangst met Gin & tonic met granaatappel (of cocktail) of Prosecco & Mocktail (alcoholvrije cocktail)

Nadien rondgang en open bar met

*Witte, rode en rosé huiswijnen
Pils bier, De Koninck & Kriek bier
Frisdranken
Chaudfontaine water mineraal & bruisend*

Glazen en koeling inbegrepen.

Gedurende 1 uur à 22,00 euro p.p. / 2 uren: 26,50 euro p.p.

3 uren: 28,50 euro p.p. / 4 uren: 32,00 euro p.p. / 5 uren: 35,00 euro p.p.

6 uren: 38,00 euro p.p. / 7 uren: 41,00 euro p.p.

Verhuur feestmaterialen

Wij willen met De Feestleverancier één aanspreekpunt vormen bij het organiseren van uw feest of evenement. Daarom bieden we u ook de mogelijkheid om gebruik te maken van onze verhuurservice van feestmaterialen. Handig toch?!

Tafels - stoelen - linnen:

Hoge statafels met zwarte stretchhoes	26,50 euro
Rechthoekige tafel 2m00x0,75m	9,00 euro/stuk
Ronde tafel 10-11 pers (diam. 180cm)	14,50 euro/stuk

Tafellinnen in wit voor rechthoekige tafel 2m00x0,75: 9,00 euro/stuk

Tafellinnen in wit voor ronde tafel: 19,00 euro/stuk

Linnen servietten in wit, 50cmx50cm: 1,50 euro/stuk

Dinerstoelen met velours zitting (zwart/blauw) en rugleuning à 3,90 euro/stuk

Barkruk à 11,50 euro/stuk

Audio-visueel materiaal:

Geluidsset met:

Mengtafel met 2 cd-spelers en 2 aansluitingen voor laptop, Ipad, ...

Microfoon met statief & 2 actieve luidsprekers 350watt RMS met statief

120,00 euro

Video-projector met scherm op statief. Aansluitingen voor pc, HDMI, usb, ...

65,00 euro

Belichtingsset met:

2 x 4 Flat LED Pars met statief, bekabeling en lichtsturing.

Werkt autonoom met eigen programma's, met DMX lichtsturing of op de muziek.

100,00 euro

Lichteffecten: Set van 2 lichteffecten. Werken autonoom op de muziek,

met eigen programma's of met DMX lichtsturing.

50,00 euro

Up-lighter of sfeerverlichting met kleurwisselende LED spots (Zilverkleurige Led Par56).

Bv. als up-lighter voor muren of in tenten.

15,90 euro/spot

Verlengkabels:

Verdeelblok met 3 stopcontacten à 1,50 euro/stuk • Verlengdraad 3m à 1,50 euro/stuk

Verlengdraad 5m à 2,00 euro/stuk • Verlengdraad 10m à 2,50 euro/stuk

Verlengdraad 20m à 4,50 euro/stuk

Feestmaterialen:

Terrasverwarmers (excl. gas) à 65,00 euro/stuk

Heater op diesel (weinig geurhinder) geschikt voor grote ruimtes en tenten (excl. brandstof) 40,00 euro/st.

Kofferkoeler 350l. voor dranken à 50,00 euro/stuk

Coca cola frigo (tafelmodel) met glazen deuren à 45,00 euro/stuk

Flessenfrigo (staand model) à 85,00 euro/stuk

Pop-corn machine op wieltjes à 65,00 euro/stuk

Pop-corn machine zonder wieltjes (tafelmodel) à 50,00 euro/stuk

Soepketel 9l à 20,00 euro/stuk

Espressomachine Saeco voor koffiebonen (geschikt tot max. 40pers.) à 50,00 euro/stuk

Vuurkorven à 25,00 euro/stuk

Terracotta tuinkaarsen à 5,00 euro/stuk

Servies en tafelbenodigdheden:

Hoofdschotelborden (+- 28 cm) à 0,50 euro/stuk

Dessertborden (+- 18 cm) à 0,40 euro/stuk

Consommétassen à 0,40 euro/stuk

Koffietas + onderbord à 0,40 euro/stuk

Tafeldecoratie (bloemstukje) à 20,00 euro/stuk

Bestek - glazen:

Soeplepel / Vork / Mes à 0,40 euro/stuk

Koffiel -dessertlepel à 0,25 euro/stuk

Wijn glazen / Champagneglazen à 0,40 euro/stuk

Tenten:

Party tenten meerdere tenten aansluitbaar. Wind en regenbestendig. Deze tenten zijn volledig afsluitbaar en de zijwanden zijn afneembaar. Vloer niet inbegrepen

Tent **4mbx8ml dinerstijl tot 25p** / Receptiestijl tot 50p. à 150 euro/stuk

Tent **5mbx8ml dinerstijl tot 40p** / receptiestijl tot 60p. à 300 euro/stuk

Tent **6mbx12ml dinerstijl tot 70p** / receptiestijl tot 100p. à 450 euro/stuk

Easy-set-up tent 3x4,5m zwart met zijwanden: 65,00 euro/stuk


zonder zijwanden: 50,00 euro/stuk

Installatie en transportkosten:

0,90 euro/km vanuit onze vestiging te Antwerpen. Hierin zijn ook de werkuren voor het laden en lossen inbegrepen. Voor het opstellen en afbreken van materialen (tafels, stoelen, tenten, ...etc.) zal een bijkomende vergoeding van 20,00 euro per half uur worden aangerekend.

Crewcatering & Filmcatering

Tijdens de opbouw en afbraak van evenementen bezorgen wij uw medewerkers een gepaste maaltijd zodat zij zonder tijdverlies en met hernieuwde energie opnieuw aan de slag kunnen.

 De De Feestleverancier nemen desgewenst de volledige zorg van het cateringgebeuren van uw evenement of filmopname in handen. Ontbijt, lunch, avondmaaltijd en late-night wrap. Met of zonder dranken, tussendoortjes, fruit en met of zonder materialen zoals tafels, stoelen en easy set-up tentjes.

We verzorgen de catering op locatie doorheen gans België en met onze mobiele keuken trekken we soms ook de grens over.

Hieronder stellen we enkele mogelijke formules voor. Aangezien ieder (film)project echter anders is maken we graag een voorstel op maat. Neem snel contact op voor meer informatie.

Formule 1: Verse soep met lunchgerechten in buffetvorm aan € 14,50 p.p.:

Verse soep

*Broodjesbuffet met ruim assortiment aan brood en broodjes en divers beleg.
Bv. préparé, kip curry, vissalade, kaas, brie, gerookte zalm, ...etc.*

Croque monsieurs

Charcuterie zoals: salami, ham, rosbeef, gebraad, ...

Mozarella, tomaat en basilicumpesto geserveerd met rucola

Aangevuld met diverse groentenmengelingen en bijgerechten zoals bvb:

Verse saladbar met slamélange, komkommer, wortel, tomatensalade

Salade van kerstomaten en fetablokjes

Pastasalade

*(op Thaise wijze met Oosterse groenten en kruiden of op
Mediterraanse wijze met gegrilde groentjes)*

Mediterraanse tabouleh

Quinoasalade

(met bulgur, dadels, noten, ...)

Verse sausjes (mayo, cocktail, tartare)

Olijfolie, Xeres-azijn

Peper & zoutmolen

Formule 2: Warme hoofdgerecht en dessert aan € 19,50 p.p.:

*Toevoeging van een voorgerecht kan mits een supplement van 4,00 euro p.p.
(Bvb.: Rundscarpaccio / Coup Caprêse / Vitello tonato / Garnalenkroketjes / Slaatje Niçoise / ...)*

Toevoeging van een verse soep vooraf; supplement 2,50 euro p.p.

Enkele voorbeelden:

Menu 1:

*Pastagerecht met ossenhaaspuntjes, groene asperges en een truffelsausje
Aangevuld met een rucolasalade en rauwkostgroentjes.*

-

Duo van chocolademousse

Menu 2:

Wokgerecht met kip en/of scampi, Oosterse groenten en kruiden, noedels of basmati rijst geserveerd met sausje naar keuze: sweet-chili / kokos-curry / Terriyaki

-

Tiramisu

Menu 3:

Gegrilde zalmfilet met venkel, courgette en papardelle in een dragonsausje

-

Verse fruitsalade

Menu 4:

*Risotto met hoevekip en boschampionns
Aangevuld met een rucolasalade en rauwkostgroentjes.*

-

Crème brûlée

Menu 5:

*Varkenshaasje met wortelcrème, met spek omrolde boontjes en ovenaardappeltjes met thijm
Geserveerd met een verse peperroomsaus*

-

Mascarponelekkernij met bosvruchten en chocoladecrumble

Formule 3: Avondwrap à € 6,90 p.p.:

Enkel in combinatie met een hoofdmaaltijd

Enkele voorbeelden van een avondwrap:

Stoofpotje van kip met rijst

Gevulde wraps met kip, groentjes en zure room

Gebakken krieltjes met groentjes en spekjes

Verse soep, belegde broodjes en croque monsieurs

Spaghetti bolognaise

Onze partner Eventlocaties & Feestzalen

Eventlocaties & Feestzalen die een samenwerking hebben met De Feestleverancier voor het verzorgen van de catering.

@The Park

Website: www.the-park.be

Contactgegevens:

Unitaslaan 84

2100 Deurne

03 336 43 49

info@the-park.be

Capaciteit:

Verschillende zalen en mogelijkheden van 30 tot 150 personen



Kasteel Van Gaasbeek

Website: www.kasteelvangaasbeek.be

Contactgegevens:

Kasteelstraat, 40

1750 Gaasbeek (Lennik)

02 531 01 30

nancy.verhulst@cjsm.vlaanderen.be

Capaciteit:

Enkel corporate en bedrijfsevenementen



Zaal Athena - Koninklijk Atheneum Antwerpen

Website: <http://www.zaalathena.be>

Contactgegevens:

Franklin Rooseveltplaats 11

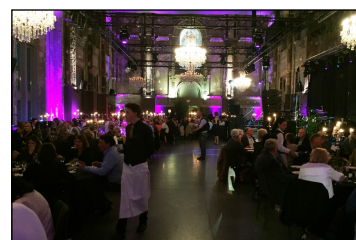
2060 Antwerpen

03 232 70 99

info@zaalathena.be

Capaciteit:

Tot 499 personen in hartje Antwerpen



Fondatie Terninck - Zalen Atrium & feestzaal

Website: te boeken via De Feestleverancier

Contactgegevens:

Terninckstraat 30
2000 Antwerpen
03 608.72.67
info@flyingchefs.be

Capaciteit:

Mooie locatie met veel mogelijkheden in het hartje van Antwerpen. Niet geschikt voor huwelijksfeesten
200 personen in het Atrium en
150 personen in de feestzaal.



Theadrome Wilrijk

Website: www.feestzaal-theadrome.be

Contactgegevens:

Heistraat 56
2610 Wilrijk
03 232 70 99

Capaciteit:

250 walking dinner
170 seated dinner



Algemene voorwaarden

De Feestleverancier BV met zetel te 2520 Broechem, Oelegemsesteenweg 12 en met ondernemingsnummer BE0773.820.864 levert diensten en goederen aan klanten volgens onderhavige voorwaarden.

Onderhavige algemene voorwaarden zijn toepasselijk op iedere offerte, bestelbon, factuur, levering en bestelling bij en op iedere overeenkomst gesloten met De Feestleverancier. Zij hebben voorrang op en kunnen niet worden gewijzigd door (aankoop)voorwaarden van de klant. Onze facturen zijn betaalbaar op voormeld adres van De Feestleverancier en kunnen worden vereffend door storting op rekeningnummer Belfius BE32 0689 4271 1402, dit integraal en zonder korting, behoudens andersluidende overeenkomst bij de bestelling.

Partijen komen uitdrukkelijk overeen dat de factuur dient betaald te worden netto contant, bij gebrek waaraan van rechtswege en zonder enige voorafgaande ingebrekestelling een schadevergoeding 15% op het factuurbedrag verschuldigd zal zijn door de klant, met een forfaitair minimum van 150,00 EUR. Facturen die niet op de vervaldag worden betaald, brengen bovendien van rechtswege en zonder enige aanmaning een interest op van 12 % per jaar vanaf de factuurdatum.

Behoudens andersluidend beding op de bestelbon, dient bij elke bestelling een voorschot van 30 % betaald te worden. Het totaalbedrag van de bestelling dient minimaal 350,00 EUR te bedragen.

In geval van annulatie van de bestelling tot 24u vóór het evenement is de klant eveneens een forfaitaire schadevergoeding verschuldigd ten belope van 30 % van de waarde van de bestelling, met een minimum van 250 EUR en dit onder uitdrukkelijk voorbehoud van de mogelijkheid om een hogere werkelijke schadevergoeding te eisen. Vanaf 72 uur vóór het evenement zal bij een annulatie door de koper de volledige bestelling worden aangerekend. Wordt de overeenkomst geannuleerd door De Feestleverancier, dan zal de vergoeding aan de klant beperkt blijven tot de terugbetaling van het betaalde voorschot. Indien het evenement wordt geannuleerd wegens overmacht door De Feestleverancier, is deze laatste geen schadevergoeding noch terugbetaling van het voorschot aan de klant verschuldigd. Het definitieve aantal personen wordt ten laatste tien (10) dagen voor de voorziene datum, schriftelijk doorgegeven. Dit aantal geldt ook als facturatie-norm, losstaand van het aantal personen dat daadwerkelijk op het evenement aanwezig is. Zo het werkelijk aantal aanwezigen met meer dan twee (2) personen overschreden wordt, behouden we ons het recht om supplementair te factureren. Indien de initieel bestelde aantallen met 10% of meer verminderen zal dit zonder verwittiging een prijswijziging met zich meebrengen.

De Feestleverancier en haar aangestelden zijn niet aansprakelijk voor gebeurlijke ongevallen of diefstallen tijdens het evenement van de klant. Alle bijkomende (on-)kosten door derde(n) voor de klant gemaakt moeten door de klant steeds rechtstreeks aan die derde(n) voldaan worden. Dit alles gebeurt tussen betrokkenen onderling en buiten onze verantwoordelijkheid.

Op straffe van verval moeten eventuele klachten m.b.t. de geleverde diensten en prestaties binnen de 8 dagen na datum van het evenement bij aangetekend schrijven worden verstuurd naar bij De Feestleverancier. Op straffe van verval, dient elk protest op een factuur van De Feestleverancier ook per aangetekend schrijven te worden meegedeeld binnen de acht dagen na de ontvangst van de factuur.

Specifieke voorwaarden

Iedere overeenkomst mbt. tot onze diensten valt niet alleen onder toepassing van de algemene voorwaarden, doch ook onder de toepassing van onderhavige specifieke voorwaarden, die desgevallend voorrang hebben op voormelde algemene voorwaarden.

De prijzen vermeld in deze catalogus vervangen alle vorige prijsvermeldingen. Wij zijn niet aansprakelijk voor zet en/of drukfouten die eventueel in deze catalogus zouden voorkomen. Alle prijzen, opgegeven in deze catalogus, offertes, prijslijsten en/of op de bestelbon, zijn exclusief BTW.

De klant is volledig verantwoordelijk voor alle schade of diefstal van de materialen die de De Feestleverancier ter beschikking stelt, ongeacht de leveringsplaats welke door de klant bepaald werd. De bestelde goederen, diensten of materialen worden geleverd in perfecte staat en volledig conform de bestelbon. Onze klanten worden daarom verzocht het geleverde zorgvuldig na te kijken en ons, op straffe van verval, uiterlijk binnen de twee uur na de inontvangstneming ervan te verwittigen, indien er enig tekort of gebrek wordt vastgesteld.

Indien het opgegeven aanvangsuur met meer dan 30 minuten verschilt van het werkelijke aanvangsuur wordt een extra kost aangerekend van 15,00 euro per medewerker van de De Feestleverancier per 30 minuten verschil. Ingeval van wachttijden die niet door of niet het gevolg zijn van de activiteiten van de De Feestleverancier wordt eveneens een extra kost aangerekend van 15,00 euro per medewerker van de De Feestleverancier per 30 minuten. Leveringskosten: 0,90 euro/km met een minimum van 20 euro. In de leveringskosten zit telkens 15 min. los & laadtijd inbegrepen.







Referenties

- Johnson & Johnson
- Stad Antwerpen
- E-Compass
- Kabinet Joke Schauvliege
- Albert Heijn
- Makro
- Agidens
- Thomas More Hogeschool
- Karel De Grote Hogeschool
- Protime
- Orsi Academy
- Xeikon-Flint Group
- SKM
- Uitgeverij Van In
- PIDPA
- DELA verzekeringen
- Kuwait Petrol (Q8)
- Embassy of Kuwait
- Caviar Films
- DVCSst.-Jozef
- Kappa Data
- Headoffice
- Desigual
- Golazo
- Sportoase
- WPG uitgeverijen
- BRU textiles
- Radio Nostalgie
- Fast Forward Events
- Rode Kruis
- Van Roey NV
- Seatrade NV
- MaxMara
- Bestseller Wholesale NV
- Mac21
- Igepa
- BWT Desco
- Ixapack
- EFI
- ZNA
- Democo
- Belfius
- Aras security
- De Lijn
- UGent
- Cofely Fabricom
- Mediaaan
- UAntwerpen
- BCD Travel
- Sultan Sushi
- Fobic Films
- Securitas
- AND MANY MANY OTHERS ...





@ your service

Feesten tot in de puntjes verzorgen is ons vak! Graag delen wij onze expertise en nemen wij de tijd om uw evenement in detail te bespreken. Wij wensen enkel TOP-catering te leveren met een TOP-beleving voor u en uw gasten! Daarom zijn wij niet enkel voor maar ook tijdens uw evenement een aanspreekpunt en zorgen onze Maître's of verantwoordelijke chefs dat alles in goede banen geleid wordt.





Tel: 0488/180.210

info@defeestleverancier.be

www.defeestleverancier.be

<https://www.facebook.com/defeestleverancier>

