



## Extra buffetten 2024 vanaf 50 personen

### Inhoud

▶ Hapjes assortiment	1
▶ Italiaans koud en warm buffet	2
▶ Modern koud en warm buffet	2
▶ Uitgebreid Grieks buffet	3
▶ Werelds buffet	4
▶ Limburgs buffet	4
▶ Degustatie BBQ	5
▶ Tex Mex buffet	6
▶ Dessertbuffet	6
▶ Personeel	7
▶ Verhuur	7
▶ Voorwaarden	8

### ▶ Hapjes assortiment

#### Tapasplankje apero

**5.00€/persoon**

Tapasplankje voor op tafel als apero:

- 3 soorten Italiaanse charcuterie
- Zuiderse olijven
- Zongedroogde tomaten
- Tapenade en krokantjes
- Kaasblokjes

#### Hapjes mix

**2 hapjes per persoon: 5.00€/persoon**  
**3 hapjes per persoon: 7.50€/persoon**  
**4 hapjes per persoon: 10.00€/persoon**

Mix van verschillende seizoenshapjes (vlees, vis en veggie).



## Extra buffetten 2024 vanaf 50 personen

### ► Italiaans koud en warm buffet

26.00€/persoon

#### Koud

6 soorten Italiaanse charcuterie  
3 soorten harde en zachte kazen ✓  
Kippenvleugels en gehaktballetjes  
Tomaat mozzarella ✓  
Bruchetta's (klassieke tomaat ✓ en kruidenkaas gerookte zalm)  
Carpaccio met truffelmayo, parmezaan en pijnboompitten  
Vitello tonato met ansjovismayonaise, kappertjes en olijvencrumble  
Zuiderse olijven, zongedroogde tomaten ✓  
Tapenades ✓  
Aangepast brood ✓

#### Warm

Ravioli truffel met bospaddenstoelensaus ✓  
Klassieke lasagne bolognaise  
Penne kip met pesto mascarpone saus  
Pasta scampi diabolique  
Polpette (Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus)  
Kip Marsala in champignonsaus  
Zuiders gekruide krielaardappeltjes ✓  
Gegrilde aubergine met parmezaan ✓  
Garnituur: parmezaanse kaas, lente-ui, tomaatjes en pikante saus ✓

### ► Modern koud en warm buffet

28.00€/persoon

#### Koud:

Carpaccio van runds / truffelmayo / parmezaan / pijnboompit  
Vitello tonato / traag gegaard kalfsgebraad / ansjovismayo / kappertjes  
Gravad lax / zure room / dille  
Zuiderse couscous salade / tomaat ✓  
Griekse pasta salade ✓  
Aangepast brood ✓  
Mas dressing op basis van curry ✓



## Extra buffetten 2024 vanaf 50 personen

### Warm:

Rib eye black angus steak / bearnaise of pepersaus *(supplement +4€/persoon)*

Hoeve kip omwikkeld met parmaham / truffel-champignonsausje

Zalmlasagne / spinazie / basilicum-tomatensaus

Gehaktballetjes in zuiderse tomatensaus

Gelakt buikspek

Roseval krielaardappeltjes ✓

Gratin dauphinois ✓

Groentelasagne / butternut / knolselder / olijvencrumble ✓

Seizoensgroenten mix ✓

### ► Uitgebreid Grieks buffet

**26.00€/persoon**

### Koud:

Griekse salade met feta, olijven, tomaat, komkommer, rode ui & ijsbergsla ✓

Wraps met gerookte zalm en tzatziki

Witte kool salade ✓

Ansjovis

Tomaat mozzarella salade ✓

Traditionele Griekse pepers ✓

Dolmades ✓

Zuiders brood ✓

Sauzen: tzatziki, looksaus & chilimayo ✓

### Warm:

Köftes (Griekse gehaktballetjes)

Kruidige souvlaki's

Gemarineerde kippenspiesjes

Huisbereide moussaka

Gemarineerde gyros / paprika / ajuin

Gegrild lams

Gelakte spareribs

Griekse pasta / tomatensaus ✓

Gevulde aubergines met couscous ✓

Gepaneerde inktvisringen

Zeebaars in een zuiders sausje



## Extra buffetten 2024 vanaf 50 personen

### ► Werelds buffet

**28.00€/persoon**

#### Italiaans:

- Carpaccio ronds / truffelmayo / parmezaan / pijnboompit
- Penne / kip / pesto mascarpone saus
- Cannelloni ricotta / spinazie / tomaat ✓
- Lasagne bolognaise
- Parmezaan & pastagarnituur: sriracha, tomaatjes, lente-ui ✓
- Mini broodjes mix ✓

#### Aziatisch:

- Pad krapow / Thais gerecht met kippengehakt, groenten en rijst
- Wok / noodles / rundsreepjes / wokgroenten
- Vegetarische wok / noodles of rijst / wokgroenten ✓
- Garnituur: gebakken uitjes, wasabi nootjes, sriracha saus ✓

#### Grieks:

- Souvlaki's
- Kippengyros met ajuin en paprika
- Griekse salade ✓
- Couscoussalade / olijf / tomaat ✓
- Naanbrood en Turks brood ✓
- Tzatziki, looksaus en chilimayonaise ✓

### ► Limburgs buffet

**25.00€/persoon**

Gelakt buikspek van Livar varken / Belgische pickles  
Bouletten met een saus van Loonse siroop en Hasseltse speculoos  
Bloedworst met appel  
Gevulde aardappel met grotchampignon en Achelse blauwe kaas  
Huisbereide videe van Limburgse hoevekip  
Seizoenspuree ✓  
Asperges op Vlaamse wijze *(enkel in het seizoen!)* ✓  
Gestoomde peertjes ✓  
Witloofsalade met appel (koud) ✓



## Extra buffetten 2024 vanaf 50 personen

### ► Degustatie BBQ

**29.00€/persoon**

#### Vis:

Mosselen op Aziatische wijze  
Scampi's aioli

#### Vlees:

50 graden gegaarde picanha black angus  
Gelakt buikspek  
Kippenspies met curry  
Lamsbout met rozemarijn  
Kippenworst met spek  
Spies van vegetarische balletjes ✓

#### Garnituur:

Gegrilde maiskolf  
Jack potato: gevulde aardappel  
Assortiment salades en groenten  
Huisbereide koude en warme sauzen  
Mini broodjes

#### Bakservice ter plaatse: 150€

*Inbegrepen hierbij is een kok, een bbq-toestel en toebehoren.*



## Extra buffetten 2024 vanaf 50 personen

### ► Tex Mex buffet

**26.00€/persoon**

#### Warm

Taco's / gehakt / guacamole / cheddar / zure room  
Taco's / zoete aardappel / guacamole / cheddar / zure room ✓  
Chili con carne / rijst  
Chili sin carne / rijst ✓  
Gegrilde maiskolven ✓  
Aguachile / ceviche van scampi's / frisse groentjes  
Mexicaanse lasagne / kip  
Kip tinga / tortilla / aangepaste groentjes en sauzen  
Barbacoa / Mexicaans stoofvlees  
Mini empanadillas / carne  
Spareribs piri piri  
Jambalaya / rode paprika / chorizo / maïs / chili

#### Koud

Pico de gallo salade / tomaat / ui / chili ✓  
BBQ-saus ✓  
Koolsla ✓  
Nacho's / cheddar / tomatensalsa / jalapenos ✓  
Lichte limoenmayonaise ✓  
Guacamole ✓  
Zure room ✓

### ► Dessertbuffet

**Klein: 5.50€/persoon**  
**Groot: 8.00€/persoon**

Mix van verschillende dessertpotjes zoals:  
- Klassieke chocomousse  
- Italiaanse tiramisu  
- Mascaronerom met speculaas  
- Passievrucht mousse  
- Seizoensdessert



## Extra buffetten 2024 vanaf 50 personen

Aangevuld met een assortiment mini zoetigheden zoals:

- Gevulde beignets
- Macarons
- Mini brownies
- Tartelletjes met chocolade en karamel
- Mini muffins

### ► Personeel

Bediening\* 30€/uur

Garçon\* 36€/uur

Kok\* 36€/uur

\*De uren van het personeel worden aangerekend vanaf moment van vertrek tot terugkomst bij ons op de zaak.

### ► Verhuur

**Gehuurd materiaal mag vuil teruggegeven worden**

Bord	0,75€	/st
Mes	0,75€	/st
Vork	0,75€	/st
Lepel / dessertlepel	0,75€	/st
Cava glas	0,75€	/st
Wijn glas (70st ter beschikking)	0,75€	/st
Water glas	0,75€	/st
Cristal bier glas	0,75€	/st
Houten tafel 240cmx90 cm (8-10 pers) (20 ter beschikking)	50,00€	/st
Buffettafels met inkleding	55,00€	/buffet
Statafel vierkant zwarte + houten blad (20st ter beschikking)	25,00 €	/st
Grote koelremork 'ter plaatse geleverd' (1st ter beschikking)	150,00€	/2 dagen



## Extra buffetten 2024 vanaf 50 personen

### ► Voorwaarden

- Bestellen is mogelijk vanaf minstens 50 personen. Onder de 50 personen is er onze gewone buffettenlijst.
- Borden, bestek en personeel zijn niet inbegrepen in de prijzen maar kunnen er optioneel wel bijgenomen worden tegen betaling.
- De buffettafels met tafellakens dienen voorzien te worden door de klant. Tenzij anders overeengekomen.
- Het definitieve aantal personen dient uiterlijk 1 week vooraf doorgegeven te worden.
- Levering is mogelijk voor 30€ extra binnen de 10km, daarbuiten is het 1,50€/km extra.
- Inbegrepen in de levering is het opzetten van het buffet.
- Kinderen (tot 12 jaar) aan de helft van de prijs bij het buffet.
- Voor de bevestiging van het feest vragen we een voorschot van 30%. De reservering is pas definitief na het betalen van het voorschot. Hiervoor ontvangt u een voorschotfactuur via mail.
- Het materiaal van geleverde buffetten zonder personeel van ons dienen voor het volgende weekend proper teruggebracht te worden tijdens onze openingsuren.
- Personeel wordt aangerekend vanaf moment van vertrek tot terugkomst op onze zaal.
- Indien er een bedrijfsfactuur nodig is, dient de klant vooraf de facturatiegegevens door te geven.