

Traiteur

I & B Esprit

Club- & Pivate Feesten * Barbecues * Baby Borrel
Varken Aan 't Spit * Recepties * Huwelijken * Communiefeesten
Bedrijfslunch * Walking Dinner * Winter Barbecue

Inhoudsopgave

BARBECUES	3
BBQ BASIC	3
BBQ BASIC PLUS	4
BBQ REGULAR.....	5
BBQ REGULAR PLUS.....	6
BBQ DE LUXE	7
BBQ SUPERDELUXE.....	8
BBQ CÔTE À LOS À VOLENTÉ	9
BBQ IERSE CÔTE À LOS À VOLENTÉ	10
SPECIALITEIT VAN HET HUIS	11
VARKEN AAN HET SPIT	11
GEMARINEERD LAM AAN HET SPIT	12
KIP AAN HET SPIT	12
BEENHAM AAN HET SPIT	13
APERITIEFHAPJES	14
TAFELHAPJES	15
HAPJES BEDIEND AAN APP TAFEL.....	16
WALKING DINNER	17
KOUDE BUFFETTEN	19
BASIC BUFFET	19
MEDIUM BUFFET	20
LUXE BUFFET	21
MENU'S	22
SOEPEN.....	22
KOUDE VOORGERECHTEN	23
WARME VOORGERECHTEN	24
HOOFDGERECHTEN	25
DE KLASSIEKERS.....	27
PASTA'S	28
VOOR DE KLEINTJES	29
DESSERT.....	30

Barbecues

BBQ Basic

13,50 euro

- Worst
- Edelsteak (gemarineerd varkensvlees)
- Varkensribben
- Kalkoenbrochette

Zomer: koud groentenassortiment van 10 à 12 soorten.

Winter: assortiment van 5 soorten groenten warm en 2 koud.

4 soorten koude sausen: mayonaise, cocktail, ketchup, huisbereide tartaar
1 dressing

2 soorten warme sausen: keuze uit mosterd-room, béarnaise, provençalse en
chanpignonroomsaus

Aardappel in de pel (of frietjes mits meerprijs van 1,50 euro per persoon)

Brood

Prijs inclusief bediening in buffetvorm, borden, bestek (in een bestekzakje met servet).

Bij groepen groter dan 200 personen zijn er speciale voorwaarden, vrijblijvend info te verkrijgen.

AANDACHT!!

Gelieve het aantal personen enkel telefonisch ten laatste zeven dagen voor aanvang van het feest door te geven, dit om praktische redenen.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

De gepresteerde uren van transport en transportkosten (indien minder dan 15km) zijn ten laste van ons. Voor verdere afstanden bedragen de vervoerskosten € 0,45 per gereden kilometer, deze worden berekend vanaf Zwevezele tot de locatie, heen en terug.

BBQ Basic plus**14,50 euro**

- Worst
- Edelsteak (gemarineerd varkensvlees)
- Ardeens gebraad
- Kalkoenrollade met verse tuinkruiden

Zomer: koud groentenassortiment van 10 à 12 soorten.

Winter: assortiment van 5 soorten groenten warm en 2 koud.

4 soorten koude sausen: mayonaise, cocktail, ketchup, huisbereide tartaar
1 dressing

2 soorten warme sausen: keuze uit mosterd-room, béarnaise, provençalse en
chanpignonroomsaus

Aardappel in de pel (of frietjes mits meerprijs van 1,50 euro per persoon)

Brood

Prijs inclusief bediening in buffetvorm, borden, bestek (in een bestekzakje met servet).

Bij groepen groter dan 200 personen zijn er speciale voorwaarden, vrijblijvend info te verkrijgen.

AANDACHT!!

Gelieve het aantal personen enkel telefonisch ten laatste zeven dagen voor aanvang van het feest door te geven, dit om praktische redenen.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

De gepresteerde uren van transport en transportkosten (indien minder dan 15km) zijn ten laste van ons. Voor verdere afstanden bedragen de vervoerskosten € 0,45 per gereden kilometer, deze worden berekend vanaf Zwevezele tot de locatie, heen en terug.

BBQ Regular**20,00 euro**

- Worst
- Edelsteak (gemarineerd varkensvlees)
- Lamskotelet
- Côte à los

Zomer: koud groentenassortiment van 10 à 12 soorten.

Winter: assortiment van 5 soorten groenten warm en 2 koud.

4 soorten koude sausen: mayonaise, cocktail, ketchup, huisbereide tartaar
1 dressing

2 soorten warme sausen: keuze uit mosterd-room, béarnaise, provençalse en
chanpignonroomsaus

Aardappel in de pel (of frietjes mits meerprijs van 1,50 euro per persoon)

Brood

Prijs inclusief bediening in buffetvorm, borden, bestek (in een bestekzakje met servet).

Bij groepen groter dan 200 personen zijn er speciale voorwaarden, vrijblijvend info te verkrijgen.

AANDACHT!!

Gelieve het aantal personen enkel telefonisch ten laatste zeven dagen voor aanvang van het feest door te geven, dit om praktische redenen.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

De gepresteerde uren van transport en transportkosten (indien minder dan 15km) zijn ten laste van ons. Voor verdere afstanden bedragen de vervoerskosten € 0,45 per gereden kilometer, deze worden berekend vanaf Zwevezele tot de locatie, heen en terug.

BBQ Regular plus**22,00 euro**

- Lamskottelet
- Edelsteak (gemarineerd varkensvlees)
- Côte à los
- Kalkoenrollade met verse tuinkruiden

Zomer: koud groentenassortiment van 10 à 12 soorten.

Winter: assortiment van 5 soorten groenten warm en 2 koud.

4 soorten koude sausen: mayonaise, cocktail, ketchup, huisbereide tartaar
1 dressing

2 soorten warme sausen: keuze uit mosterd-room, béarnaise, provençaalse en
chanpignonroomsaus

Aardappel in de pel (of frietjes mits meerprijs van 1,50 euro per persoon)

Brood

Prijs inclusief bediening in buffetvorm, borden, bestek (in een bestekzakje met servet).

Bij groepen groter dan 200 personen zijn er speciale voorwaarden, vrijblijvend info te verkrijgen.

AANDACHT!!

Gelieve het aantal personen enkel telefonisch ten laatste zeven dagen voor aanvang van het feest door te geven, dit om praktische redenen.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

De gepresteerde uren van transport en transportkosten (indien minder dan 15km) zijn ten laste van ons. Voor verdere afstanden bedragen de vervoerskosten € 0,45 per gereden kilometer, deze worden berekend vanaf Zwevezele tot de locatie, heen en terug.

BBQ de luxe**23,50 euro**

- Lamsbout
- Gebraiseerde ham
- Côte à los
- Varkensribbetjes
- Worst

Zomer: koud groentenassortiment van 10 à 12 soorten.

Winter: assortiment van 5 soorten groenten warm en 2 koud.

4 soorten koude sausen: mayonaise, cocktail, ketchup, huisbereide tartaar
1 dressing

2 soorten warme sausen: keuze uit mosterd-room, béarnaise, provençalse en
chanpignonroomsaus

Aardappel in de pel (of frietjes mits meerprijs van 1,50 euro per persoon)

Brood

Prijs inclusief bediening in buffetvorm, borden, bestek (in een bestekzakje met servet).

Bij groepen groter dan 200 personen zijn er speciale voorwaarden, vrijblijvend info te verkrijgen.

AANDACHT!!

Gelieve het aantal personen enkel telefonisch ten laatste zeven dagen voor aanvang van het feest door te geven, dit om praktische redenen.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

De gepresteerde uren van transport en transportkosten (indien minder dan 15km) zijn ten laste van ons. Voor verdere afstanden bedragen de vervoerskosten € 0,45 per gereden kilometer, deze worden berekend vanaf Zwevezele tot de locatie, heen en terug.

BBQ Superdeluxe**25,50 euro**

- Lamsbout
- Côte à los
- Gemarineerd kalkoenlapje
- Scampibrochette
- Papillotte van zalm met verse tuinkruiden
- Varkensribbetjes

Zomer: koud groentenassortiment van 10 à 12 soorten.

Winter: assortiment van 5 soorten groenten warm en 2 koud.

4 soorten koude sausen: mayonaise, cocktail, ketchup, huisbereide tartaar
1 dressing

2 soorten warme sausen: keuze uit mosterd-room, béarnaise, provençaalse en
chanpignonroomsaus

Aardappel in de pel (of frietjes mits meerprijs van 1,50 euro per persoon)

Brood

Prijs inclusief bediening in buffetvorm borden, bestek (in een bestekzakje met servet).

Bij groepen groter dan 200 personen zijn er speciale voorwaarden, vrijblijvend info te verkrijgen.

AANDACHT!!

Gelieve het aantal personen enkel telefonisch ten laatste zeven dagen voor aanvang van het feest door te geven, dit om praktische redenen.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

De gepresteerde uren van transport en transportkosten (indien minder dan 15km) zijn ten laste van ons. Voor verdere afstanden bedragen de vervoerskosten € 0,45 per gereden kilometer, deze worden berekend vanaf Zwevezele tot de locatie, heen en terug.

BBQ Côte à los à volenté**25,00 euro**

-Côte à los (Belgisch wit – blauw)

Zomer: koud groentenassortiment van 10 à 12 soorten.

Winter: assortiment van 5 soorten groenten warm en 2 koud.

4 soorten koude sausen: mayonaise, cocktail, ketchup, huisbereide tartaar
1 dressing2 soorten warme sausen: keuze uit mosterd-room, béarnaise, provençaalse en
chanpignonroomsaus

Frietjes

Prijs inclusief bediening in buffetvorm, borden, bestek (in een bestekzakje met servet).

Bij groepen groter dan 200 personen zijn er speciale voorwaarden, vrijblijvend info te verkrijgen.

AANDACHT!!

Gelieve het aantal personen enkel telefonisch ten laatste zeven dagen voor aanvang van het feest door te geven, dit om praktische redenen.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

De gepresteerde uren van transport en transportkosten (indien minder dan 15km) zijn ten laste van ons. Voor verdere afstanden bedragen de vervoerskosten € 0,45 per gereden kilometer, deze worden berekend vanaf Zwevezele tot de locatie, heen en terug.

BBQ Ierse côte à los à volenté**26,00 euro**

-Ierse côte à los (rib eye)

Zomer: koud groentenassortiment van 10 à 12 soorten.

Winter: assortiment van 5 soorten groenten warm en 2 koud.

4 soorten koude sausen: mayonaise, cocktail, ketchup, huisbereide tartaar
1 dressing2 soorten warme sausen: keuze uit mosterd-room, béarnaise, provençaaalse en
chanpignonroomsaus

Frietjes incl

Prijs inclusief bediening in buffetvorm, borden, bestek (in een bestekzakje met servet).

Bij groepen groter dan 200 personen zijn er speciale voorwaarden, vrijblijvend info te verkrijgen.

AANDACHT!!

Gelieve het aantal personen enkel telefonisch ten laatste zeven dagen voor aanvang van het feest door te geven, dit om praktische redenen.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

De gepresteerde uren van transport en transportkosten (indien minder dan 15km) zijn ten laste van ons. Voor verdere afstanden bedragen de vervoerskosten € 0,45 per gereden kilometer, deze worden berekend vanaf Zwevezele tot de locatie, heen en terug.

Specialiteit van het huis

Varken aan het spit

17,00 euro

-Varken aan het spit

Zomer: koud groentenassortiment van 10 à 12 soorten.

Winter: assortiment van 5 soorten groenten warm en 2 koud.

4 soorten koude sausen: mayonaise, cocktail, ketchup, huisbereide tartaar
1 dressing

2 soorten warme sausen: keuze uit mosterd-room, béarnaise, provençalse en
chanpignonroomsaus

Aardappel in de pel (frietjes, gratin, verse krokketjes te verkrijgen mits meerprijs 1,50€
per persoon).

Brood

Prijs inclusief bediening in buffetvorm, borden, bestek (in een bestekzakje met servet).

Bij groepen groter dan 200 personen zijn er speciale voorwaarden, vrijblijvend info te
verkrijgen.

AANDACHT!!

Gelieve het aantal personen enkel telefonisch ten laatste zeven dagen voor aanvang
van het feest door te geven, dit om praktische redenen.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

De gepresteerde uren van transport en transportkosten (indien minder dan 15km)
zijn ten laste van ons. Voor verdere afstanden bedragen de vervoerskosten € 0,45 per
gereden kilometer, deze worden berekend vanaf Zwevezele tot de locatie, heen en
terug.

Gemarineerd lam aan het spit

19,00 euro

-Lam aan het spit

Zomer: koud groentenassortiment van 10 à 12 soorten.

Winter: assortiment van 5 soorten groenten warm en 2 koud.

4 soorten koude sausen: mayonaise, cocktail, ketchup, huisbereide tartaar
1 dressing

2 soorten warme sausen: keuze uit mosterd-room, béarnaise, provençaalse en
chanpignonroomsaus

Aardappel in de pel (of frietjes mits meerprijs van 1,50 euro per persoon)

Brood

Prijs inclusief bediening in buffetvorm, borden, bestek (in een bestekzakje met servet).

Bij groepen groter dan 200 personen zijn er speciale voorwaarden, vrijblijvend info te verkrijgen.

AANDACHT!!

Gelieve het aantal personen enkel telefonisch ten laatste zeven dagen voor aanvang van het feest door te geven, dit om praktische redenen.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

De gepresteerde uren van transport en transportkosten (indien minder dan 15km) zijn ten laste van ons. Voor verdere afstanden bedragen de vervoerskosten € 0,45 per gereden kilometer, deze worden berekend vanaf Zwevezele tot de locatie, heen en terug.

Kip aan het spit

10,00 euro

-Kip aan het spit

Koud groentenassortiment van 6 soorten.

4 soorten koude sausen: mayonaise, cocktail, ketchup, huisbereide tartaar
1 dressing

Frietjes

Brood

Prijs inclusief bediening in buffetvorm, borden, bestek (in een bestekzakje met servet).

Maximum 150 personen

AANDACHT!!

Gelieve het aantal personen enkel telefonisch ten laatste zeven dagen voor aanvang van het feest door te geven, dit om praktische redenen.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

De gepresteerde uren van transport en transportkosten (indien minder dan 15km) zijn ten laste van ons. Voor verdere afstanden bedragen de vervoerskosten € 0,45 per gereden kilometer, deze worden berekend vanaf Zwevezele tot de locatie, heen en terug.

Beenham**13,00 euro**

-Beenham aan het spit

Zomer: koud groentenassortiment van 10 à 12 soorten.

Winter: assortiment van 5 soorten groenten warm en 2 koud.

4 soorten koude sausen: mayonaise, cocktail, ketchup, huisbereide tartaar
1 dressing2 soorten warme sausen: keuze uit mosterd-room, béarnaise, provençaalse en
chanpignonroomsaus

Aardappel in de pel (of frietjes mits meerprijs van 1,50 euro per persoon)

Brood

Prijs inclusief bediening in buffetvorm, borden, bestek (in een bestekzakje met servet).

Bij groepen groter dan 200 personen zijn er speciale voorwaarden, vrijblijvend info te verkrijgen.

AANDACHT!!

Gelieve het aantal personen enkel telefonisch ten laatste zeven dagen voor aanvang van het feest door te geven, dit om praktische redenen.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

De gepresteerde uren van transport en transportkosten (indien minder dan 15km) zijn ten laste van ons. Voor verdere afstanden bedragen de vervoerskosten € 0,45 per gereden kilometer, deze worden berekend vanaf Zwevezele tot de locatie, heen en terug.

Aperitiefhapjes

Tafelhapjes

-Kaas en salami	10,00 euro
-Chips	4,00 euro
-Nootjes	3,50 euro
-Olijven	10,00 euro
-Huisbereide filét américain (met stokbrood)	8,50 euro
-Rillette (met stokbrood)	9,00 euro
-Keiems bloempje (met stokbrood)	15,00 euro
-Bordje gezond (bloemkool, wortel, selder, komkommer)	8,00 euro

Deze prijzen zijn per bord (ongeveer 10 personen).

Hapjes bediend aan app tafel**Warme app hapjes**

Vlees

- Kippenboutje
- Geitekaasje met spek en appel
- Mini pizza
- Mini kalkoenbrochette
- Mini soepje van de dag
- Mini vidée met kaas en ham

Vis

- Scampi in dillesaus
- Lepelhapje trio vis
- Mini vidée met garnalen
- Scampibrochet
- Gegrilde greenshell-mossel met kruidenboter

Koude app hapjes

Vlees

- Rundscarpaccio
- Paté met uienconfituur
- Druiven salade met gerookte eend
- Peperkoekje met wildpaté
- Spiesje met tomaat en mozzarella
- Zachte kaas met beenham en komkommer

Vis

- Gerookte forel met ui en radijs
- Lepelhapje zalmousse
- Rolletje gerookte zalm met tartaarsausje
- Lepelhapje gerookte zalm met appeltjes
- Lepelhapje gerookte zalm met ui
- Wrapschijfje met kruidenkaas en gerookte zalm

Uit de bovenstaande lijst kunt u zelf een assortiment maken:

- voor 6 stuks kost het 9 euro per persoon
- voor 5 stuks kost het 8 euro per persoon
- voor 4 stuks kost het 7 euro per persoon

Walking dinner

Formule 1

Tafelhapje chips

5 apperitief hapjes:

- Mini soepje
- Geitekaasje met spek en appel
- Carpaccio
- Gerookte zalm met ui
- Scampi brochet

4 hoofdgerechtjes:

- Stoofpotje van kalfsvlees
- Bordje warme zalm
- Parmaham met meloen
- Puntzak frietjes

Dessert:

- Chocomousse
- Frambozen bavarois
- Mini appelcake

30 euro/persoon
Excl. bediening

Formule 2

Bordje gezond **OF** chips en nootjes

5 apperitief hapjes:

- Lepelhapje trio vis
- Kippeboutje
- Wrapschijfje met kruidenkaas en zalm
- Paté met uienconfituur
- Gegrilde greenschelmossel

4 hoofdgerechtjes:

- Eendenborstfilet met sinaasappelsaus
- Tongrolletjes met appel, tomaat en rijst
- Varkensribbetjes in provençaalse saus
- Lamskroontje, puree en boontjes in spek

Dessert:

- Mini éclair
- Panna cotta framboos
- Mini bresilienne

36 euro/persoon
Excl. bediening

**Indien u wenst kan u ook zelf uw walking diner samen stellen.
Voor meer info kan u ons altijd vrijblijvend contacteren.**

Extra gerechten of indien zelf samen te stellen:

-Bordje met warme zalm in vissaus met garnituur	5,20 euro
-Bordje met huisbereid gyros en versgekookte rijst	4,60 euro
-Artisanaale kaaskroketje met cocktailsaus	4,10 euro
-Scampi (4 stuks) in kruidig roomsausje	4,70 euro
-Varkensribbetjes in provençaalse saus	4,10 euro
-Bakje met mosselen	dagprijs
-Gefrituurde mini loempia	2,00 euro
-Tongrolletjes met verse appel en tomaat en rijst	5,40 euro
-Puntzakje frietjes met mayonaise	2,70 euro
-Bordje parmaham met meloen	5,90 euro
-Bordje met lamskroontje, puree en boontje in spek	7,50 euro

-Bordje calamares met verse tartaarsaus	2,70 euro
-Eendenborstfilet met sinaasappelsaus met aangepaste groenten	6,30 euro
-Oesterbar	dagprijs: ongeveer 8 à 9 euro
-Stoofpotje van kalfsvlees met fijne groenten	6,20 euro
-Bordje carpaccio	5,10 euro
-Serranoham gepresenteerd in hamklem met stokbrood	199 euro/stuk
-Bordje met huispastei en uienconfituur	3,40 euro
-Glaasje garnalen cocktail	5,20 euro

De prijzen zijn inclusief borden en bestek.

Werkuren kok per uur € 25.00 (Incl. btw)

Werkuren helpers per uur € 23.00 (Incl. btw)

Vb. Berekening kok en helpers (gemiddeld 4 uur per personeelslid):

< 50 personen = 1 kok + 2 helper + forfaitair bedrag van 150 euro

> 50 – 80 personen = 1 kok + 3 helper

> 80 – 100 personen = 1 kok + 4 helpers

Maximum 150 personen

Bij walking dinner is er een minimumafname van 8 stuks vereist.

Bediening voor drank is mogelijk. Deze personen worden per uur bijgerekend.

Bij afname van aperitief, wijnen en tevens frisdranken kunt u de glazen gratis gebruiken.

Zonder afname van drank kunt u tevens glazen huren via ons. Dit komt op 0,35 euro per glas.

Andere suggesties kunt u steeds aan ons voorstellen.

Gelieve voldoende plaats voor ons te voorzien want we maken alles ter plaatse zo vers mogelijk klaar en zodat de bediening vlot kan verlopen.

Het definitieve aantal personen moeten ten laatste 7 dagen op voorhand doorgegeven worden.

Om praktische redenen kan het bestelde aantal 5 dagen op voorhand niet meer verminderd worden.

Kinderen worden aan halve prijs gerekend (4 tot 12 jaar).

Koude buffetten

Basic buffet

15,00 euro per persoon

In totaal ongeveer 15 soorten vlees:

- paté
- witte pens
- hoofdvlees
- prépare
- americain
- gehakt
- ...

8 Soorten groenten

4 Koude sausen

Brood

Er kan eventueel nog gekookte zalm bijgevoegd worden, hiervoor wordt er 2 euro per persoon bijgerekend.

Deze prijzen zijn voor afhaal.

Kinderen worden aan halve prijs gerekend (4 tot 12 jaar).

Prijs is inclusief borden en bestek.

Frietjes zijn ook beschikbaar tegen een meerprijs van 1,50 euro.

Het definitieve aantal personen moeten ten laatste 7 dagen op voorhand doorgegeven worden.

Om praktische redenen kan het bestelde aantal 5 dagen op voorhand niet meer verminderd worden.

Medium buffet

22,00 euro per persoon

In totaal ongeveer 8 soorten vis:

- Gekookte zalm
- Gerookte zal
- Heilbot
- Tomaat garnaal
- ...

In totaal ongeveer 6 soorten vlees:

- Hesp
- Kippewit
- Salami
- Bacon
- ...

8 Soorten groenten

4 Koude sausen

Brood

Deze prijzen zijn voor afhaal.

Prijs is inclusief borden en bestek.

Frietjes zijn ook beschikbaar tegen een meerprijs van 1,50 euro.

Het definitieve aantal personen moeten ten laatste 7 dagen op voorhand doorgegeven worden.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

Om praktische redenen kan het bestelde aantal 5 dagen op voorhand niet meer verminderd worden.

Luxe buffet

27,00 euro per persoon

In totaal ongeveer 11 soorten vis:

- Gekookte zalm
- Tomaat garnaal
- Ananas met krab
- Gerookte forel
- Gerookte zalm
- ...

Int totaal ongeveer 8 soorten vlees:

- Hesp
- Bacon
- Salami
- Parmaham
- Coubourg
- ...

8 Soorten groenten

4 Koude sausen

Brood

Deze prijzen zijn voor afhaal.

Kinderen worden aan halve prijs gerekend (4 tot 12 jaar).

Prijs is inclusief borden en bestek.

Frietjes zijn ook beschikbaar tegen een meerprijs van 1,50 euro.

Het definitieve aantal personen moeten ten laatste 7 dagen op voorhand doorgegeven worden.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

Om praktische redenen kan het bestelde aantal 5 dagen op voorhand niet meer verminderd worden.

Menu's

Soepen

-Bloemkoolroomsoep	3,40 euro
-Broccolieroomsoep	3,60 euro
-Champignonroomsoep	3,40 euro
-Aspergeroomsoep	3,40 euro
-Tomatenroomsoep	3,50 euro
-Pompoenroomsoep	3,60 euro
-Courgettesoep met een vleugje kerrie	3,60 euro
-Groentensoep	3,50 euro
-Witloofroomsoep met garnaltjes	4,00 euro
-Aspergeroomsoep met gerookte zalm	4,00 euro

Prijs inclusief borden, bestek en bediening aan tafel!

Koude voorgerechten

-Garnalencocktail	dagprijs
-Rundscarpaccio (specialiteit)	9,00 euro
-Geitenkaasje met fijne groentjes overgoten met vinaigrette	7,00 euro
-Parmaham met meloen	8,50 euro
-Paté met groenten en garnituur	6,00 euro
-Gerookte zalm met ajuin en peterselie	10,00 euro
-Eendenleverpastei met uienconfituur	12,50 euro
-Zalm met garnaltjes en garnituur	11,00 euro
-Zalm met groene asperges	11,00 euro
-Verse gepocheerde zalm in schoonzicht	11,00 euro
-Aardappelsalade met appel en forrel	9,00 euro

De prijzen zijn per persoon inclusief bediening in buffetvorm, borden en bestek.
Voorgerechten worden opgediend met brood indien passend.
Kinderen worden aan halve prijs gerekend (4 tot 12 jaar).
Bepaalde voorgerechten zijn ook als hoofdgerechten te verkrijgen mits meerprijs.

Warme voorgerechten

-Scampibrochette met vissausje	8,50 euro
-Eendeborstfilet met garnituur en gebakken st.-jacobsvruchten	12,50 euro
-Plakjes verse zalm met preisaus	8,40 euro
-Zeeduivel in wijnsausje	11,40 euro
-Duo van gerookte zalm met tongfilet	12,00 euro
-Zeetongreepjes dugléré (garnalen, tomaat, champignon)	14,90 euro
-Zeeduivelfilet met saffraansaus, mosselen en spekreepjes	13,00 euro
-Gebakken scampi's in lookboter of roomsaus van de chef	12,30 euro
-Geroosterde zalm met bearnaisesaus	12,20 euro
-Gepocheerde zalm met mousselinesaus	13,00 euro

De prijzen zijn per persoon inclusief bediening in buffetvorm, borden en bestek.
Voorgerechten worden opgediend met brood indien passend.
Kinderen worden aan halve prijs gerekend (4 tot 12 jaar).
Bepaalde voorgerechten zijn ook als hoofdgerechten te verkrijgen mits meerprijs.

Hoofdgerechten

Ossenhaas-filet pure	25,50 euro
-Keuze uit béarnaisesaus, champignonroomsaus of op provençaalse wijze.	
-Met groentenkransje.	
-Wordt geserveerd met aardappel in de pel.	
-Mits meerprijs kunnen er frietjes, kroketjes of gratin verkregen worden.	
Rosbief 1ste keuze	16,50 euro
-Keuze uit gebakken champignons, peperroomsaus of op provençaalse wijze.	
-Met groentenkransje.	
-Wordt geserveerd met aardappel in de pel.	
-Mits meerprijs kunnen er frietjes, kroketjes of gratin verkregen worden.	
Kalfsgebraad	20,00 euro
-Keuze uit champignonroomsaus, requefortsaus of op grootmoederswijze.	
-Met groentenkransje.	
-Wordt geserveerd met aardappel in de pel.	
-Mits meerprijs kunnen er frietjes, kroketjes of gratin verkregen worden.	
Lamsbout	20,00 euro
-Keuze uit champignonroomsaus, mosterdroomsaus of provençaalse saus	
-Met groentenkransje.	
-Wordt geserveerd met aardappel in de pel.	
-Mits meerprijs van kunnen er frietjes, kroketjes of gratin verkregen worden.	
Inlandse lamskotteletjes gegrild	22,00 euro
-Keuze uit champignonroomsaus, mosterdroomsaus of provençaalse saus	
-Met groentenkransje.	
-Wordt geserveerd met aardappel in de pel.	
-Mits meerprijs kunnen er frietjes, kroketjes of gratin verkregen worden.	
Varkenshaasje	15,00 euro
-Keuze uit natuur of roomsaus met witloof	
-Met groentenkransje.	
-Wordt geserveerd met aardappel in de pel.	
-Mits meerprijs kunnen er frietjes, kroketjes of gratin verkregen worden.	
Ardeens gebraad	14,50 euro
-Keuze uit champignonroomsaus, mosterdroomsaus of provençaalse saus	
-Met groentenkransje.	
-Wordt geserveerd met aardappel in de pel.	
-Mits meerprijs kunnen er frietjes, kroketjes of gratin verkregen worden.	

Gepikeerd varkensgebraad	12,00 euro
-Keuze uit champignonroomsaus, mosterdroomsaus of provençaalse saus	
-Met groentenkransje.	
-Wordt geserveerd met aardappel in de pel.	
-Mits meerprijs kunnen er frietjes, kroketjes of gratin verkregen worden.	
Parelhoen	17,00 euro
-Keuze uit natuur, dragonsaus of veenbessensaus	
-Met groentenkransje.	
-Wordt geserveerd met aardappel in de pel.	
-Mits meerprijs kunnen er frietjes, kroketjes of gratin verkregen worden.	
Kipfilet	12,00 euro
-Keuze uit kerriesaus, rodewijnsaus of op jagerswijze	
-Met groentenkransje.	
-Wordt geserveerd met aardappel in de pel.	
-Mits meerprijs kunnen er frietjes, kroketjes of gratin verkregen worden.	
Kalkoenrollade met verse tuinkruiden	11,50 euro
-Met groentenkransje.	
-Wordt geserveerd met aardappel in de pel.	
-Mits meerprijs kunnen er frietjes, kroketjes of gratin verkregen worden.	
Kalkoenfilet	12,00 euro
-Keuze uit appeltjes met veenbessen of gemarineerd met honing en mosterd	
-Met groentenkransje.	
-Wordt geserveerd met aardappel in de pel.	
- Mits meerprijs kunnen er frietjes, kroketjes of gratin verkregen worden.	

De prijzen zijn per persoon inclusief bediening in buffetvorm, borden en bestek.
Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.
Kinderen worden aan halve prijs gerekend (4 tot 12 jaar).

De klassiekers

-Stoverij met frietjes	11,00 euro
-Zeeuwse mosselen à volenté met frietjes	20,00 euro
-Varken aan het spit met hutsenpot	14,50 euro
-Koude schotel op bord met frietjes	11,00 euro
-Hutsenpot met kotelet, worst en spek	11,00 euro
-Vol au vent met bouché en frietjes	10,00 euro
-Verse gehaktballetjes in tomatensaus	10,00 euro
-Orlofgebraad met groentenkransje met kroketjes en saus	14,00 euro

De prijzen zijn per persoon inclusief bediening in buffetvorm, borden en bestek.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

Kinderen worden aan halve prijs gerekend (4 tot 12 jaar).

Het definitieve aantal personen moeten ten laatste 7 dagen op voorhand doorgegeven worden.

Pasta's

-Spaghetti bolognaise	9,00 euro
-Pasta carbonara	8,50 euro
-Macaroni	8,50 euro
-Lasagne bolognaise	9,50 euro
-Lasagne met spinazie	9,00 euro
-Lasagne met gerookte zalm	10,00 euro
-Vegetarische lasagne	7,00 euro
-Tagiatelle met scampi's en kruidig roomsausje	10,00 euro
-Penne rigate met zalm en safraansausje	10,00 euro
-Tagiatelle met witloof en koolvisfilet en verfijnd honingsausje	10,00 euro

De prijzen zijn per persoon inclusief bediening in buffetvorm, borden en bestek.
Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.
Kinderen worden aan halve prijs gerekend (4 tot 12 jaar).
Het definitieve aantal personen moeten ten laatste 7 dagen op voorhand doorgegeven worden.

Voor de kleintjes

-Worst met appelmoes en frietjes	7,00 euro
-Kipfilet met appelmoes en frietjes	7,00 euro
-Gehaktballetjes in tomatensaus en puree	7,00 euro
-Macaroni met kaas en ham	7,00 euro
-Frituurtje	9,00 euro
-bitterballen	
-frikandel	
-kipfingers	
-frietjes	

De prijzen zijn per persoon inclusief bediening in buffetvorm, borden en bestek.
Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.
Het definitieve aantal personen moeten ten laatste 7 dagen op voorhand doorgegeven worden.

Dessert

-Warme appeltaart met ijs	3,50 euro
-ijstaart (indien ijslam +12,00 euro)	3,50 euro
-Biscuittaart met fruit	3,50 euro
-Hoeve ijs op hoorntje of potje (3 soorten kiezen, 2 bollen/persoon)	3,50 euro
-vanille	
-chocolade	
-pistache	
-praliné	
-mokka	
-speculoos	
-aardbei	
-cuburdon (neuzen)	
-stratiattella	

Indien er geen diepvriezer aanwezig is kunnen wij een diepvriezer meebrengen, hiervoor vragen wij een vergoeding van 15,00 euro.

-Dessertbuffet

Mini gebakjes	Mini glaasjes met mousse	Mini bavaoïes glaasjes
Frangipane taartjes		Aardbei bavaoïes
Confituur taartjes	Chocolade mousse fondant	Chocolade bavaoïes
Roomsoesjes met chocolade	Chocolade mousse melk	Framboos bavaoïes
Appelflap	Chocolade mousse wit	Passievruchten bavaoïes
Roomhoortjes	Speculoos mousse	Speculoos bavaoïes
Gevulde berlijnse bol	Frambozen mousse	
Eclairs	Aardbei mousse	Panna Cotta glaasjes
Zwaantjes	Hazelnoot mousse	Aardbei
Javanais	Pistache mousse	Passievrucht
Citroentaart	Citroen mousse	Framboos
Bresilienne taartjes	Cheesecake mousse	Banaan
Bisquit slagroom	Tiramisu mousse	Speculoos
Crème brûlée	Advocaat mousse	Hazelnoot
Tompouce	Amaretto mousse	Pistache
Cheesecake	Grand marnier mousse	Chocolade
Misérable	Cointreau mousse	Advocaat
Zwartewoudtaart		kokos
Brownie	Bolletje ijs	
Cake	Vanille	
Appel cakes	Chocolade	
Bananen cakes	Aardbei	
Chocolade cakes		

Keuze uit 5 stuks: 8,50 euro per persoon

Keuze uit 7 stuks: 11,50 euro per persoon

Keuze uit 10 stuks: 15,00 euro per persoon

AANDACHT!!: gelieve het aantal personen enkel telefonisch ten laatste zeven dagen voor aanvang van het feest door te geven, dit om praktische redenen.

Bij groepen kleiner dan 50 volwassenen hanteren we een fofitairbedrag van 180€.

De prijzen zijn per persoon, bediening in buffetvorm, borden en bestek inbegrepen
Kinderen worden aan halve prijs gerekend (4 tot 12 jaar).