

Geachte heer/mevrouw,

Bij deze vrijblijvend informatie voor uw feestjes en recepties.

Deze aanbiedingen worden regelmatig aangepast met nieuwe en verrassende recepten.

Zoals u zult zien, staan er bij onze menugerechten geen prijzen. Dit hebben we bewust gedaan omdat er zoveel mogelijkheden zijn. Daarom zullen we samen met u een menu samenstellen dat voldoet aan uw wensen. Onze prijzen zijn richtprijzen en kunnen in de loop van het jaar aangepast worden.

Wij leveren alles aan huis. Wij koken ook bij u thuis of op de door u gekozen locatie.

2 Cooks 4 You verzorgt al u feestjes. Van kleine feestjes thuis tot bedrijfsrecepties en trouwfeesten. Indien u dit wenst wordt alles van A tot Z geregeld: Van drank tot diner, van dj. tot artiest,

Wij danken u alvast voor de interesse in onze nieuwe zaak en hopen u hiermede van dienst te zijn. Voor bijkomende vragen mag u ons gerust contacteren.

Met vriendelijke groeten,

Inge Vanherf & Erik Stevens
"2 Cooks 4 You"

Receptie

Aperitief keuze uit:

- Martini Brut € 10,00/ fles
- Fruitsap & martini fiéro € 6,00/ liter
- Cava Celebrandum € 9,00/fles
- Prosecco € 11.00 / per fles

Koude hapjes

- Zalmlasagne (kruidenpannenkoek met gerookte zalm) € 1.00
- Meloen & gandaham € 0.75
- Toast van Ardense paté & rode uienconfi € 0.85
- Gekarameliseerde appel & roquefort op roggebrood € 0.85
- Tortillahapje van komkommer en hesp € 0.85
- Gevulde mini broodjes per broodje € 0.95
- Assortiment van toastjes 2 pp € 0.85
- Gevulde kerstomaatjes € 0.85
- Glaasje van avocadosalsa en grijze garnalen € 1.45
- Oesters dagprijs
- Bruschetta met : 1 stuk € 0.60
 - pesto
 - tomaat, mozzarella & basilicum
 - truffelpasta & prosciutto
 - Gerookte zalm, zure room en kappertjes
- Mousse van gerookte zalm € 1.20
- Toast van ganzenlever en manochutney € 1.50
- Mousse van Breydelham € 1.40
- Sushi assortiment € 0.85
- Torentje van zalmtartaar met gandaham en mangodressing € 1.45
- Glaasje van grijze garnalen met een tomatenbrunoise € 1.25
- Tortilla van pesto, parmaham en rucola € 1.00
- Mini dessert in een glaasje (per stuk) € 1.10

- Assortiment van prikhapjes (olijven, kaas, salami)per bordje € 6.00

Tapas buffetje

- Assortiment van bruschetta met:
 - tomaat mozzarella
 - Pesto
 - Truffelpasta en proscuito
 - ...
- Italiaanse fijn vleeswaren; coppa,proscuito di Parma,salami,mortadello,...
- Zuiderse olijven en zongedroogde tomaatjes,...
- Verschillende tapenades
- Italiaanse kazen assortiment
- Sardientjes in olie
- Spiesjes van tomaat-mozzarella-basilicum
- Italiaanse tomatensalade
- Ciabatta,focacio

€ 7.50 Per persoon

***Vanaf 15 personen.**

Warme hapjes

- | | |
|--|----------|
| ➤ Scampi & gerookt spek | € 0.85 |
| ➤ spekpruimenhapje | € 0.60 |
| ➤ Champignon gevuld met kruidenkaas en gestrikt met gerookt spek | € 0.75 |
| ➤ Mini loempia | € 0.75 |
| ➤ Mini croque-monsieur | € 0.75 |
| ➤ Lepelhapje van scampi met curry | € 1.20 |
| ➤ Mini vidée | € 0.75 |
| ➤ Appelsoepje | € 0.75 |
| ➤ Seizoensoepje | € 0.85 |
| ➤ Vissoepje | € 1.00 |
| ➤ Assortiment gefrituurde hapjes | € 0.85 |
| ➤ Mini pizza | € 1.05 |
| ➤ Gegratineerde oester | dagprijs |
| ➤ <i>Eigen suggestie...</i> | |

Bij het bestellen van hapjes is er een minimum van 15 stuks per soort.

Bordjes met lekkernijen (Minimum 20 personen)

- | | |
|---|--------------------|
| ➤ Torentje van truffelaardappel en zalmroosje | € 1.50 |
| ➤ Verse tonijn met een soja-balsamicovinaigrette | € 1.85 |
| ➤ Gerookte zalm met pijnboompitten, parmezaan en vinaigrette | € 1.50 |
| ➤ Torentje van zalmtartaar met gandaham en mangodressing | € 1.85 |
| ➤ Carpaccio van runderhaas met parmezaan en balsamicovinaigrette | € 1.75 |
| ➤ Schotel van tapas
(Chorizo, gandaham en meloen, mortadella, zongedroogde tomaatjes, ansjovisspiesjes, olijven,... voor minimum 10 personen) | per persoon € 3.50 |
| ➤ Zalm op een bedje van spinazie met een witte wijn saus en aardappelmousseline met krokantje | € 2.00 |
| ➤ Glasje van pilowrijst met een scampispiesje | € 1.50 |
| ➤ Bordje van Chinese noedels met een mini kipsaté | € 1.50 |
| ➤ Runds stoverij met grottenbier en Belgisch frietjes | € 2.00 |
| ➤ Hoorntje met wildrijst en scampi in mango curry saus | € 1.85 |

***De warme hapjes kunnen enkel ter plaatse klaargemaakt worden.**

Voorgerechten

Met vlees

Koud

per persoon

- Carpaccio van runderhaas en parmezaan schilfers € 7.50
- Gandaham op een bedje van veldsla vergezeld van pijnboompitten, parmezaanschilfers en een balsamicovinaigrette. € 7.00
- Gandaham en meloen. € 7.00
- Salade van gerookte eendenborst met een dressing van passievrucht. € 8.00
- Vitello tonato € 8.00

Warm

- Koninginnekorfje. € 6.50
- Salade van eendenborstfilet met een frambozenvinaigrette. € 8.00

Met vis

Koud

- Garnalencocktail € 7.60
- Zeevruchtencocktail met een dillesausje € 7.70
- Zalmcocktail € 6.50
- Gerookte zalm op een bedje van veldsla vergezeld van pijnboompitten, parmezaanschilfers en een balsamicovinaigrette € 7.00
- Salade van verse tonijn (100 gr) € 8.00
- Koepel van tongreepje met een mousse van gerookte zalm € 8.50
- Een torentje van fijne boontjes en zure appel met gerookte zalm en een passievruchtendressing € 7.00
- Tartaar van gerookte zalm met gandaham en mangodressing € 8.50

Warm

- Duo van asperges met scampi op Italiaanse wijze € 9.00
- Edele zalmforel met wortelknikkers en een rieslingsausje € 8.00
- Salade van gamba's of scampi met een zoete appelsienvinaigrette. € 8.50
- Zalmfilet met wittewijnsaus of zurkelroomsaus € 7.00
- Geglaceerde st-jacobsmosselen met scampi's en garnalen € 9.00
- Gestoomde grietfilet met venkel en mosterdsaus € 9.00
- Kreeft met sinaasappelazijn, asperges en krulsla (dagprijs)
- Hoorntje gevuld met wildriest vergezeld van scampi's in kerriesaus € 8.50
- Geroosterde scampi met een mangoroomsaus € 7.75
- Garnaalkroketjes met een slaatje en een tartaarsausje € 7.50

Soepen

Heldere soepen

Prijs per persoon

- Heldere consommé met een brunoise van groentjes € 3.50
- Bouillabaisse van schaaldieren met koraalboter van st- jacobsmosselen € 4.70

Roomsoepen

- Tomatenroomsoep € 1.90
- Aspergeroomsoep (seizoens) € 2.15
- Champignonroomsoep € 1.85
- Slasoep met krabblokjes € 1.90
- Waterkersroomsoep met spekreepjes en broodkorstjes € 1.90
- Witloofroomsoep met grijze garnalen € 1.90
- Roomsoep van rivierkreeftjes geparfumeerd met citroenkruid € 2.80
- Kervelroomsoep € 1.75
- Pompensoep met broodkorstjes en gerookte spekblokjes € 2.00
- Komkommerroomsoep € 1.80
- Véloute van venkel met gerookt spek € 1.85
- Broccoliroomsoep € 1.85
- Soepje van mosselen met safran (seizoen) € 2.65
- Courgette soep € 1.85

Koude soep

- Italiaanse tomatensoep met langoustines, komkommer en kaviaar € 4.50

* extra broodje + € 0.25 per stuk

Hoofdgerechten

Vlees & gevogelte & Wild

- | | | |
|---------------------|-----------------------------|-----------------|
| ➤ Varkensgebraad | Varkenshaasje | Kalkoenfilet |
| ➤ Parelhoenfilet | Eendenborstfilet | Struisvogel |
| ➤ Lamsfilet | Kalfsmedaillon | Rosbief |
| ➤ Lomo Iberico | Hert,ree,wildzwijn(seizoen) | Ander... |
| ➤ Konijn in 't zuur | Kalfsblindevinken | |

Sauzen

- | | | |
|-------------------------|--------------------------|------------------|
| ➤ Tijmhoningsaus | Champignonroom | Graanmosterdsaus |
| ➤ Rozemarijnmosterdsaus | Portosaus | Druivensaus |
| ➤ Roquefortsaus | Vleesjus | Sinaasappelsaus |
| ➤ Veenbessensaus | Grand veneur | Archiducsaus |
| ➤ Peperroomsaus | Blackwell saus (pickels) | |

Vis

- | | |
|------------------------------|-----------------|
| ➤ Zalm | Vissaus |
| ➤ Tongrolletjes | Witte wijn saus |
| ➤ Kreeft au four/ stroganoff | Zurkelroomsaus |
| ➤ Kabeljauw | |
| ➤ zeewolf | |

Aardappelgerechten

- | | |
|---|----------------------------|
| ➤ Verse kroketjes | Aardappelgratin |
| ➤ Aardappelpuree | Groentepuree (wortel,...) |
| ➤ Aardappelroosjes met spek en prei | Aardappel – groentengratin |
| ➤ Gebakken krielaardappeltjes met fijne tuinkruiden | |
| ➤ Aardappelgratin met truffel | |
| ➤ Aardappelpuree met spekjes en prei | |

Warme groenten

- | | |
|--|-------------------------------|
| ➤ Bloemkoolgratin | Spekbonenrolletje |
| ➤ Gepocheerd peertje met veenbessen | Provençaalse tomaatjes |
| ➤ Geglaceerd witloofstammetje | Champignons met fijne kruiden |
| ➤ Geglaceerde jonge worteltjes | Appeltje met veenbessen |
| ➤ Spruitjes met spekblokjes en zoete appel | |
| ➤ Opgebakken groentemix (venkel, jonge worteltjes, babymais, raapjes, ...) | |
| ➤ Seizoensgroenten(peultjes, jonge wortelen, boontjes, verse champignons,...) | |
| ➤ Asperges (seizoen) | |
| ➤ Gestoofde groene boontjes in 't zuur | |
| ➤ Spekboontjes op onze wijze (Gestoofde boontjes met spekblokjes) | |

Dessertborden

- Aardbeien met gekarameliseerde witloofsnippers en kaneelroomijs.
- Fantasiebord van de chef met een trio van dessert.
- IJs met vers fruit geparfumeerd met Amaretto.
- IJs met sabayon.
- Advocaattorentje.
- Warm geitenkaasje met gebakken appel en Luikse siroop.
- Peperkoek met een gestoofd peertje, crème anglaise en een perensorbet
- Geflambeerde vijgen met honingijs
- Flensjes met Loonse siroop, amandelcrème , gestoofde aardbeien en vanille ijs.
- Andere ...

*** Vanaf minimum 10 personen!!**

Dessert buffet

- Chocomousse
- Duo van chocomousse
- Vers fruit geparfumeerd met Amaretto
- Mascarpone met fruit
- Rijstpudding
- Vanilleroompudding
- Dessert van bosvruchten en mousseline pudding
- Tiramisu
- Pana cotta

€ 2.00 per dessert (wijnglasformaat)

€ 1.10 per mini dessert

- Crème Brûlée € 2.00

(min. 10 stuks dessert per soort)

- Hoeve ijs (verschillende smaken) € 6.00 per liter
- Trio van mini gebak € 4.00
- Limburgse vlaaien (zie lijst)
- Gateaus
voor verjaardag, huwelijk, communie.
Gelegenheidsversiering of + foto

Smaken: slagroom en fruit, chocolade slagroom, mokka, chocolade, marquise

Aantal personen: 15, 20, 30, ... 400

Pasta buffet

- Lasagne bolognaise
- Penne Arrabiata
- Macaroni met kaas en ham
- Pasta van het huis (een pittig gekruid roomsausje met verse champignons en gerookte spekblokjes

2 minibroodjes per persoon

Totaal per persoon € 11.50

* Bij een minimum van 15 personen ,warmhoudtoestellen inbegrepen
< 15 personen = € 6 voor bain-marie's extra

Indien u dat wenst kan het bovenstaande buffet vervangen worden door:

Nieuw !!! Pasta van rode pesto en parmaham

Nieuw !!! Pasta met spinazie en kip in een mascarponesaus

- Pasta met tonijn en kappertje
- Linguini met witloof en gegrilde ham
- Tortellini met ricota en spinazie in een roomsausje
- Tagliatelle met gerookte zalm en witte wijnsaus
- Spaghetti Bolognaise
- pasta carbonara
- Pasta Napolitane
- Pasta met Gorgonzolasaus en pijnboompitten
- Penne met pesto en parmezaanschilfers
- Pasta met olijven en kappertjessaus
- Spaghetti met tomatensaus en balletjes
- Tagliatelle met scampi in een pernod sausje of witte wijn saus + € 1.90
- Rigatone met aubergines, olijven en balsamicoazijn
- Spaghetti met hesp, paprika en verse champignons

**Voor een extra pastasaus is het € 1.60 extra per persoon voor minimum van 10 personen.
Voor extra broodjes is het € 0.25 per broodje.**

***Buffetmateriaal dient afgewassen terug bezorgd te worden. Het buffet materiaal kan ook
vuil terug mits een meerkost.**

Feesten	< 50 personen= € 20
	> 50 personen= € 25
	>100 personen= € 35

Pizza buffet

Dit zijn rechthoekige pizza's ter grote van een bain Marie/chafing dish
Voor een volledige maaltijd mag u tellen op 2.5 tot 3 personen per pizza.

U kunt kiezen uit het volgende assortiment:

- Pizza margherita (tomaat, kaas)
- Pizza pescatore (tomaat, kaas, ajuin, zeevruchten)
- Pizza la proscuitto (tomaat, kaas, parmaham, ajuin)
- Pizza 4 stagioni (tomaat, kaas, champ, artisjok, ansjovis, olijven)
- Pizza hawai (tomaat, kaas, hesp, ananas)
- Pizza salami (tomaat, kaas, salami, ajuin, olijven)
- Pizza capricciosa (tomaat, kaas, champ, hesp, ajuin, olijven)
- Pizza allo tonno (tomaat, kaas, tonijn, kappertjes, ajuin, olijven)
- Pizza 4 formaggi (tomaat, kaas, gorgonzola, feta, ajuin)
- Pizza vegetariana (tomaat, kaas, paprika, champ, olijven, ajuin, ...)
- Pizza bolognese (bolognesesaus , ajuin, olijven)
- Pizza funghi (tomaat, kaas, champignons, ajuin)
- Pizza van de chef (tomaat, kaas, proscuitto, feta, olijven, ajuin)

Prijs per pizza € 12.75

* Een minimum van 5 pizza's.

* Warm geleverd op warmhoudtoestellen.

***Buffetmateriaal dient afgewassen terug bezorgd te worden. Het buffet materiaal kan ook vuil terug mits een meerkost.**

Feesten	< 50 personen= € 20
	> 50 personen= € 25
	>100 personen= € 35

Koud buffet

Noorse zalm
Tomaat gevuld met grijze garnalen
Zeetongrolletjes op ananas
Gerookte zalm en gerookte heilbot met een brunoise van ajuintjes

Gevulde eitjes
Appelsientjes gevuld met krab
Halve perzik met tonijnsalade

Varkensgebraad
Goudkleurig gebakken kippenboutjes
Bouletjes
Gandaham met meloen

Pastasalade met zongedroogde tomaten	tomatensalade
Rijstsalade	komkommersalade
Aardappelsalade met bieslookvinaigrette	wortelsalade

Cocktailsaus, mayonaise, Provençaalse saus.

Afgewerkt met groenten en fruit vergezeld van broodjes

€ 17.00 per persoon

***Koud buffet vanaf 10 personen**

Let wel: Bij bestelling van bijvoorbeeld 15 personen, wil dit niet zeggen dat elk stuk vlees/vis voor iedereen voorzien wordt. Dit gaat per gewicht.

*Alternatief voor een koudbuffet van minder dan 10 personen is: een bord per persoon van vlees, vis en slaatjes. (is niet gelijk aan de samenstelling van het koudbuffet)
Per bord: 12.70 euro

***Indien u toch een koud buffet (schotels) wenst maar met minder dan 10 personen bent komt er een supplement van € 7.50 in totaal bij.**

Indien u wenst uw buffet aan te passen kunt u kiezen uit de hieronder vermelde suggesties.

Vis

Avocado met grijze garnalen
Tomaat monegasque (tonijn)
Rivierkreeftjes en scampi
Gerookte paling
Gerookte forel
Visterrine
Kreeft (dagprijs)
Langoustines
Eitjes gevuld met ansjoviscrème

Vlees

Rosbief gebradje
Ardens gebrad
Kalkoen gebradje
Gerookte Ardense ham
Wild paté
Seizoenspaté
* Ribbikes
(€ 1.00 pp extra indien men wenst te vervangen)
* Carpaccio van runderhaas en parmasaanvlokken
(€ 1.00 pp extra indien men wenst te vervangen)
* Kwaliteit ham met verse asperges
(€ 1.20 pp extra indien men wenst te vervangen)

Extra Salades: vanaf 10 personen

➤ fijneboontjessalade met zongedroogde tomaten en zure appel	€ 15.00
➤ Bloemkool-broccolisalade	€ 6.00
➤ Knolselder-wortelsalade	€ 6.00
➤ Tomaat-mozzarellasalade met basilicum	€ 8.50
➤ Griekse salade (Ijsbergsalade, fetakaas, olijven,...)	€ 12.00
➤ Griekse witte kool salade	€ 8.00
➤ Zomerse picknicksalade (pasta met fijne groentjes)	€ 9.50

***Buffetmateriaal dient afgewassen terug bezorgd te worden. Het buffet materiaal kan ook vuil terug mits een meerkost.**

Feesten

< 50 personen= € 20

> 50 personen= € 25

>100 personen= € 35

Koud-en warm buffet

Noorse zalm
Tomaat gevuld met grijze garnalen
Zeetongrolletjes op ananas
Gerookte zalm en gerookte heilbot met een brunoise van ajuintjes

Gevulde eitjes
Halve perzik met tonijnsalade

Rosbief
Goudkleurig gebakken kippenboutjes
Bouletjes
Gandaham met meloen

Pastasalade	komkommersalade
Rijstsalade	wortelsalade
Aardappelsalade	tomatensalade

Cocktailsaus, mayonaise, Provençaalse saus.
Afgewerkt met groenten en fruit vergezeld van broodjes

Warm buffet:

- Kalkoenfilet met champignonroomsaus
- Varkensgebraadje met graanmosterdsaus
- Seizoensgroenten
- Spek-bonenrolletje
- Verse kroketjes

Totaal prijs per persoon € 22.25

* prijs vanaf 25 pers.

< 20 personen = € 24.00

< 12 personen = € 28.00

***Het warm buffet aanpassen kan, u mag kiezen uit de offerte "hoofdgerechten"**

***Buffetmateriaal dient afgewassen terug bezorgd te worden. Het buffet materiaal kan ook vuil terug mits een meerkost.**

Feesten	< 50 personen= € 20
	> 50 personen= € 25
	>100 personen= € 35

Kaas- en breughel buffet

Dit buffet bevat:

- harde kazen, zachte kazen, verse kazen, schimmelkazen,...

Aangevuld met vleeswaren:

- Gehaktballetjes
- Kippenboutjes
- Spareribben
- Boterhamworst
- Gebakken spek
- Droge ringworst
- kipkap
- zwarte pens
- witte pens

en vergezeld van:

- vers fruit
- nootjes
- gedroogd fruit
- Confituur
- Luikse siroop
- Boter
- Koude sauzen
- Verschillende soorten brood

Per persoon € 16.50

* Prijs vanaf 10 personen.

Breughel buffet

Een assortiment van fijne vleeswaren:

- Gehaktballetjes
- Kippenboutjes
- Spareribben
- Boterhamworst
- Droge ringworst
- kipkap
- zwarte pens
- witte pens
- Gebakken spek
- ...

Vergezeld van:

- verschillende soorten brood
- confituur
- Luikse siroop
- boter
- vers fruit
- Koude sauzen

Totaal per persoon € 13.00

***Buffetmateriaal dient afgewassen terug bezorgd te worden. Het buffet materiaal kan ook vuil terug mits een meerkost.**

Feesten

< 50 personen= € 20

> 50 personen= € 25

>100 personen= € 35

Italiaans buffet

- Assortiment van bruschetta met:
 - tomaat mozzarella
 - Pesto
 - Truffelpasta en proscuito
 - ...
- Italiaanse fijn vleeswaren; coppa,proscuito di Parma,salami,mortadello,...
- Zuiderse olijven en zongedroogde tomaatjes,...
- Tapenades
- Italiaanse kazen;provolone,pecorino sardo, taleggio,...
- Salade van tomaat, basilicum en mozzarella met een balsamicovinaigrette
- Ciabatta,focacio
- Pasta buffet: - Papardelle van het huis
 - Penne arrabiata
 - lasagne bolognaise
- Pizza buffet naar keuze, 1.5 stuks per persoon

Prijs per persoon € 16.00

***Buffet enkel verkrijgbaar vanaf minimum 30 personen**

***Buffetmateriaal dient afgewassen terug bezorgd te worden. Het buffet materiaal kan ook vuil terug mits een meerkost.**

Feesten	< 50 personen= € 20
	> 50 personen= € 25
	>100 personen= € 35

Grieks buffet

- Griekse salade (ijsbergsalade met feta,olijven,tomaatjes,...)
- Rijstsalade
- Pasta salade met zongedroogde tomaatjes en paprika
- Tomaat komkommersalade met olijven
- Tomaatjes gevuld met feta

- Souvlaki's
- Gyros
- Lamsbrood (lamsgehakt met verse tijm,koriander, munt en feta)
- Gebakken sardiennetjes met citroen
- Calamares

- Frietjes
- Ovengebakken aardappeltjes
- Grieks brood

- Tzaziki
- Tarama
- looksaus

Per persoon € 15.90

***Buffet enkel verkrijgbaar vanaf 30 personen.**

***frietjes/calamares dienen zelf gebakken te worden of indien men dit niet wenst kan men ze vervangen.**

Festival formule

*Een formule voor feestjes waar meesten mensen rechtstaan.

Frietjes met sausje geserveerd in een mini bamboepuntzakje

Pasta

- Rigatoni met kip en spinazie in een mascarpone sausje
- Penne arabiatta
- Pasta van het huis (een pittig gekruid roomsausje met verse champignons en gerookte spekblokjes

Pizza uit het vuistje

- Pizza margherita (tomaat, kaas)
- Pizza la proscuitto (tomaat, kaas, parmaham,ajuin)
- Pizza salami (tomaat, kaas, salami, ajuin, olijven)
- Pizza capricciosa (tomaat, kaas, champ, hesp,ajuin, olijven)

Mini Dessert

- Assortiment van mini dessertjes (2 pp)(chocomousse,tiramisu,...)

Hapjes formule Prijs per persoon € 9.50

*1 uur bediening achter het buffet inbegrepen. Daarna per uur per meisje

*Deze formule kan **vanaf 100 personen**

*De buffetjes blijven max 2 uurtjes staan.

Volwaardige maaltijd: prijs per persoon € 12.50 uit te breiden met onderstaande buffetjes

Barbecue buffet

Salades & Groentenbuffet

- Tricolorepastasalade met zongedroogde tomaatjes
- Curryrijstsalade
- Aardappelsalade met bieslookvinaigrette
- * Appel-seldersalade
- * Gemengde salade
- * Tomatensalade met vinaigrette
- * Komkommersalade
- * Zoete wortelsalade

- Cocktailsaus, Mayonaise of looksaus, Zigeuner saus
- Stokbrood en minibroodjes

Totaal per persoon € 6.75

* Bij de keuze van het vlees en/of vis mag men er van uitgaan dat 4 stuks voldoende is

Vlees:

1 euro

- Witte worst
- Pikante worst
- Mergeuze
- Kippendrumstick
- Chipolata (recht)
- Ardens gebraad

1.50 euro

- souvlaki
- Chipolata (rond)
- Spekfakels
- barbequespek
- ribbeks

1.75 euro

- Kipsaté
- mergeuze
- rundbrochette
- Gemarineerde kotelet
- kalkoenbrochette 0.125 gr

2 euro

- Mini biefstukje (85 gr)
- Sjaslik

Vis:

- Scampibrochette € 3.00
- Visbrochette € 3.00
- Gegrilde zalm of andere vis € 2.00
- Zalmbeursje met groentjes en witte wijn € 3.75
- Mosselbeursje seizoensprijs

Extra Salades: vanaf 10 personen

- | | |
|--|----------|
| ➤ fijneboontjessalade met zongedroogde tomaten en zure appel | € 15 .00 |
| ➤ Bloemkool-broccolisalade | € 6.00 |
| ➤ Knolselder-wortelsalade | € 6.00 |
| ➤ Tomaat-mozzarellasalade met basilicum | € 8.50 |
| ➤ Griekse salade (Ijsbergsalade, fetakaas, olijven,...) | € 12.00 |
| ➤ Griekse witte kool salade | € 8.00 |
| ➤ Zomerse picknicksalade (pasta met fijne groentjes) | € 9.50 |

Bijgerechtjes:

- | | |
|--|---------------------|
| ➤ Tzaziki | € 2.00 per 250 gr. |
| ➤ Uitjes monagask (zoetzure zilveruitjes in tomatensaus) | € 6.50 voor 500 gr. |
| ➤ Warme Provençaalse saus | € 7.50 per liter |
| ➤ Aardappeltjes gevuld met kruidenkaas | € 1.50 per stuk |
| ➤ Gebakken krielaardappeltjes met fijne tuinkruiden,
zeezout en pimentjes | € 1.50 per persoon |

* Vanaf 80 stukken vlees/vis+ 20 x saladebuffet, houtskool en barbequetoestel en bain marie's inbegrepen.

* Had u graag gehad dat er door ons gebakken wordt dan is dit € 20 per uur per persoon. Wij komen gratis voor u bakken vanaf 100 stuks.

***Buffetmateriaal dient afgewassen terug bezorgd te worden. Het buffet materiaal kan ook vuil terug mits een meerkost.**

Feesten	< 50 personen= € 20
	> 50 personen= € 25
	>100 personen= € 35

Compact barbeque buffet

Salades:

- Zomerse piknicsalade
- Curryrijstsalade
- Aardappelsalade met bieslookvinaigrette

- Cocktailsaus, Mayonaise, Zigeuner saus
- Stokbrood en minibroodjes

Groenten buffet

- *Appel-seldersalade
- *Gemengde salade
- * Tomatensalade met vinaigrette
- * Komkommersalade
- * Zoete wortelsalade

Totaal per persoon € 6.75

*kinder <12 jaar 2 stukken vlees en groenten buffet	€ 7.10
*2 stukken vlees per persoon en groenten buffet	€ 9.50
*3 stukken vlees per persoon en groenten buffet	€ 11.00
*4 stukken vlees per persoon en groenten buffet	€ 12.25

Bij het compact buffet stellen wij het assortiment van het vlees zelf samen.

*Bord, mes vork: € 0.50

* Vanaf 80 stukken vlees/vis+ 20 x saladebuffet, houtskool en barbequetoestel en bain marie's inbegrepen.

* Wij komen gratis voor u bakken vanaf 100 stuks.

Had u graag gehad dat er door ons gebakken wordt dan is dit € 20.00 per uur per persoon.

Algemene informatie:

*Buffetmateriaal dient afgewassen terug bezorgd te worden. Het buffet materiaal kan ook vuil terug mits een meerkost.

Feesten	< 50 personen= € 25
	> 50 personen= € 30
	>100 personen= € 40

***Opgelet** Buffetmateriaal moet altijd leeggemaakt worden zoniet komt er € 20.00 restkosten bij.

Festival formule

*Een formule voor feestjes waar meesten mensen rechtstaan.

Frietjes met sausje geserveerd in een mini bamboepuntzakje

Pasta

- Rigatoni met kip en spinazie in een mascarpone sausje
- Penne arabiatta
- Pasta van het huis (een pittig gekruid roomsausje met verse champignons en gerookte spekblokjes

Pizza uit het vuistje

- Pizza margherita (tomaat, kaas)
- Pizza la proscuitto (tomaat, kaas, parmaham,ajuin)
- Pizza salami (tomaat, kaas, salami, ajuin, olijven)
- Pizza capricciosa (tomaat, kaas, champ, hesp,ajuin, olijven)

Mini Dessert

- Assortiment van mini dessertjes (2 pp)(chocomousse,tiramisu,...)

Hapjes formule Prijs per persoon € 9.50

*1 uur bediening achter het buffet inbegrepen. Daarna per uur per meisje

*Deze formule kan **vanaf 100 personen**

*De buffetjes blijven max 2 uurtjes staan.

Volwaardige maaltijd: prijs per persoon € 12.50 uit te breiden met onderstaande buffetjes

Babyborrel

***Babyborrel 1 Een dessert buffet**

- Assortiment dessert : chocomousse, tiramisu, ...(1.5pp)
- Limburgse taarten (1,5 stuk pp)
- Een baby gateau

Vanaf € 7.00 pp

*** Babyborrel 2 Een broodjes buffet met taarten en mini desserts**

- Een groot brood gevuld met kleine harde en zachte sandwiches feestelijk versierd.
In buffet vorm. (3 pp)
(mini broodjes gevuld met verschillende salades, kaas en hesp)
- Taartenbuffet (1stuk pp)
- Baby gateau
- Mini desserts (1,5 pp)

Vanaf € 8.00 pp

***festival formule**

*** Een receptie met de hapjes uit onze offerte**

***Extra's**

- Ballonnen
- Bloemstukjes vanaf € 7.50 per stuk
- Porselein en glazen te huur, gehuurd materiaal mag vuil terug.
- Klaarmaken van de tafels en de zaal
- Bediening € 16 per uur per kelner

***Ook andere combinaties bespreekbaar**

Koffietafel

Koffietafel 1

- Belegde sandwiches met kaas en hesp (3 stuks)
- Taarten (rijst, pudding, diverse fruittaarten) (2 stukken per persoon)
- Koffie,Thee, melk en suiker
- Luxe tafelpapier en servet
- Koffietas, ondertas en lepeltje
- Dessertbord en vorkje

Per person € 7.00

Koffietafel 2

- Broodjes buffet van mini harde en zachte broodjes met kaas en hesp en diverse salades. (4 stuks)
- Taarten buffet (rijst, pudding, diverse fruittaarten) (2 stukken per persoon)
- Koffie,Thee, melk en suiker
- Luxe tafelpapier en servet
- Koffietas, ondertas en lepeltje
- Dessertbord en vorkje

Per persoon € 8.50

Koffietafel 3

- Belegde sandwiches met kaas en hesp (3 stuks)
- Taarten (rijst, pudding, diverse fruittaarten) (2 stukken per persoon)
- **2 soorten soep van het seizoen**
- Koffie,Thee, melk en suiker
- Luxe tafelpapier en servet
- Koffietas, ondertas en lepeltje
- Dessertbord en vorkje
- Soeptas en lepel

Per persoon € 9.50

***Alle formules:** -exclusief: - Drank: is van de zaal, door ons geserveerd aan de prijs van de zaal.
- Huur zaal

- aan te vullen met een assortiment van **ontbijtkoeken pp + € 1.50**
(chocobroodjes, gevulde croissants, krentenkoek met pudding)

*ook al onze andere buffetten zijn mogelijk. Bijvoorbeeld ontbijt,pasta, koud buffet,...

Bediening en klaarmaken van de zaal:

Per kelner per uur € 16.00

Huur

Tent:		prijs op aanvraag	
Tafel	160 x 79	=	€ 4.00
	180 x 80 cm	=	€ 4.00
	220 x 80	=	€ 4.00
Stapelstoel zwart/ bordeaux		=	€ 1.20
Stackchair	luxe (stoel met kussentje)	=	€ 2.40
Plooistoel		=	€ 1.00
Tafellinnen:	160 x 300 cm	=	€ 7.00
	137 x 240 cm	=	€ 5.50
	228 x 240 cm	=	€ 7.00
Kleur:	champagnekleur/wit		
Servet: wit		=	€ 1.00
Bord		=	€ 0.17
Mes en vork		=	€ 0.34
Soepbord		=	€ 0.20
Soeplepel		=	€ 0.17
Leeuwenkop		=	€ 0.20
Wijn glas op hoge voet 25 cl		=	€ 0.20
Wijn glas op hoge voet 33 cl		=	€ 0.20
longdrink glas		=	€ 0.17
Champagne glas		=	€ 0.17
Dessertbord		=	€ 0.17
Dessertvork		=	€ 0.17
Dessertlepel		=	€ 0.17
Koffietas en ondertas en lepeltje		=	€ 0.51
Percolator	36 tassen	=	€ 11.50
	55 tassen	=	€ 14.00
Statafel:		=	€ 8.00
Statafelrok	ecru	=	€ 8.50
Verwarmingstoestel		=	€ 38.50
Gas	per kg	=	€ 3.75

**Porselein, glazen en bestek mogen vuil terug.
Kapot porselein of glaswerk zal aangerekend worden.**

Algemene informatie:

*Buffetmateriaal dient afgewassen terug bezorgd te worden. Het buffet materiaal kan ook vuil terug mits een meerkost.

Feesten	< 50 personen= € 20
	> 50 personen= € 25
	>100 personen= € 35

*Afwaskosten kunnen afwijken van deze standaard maar zullen u op voorhand medegedeeld worden.

***Opgelet** Buffetmateriaal moet altijd leeggemaakt worden zoniet komt er € 20.00 restkosten bij.

***Bediening**

- Per uur per kelner € 16.00 (tijdens het eten)
- We zijn echter bij wet verplicht om € 22.00 per uur per kelner te vragen na het eten.

*Wij leveren en halen alles terug

< 10 km= € gratis
> 10- 20 km= € 10
>20 km = volgens berekening