

## Algemene informatie

### Leveringen:

- GRATIS voor een afstand van < 10 km én rekening meer dan € 170,00
- Km-vergoeding van € 0,90 / km voor een afstand van meer dan 10 km of rekening minder dan € 170,00
- Het hoofdgerecht (zie prijsofferte **MENU'S**) wordt niet volledig afgewerkt omdat het vlees en de groenten uitdrogen bij opwarming. Bij levering krijgt u een overzicht van de verschillende bereidingswijzen. Voor feesten zonder bediening waar wij het hoofdgerecht moeten bereiden (warm brengen of in bain-marie maken) zal de prijs met 10 % stijgen.

### Borden en bestek:

- GRATIS voor de bestelde gerechten (borden, bestek, glazen (water+wijn))
- Te huur:       € 0,16 / stuk (porselein, glazen)  
                  € 0,08 / stuk (bestek)  
                  € 5,00 / stuk (bain-marie)
- Borden en glazen die kapot blijven worden aangerekend, materiaal dat niet terug gebracht wordt zal ook in rekening gebracht worden.

### Tafels:

- |  |                |
|--|----------------|
| - Vileda tafellakens                     | € 2,00 / meter |
| - Vileda servetten                       | € 0,45 / stuk  |
| - Tafelrok statafel (taupe of zwart)     | € 3,00 / stuk  |
| - Tafels dekken met vileda tafellakens   | € 3,00 p.p     |
| - Tafels dekken met papieren tafellakens | € 2,00 p.p     |

De prijzen vermeld in de offertes zijn inclusief 6% BTW en exclusief bediening

## Barbecue

### Suggestie 1

**€ 20,00 p.p.**

<u>Assortiment vlees:</u>	witte worst, saté, kotelet (varken), hamburger, chipolata, kipfilet, spek	
<u>Supplement vis:</u>	saté van scampies (5)	<b>€ 5,00 / stuk</b>
	zalm op vel	<b>€ 2,50 / stuk</b>
<u>Koude salades:</u>	sla, bloemkool, tomaten, wortelen, komkommer, rode of witte kool, fruit, aardappelsla, noedelsla	
<u>Sauzen:</u>	cocktailsaus, slasaus, pikante saus	
<u>Aardappel</u>	in aluminiumfolie	

### Suggestie 2

**€ 28,00 p.p.**

<u>Assortiment vlees/vis:</u>	Kalkoentournedos, saté ven eend met abrikoos, cote à l'os, lamsracks, speenvarkenrug, , varkenshaasje (of kalfshaas + <b>€ 2,00 p.p</b> ) met courgette, aubergine, paprika en ui, scampisaté (3), zalm op vel	
<u>Koude salades:</u>	italiaanse sla, romeinse sla, tomaat mozzarella, rode of witte kool, noedelsla, aardappelsla, wortelen, bloemkool en fruit	
<u>Sauzen:</u>	cocktailsaus, slasaus, pikante saus	
<u>Aardappel</u>	in aluminiumfolie	

### Extra

aperitiefhapje (scampi, worstje, mini-kippebout)	<b>€ 4,60</b>
voorgerecht van vis	<b>€ 6,50</b>
nagerecht (warme kersen, appel en verse ananas; elk met ijs)	<b>€ 4,00</b>

**BBQ-stel (huur+poetsen): € 6,00**

**Houtskool: € 1,50 / kg** (± € 9,00 grote BBQ ; ± € 6,00 kleine BBQ)

**Bakken** max. 3 uur (BBQ-stel+houtskool+broodjes inbegrepen):

Forfaitair bedrag van	€ 80,00	(10 tot 25 pers)
	€ 100,00	(25 tot 40 pers)
	€ 150,00	(> 40 pers)

**Brunch** (min. 15 personen)

**€ 27,50 p.p.**

Soep naar keuze

Warm in bain-marie: Roze zalm, broccoli, verse wortelen en puree

Tongrolletjes groentesaus en puree

Kip Hawaii met rijst

Koud:

Gerookte zalm

Belgische charcuterie

Franse kaas

Assortiment koude groenten

Broodjes

Assortiment koffiekoeken (supplement € 1,00 p.p)

**Luxebroodjes**

**€ 2,35 / st.**

Keuze van de chef

## **Pastabuffet**

**€ 13,00 p.p.**

- < 8 personen: 3 gerechten kiezen uit onderstaande lijst  
8 – 40 personen: 4 gerechten kiezen uit onderstaande lijst  
> 40 personen: max. 6 gerechten kiezen uit onderstaande lijst

- \* Tagliatelle met vegetarische saus
  - Supplement scampi's (+ € 2,20)
  - Supplement gerookte zalm (+ € 1,20)
- \* Lasagne
- \* Spaghetti Bolognaise of spaghetti met gehaktbollen en Italiaanse saus
- \* Kip Hawaii met rijst
- \* Chili con carne
- \* Paëlla (+ € 0,60)
- \* Noedels met hesp en kaassaus
- \* Cannelloni met broccolivulling
- \* Linguine met tomatengroentesaus
- \* Penne met kip, champignons en preiroomsaus

Broodassortiment is inbegrepen

## **Klassieke saladebar**

**€ 2,20 p.p.**

Sla, tomaten, wortelen, bloemkool, komkommer, fruit en witte saus

## **Italiaanse saladebar**

**€ 3,00 p.p.**

Romeinse sla, tomaten met mozzarella, Italiaanse sla met witte kool, olijven en balsamicovinaigrette

## **Koud buffet**

### **Koud bord**

**€ 14,00 p.p.**

Bord met een bedje van sla, 2 soorten vlees, kippenborstje, gevulde hespenrol, gekookte zalm, tomaat garnaal of tomaat tonijn, aardappelsalade en groenten en fruit

### **Koude schotel**

(4/5/6 pers.)

**€ 15,00 p.p.**

Schotel met bedje van sla  
vlees (2 soorten), kippeborstje, gevulde hesperol  
vers gekookte roze zalm  
tomaat crevette of tonijn  
gevuld ei, groenten en fruit

Aangevuld met: aardappelsalade, noedelsalade, cocktailsaus en witte saus

### **Kaasplank**

**€ 8,00 p.p.**

Ongeveer 250gr kaas p.p. met noten en fruit

### **Kaasbuffet**

**€ 14,50 p.p.**

min. 4 soorten Franse kaas

groenten: tomaten, komkommer, wortelen, bloemkool, aardappelsla, bonensla, noedelsla, sla, uitjes en augurken, witte saus

stokbrood, kleine vers gebakken broodjes, zwarte brood met botertjes en gelei

### **Vleesbuffet**

**€ 17,00 p.p.**

vlees: gehaktballen, parmahesp, Ardense paté, kippeborstjes, hesperol  
zelfbereide salades (zalm, crab, vlees)

groenten: tomaten, komkommer, wortelen, bloemkool, bonensla, aardappelsla, noedelsla, sla, uitjes en augurken, witte saus

stokbrood, kleine vers gebakken broodjes, zwart brood met botertjes en gelei

### **Kaas- EN vleesbuffet**

**€ 18,00 p.p.**

### **Koud buffet 1**

**€ 21,00 p.p.**

- Vis: vers gekookte roze zalm  
tomaat garnaal en tonijn  
mini-krabcocktail
- Vlees: 2 soorten vlees  
gevulde hespenrol  
kippenborstje  
Meloen met Italiaanse hesp
- Salades: aardappelsalade  
noedelsla  
slaschotel  
cocktailsaus  
witte saus
- Dessert: mini-chocomousse

### **Koud buffet 1 + gerookte vis**

**€ 26,50 p.p.**

- Vis: vers gekookte zalm  
tomaat garnaal en tonijn  
mini-krabcocktail  
gerookte zalm, heilbot en forel  
scampi en rivierkreeftje
- Vlees: 2 soorten vlees  
gevulde hespenrol  
kippenborstje  
meloen met Italiaanse hesp
- Salades: aardappelsla  
noedelsla  
slaschotel  
cocktailsaus  
witte saus
- Dessert: mini-chocomousse

Bij KB 1 is het mogelijk om koud vlees te vervangen door twee soorten warm vlees die in bain-marie geleverd worden. Warme groenten en aardappelen zijn niet in de prijs inbegrepen.

- U kan kiezen uit:
- kip Hawaiï
  - kalfsblanquet
  - gyros
  - saté met Provençaalse saus
  - beenhesp met zuurkool
  - kalkoen met roomsaus
  - warme hanenbillen

## **Koud buffet 2**

**€ 26,50 p.p.**

- Vis:           Vers gebakken zalm  
                  Gebakken scampi's  
                  Gerookte zalm met asperge
- Vlees:         Rundercarpaccio  
                  Vitello Tonato  
                  Meloen met Italiaanse ham
- Salades:      Pastasalade  
                  Griekse salade  
                  Couscous met aangestookte groenten  
                  Bonensalade met courgette  
                  Tomatensalade met rode ui en dragon
- Broodjes
- Klein nagerechtje (keuze van de chef)

## **Koud en warm buffet** (min. 15 personen)

### **Voorgerecht + hoofdgerecht** € 29,00 p.p.

Vers gekookte roze zalm, tomaat crevette en tonijn, gerookte vis, paté, parmahesp met slabar en Broodjes (in buffetvorm).

Voor het hoofdgerecht mag u 3 soorten kiezen uit onderstaande lijst:

- Lasagne
- Konijn op grootmoeders wijze
- Beenhesp met zuurkool
- Gebraad St. Hubert (= gemarineerd varkensgebraad)
- Kalkoen met roomsaus
- Saté met provençaalse saus
- Zalm mousselinesaus
- Kabeljauw met groentensaus
- Zonnevis met bieslooksaus
- Tongrolletjes

Alles wordt geserveerd in buffetvorm met koude en warme groenten, puree, gratineerde aardappelen of kroketten (zelf bakken).

### **Soep** € 2,40 p.p.

naar keuze

### **Nagerecht** (2 st/p.p.) € 5,00 p.p.

- Chocomousse
- Diplomatenpudding
- Panna cotta
- Bavarois
- Tiramisu
- Crème brulée (enkel bij bediening)
- Speculaasmousse
- Cappuccinomousse
- Speculooscrème (geen ijs) met appeltjes



## **Warm buffet**

### **Suggestie 1**

**€ 18,00 p.p**

Satéstokken (varkens of kalkoen) met provençaalse saus  
Kalfsblanquet  
Kip hawai  
Rijst en puree

Saladebar: sla, tomaten, bloemkool, wortelen, komkommer, fruit, bonensla, witte saus

### **Suggestie 2**

**€ 24,50 p.p.**

Zeetongfilet met groentensaus en puree  
OF  
Zalm met mousselinesaus, broccoli, verse wortelen en puree

Gebraad St.Hubert, warme groenten, fruit en kroketten  
OF  
Kalkoen met druivensaus, warme groenten, fruit en kroketten

Chocomousse  
OF  
Diplomatenpudding

Vanaf 25 personen is het mogelijk al deze gerechten te kiezen. Andere vlees- en vissoorten zijn bespreekbaar.

### **Suggestie 3**

**€ 33,00 p.p**

Soep naar keuze (mits mogelijk)

Warm buffet (5 soorten uit te kiezen)

- Zalm met mousselinesaus, broccoli, wortelen
- Tongrolletjes met groentesaus
- Scampi's in een zachte roomsaus
- Gebraad St. Hubert met gestoofde peertjes
- Kip Hawaii met rijst
- Varkenshaasje met groenten
- Kalkoenfilet met groenten
- puree, gegratineerde aardappelen, kroketten (keuze uit 2 soorten)

Nagerechtenbuffet 1 of 2

**Drielandenbuffet** (min. 15 personen)

**Buffet**

**€ 20,50 p.p.**

Belgische charcuterie (rauwe hesp - paté - gehaktballen – kip – hesp - ...)

Franse kazen met fruit en noten

Italiaans buffet

OFWEL 2 pasta's van pastabuffet + minestrone soep

OFWEL 3 pasta's van pastabuffet

Alles met aangepaste slabar en broodjes

**Nagerecht** (2 st/p.p.)

**€ 5,00 p.p.**

- Chocomousse
- Diplomatenpudding
- Panna cotta
- Bavarois
- Tiramisu
- Crème brulée (enkel bij bediening)
- Speculaasmousse
- Cappuccinomousse

**Winterbuffet** (min. 15 personen)

**SUGGESTIE 1**

**€ 23,50 p.p.**

Hoofdgerechten: Ribbetjes en braadworst  
Bloedworst met appelmoes  
Beenhesp met zuurkool  
Stoofvlees of konijn met zwarte pruimen  
Wortelmoes en winterkool  
Spek met eieren  
Saladebar

Nagerechten: Rijstepap met bruine suiker  
Chocomousse  
Diplomatenpudding

**SUGGESTIE 2**

**€ 23,50 p.p.**

Voorgerecht: Erwtten- of bonensoep

Hoofdgerechten: Bloedworst met appelmoes  
Beenhesp met zuurkool  
Stoofvlees of konijn met zwarte pruimen  
Wortelmoes en winterkool  
Spek met eieren  
Saladebar

Nagerecht: Rijstepap met bruine suiker

## **Fondue en Gourmet**

**€ 22,00 p.p.**

### **Vlees en vis**

Filet pur  
Varkenshaas  
Kalfs  
Hamburger  
Chipolata  
Kipfilet  
Zalm  
Scampi

### **Groenten**

Aardappelsalade  
Noedelsalade  
Tomaten  
Wortelen  
Bloemkool  
Bonensla  
Komkommer  
Fruit  
Slakom  
Witte of rode kool

### **Sauzen**

Cocktailsaus  
Witte saus  
Pikante saus

Het is ook mogelijk om enkel het vlees of enkel de groenten en sauzen te bestellen:

vlees **€ 12,00**

groenten en sauzen **€ 10,00**

## **Hapjes**

**Prijs (€/p.p.)**

Toastje	0,80
Warm hapje	0,80
Frituurhapje	0,60
Mini satéstok	1,10
Klein pizza:	1,10
Gefrituurde scampi gepaneerd met kokos	1,10
Gefrituurde scampi omwikkeld met aardappelslierten	1,50
Schoteltje vitello tonato	1,00
Schoteltje met hesp en meloen	0,95
Pastinaakmousse met noten en aangestooft peer	1,10
Glaasje groentenmousse (broccoli of bloemkool) met garnaltjes of spekjes	1,30
Glaasje vismousse (forel of zalm of garnalen of makreel)	1,40
Glaasje zalm tartaar	1,40
Glaasje carpaccio van gebakken rundsvlees	1,35
Hapje op porseleinen schoteltje (toastje met paté)	0,90
Tasje grijze garnalen en witloof	1,40
Tasje soep met garnering (vooraf te bespreken)	1,35
Halve mini-sandwiches met huisbereide salades	1,20
Halve sandwiches met huisbereide salades	1,70
Boterhammen met kaas of kipkap	1,10
Sandwich hesp-kaas-salami	1,80
Tas soep (20 cl)	2,40
Bord met cruditeiten (6-8 pers)	10,00
Bord met blokjes kaas en worst (6-8 pers)	11,50
Bord met tapas (6-8 pers)	15,00

## Menu's

### APERITIEF

	Prijs (€)
Cocktail van 't huis, porto of wijn, schuimwijn, fruitsap	7,00 per uur
Cocktail van 't huis, porto of wijn, schuimwijn, fruitsap + hapjes (3 p.p)	10,00 per uur

De prijzen van de volgende gerechten worden aangepast voor kinderen:  
jonger dan 2 jaar: gratis; 2 - 6 jaar: 50 % korting; 6 - 12 jaar: 25 % korting, vanaf 13 jaar gelden de vermelde prijzen.

### KOUDE VOORGERECHTEN (voorzien van brood)

	Prijs (€/p.p.)
Zalmcocktail	8,25
Kipcocktail	8,00
Garnalencocktail	10,00
Italiaanse ham met meloen	9,50
Paté met bladgroenten en kweekperengelei	8,50
Gerookte zalm met asperge (seizoen)	10,00
Gerookte kalkoen met mangodressing	9,50
Schoteltje met visassortiment	14,00
Rundercarpaccio	11,00
Vitello tonnato	11,00

### WARME VOORGERECHTEN (met rijst, puree of pasta)

	Prijs (€/p.p.)
Kaaskroketteren in Madeira sausje	7,00
Kipfilet in een jasje van bladerdeeg	8,50
Scampi's van de chef (zacht of pikant ; 5 p.p.)	14,00
Triootje van vis op een bedje van prei met een fijne hollandaisesaus en bieslook	16,00
Zeeduivel met bieslooksaus	20,00

### SOEPEN (voorzien van brood)

	Prijs (€/p.p.)
Aspergeroomsoep	2,90
Tomatenroomsoep	3,00
Waterkersroomsoep	2,90
Baskische roomsoep	2,90
Agnessorelroomsoep	3,10
Paprikaroomsoep met kalkoenfiletslierten	3,20
Pompoensoep met gerookte en gekookte ham	3,20
Consommé	8,00
Vissoep	10,00

## HOOFDGERECHTEN

	Prijs (€/p.p.)
<b>Vlees:</b>	
Varkensgebraad	18,00
Gebraad St. Hubert	20,00
Varkenshaasje	21,00
Rundsgebraad	18,50
Kalfsgebraad	21,50
Lamsfilet	21,50
Kalfshaas	25,00
Ossenhaas	23,00
<b>Gevogelte:</b>	
Kalkoenfilet	18,00
Kipfilet	17,50
Parelhoenfilet	20,00
Eendenborstfilet	21,50
<b>Wild:</b>	
Konijn op grootmoeders wijze	17,00
Hazenrug (seizoen)	dagprijs
Hert (seizoen)	dagprijs
<b>Vis:</b>	
Zonnevis met groentesaus	21,00
Tongfilet met Normandische saus	22,00
Zalmfilet met Mousselinesaus	21,00
Scampi van de chef (zacht of pikant ; 10 st/p.p.)	25,00
Trio van vis op een bedje van prei met hollandaisesaus en bieslook	29,00
Zeeduivel met bieslooksaus	35,00
<b>Sauzen:</b>	
Fijne room	
Dragon	
Champignonroom	
Peperroom	
Rozemarijn	
Bearnaise	
Cognac	
Madeira	
Sinaasappel	
Druiven	
Kersen	
Portosaus	
Muntsaus (aan te raden bij lams)	

Aardappelen: Krokette, soezen, pommes dauphines, puree, frieten, pikante aardappelschijfjes

**Groenten (keuze van 4):** Boontjes in spek  
Bloemkool  
Erwten en wortelen  
Verse wortelen  
Spruiten  
Venkel  
Gestoofd witloof  
Asperge (seizoen)  
Broccoli  
Groententaartje  
Gevulde tomaat (mozzarella of spinazie of broodkruim)  
Gevulde champignon

## NAGERECHTEN

	Prijs (€/p.p.)
Charlotte Russe 8 - 10 - 12 personen	20,00 - 24,00 - 28,00
Kaastaart met frambozencoulis 8 - 10 - 12 personen	20,00 - 24,00 - 28,00
Coupe chocomousse (klein - groot)	3,00 - 4,50
Ijs met chocoladesaus	6,00
warme kersen	6,00
vers fruit	6,50
advocaat	6,00
aardbeien (seizoen)	6,50
Helleduiveltjes (slagroomsoesjes, vanillesaus, ijs)	9,50

Nagerechtenbuffet 1 9,50  
**(kom chocomousse, Charlotte Russe, spiegel met snoep/versnaperingen, bavarois, slagroomsoesjes en advocaat)**

Nagerechtenbuffet 2 9,50  
**(chocomousse, tiramisu, panna cotta of diplomatenpudding, speculoosmousse, cappuccinomousse, vers fruit)**

Deze nagerechtenbuffetten kunnen uitgebreid worden met flensjes, ijs, kersen en chocoladesaus voor € 2,00 p.p.

**De vermelde prijzen zijn exclusief bediening (12% BTW + bediening).**

**Indien jullie zelf voor dranken zorgen, zal er € 1,00 p.p. worden aangerekend voor bediening en afwas van deze dranken.**



## **Verenigingsmenu's**

(min. 40 personen)

### **Menu 1:**

**€ 26,00 p.p.**

Kaaskroketten in Madeira saus

Tomatenroomsoep

Kalkoenfilet met champignonroomsaus, groenten en kroketten

Dame blanche

### **Menu 2:**

**€ 26,50 p.p.**

Kip Hawaï

Agnessorelroomsoep

Varkensgebraad met champignonroomsaus, groenten en kroketten

Ijscoupe met warme chocoladesaus

### **Menu 3:**

**€ 26,50 p.p.**

Kip in een jasje van bladerdeeg

Cordon bleu met roomsaus, groenten en kroketten

Chocomousse

### **Menu 4:**

**€ 26,75 p.p.**

Kaaskroketten met madeirasaus

Aspergeroomsoep

Kipfilet, groenten en kroketten

Crème diplomate

### **Menu 5:**

**€ 27,50 p.p.**

Zalmcocktail

Aspergeroomsoep

Gebraad St. Hubert, groenten en kroketten

Ijs met warme kersen

**Menu 6:**

**€ 33,00 p.p.**

Italiaanse hesp met meloen

Aspergerroomsoep

Varkenshaasje met groenten en kroketten

Ijs met chocomousse en advocaat

**Menu 7:**

**€ 35,00 p.p.**

Gondel van verse ananas met zeevruchten

Tomatenroomsoep

Parelhoenfilet met cognacsaus, groenten en kroketten

Helleduiveltjes met bolletje ijs

**Menu 8:**

**€ 36,00 p.p.**

Grijze garnalencocktail

Baskische roomsoep

Rosbief met wintergroentjes en kroketten

Crème diplomate met garnering van vers fruit

Tafels dekken met papieren tafellakens en servetten: € 2,00

De mogelijkheid bestaat om de soep weg te laten of bij te voegen voor de prijs van € 1,50.

Als het aantal personen minder dan 40 is, zullen de vermelde prijzen met 1% per persoon die minder is stijgen.

Deze prijzen zijn niet geldig tussen 20 december en 3 januari.

## **Koffietafel**

**€ 15,00 p.p.**

Sandwiches (wit en grijs)  
Pistolets  
Beleg (kaas, hesp, parmaham en salami)  
Boter  
Gelei  
Siroop  
Vla (met en zonder slagroom)  
Koffie en thee

Indekken van de tafels (bovenstaande lijst wordt op tafels geplaatst)  
Bediening van koffie en thee

Soep aan € 2,20/tas, keuze uit:

- Tomatenroomsoep
- Tomatengroentensoep
- Groentebouillonsoep
- Aspergeroomsoep
- Baskische roomsoep

Dranken, uitgezonderd koffie en thee, kosten €1,50 per persoon, tenzij anders besproken met de zaal.  
Huur van de zaal in overleg met zaalbestuur en Traiteur Doucé.

## **Ontbijt**

### **SUGGESTIE 1**

**€ 17,50 p.p.**

Assortiment broodjes en bite-size koffiekoeken  
Gelei, boter, siroop en chocopasta  
Vleeschoteltje (3 soorten vleesbeleg)  
Kaasschoteltje (2 soorten kaasbeleg)  
Gerookte zalm  
Yoghurt met vers fruit  
Vers geperst vruchtensap

### **SUGGESTIE 2**

**€ 21,50 p.p.**

Assortiment broodjes en bite-size koffiekoeken  
Gelei, boter, siroop en chocopasta  
Vleeschoteltje (3 soorten vleesbeleg)  
Kaasschoteltje (2 soorten kaasbeleg)  
Gerookte zalm  
Yoghurt met vers fruit  
Vers geperst vruchtensap  
Bain-marie: omelet  
gebakken spek  
zucchini and corn fritters

### **!LET OP!**

Onze ontbijten kunnen regelmatig veranderen (vooral op bepaalde feestdagen (Valentijn, Pasen, moederdag, etc.)), op deze data is enkel het aangepaste ontbijt te verkrijgen.