

## **ONZE BUFFETTEN IN AFHALING**

### **De koude buffetten**

(vanaf 12 personen)

#### **Koud Buffet "Klassiek": € 19,95**

Zalm in "Belle-vue"  
Perziken met tonijn  
Duo van haring  
Cocktail van roze garnalen  
Varkensreepjes met een duo van mosterd  
Ronde van salami  
Pastasalade met kip  
Ardeense "Boerenham" met vruchten  
Terrine van de Chef  
Hespenrolletjes met asperges  
Gevulde eieren  
+ een keuze uit 4 groenten  
+ een keuze uit 3 gemengde salades  
+ Sauzen (mayonaise, cocktail) - Vinaigrette  
Broodassortiment – boter

#### **Breugheliaans Buffet: € 17,95**

Ardeense "Boerenham" met vruchten  
Boerenpasteien  
Brugse Pikanterie  
Varkensreepjes met een duo van mosterd  
Ronde van salami  
Gebakken kippenfilet  
Droge worstjes aan de meter  
Ronde van mini worstjes  
Filet d'Anvers  
Plattekaas met fijne kruiden  
Brie van de Hoeve - Maredsous  
Nazareth - Vieux Pané  
+ een keuze uit 4 groenten  
+ een keuze uit 3 gemengde salades  
+ Sauzen (mayonaise, mosterd) - Vinaigrette  
Boerenbroodassortiment - boter

#### **Onze Salades** (met aangepaste sausen)

Groenten: Komkommers, Tomaten in kwartjes, Witte kool, Rode kool, Geraspte wortelen,  
Rode bieten, Prinsessenboontjes, Colslaw, Salade mesclun, ...

Gemengde salades: Bloemkool op Poolse wijze, Salade Boscaiola (met champignons), Mexicaanse salade,  
Bintjes & bieslook, Trio van pasta met basilicum, Taboulé van onze Chef, Indiaanse rijst, Macedoine van  
verse groenten, Salade van soja, Salade van selder met noten & appels, Salade van knolselder "à la  
Dijonnaise", Salade van tarwe op Zuiderse wijze...

**Alle bovenvermelde prijzen zijn inclusief BTW.  
Transportkosten niet inbegrepen**

**Koud Buffet « Luxe » : € 28,50**

Zalm in « Belle-vue »  
Filet van Rode Poon  
Perziken met tonijn en komkommers met krab  
Mousse van gerookte makreel met fijne kruiden  
Avocadosalade met grijze en roze garnalen  
Salade mozzarella en basilicum  
Varkensreepjes met een duo van mosterd  
Ardeense "Boerenham" met vruchten  
Terrine van de Chef  
Hespenrolletjes met asperges  
Ronde van mini worstjes  
Kip met mango  
+ een keuze uit 4 groenten  
+ een keuze uit 5 gemengde salades  
+ Sauzen (mayonaise, cocktail, tartaar) - Vinaigrette  
Broodassortiment - boter

**Koud Buffet « Selectie » : € 34,15**

Zalmfilet "Belle-vue"  
Gerookte Schotse zalm  
Gerookte Forelfilet  
Scampi in een mangosausje & kokosnoot  
Terrine van knorhaan en prei  
Mini tomaatje met grijze garnalen  
Gebraad van rundvlees "Blanc Bleu Belge"  
Ardeense "Boerenham" met verse vruchten  
Beenhesp - op hespenklem vanaf 70 pax  
Varkensreepjes met een duo van mosterd  
Terrines van de Chef  
Gebakken kippenfilet met paprika  
+ een keuze uit 5 groenten  
+ een keuze uit 6 gemengde salades  
+ Sauzen (mayonaise, cocktail, tartaar) - Vinaigrette  
Broodassortiment en boter

**Onze Salades** (met aangepaste sausen)

Groenten : Komkommers, Tomaten in kwartjes, Witte kool, Rode kool, Geraspte wortelen,  
Rode bieten, Princessenboontjes, Colslaw, Salade mesclun, ...

Gemengde salades : Bloemkool op Poolse wijze, Salade Boscaiola (met champignons), Mexicaanse salade,  
Bintjes & bieslook, Trio van pasta met basilicum, Taboulé van onze Chef, Indiaanse rijst, Macedoine van  
verse groenten, Salade van soja, Salade van selder met noten & appels, Salade van knolselder "à la  
Dijonnaise", Salade van tarwe op Zuiderse wijze...

**Alle bovenvermelde prijzen zijn inclusief BTW.  
Transportkosten niet inbegrepen**

**Koud Buffet « Wereldreis »: € 26,75**

Zalm in “Belle-vue”  
Gerookte Schotse zalm  
Cocktail van grijze en roze garnalen  
Salade Niçoise  
Salade van inktvis  
Scampi met paprika  
Varkensgebraad  
Lamhesp met aromatische kruiden  
Taboulé van kip  
Griekse salade  
Chorizo  
Gevulde eieren  
Salade van tomaat/mozzarella  
Pastasalade met pesto & cacciatore  
Tiropita  
Sausen (mayonaise, cocktail) - Vinaigrette  
Groenten (4 soorten)  
Broodassortiment – boter

**Onze Salades** (met aangepaste sausen)

Groenten : Komkommers, Tomaten in kwartjes, Witte kool, Rode kool, Geraspte wortelen,  
Rode bieten, Prinsessenboontjes, Colslaw, Salade mesclun, ...

**Wij realiseren eveneens buffetten “op maat”. Andere producten kunnen verwerkt worden: Kreeft, Oesters, Ham op klem, Tomaat/garnaal...**

**Alle bovenvermelde prijzen zijn inclusief BTW.  
Transportkosten niet inbegrepen**

## **De warme buffetten**

(vanaf 15 personen)

Hierna volgt een selectie van verschillende gerechten die beschikbaar zijn in “Chafing dish” (dit zijn luxe bain-marie in inox).

Al onze bereidingen gaan vergezeld van hun garnituren.

1 warme schotel:	<b>€ 12,90</b> per persoon
Bijkomende schotel:	<b>€ 7,20</b> per persoon
Bain-marie:	<b>€ 19,75</b> per stuk

### ***Suggesties van de Chef:***

Zalmsteak met zurkel  
Victoriabaarsfilet met fijne groenten  
Rug van kabeljauw op Provençaalse wijze  
Gentse waterzooi  
Vlaamse stoofkarbonaden  
Parelhoenfilet “à l’orange”  
Lamstoofpotje  
Wit van gevogelte met zachte currysaus  
Varkensfilet met mosterd uit Meaux  
Varkensreepje op Chinese wijze  
Bami Goreng

### ***Onze selecties met supplement van € 2,70 per persoon en per gerecht:***

Scampi in Nantua-saus  
Zeetongfilets “Véronique”  
Lamkroontje met groentenkrans  
Kalfsnootje met Oesterzwammen  
Eendenborstfilet met frambozensaus

**Alle bovenvermelde prijzen zijn inclusief BTW.  
Transportkosten niet inbegrepen**

## De desserts

(vanaf 12 personen)

### **Desserten “individueel”: € 5,75**

Aardbeien met peper & anijs  
Amandeltulpje met sorbetijs  
Gegratineerde vruchtensla (+ € 1,50)  
Ijscoupe met verse vruchtensla  
Bavarois met vanille en een speculaas saus  
Yoghurtbavarois op een spiegel van kiwi coulis  
Krokantje van 2 chocolades op een spiegel van pistache  
Warme appeltaart met vanille-ijs  
Mille-feuille met aardbeien  
Macaron met gezouten caramelboter  
Heerlijkheid van chocolade en kastanjes op een rode vruchtencoulis  
Schuimgebak met mascarpone en rode vruchten  
Perentaartje vergezeld door een Engelse room met Single Malt Whisky  
Met peren gevulde pannenkoek, crumble van hazelnoot, chocolade-ijs  
Moelleux van chocolade met Engelse room en Porto  
Catalaanse Crème  
Lekkerbekjesbord (+ € 1,00)

### **Dessertenbuffet “Breughel”: € 5,95**

Assortiment boerentaarten (appelen, krieken, flan, rijst, suiker)  
Verse fruitsla  
Huisbereide chocolademousse

### **Dessertenbuffet “Klassiek”: € 7,95**

(Assortiment van reductie-taartjes)  
Korstgebak en panacotta met vruchten  
Javanais  
Misérables  
Zwarte Woud  
Fruittaartjes  
Verse fruitsla.  
Huisbereide chocolademousse

### **Dessertenbuffet “Selectie”: € 9,95**

(Assortiment van reductie-taartjes “Prestige”)  
Fruittaartjes  
Mokka  
Javanais  
Misérable  
Merveilleux  
Mini taartjes  
Verse fruitsla  
Chocolademousse, citroenmousse & eierflan in individuele porties

**Alle bovenvermelde prijzen zijn inclusief BTW.  
Transportkosten niet inbegrepen**