

Mevrouw, Mijnheer,

Wij zijn verheugd U ons themafeest **Wereldontdekkingsbuffet** te mogen voorstellen, hetwelke kan plaatsvinden in de zaal van Uw keuze.

In deze zaal stellen wij U een 3 uur durende formule voor.

Basisprijs per persoon bedraagt **€ 68,70** excl. BTW 12 en/of 21 %
Minimum aantal deelnemers : 80 personen.

De vermelde prijs is geldig voor minimum 80 genodigden en zal aangepast worden indien voor minder personen besteld wordt, voor hogere aantallen geldt de eenheidsprijs per persoon.

Verloop van het feest :

1. Cocktail: ongeveer 1 uur

Onze kelners, gekleed in stijlvolle schort, ontvangen uw genodigden met schotels met een Cava "Blanc de Blancs " Brut en fruitsappen. Gemiddeld voorzien wij 2 glazen per persoon.

Wij voorzien eveneens 3 hapjes per persoon.

Op de bijzettafels vindt U een keuze aan chips, borrelnootjes en koekjes.

Koude schelphapjes

In verschillende mini-schaaltjes vindt U :

Zalmtartaar - Tomaat/mozzarella - Krab royal - Spiraaltje van gerookte zalm en omelet met spinazie - Roulade van zalm met mosterdboter – Duo van zalm met appelstukjes – Mousse van Rode Biet en Gerookte Paling – Panna Cotta met Roquefort - Duo van Brie en Peer met sausje van Luikse stroop - Roereieren met fijne kruiden & garnalen – Gerookte eendenborst - Witloofmousse met Sint-Jakobsoester – Bloemkoolmousse met Grijs Garnalen - Groene aspergepunt met ham - Hollandse maatjes - Ganzenrillette...

Cocktailglaasjes:

Tomatenbavarois met ricotta – Mousse van courgette & paling – Cocktail van grijze en roze garnalen – Kippenreepjes met guacamole – Ardense ham met Meloenbolletje en sausje van mango, ..

Warme gebakjes:

Vidé met Garnalen - Quiche met feta en olijven - Mini kaastaartje - Gelardeerde pruimen – Mini-worstenbroodje – Mini-pizza – Mini Croque-Monsieur - Hamburger - Soesje met geitenkaas en Luikse stroop – Verrassinkje van Peer en Blauwkaas – Mini Risotto – Mini Tartiflette – Hartje van Bladerdeeg met Zalm - Rolletje met pepers – Gehaktballetje van het huis – Taartje Bladerdeeg met Cheddar en Lente-uitjes

Warme hapjes Luxe:

* Aziatische hapjes : Mini nem met zoetzure saus - Yakitori - Samosa met groenten – Kippensticks - ...

* Andere: Ganzenlever in Filodeeg - Nazareth in brickdeeg - Gefrituurde Scampistaarten - Accra bolletjes met Vis...

Soepjes:

Gazpacho (koud) – Tomatenroomsoep met bananen (koud of warm) - Pompoenroomsoep met Porto – Pompoenroomsoep met geitenkaasblokjes - Bisque met garnalen - Witloofroomsoep - Roomsoep Dubarry

2. De Maaltijd: ongeveer 2 uur.

Het personeel helpt uiteraard bij de zelfbediening aan de verschillende buffettafels.

2.1 Koud buffet als Voorgerecht

Bruegheliaans Buffet met Pajotse specialiteiten

Assortiment van fijne charcuterie en producten uit onze streken

Gedroogde Ardeense ham op hespenklem

Groentenassortiment en Broodjes

Beenham op Hespenklem

Terrine van de Chef

Witte pens

Creools Buffet

Varkensliertjes met Passievruchten (Maracuja)

Guacamole (saus op basis van avocado's)

Creoolse Vinaigrette (Sauce Chien)

Gesauteerde Kip met Mango

Taboulé van de eilanden

Europees Buffet

Zacht gerookt visassortiment uit Noorwegen (Zalm, Heilbot, Makreel)

Slaatje van Witloof en Spekreepjes met Frambozenazijn

Trio van Pasta met Basilicum

Tomaten en Mozzarella

Gedroogd Bergvlees

Griekse Salade

Mortadella

Foccacia

Maatjes

Buffet van 2001 Nachten

Oosterse aardappelen (met tomaten, look, tijm, peterselie, olijfolie)

Tzatziki (Saus met yoghurt, look en fijne kruiden)

Mescla van Princessenboontjes met tonijn

Gegrilde paprika- en komkommersla

Tapenade van groene paprika's

Tiropita (gebakje van Kaas)

Gevulde Wijngaardbladen

Marinade van inktvis

Desembrood

2.2. Warm buffet als Hoofdgerecht

De warme gerechten worden U gepresenteerd in chafing dish, samen met het wokbuffet.
Gelieve in totaal 3 schotels te selecteren uit volgende lijst, waaronder minstens 1 voor het wokbuffet.

Warme Gerechten

Blaff de Ouassous (grote Garnalen geparfumeerd met Tijn, Pepers en Citroen)
Tajine van Gevogelte met amandelen, citroen en olijven
Gesauteerde Kippenfilet met Honing
Mini-saté zoetzuur
Colombo van Varkensvlees (op basis van Curry)
Met Witte Wijn gemarineerde Tonijn
Waterzooi van gevogelte "op z'n Gents"
Kalkoengebraad met Dragon-Saus
Parelhoenfilets "à l'orange"
Gekruid Vispotje met Tomaten en Uien "en regaal"
Chili con Carne
Koeskoes Royal
Jambalaya
Konijn met Kriek
Vlaamse Stoofkarbonaden
Groenlandse Heilbotfilet met Dille en Carlsberg
Stoemp van de Chef met Boerenworsten
Filets van Victoriabaars met fijne groenten
Tortellini op Milanese wijze
Zalmsteak met zurkel
Gouvetsi (lamsvlees, Griekse Pasta, Feta, tomatensaus)
Paëlla

Wokbuffet

Jambalaya (Rijstschotel met kip, hesp en tomaten)
Varkensreepjes met Worteltjes en Mosterd op Oude Wijze
Kippenreepjes met Champignons en Dragon
Scampi met Chinese Groenten
Kalfsliertjes met Sausje van Leffe
Varkensblokjes met Krieksaus
Nasi Goreng
Bami Goreng

Wenst U een vierde schotel toe te voegen aan uw keuze, dan zal een supplement van **€ 6,50** per persoon aangerekend worden.

2.3. Dessertenbuffet

Een uitgebreid dessertenbuffet wordt voorzien met volgende ingrediënten :
Rijst- en suikertaart, Huisbereide Chocolademousse, Verse Fruitsla, Baklava-assortiment, ter plaatse bereide Bananenmilkshake, Sabayon van de Chef.

2.4. Dranken

De wijnen (witte en rode, in totaal 1/2 fles per persoon) worden bediend aan het buffet, de glazen worden bijgevuld met de fles. Aan de bar vindt U alle softdrinks en wijn. Ook koffie en thee zijn hier verkrijgbaar.

Tafelmateriaal :

Al het noodzakelijke materiaal voor een vlot verloop van deze avond wordt voorzien : staantafels met tafellinnen, cocktailservetten, een tafeldecoratie (kaarsen en kaarsenhouders), aangepast bestek, porselein, glazen,...

Bediening : Een correct aantal kelners en koks zullen aanwezig zijn.

Onze mensen helpen bij de zelfbediening aan de verschillende buffetten.

Zij zorgen voor een verfijnde en vlotte bediening en voor het klaarzetten van de zaal.

Al de vermelde prijzen zijn exclusief BTW en onder voorbehoud van aanpassingen te wijten aan eventuele belangrijke prijsstijgingen, zowel inzake grondstoffen, personeelslasten als taksen.

Hopende dat deze offerte beantwoordt aan uw vraag, blijven wij steeds ter beschikking voor verdere inlichtingen en referenties.

Wij groeten U dan ook, Geachte Mevrouw, Mijnheer, Hoogachtend

Voor TRAIT – EVENT
Guy COPPEY