



# Barbecues 2017



Beste klant

Alvast hartelijk bedankt voor de interesse in mijn zaak 'Party & Catering Jeroen'.

In dit document vindt u vooreerst de verscheidene mogelijke barbecuegerechten en -formules en vervolgens de prijzen van deze verschillende concepten (incl. levering, bediening, materiaal, ...).

Er is steeds de mogelijkheid om de door u gekozen barbecue aan te vullen met het assortiment van een andere barbecue. Voor deze individueel samengestelde formules kan u steeds een aangepaste prijsofferte aanvragen.

Indien u de barbecuegerechten zelf afhaalt of laat leveren, is er geen barbecuetoestel inbegrepen.

Kinderen onder de 12 jaar betalen slechts de helft van de vooropgestelde prijs. Kinderen onder de 6 jaar tellen voor ¼ van de prijs.

Afhankelijk van het seizoen of van het aantal personen is een prijsschommeling mogelijk. Deze wordt steeds op voorhand met u besproken.

In alle andere gevallen blijven de hierna vermelde prijzen gelden.

Indien u uw feest wil laten verzorgen (levering en/of bediening) buiten de regio Dessel/Retie/Mol/Arendonk, kan er een onkostenvergoeding worden aangerekend.

Bij vragen of wensen, twijfel dan niet om mij te contacteren.

MVG Jeroen



## 1 Barbecueformules

Hieronder kunt u de verschillende barbecuemenu's terugvinden.

### 1.1 *De klassieke degustatiebarbecue*

Keuze 6 stuks p.p. (±60 gr per stuk)

- ✓ Kipfilet gemarineerd met pesto
- ✓ Barbecueworst
- ✓ Chipolata
- ✓ Sparerib
- ✓ Kipsaté
- ✓ Varkensbrochette met paprika
- ✓ Spek op lage temperatuur gegaard
- ✓ Gemarineerde spekplakken
- ✓ Drumsticks
- ✓ Kippenvleugels "hot wings"
- ✓ Varkensgebraad
- ✓ Zwijnhaasje gemarineerd met rode wijn
- ✓ Roodbaars met basilicumboter
- ✓ Hammetje met tijm
- ✓ Rundshamburger
- ✓ Mini hamburger "voor kinderen incl. broodje"
- ✓ Forel in papillot
- ✓ zwijnhaasje

Meerprijs bij toevoeging extra stuk € 2



## ***1.2 De luxe degustatiebarbecue***

Keuze 6 stuks p.p. (±60 gr per stuk)

- ✓ Gemarineerde steak met rode wijn en look
- ✓ Scampibrochette met appeltjes en curry
- ✓ Varkenshaasje met honing en tijm
- ✓ Zalmfilet met dille
- ✓ Mechelse koekoek
- ✓ Gemarineerde varkenskroon
- ✓ Rundsbrochette
- ✓ Entrecôte
- ✓ Rollade van parelhoen
- ✓ Lamsteak met rozemarijn
- ✓ Rosbief van kalf met kastanjechampignons
- ✓ Kalfs ossobuco
- ✓ Speenvarkenfilet

Meerprijs bij toevoeging extra stuk **€3**

## ***1.3 De VIP degustatiebarbecue***

Keuze 6 stuks p.p. (±60 gr per stuk)

- ✓ Lamskroontje met graanmosterd
- ✓ Gamba's met look
- ✓ Langoustine met truffelolie
- ✓ Eendenborst met sinaasappelmarmade
- ✓ Kangoeroefilet met mango
- ✓ Kalfsfilet
- ✓ Côte à l'os
- ✓ Zeewolf met morilles
- ✓ Grietbot met Hollandaise
- ✓ Melkvarken met mosterdsaus

Meerprijs bij toevoeging extra stuk **€4**



### **Steeds inbegrepen wanneer u kiest voor all-inclusive:**

- Gebruik van borden en bestek
- Tafelpapier
- Afwas van ons materiaal
- Barbecuetoestel
- Chef en bediening

### ***Zomerbarbecue:***

- Sla
- Spirelli met rode pesto en zongedroogde tomaten
- Wortelen
- Aardappelsla
- Komkommerschijfjes
- Tomaten met ui
- Witte koolsla met ananas en curry
- Gevulde eitjes
- Slaatje van knolselder met stukjes van Jonagold
- Assortiment koude sauzen.
- Gevarieerde broodjes met kruidenboter

### ***Winterbarbecue (meerkost van 2€ p.p.):***

- 1 warme saus naar keuze
- Aardappelen in de schil
- Koude aardappelsalade
- Ratatouille
- Gevulde reuzechampignons
- Spiesjes van minitomaatjes
- Gegrilde aubergines met zure room
- Crème van gegrilde pompoen
- Minimaïs en wortelen (gelakt en gegrild)
- Zuurkool
- Assortiment koude sauzen
- Gevarieerde broodjes met kruidenboter



**Steeds inbegrepen wanneer u kiest voor levering of afhaling:**

- Gebruik van borden en bestek
- Afwas van ons materiaal
- Warme of koude groenten; bij aanvraag is een combinatie van koud en warm mogelijk.

**Extra (meerprijs):**

- Aardappelen in de schil (inbegrepen bij VIP)
- Warme sauzen naar keuze
- Warme groenten of koude groenten



## 2 Desserten

### Geserveerd in glaasjes

	Afhaal/Levering	Op locatie met bediening
✓ Rijstpap met bruine suiker	3.5 en 4.0 EUR	
✓ Rijstpap met vers fruit	4.5 en 5.0 EUR	
✓ Bruine chocolademousse	3.5 en 4.0 EUR	
✓ Witte chocolademousse	3.5 en 4.0 EUR	
✓ Tiramisu	3.5 en 4.0 EUR	
✓ Duo van chocolademousse	4.0 en 4.5 EUR	
✓ Panna cotta met kokos en frambozen	4.0 en 4.5 EUR	
✓ Verse fruitsalade	4.0 en 5.0 EUR	
✓ Mousse van praline	4.0 en 5.0 EUR	
✓ Crème brûlée met citrus	4.0 en 4.5 EUR	
✓ Parfait met honing en tijm	4.5 en 5.0 EUR	
✓ Parfait van sinaasappel en vanille	4.5 en 5.0 EUR	
✓ Mousse van rosé champagne en chocolade	5.0 en 5.5 EUR	
✓ Crème brûlée met rode vruchten	4.0 en 4.5 EUR	
✓ Crème brûlée met lavendel	4.0 en 4.5 EUR	
✓ Bavarois naar keuze (vanille, aardbei, framboos, advocaat, enz.)	3.5 en 4.0 EUR	

### Geserveerd op borden of buffetschaal

✓ Proeverij van chocolade (cake, mousse en ijs)	5.5 en 6.5 EUR
✓ Kaasschotel	6.5 en 7.5 EUR
✓ Fantasie van witte chocolade en perenbavarois met bramen en rode vruchten	6.0 en 7.0 EUR
✓ Tiramisu 2015 (cake, ijs, mousse, enz.)	6.0 en 6.5 EUR
✓ Champagneparfait met limoen en basilicum	7.0 en 8.0 EUR
✓ Parfait van hazelnootkaramel/whisky/Snickerijs	6.5 en 7.0 EUR
✓ Koude sabayon met Cointreau, karamelijs en banaan	6.5 en 7.5 EUR
✓ Dame Blanche van de chef	6.5 en 7.0 EUR



### **3 Prijslijst alles inclusief btw**

#### ***3.1 Afhaling vanaf 8 personen***

✓ Klassieke barbecue	16.5 EUR
✓ Luxe barbecue	22.5 EUR
✓ Vip barbecue	33.5 EUR

#### ***3.2 Levering vanaf 20 personen***

✓ Klassieke barbecue	17.7 EUR
✓ Luxe barbecue	23.7 EUR
✓ Vip barbecue	34.7 EUR

#### ***3.3 All-inclusive vanaf 30 personen***

✓ Klassieke barbecue	22.5 EUR
✓ Luxe barbecue	27.5 EUR
✓ Vip barbecue	39.5 EUR