



Buffetten 2020

Koud/warm/koud & warm



Beste klant

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

In dit document vindt u op vooreerst de verscheidene buffetformules en bijhorende gerechten, vervolgens vindt u ook de respectievelijke prijzen van deze verschillende concepten (incl. levering, bediening, materiaal, ...).

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

Kinderen onder de 12 jaar betalen slechts de helft van de vooropgestelde prijs. Kinderen onder de 6 jaar tellen voor $\frac{1}{4}$ van de prijs.

Door het seizoen of het aantal personen is er een prijsschommeling mogelijk, deze wordt op voorhand besproken. Is dit niet het geval dan blijven de opgegeven prijzen op de laatste pagina's.

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 Het klassieke koud en warm buffet

1.1 Koude gerechten

Indien u kiest voor een combinatie van koud en warm buffet, kan u 4 van onderstaande gerechten selecteren. Verkiest u enkel koud buffet, kan u 5 van onderstaande gerechten kiezen.

- ✓ Gepocheerde Schotse zalm met mierikswortel
- ✓ Assortiment van sushi
- ✓ Japanse salade met gerookte zalm, citroengras en gember
- ✓ Carpaccio van rund met roquettesla, pijnboompitten en Parmezaan
- ✓ Tomaat gevuld met grijze Noordzeegarnaaltjes
- ✓ Zwarte woudham met trio van meloen
- ✓ Gerookte kipfilet met groene pesto en waterkers
- ✓ Duo van gerookte makreel en forel met hun garnituren
- ✓ Kalkoengebraad met fruit
- ✓ Carpaccio van kabeljauw met prei en geuze
- ✓ Salade van geitenkaas met spek
- ✓ Huisbereide Gravad lax met gin tonic (gemarineerde zalm)
- ✓ Pomodori tomaat, mozzarella en pesto
- ✓ Tartaar van Schotse zalm met haringkaviaar
- ✓ Vitello tonato(kalfsgebraad met tonijnsaus en kappertjes)
- ✓ Tapas "feta, zongedroogde tomaat, olijven,choriso, serranoham"
- ✓ Trio van wraps "kip, vego en runds"

Meerprijs bij toevoeging extra gerecht **€3.50**.



1.2 Warme gerechten

Indien u kiest voor een combinatie van koud en warm buffet, kan u 4 van onderstaande gerechten selecteren. Verkiest u enkel warm buffet, kan u 5 van onderstaande gerechten kiezen.

- ✓ Vispannetje met witte wijnsaus
- ✓ Lasagne bolognaise
- ✓ Ravioli met boschampignons en truffel
- ✓ Cannelloni met ricotta en spinazie
- ✓ Ossetong met champignons of Madeirasaus
- ✓ Stoofschotel van konijn met St. Bernardus Abt 12°
- ✓ Scharrolletjes met kreeftensausje
- ✓ Penne met kip en pesto
- ✓ Varkenshaasje saus naar keuze
- ✓ Koninginnehapje
- ✓ Kipfilet saus naar keuze
- ✓ Stoofvlees met blauwe Chimay
- ✓ Spareribbetjes traag gegaard
- ✓ Gehaktballen met kersen
- ✓ Pensen met appelmoes
- ✓ Varkenswangetjes met dubbel westmalle (*suggestie v/d chef*)
- ✓ Witloof met kaas en ham
- ✓ Kippenvleugels "Hot wings"
- ✓ Gebakken dorade met preisau
- ✓ Wildstoofpot "seizoen"

Meerprijs bij toevoeging extra gerecht **€3.50**.



2 Het luxe koud en warm buffet

2.1 Koude gerechten

Indien u kiest voor een combinatie van koud en warm buffet, kan u 4 van onderstaande gerechten selecteren. Verkiest u enkel koud buffet, kan u 5 van onderstaande gerechten kiezen.

- ✓ Tomaat gevuld met rivierkreeftjes en grijze garnaaltjes
- ✓ Gerookte visschaal met gerookte zalm, heilbot en forel
- ✓ Gerookte Mechelse koekoek met zongedroogde tomaten
- ✓ Gerookte eendenborst met citrusvruchten
- ✓ Mini-garnaalcocktail
- ✓ Scampi met mango
- ✓ Carpaccio van kabeljauw met citroengras en oude geuze
- ✓ Cocktail van krab en Granny Smith
- ✓ Tartaar van Limousinrund met roquettesla en Parmezaan
- ✓ Mousse van gerookte forel met stukjes tomaat
- ✓ Gekookte gamba's met Italiaanse salsa
- ✓ Gerookte eendenborst met kersen
- ✓ Carpaccio van ossenhaas met krab
- ✓ Schotse zalm met asperges

Meerprijs bij toevoeging extra gerecht **€5.00.**



2.2 Warme gerechten

Indien u kiest voor een combinatie van koud en warm buffet, kan u 4 van onderstaande gerechten selecteren. Verkiest u enkel warm buffet, kan u 5 van onderstaande gerechten kiezen.

- ✓ Gebakken zalmfilet met saus naar keuze
- ✓ tongrolletjes met saffraansaus
- ✓ Ravioli met truffel
- ✓ Zeeduivel met drafonsaus
- ✓ Heilbotfilet met mosterdsausje
- ✓ Lamsfilet met zacht mosterdsausje
- ✓ Filet van Mechelse koekoek met morilles
- ✓ Kalfstong met Madeirasaus
- ✓ kabeljauw met Normandische saus
- ✓ Gekonfijte kalfswangetjes met Westmalle Dubbel
- ✓ Côte à l'os met saus naar keuze
- ✓ Paling in't groen
- ✓ Molse Zander met riccota en curry ("*snoekbaars*")
- ✓ Geroosterde steak met chimichurrisaus

Vraag ook naar de wildsuggesties (*seizoen*).

Meerprijs bij toevoeging extra gerecht **€5.00**.



3 Het VIP koud en warm buffet

3.1 Koude gerechten

Indien u kiest voor een combinatie van koud en warm buffet, kan u 5 van onderstaande gerechten selecteren. Verkiest u enkel koud buffet, kan u 6 van onderstaande gerechten kiezen.

- ✓ Gerookte visspiegel (zalm, heilbot, paling en makreel)
- ✓ Fantasie van Noordzeekrab en kingkrab
- ✓ Tartaar van langoustines met basilicumsorbet
- ✓ Carpaccio van coquilles afgewerkt met romatomaat en paprikacoulis
- ✓ Carpaccio van tonijn en kabeljauw met avocado
- ✓ Oesters (2 st. p.p.)
- ✓ Terrine van tarbot en schaaldieren
- ✓ Mousse van eendenlever met sauternes
- ✓ Gekookte langoustinestaarten met mousse van komkommer
- ✓ Terrine van gerookte paling met mierikswortelsausje
- ✓ Jonge makreel en avocado

Meerprijs bij toevoeging extra gerecht **€5.00.**



3.2 Warme gerechten

Indien u kiest voor een combinatie van koud en warm buffet, kan u 5 van onderstaande gerechten selecteren. Verkiest u enkel warm buffet, kan u 6 van onderstaande gerechten kiezen.

- ✓ Zeewolf in romig sausje van champagne
- ✓ Duo van zeetongfilet en scampi's in zacht currysausje
- ✓ Grietbot met kreeftensausje
- ✓ Roodbaars met morilles
- ✓ Roggeveugel met kappertjes
- ✓ Gamba's van de chef
- ✓ Kalfsfilet met girollessausje
- ✓ Filet pur met sausje naar keuze
- ✓ Gebraden kalfsribstuk met tijm en honing
- ✓ Eendenborst met citrusvruchtensaus
- ✓ Filet van konijn met bospaddenstoelen en truffel
- ✓ Lamskroontjes met banyuls

Vraag ook naar de wild suggesties (*seizoen*).

Meerprijs bij toevoeging extra gerecht **€6.00**.



4 Het Fijnproever koud en warm buffet

4.1 Koude gerechten

Indien u kiest voor een combinatie van koud en warm buffet, kan u 5 van onderstaande gerechten selecteren. Verkiest u enkel koud buffet, kan u 6 van onderstaande gerechten kiezen.

- ✓ Carpaccio van coquilles met framboos en prei
- ✓ Rolmops van black tiger met komkommer, mango en shiso.
- ✓ Maatjes met gin-tonic, avocado en citrus
- ✓ Ceviche van mahi mahi met tomatensalsa
- ✓ Rundercarpaccio (wagyu-beef) en oester
- ✓ Gerookte visspiegel (zalm, heilbot, paling, makreel en doornhaai)
- ✓ Kalfshaas met citroengras
- ✓ Terrine van rode poon met langoustines
- ✓ ½ kreeft Belle Vue
- ✓ Rollade van rund en kingcrab
- ✓ Terrine van foie gras en sauternes

Meerprijs bij toevoeging extra gerecht **€6.00**.

4.2 Koude gerechten

Indien u kiest voor een combinatie van koud en warm buffet, kan u 5 van onderstaande gerechten selecteren. Verkiest u enkel warm buffet, kan u 6 van onderstaande gerechten kiezen.

- ✓ VIP vispan van de chef (tarbot, wilde zalm, venusschelp en kreeft)
- ✓ Gebakken tarbot met kokkels en prei
- ✓ Duif uit bresse met kersen
- ✓ Melkvarken met pastinaak en Tierenteyn mosterd
- ✓ Bizon met La Chouffesaus en ganzenlever
- ✓ Bresse kip met morilles en truffel
- ✓ Zonnevis met kingcrab en dragon
- ✓ Gegratineerde kreeft van de chef
- ✓ Gebakken zeetong

Meerprijs bij toevoeging extra gerecht **€7.00**.



5 Steeds inbegrepen bij afhaalbuffeten en levering

- ✓ Gebruik van borden en bestek
- ✓ Afwas van ons materiaal
- ✓ warmhoudbakken + vuurtjes (*bij keuze voor warm buffet*)
- ✓ Serveerbestek
- ✓ Servietten

6 Steeds inbegrepen bij buffetten met bediening

- ✓ tafelpapier en servietten
- ✓ bediening achter buffet
- ✓ afruimen van borden en bestek

7 Inbegrepen bij koud/warm en koud buffet:

- ✓ Sla
- ✓ Pastasalade spirelli met rode pesto en zongedroogde tomaten
- ✓ Wortelen
- ✓ Aardappelsla
- ✓ Komkommerschijfjes
- ✓ Tomaten met ui
- ✓ Witte koolsla met ananas en curry
- ✓ Gevulde eitjes
- ✓ Broodjesassortiment met botertjes
- ✓ Slaatje van knolselder met Jonagold
- ✓ Assortiment koude sauzen en vinaigrettes



8 Inbegrepen bij warm/warm & koud buffet:

Keuze van 2 soorten groenten

- Erwten en wortelen
- Witloofstronkjes
- Gestoofde groene kool met spek
- Boontjes met spek
- Bloemkool
- Ratatouille
- Seizoensgroentjes
- Groentjes op aanvraag bij de chef

Meerprijs bij toevoeging per groente **€2.50.**

Keuze van 2 soorten aardappelen

- Frieten
- Krokette
- Puree
- Krieltjes met spek
- Aardappelgratin

Meerprijs bij toevoeging per aardappelsoort **€2.50.**



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 2020 (cake, ijs, mousse, enz.)	6.0 en 6.5 EUR
✓ Gepocheerde ananas met kokos en rum	6.5 en 7.5 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



9 Prijslijst alles inclusief btw

9.1 Afhaling vanaf 8 personen

Koud

- | | |
|-----------------------------|----------|
| ✓ Klassieke koude buffet | 24,0 EUR |
| ✓ Luxe koude buffet | 31.5 EUR |
| ✓ Vip koude buffet | 39.5 EUR |
| ✓ Fijnproevers koude buffet | 47.5 EUR |

Warm

- | | |
|-------------------------|----------|
| ✓ Klassieke warm buffet | 26.5 EUR |
| ✓ luxe warm buffet | 32.5 EUR |
| ✓ Vip warm buffet | 39.5 EUR |
| ✓ Fijnproevers buffet | 48.5 EUR |

Koud & warm

- | | |
|-----------------------|----------|
| ✓ Klassiek buffet | 34.0 EUR |
| ✓ Luxe buffet | 39.5 EUR |
| ✓ Vip buffet | 50.5 EUR |
| ✓ Fijnproevers buffet | 55.5 EUR |



9.2 Levering vanaf 20 personen

Koud

- | | |
|-----------------------------|----------|
| ✓ Klassieke koude buffet | 26.5 EUR |
| ✓ Luxe koude buffet | 33.5 EUR |
| ✓ Vip koude buffet | 41.5 EUR |
| ✓ Fijnproevers koude buffet | 49.5 EUR |

Warm

- | | |
|-------------------------|----------|
| ✓ Klassieke warm buffet | 28.5 EUR |
| ✓ luxe warm buffet | 34.5 EUR |
| ✓ Vip warm buffet | 41.5 EUR |
| ✓ Fijnproevers buffet | 50.5 EUR |

Koud & warm

- | | |
|-----------------------|----------|
| ✓ Klassiek buffet | 35.0 EUR |
| ✓ Luxe buffet | 41.5 EUR |
| ✓ Vip buffet | 52.5 EUR |
| ✓ Fijnproevers buffet | 58.5 EUR |



9.3 Met bediening vanaf 30 personen

Koud

- | | |
|-----------------------------|----------|
| ✓ Klassieke koude buffet | 32.0 EUR |
| ✓ Luxe koude buffet | 39.5 EUR |
| ✓ Vip koude buffet | 46.5 EUR |
| ✓ Fijnproevers koude buffet | 52.5 EUR |

Warm

- | | |
|-------------------------|----------|
| ✓ Klassieke warm buffet | 32.5 EUR |
| ✓ luxe warm buffet | 38.5 EUR |
| ✓ Vip warm buffet | 46.5 EUR |
| ✓ Fijnproevers buffet | 52.5 EUR |

Koud & warm

- | | |
|-----------------------|----------|
| ✓ Klassiek buffet | 38.5 EUR |
| ✓ Luxe buffet | 47.5 EUR |
| ✓ Vip buffet | 58.5 EUR |
| ✓ Fijnproevers buffet | 65.5 EUR |