

FOODGEZIND

- *Stijn Van Lier* -

PRIJSLIJST BUFFETTEN 2022

Chef's buffet

Tagliata van rund met kruidendressing

Gegrilde hoevekip met zuiderse groenten

Gerookte forel

Zalm 'belle vue'

Visterinne van de chef

Tomaat met grijze garnalen

wortel-koolsalade, aardappelsalade, rijstsalade, taboulé met munt, panzanella

Diverse sauzen

Brood en boter

Prijs € 28 pp

FOODGEZIND

- Stijn Van Lier -

Warm Chef's Buffet

Chef's buffet met keuze van 2 keuzes uit onderstaande warme gerechten:

Varkenshaasje 'op grootmoeders wijze'

Wijtingrolletjes met spinazie en champignonsaus

Zeebaars met ratatouille

Deze warme gerechten kunnen aangepast worden volgens het seizoen

Prijs volledig buffet (koud en warm): € 36 pp

Vanaf 10 personen

FOODGEZIND

- *Stijn Van Lier* -

Surf en turf

Koud:

Tomaat met grijze garnalen

Huisgemarineerde gravad lax met mosterd-dille

Gegrilde hoevekip met cajun en zuiderse groenten

Penne pesto met zongedroogde tomaten, Rijtsalade met gegrilde pepers, Wortel-koolsalade,

salade van groene boontjes, Couscoussalade

Brood en boter

Warm:

Eiernoedels op oosterse wijze met scampi en kip

Varkenshaasje met archiducsaus, seizoensgroenten en gebakken aardappelen

Zeebaars met ratatouille

Prijs € 32 pp

Vanaf 10 personen

FOODGEZIND

- Stijn Van Lier -

Bella Italia

Vitello tonato

Klassieker met kalfsvlees

Insalata caprese/mozarella di buffalla

Tomaat mozzarella/basilicumolie

Tagliatta di manzo con pesto

Tagliatta van rund met pecorino

Verdure grigliate

Gegrilde groenten

Rucola con Pecorino

salade met raketsla, Pecorino en pijnboompitten

Panzanella

Salade met brood/olijven/paprika/komkommer/ansjovis/kappers/knoflook

Insalata di carciofi con fava e pisseli

Salade met artisjok/erwt/tuinboon

Penne/pomodori/Parmegiano Reggiano

Pasta met tomaat/parmezaanse kaas

Branzino/limone/peperoni

Zeebaars met citroen/paprikarataouille

Saltimbocca

Kalfsfilet met mozzarella, salie en gedroogde ham

Ossobuco

Italiaanse klassieker met kalfsschenkel

Prijs € 37 pp

FOODGEZIND

- Stijn Van Lier -

Vintagebuffet

Terug naar grootmoeders keuken met deze klassiekers

Koud:

Ham/aspergerolletjes

Gedroogde ham met meloen

Tagliatta met kruidendressing

Halve perzik gevuld met tonijnsalade

Zalm 'belle vue'

Tomaat/garnaal met kropsla, eitjes en peterselie, cocktailsaus

Aardappelsalade, wortel-koolsalade, salade van groene boontjes, tomatensalade met sjalot, eiersalade

Brood en boter

2 warme gerechten te kiezen:

Wijtingrolletjes met spinazie en witte wijnsaus

Kalfstong in madeirasaus met aardappelpuree, seizoensgroenten

Vlaamse karbonade met Ginder-Ale en aardappelgratin, seizoensgroenten

Kalfsblanquette met geglaceerde worteltjes

Prijs € 32 pp (enkel koud € 25 pp)

Vanaf 10 personen

FOODGEZIND

- *Stijn Van Lier* -

Pastabuffet

4 soorten te kiezen:

Penne met kip en tomatensaus en basilicum

Tagliatelle 'Bocconi' met vis

Pasta met gegrilde groenten (Veggie)

Fusilli met scampi

Farfalle met rode ui, blauwschimmelkaas en spinazie (Veggie)

Lasagna bolognaise

Kaas : Parmesan en Pecorino

Prijs : € 17 pp

Vanaf 15 personen

FOODGEZIND

- Stijn Van Lier -

Kaasschotel

Selectie van gerijpte en harde kazen

Brood en boter

Prijs € 15 pp

Dessertenbuffet

Verse fruitsalade

Roomrijst

Tiramisu

Chocolademousse met salty crumble

Pana cotta met abrikoos

Pastel de nata

Bavarois van mango en passie

Brownie NY style

Prijs € 14 pp (6 stuks pp)

Mini dessertsbuffet € 10 pp (4 stuks pp)

Kinderen 6-12 jaar aan halve prijs

De samenstelling van onze buffetten kan licht wijzigen naargelang het seizoen en het marktaanbod.

Levering: Buffetten kunnen geleverd worden binnen een straal van 10km rond Merchtem aan €10 (excl. btw) bovenop de totaalprijs. Warme levering kan voor €25 (excl. Btw). Bij afstanden groter dan 10km kunnen wij leveren aan een tarief van € 1 (excl. btw) per gereden km bovenop de totaalprijs. Bij warme buffetgerechten is het gebruik van onze shafing dishes en brandpasta inbegrepen in de prijs. Alle prijzen zijn inclusief 6% btw (levering of afhaal).