



PRIJSLIJST BUFFETTEN 2024

Chef's buffet

Koud buffet:

Tagliata van rund met witte balsamico/rucola/pecorino

Kalfsgebraad met gegrilde sucrine en mosterdvinaigrette

Gemarineerde burrata met venkelzaad/sinaas/chili

Huisgerookte zalm met peterselie/uitjes/citroen/toast

Aardappelsalade, pastasalade met basilicum/mozzarella/olijven, quinoa met feta/jonge ui/koriander,
Bloemkool/boontjes/kerstomaat

Sauzen en vinaigrette

Brood en boter

Warme gerechten:

Wijtingrolletjes met spinazie/witte wijnsaus/grijze garnalen

Gebakken filet van hoevekip met gerookt spek/paprika/beukenzwam

Seizoensgroenten uit de oven

Aardappelgratin of aardappelkroketten (zelf te bakken)

Vanaf 12 personen

Warm en koud €42/persoon - enkel koud €25/persoon - enkel warm €26/persoon

FOODGEZIND

- Stijn Van Lier -

Bella Italia

Koud:

Vitello tonato

Klassieker met kalfsvlees

Insalata caprese/mozarella di buffalla

Tomaat mozarella/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

Warm:

Branzino/limone/peperoni

Zeebaars met citroen/paprikarataouille

Saltimbocca

Kalfsfilet met mozarella, salie en gedroogde ham

Ossobuco van kalkoen

Een lichte twist van een Italiaanse klassieker

Penne/pomodori/Parmegiano Reggiano

Pasta met tomaat/parmezaanse kaas

Brood en boter

Prijs € 44/persoon

Vanaf 15 personen

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

Warm:

Varkenshaasje met archiducsaus

Doradefilet met ratatouille

seizoensgroenten en gebakken aardappelen

Prijs € 38/persoon

Enkel koud: €30/persoon

Vanaf 15 personen



Let's Go Crazy (warm)

Penne met kip en tomatensaus, olijf en basilicum

Pasta met gegrilde groenten en pesto (Veggie)

Fusilli met scampi look/zongedroogde tomaten

Farfalle met rode ui, blauwschimmelkaas en spinazie (Veggie)

Lasagna bolognaise

Paella valenciana (met kip en zeevruchten)

Moussaka met extra groenten

Noedels 'pad thai' met kip en scampi

Kaas voor de pasta: Parmesan en Pecorino

Brood en boter

4 soorten te kiezen

Prijs : € 20/persoon

Vanaf 15 personen

FOODGEZIND

- Stijn Van Lier -

Kaasschotel

Selectie van gerijpte en harde kazen

Walnoten/selder/druifjes

Brood en boter

Prijs € 21/pp

Vanaf 8 personen

Dessertenbuffet

Verse fruitsalade

Roomrijst

Tiramisu

Chocolademousse met salty crumble

Pana cotta met rood fruit

Brownie NY style

Cake van de week

Prijs € 16/persoon

Mini dessertsbuffet €12/persoon

Vanaf 10 personen

Alle prijzen zijn inclusief 6% btw (levering of afhaal).

Kinderen 6-12 jaar: halve prijs – voor kinderen zorgen we indien gewenst voor kindvriendelijke salades: geraspte worteltjes/komkommersalade/snoeptomaatjes/pasta natuur (te vermelden bij de bestelling).

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

EXTRA'S:

Forfait opwarmen €30 (incl. 21% Btw) bovenop de totaalprijs (mogelijk vanaf 20p)

LEVERING:

0-10km: forfait €20

10-30km: forfait €30

+30km op aanvraag

(incl. 21% Btw)

Materiaal:

Voor het **gebruik van een bain-marie** (om de gerechten warm te houden) + de brandpasta vragen we €10/bain-marie.

Voor de meegeleverde schotels vragen wij een **waarborg van €30** per buffet.

De schotels worden door de klant afgewassen terug gebracht.