

FOODGEZIND

- Stijn Van Lier -

Chef's buffet

Koud buffet:

Tagliata van rund met witte balsamico/rucola/pecorino
Kalfsgebraad met gegrilde sucrose 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 8 personen

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

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.