

BREUGELTAFEL 1

Voor feesten zonder bedieningservice

Kies je favoriete gerechten naargelang het aantal gasten op je feest.
Je kan naar believen de breugeltafel uitbreiden met soep en/of onze dessertformules.
Het buffet wordt kant en klaar geleverd en voorzien van de nodige chafing dishes.
Neem er gerust de borden en bestekservice bij indien je graag de vaat aan ons overlaat.
Liever een feest met bedienend personeel? Neem dan zeker een kijkje bij de formules met service

- Kipfilet met appelmoes
- Kipfilet met champignonroomsaus
- Kalkoenreepjes in zoetzure saus
- Vlaamse stoverij met Trappistenbier
- Beuling met appelmoes
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Rundertong met Madeirajus
- Konijn op grootmoeders wijze
- ✓ Rauwkostgroentjes & mayonaise inbegrepen
- ✓ Pistolets (3st pp) inbegrepen
- Orloffsgebraad
- Varkensfiletgebraad met champignonroomsaus
- Vol au vent
- Witte pensen
- Gebraden gehaktballetjes met noordkrieken
- Boomstammetjes met vleesjus
- Kalkoenrollade in fruitsaus
- Konijn met pruimen

vanaf 6 personen 3 gerechten naar keuze	vanaf 15 personen 4 gerechten naar keuze	vanaf 25 personen 5 gerechten naar keuze	vanaf 50 personen 6 gerechten naar keuze
Prijzentabel	Kant en klaar geleverd	Met borden en bestekservice	
Vanaf 6 personen	17,00 €	17,00 € + vast 50,00 €	
Vanaf 25 personen	17,00 €	19,00 €	
Vanaf 50 personen	16,50 €	18,50 €	
Vanaf 100 personen	16,00 €	18,00 €	
Soep naar keuze	2,50 €	2,75 €	
Standaard dessertenbuffet	3,50 €	3,75 €	
Taartenbuffet	4,00 €	4,25 €	
Dessertenbuffet van het huis	4,50 €	4,75 €	

Enkele soepsuggesties : Tomatensoep met kipballetjes, fijne groentenbouillon, broccoli veloute, paprika bloemkoolsoep met mascarpone, kipperoomsoep, aspergesoep,... Bij alle soepen wordt steeds stokbrood voorzien.

De traditioneel geportioneerde huisbereide klassiekers chocolademoes, ambachtelijke hoeverijstap met bruine suiker & tiramisu vormen het standaard dessertenbuffet. Er wordt 1,5 portie dessert per persoon voorzien.

Het taartenbuffet omvat een mengeling van klassieke taarten op basis van 1,5 portie taart per persoon.

Het dessertenbuffet van het huis bevat een waaier aan mini dessertjes, zowel mousses als bavaroises en gebakjes. In dit snoepertjesbuffet wordt je verwend met 4 dessertjes per persoon. Het aanbod aan dessertjes breidt uit samen met het aantal gasten aan je feesttafel.

BREUGELTAFEL 2

Voor feesten zonder bedieningservice

Kies je favoriete gerechten naargelang het aantal gasten op je feest.
Je kan naar believen de breugeltafel uitbreiden met soep en/of onze dessertformules.
Het buffet wordt kant en klaar geleverd en voorzien van de nodige chafing dishes.
Neem er gerust de borden en bestekservice bij indien je graag de vaat aan ons overlaat.
Liever een feest met bedienend personeel? Neem dan zeker een kijkje bij de formules met service

- Kipfilet met appelmoes
- Kipfilet met champignonroomsaus
- Kalkoenreepjes in zoetzure saus
- Vlaamse stoverij met Trappistenbier
- Beuling met appelmoes
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Rundertong met Madeirajus
- Konijn op grootmoeders wijze
- ✓ Warm groentenboeket inbegrepen
- ✓ Aardappelpuree, groentepuree of gebakken krieltjes inbegrepen
- Orloffsgebraad
- Varkensfiletgebraad met champignonroomsaus
- Vol au vent
- Witte pensen
- Gebraden gehaktballetjes met noordkrieken
- Boomstammetjes met vleesjus
- Kalkoenrollade in fruitsaus
- Konijn met pruimen

	vanaf 6 personen 3 gerechten naar keuze	vanaf 15 personen 4 gerechten naar keuze	vanaf 25 personen 5 gerechten naar keuze	vanaf 50 personen 6 gerechten naar keuze
Prijzentabel		Kant en klaar geleverd		Met borden en bestekservice
Vanaf 6 personen		19,00 €		19,00 € + vast 50,00 €
Vanaf 25 personen		19,00 €		21,00 €
Vanaf 50 personen		18,50 €		20,50 €
Vanaf 100 personen		18,00 €		20,00 €
Soep naar keuze		2,50 €		2,75 €
Standaard dessertenbuffet		3,50 €		3,75 €
Taartenbuffet		4,00 €		4,25 €
Dessertenbuffet van het huis		4,50 €		4,75 €

Enkele soepsuggesties : Tomatensoep met kipballetjes, fijne groentenbouillon, broccoli veloute, paprika bloemkoolsoep met mascarpone, kipperoomsoep, aspergesoep,... Bij alle soepen wordt steeds stokbrood voorzien.

De traditioneel geportioneerde huisbereide klassiekers chocolademoes, ambachtelijke hoeverijstap met bruine suiker & tiramisu vormen het standaard dessertenbuffet. Er wordt 1,5 portie dessert per persoon voorzien.

Het taartenbuffet omvat een mengeling van klassieke taarten op basis van 1,5 portie taart per persoon.

Het dessertenbuffet van het huis bevat een waaier aan mini dessertjes, zowel mousses als bavaroises en gebakjes. In dit snoepertjesbuffet wordt je verwend met 4 dessertjes per persoon. Het aanbod aan dessertjes breidt uit samen met het aantal gasten aan je feesttafel.