

# ITALIAANS BUFFET

Voor feesten met bedieningservice

Bij al onze formules met bedieningservice voorzien we het nodige personeel zodat je zelf volledig kan meegenieten. Verzorgd modern porcelein & bestek zijn steeds inbegrepen in deze formules en we doen uiteraard ook de vaat. Je kan naar believen de formules nog uitbreiden met receptiehapjes, dranken, soep en/of dessertformules. Maatwerk zoals jij het wenst is daarbij de leidraad.

Toch liever een feest zonder bedieningservice? Neem dan een kijkje bij de Kant & Klaar formules

## KOUD

- ✓ Gerookte zalmroosjes met uimacedoine | Gemarineerde ansjovisjes
- ✓ Prosciutto de Parma | Sneetjes chorizo
- ✓ Zongedroogde tomaatjes | Pittige olijfjes
- ✓ Rucola | Mediterraanse groentenmix | Balsamico vinaigrette | Geraspte Parmezaanse kaas
- ✓ Ciabatta & foccacia brood | Hoevebotertjes

## WARM

- o Tagliatelli met kippehaasjes & currysaus
- o Pasta met gerookte zalm, prei & kruidenkaas
- o Penne Carbonara
- o Gegratineerde macaroni met kaas en ham
- o Lasagna bolognese
- o Spaghetti bolognese
- o Farfalle met roze pepersaus & gerookte zalm
- o Penne met gebakken chorizo, olijfjes, zontomaat & Cheddarkaas
- o Penne agli scampi
- o Visserslasagna
- o Pasta met Parmezaanse kaas, champignons, spekjes en ham
- o Gnocchi met varkensfinettes en Roquefort
- o Penne à l'Arabiata met spekjes
- o Penne à l'Arabiata <sup>100% Vg</sup>
- o Tortelloni met Ricotta & spinazie <sup>100% Vg</sup>
- o Ravioli met 4 kazen <sup>100% Vg</sup>

vanaf 25 personen  
5 warme gerechten naar keuze

vanaf 50 personen  
6 warme gerechten naar keuze

### Prijzentabel

### Met buffet bedieningservice

Minder dan 25 personen	Op aanvraag
Vanaf 25 personen	27,00 € + vast 150,00 €
Vanaf 50 personen	28,50 €
Vanaf 100 personen	28,00 €
Soep naar keuze	2,75 €
Standaard dessertenbuffet	4,50 €
Taartenbuffet	5,25 €
Dessertenbuffet van het huis	5,50 €
Tafelaankleding in non woven kwaliteit	2,50 €
Tafelaankleding in wit of zwart linnen	3,00 €
Ronde & rechthoekige tafels / stoelen / Staantafels / Barkruk Kubo	vraag info

Enkele soepsuggesties : Toscaanse tomatensoep, minestrone soep, paprika-bloemkoolveloute met mascarpone, courgettesoep met Parmezaanse schilfers.... Bij alle soepen wordt steeds stokbrood voorzien.

De traditioneel geportioneerde huisbereide klassiekers chocolademoes, ambachtelijke hoeverijstepap 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 bavarises 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.

**Pasko**  
FEESTSERVICE

014 37 82 50 | KATTENBERG 8 - DESSEL  
INFO@PASKO.BE | WWW.PASKO.BE

