



KOUD & WARM 1

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	✓ Gestoomde verse Noorse zalm belle vue Perzik met huisbereide tonijnmoes	
	✓ Zacht gegaard gebrad met fruit Beenhamrolletje met witte asperges	
	✓ Zuiderse kippereepjes met zongedroogde tomaatjes en slamix	
	✓ Gegarnierde eitjes Dagverse rauwkost & groentemixen Aardappel- & pastasalade	
	✓ Koude sausjes - tartaar, cocktail en mayonaise Pistolets (3st pp)	
WARM	○ Varkensgebrad met champignonroomsaus	○ Normandische tongscharrolletjes
	○ Orloffsgebrad	○ Noordzeevisserspannetje
	○ Kipfilet Stroganoff	○ Kalkoenreepjes met zoetzure saus
	○ Vol au vent	○ Wok met varkensreepjes & piri piri kruiden
	○ Gebraden gehaktballetjes met noordkrieken	○ Lasagna bolognese
	○ Konijn op grootmoeders wijze	○ Penne à l'Arabiata 
	○ Tagliatelli met kippehaasjes & currysous	○ Bonte groentemix met falafel 

4 warme gerechten naar keuze
vanaf 25 personen

5 warme gerechten naar keuze
vanaf 50 personen

Prijzentabel

Met buffet bedieningservice

Minder dan 25 personen	Op aanvraag
Vanaf 25 personen	26,50 € + vast 150,00 €
Vanaf 50 personen	28,00 €
Vanaf 100 personen	27,50 €
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 tafels / rechthoekige tafels / stoelen / staantafels LARGE / barkrukken...	vraag info

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

De traditioneel geportioneerde huisbereide klassiekers chocolademoes, ambachtelijke hoeverijstepap met bruine suiker en 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.

Pasko
FEESTSERVICE

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



KOUD & WARM 2

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

- ✓ Gestoomde verse Noorse zalm belle vue | Gerookte forel met ui en mierikswortel
- ✓ Perzik met huisbereide tonijnmoes
- ✓ Zacht gegaard rugebraad | Beenhamrolletje met witte asperges
- ✓ Gegarnierde eitjes | Dagverse rauwkost & groentemixen | Aardappel- & pastasalade
- ✓ Koude sausjes - tartaar, cocktail en mayonaise | Broodjesbar (2st pp)

WARM

- Varkensgebraad met champignonroomsaus
- Orloffsgebraad
- Kipfilet Stroganoff
- Vol au vent
- Gebraden gehaktballetjes met noordkrieken
- Konijn op grootmoeders wijze
- Tagliatelli met kippehaasjes & currysaus
- Normandische tongsscharrolletjes
- Noordzeevisserspannetje
- Kalkoenreepjes met zoetzure saus
- Wok met varkensreepjes & piri piri kruiden
- Lasagna bolognese
- Penne à l'Arabiata 
- Bonte groentenmix met falafel 
- ✓ Warm groentenboeket inbegrepen
- ✓ Aardappelen (3) inbegrepen : kroketjes, pommes duchesses, aardappelpuree, gratin dauphinois, in olijfolie gebakken krieltjes, kruidige krieltjes, groentepuree, halve krieltjes in hun veldjasj

4 warme gerechten naar keuze
vanaf 25 personen

5 warme gerechten naar keuze
vanaf 50 personen

Prijzentabel

Met buffet bedieningservice

Minder dan 25 personen	Op aanvraag
Vanaf 25 personen	29,50 € + vast 150,00 €
Vanaf 50 personen	31,00 €
Vanaf 100 personen	30,50 €
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 tafels / rechthoekige tafels / stoelen / staantafels LARGE / barkrukken...	vraag info

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

De traditioneel geportioneerde huisbereide klassiekers chocolademoes, ambachtelijke hoerijstepap met bruine suiker en 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 bavaoises en gebakjes. In dit snoepertjesbuffet wordt je vervend 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



KOUD & WARM 3

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

- ✓ Tomaatje gevuld met Noordzeegarnaaltjes | Bandarillo van scampi, pesto en mozzarella bambini
- ✓ Gerookt duo van forel en zalm met ui en mierikswortelsaus | Vitello Tonnato met kappertjes
- ✓ Ceasar salad | Meloen met Ganda ham
- ✓ Gegarnierde eitjes | Dagverse rauwkost & groentemixen | Aardappel- & pastasalade
- ✓ Koude sausjes - tartaar, cocktail en mayonaise | Broodjesbar (2st pp)

WARM

- Varkenshaasje met champignonroomsaus
 - Kalkoen met Serranoham & roze pepersaus
 - Eendefilet in sinaasjus
 - Vlaamse stoverij met Trappistenbier
 - Varkenswangetjes met Rodenbach
 - Wok met kip, citroengras en linguine
 - Farfalle met kip & pesto rosso
 - Penne met chorizo, olijfjes, zontomaat & cheddar
 - ✓ Warm groentenboeket inbegrepen
 - ✓ Aardappelen (3) inbegrepen : kroketjes, pommes duchesses, aardappelpuree, gratin dauphinois, in olijfolie gebakken krieltjes, kruidige krieltjes, groentepuree, halve krieltjes in hun veldjasje
- Kabeljauw op een preibedje
 - Tongschar met Granny Smith en kerrie
 - Zalm met graantjesmosterd
 - Noordzeevisserspannetje
 - Koollvis met paprikajus
 - Ravioli met 4 kazen 
 - Tortelloni met Ricotta & spinazie 
 - Thaise groentenwok met glasnoedels 

4 warme gerechten naar keuze
vanaf 25 personen

5 warme gerechten naar keuze
vanaf 50 personen

Prijzentabel

Met buffet bedieningservice

Minder dan 25 personen	Op aanvraag
Vanaf 25 personen	31,50 € + vast 150,00 €
Vanaf 50 personen	33,00 €
Vanaf 100 personen	32,50 €
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 tafels / rechthoekige tafels / stoelen / staantafels LARGE / barkrukken...	vraag info

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

De traditioneel geportioneerde huisbereide klassiekers chocolademoes, ambachtelijke hoeverijstepap met bruine suiker en 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.

Pasko
FEESTSERVICE

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



KOUD & WARM 4

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

- ✓ Tomaatje met Noordzeegarnaaltjes | Duo van gerookte zalm en paling
- ✓ Scampi's met groene appel, Breydelspekjes & walnoten
- ✓ Meesterlycke ham met kruidige roomkaas | Gerookte eendeborst met mango
- ✓ Gegarnierde eitjes | Dagverse rauwkost & groentemixen | Aardappel- & pastasalade
- ✓ Koude sausjes - tartaar, cocktail en mayonaise | Broodjesbar (2st pp)

WARM

- Varkenshaasje "Duroc" met peperroom
- Kalfslende met jus van dragon
- Parelhoender Archiduc
- Lamssteak met tijmjus
- Melkbig met cognacsaus
- Kalfsblanquette
- Penne met Parmesan, ham, Breydelspek en champignons
- ✓ Warm groentenboeket inbegrepen
- ✓ Aardappelen (3) inbegrepen : kroketjes, pommes duchesses, aardappelpuree, gratin dauphinois, in olijfolie gebakken krieltjes, kruidige krieltjes, groentepuree, halve krieltjes in hun veldjasje
- Kabeljauw met bieslookbotersaus
- Zalm bearnaise
- Scampi's in lookroom
- Victoriabaars in een Serranohamjasje met tuinkruidensaus
- Wok met zontomaatjes en Basmati rijst 
- Courgetti met tomatenlooksous 
- Vegetarische lasagna 

4 warme gerechten naar keuze
vanaf 25 personen

5 warme gerechten naar keuze
vanaf 50 personen

Prijzentabel

Met buffet bedieningservice

Minder dan 25 personen	Op aanvraag
Vanaf 25 personen	35,00 € + vast 150,00 €
Vanaf 50 personen	36,00 €
Vanaf 100 personen	35,00 €
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 tafels / rechthoekige tafels / stoelen / staantafels LARGE / barkrukken...	vraag info

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

De traditioneel geportioneerde huisbereide klassiekers chocolademoes, ambachtelijke hoeverijstepap met bruine suiker en 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.

Pasko
FEESTSERVICE

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

