

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 | Broodjesbar (3st pp)

WARM

- Varkensgebrad met champignonroomsaus
- Orloffsgebrad
- Kipfilet Stroganoff
- Vol au vent
- Gebraden gehaktballetjes met noordkrieken
- Konijn op grootmoeders wijze
- Tagliatelli met kippehaasjes & currysous
- Normandische tongscharrolletjes
- Noordzeevisserspannetje
- Kalkoenreepjes met zoetzure saus
- Wok met varkensreepjes & piri piri kruidenmix
- Lasagna bolognese
- Penne à l'Arabiata 
- Bonte groentemix met falafel 

4 warme gerechten vanaf 25 personen

5 warme gerechten vanaf 50 personen

Prijzentabel

Met buffet bedieningservice

Minder dan 25 personen	Op aanvraag
Vanaf 25 personen	24,00 € + vast 125,00 €
Vanaf 50 personen	24,00 €
Vanaf 100 personen	23,00 €
Soep naar keuze	2,50 €
Standaard dessertenbuffet	3,75 €
Taartenbuffet	4,00 €
Dessertenbuffet van het huis	4,75 €
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 kippalletjes, fijne groentenbouillon, broccoli veloute, paprika bloemkoolsoep met mascarpone, kipperoomsoep, aspergesoep,... Bij alle soepen wordt steeds stokbrood voorzien.

De traditioneel geportioneerde klassiekers chocolademoes, ambachtelijke hoeverijstepap met bruine suiker, tiramisu en verse fruitsalade 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
- ✓ Warm groentenboeket inbegrepen
- ✓ Aardappelen (3) inbegrepen : kroketjes, pommes duchesses, aardappelpuree, gratin dauphinois, in olijfolie gebakken krieltjes, kruidige krieltjes, groentepuree, halve krieltjes in hun veldjas
- Normandische tongsscharrolletjes
- Noordzeevisserspannetje
- Kalkoenreepjes met zoetzure saus
- Wok met varkensreepjes & piri piri kruidenmix
- Lasagna bolognese
- Penne à l'Arabiata 
- Bonte groentemix met falafel 

4 warme gerechten vanaf 25 personen

5 warme gerechten vanaf 50 personen

Prijzentabel

Met buffet bedieningservice

Minder dan 25 personen	Op aanvraag
Vanaf 25 personen	26,00 € + vast 125,00 €
Vanaf 50 personen	26,00 €
Vanaf 100 personen	25,00 €
Soep naar keuze	2,50 €
Standaard dessertenbuffet	3,75 €
Taartenbuffet	4,00 €
Dessertenbuffet van het huis	4,75 €
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 groentebouillon, broccoli veloute, paprika bloemkoolsoep met mascarpone, kipperoomsoep, aspergesoep,... Bij alle soepen wordt steeds stokbrood voorzien.

De traditioneel geportioneerde klassiekers chocolademoes, ambachtelijke hoeverijstepap met bruine suiker, tiramisu en verse fruitsalade 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 tricolore 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
- Schelvis met paprikajus
- Farfalle met Gorgonzola & broccoli 
- Tortelloni met Ricotta & spinazie 
- Thaise groentenwok met glasnoedels 

4 warme gerechten vanaf 25 personen

5 warme gerechten vanaf 50 personen

Prijzentabel

Met buffet bedieningservice

Minder dan 25 personen	Op aanvraag
Vanaf 25 personen	29,00 € + vast 125,00 €
Vanaf 50 personen	29,00 €
Vanaf 100 personen	28,00 €
Soep naar keuze	2,50 €
Standaard dessertenbuffet	3,75 €
Taartenbuffet	4,00 €
Dessertenbuffet van het huis	4,75 €
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 klassiekers chocolademoes, ambachtelijke hoeverijstepap met bruine suiker, tiramisu en verse fruitsalade 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 | Ambachtelijk gerookte kalkoenfilet
- ✓ 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
 - Tongschar met gerookte zalm en saus van Sauvignon Blanc druifjes
 - Wok met zontomaatjes en Basmati rijst 
 - Courgetti met tomatenlooksous 
 - Lasagna verde 

4 warme gerechten vanaf 25 personen

5 warme gerechten vanaf 50 personen

Prijzentabel

Met buffet bedieningservice

Minder dan 25 personen	Op aanvraag
Vanaf 25 personen	32,00 € + vast 125,00 €
Vanaf 50 personen	32,00 €
Vanaf 100 personen	31,00 €
Soep naar keuze	2,50 €
Standaard dessertenbuffet	3,75 €
Taartenbuffet	4,00 €
Dessertenbuffet van het huis	4,75 €
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 klassiekers chocolademoes, ambachtelijke hoeverijstepap met bruine suiker, tiramisu en verse fruitsalade 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

