

KOUD BUFFET 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

- ✓ Gestoomde verse Noorse zalm belle vue
 - ✓ Perzik met huisbereide tonijnmoes
 - ✓ Zacht gegaard ruggebraad
 - ✓ Beenhamrolletje met witte asperges
- ✓ Gegrilde kippenboutjes met fruit van het seizoen
 - ✓ Koude gebraden gehaktballetjes met kriekjes
 - ✓ Gegarnierde eitjes
 - ✓ Dagverse rauwkost & groentemixen
 - ✓ Aardappelsla, pasta en rijst
- ✓ Sausjes : tartaar, cocktail en mayonaise
 - ✓ Broodjes (3st pp) inbegrepen

Prijzentabel	Met buffet bedieningservice
Minder dan 25 personen	Op aanvraag
Vanaf 25 personen	20,00 € + vast 150,00 €
Vanaf 50 personen	21,00 €
Vanaf 100 personen	20,00 €
Soep naar keuze	2,75 €
Standaard dessertenbuffet	4,00 €
Taartenbuffet	4,50 €
Dessertenbuffet van het huis	5,00 €
Tafelaankleding in non woven kwaliteit	2,50 €
Tafelaankleding in wit of zwart linnen	3,00 €
Ronde tafels / rechthoekige tafels / stoelen	vraag info
Staantafels LARGE / Barkruk Kubo	vraag info

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 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.

KOUD BUFFET 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

- ✓ Gestoomde verse Noorse zalm belle vue
- ✓ Tomaatje gevuld met Noordzeegarnaaltjes
- ✓ Gerookte forel met ui en mierikswortel
 - ✓ Perzik met huisbereide tonijnmoes
 - ✓ Zacht gegaard ruggebraad
- ✓ Gegrilde kippenboutjes met fruit van het seizoen
 - ✓ Rosé gebraden rosbief
- ✓ Beenhamrolletje met witte asperges
 - ✓ Gegarnierde eitjes
- ✓ Dagverse rauwkost & groentemixen
 - ✓ Aardappelsla, pasta en rijst
- ✓ Sausjes : tartaar, cocktail en mayonaise
 - ✓ Broodjesbar (3 st pp)

Prijzentabel	Met buffet bedieningservice
Minder dan 25 personen	Op aanvraag
Vanaf 25 personen	23,00 € + vast 150,00 €
Vanaf 50 personen	24,00 €
Vanaf 100 personen	23,00 €
Soep naar keuze	2,75 €
Standaard dessertenbuffet	4,00 €
Taartenbuffet	4,50 €
Dessertenbuffet van het huis	5,00 €
Tafelaankleding in non woven kwaliteit	2,50 €
Tafelaankleding in wit of zwart linnen	3,00 €
Ronde tafels / rechthoekige tafels / stoelen	vraag info
Staantafels LARGE / Barkruk Kubo	vraag info

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 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 bavaoises 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 BUFFET 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

- ✓ Tomaatje gevuld met Noordzeegarnaaltjes
- ✓ Gestoomde verse Noorse zalm Belle Vue
- ✓ Spiesje van scampi met pesto rosso & mozzarella
- ✓ Gerookt duo van forel en zalm met ui en mierikswortelsaus
 - ✓ Vitello Tonnato met kappertjes
- ✓ Zuiderse kippereepjes met zongedroogde tomaatjes en slamix
 - ✓ Meloen met Ganda ham
 - ✓ Ceasar salade
 - ✓ Gegarnierde eitjes
- ✓ Dagverse rauwkost & groentemixen
 - ✓ Aardappelsla, pasta en rijst
- ✓ Sausjes : tartaar, cocktail en mayonaise
 - ✓ Broodjesbar (3 st pp)

Prijzentabel	Met buffet bedieningservice
Minder dan 25 personen	Op aanvraag
Vanaf 25 personen	26,00 € + vast 150,00 €
Vanaf 50 personen	27,00 €
Vanaf 100 personen	26,00 €
Soep naar keuze	2,75 €
Standaard dessertenbuffet	4,00 €
Taartenbuffet	4,50 €
Dessertenbuffet van het huis	5,00 €
Tafelaankleding in non woven kwaliteit	2,50 €
Tafelaankleding in wit of zwart linnen	3,00 €
Ronde tafels / rechthoekige tafels / stoelen	vraag info
Staantafels LARGE / Barkruk Kubo	vraag info

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 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 BUFFET 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

- ✓ Tomaatje met Noordzeegarnaaltjes
- ✓ Gestoomde verse Noorse zalm belle vue
- ✓ Scampi's met groene appel, Breydelspekjes & walnoten
 - ✓ Trio van gerookte vis : zalm, paling & forel
 - ✓ Rundercarpaccio met parmesan
- ✓ Meesterlycke ham met kruidige roomkaas
 - ✓ Gerookte eendeborst met mango
 - ✓ Vitello tonnato met kappertjes
- ✓ Zuiderse kippereepjes met zongedroogde tomaatjes en slamix
 - ✓ Griekse salad met feta, olijfjes, rode ui
 - ✓ Gegarnierde eitjes
 - ✓ Dagverse rauwkost & groentemixen
 - ✓ Aardappelsla, pasta en rijst
- ✓ Sausjes : tartaar, cocktail en mayonaise
 - ✓ Broodjesbar (3 st pp)

Prijzentabel	Met buffet bedieningservice
Minder dan 25 personen	Op aanvraag
Vanaf 25 personen	29,00 € + vast 150,00 €
Vanaf 50 personen	30,00 €
Vanaf 100 personen	29,00 €
Soep naar keuze	2,75 €
Standaard dessertenbuffet	4,00 €
Taartenbuffet	4,50 €
Dessertenbuffet van het huis	5,00 €
Tafelaankleding in non woven kwaliteit	2,50 €
Tafelaankleding in wit of zwart linnen	3,00 €
Ronde tafels / rechthoekige tafels / stoelen	vraag info
Staantafels LARGE / Barkruk Kubo	vraag info

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 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

