

# WARM 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

- o Varkensfiletgebraad met champignonroomsaus
- o Orloffsgebraad
- o Kipfilet Stroganoff
- o Vol au vent
- o Gebraden gehaktballetjes met noordkrieken
- o Konijn op grootmoeders wijze
- o Tagliatelli met kippehaasjes & currysaus
- ✓ Rauwkostgroentjes & mayonaise inbegrepen
- ✓ Broodjes (3st pp) inbegrepen
- o Normandische tongscharrolletjes
- o Noordzeevisserspannetje
- o Kalkoenreepjes met zoetzure saus
- o Wok met varkensreepjes & piri piri kruidenmix
- o Lasagna bolognese
- o Penne à l'Arabiata
- o Bonte groentenmix met falafel

5 gerechten  
vanaf 25 personen

6 gerechten  
vanaf 50 personen

Prijzentabel

Met buffet bedieningservice

Minder dan 25 personen	Op aanvraag
Vanaf 25 personen	20,00 € + vast 125,00 €
Vanaf 50 personen	20,00 €
Vanaf 100 personen	19,00 €
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	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 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



Deze prijslijst is geldig vanaf 01/07/2020 en vervangt alle voorgaande prijslijsten.  
Gratis levering binnen een straal van 20km en vanaf een bestelwaarde van 200,00 €  
Alle prijzen zijn btw inclusief.

# WARM 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

- o Varkensfiletgebraad met champignonroomsaus
  - o Orloffsgebraad
  - o Kipfilet Stroganoff
  - o Vol au vent
  - o Gebraden gehaktballetjes met noordkrieken
  - o Konijn op grootmoeders wijze
  - o Tagliatelli met kippehaasjes & currysaus
  - o Normandische tongscharrolletjes
  - o Noordzeevisserspannetje
  - o Kalkoenreepjes met zoetzure saus
  - o Wok met varkensreepjes & piri piri kruidenmix
  - o Lasagna bolognese
  - o Penne à l'Arabiata
  - o Bonte groentenmix met falafel
- ✓ Warm groentenboeket of koude saladbar inbegrepen
- ✓ Aardappelen (3) inbegrepen : krokettjes, pommes duchesses, aardappelpuree, gratin dauphinois, in olijfolie gebakken krieltjes, kruidige krieltjes, groentepuree, halve krieltjes in hun veldjasje  
Ter info : te frituren aardappelen worden ongebakken meegeleverd

5 gerechten  
vanaf 25 personen

6 gerechten  
vanaf 50 personen

Prijzentabel

Met buffet bedieningservice

Minder dan 25 personen

Op aanvraag

Vanaf 25 personen

22,00 € + vast 125,00 €

Vanaf 50 personen

22,00 €

Vanaf 100 personen

21,00 €

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

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 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



Deze prijslijst is geldig vanaf 01/07/2020 en vervangt alle voorgaande prijslijsten.  
Gratis levering binnen een straal van 20km en vanaf een bestelwaarde van 200,00 €  
Alle prijzen zijn btw inclusief.

# WARM 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

- o Varkenshaasje met champignonroomsaus
- o Kalkoen met Serranoham & roze pepersaus
- o Eendefilet in sinaasjus
- o Vlaamse stoverij met Trappistenbier
- o Varkenswangetjes met Rodenbach
- o Wok met kip, citroengras en linguine
- o Farfalle tricolore met kip & pesto rosso
- o Penne met chorizo, olijfjes, zontomaat & cheddar
- ✓ Warm groentenboeket of koude saladbar inbegrepen
- ✓ Aardappelen (3) inbegrepen : krokettjes, pommes duchesses, aardappelpuree, gratin dauphinois, in olijfolie gebakken krieltjes, kruidige krieltjes, groentepuree, halve krieltjes in hun veldjasje  
Ter info : te frituren aardappelen worden ongebakken meegeleverd
- o Kabeljauw op een preibedje
- o Tongschar met Granny Smith en kerrie
- o Zalm met graantjesmosterd
- o Noordzeevisserspannetje
- o Schelvis met paprikajus
- o Farfalle met Gorgonzola & broccoli
- o Tortelloni met Ricotta & spinazie
- o Thaise groentenwok met glasnoedels

5 gerechten  
vanaf 25 personen

6 gerechten  
vanaf 50 personen

Prijzentabel

Met buffet bedieningservice

Minder dan 25 personen

Op aanvraag

Vanaf 25 personen

23,00 € + vast 125,00 €

Vanaf 50 personen

23,00 €

Vanaf 100 personen

22,00 €

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

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 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



Deze prijslijst is geldig vanaf 01/07/2020 en vervangt alle voorgaande prijslijsten.  
Gratis levering binnen een straal van 20km en vanaf een bestelwaarde van 200,00 €  
Alle prijzen zijn btw inclusief.

# WARM 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

- o Varkenshaasje "Duroc" met peperroom
  - o Kalfslende met jus van dragon
  - o Parelhoender Archiduc
  - o Lamssteak met tijmjus
  - o Melkbig met cognacsaus
  - o Kalfsblanquette
  - o Penne met Parmesan, ham, Breydelspek en champignons
  - o Kabeljauw met bieslookbotersaus
  - o Zalm bearnaise
  - o Scampi's in lookroom
  - o Tongschar met gerookte zalm en saus van Sauvignon Blanc druifjes
  - o Wok met zontomaatjes en Basmati rijst
  - o Courgetti met tomatenlooksous
  - o Lasagna verde
- ✓ Warm groentenboeket of koude saladbar inbegrepen
- ✓ Aardappelen (3) inbegrepen : krokettjes, pommes duchesses, aardappelpuree, gratin dauphinois, in olijfolie gebakken krieltjes, kruidige krieltjes, groentepuree, halve krieltjes in hun veldjasje  
Ter info : te frituren aardappelen worden ongebakken meegeleverd

5 gerechten  
vanaf 25 personen

6 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

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 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



Deze prijslijst is geldig vanaf 01/07/2020 en vervangt alle voorgaande prijslijsten.  
Gratis levering binnen een straal van 20km en vanaf een bestelwaarde van 200,00 €  
Alle prijzen zijn btw inclusief.