

BREUGELTAFEL 1

Voor feesten zonder bedieningservice

Kies je favoriete gerechten naargelang het aantal gasten op je feest.
Je kan naar believen de breugeltafel uitbreiden met soep en/of onze dessertformules.
Het buffet wordt kant en klaar geleverd en voorzien van de nodige chafing dishes.
Neem er gerust de borden en bestekservice bij indien je graag de vaat aan ons overlaat.
Liever een feest met bedienend personeel? Neem dan zeker een kijkje bij de formules met service

- Kipfilet met appelmoes
- Kipfilet met champignonroomsaus
- Kalkoenreepjes in zoetzure saus
- Vlaamse stoverij met Trappistenbier
- Beuling met appelmoes
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Rundertong met Madeirajus
- Konijn op grootmoeders wijze
- ✓ Rauwkostgroentjes & mayonaise inbegrepen
- ✓ Broodjes (3st pp) inbegrepen
- Orloffsgebraad
- Varkensfiletgebraad met champignonroomsaus
- Vol au vent
- Witte pensen
- Gebraden gehaktballetjes met noordkrieken
- Boomstammetjes met vleesjus
- Kalkoenrollade in fruitsaus
- Konijn met pruimen

3 gerechten vanaf 6 personen	4 gerechten vanaf 15 personen	5 gerechten vanaf 25 personen	6 gerechten vanaf 50 personen
Prijzentabel	Kant en klaar geleverd		Met borden en bestekservice
Vanaf 6 personen	15,50 €		15,50 € + vast 50,00 €
Vanaf 25 personen	15,00 €		17,00 €
Vanaf 50 personen	14,50 €		16,50 €
Vanaf 100 personen	14,00 €		16,00 €
Soep naar keuze	2,25 €		2,40 €
Standaard dessertenbuffet	3,25 €		3,40 €
Taartenbuffet	3,50 €		3,70 €
Dessertenbuffet van het huis	4,25 €		4,40 €

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.

BREUGELTAFEL 2

Voor feesten zonder bedieningservice

Kies je favoriete gerechten naargelang het aantal gasten op je feest.
Je kan naar believen de breugeltafel uitbreiden met soep en/of onze dessertformules.
Het buffet wordt kant en klaar geleverd en voorzien van de nodige chafing dishes.
Neem er gerust de borden en bestekservice bij indien je graag de vaat aan ons overlaat.
Liever een feest met bedienend personeel? Neem dan zeker een kijkje bij de formules met service

- o Kipfilet met appelmoes
 - o Kipfilet met champignonroomsaus
 - o Kalkoenreepjes in zoetzure saus
 - o Vlaamse stoverij met Trappistenbier
 - o Beuling met appelmoes
 - o Gehaktballetjes in tomatensaus
 - o Rundertong met Madeirajus
 - o Konijn op grootmoeders wijze
 - o Orloffsgebraad
 - o Varkensfiletgebraad met champignonroomsaus
 - o Vol au vent
 - o Witte pensen
 - o Gebraden gehaktballetjes met noordkrieken
 - o Boomstammetjes met vleesjus
 - o Kalkoenrollade in fruitsaus
 - o Konijn met pruimen
- ✓ Warm groentenboeket inbegrepen
- ✓ Aardappelpuree, groentepuree of gebakken krieltjes inbegrepen

	3 gerechten vanaf 6 personen	4 gerechten vanaf 15 personen	5 gerechten vanaf 25 personen	6 gerechten vanaf 50 personen
	Prijzentabel	Kant en klaar geleverd		Met borden en bestekservice
Vanaf 6 personen		17,00 €		17,00 € + vast 50,00 €
Vanaf 25 personen		16,50 €		18,50 €
Vanaf 50 personen		16,00 €		18,00 €
Vanaf 100 personen		15,50 €		17,50 €
Soep naar keuze		2,25 €		2,40 €
Standaard dessertenbuffet		3,25 €		3,40 €
Taartenbuffet		3,50 €		3,70 €
Dessertenbuffet van het huis		4,25 €		4,40 €

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.