

CATERINGFOLDER

*** 2021 ***

VOOR DE BESTE KWALITEIT

MOET U ZIJN BIJ: TEL: 050/27.72.53

Email: info@slagerijdesanghere.be
Veldegemsestraat 98
VELDEGEM – ZEDELGEM

Wat ooit begon als de plaatselijke slager met lekker vers vlees en bereidingen is ondertussen uitgegroeid tot een gerenommeerde traiteur- en cateringzaak met een bijzonder ruime waaier aan heerlijke mogelijkheden. Wij staan klaar om van jouw evenement een echt fijnproeversfeest te maken !

www.slagerijdesanghere.be

APERITIEFHAPJES

Koude hapjes:	€ / st
1. lepelhapje carpaccio van gerookte zalm	1,42
2. gazpacho met rivierkreeftje	1,42
3. glaasje van courgettemousse met chorizo	1,42
4. hapje van zalm en prei	1,42
5. glaasje van bloemkoolmousse met garnalen en tomaat	1,42
6. hapje gerookte eendeborst met mangodressing	1,42
7. hesprollade met boursin en kruidenvinaigrette	1,42
8. heilbot met garnituur	1,42
9. paté op een bedje sla met ardeens uienconfijt	1,42
10. cappuccino v/ meloen met passievruchtenjenever en Ganda ham	1,42

Warme hapjes:	€ / st
1. gegrild kippenboutje met currysausje	0,71
2. mini garnaalkroket	0,94
3. mini kaaskroket	0,71
4. wokgerecht (scampi's-rijst-paprika-tomaat-pepersaus)	2,24
5. wokgerecht (kip-spaghetti-appel-ananas-kerriesaus)	2,24
6. coquille met zalmkaviaar en champagnesaus	3,11
7. lepelhapje van scampi met roze pepersaus	1,65
8. tomaat-paprikasoepje in leeuwenkopje met geitenkaas	1,65
9. assortiment oosterse hapjes in pittig dipsausje	1,65
10. kaasrolletje of mini pizza of bouchée met vol au vent	0,94



FEESTSOEPEN

* aspergeroomsoep met verse bieslook	4,72 €/L
* tomaat-paprikaroomsoep met geitenkaas	5,19 €/L
* broccoliroomsoep	4,72 €/L
* kreeftensoep met rijke visgarnituur	6,60 €/L

WARME VOORGERECHTEN

* zalmspiesje op een bedje van noedels met champagnesaus	8,96 €/st
* brochetje van scampi met nasirijst en Italiaanse saus	8,96 €/st
* vispannetje op Oostendse wijze	8,96 €/st
* bouchée met zeevruchten	6,13 €/st
* kalkoenrollade met truffelsalsa, Ganda ham en rucolla	7,08 €/st
* quiche met kaas en ham	6,13 €/st
* tongrolletjes in witte wijnsaus en kerstomaat	8,96 €/st
* scampi's op een bedje van tagliatelli met roze pepersaus	8,96 €/st

KOUDE VOORGERECHTEN

* huisbereide zalmterrinen met krokante cruditeiten	8,02 €/st
* gerookte zalm met asperges en mosterdvinaigrette	8,02 €/st
* broccolisalade met garnalen	8,02 €/st
* carpaccio van zalm en heilbot	8,02 €/st
* fijne plakjes Ganda ham met meloen en appels	8,02 €/st
* bordje van wildpastei met crumble en confijt	8,02 €/st



BEREIDE HOOFDGERECHTEN

VLEES- EN WILDGERECHTEN

* Ardeens gebrad met bourgondische saus	8,02 €/p.p.
* Orloffgebrad met mostersaus	8,02 €/p.p.
* Gemarineerde varkenshaas met roze pepersaus	9,43 €/p.p.
* Filet van jong kalkoen met veenbessensaus	8,02 €/p.p.
* Opgevulde kalkoenrollade in passievruchtensaus	8,49 €/p.p.
* Opgevulde kippenfilet met kruidenkaassaus	8,49 €/p.p.
* Fazantenfilet met portosausje	15,09 €/p.p.
* Geroosterde eendenborstfilet met portosaus	13,21 €/p.p.
* Parelhoenfilet met Normandische saus	13,68 €/p.p.
* Pure filet van hertenkalf met grand veneursaus	20,28 €/p.p.
* Medaillon van kalf met amandelroomsausje	16,98 €/p.p.

VISGERECHTEN

* gepocheerde zalmfilet met hollandaise saus	13,68 €/p.p.
* vispannetje van het huis	13,68 €/p.p.

FRUIT - OF GROENTENGARNITUUR

* groentenschotel met boontjes in gerookt spekjasje, gestoofd witloofstronkje en loofworteltjes	4,25 €/p.p.
* groentengratin met soufflé van bloemkool, broccoli, gerookt spek en bechamelsaus	4,25 €/p.p.
* fruitschotel met peertje in rode wijn opgevuld met veenbessencoulis op ananasschijfje of opgevulde stoofappeltjes met veenbessencoulis	3,30 €/p.p.
* hartige preitaart	3,77 €/p.p.
* savooikool met gesauteerd witloof en spek	3,30 €/p.p.

Onze hoofdgerechten zijn niet voorzien van groentjes of fruit en aardappelbereidingen, deze garnituren kan u zelf kiezen uit de rubrieken fruit of groentengarnituur en aardappelbereidingen

AARDAPPELBEREIDINGEN

* **VERS :**

- aardappelpuree, wortelpuree, broccolipuree 1,65 €/p.p.
- aardappelpuree met kastanjes (bij wild) 1,89 €/p.p.
- aardappelkroketten (6 st per persoon) 1,65 €/p.p.
- aardappelgratin 2,83 €/p.p.
- gebakken aardappelen met spek 4,72 €/kg
- aardappelsalade 6,23 €/kg
- frieten 1,89 €/kg
- pastasalade 5,28 €/kg
- assortiment kleine broodjes 0,61 €/st

* **DIEPVRIES :**

- kroketten, frieten, denneappeltjes Winkelprijs

DESSERTBUFFET

9,43 €/p.p.

Chocolademousse
Mini tiramisu
Mini appelcake
Mini slagroomsoes

Mini bavarois speculoos en/of
Zwarte woud en/of passievrucht
Mini fruittaartje
Verse fruitsalade

WARME BEENHAM GEBAKKEN (vanaf 30 pers)

14,15 €/p.p.

Warme beenham met mosterdsausje
met gebakken aardappelen met spek
met gebakken frietjes
met rauwkostbuffet met bijhorende koude sausen
met broodjesassortiment wit, bruin, meergranen



MENU'S

MENU 1 à 32,40 €/p.p.

Tomaat-paprikaroomsoep met
Geitenkaas



Tongreepjes in witte wijnsaus
met kerstomaatje



Filet van jong kalkoen met sausje
van veenbessen met opgevulde
stoofappeltjes



Dessertbuffet van het huis

MENU 2 à 34,38 €/p.p.

Kreeftensoep met rijke
Visgarnituur



Fijne plakjes Ganda ham met
melange van meloen en appel



In rode wijn gemarineerde
varkenshaas in roze
Pepersaus
en groentenschotel



Dessertbuffet van het huis

MENU 3 à 41,17 €/p.p.

Aspergeroomsoep



Scampi's op bedje van tagliatelli
met roze pepersaus



Kalfsgebraad met amandelsausje
en gevuld peertje met
veenbessen



Dessertbuffet van het huis

MENU 4 à 33,16 €/p.p.

Broccoliroomsoep



Vispannetje op Oostendse
Wijze



Orloffgebraad in mosterdsaus
met soufflé van bloemkool
en broccoli



Dessertbuffet van het huis

AARDAPPELBEREIDINGEN KEUZE UIT (NIET VOORZIEN IN MENU'S):

Verse aardappelkroketten 6 st/p.p.	+ 1,65 €/p.p.
Verse voorgebakken frieten	+ 1,42 €/p.p.
Gratin dauphinois	+ 2,83 €/p.p.
Wortelpuree met gerookt spek	+ 1,65 €/p.p.

KOUDE BUFFETTEN

KOUD VLEES BUFFET

22,22 €/p.p.

* 8 soorten vlees : paardenfilet, varkensgebraad, filet d'ardenne, kip met peterselie, gekookte ham met asperges, Ganda ham met meloen, kalkoenham, gebakken kippenbout.

met rauwkostassortiment en aardappelsalade

met gevulde tomaat van garnalen

met gevuld eitje van zeevruchten

met koude sausjes : coctail, tartaar, mayonnaise, vinegrette

met assortiment broodjes, 2 p.p.

KOUD VLEES- EN VIS BUFFET

24,11 €/p.p.

* 6 soorten vlees : paardenfilet, varkensgebraad, kruidensalami, gekookte ham met asperges, Ganda ham met meloen, kalkoenham.

* 6 soorten vis : gerookte zalm, heilbot, makreel, langoustines, gerookte haring en vismousse.

met rauwkostassortiment en aardappelsalade

met perzik gevuld met tonijnsalade

met gevulde tomaat van garnalen

met koude sausjes : coctail, tartaar, mayonnaise, vinegrette

met assortiment broodjes, 2 p.p.

VISBUFFET

25,99 €/p.p.

* 8 soorten vis : gerookte zalm met asperges, gepocheerde zalm langoustines, heilbot, makreel, gerookte haring, vismousse, rolmops

met rauwkostassortiment en aardappelsalade

met perzik gevuld met tonijnsalade

met gevulde tomaat van garnalen

met koude sausjes : coctail, tartaar, mayonnaise, vinegrette

met assortiment broodjes, 2 p.p.

MIDDELEEUWS BREUGELBUFFET

18,21 €/p.p.

Buffet van vleeswaren zoals kalfskop, hoofdvlees, grillworst pasteien van het huis, boerenham, witte en zwarte pensen, gegrild spek, droge worst en kazen zoals oud brugge, maredsous enz.

- * gearneerd op schotel met daarbij mosterd, zilveruitjes, augurken, smout, koude sausen
- * met assortiment rauwkost en aardappelsalade
- * assortiment broodjes, 2 p.p.

KAASPLANK

15,05 €/p.p.

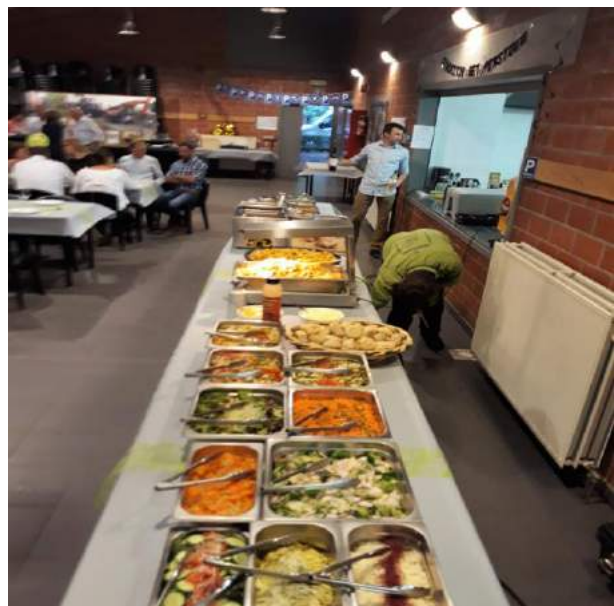
Onze kaaschotels bevatten per persoon minimum 200 gram verschillende soorten kaas. Van belgische tot internationale kaasjes, rijkelijk versierd met fruit, noten en vijgen.

- * assortiment broodjes, 3 p.p.

VERRASSINGSMAND

10,38 €/p.p.

* Goed gevulde minisandwiches en broodjesassortiment wit, bruin, meergranen gevuld met vleesspecialiteiten, salades, pasteien, kaas, groentjes en fruit. 6 broodjes per persoon, gepresenteerd in mand.



GROENTENBUFFET

Minimum 8 soorten rauw versneden groenten

5,66 €/p.p.

ASSORTIMENT WARME EN KOUDE SAUSEN

Keuze uit volgende sausen (hoev. naargelang aantal pers.)

koud : 6,60 €/kg

warm : 7,92 €/kg

Cocktail

Tartaar

Hawaiï

Bieslook of mosterdvinaigrette

Saus garni (bewerkte
mayonaise)

Zigeuner

Roze peper

Bearnaise

Champignon

Mosterdsaus

WOK

17,92 €/p.p.

Wokken is lekker en gezellig door de verschillende combinaties van vis en vlees, knapperige groentjes en verschillende pasta's. .

Ingrediënten:

1 ste gang	2 de gang	3 de gang	4 de gang
scampi's	kippenreepjes	varkensvlees	4 verschillende
sjalotten	ananasblokjes	ajuin	soorten ijs
blokjes tomaat	appel	champignons	met framboos-
rode paprika	soyascheuten	rode paprika	coullis, choco-
roze pepersaus	kerriesaus	provencaalse saus	ladesnippers en
rijst	wok-spaghetti	wok-tagliatelli	en krokantje



HUTSEPOT

10,38 €/p.p.

Hutsepot met 3 stukken vlees

Eet je buikje rond met heerlijke winterkost samen met :

- een gebakken worst
- een snede gebakken spek
- een gebakken spiering

Ook voor de liefhebbers zijn er poten en staarten.

KIPPEFESTIJN MET FRIETJES

11,32 €/p.p.

Kip aan 't spit met frieten

½ kip (borststuk en bil) met ruim rauwkostassortiment, koude sausen met vers gebakken frietjes.

RIBBETJESFESTIJN MET FRIETJES

14,15 €/p.p.

Gebakken ribbetjes met frieten

Gebakken ribbetjes met ruim rauwkostassortiment, koude sausen met vers gebakken frietjes.

Frietjes kunnen ook vervangen worden door aardappelsalade en brood in sneetjes.

VOL AU VENT MET FRIETJES

13,21 €/p.p.

Vol au vent met frietjes

Vol au vent met ruim rauwkostassortiment, koude sausen met vers gebakken frietjes à volonté.

SPAGHETTIFESTIJN

9,43 €/p.p.

Spaghetti à volonté

STOVERIJFESTIJN

13,21 €/p.p.

Stoverij met frietjes

Keuze uit :

- kalkoenstoofvlees
- varkensstoofvlees
- rundsstoofvlees

Met ruim rauwkostassortiment, koude sausen, gepresenteerd in buffetvorm met vers gebakken frietjes.



OVENKOEK MET BEENHAM

3,77 €/broodje

American pulled pork burger

Zacht sesam broodje gevuld met een warme 'American Style' bereiding van ovengebakken beenham van het varken. Geplukt en gevezeld kruidig vlees gemengd met wokgroentjes en op smaak gebracht met barbecuesaus.



PITABROODJE MET GYROS

4,72 €/broodje

Luchtig broodje gevuld met varkensreepjes en groentjes

Een pitabroodje, ook wel shoarmabroodje genoemd, is een plat luchtig broodje met een zachte korst. Het wordt overlans ingesneden, zodat er een soort zakje ontstaat, waarin gyros en ijsbergsla wordt gestopt. Het broodje wordt dan ook gebruikt ter vervanging van een bord. Eventueel kan ketchup of looksaus toegevoegd worden als extra smaakmaker.

PASTA – BAR

6,13 €/beker

Beker gevuld met pasta en saus

Alle pasta's en sausen worden door ons zelf vers bereid met de beste produkten. Dit met veel liefde en passie voor een lekkere en gezonde voeding.

Keuze sausen :

Bolognaise :

Traditionele tomatensaus met gehakt en veel groentjes

Kaas en ham :

Kaassaus met hamblokjes en verse kruiden

Kip en curry :

Currysaus met kippereepjes, appel, ananas



BABYBORREL

Hieronder bieden wij u enkele ideetjes aan van recepties die worden gedaan voor baby-borrels. U kan ook een eigen voorstel ontwerpen.

Voorstel 1 : met 4 koude en 4 warme hapjes :

1. cappuccino v/ meloen met passievruchtenjenever en Ganda ham	1,42
2. kippenboutje in kerriesausje	0,71
3. lepelhapje carpaccio van gerookte zalm	1,42
4. lepelhapje van scampi met roze pepersaus	1,65
5. lepelhapje hesprollade met boursin en vinaigrette	1,42
6. belegd mini broodje rijkelijk belegd en gevarieerd	1,73
7. tomaat-paprikasoepje in leeuwepopje	1,65
8. mini wokgerechtje met kip-ananas-appel-kerrysaus	2,24

totaalprijs/pers in euro : 12,24

Voorstel 2 : mix van hapjes koud of warm met dessertje :

1. tapasschoteltje met kaas, vlees, groente, v��g�� en sausje	4,72
2. lepelhapje carpaccio van gerookte zalm	1,42
3. mini garnaalkroket met pittig dipsausje	0,94
4. glaasje van bloemkoolmousse met garnalen en tomaat	1,42
5. mini wokgerecht (kip-spaghetti-appel-ananas-kerriesaus)	2,24
6. tomaat-paprika soepje met geitekaas in leeuwenkopje	1,65
7. belegd mini broodje rijkelijk belegd en gevarieerd	1,73
8. 1 dessertje/pers: keuze uit creme brul��e-nougatmousse met nootjes, aardbeienmousse, framboosbavarois, tiramissu	1,57

totaalprijs/pers in euro : 15,69

Voorstel 3 : met verrassingsbroodjes :

* Goed gevulde minisandwiches en broodjesassortiment wit, bruin, meergranen gevuld met vleesspecialiteiten, salades, pasteien, kaas, groentjes en fruit. 6 broodjes per persoon, gepresenteerd in mand.

totaalprijs/pers in euro : 10,38

TRADITIONELE BARBECUE

BARBECUEVLEESPAKETTEN

Kinderbarbecue 5,25 €/p.p.

Smulstok (grillworst)
Worstenbrochet (merguez, chipolata)
Aperiobrochet (2 st kippenboutjes)

Voorstel 1 4,62 €/p.p.

Barbecueworst
Gemarineerde kippenbout
Gemarineerde kotelet

Voorstel 2 7,94 €/p.p.

Barbecueworst
Gemarineerde varkensbrochet
Gemarineerd speklapje
Casselerriblapje

Voorstel 3 8,78 €/p.p.

Gekruide spekrollade
Kalfsbiefstukje
Merguez
Gemarineerde kippenfilet

Voorstel 4 8,66 €/p.p.

Chipolata
Scampibrochet
Gemarineerde kippenbout
Gemarineerd ribbetje

Voorstel 5 9,81 €/p.p.

Witte pens
Lamskotelet gekruid
Stuk entrecôte
Gemengde brochet

Voorstel 6 8,38 €/p.p.

Gemarineerd biefstukje
Babysteak (varkenshaasje)
Kalkoenbrochet

Warme aperitiefhapjes €/p.p.

Geroosterd mini-kalkoenbrochetje 1,65
Lepeltje van scampi en pepersaus 1,65
Gegrild lamskroontje met sausje 1,89
Lepeltje barbecueham met sausje 1,65
Soepje tomaat/paprika 1,65

⇒ AARDAPPELEN/DEEGWAREN

aardappelsalade	1,42 €/p.p.
en/of aardappel gekookt in de schil	1,18 €/p.p.
en/of spirellisalade (tricolor)	1,42 €/p.p.
en/of rijstsalade	1,42 €/p.p.
en/of stokbrood (in sneetjes)	0,66 €/p.p.
en/of verse gebakken frieten	1,65 €/p.p.

⇒ SAUSEN: 1,42 €/p.p.

provencaalse saus, cocktail, tartaar, mayonaise, bieslookvinaigrette, bearnaise

⇒ BARBECUEVLEES :

Nieuwe vleescombinaties kunnen gemaakt worden uit:

Gewicht	Keuze uit :	€/st	€/kg
160 gr	gemar. kalkoenbrochet	2,26	14,15
125 gr	gemar. kippenfilet	1,71	13,68
150 gr	gemar. kippenbout	1,34	8,96
130 gr	kippeworst	1,90	14,62
120 gr	aperio-brochet (2 st)	1,08	10,85
180 gr	gemar. carrérib	2,12	11,79
180 gr	casselrib	3,14	17,45
190 gr	baby-steak (varkenshaasje)	3,14	16,51
200 gr	gemar. kotelet	1,98	9,91
150 gr	gekruide spekrollade	1,42	9,43
140 gr	gemar. speklapje	1,32	9,43
125 gr	smulstok (grillworst op stokje)	2,00	16,04
130 gr	braadworst	1,23	9,43
130 gr	barbecueworst	1,29	9,91
150 gr	chipolata	1,70	11,32
150 gr	merguez	1,70	11,32
130 gr	barbecueburger	1,78	13,68
190 gr	worstenbrochet (merguez, chipolata)	2,15	11,32
120 gr	Witte pens	1,42	11,79
160 gr	gemar. varkensbrochet	2,19	13,68
160 gr	gemengde brochet	2,64	16,51
150 gr	gekruide entrecote	3,68	24,53
150 gr	gemar. biefstuk	2,97	19,81
150 gr	tournedos	2,83	18,87
150 gr	cote à l'os	3,82	25,47
150 gr	gekruide kalfsbiefstuk	3,96	26,42
100 gr	gekruide lamskotelet	2,08	20,75
100 gr	gekruide scampibrochet	3,49	34,91
200 gr	zalmnoot in papilote	6,51	32,55
150 gr	spiesje met tongrolletjes	3,61	24,06

Opm: Deze tabel is louter informatief, het vlees wordt gewogen en verkocht in verse toestand

⇒ **GROENTENBUFFET: 5,66 €/p.p .**

gemengde sla (4 soorten), tomaat in vinaigrette, geraspte wortelen, carpaccio van wortel, boontjessalade, bloemkoolsalade, seldersalade, witte koolsalade

⇒ **DESSERTBUFFET : 9,43 €/p.p.**

ruim assortiment (afhankelijk van het aantal pers) baby desserts in buffetvorm met :

- chocolademousse, appelcake, soesjes, eclairs, bavarois speculoos, bavarois framboos, zwarte woud, miserable, tiramissu, rijsttaart, bresiliennetaart, krieketaart, chocoladetaart, verse fruitsalade,...

⇒ **RECEPTIE :**

€ / st

Keuzelijst koude hapjes :

1. Lepelhapje carpaccio van gerookte zalm	1,42
2. Gazpacho met rivierkreeftje	1,42
3. Glaasje van courgettemousse met chorizo	1,42
4. Hapje van zalm en prei	1,42
5. Glaasje van bloemkoolmousse met garnalen	1,42
6. Hapje gerookte eendeborst met mangodressing	1,42
7. Hesrollade in boursin met kruidenvinaigrette	1,42
8. Lepeltje met scampi en kruidenslaatje	1,65
9. Heilbot met garnituur	1,42
10. Paté op een bedje van sla met ardeens uienconfijt	1,42
11. Cappuccino v/ meloen met passievruchtenjenever	1,42
12. gegrild kippenboutje met currysaus	0,71

⇒ **VERHUUR :**

	PROPER TERUG	VUIL TERUG
Mes	0,15	0,20
Lepel	0,15	0,20
Vork	0,15	0,20
Kleine lepel	0,15	0,20
Steakmes	0,15	0,20
Plat bord	0,20	0,25
Diep bord	0,20	0,25
Dessertbord	0,20	0,25
Ondertas	0,20	0,25
Koffietas	0,20	0,25

CULINAIRE WINTER – BBQ (vanaf 25 pers)

Met behulp van een oklahoma-barbecue smoker en grill

Voorstel 1 :

⇒ **aperitief : assortiment lepelhapjes, potjes en glaasjes gevuld met :**

- lepelhapje carpaccio van gerookte zalm 1,42
- gegrild kippeboutje in currysausje 0,71
- spiesje van gebakken ham en gerookt spek 1,65
- tomaat-paprikaroomsoepje in leeuwenkopje 1,65

⇒ **Hoofdgerecht : warme gerechten in buffetvorm met :**

- Barbecueworst, gemarineerde carrérib, gekruide spekrollade, gemarineerde kalkoenbrochet met provencaalse saus 7,09
- 1,42

Hoofdgerecht vergezeld met warm groentenbuffet : 5,90
gebakken boontjes met spek en ajuin, opgevulde tomaatjes met gorgonzola, julienne van wortelen, soufflé van bloemkool en brocolli

Of hoofdgerecht vergezeld van koud luxe groenten buffet met assortiment koude sausen

Groentenbuffet steeds met aardappelsalade en pastasalade 2,84

⇒ **dessert : ruim assortiment baby desserts in buffetvorm met :**

- Chocolademousse, appelcake, soesjes, bavarois speculoos, bavarois framboos, rijsttaart, tiramisu, verse fruitsalade 9,43

totaalprijs/pers in euro : **32,11**

Voorstel 2 :

⇒ aperitief : assortiment lepelhapjes, potjes en glaasjes gevuld met :

- glaasje van bloemkoolmousse met garnalen en tomaat 1,42
- huisbereid mini garnaalkroketje met dipsausje 0,94
- hesrollade met boursin en kruidenvinaigrette 1,42
- gebakken scampi met peperroomsausje 1,65
- aspergeroomsoep met verse bieslook in leeuwenkopje 1,65

⇒ voorgerecht: op klein bordje aangeboden met :

- Ganda ham met meloenpareltjes en appelstroop 8,02

⇒ hoofdgerecht : warme gerechten in buffetvorm met :

- varkenshaas gevuld met Franse brie en spek met met champignonroomsaus 6,00
1,42
- geroosterde eendenborstfilet 8,84
met portosaus 1,42

Hoofdgerecht vergezeld met warm groentenbuffet : 5,90
gebakken boontjes met spek en ajuin, opgevulde tomaatjes met gorgonzola, julienne van wortelen, soufflé van bloemkool en brocolli

Of hoofdgerecht vergezeld van koud luxe groenten buffet met assortiment koude sausen

Groentenbuffet steeds met aardappelsalade en pastasalade 2,84

⇒ dessert : ruim assortiment baby desserts in buffetvorm met :

- chocolademousse, appelcake, soesjes, bavarois speculoos, bavarois framboos, rijsttaartje, tiramisu 9,43

verse fruitsalade

totaalprijs/pers in euro :	50,95
----------------------------	--------------

Voorstel 3 :

⇒ **aperitief : assortiment lepelhapjes, potjes en glaasjes gevuld met :**

- cappuccino van meloen met passievruchten-jenever 1,42
- huisbereid mini kaaskroketje met dipsausje 0,71
- glaasje van courgettemousse met chorizo 1,42
- hapje van gerookte eendeborst met mangodressing 1,42
- broccoliroomsoep in leeuwenkopje 1,65

⇒ **voorgerecht : op klein bordje in buffetvorm met :**

- tongrolletjes met gerookte zalm, warm tomaatje met gorgonzola in witte wijnsaus en in de wok gebakken noedels 8,96

⇒ **hoofdgerecht : warme gerechten in buffetvorm met :**

- gekruide spekrollade met provencaalse saus 1,32
- cote à l'os met bearnaisesaus 1,42
- cote à l'os met bearnaisesaus 3,82
- cote à l'os met bearnaisesaus 1,42

Hoofdgerecht vergezeld met warm groentenbuffet : 5,90
gebakken boontjes met spek en ajuin, opgevulde tomaatjes met gorgonzola, julienne van wortelen, soufflé van bloemkool en broccoli

Of hoofdgerecht vergezeld van koud luxe groenten buffet met assortiment koude sausen

Groentenbuffet steeds met aardappelsalade en pastasalade 2,84

⇒ **dessert : ruim assortiment baby desserts in buffetvorm met :**

- chocolademousse, appelcake, soesjes, bavarois speculoos, bavarois framboos, rijsttaart, tiramisu
verse fruitsalade 9,43

totaalprijs/pers in euro :	41,73
----------------------------	--------------

Voorstel 4 :

⇒ **aperitief : assortiment lepelhapjes, potjes en glaasjes gevuld met :**

- heilbot met garnituur 1,42
- assortiment oosterse hapjes met dipsausje 1,65
- hapje van gerookte zalm en prei 1,42
- gegrild lamskroontje met portosausje 1,89
- gazpacho met rivierkreeftje 1,42

⇒ **voorgerecht : op klein bordje in buffetvorm met :**

- gegrilde zalm spies met champagnesausje met
verse tagliatelli en gewokte soyascheuten 8,96

⇒ **hoofdgerecht : warme gerechten in buffetvorm :**

- opgevulde kippefilet met gandaham 5,30
met kruidenkaassaus 1,42
- steak van wit-blauw 2,97
met peperroomsaus 1,42

Hoofdgerecht vergezeld met warm groentenbuffet : 5,90
gebakken boontjes met spek en ajuin, opgevulde
tomaatjes met gorgonzola, julienne van wortelen,
soufflé van bloemkool en brocolli

Of hoofdgerecht vergezeld van koud luxe groenten
buffet met assortiment koude sausen

Groentenbuffet steeds met aardappelsalade en pastasalade 2,84

⇒ **dessert : ruim assortiment baby desserts in buffetvorm met :**

chocolademousse, appelcake, soesjes, bavarois speculoos, bavarois framboos, rijsttaart, tiramisu
verse fruitsalade 9,43

totaalprijs/pers in euro :	46,04
----------------------------	--------------



Enkele richtlijnen...

- *AANTALLEN: minimum groepen van 30 volwassenen
- *BEDIENING: € 23,00/uur/bediener
- *VERHUUR BORD EN BESTEK: zie tabel
- *BTW: bovenvermelde prijzen zijn excl. 12% BTW (met bediening) of excl. 6% BTW (enkel levering)
- *VERHUUR BBQ -stel of bain-marie: € 15/stel
Alle stellen moet rein en net teruggebracht worden anders wordt een forfait van € 40,00 aangerekend.
- *KLEDIJ : bedieners dragen een verzorgd uniform.
- *TRANSPORTKOSTEN : geen kosten binnen Veldegem, buiten Veldegem: € 1,20/km
- *AANTAL PERSONEN : ten laatste 3 dagen op voorhand
- *HOUTSKOOL, HOUT, PROPAANGAS : wordt aangerekend

www.slagerijdesanghere.be