



EVENTS  CATERING
BEENHOUWERIETJE
NATURAL BORN GRILLERS
EST. 1990



INFO

't Beenhouwerietje Bv
Karel Constandt
Beernemsteenweg 135
8750 WINGENE

Gsm: 0032 475 650 007 Tel: 0032 51 655 412
BE0891.550.457
info@beenhouwerietje.be

www.beenhouwerietje.be
www.charlesbarbq.be
www.charlesrum.be

RESERVEREN

Enkel via mail: info@beenhouwerietje.be
wij beantwoorden snel uw aanvraag!



NATURAL BORN GRILLERS SINCE 1990



GOOD TO KNOW

Onze diensten bestaan uit het bereiden, serveren en afruimen van alle food. Het klaarzetten van tafels, inrichting en serveren van dranken behoort niet tot onze diensten. Wel kunnen we jullie eventueel onze externe partners aanbevelen.

CREW KOSTEN

Aangezien wij steeds op locatie komen, rekenen we per persoon een vaste kost aan. Hierin zit de op- en afbouw van onze grill stand. Koks en medewerkers voor het bereiden en serveren van onze maaltijden. Alsook BBQ's, houtskool, verlichting, keukentent, oven, varmhoudkasten, verlengkabels, beschermtapijt,.. zijn inclusief.

Tot 50 personen wordt
1 Algemene kost aangerekend

€ 500.00 (3 u dienst ter plaatse)
+ € 100.00 per extra uur dienst

Bij een door omstandigheden
langere werktijd:
€ 1,00/genodigde per 30 min.

Vanaf 50 personen gelden onderstaande tarieven

	50 - 70 PERS.	VANAF 71 PERS.
Type A: Standaard (=3u)	€ 7,50/p.p.	€ 6,50/p.p.
Type B: Receptie (=4 u)	€ 10.00/ p.p.	€ 8,50/ p.p.
Type C: Receptie + BBQ (=5 u)	€ 12.50/p.p.	€ 10,50/p.p.
Type D: Walking Dinner(=6 u)	€ 15.00/p.p	€ 12,50/p.p.

AANTALLEN

Wij verzorgen feesten
vanaf 25 volwassenen.

BTW

AL ONZE PRIJZEN ZIJN
EXCLUSIEF BTW

6% BTW (enkel levering)
12% BTW (bediening)
21 % (dranken en verhuur)

KLEDIJ

Onze bedieners dragen een ver-
zorgd uniform.
Thema's kunnen aangevraagd
worden.

AFHAAL BESTELLINGEN

Bestellingen afhalen is mogelijk
maar gebeurt steeds in overleg.
Contacteer ons om de
voorwaarden te leren kennen.

BETALING

Binnen de 8 dagen na feest.

Voorschot bij definitieve
reservatie van datum event?

SERVIES

Borden en bestek voor Hoofdgerecht en
dessert: € 1,40/set
(speciale wensen op aanvraag)
Bij Walking Dinner en Receptiehapjes
zit het porselein inbegrepen
Geen linnen servetten inbegrepen
(wel verzorgde wegwerpservetten)





SET-UP

We zijn voor aankomst van de genodigden aanwezig, voor de opbouw van onze setting. Onze Grillstand wordt steeds sfeervol aangekleed.

INBEGREPEN IN ONZE SET-UP:

- Sfeervolle keukentent met verlichting
- Werk- en Buffettafels
- Kruiden en plantjes
- BBQ-stel met de nodige warmhoud kasten en oven
- Gekoelde opslag
- Beschermtapijt
- Alle nodige kook- en serveermaterialen

VERHUUR

Indien u liever zelf aan de grill staat, kunnen we bij bestelling van uw menu verschillende materialen ter beschikking stellen.

- U-bar en Buffettafels
- Ofyr grill en sfeermeubel
- Koelwagen
- Mibrasa-oven
- Borden en bestekken
- BBQ's
- Tent en verlichting

WE BESTEDEN HEEL VEEL ZORG AAN ONS WAGENPARK EN AAN ONS WERKGEREEDSCHAP.DIT ZORGT VOOR EEN VLOTTE, AANGENAME EN VEILIGE WERKING OP AL ONZE EVENTS.

RECEPTIE



TAFELHAPJES / FINGERFOOD

PRIJS PER PERSOON

TABLE BITES

Original € 2,50

Salamiworstjes, belegen kaas, kerstomaat, ...

Mediterraans € 3,50

Gesecteerde olijven, zongedroogde tomaat, pepadew, ansjovis, ...

Healty Green € 3,50

Rauwe seizoensgroentjes met dipsausjes.

Extra

tapenade en grissini + € 1,00
Rillettes en toast + € 1,00
Smout en toast + € 1,00

Charcuterieplankjes

Droge worstjes in kommetjes € 2,00
Hoofdvlees en paté, augurk, zilveruitjes en mosterd € 3,00
Selectie van Italiaanse charcuterie € 4,00
Jamon Iberico € 5,00

Noors gerookt visserbordje

Homemade gerookte zalm, Heilbot, Paling € 5,00

Sardines en ansjovis

Topselectie Spaanse conserven Dagprijs

Nachos en stuff

Nachos met pittige dipsaus € 2,00
Nachos met guacamole € 2,50
Nachos Cheese € 3,00
Bugles Chavroux € 2,50

Firestarter on the grill

In kommetjes met dipsausjes

Chicken Wings € 3,00
Boudin Blanc € 2,50
Knack Cheese € 2,80
Brasvar spek € 2,50
BBQ ball's € 3,00
Grillworst "speciale" € 3,00
Pimientos del Padron € 3,00
Black Tiger scampi (2st) € 4,00

KAVIAAR

Dagprijs

Uitmuntende kaviaarselectie
om bepaalde gerechtjes te upgraden

TRUFFEL

Dagprijs

Seizoenstruffels op aanvraag







KOUDE HAPIES

PRIJS PER PERSOON

Gevulde hapjes

Macarons, wraps, cornets

met gegrilde zalm, ceasar kip, Italiaanse ham, foie gras,...

Vanaf € 2,00 /st.

Aperitiefbordjes & -glaasjes



Gazpacho 'Ibiza-style'	€ 2,00
Burata mozzarella, kerstomaat, basilicum	€ 2,50
Frisse primeurgroentjes	€ 2,50
Carpaccio à la grillia, rucola, parmesan	€ 2,50
Watermeloen , Feta, zwarte olijf	€ 2,50
Gerookte forel, frisse garnituren	€ 2,50
Toast 'Hoofdvlees' gepekeld groentjes, pickles	€ 2,50
Vitello tonato	€ 3,00
Zuid Tyroler bordje	€ 3,00
Iberico ham, zuiderse tapas	€ 3,00
Mangochutney, gerookte eend	€ 3,00
Noordzeegarnaal cocktail	€ 3,00
Gerookte Schotse zalm, klassiek of op toast	€ 3,00
Sushi van de dag	€ 3,00
Tartaar 'Westvlaams Rood' , strofrietje , wasabi mayo	€ 3,00
Tartaar "Duroc d'Olive" op broodtoast	€ 3,00
Thai Tartaar , sesam , soja	€ 3,00
Tartaar van Zalm, citroenpeper	€ 3,00
Tartaar van Coquille	€ 3,00
Tartaar van tonijn	€ 3,50
Gerookte paling, rode biet, granny smith	€ 3,50
Noordzeegarnaal met avocado	€ 3,50
Noors Vissersbordje	€ 3,50
Tataki van tonijn, sesam	€ 4,00





WARME HAPJES STREETFOODSTYLE

PRIJS PER PERSOON

Sticks & Skewers

Chipolata pipoworstje, homemade andalouse	€ 1,50
Merguez pipoworstje, homemade Charles' rumsausje	€ 1,50
Gelakt noothammetje	€ 2,00
Kippenhaasje, gingercurry	€ 2,00
Zeeduivel, bacon-peterselie crumble	€ 3,00
Souflaki skewer van Lam , Griekse dip	€ 3,00
Cassablanca Skewer van Kip , Korianderdip	€ 3,00
BEEF Skewer , Bearnaise	€ 3,00
Porc Ribeye Skewer	€ 3,00

Bruschetta's

Tomatensalsa, basilicum	€ 2,50
Mozarella, zongedroogde tomaat	€ 2,50
Zoete paprika, Ibérico ham, Parmesan	€ 3,00
Huisgerookte zalm , kruidenkaas	€ 3,00
Geitenkaas, honing, spek	€ 3,00
Gegrilde zalm, bearnaise	€ 3,50
Seizoenssuggestie	€ 3,50
Pulled porc/chicken	€ 3,50
American Chicken Wing, sweet chili	€ 1,50
Gegrild lamskroontje, rozemarijn	€ 4,00
Tapas Angus Burger	€ 6,00





WARME HAPJES

OP AFZONDERLIJKE BORDJES - PRIJS PER PERSOON

Soepjes

Asperge-, pompoen-, en andere seizoensoepjes	€ 2,50
Cappuccino van boschampignons	€ 3,00
Tom Kha Kai met citroengras & koriander	€ 3,50
Cappuccino van Oostduinkerke Peerdenvisschers	€ 4,00
Bisque van Kreeft, Cognac	€ 4,50
Bretoens visserssoepje, gegrilde gamba	€ 6,00



Diversen

Boudin Blanc, Jammie Style	€ 2,50
Bloedworst, gekarameliseerde appel	€ 2,50
Gegrilde merguez, frisse taboulé, rode ui	€ 2,50
Gegrilde Kaasworst, cole slaw	€ 2,50
Duo geflambeerde scampi 'Ricard'	€ 3,00
Taetjes pap, krokant spek	€ 3,50
Duo gegrilde 'black tiger', verse tartaar	€ 3,50
Gelakt, laag gegaard buikspek, knolselder, gepekeld ui	€ 3,50
Taetjes pap, krokant spek	€ 3,50
Gegrilde seizoensgroentjes	€ 3,50
Polderpuree, Noordzeegarnaal, blanke boter	€ 3,50
Asperges à la flamande	€ 4,00
Geitenkaasjes, spek, appel, pijnboompit	€ 5,00
Gegrilde coquille, seizoensgarnituur	€ 5,00



RECEPTIE FORMULES

CHEF'S CHOICE

€17,00 / p.p.

Een selectie van 6 koude en warme luxe hapjes volgens marktaanbod.
Ideale starter voor een BBQ-menu!

CHEF DE LUXE

€20,00 / p.p.

Een selectie van 7 koude en warme luxehapjes volgens marktaanbod.
Ideale starter voor een BBQ-menu!

Kinderreceptie

€ 6,00 / p.p.

Pipoworstjes
Gegrilde kippenballetjes
Grillworstjes
Apéro kippenvleugeltjes

Wandelende oesterman

Vanaf 200 stuks

Fruits de mer buffet

€30,00 / p.p.

Smakelijke samenstelling van verse schaal- en schelpdieren Broodjes, boter enz...
Aanvulling met verse sushi (extra)

Sushi selectie

Vanaf € 7,50 / p.p.

Diverse sushi op schaalpjes

Spaanse Cortador service

Vanaf 80 personen

Gediplomeerde Cortador komt heerlijke Spaanse hammen versnijden volgens regels van de kunst

BBQ on tour: Sticks&Stuff

€25,00 / p.p.

Pipoworstje, homemade andalouse
Chicken wings, sweet Chili
Boudin blanc, jammie style
Merguez, tabouleh
Gegrilde hamsticks, Charles' rumsauce
Chicken/ginger, curry
Duo Black tiger scampi, verse tartaar

Tapa beefburger

Sweet candy

From Dusk till down

€32,00 / p.p.

Table bites/ fingerfood selection
Gevulde mini-cornet
Carpaccio, West-Vlaams rood
Buffelmozzarella, honingtomaat, basilicum
Duo geflambeerde scampi "Ricard"
Bruschetta 'Chef'
Bieslookpuree , Noordzeegarnaal en blanke boter
Taquito , pulled chicken

The HAM-Burger
gegrild noothammetje, garnituren

Mini dessert assortiment (2 pp)

BABYBORREL RECEPTIE

Volwassenen

€38,00 / p.p.

Home made tapenade , grissini
Rauwe dipgroentjes met dips
Kaasblokjes met specerijzout
Mini salami'tjes
Carpaccio à la grillia
Burata mozzarella, honingtomaat, basilicum
Gerookte forel, rode biet, granny smith
Gegrild pipoworstje " speciale"
Chickenstick " Ginger-Curry"
Gelakte Nootham stick
Duo Gegrilde black tiger scampi, verse tartaar
Polderpuree , Noordzeegarnaal , zwarte parels

Charles' beef burger

Passage Smart-ijs

Kids tot 12 jaar

€20,00 / p.p.

Chips
Rauwe dipgroentjes
Kaasjes en salamietjes
Gegrilde sticks: pipo, chicken en ham
Kids knack dog (sausje naar keuze)
Passage Smart-ijs

bij onze receptieformules zorgen wij steeds voor alle nodige serveerbenodigdheden. Hapjes worden door ons klaargemaakt, geserveerd en afgeruimd.

BBO





TO BEEF, OR NOT TO BEEF? THAT'S THE QUESTION!!!!

GOED OM TE (W)ETEN

In al onze BBQ-Bufferetten zitten steeds een uitgebreide saladebar met o.a. rijstsalade, pastasalade en vers bereide groentesalades, aardappelbereiding naar keuze, koude en warme sauzen

BBQ-FORMULES

Kids BBQ

€ 12.00/p.p.

Chipolata
Gemarineerde ribbetjes
Sappig gemarineerde kipfilet
Appelmoes en Ketchup

BBQ-I

€20,00/p.p.

Steak 'Butchers selection' (200 gr)
Barbecueworst
Laag gegaard noothammetje
Kippenboutje

BBQ-II

€25,00/p.p.

Chateaubriand 'topper'
Gemarineerde ribbetjes
Kipfilet Ginger Curry
Barbecueworst

BBQ-III

€30,00/p.p.

Entrecote 'Wit-Blauw'
Lamskroontje French Garden
Brasvar varkenshaasje, gelakt
Barbecueworst

HELLO , IS IT MEAT YOU'RE LOOKING FOR?

Beeflover's selection :

Chateaubriand à volonté €25,00/p.p.

Côte à l'os à volonté €30,00/p.p.

Saint Patricks BBQ €35,00/p.p.
Irish Beef Striploin
Lamsgigot "low & slow"

Beeflover's worldwide €45,00/p.p.
Rubia Galega
Irish Striploin
West-Vlaams Rood Lendestuk
Zuid-Amerikaanse Picanha





Most Loved-BBQ

€30,00/p.p.

Noorse Zalmfilet op vel gegrild “ Topper”
Chateaubriand “Butchers selection”
Filet van hoevekip
Barbecueworst



BBQ Fish’n steak

€32,00/p.p.

Chateaubriand ‘Butchers selection’
Noorse Zalmfilet op vel gegrild “ Topper”

BBQ ‘Surf & Turf’

€37,00/p.p.

Côte à l’os ‘Butchers selection’
Lamskroontje French Garden
Noorse Zalmfilet op vel gegrild “ Topper”



Charles’ Favourite BBQ

€40,00 p.p.

Black angus ribeye “Schotland”
Lamskroon 1e Selection “Ierland”
Rack Pata Negra Iberico “ Spanje”
Noorse Zalmfilet op vel gegrild “ Topper”
Merguez



BIJGERECHTEN

Aardappelbereidingen:

Aardappel in de schil met kruidenboter
Rozemarijnkrieltjes in de wok gebakken
Klassieke aardappelsalade

Warme sauzen (keuze uit 3)

Verse béarnaise, Charles' peperroomsaus, champignonsaus, grand veneur, provencaalse saus, mosterdsaus,...

Koude sauzen (keuze uit 3)

Mayonaise, Charles' BBQ-saus, Cocktail, grillsaus (homemade andalouse), verse tartaar,...

VEGIE OF ALLERGISCH

Vegetarische gerechten zoals gegrilde of gewokte
groentjes, vegetarische burgers, salades,...
kunnen steeds aangevraagd worden.



SHARING @ TABLE





SHARING TABLE

Voorbeeld menu

€ 30.00/p.p.

Gegrilde Chateaubriand à Volonté
Jonge Krieltjes met Rozemarijn
Saladebowl
2 Warme en 2 Koude sausjes



Côte à 'l os (ipv Chateaubriand)

+ € 5.00/p.p.

Exclusieve vlees soorten

prijs op aanvraag

Aanvulling

Met gegrilde zalmfilet extra	+ € 5.00/p.p.
Met gegrilde Kabeljauw , kerstomaat , venkel extra	+ € 8.00/p.p.
Met Parelcouscous extra	+ € 2.00/p.p.

Prijzen zijn exclusief diensten en huur materialen



*Bij deze formule worden de gerechten ingezet aan tafel.
Hierbij wordt de keuze gelaten om ofwel het gerecht op bord
per persoon te serveren en meerdere keren te passeren
met repasse, of om het vlees, aardappel en sausjes op schalen in
het midden van de tafel te plaatsen.
De saladebowl wordt per persoon ingezet.
Bij een formule met warme groentjes, worden deze per persoon
op bord gedresseerd.*

THEMA MENU

FISH

Verschillende visgrillades kunnen ook aangevraagd worden

The Fisherman

Vanaf € 35,00 / p.p.

Noorse gegrilde Zalm
Brochette Black Tiger Scampi
Coquille of Zeebaars
Zeeduivel

Bijpassende salades , Rijst , Pasta , Gegrilde Krieltjes, Sausjes

The Red Hot Lobster

Vanaf € 35,00 / p.p.

Belle Vue: lauw gekookt, salade, Charles Rum/cocktail, stokbrood
A La nage: warme bereiding, Julienne groentjes, mousseline, jus
Gegrild: warme bereiding, kruidenboter, rijst , kropsla
langouste, gamba, carabineros gambero rosso, King Krab...



Sweet 16/18

€ 23,00 / p.p.

Gegrilde beefburger, ribbetjes, kippenfilet en chipolata
Hippe saladbar, appelmoes, bijpassende sausjes, pasta,
rijst en aardappelsalade



Après ski

€ 30,00 / p.p.

Simmenthal entrecote, cheese knack worst,
gelakte hammetjes, kalkoenbrochette
Gebakken aardappel, spek en kaas
Typische frisse groentesalades,
Oostenrijkse kartoffelsalade
Bijpassende koude en warme sausjes, brood



BrrrrrrrrBQ: WinterBBQ

€ 35,00 / p.p.

Gegrilde chateaubriand 'Butchers selection'
Lamskroontje met fijne kruiden
Spek van Duroc varken
BBQ worstjes

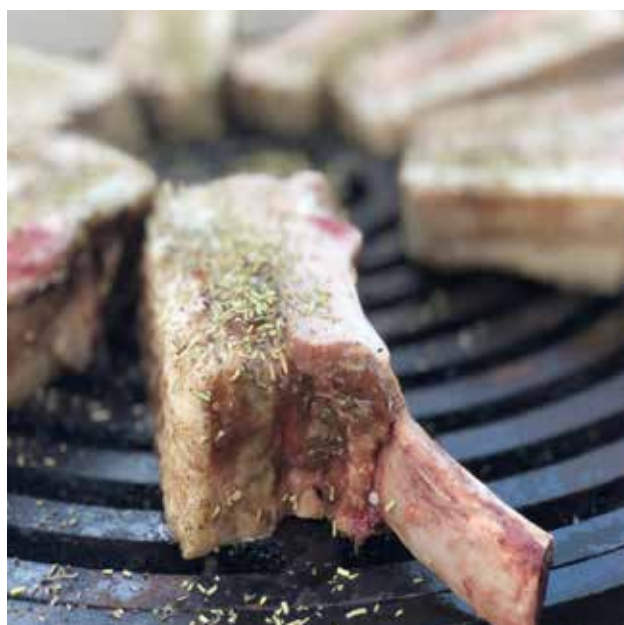
Gratin dauphinois
Warme seizoensgroenten
Warme winterse sausen



Oh my DEER: Wild BBQ

€ 45,00 / p.p.

Hertenkalf 'grand veneur', gelakte eendenborst,
kwarteltjes, Suprême van Fazant
Gratin dauphinois
Gevulde , geflambeerde appel & Williams peertjes
Warme seizoensgroenten
Warme wildsausjes



OF... OFYR THE FIRE WHISPERER... GREATER GRILLING

€ 70,00 / p.p.

Firestarter

Table bites from the plate
5 door de Pitmaster geselecteerde hapjes

Lobster tail

Gegrilde kreeftstaart , risotto, kruidenboter

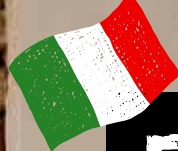
Beefalicious buffet

Picana pampas style, beefburger, glazed pork belly, highway chicken
GPS grilled potato salad, lots of crazy salads, home made BBQ sauces

Grilled surprise sweets

Pineapple with lots of rum, ice cream
of pancakes, and much more





FLAVOURS OF ITALY

La vita è bella **MENU**

€ 60,00 / p.p.

Italiaans anti pasti bord

Gegrilde bruschetta, tomaat basilicum
Carpaccio Parmegani
Buffel mozzarella 'Burata', kerstomaat
Vitello Tonato

BBQ buffet

Bistecca à la Fiorentina
Gegrilde kalfslende
Pittige BBQ-worstjes
Gegrilde warme groentjes
Rozemarijnkrieltjes
Enkele bijpassende salades en pasta's
Bijpassende sausjes, olijfolie, balsamico en ciabata

Tiramisu dessert met rood fruit
Limoncello



IBIZA STYLE

Ibiza style MENU

€ 75,00 / p.p.

Table Bites

Pimientos del padron, soja & sesam
Baby Octopuses over wood coals
Gegrilde Pinchos, pittig dipsausje
Bordjes Jamon Iberico

Paëlla primi plato als voorgerecht

BBQ buffet

Txogitxu 'Baskisch rund'

Iberico: pata negra rack

Gamba: lemon, seasalt

Gegrilde zee vis (seizoensselectie)

Gegrilde groenten

Patatas bravas, homemade andalouse

Bijpassende salades en sausjes

Crème Catalan & Hierbas



COMMUNIE- EN LENTEFEESTEN



COMMUNIE- EN LENTEFEEST MENU

Volwassenen

€ 58,00/p.p.

- Table bites Mediterraans
- Carpaccio 'West-Vlaams rood'
- Gerookte zalm 'huis gerookt'
- Bruschetta, paprika, Iberico ham
- Asperges à la Flamande
- Gegrilde merguez, frisse tabouleh
- Bieslookpuree, Noordzeegarnaal, blanke boter

Kids

€ 25,00/p.p.

- Chipjes
- Gegrilde chipolatastick
- Grillworstjes
- Kippenvleugeltjes
- Meatballs

BBQ

Gemarineerde Noorse zalmfilet
Chateaubriand, gemarineerde kipfilet, BBQ-worst
Frisse saladebar
Nieuwe krieltjes uit de wok, warme en koude
sausjes

Dessert

Ijslam met rood fruit



LOVE IS ALL AROUND



LOVE IS ALL AROUND: VANAF 70 PERSONEN

€ 70,00 / p.p.

Dit menu is een voorbeeld voor catering van totaal feest

VERZORGDE TAFELHAPJES BIJ AANVANG VAN RECEPTIE

Table bites mediteraans

RECEPTIEFORMULE CHEFS CHOICE

Selectie van 7 luxe hapjes volgens seizoen

BBQ BUFFET

Aanschuiven aan saladebar en BBQ waar de chef u volgens gewenste bakwijze uw keuze vis en/of vlees naar believen geeft.

- Op z'n vel gegrilde Noorse zalmfilet
- Charles Chateaubriand à Volonté
- Hoevekip uit de Landes streek
- BBQ worstjes
- Bijpassende saladebar, rozemarijnkrieltjes
- Homemade BBQ-sausjes (warm & koud)

DESSERTBUFFET

Feestelijk Wedding dessertbuffet

Vraag naar optie ; late night snack!

Exclusief diensten koks en medewerkers, en verplaatsing. (zie crew kosten)

BEDRIJFSLUNCH ENKEL OP WEEKMIDDAGEN :VANAF 30 PERSONEN

Table bites Original

Table Bites on the grill

€ 38,00/p.p.

Boudin blanc, spek & black tiger met dipsausjes

BBQ buffet

- Aanschuiven aan saladebar en BBQ
- Gegrilde steak 'butcher selection'
- Gemarineerde kipfilet
- BBQ-worst
- Aangevuld met bijpassende saladebar en rozemarijnkrieltjes
- Home made BBQ-sausjes (warm & koud)

Dessertsuggestie rondgang

Bijvoorbeeld vanille ijs met rode vruchten

*Vegetarische alternatieven op aanvraag.
Exclusief koks en medewerkers en verplaatsing.*

SPITMENU

Noothammetje à volonté

- Laag gegaarde noothammetjes, gepekeld volgens ons recept, afgebakken aan het spit
- Uitgebreide verse saladebar
- krieltjes
- warme en koude sausjes
- brood

€ 18,00/p.p.

Hoevekip aan spit gebakken (1/2/p.p.)

- Geselecteerde hoevekip aan het spit gebakken
- Uitgebreide saladebar
- Appelmoes en perziken op siroop
- Gebakken krieltjes (of frietjes + € 2,00/p.p.)
- Koude en warme sausjes, brood

€ 17,00/p.p.





VERENIGING BBQ: VANAF 200 PERSONEN

Lekkere en verzorgde klassieke BBQ met oog voor versheid en smaak!

Volwassenen

€ 18,00/p.p.

- Steak 'butchers selection' en BBQ-worst
- Gegrild noothammetje en kippenboutje
- Aangevuld met uitgebreide saladebar, krieltjes, sausen en brood

Kinderen tot 13 jaar

€ 9,00/p.p.

- BBQ-worst, kippenboutje en noothammetje
- Aangevuld met appelmoes, ketchup, saladebar, krieltjes en brood

. Vraag naar de beste voorwaarden voor onze diensten en algemene kosten



VERENIGING BEENHAMMENU: VANAF 200 PERSONEN

- Gegrilde noothammetjes à volonté
- Rijkelijke saladebar, patat in de pel
- Homemade sausjes (warm & koud)
- Brood

Volwassenen

€ 16,00/p.p.

Kinderen tot 12 jaar

€ 8,00/p.p.



Vraag naar de beste voorwaarden voor onze diensten en algemene kosten

DESSERT



Zomerbuffet

€ 15,00 / p.p.

Assortiment mini-gebakjes

chocolademousse, tiramisu, crème brûlée, vers fruit

Zoete zondes en snoepbokalen

Met hoeve-ijs en rode vruchtencolis: + € 2,50/p.p.

Winterbuffet

€ 18,00 / p.p.

Assortiment mini-gebakjes, chocolademousse, Crème brûlée, moelleux van chocolade, Tarte Tatin (of geflambeerde flensjes), hoeve-ijs, fruit

Wedding buffet

€ 20,00 / p.p.

Originele bruidstaart (of assortiment mini gebakjes), croque en bouche, vers fruit, Vanille-ijs met vruchtencoulis, rijstpap, witte en bruine chocolademousse, zoete zondes en snoepbokalen

Luxe Dessertenbuffet

€ 23,00 / p.p.

Luxe taarten, rode seizoenvruchtentorens, glaasjes chocolademousse, mascarponemousse, crème brûlée , cupcakes, geflambeerde flensjes, hoeve-ijs,

Dessert kaasbuffet

€ 18,00 / p.p.

Assortiment geselecteerde kazen, vers fruit, noten, vijgen, dadels, broodjes, confituren

*Alles wordt volgens seizoen en wensen van klant geselecteerd....
Bvb alles in mini glaasjes , aan tafel ,*



Klassiekers

(prijs per persoon)

Mini Donuts	€ 3,00
Mini Magnum ijsjes	€ 3,00
Chocolademousse	€ 4,50
Tiramisu	€ 4,50
Crème Brûlée	€ 4,50
Pana Cotta	€ 5,50
Mascarpone met rode vruchten	€ 5,50
Mini moelleux of Tarte Tatin met ijs	€ 6,00
Trio dessertglaasjes	€ 6,50
Hoeve-ijs met rode vruchten	€ 6,50
Dame Blanche	€ 7,00
Trio minigebak	€ 7,00
Geflambeerde ananas, hoeve-ijs	€ 7,50
Tarte Tatin geflambeerd, hoeve-ijs	€ 7,50
Geflambeerde flensjes met hoeve-ijs	€ 7,50
Dessertsuggestie op bord	€ 7,50
Kaasbordje (4 kazen, konfijt, broodje)	€ 10,50

Ijskar passage

€ 6,50 / p.p.

Volgens beschikbaarheid, keuze uit 7 soorten ijs (+ verplaatsingskosten)

Mini Gebakjes buffet

€ 8,50 / p.p.

Ruim assortiment mini-gebakjes

#SPECIAL: LATE NIGHT

Een late night snack is op vele feesten een welkome afsluiter om de eerste verwerking van de alcohol een handje toe te steken

Selfservice (inclusief wegwerpbordjes)

Mini-belegde broodjes op schotel € 1,50 / st.

Stuutjes met gekapt € 2,50/p.p.
Abdijbrood, vers gedraaid gehakt, boerenboter, mosterd en pickles

Broodtafel € 5,00/p.p.
Abdijbrood en stokbrood, vers gedraaid gehakt, Américain préparé, kingkrabsalade, boerenboter, augurken, zilverui, rode ui, mosterd, pickles

Lekkerbekje **NIEUW** € 5,00/st.

Heerlijk burgerbroodje met gebakken kippenburgertje , homemade andalouse , garnituren

Worstenbroodjes **NIEUW** € 5,00/st.

Knapperige worstenbroodjes (enkel nog op te warmen)

Taquito Wrapp **NIEUW** € 6,50/st.

Gevuld met oosterse groentjes en pulled chicken

Kaasbuffet € 10,00/p.p.

Stokbrood en kaasbroodjes, 5 soorten geselecteerde kaas, boter, fruit, nootjes, confituur

Soepen

Tomatensoep met balletjes € 3,00/p.p.
Ajuinsoep, kaastoast, garnituren € 3,00/p.p.
Bouillabaise, rouille, broodcroutons € 6,00/p.p.



Met bediening (Uren bij te rekenen)

Haute dog

€ 6,00 / p.p.

Knackworst, meergranenbroodje, coleslaw, garnituren

Spitburger

€ 6,00 / p.p.

Gegrild noothammetje, ovenkoek, garnituren

Charles' Beefburger

€ 7,00 / p.p.

Luxe rundburger, meergranenbroodje

Beefburger Tapa-style en croque monsieur met dips

€ 8,00 / p.p.

Frietjes met stovers (hemels lekkere klassieker)

€ 7,00 / p.p.

Vraag steeds naar onze suggesties

WALKING DINNER

Geniet samen met uw gasten tijdens een gezellige, spontane rondgang van heerlijk smaakvolle gerechtjes met respect voor de seizoenen, oog voor detail en creativiteit. Hierbij bestaat de mogelijkheid om alles 'one hand' te kunnen degusteren of, indien gewenst, een groter gerecht als hoofdgerechtje te kiezen. We hebben enkele formules voor jullie geselecteerd maar er kan steeds een passend voorstel volgens smaak, budget en seizoen uitgeschreven worden.



Formule A: 'all season'

€ 40,00 /p.p.

6 geselecteerde minigerechtjes volgens seizoen
Hoofdgerechtje van kip of varken, sausje, bijgerechten
Minidessertjes rondgang

Formule B: 'all season'

€ 50,00 /p.p.

Fingerfood op statafels
7 geselecteerde minigerechtjes volgens seizoen
Hoofdgerechtje chateaubriand, sausje, bijgerechten
Minidessertjes rondgang

Mogelijkheid voor Repasse hoofdgerecht: + € 5,0/p.p.

Natural born grillers:

€ 55,00 /p.p.

Fingerfood op statafels

Gegrilde pipoworstjes, homemade andalouse
Gegrilde bruschetta, chefs choice
Gegrild kippenhaasje, ginger/curry
Duo gegrilde scampi, verse tartare
Gegrilde Witte pens , Jammie style
Frisse taboulé, gegrilde merguez
Laag gegaard gelakt spek , knolselder

Geflambeerde Noorse zalm
Tagliata van dry aged entrecôte, rucola

Gegrilde geflambeerde ananas, hoeve-ijs



AROUND THE WORLD



Chez vous comme Chez Nous

€ 70,00 /p.p.

Table Bites, Grissini en tapenade
Butchers favourite plankjes
Amandelkoek, foie gras
Toast saumon fumée
Gerookte paling, rode biet, granny smith
Carpaccio "West-Vlaams rood"
Gegrilde 'Boudin blanc', gekarameliseerde appeltjes
Bisque 'Oostduinkerkse Peerdevisschers'
Laag gegaard gelakt Buikspek, Knolselder
Gegrilde 'Red lobster', kruidenboter, risotto
Polderpuree, Noorzeegarnaal, zure room, zwarte parels
Coeur d'entrecôte, bearnaise, bijgerechtjes
Dessertsuggestie volgens seizoen

AROUND THE WORLD

€ 60,00 /p.p.

Table bites mediterraneans
Tartaar van Noorse zalm, citroenpeper
Vitello tonato
Coktail van Noordzeegarnaal
Bruschetta, zoete paprika Iberico
Calamares aioli-tartaar
Tom kha kai soepje, limoengras
Black tiger scampi, sweet chili
Patatas bravas, homemade andalouse
Paëlla Valenciana
Thai beef Taco gewokte groentjes
Geflambeerde crème brûlée





KOUD BUFFET



KOUD BUFFET: VANAF 20 PERSONEN

€ 35,00 /p.p.

Gepocheerde zalmfilet 'Belle vue'
Gevulde tomaat, Noordzeegarnaal
gevuld eitje, krab
Gerookte zalm
gerookte forel
black tiger scampi, verse tartaar
Buffelmozzarella, kerstomaatjes, basilicum
Gegrilde rosbief 'carpaccio-style'
Vitello Tonato
Italiaanse ham met meloen
Gekookte beenham , asperges
Pasta-aardappel & rijst salade
Bijpassende saladebar en koude sausjes

Fruits de mer: prijs op aanvraag

Kan als starter of als hoofdgerecht

Oester, langoustines en kreeften aan dagprijs verkrijgbaar
Sushi

KAASBUFFET

Dessert

€ 10,00 /p.p.

Als afronder van de maaltijd een fijne selectie kaas met versiering, excl. brood

Hoofdgerecht

€ 22,00 /p.p.

Assortiment van fijne geraffineerde kazen vers fruit, noten, vijgen,
dadels, confituur... Excl. brood

Supplement brood

€ 3,00 /p.p.



THE FOODFIGHTERS







