



Offerte

Aantal personen : minimum 30 personen – 150 hapjes

Locatie : Gent

Personeel & materiaal

Wij voorzien het nodige servies + bestek voor de hapjes en de buffetten.

Fornuis, microgolf & oven kan voorzien worden indien nodig = 50 euro forfait

Personeel : we voorzien 2 man extra personeel gedurende maximaal 3 uur = 100 euro forfait

Hapjes : 3.5 euro/stuk

- shrimppuffs
- Mousse van bloemkool met garnaltjes en Balsamico
- Romige pompensoep met fijne kruiden en Boursin
- Quiche van verse spinazie en geitenkaas
- Gemarineerde scampi op een bedje van prei
- Gebakken coquilles met pompoenchutney
- Krokante zoetwatergarnaal met zuidere ratatouille
- Duxelle van Parijese champignons met zongedroogde tomaat en pijnboompittencrumble

Walking dinner bordje : 5.5 euro per stuk

- Rundscarpaccio met rucolaslaatje, parmesan en pijnboompitten
- Rundstartaar met groene asperges en mayonaise van Vadowat
- Pangasiusfilet, boschampignons en espuma van aardappel
- Papillot van scampi's met ricatto en bieslook
- Varkenswangetjes met Rozemarijn krielaardappeltjes
- Hertefilet met Veenbessencoulis en gemarineerde peertjes



Koud vlees –en visbuffet : 19.5 euro per persoon

- › Rauwe ham
- › Chorizo
- › Bologna
- › Kalkoenfiletgebraad
- › Ambachtelijke paté
- › Gerookte zalm
- › Gerookte heilbot
- › Gerookte forel
- › Gestoomde zalm
- › Tonijnsalade
- › Rose pandalus garnalen
- › Rivierkreeftjes
- › Eitjes

Inclusief salad bar:

- › Komkommer
- › Tomaat
- › Gestoomde prinsesseboontjes
- › Gestoomde bloemkool
- › Vers geraspte worteltjes en knolselder
- › Aardappelsalade
- › Mayonaise, coctail en tartare
- › Assortiment broodjes
- › Boter