



COOKINGS
catering & event solutions



CATALOGUS

**GROTE HUWELIJKSFEESTEN, BEDRIJFSFEESTEN,
FESTIVALCATERING, VIP-CATERING EN VEEL MEER.**

Ons professionele team verzorgt al uw events!

FINGERFOOD

Vanaf € 1,00 tot € 3,50 per persoon

Laat uw gasten genieten van leuke, originele tafelhapjes bij aankomst.

- Crostini's "little toasts" naar eigen smaak te garneren met diverse dips: guacamole, hummus, olijventapenade, ...
- Nacho's bandido cheese met rode en groene jalapeños
- Pulled bread met kruidenboter, kaas en lente-ui
- Kaas- en vleesbordje met augurk, zilveruitjes, selderijzout en graanmosterd
- Tapasschotel met olijfjes, zongedroogde tomaatjes, pincho's, tapenades en Spaanse pico's
- Gesmolten Camembert met kroon van mini-pistolets





AMUSEHAPJES

Hapjes aan € 2,50 per stuk

- Mini-hamburgers met tomatenblokjes, ajuin, ketchup en mosterd tussen een zacht broodje
- Assortiment van mini-feuilletés (1/p.p.) : spinazie, worstenbroodje, pizza, ham en kaas
- Mini-croques
- Tortillawrap met gemarineerde kip en kalkoen met cheesecream peppadew
- Yakitori-spiesje met tabouleh en fijne groentjes
- Chicken fingers in een bamboehoorntje
- Tortelloni spinazie ricotta met rucola en chili crunch
- Bruschetta's: knapperig sneetje brood met olijfolie, look en tomatensaus met 3 smakvolle toppings:
 - spinazie met feta en brunoise van tomaat
 - pomodori met mozzarella
 - salami met kaas en rode paprikablokje
- Mini kebabje met gemarineerde, geroosterde reepjes rundsvlees gekruid met een Indische curry-mix uit Madras
- Garnaal in tempura deeg met dipsausje
- Mini-cheese hotdogs
- Panini beenham met groene pesto
- Bite-size mini-pizza
- Mini-frietje met mayonaise





AMUSEHAPJES

Hapjes aan € 3,50 per stuk

- Parels van Cavallion en honingmeloen met Ganda ham en muntsiroop
- Meloensoepje met sherry en geroosterde amandelschilfers
- Mousse van Breydelham met geleï van porto
- Wrap met gerookte zalm, guacamole, verse dille en curry-mangodressing
- Komkommer met kruidenkaas en bieslook
- Brunoise van aardappel en rolmops met zure room en verse radijs
- Gazpacho van komkommer en tomatomaat met verse basilicum
- Tortelloni spinazie ricotta met ratatouille van gegrilde zomergroentjes en chili crunch
- Rood witloof met grijze Noordzeegarnaaltjes in huisgemaakte cocktailsaus
- Blinis met gerookte zalm, kaviaar van gele tomaat en mierikswortelcrème
- Scampi's met salsa van paprika, tomaat en lardinettes
- Vitello tonato met tuna-mayo, rucola en appelkappertjes
- Rundscarpacio met kruidenkaas en mangodressing
- Zoete afsluiter: panna cotta met rood fruit en chocolademousse met vanillesaus



STREETFOOD FORMULES

Vanaf € 20,00

PASTA BASTA!

Een uitgebreid pastabuffet, naar eigen smaak samen te stellen.

- Canneloni alla Bolognese Speziati
- Tortelloni al parmigiano Reggiano met prei en mascarpone
- Ravioli piccoli mozzarella
- Lasagne bolognaise
- Penne op 3 wijzen
- Ravioli grandi formaggi
- Lasagne met verse zalm en preiringen
- Macaroni ham en kaas
- Tagliatelle met kippenblokjes en kokos-curry
- Fussili met romige champignons
- Lasagne alla fiorentine

Met assortiment mini horecabroodjes en boter.

TAKE-OUT BUFFETTEN

- Belgische frieten met rundsstoverij
- Turkse pizza met een kruidige ragout van gehakt, uien, paprika en tomaten.
- Fish & Chips: Calamares-ringen met spicy wedges en huisbereide tartaarsaus
- Wok van gemarineerde kip- en kalkoen met wokgroentjes, noedels en zoetzuur saus.
- Spare-ribs sweet&sour met Atjar Tjampoer
- Mexicaanse chili con carne met nacho'
- Pita met gyros en gegrilde paprika en ui
- Kip à-la-tikka massala met basmati rijst
- Texas « pulled pork » of « pulled chicken »
- Penne op 3 wijzen: Bolognaise -- carbonara -- arrabiata
- Fajita's met vulling van rundsgehakt, gebakken kippenreepjes met paprika, ui en guacamole

U kan dit ook aanvullen met één of meerdere keuzes uit ons aanbod **gourmet-burgers**.

Een streetfood-formule met net dat tikkeltje extra.

Culinaire gourmetburgers, een pizza-oven of een uitgebreide pasta-bar zijn slechts enkele van de vele mogelijkheden.

Kan u niet kiezen en wil u liever verschillende gerechten? Dan stellen wij onze streetfood take-out buffetten voor.

PIZZA-PARTY!

Een pizza-oven kan geïntegreerd worden in het concept van streetfood wanneer er minimum 30 pizza's besteld worden. Wij bieden verschillende pizza's aan: 4 kazen, salami, ham, ananas, paprika, uien,



CULINAIRE GOURMET BURGERS

De 'classic' hamburgers zijn homemade met grof gemalen rundergehakt, koudgeperste koolzaadolie, versgemalen zwarte peper en zeezout.



VINTAGE

Rustic bun ▪ classic hamburger ▪ tomaat ▪ rode ui ▪ augurk ▪ crispy onion ▪ ketchup

CHEEZZZZZZYYY

Café bun ▪ classic hamburger ▪ ijsbergsla ▪ rode ui ▪ tomaat ▪ augurk ▪ cheddar

WESTERN CHEEZY

Chili bun ▪ classic hamburger ▪ courgettesla ▪ rode ui ▪ bacon ▪ cheddar ▪ augurk ▪ paprikamayonaise

NEW YORK

Café bun ▪ classic hamburger ▪ ijsbergsla ▪ rauwe ajuinblokjes ▪ tomaat ▪ bickysaus

SEA FOOD

Brioche bun ▪ gepaneerde pladijsfilet ▪ ijsbergsla ▪ komkommer ▪ huisbereide tartaar

GREEK

Rustic bun ▪ gegrilde lamsburger ▪ feta ▪ tomaat ▪ looksaus

TANDOORI CHICKEN

Chili bun ▪ kipfilet tandoori ▪ ijsbergsla ▪ tomaat ▪ mango/currysous

CHICKEN SURPRISE

Brioche bun ▪ gegrilde kip ▪ cheddar ▪ wortelen ▪ rode ui ▪ honey ▪ mustard dressing

DANISH ONE

Brioche bun ▪ classic hamburger ▪ blauwe kaas ▪ vijgenchutney ▪ rucola ▪ rode ui

TUNA DELIGHT

Rustic bun ▪ classic hamburger ▪ courgettesla ▪ tomaat ▪ kappertjes ▪ tunamayo

MAFFIO

Focaccia bun ▪ classic hamburger ▪ parmesan rucola ▪ gegrilde aubergine & courgette ▪ rode ui ▪ basilicummayo

AMAAAI HAWAI

Focaccia bun ▪ classic hamburger ▪ ham ▪ verse ananas ▪ ijsbergsla ▪ cocktailsaus

FRENCH KISS

Rustic bun ▪ classic hamburger ▪ Brie ▪ walnoten ▪ rucola ▪ honeymustard dressing

SWEET CHILI

Chili bun ▪ kipburger ▪ soya ▪ Chinese kool ▪ chilisaus

VEGGIE STEADY

Chili bun ▪ kruidenbruger ▪ ijsbergsla ▪ tomaat ▪ quinoa ▪ tomatenketchup

COOKINGS BURGER

Café bun ▪ gegrilde kip ▪ courgettesla ▪ rode ui ▪ mango en avocado blokjes ▪ spek crunch ▪ barbecuesaus



SHOWCOOKING

REUZENPANNEN (DEEL 1)

Vanaf € 25,00

Deze gerechten worden ter plaatse à-la-minute bereid door onze koks. Uw gasten genieten mee van het spektakel en zien zelf hoe alles bereid wordt door onze koks.

CHILI CON CARNE

Chili con Carne is een stoofpot van gehakt en chilipeper. Dit gerecht wordt geserveerd met een Mexicaanse wrap en kan naar eigen smaak gegarneerd worden met ijsbergsla, tomaat en 2 sausjes naar keuze.

KIP JAMBALAYA

Jambalaya is de naam van een rijstschotel in de Creoolse en Cajunse keuken in Louisiana. Dit gerecht bestaat uit rijst, chorizo en kip en is rijkelijk voorzien van groenten.

ZARZUELA

Dit Catalaans gerecht bestaat uit verschillende soorten vis, schaal- en schelpdieren, paprika, tomaat, rauwe ham, gemalen amandelen, knoflook en olijfolie. Afgewerkt met kruiden zoals laurier en peterselie.

GENTSE WATERZOOI

Waterzooi is een typisch Gents recept en wordt gemaakt van kip, julienne van selder en wortel, romige velouté en aardappelen.



REUZENPANNEN (DEEL 2)

PAELLA VALLENCIANA MIXTA

De Arroz Bombarijst wordt op smaak gebracht met saffraan, harissa, knof-look en een krachtige bouillon. Dit wordt aangevuld met verschillende groenten en vlees & vis.

TIROLER GRÖSTLE

Heerlijke verse groentjes met spek- blokjes, rookworst en varkensreepjes. Dit alles afgekruid met typische kummel en zwarte peper. Naar eigen smaak te garneren met mosterd.

SWEET&SOUR

Oosterse pan met rundsreepjes, kraakverse wokgroentjes, wilde rijst en zoetzuur saus.

KIP À-LA-TIKKA MASSALA

Een lekker currygerecht uit de Indiase keuken. Sappige kippenblokjes in een kruidige en romige saus op basis van yoghurt en kokosmelk. Geserveerd met geurige basmati-rijst



BARBECUE FORMULE

Vanaf € 10,00

BARBECUE CLASSIC

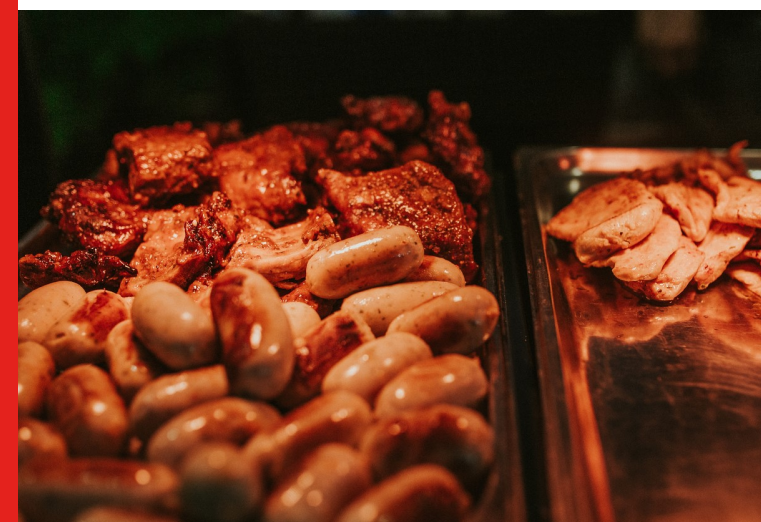
- Barbecueworst
- Gemarineerde kipfilet
- Varkensbrochette met paprika en ui
- Gemarineerd hespenspek

BARBECUE GRILLIN'

- Merguez barbecueworst
- Gevogeltebrochette met paprika en ui
- Gelakte spareribs "sweet&sour"
- Entrecote in zijn geheel gegrild

BARBECUE DEGUSTATIE DELUXE

- Merguez barbecueworstje
- Mini-varkensspies met paprika en ui
- Kipfilet "Indian Mystery"
- Gelakt spareribbetje "Sweet&Sour"
- Gemarineerd ossenhaasje
- Medaillon varkenshaasje in jasje van gerookte spek
- Lamsbrochette met tijm en look



EXTRA'S BARBECUE

Aan te vullen met volgende opties:

OPTIE 1: LEKKERS UIT DE ZEE

- Papillotte van zalm en prei
- Papillotte mosselen à-la-provençale
- Scampipotje met salsa van tomaat en paprika
- Gamba's à-la-planche

OPTIE 2: WARME SAUZEN

- Champignonroomsaus
- Peperroomsaus
- Provençaalse saus
- Stroganoffsaus
- Béarnaisesaus

OPTIE 3: SALADBAR STANDAARD

- Ijsbergsla
- Tomaten met vinaigrette en brunoise van ui
- Komkommerschijfjes
- Geraspte wortelen
- Hardgekookte eitjes
- Pastasalade
- Aardappelsalade
- Koude sausjes, brood en boter

OPTIE 4: SALADBAR "TASTE THE WORLD"

- Kreta salade met witte kool en groene paprika
- Mexicaanse salade met brunoise van tomaat, mais en cresson
- Italiaanse insalata caprese met tomaat, mozzarella en reductie van balsamico
- Handgerolde tabouleh met fijne groentjes
- Griekse salade met komkommer, tomaat en rode ui
- Pittige Marrokaanse bulgur met mais en rode bonen
- Pastasalade pomodorini
- Pastasalade penne groene pesto
- Duitse aardappelsalade
- Koude sausjes, brood en kruidenboter

OVERIGE OPTIES

- Gemarineerde krielaardappeltjes, afgebakken in reuzenpan
- Provençaalse ratatouille van kraakverse zomergroentjes

ZOETE BARBECUE-AFSLUITERS

- Ananasbrochette met portokaramel
- Banane flambée met chocolade, minimarhsmallows en brésilliennenootjes
- Papillotte van vers fruit met honing, kaneel en chocoladestukjes

APERITIEAPJES OP DE BARBECUE:

- Pruimenhapje met spek
- Champignons in lookboter
- Yakitorispiesje
- Scampispiesje

VEGGIE'S CHOICE:

- Warme groentenspies
- Kebabs van aubergine met chili
- Italiaans tomaatjes met buffelmozzarella

OFYR-FORMULE



VLEES- EN VISGERECHTEN

Gelieve 3 gerechten te kiezen uit onderstaand aanbod:

- Zalmfilet in papilotte met dille en citroen
- Gebakken filet pure op z'n geheel
- Gemarineerd varkenshaasje
- Gepekeld varkensrachs
- Gekruide lamscarre
- Forelfilets met dragon en appel in papilotte
- Entrecote op z'n geheel
- Melk- kalf filet



INCLUSIEF SIDE DISHES

Uw gekozen vlees- en visgerechten worden aangevuld met volgende bijgerechten:

- Gebakken kriel aardappelen in grote pan
- Salad bowl met parmezaanschilfers, kerstomaatjes en pijnboompitten
- Parelcouscous met paprika
- Gebakken warme groenten (courgette, trostomaat, paprika, venkel.....)



DRESSING

Volgende dressings worden aangeboden:

- Olijfolie
- Witte wijn azijn
- Thousand island,
- Yoghurt dressing
- ...

TRADITIONELE BUFFETTEN

Vanaf € 18,00

Graag serveren wij u onze traditionele koude en warme buffetten.

Ook kunnen wij voor u en uw gasten een uitgebreide Breugheltafel bereiden.

Had u graag een landenbuffet, ook hiervoor hebben wij de gepaste formule.



KOUD BUFFET

- Varkensgebraad met vers fruit
- Gevulde verse eitjes
- Verse gepocheerde zalm
- Gemarineerde kippenboutjes
- Beenham met rucola, kruidenkaas en asperges
- Babytomaatjes met grijze Noordzeegarnalen
- Cavaillon-meloen met Parma ham
- Perzik met huisbereide tonijnmousse
- Gevulde eitjes met krab
- Gerookte rivierpaling met tartaar van rode biet
- Traag gegaard rosbief met mieriksworteldressing
- Gerookte kipfilet met pesto-mayonaise

Inclusief variatie aan verse groentjes, rauwkostsalades, aardappel- en pastasalade Koude sausjes, broodjesassortiment en boter

WARM BUFFET

- Varkenshaasje met champignonroomsaus
- Kippenblokjes in kruidenkaas en wortelschijes
- Hoevekip 'grand-mère'
- Rundsstoverij met Leffe bruin
- Orloffgebraad
- Tongrolletjes met fijne groentjes in witte wijnsaus
- Verse zalm met mild mosterdsausje
- Scampi's van het huis (spek, tomaat, paprika)
- Lasagne bolognaise
- Pasta arrabiata
- Lasagne met spinazie
- Canneloni met ricotta
- Canneloni à la bolognese speziati met tomatensaus

Inclusief bijgerechten zoals aardappelpuree, gratin Dauphinoise, gemarineerde krielaardappeltjes, gegratineerde broccoli, jonge geglaceerde wortelen

WALKING DINNER

Vanaf € 25,50

Tijdens een walking dinner genieten uw gasten van meerdere kleine hapjes die geserveerd worden gedurende de hele avond. Deze culinaire gerechtjes zijn een mix van warme en koude amuses. Samen vormen zij een volwaardig dinner.

Gelieve uw keuze te maken uit onderstaand aanbod. Onze suggestie: 3 koude gerechtjes, 1 soep, 3 warme gerechtjes en 3 keuzes uit de tapa-dessertglaasjes.

KOUDE GERECHTEN

- Slaatje met gerookte eendenborst en veenbessentapenade
- Tataki van rund met kruidenkaas en mangodressing, krokante foccacia en reductie van porto-balsamico azijn
- Trio van wildepaté met warme Luikse siroop en toast
- Vitello tonnato met tunamayo, pijnboompitjes, parmesan en appelkappertje
- Rilletes van gerookte ham met crispy onion en vijgenconfijt
- Eendenmousse au sauterne met gebakken honingkoek en mango-gember chutney
- Slaatje van traag gegaard rosbeef en mierikswortelcrème
- Brunoise van aardappel, rolmops, schijes radijs en zure room met bieslook
- Babytomaatjes met grijze Noordzeegarnalen, afgewerkt met fancy kroepoek
- Rundscarpaccio met eendenmousse, geroosterde pijnboompitjes en balsamicosiroop
- Winters slaatje met mousse van Breydelham en gelei van rode porto

€ 4,00 per stuk



SOEPEN

- Erwtensoep met rookworst en lardinettes
- Champignonsoep met Zwarte Woudham en bieslookroom
- Witloofsoepje afgewerkt met truffelolie
- Pittig tomatensoepje met chorizosnippers
- Pastinaak-knolseldersoep met grijze Noordzeegarnalen
- Uiensoep met Vacherin
- Broccolisoup met sliertjes gerookte zalm

€ 1,50 per stuk

WALKING DINNER



WARME GERECHTEN

- Saltimbocca alla romana met jus van rozemarijn, cupcake van doperwt en spiesje met gemarineerde krieltjes
- Rundsstoverij met St. Bernardus Abt 12 en gekruide aardappelschijes
- Ossenhaasje "Stroganoff" met risotto van aardappeltjes en bospaddenstoelen
- Pot-au-feu van kalkoen met prinsessenboontjes, rode ui en tuinkruidenpuree
- Gentse waterzooi (malse kippenblokjes met julienne van wortel en selder met krielaardappeltjes in romige velouté)
- Canneloni van ricotta en spinazie met gerookte zalm en jus van kreeft.
- Pot-au-feu van wild met knolselderpuree x Zwiebeln rostbraten (gebraad met sausje van ui en spekjes) met rösti-aardappelen
- Stoverij van varkenswangetjes met balsamico en Rodenbach en aardappelpartjes skin-on
- Lamskoteletjes met kruidige couscous en kaneelsausje
- Konijn met honingkoek, Luikse siroop en Roseval aardappeltjes rozemarijn
- Scampi's met salsa van paprika-tomaat en gerookte bacon
- Papillot van Carta Fata folie met victoriabaars, fijne groentenratatouille en aardappelmousseline
- Papillot van Carta Fata folie met bakharing, rode ui en gerookt spek

€ 4,00 per stuk



SWEET, SWEETER, SWEETEST

Afsluiten in stijl met onze sweet boulevard of liever gewoon pannenkoeken of een ijskar op uw feest? Het kan allemaal!

TAPA-DESSERTGLAASJES

- Bavaois van zwarte bessen en bosbessen
- Panna cotta met kokos en frambozen
- Chocolademousse met vanillesaus
- Crème van mascarpone met aardbeien en limoncello
- Rijstpap op grootmoeders wijze met bruine suiker
- Panna cotta met rood fruit
- Chocolademousse met bavaois van framboos en chocoladeganache
- Mangomousse met abrikoos
- Crème van mascarpone met advocaat
- Witte chocolademousse met gemalen biscuit en aardbeienslagroom
- Crème brûlée
- Mousse van ananas met gebakken kokos en ananas

UIT TE BREIDEN NAAR ONZE SWEET BOULEVARD

Opstellen van een **tapa-dessertenbuffet** in verschillende niveaus en diverse zoetigheden. Uw gasten nemen een bordje en kunnen naar eigen smaak en goesting hun eigen dessertsbordje samenstellen.

- Spiesjes van vers fruit
- Glazen snoepvazen met schepsnoep, bonbons, marshmallows, ouwels, ...
- Mini petit-fours, kleurrijke macarons, slagroomsoesjes, éclairs, ...

Rijkelijk gedecoreerd met kokossneeuw, smarties, sneeuwballen, ...

