

A Pastabuffet (vanaf 8 pers.)

Wij werken uitsluitend met verse pasta's !, vegetarische, glutenvrije of afwijkende pasta's mogelijk op verzoek.

Inclusief: rijkelijk zuiders broodassortiment, twee kazen

Bain-maries worden gratis aangeboden: verkoop brandpasta € 3.20/st.(2 per toestel, hersluitbaar)

Borden en bestek kan men huren bij ons.

Het buffetmateriaal dient ons afgewassen terug bezorgd te worden, zoniet rekenen wij een meerkost aan van min. € 25,00

De pasta's kunnen makkelijk worden opgewarmd of **warm worden afgehaald waar mogelijk.(vanaf € 250)**

Levering eveneens mogelijk vanaf dit bedrag, na tijdige bestelling

Gratis binnen de straal van 10 km., indien verder a' € 0.50/km.

Prijzen BTW incl.



1) **Famiglia** (vanaf 12 pers. reeds kortingen)

Pizzaportie pp als hapje pp (zelf op te warmen) + 3pasta's

Lasagne Bolognese

Spirelli met fondue van tomatenroomsaus, kip en kappertjes

Strozzapreti "Carbonara "

2 soorten vers gemalen kaas,

Zuiderse broodsoorten

2) **Gustoso** (vanaf 12 pers. reeds kortingen)

Pizzaportie pp als hapje pp (zelf op te warmen) +3 pasta's

Lasagne Bolognese of Lasagne vegetarisch OF pennette, paddestoelen, gebakken gehakt, licht pikante tomatenroomsaus

Spirelli met spinazie en tonijn

Reuze ravioli gevuld met; ricotta, aubergine, asperge(seizoen), kip etc... geklaarde boter, kervel en limoen

2 soorten vers gemalen kaas,

Zuiderse broodsoorten

3) **Delizioso** (mogelijk vanaf 10 p -vanaf 15 pers. reeds kortingen)

Pizzaportie pp als hapje pp (zelf op te warmen) + 4 pasta's

Orecchiette met pesto en Italiaanse venkelworst

Lasagne van het huis (mozzarella, tomaat, oregano)

Mezze rigatoni met gesmolten kerstomaatjes, witte selder en scampi

Girasoli (gevulde pasta) met asperge, kervel, limoensaus

2 soorten vers gemalen kaas,

Zuiderse broodsoorten



Mogelijke suggesties (steeds en uitsluitend seizoensgebonden)

- Raviolacci met tomaat en mozzarella
- Lasagne verde van zalm en spinazie
- Linguine scampi, botersaus met dragon en fijne groentjes
- Canneloni met kalfsvlees, champignons en "Cime di rapé "
- Reuzen ravioli (Giganti) met pancetta, olijfolie en groene asperges(seizoensaanbod)
- Schelpjespasta ,broccolini, olijfolie ,coppa, grana padano

Kinderpasta's /portie van 400 gr.

- Macaroni met kaas en hesp OF Spaghetti Bolognese OF strikjespasta met tomatensaus en vleesballetjes
OF lasagne Bolognese (met mini piccolo)

B Koud Zuiders-Continentaal buffet (mogelijk vanaf 10 pers.)

Volledig koud (warm kan op verzoek !) STEEDS MAALTIJDVERVANGEND

Tomaat-buratini, limoenolie, basilicum
Vitello tonato kapperappeltjes, grana padano
Tonijncarpaccio, kappers, citroenzeste, sesam
Gegrilde groene asperges en Seranoham
Gegrilde groentjes met artisjokharten
Arancini al ragu'
Koude pasta "rosso" met kippenreepjes
Libanese bulgursalade met Feta
Champignons a' la Greque
Rucolaslaatje met gemarineerde rode ui en zongedroogde tomaatjes
Houmous met Platbrood, munt en pistache

Zuiderse broodsoorten
Oliesetje

Een tiental bereidingen, fris, vers en uiteraard seizoensgebonden.
Inclusief brood, oliën, salades en garnituren.

Mogelijke warme suggesties, lamsnavarin, kalfsescaloppe Milanese , osso-bucco,(puntpeper, basilicum , courgette,)zarzuela, tajine van kip en citroen , melanzane met Parmezaankaas
Prijzen op aanvraag



C Koud (Seizoens) buffet (vanaf 6 pers.)

- Keurtomaatje "Monegasque "
- Duo van gerookte vis (forel, makreel)
- Honingtomaatjes met buratini,
- Scampispiesje met zongedroogde tomaatjes en basilicum
- Mootje gebakken roze zalm
- Mini vogelnestjes van kwarteleitjes
- Breydelham met verse(groene asperges)
- Vlaamse asperges mimosa (seizoen a' dagprijs)
- Seranoham met meloen
- Traag gegaard, gelakt buikspek
- Rauwkostslaatjes (5)
- Sausen (2)
- Aardappel en pastasalade
- Delicatessebroodjes(3) en boter

(Aanpassingen, uitbreidingen mogelijk, informeer naar onze suggesties

Kindersuggesties op eenvoudig verzoek

C/ 1 WARMЕ BUFFETTEN STELLEN WE GRAAG SAMEN TIJDENS ONZE FEESTBESPREKINGEN OP MA/DI -Warm aanleveren mogelijk

D Aperitiefbroodjes-uitgebreid, verfijnd gamma

(Particuliere prijzen vanaf 30 st.)

Een verfijnd, rijkelijk gamma aan (aperitief) broodjes.D.w.z. een formaatje kleiner dan de klassieke lunch(sandwich) broodjes, doch in een zeer uitgebreid gamma; zachte, halfharde, krokante, meergranen, volkoren, muesli, waldcorn, mar Deense smörrebröd, vita-plus etc...) Zuiders gamma aan ciabata's, foccaccia, tramazoné, pizza romana, **NIEUW: Schiacciata, salsa, pecorino, coppa, tapenade van pepers, gerookte paprika**

Zowel open als gesloten , opgevuld, opgespoten, gegratineerd, opgerolde als getoaste varianten, zeer ruim aanbod aan belegsoorten, van klassieke belegsoorten, huisbereide salades, fijnkost charcuterie, (Franse) kazen , gedroogde hamsoorten, gerookte vis , carpaccio, vitello tonato etc... voor iedereen wel wat ! **ZEER RIJKELIJK AFGEGARNEERD**

Steeds individueel geplaatst in cuvetten op authentieke houten planken gepresenteerd en op hun beurt sierlijk verpakt.

Afwijkende maaltijden , gluten , lactose vrije, vegetarische, veganistische ... zijn zeker mogelijk.



ZEER GESCHIKT VOOR RECEPTIES, ONTVANGSTEN , RECEPTIES OF BABYBORRELS

Lunchformaat eveneens mogelijk, gelijkaardig assortiment .

(al dan niet met groentjes belegd)



E Desserten (vanaf 8 pers, min. 5 per soort)

Een gans jaar door dessertdegustatieglaasjes: Duo chocoladeschuim, tirami-su, Panna-cotta van koffie met speculoos,, mousse van passievrucht met meringue, seizoensfruit met mascarponé en crumble en prikker van mini beignets verkrijgbaar. Steeds huisbereid en fijn afgearbeid,

Voor grotere hoeveelheden- uitgebreide lijst verkrijgbaar op verzoek-ook desserts buffet



Algemeen:

Wij bieden graag culinair aangepaste gerechten aan voor kinderen, typische diëten, vegetariërs of aangepaste maaltijden. Ethische of medische redenen worden zeker in acht genomen.

Doch we kunnen helaas NIET tegemoetkomen aan alle diëtaire restricties .

**Ons keukenteam is op de hoogte van de allergenen wetgeving.
Bij vragen kan u steeds bij de verantwoordelijke terecht.**

Gerechten en menu's kunnen onderling wijzigen van ingrediënten en samenstelling.

Intoleranties dienen vooraf gemeld te worden, waar mogelijk passen wij deze aan of zoeken een waardig alternatief. Op het ogenblik zelf aan kostprijs om deze alsnog door te voeren.



Wij bieden graag culinair aangepaste gerechten aan voor kinderen, typische diëten, vegetariërs of aangepaste maaltijden.
Ethische of medische redenen worden zeker in acht genomen.

Bestellingen kunnen persoonlijk op de zaak, online of telefonisch.
Graag min. 4 dagen vooraf.

Betalingen enkel cash of payconiq

Er wordt steeds een waarborg van(min.) € 100 aangerekend voor de materialen, geen wegwerp, steeds porseleinen, inox of glaswerk. Indien deze afgewassen en ongeschonden retour komen ontvangt u deze waarborg uiteraard terug.

Bij tijdige bestelling kunnen borden , bestekken en serviezen bij ons gehuurd worden, mogelijks aangeleverd.

We werken steeds en uitsluitend seizoensgebonden , vandaar dat onderlinge aanpassingen mogelijk zijn.

U kan ons steeds en vrijblijvend bereiken op 011/42.27.13

