

Herbst

Winter

2011-2012

Winters Luxe-buffet

€35,50 pp

Halve kreeft Belle-rue

Duo van zalm en St-jacobsnoten

Bloemkoolmousse met grijze garnalen en peterseliecoulis

Assortiment wildpatés met aangepaste confituren

Of Ganzenlever met gandaham (+€5 /st.)

Terrine van fazant en boschampignons

Knolselderfantasie

Carpaccio van hertekalf met truffelolie en pecorino

■ ■ ■

Verse pasta met bospaddestoelenmengeling en truffelolie

Luxe-broodjesassortiment en hoereboter

■ ■ ■

Trio van desserts : Chocolademousse, jaranais, Tiramisu

Enkel verkrijgbaar op 24, 25, 31 december 2011 en 1 januari 2012.

Trio van wildpasteien met confituren en nootjes

of

Rollade van gerookte en gepocheerde zalm met een kruidensausje

Vissoepje met cognac

of

Courgettensoep met Boursin

Zee tongrolletjes gevuld met zalm in een kreeftensausje

of

Parelhoensuprème, calvadossaus, wintergarnituur

of

Hertenstoverij met wintergarnituur en gratinaardappeltjes

Trio van desserts : Chocolademousse, jaranais, Tiramisu

Enkel verkrijgbaar op 24, 25, 31 december 2011 en 1 januari 2012.

Onze heerlijke buffetten

Buffet Klassiek

17.50 €/pp

Verse Noorse zalm
Gerookte forel
Tomaat garnaal
Gevuld eitje
Varkensgebraad
Carpaccio van rosbeef
Aspergerolletjes
Gemarineerde kip
Pastasalade
Groenten
Sausen
Aardappelsla
4 mini-broodjes + botertjes

Buffet Royale

22.95 €/pp

Verse Noorse zalm
Gerookte zalm
Gemarineerde zalm of gerookte heilbot
Gerookte forel
Tomaat garnaal
Gemarineerde kip
Pêche met tonijn
Varkensgebraad
Rundscarpaccio
Parmaham met vers fruit
Aardappelsalade, pastasalade
Sausjes
Groentjes
4 mini-broodjes + botertjes

Buffet de Luxe warm en koud

28,95 €/pp

Gepocheerde zalm met coctail- en vincentsaus
Gerookt visbordje met mierikswortelsaus (zalm, heilbot, forel en makreel)
Trio van wildpatés met appeltjes en confituren
Gerookte eendenborstfilet met kiwi en vijgenconfituur

■ ■ ■

Aardappelsalade
Groentenassortiment
Broodjesassortiment en botertjes

■ ■ ■

Scampischotel met currysaus en juliennegroentjes
Parelhoenfilet op Brabantse wijze en gratinaardappeltjes

■ ■ ■

Laagjesdessert met bosvruchten, pana cotta en chocolademousse

Buffet uit de zee

19,75 €/pp

Carpaccio van Huisgemarineerde zalm
Gepocheerde zalm met vincentsaus
Gerookte zalm met wasabi-room

■ ■ ■

Gerookte heilbot met cocktailsaus
Klassieke tomaat-garnaal
Gerookte forelfilet met kappertjes en gesnipperde ui
Sappige pêchen, gevuld met tonijnsalade
½ kreeft belle-vue (+ 15€)

■ ■ ■

Groenteschotel
Aardappelsalade
Broodjesassortiment en hoeveboter

Italiaans Buffet (vanaf 10 personen)

24.50 €/pp

Trio van zalm:

- gemarineerde zalm met honing-mosterdvinaigrette
- gerookte zalm met wasabiroom
- gestoomde zalm met vincent saus

Vitello tonato

Carpaccio van rundsvlees, pecorino, truffelolie en noten

Parmaham met meloen en fruitgarnituur

Salade caprese

Pasta pesto verde

Olijvenmengeling van het huis

Assortimentje Italiaanse kazen

Groene boontjessalade

Salade met rucola, veldsla, rode biet en parmezaanse kaas

Ciabatta en focaccia

Tiramisu van het huis

Italiaans buffet warm en koud vanaf 10 personen

29.50 €/pp

Gemarineerde zalm met honing-mosterdvinaigrette

Kort aangebakken tonijn

Vitello tonato

Parmaham met meloen en fruitgarnituur

Rundscarpaccio met truffelolie

Tomaat-mozzarella met balsamicovinaigrette en basilicum

■ ■ ■

Salade met rucola, veldsla en rode biet

Ciabatta en focaccia

■ ■ ■

Scampi's in tomaten-basilicumsaus

Lasagne bolognaise

Italiaanse kalkoenrollade met groene boontjes

■ ■ ■

Tiramisu van het huis

Pasta Buffet

14.90 €/pp

Pasta's met vlees:

Lasagne bolognaise
Tagliatelli Oriëntaals: kip, wokgroenten en currysaus
Cannelloni Mexicaans: pittige gehaktvulling met maïs, paprika's en tomatensaus
Ravioli gevuld met vlees en een tomaten-basilicumsaus
Macaroni met kaas en ham
Penne carbonara

Pasta's met vis:

Lasagne met verse zalm en bladspinazie
Girasolli met asperges en gerookte zalm met een saus van asperges (april-juli)
Tagliatelli met gerookte zalm en een dille saus
Spaghetti nero met scampi's en spek

Pasta's vegetarisch:

Lasagne vegetarisch
Canneloni vegetarisch met groene pesto
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie en een tomaten-basilicumsaus
Tagliatelli met boschampionns en truffelolie (okt-jan)
Penne Arrabiata

Uit elke pastagroep kan u 1 pasta kiezen.
Vanaf 25 pers kan u meerdere pasta's kiezen.

Dit buffet kan warm afgehaald of geleverd worden.

Wij leveren gratis warmhoudschotels bij.
Vuurtjes €2.00 per stuk (2 vuurtjes per warmhoudschotel)

Niet verkrijgbaar van 22 december 2011 tot 4 januari 2012

Breugeltafel

15.20 €/pp

Niet verkrijgbaar van 22 december 2011 tot 4 januari 2012

Boerenpaté
Beuling zwart en wit met appelmoes
Gerookte en gekookte boerenhesp
Frikadellenkoek met kriekjes
Paterkenskaas met mosterd
Breugelkop
Schotel met frisse salade
Cake
Rijstpap met bruine suiker
4 mini-broodjes + botertjes

Brunch (vanaf 10 personen)

23,95 €/pp

Niet verkrijgbaar van 22 december 2011 tot 4 januari 2012

Eierdopje gevuld met roerei en bieslook
Gerookte visschotel van zalm, heilbot en forel
Parmaham met meloen
Huisbereide quiche
Waterzooi van kip
Kaaspalletje
Assortiment van desserts
Broodjes, koeken, croissants en huisbereide confituur

Racletteschotel

12,50 €/pp (vanaf 10 personen)

Schotel met raclettekaas en verschillende soorten gerookt vlees en salami's

Aardappelen in de schil, tomatensalade, zure uitjes en augurken, boschampionns en uiringen

Baguetten en botertjes

huur Racletteschotel € 5,00/st.

Kaasschotel met enkel ambachtelijke kazen

Hoofdgerecht (260g) 14,00 €/pp
Gepresenteerd met exotisch fruit en een frisse salade

Kaasschotel met exotisch fruit

Hoofdgerecht (260g) 10,00 €/pp
Dessert (150g) 7,00 €/pp

Kaasschotel met gedroogd fruit & noten

Hoofdgerecht (260g) 8,00 €/pp
Dessert (150g) 5,00 €/pp

**Bij al onze buffetten krijgt u een korting van
5% indien meer dan 25 personen
10% korting bij meer dan 50 personen**

Fondue, gourmet, wok en grillplaat

Vleesfondue

9.80 €/pp

Rundsvlees, kalfsvlees, varkensvlees, kalkoenfilet, bollekes, worstje, dadel met spek

Kinderfondue

4.90 €/pp

Kipfilet, bollekes (4 st.), worstje

Vleesgourmet

9.90 €/pp

Rundsvlees, kalfsvlees, varkensvlees, kipfilet, lamskoteletje, worstje, bacon cordon bleu

Kindergourmet

4.90 €/pp

Kipfilet, kalfskoekje, hamburger, worstje, bacon cordon bleu

Vleesassortiment voor grillplaat

11.50 €/pp

Rundsvlees, kalfsvlees, varkensvlees, kipfilet, lamskoteletje, worstje, bacon cordon bleu

Tepan Yaki

14,50 €/pp

zalmblokjes, St.Jacobsnoten, scampi's, pangasiusrolletje
Kalkoenfilet, kipfilet, parelhoenfilet, eendenborst- en struisvogelfilet

huur Teppan Yakiplaat € 5,00/st. (waarborg €25.00)

Wok

18.50 €/pp

Scampi, Kippenreepjes, kalfs-, runds-, en varkensvlees in aangepaste marinades
Sauzen, groenten, rijst en noedels royal

Garnituren

- Groentenschotel Luxe** voor bij gourmet, barbecue, ... 5,50 €/pp
Pastasalade, couscoussalade, tomatensalade, boontjessalade, griekse salade, vitamientje, gemengde salade en aardappelsalade
- Groentenschotel basis** voor bij gourmet, barbecue, ... 3,65 €/pp
Aardappelsalade, tomaten, worteltjes, komkommer, gemengde sla
- Warme sausen** (potje van 250g) €2.80/potje
Bearnaise, peperroomsaus, champignonnenroomsaus, Provençaalse saus
- Koude sausen** (potje van 250g) €2.00/potje
Coctailsaus, tartaar, looksaus, currysaus, zigeunersaus, Barbecuesaus, honing-mosterdsaus, mayonaise, bieslooksaus
- Luxe assortiment broodjes in een mand** 1,75 €/pp

Charcuterieschotels

Niet verkrijgbaar op 25,26 december 2011 en 1,2 januari 2012.

- Charcuterieschotel** 10,00 €/pp
voorzien van een frisse groenteschotel en exclusief gepresenteerd (220 g fijne charcuterie per persoon)
- Italiaanse kaas - & charcuterieschotel** 14,00 €/pp
Uitsluitend Italiaanse kazen en charcuterie, aangevuld met olijven, zongedroogde tomaten, een salade van rucola, veldsla, rode biet & Parmezaanse kaas, een tomaat-mozarella-salade en Italiaans brood en boter
-

Ontbijtmanden

assortiment minibroodjes,
een croissant, en een koffiekoek
fruitsap & verse fruitsla
yoghurt
gerookte zalm
roereitje
Franse brie en fijne charcuterie
confituur, honing & echte boter

Standaard: 14,95 € pp

Ontbijtmand met **schuimwijn**: 18,45 € pp

Ontbijtmand met **Champagne**: 21,95 € pp

Niet verkrijgbaar op 24,25,26 en 31 december 2011 en 1,2 januari 2012.

Afternoon tea

16,95 €/pp (minimum 10 personen)

Engelse sandwiches met:

Gerookte zalm, komkommer & dille
Stilton met perengelei
Eiersla met grijze garnalen & waterkers
Franse brie met dadels en honing

Scones (2 pp) met clotted cream
en huisgemaakte aardbeienconfituur

Assortiment hartige quiches
met een frisse tomatensalade

Assortiment zoetigheden:

Tiramisu
Mini-cakes
Chocolademousse

Niet verkrijgbaar van 22 december 2011 tot 4 januari 2012

Receptie

Forelmousse met grijze garnalen en dille-room

Gebakken scampi met ananas

Verse kaas met kruiden en gerookte zalm

Tomaat-mozzarella-pesto

Gegrilde St-jacobsnoot met geconfijt witloof

Foie gras met appel en vijgenconfituur

Gerookte eendenborst met kiwi

Tiramisu

OF Vidée met kip en curry

Chocolademousse

Zakouski met champignons

15 € pp
(min. 10 pers.)

Met bediening(2uur) vanaf 25 personen €20.00 pp

Met bediening(2uur) vanaf 50 personen €17.50 pp

Drankenformule €13.00 pp

(Méthode Champenoise en vers fruitsap)

Wij adviseren u graag bij het uitkiezen van uw wijnen.

Wij maken u graag een voorstel op maat!

Alle dranken kunnen gekoeld geleverd worden.

Gastvrije aperitiefhapjes

Koude hapjes

Tomaat-mozzarella-spiesje 1,15 €/st.

Lepelhapjes: 1,00 €/st.

Bloemkoolmousse met grijze garnalen, zalmousse met zalmkaviaar, forelmousse met bieslookroom, wildpaté met uienconfituur, hammousse met witloofconfituur, verse kaas met tuinkruiden en gerookte zalm

Gevulde aperitiefglaasjes (vanaf 10 stuk per soort): 1,50 €/st.

Avocadomousse met grijze garnalen, Parfait van ganzenlever en Portgelei, Scampi met truffelmayonaise, Verse kaas met tuinkruiden en gerookte zalm, hammousse met witloofconfituur

Aperitiefbordjes: (vanaf 10 stuks per soort) 1,75 €/st.

Rundscarpaccio, gerookte forefilet met erwten-ricottapuree, gerookte zalm met klassieke garnituur, gerookte eendenborst met kruidige salade en vijgenconfituur, tataki van tonijn met pestovinaigrette, gemarineerde St.Jacobsnoten met limoenvinaigrette

Foccaciahapjes 1,00 €/st.

Gerookte zalm en verse kruidenkaas, pastrami met parmezaanse kaas en pesto, franse brie met honing

Niet verkrijgbaar op 24,25,26 en 31 december 2011 en 1,2 januari 2012.

Warme hapjes

Gevulde zakouskis	0,85 €/st.
Kaas en hesp, kip met kerrie, grijze garnalen, roquefort, geitenkaas en luikse siroop, quiche, pizza	
Kaaskroketjes	0,35 €/st.
Garnaalkroketjes	0,55 €/st.

Aperitiefbordjes (300 g)

Bordje Spaanse tapas	15,00 €
(manchego, serrano, chorizo, olijven, ansjovis)	
Bordje Italiaanse hapjes	15,00 €
(Parmaham, olijven, grissini, tapenades, mortadella, tomaat-mozzarella)	
Bordje Belgisch	10,00 €
(Maredsous, Oud Brugge, salami, Gentse kop, mosterd, zure uitjes en augurken)	

Niet verkrijgbaar op 24,25,26 en 31 december 2011 en 1,2 januari 2012.

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes	3,50 €/L
Courgettesoep met Boursin	4.50 €/L
Garnalenbisque met cognac en gebakken scampi	8,50 €/L
Witloofvélouté met grijze garnalen	5.20 €/L
Kippenvélouté met gerookte eendenborstreepjes	5.20 €/L
Roomsoepje van boschampignons met cognac	5,80 €/L
Pompoensoepje met kerrie en spekreepjes	4.50 €/L
Vélouté van knolselder met fazantfilet	5.20 €/L

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Noordzeebordje (tomaat garnaal, gerookte zalm, heilbot en forel)	9,90 €
Parma met zuidere meloen en fruitgarnituur	5.80 €
Carpaccio van huisgemarineerde zalm	6.75 €
Rundscarpaccio	
Klassiek met rucola, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas	6,75 €
Royal met truffelolie, walnoten en pecorinokaas	7,50 €
Halve kreeft Belle-vue (per 2 personen bestellen)	18.50 €
Trio van wildpasteien met confituren en nootjes	7,50 €
Terrine van ganzelever met appeltjes en vijgenconfituur	12,50 €

Warme voorgerechten

Koninginnepasteitje	4,50 €
Vispannetje met kabeljauw, tong, zalm en scampi	8,80 €
Scampi's (5 st.) in look- of currysous met verse groentjes	7,80 €
Noordzee-tongrolletjes op Normandische wijze	11,50 €
Gestoomde kabeljauwfilet op een bedje van prei	8,50 €
Duo van scampi en St.Jacobsnoten	9,30 €
Rollade van Tong en zalm in een kreeftensausje	8.90 €
Kabeljauw in gerookte zalmjasje met bieslooksousje	8.90 €
Gebakken zalmfilet in gandaham en bladspinazie	8.50 €

Hoofdgerechten

Vis (puree of kroketjes inbegrepen)

Vispannetje van het huis	11.50 €/pp
Gebakken zalm in gandraam met bladspinazie	12.50 €/pp
Kabeljauwhaasje met prei in witte wijnsaus	13.50 €/pp
Noordzeetongrolletjes op normandische wijze	15.50 €/pp
Scampi's (9 st.) in zachte curry of looksaus	13.50 €/pp
Gepocheerde zalm met bearnaisesaus	12.50 €/pp
Tongrolletjes gevuld met zalm in kreeftensaus	15.50 €/pp

Vlees

Kalkoenrollade op Italiaanse wijze	14.50 €/pp
Kalkoengebraad in champignonroomsaus	10.50 €/pp
Kalkoenfilet in appelsiensaus	11.50 €/pp
Kalkoenfilet in jagerssaus	11.50 €/pp
Kalkoenfilet in roze pepersaus	11.50 €/pp
Kalkoenfilet in veenbessensausje	11.50 €/pp
Orloff gebrad	11.50 €/pp
Varkensgebrad in champignonroomsaus	10.50 €/pp
Varkensgebrad in een mosterdsausje	10.50 €/pp
Varkensgebrad in een jagerssaus	10.50 €/pp
Varkenshaasje in groene pepersaus	14.50 €/pp
Varkenshaasje in een mosterdsausje	14.50 €/pp
Wild stoofpotje van hert	15.50 €/pp
Parelhoenfilet in calvadossaus	15.50 €/pp
Eendenborstfilet in roze pepersaus of appelsiensaus	15.50 €/pp
Hertekalffilet in veenbessen- of boschampignonroomsausje	18.50 €/pp
Lamsfilet in een mosterdsausje	16.50 €/pp

Groentengarnituur basis inbegrepen: witloof, worteltjes, boontjes in spek
Puree of kroketjes inbegrepen

Extra garnituur wild: appel met veenbessen en knolselderpuree **+2.50 €/pp**
Aardappelgratin **+1.00 €/pp**

Vegetarisch

Quiche met bladspinazie, pijnboompitten, geitenkaas, zongedroogde tomaten en parmezaan	15,30 €/kg
Vegetarische lasagne	9,75 €/kg
Tomaat-mozzarella met basilicum en balsamico	5,45 €/pp

Voor de kleintjes (puree of kroketjes inbegrepen)

Gehaktballetjes in tomatensaus	3,95 €
Kinderspaghetti	3,95 €
Kindervid�e met koekje	3,95 €
Krokante kip met appelmoes	4,20 €

Huisbereide desserts

Huisbereid en mooi gepresenteerd in een glas:

Rijstpap	1,70 €
Tiramisu	2,30 €
Chocolademousse	2,30 €
Frambozenmousse	2,30 €
Tiramisu van speculaas	2,50 €
Pana Cotta met ananas	2,50 €
Duo van chocolade- en frambozenmousse	2,50 €

Mini-desserten in glaasjes :

Tiramisu, chocolademousse, rijstpap of frambozenmousse	1,15 €/st.
Duo van chocolade- en frambozenmousse, tiramisu van speculaas, Pana Cotta met ananas	1.30 €/st.

Partybroodjes

40 mini-broodjes of mini-sandwiches naar keuze in een mand of een partybrood (+7€)

Klassiek: kaas, beenhesp, préparé, kipcurry, surimi 45,00 €

Royal: chatka krabsla, Franse brie met honing, gerookte zalm, préparé, filet d'Ardenne 60,00 €

extra belegde mini-broodjes standaard 1,15 €/st.

extra belegde mini-broodjes royal 1,50 €/st.

• **Party-focaccia in een luxe versierde mand:** 70,00 €

10 olijvenfocaccia met rosbeef, rucola, zongedroogde tomaten en Parmigiano

10 kruidenfocaccia met gerookte zalm en geitenkaas

10 tapenadefocaccia met Parma en waterkers

10 dadelfocaccia met Franse brie, honing en verse vijgen

Niet verkrijgbaar op 24,25,26 en 31 december 2011 en 1,2 januari 2012.

huren materiaal

Borden 0,20 €/st.

Glazen 0,16 €/st.

Bestek 0,16 €/st.

Partytafel met linnen 20,00 €/st.

Partytafel zonder linnen 10,00 €/st.

Linnen voor partytafels 10,00 €/st.

Beste klant, gelieve het gehuurde materiaal afgewassen terug te geven. Voor niet afgewassen materiaal, zijn wij genoodzaakt de prijs te verdubbelen. Bedankt voor uw begrip.

Voor leveringen aan huis vragen wij volgende onkostenvergoeding:

- In Hove: 10€
- Buiten Hove: 10€ + 1€/km

Beste klanten,

Wij gaan ook graag in op uw suggesties en ideeën!

Samen met u werken wij elk feest uit op uw maat en budget!

Wij geven u met veel plezier advies!

Deze uitgave van **BRANDTFOOD** *à la carte* vervangt alle vorige.

1