

EINDEJAARSREGELING 2018 - 2019

	Openingsuren		Leveringen
	Winkel	Bediening Charcuterie	
Wo 19/12	7u30 – 19u00	8u30 – 18u00	
Do 20/12	7u30 – 19u00	8u30 – 18u00	
Vr 21/12	7u30 – 19u00	8u30 – 18u00	
Za 22/12	7u30 – 18u00	8u00 – 18u00	
Zo 23/12	7u30 – 13u00	8u00 – 13u00	
Ma 24/12	7u30 – 17u00	8u30 – 16u00	Leveringen tot 15 u
Di 25/12	8u30 – 13u00	Gesloten	Leveringen tot 15 u
Wo 26/12	Gesloten	Gesloten	Afhaling tss 10u – 12u
Do 27/12	7u30 – 19u00	8u30 – 18u00	
Vr 28/12	7u30 – 19u00	8u30 – 18u00	
Za 29/12	7u30 – 18u00	8u00 – 18u00	
Zo 30/12	7u30 – 13u00	8u00 – 13u00	
Ma 31/12	7u30 – 17u00	8u30 – 16u00	Leveringen tot 15 u
Di 1/01	8u30 – 13u00	Gesloten	Leveringen tot 13 u
Wo 2/01	Gesloten	Gesloten	
Do 3/01	7u30 – 19u00	8u30 – 18u00	

Uiterste Besteldata :

Bestellingen voor KERSTMIS kunnen geplaatst worden tot uiterlijk MAANDAG 17 DECEMBER

Bestellingen voor NIEUWJAAR kunnen geplaatst worden tot uiterlijk WOENSDAG 26 DECEMBER

Bestel voor 30/11/2018 en ontvang een attentie !!!!!

Leveringen :

Enkele dagen op voorhand zal U van onze logistieke afdeling een indicatie ontvangen van het levering uur, er kunnen bijgevolg geen vaste levertijdstoppen worden afgesproken bij de bestelling.

APERITIEFHAPJES

Bestel online > catering > aperitiefhapjes

LUXE OVENKLARE HAPJES *

Mini vidée kip	€1,20 /st
Mini vidée garnaal	€1,20 /st
Mini vidée kaas	€1,20 /st
Mini quiche	€1,20 /st
Mini worstenbroodje	€1,20 /st

Bereidingswijze: 5 à 10 min opwarmen in een voorverwarmde oven op 180°C

*Minimale afname 10 stuks/soort

bestel online > catering > aperitiefhapjes

KOUD HAPJE *

Mousse van kwartel met crumble van speculaas en konfijt van mango	€2,30 /st
Rundscarpaccio afgewerkt met olijfolie, pezo, zongedroogde tomaten rucola en Parmezaan	€2,30 /st
Wildpastei met noten en uienconfituur	€2,30 /st
Sint Jacobs vruchten met gebakken zwarte beuling en witloofconfituur	€2,30 /st
Tartaar van zalm met limoenmayonaise	€2,30 /st
Scampi met zongedroogde tomaten en zachte curry dressing	€2,30 /st
Duo van rode biet met geitenkaas en walnoten	€2,30 /st

*Minimale afname 10 stuks / soort

KERST- EN EINDEJAARSMENU

KERST EN EINDEJAARSMENU € 29,90 p.p.

Voorgerecht

Trio van gerookte zalm, verse garnalen en rivierkreeftjes

Of

Klassieke rundscarpaccio op een bedje van Rucola, Parmezaan schilfers, olijfolie en kappertjes

Soep

Romige witloof velouté met gerookte zalmsnipers

Hoofdgerecht

Gevulde kalkoenrollade met appeltjes, fine champagne saus en garnituur

Of

Oostends vispannetje

Dessert

Vanille panna cotta met bosvruchten coulis

Dit menu is enkel te verkrijgen vanaf minimaal 4 personen en enkel tussen 20 December en 6 Januari

VOORGERECHTEN

[bestel online](#) > [catering](#) > [voorgerechten](#)

KOUDE VOORGERECHTEN

Trio van wildpasteien met aangepaste confituren	€8,50 p.p
Noordzeebordje: tomaat garnaal - gerookte zalm - heilbot – forel	€8,50 p.p
Vitello Tonato (kalfsgebraad in tonijnsaus)	€9,45 p.p
Carpaccio van rundsfilet	€9,45 p.p

WARME VOORGERECHTEN

[Bestel online](#) > [catering](#) > [voorgerechten](#)

Scampi van de Chef	€ 10,50 p.p.
Sint Jacobsschelp	€ 10,95 p.p.
Tongrolletjes met zalm en dille	€ 15,50 p.p.
Kabeljauwhaasje met Ganda ham	€ 14,50 p.p.
Verse kaaskroketten (min. 2 stuks) *	€ 1,60 / st
Verse Garnaalkroketten (min. 2 stuks) *	€ 3,80 / st

*Bereidingswijze kroketten : frituren op 170° gedurende 5 à 6 minuten

SOEPEN

Bestel online > catering > soepen

FEESTELIJKE SOEPEN

Boschampignonroomsoep	€ 5,90 / L
Tomatenroom suprême met balletjes	€ 5,00 / L
Witloofvelouté	€ 5,00 / L
Bisque van kreeft en grijze garnalen	€ 9,50 / L

Bereidingswijze: Opwarmen op een zacht vuurtjeServeertip: U kan verse soepballetjes toevoegen om de soep te verrijken

Info: 1L soep = 3 à 4 porties

HOOFDGERECHTEN

Bestel online > catering > hoofdgerechten

HOOFDGERECHTEN VLEES

Varkenshaasje met champignon- of peperroomsaus	€ 20,50 p.p.
Gevulde kalkoenfilet met calvadossaus en veenbessen	€ 18,50 p.p.
Konijn met pruimen	€ 16,50 p.p.

Al deze gerechten worden geserveerd met Kroketten , gratin of aardappelpuree en seizoen groentjes

HOOFDGERECHTEN

HOOFDGERECHTEN WILD

Hertenkalf stoofpotje met appel en veenbessen	€ 20,95 p.p.
Parelhoenfilet met boschampignonroomsaus	€ 17,95 p.p.
Eendenborstfilet met sinaasappelsaus	€ 17,95 p.p.

Al deze gerechten worden geserveerd met Kroketten , gratin of aardappelpuree en seizoen groentjes

HOOFDGERECHTEN VIS

Kabeljauwhaasje met kruidensaus	€ 18,50 p.p.
Normandisch vispannetje	€ 19,50 p.p.
Zalm met mosterdsaus	€ 19,50 p.p.

Al deze gerechten worden geserveerd met Kroketten , gratin of aardappelpuree en seizoen groentjes

KINDERGERECHTEN

[bestel online](#) > [catering](#) > [hoofdgerechten](#)

KINDERGERECHTEN

gehaktballetjes in tomatensaus (met puree of kroketjes)	€ 6,00 p.p
kindervid� met koekje (met puree of kroketjes)	€ 6,90 p.p
kinderspaghetti	€ 6,00 p.p

AARDAPPEL GERECHTEN

[bestel online](#) > [catering](#) > [hoofdgerechten](#)

AARDAPPEL GERECHTEN

Aardappelkroketjes (per 10 stuks minimum afname 20 stuks)	€ 2,80 /10st
Amandelkroketjes (per 10 stuks minimum afname 20 stuks)	€ 3,50 /10st
Aardappelpuree	€ 7,50/kg
Wortelpuree	€ 8,50/kg
Spinaziepuree	€ 8,50/kg
Knolselderpuree	€ 8,90/kg
Aardappelgratin	€ 9,90/kg
Aardappelgratin met Truffel	€ 13,90/kg

SAUZEN

[bestel online](#) > [catering](#) > [hoofdgerechten](#)

KOUDE SAUZEN

€ 2,50 / 250 gr

Coctailsaus
Tartaar
Looksaus
Currysaus
Mayonaise

WARME SAUZEN

€ 3,00 / 250 gr

Calvados
Bearnaise
Peperroomsaus
Champignonroomsaus

VEGETARISCHE GERECHTEN

bestel online > catering > hoofdgerechten

KOUDE VEGETARISCHE GERECHTEN

Gegrilde courgette met feta kaas, munt en pijnboompitten	€ 7,50 p.p.
Gebakken rode biet met balsamicoazijn, walnoten en geitenkaas	€ 7,50 p.p.

Bestel online > catering > hoofdgerechten

WARME VEGETARISCHE GERECHTEN

Tomatentaartjes met geitenkaas en garnituur (2st/p)	€ 7,95 p.p.
Kikkererwtenstoofpotje met couscous	€ 9,95 p.p.

bestel online > catering > hoofdgerechten

GROENTEN DIP SCHOTEL

Komkommer, wortelen, bloemkool, kerstomaten, radijzen, cocktail saus	€ 3,50 p.p.
--	-------------

DESSERTEN

Bestel online > catering > desserts

HUISBEREIDE DESSERTEN

	Groot / st	Klein / st
Chocolademousse	€ 3,20	€ 2,00
Tiramisu	€ 3,20	€ 2,00
Tiramisu Speculaas	€ 3,20	€ 2,00
Rijstpap	€ 2,60	€ 1,80
Panna cotta met passievruchten coulis	€ 3,20	€ 2,00

De minimum afname voor bovenvermelde desserts:

- Groot 6stuks / soort
- Klein 12stuks / soort

BUFFETTEN

bestel online > catering > buffetten

BUFFET BASIS* € 18,95 p.p.

Ons "basis buffet" bestaat uit:

- gepocheerde zalm
- tomaat garnaal
- gemarineerde kipfilet
- aspergerolletjes
- groenteschotel
- aardappelsla
- saus en 3 mini-broodjes

Dit buffet kan enkel vanaf 6 personen besteld worden.

***Niet bestelbaar tussen 20/12/2018 en 06/01/2019**

bestel online > catering > buffetten

BUFFET KIDS € 16,50 p.p.

Ons "buffet kids" bestaat uit:

- Mini Pizza
- Lasagne
- frikadellenbolletjes met kriekjes
- kippenboutje
- groentjes
- kindersurprise
- 2 Mini broodjes + boter

Dit buffet kan enkel vanaf 4 personen besteld worden

BUFFETTEN

bestel online > catering > buffetten

BUFFET KLASSIEK € 22,95 p.p.

Ons "buffet klassiek" bestaat uit:

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| • Gepocheerde zalmfilet | • Aspergerolletje |
| • Gerookte forel | • Pasta pesto |
| • Tomaat garnaal | • Aardappelsalade |
| • Gevuld eitje | • Wortelen – Komkommer - Tomaten |
| • Ovengebakken kipfilet | • Sausen |
| • Huisbereide Rosbief | • 3 mini-broodjes + boter |

Dit buffet kan enkel vanaf 6 personen besteld worden.

bestel online > catering > buffetten

BUFFET ROYAL € 28,95 p.p.

Ons "buffet royal" bestaat uit:

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| • Gepocheerde zalm | • Gemarineerde kip |
| • Gerookte zalm | • Parma met fruit |
| • Gemarineerde zalm | • Pasta pesto |
| • Gerookte forel | • Griekse salade |
| • Tomaat garnaal | • Aardappelsalade |
| • Perzik met tonijn | • Assortiment sauzen |
| • Carpaccio van rundsvlees | • Sla & wortelen |
| • Vitello tonato | • 3 mini-broodjes + boter |

Dit buffet kan enkel vanaf 6 personen besteld worden.

BUFFETTEN

bestel online > catering > buffetten

ITALIAANS BUFFET KOUD 28,95 p.p.

Ons " italiaans buffet koud " bestaat uit:

- Antipasti & salami
- Gepocheerde zalm
- Gemarineerde zalm
- Vitello tonato
- Carpaccio van rundsvlees
- Parmaham met fruit
- Salade caprese
- Ass. Italiaanse kazen
- Pasta Pesto
- Kruidige Sla
- Sauzen
- Ciabatta, focaccia + boter

Dit buffet kan enkel vanaf 6 personen besteld worden.

bestel online > catering > buffetten

ITALIAANS BUFFET WARM EN KOUD € 34,95 p.p.

Dit Italiaans buffet bestaat uit:

- Antipasti & salami
- Gemarineerde zalm
- Vitello tonato
- Carpaccio van rundsvlees
- Ass. Italiaanse kazen
- Lasagne bolognaise
- Gevuld varkenshaasje met Mozzarella en Parma ham
- Pasta Putanesca
- Ciabatta, focaccia + boter

Dit buffet kan enkel vanaf 6 personen besteld worden.

BUFFETTEN

bestel online > catering > buffetten

PASTA BUFFET € 16,90 p.p.Ons " Pasta buffet" bestaat uit een samenstelling van 3 vrij te kiezen pasta's (* Vegie)

- Lasagne Bolognaise
- Tagliatelle oriëntaals
- Cannelloni Mexicaans
- Ravioli
- Macaroni Kaas en Ham
- Penne carbonara
- Zalm lasagne
- Penne met scampi en spek
- Vegetarische lasagne*
- Ravioli met spinazie*
- Penne met groenten en rode pesto*
- Penne boscaiola
- Penne met kip en broccoli
- Tagliatelle met gerookte zalm en prei

Dit buffet kan enkel vanaf 10 personen besteld worden.

bestel online > catering > buffetten

BREUGHELBUFFET € 16,95 p.p.

Ons " Breughelbuffet " bestaat uit:

- Selectie van Patés met confituur
- Kippenbouten met fruitgarnituur
- Beuling met appelmousse
- Frikadellenbolletjes met krieken
- Gekookte Boerenhesp
- Gerookte Boerenhesp
- Boerenkop
- Grove Salami
- Groetenschotel
- Sauzen

Tegen meerprijs kan dit buffet worden aangevuld met:

Abdijkazen - Erwten- of tomatensoep met balletjes en boerenbrood -

Konijn met pruimen en aardappelgratin – Kippenfricasée – Desserten

Dit buffet kan enkel vanaf 10 personen besteld worden.

KAAS- EN CHARCUTERIESCHOTEL[bestel online > catering > charcuterie- en kaasschotels](#)**CHARCUTERIESCHOTEL € 13,00 p.p.**

Onze charcuterieschotel wordt samengesteld uit verschillende soorten Charcuterie en huisbereide salades afgewerkt met vers fruit en vergezeld door een assortiment van groenten.

Deze Schotel kan enkel vanaf 4 personen besteld worden.

[Bestel online > catering > charcuterie- en kaasschotels](#)**ITALIAANSE KAAS- EN CHARC. SCHOTEL € 17,50 p.p.**

Onze Italiaanse kaas- en charcuterieschotel bestaat uit:

- Italiaanse kazen en charcuterie
- Olijven en zongedroogde tomaten
- Jonge bladsalade met spinazie en walnoten
- Salade caprese

Deze Schotel kan enkel vanaf 6 personen besteld worden.

KAAS- EN CHARCUTERIESCHOTEL[bestel online > catering > charcuterie- en kaasschotels](#)**KAASSCHOTEL GEDROOGD FRUIT-NOTEN € 10,95**

Aangepaste selectie van ambachtelijke Belgische, Franse en Italiaanse kazen met exotisch en gedroogd fruit, noten.

Deze Schotel kan enkel vanaf 4 personen besteld worden.

[bestel online > catering > charcuterie- en kaasschotels](#)**KAASSCHOTEL VERS- & GEDROOGD FRUIT-NOTEN € 12,95**

Aangepaste selectie van ambachtelijke Belgische, Franse en Italiaanse kazen met vers- exotisch- en gedroogd fruit, noten.

Deze Schotel kan enkel vanaf 4 personen besteld worden.

BROOD EN ZO

Bestel online > catering > brood en zo

ONTBIJTMAND* € 14,95 p.p.

Onze ontbijtmand bestaat uit:

- 3 mini-broodjes
- 1 mini croissant
- 1 mini koffiekoek
- fruitsap & verse fruitsla
- yoghurt
- roerei
- gerookte zalm
- fijne charcuterie
- Huisbereide confituur
- Boter

Supplement :

Cava naar keuze : winkelprijs

Champagne naar keuze : winkelprijs

*Niet bestelbaar tussen 20/12/2018 en 06/01/2019

bestel online > catering > brood en zo

PARTY FOCACCIA* € 100,00

Onze "Party Focaccia" bestaat uit een assortiment van 40 broodjes :

- 10 olijvenfocaccia met rosbief, rucola, zongedroogde tomaten en parmezaan
- 10 kruidenfocaccia met gerookte zalm en geitenkaas
- 10 tapenadefocaccia met parma en waterkers
- 10 dadelfocaccia met franse brie, honing en verse vijgen

*Niet bestelbaar tussen 20/12/2018 en 06/01/2019

BROOD EN ZO

bestel online > catering > brood en zo

PARTYBROODJES KLASSIEK* € 1,25 / st

Met onze "partybroodjes klassiek" – formule voorzien wij een mix van belegde broodjes geleverd in een mand

- Kaas
- Hesp
- Préparé
- Kip curry
- Tonijnsalade

Deze formule kan enkel besteld worden met een minimum van 20 broodjes..

Je kan kiezen uit: mini-broodjes – mini-sandwiches

*Niet bestelbaar tussen 20/12/2018 en 06/01/2019

bestel online > catering > brood en zo

PARTYBROODJES ROYAL* € 1,65 / st

Met onze "partybroodjes royal" – formule voorzien wij een mix van belegde broodjes geleverd in een mand gerookte zalm

- Franse brie
- Kipfilet met zongedroogde tomaten
- parmaham
- Eiersla – waterkers & garnalen
- Gerookte zalm

Deze formule kan enkel besteld worden met een minimum van 20 broodjes.

Je kan kiezen uit: mini-broodjes – mini-sandwich

*Niet bestelbaar tussen 20/12/2018 en 06/01/2019

BROOD EN ZO

[bestel online > catering > brood en zo](#)**ASSORTIMENT BROOD & BOTER** € 2,50 p.p.

Heerlijk assortiment ovenvers gebakken brood met boter

Dit assortiment is verkrijgbaar vanaf 4 personen

EETFESTIJN

[Bestel online > catering >](#)**EETFESTIJN VOOR GROEPEN**

Stoofvlees	€ 19,95 / Kg
Vol au vent	€ 17,90 / Kg
Spaghettisaus	€ 13,95 / Kg
Kalfsfricasse	€ 23,50 / Kg
Hertenstoverij	Dagprijs

Deze Schotels kunnen enkel vanaf 10 personen besteld worden.

GROENTENFESTIJN

[Bestel online > catering >](#)**GROENTENFESTIJN**

Koude groenteschotel basis	€ 5,80 p.p.
Aardappelsalade, komkommer, tomaten, sla, wortelen, bieslook vinaigrette	
Koude groenteschotel deluxe	€ 8,70 p.p.
Aardappelsalade, pasta pesto, Griekse salade, tomatensalade in bieslook vinaigrette, couscous, gekookte bloemkool, broccoli roosjes	
Groenteschotel warm	€ 8,70 p.p.
Gebakken witloof, gestoomde worteltjes, broccoli, spruiten, savooikool met Spekjes overheerlijk op smaak gebracht en bereid	

Deze Schotels kunnen enkel vanaf 6 personen besteld worden.

BESTELLEN EINDEJAARSPERIODE

Bestellingen voor KERSTMIS kunnen geplaatst worden tot MAANDAG 17 DECEMBER

Bestellingen voor NIEUWJAAR kunnen geplaatst worden tot WOENSDAG 26 DECEMBER

- Bestellingen kunnen enkel geplaatst worden in onze winkel of via onze website www.brandtfood.be.
- Bestellingen zijn pas definitief nadat U een orderbevestiging van ons heeft ontvangen per mail.
- Om een vlotte afhandeling van de afhalingen te kunnen garanderen vragen wij om Uw bestelling af te rekenen na ontvangst van de orderbevestiging.

AFHALEN EINDEJAARSPERIODE

KERSTMIS :

Maandag	24/12/2018	9:00	15:00
Dinsdag	25/12/2018	9:00	13:00
Woensdag	26/12/2018	10:00	12:00

NIEUWJAAR

Maandag	31/12/2018	9:00	15:00
Dinsdag	01/01/2019	9:00	13:00

LEEGGOED**BELANGRIJK :**

Gelieve bij afhaling van Uw bestelling alsook bij het terugbrengen van het leeggoed steeds Uw bestelbon mee te brengen. Leeggoed dient uiterlijk 3 dagen na afhaling afgewassen en met geldige barcode etiket te worden teruggebracht zoniet kan de waarborg niet worden terugbetaald!

Bij verlies van het barcode etiket voor het leeggoed zijn wij genoodzaakt een administratieve kost van 50,00 € in rekening te brengen.

MATERIAALVERHUUR EN EXTRA SERVICES

bestel online > catering > materiaalverhuur en extra services

SAMENWERKING MET SCHOETERS RENTAL SERVICES

Voor het huren van materiaal kan je rechtstreeks contact opnemen met Schoeters Rental Services op T 03 830 23 79. Zij helpen u graag verder. www.schoetersrental.be

bestel online > catering > materiaalverhuur en extra services

HUUR WARMHOUDSCHOTEL MET VUURTJES

€10,00 per stuk

Gelieve het gehuurde materiaal afgewassen terug te brengen.

bestel online > catering > materiaalverhuur en extra services

OPWARMEN GERECHTEN

De bestelde gerechten kunnen indien gewenst opgewarmd voor u klaargezet worden en dit enkel in onze vestiging te Hove of opgewarmd bij u thuis geleverd worden.

Voor deze service vragen wij een forfaitaire kost van €10,00 en ingeval van levering aan huis een bijkomende leveringskost.

Openingsuren :

Maandag	Gesloten
Dinsdag	7:30 – 19:00
Woensdag	7:30 – 19:00
Donderdag	7:30 – 19:00
Vrijdag	7:30 – 19:00
Zaterdag	7:30 – 18:00
Zondag	7:30 – 13:00
Feestdagen	8:00 – 13:00