

Zilverbergstatie - Traiteur - Buffetten - 2021

Catering Bart - Zilverbergstatie

Receptie

- | | |
|--|------------|
| <input type="checkbox"/> 3 culinaire hapjes gekozen door de chef | 7,75€/pers |
| <input type="checkbox"/> 4 culinaire hapjes gekozen door de chef | 8,75€/pers |
| <input type="checkbox"/> 5 culinaire hapjes gekozen door de chef | 9,75€/pers |

Koude voorgerechten

- | | |
|--|-------------|
| <input type="checkbox"/> Italiaanse parmaham met meloenparels pijnboompitten | 13,50€/pers |
| <input type="checkbox"/> Carpaccio van rund met parmezaanschilfers en balsamico | 14,00€/pers |
| <input type="checkbox"/> Traditionele garnalencocktail | 14,75€/pers |
| <input type="checkbox"/> Bordje met gerookte zalm en heilbot met zijn garnituren | 14,75€/pers |
| <input type="checkbox"/> Torentje van verse en gerookte zalm | 14,75€/pers |
| <input type="checkbox"/> Vitello Tonato met kappertjes | 14,75€/pers |
| <input type="checkbox"/> Trio van gerookte vissoorten | 15,50€/pers |

Warme voorgerechten

- | | |
|--|-------------|
| <input type="checkbox"/> Huisbereide visschelp | 11,50€/pers |
| <input type="checkbox"/> Tongrolletjes (3) met passende vissaus en krokantje | 16,50€/pers |
| <input type="checkbox"/> Kabeljauwrug op bedje van prei met gepaste vissaus | 16,00€/pers |
| <input type="checkbox"/> Vispannetje van de chef | 16,00€/pers |

Al onze voorgerechten zijn steeds voorzien van een broodje en boter

Soepen

- | | |
|--|------------|
| <input type="checkbox"/> Tomatenroomsoep | 5,50€/pers |
| <input type="checkbox"/> Tomatenroomsoep met balletjes | 6,50€/pers |
| <input type="checkbox"/> Asperge roomsoep | 5,50€/pers |
| <input type="checkbox"/> Witloofsoep met Noordzeegarnalen (okt – febr) | 6,50€/pers |
| <input type="checkbox"/> Crème van boschampignons | 7,00€/pers |
| <input type="checkbox"/> Agnes sorelsoep | 8,00€/pers |

Soepen worden steeds 2 maal bediend
zijn voorzien van een broodje en boter.

Zilverbergstatie - Traiteur - Buffetten - 2021

Hoofdgerechten aan tafel bediend

<input type="checkbox"/> Savourette (mals varkensvlees)	18,50€/pers
<input type="checkbox"/> Ardeens gebrad met warme saus	18,50€/pers
<input type="checkbox"/> Varkenshaasje met warme saus	19,50€/pers
<input type="checkbox"/> Gemarineerd kalkoengebrad met warme saus	19,50€/pers
<input type="checkbox"/> Varkenswangen van de chef	22,00€/pers
<input type="checkbox"/> Parelhoenfilet met warme saus	23,50€/pers
<input type="checkbox"/> Côte à l'os met warme saus	23,50€/pers
<input type="checkbox"/> Kabeljauwfilet overgoten met een vissaus	21,50€/pers
<input type="checkbox"/> Zalm overgoten met een vissaus	22,50€/pers

hoofdgerechten zijn voorzien van
warme seizoensgroenten en mini kroketten
steeds 1 x repasse.

Men kan kiezen uit onderstaande sauzen:
champignonsaus, zachte pepersaus, bretoense saus, wildsaus
*bearnaise saus + 0,50€/p

Nagerechten / Koffie

<input type="checkbox"/> Huwelijk van fijngebak gegarneerd	6,90€/pers
<input type="checkbox"/> Symfonie van nagerechten (1 fijngebak en 2 mini dessertjes)	7,50€/pers
<input type="checkbox"/> Trio van fijngebak gegarneerd	7,90€/pers
<input type="checkbox"/> Roomijstaart gegarneerd naargelang de aard van het feest (lammetje, duiven enz ...)	6,00€/pers
<input type="checkbox"/> Roomijstaart in buffetvorm met een garnituur van advocaat, verse fruitsalade, chocoladesaus, brésilienne, Chantilly room en verse rode vruchten in een lekker sausje (vanaf 25 personen)	8,75€/pers
<input type="checkbox"/> Koffie (3 maal bediend)	5,00€/pers
<input type="checkbox"/> Koffie met versnaperingen (3 maal bediend)	7,50€/pers

Zilverbergstatie - Traiteur - Buffetten - 2021

Warme Buffetten

Soep met broodje en boter

Tomatensoep, Tomatensoep met balletjes + 0.75€/pers, Aspergesoep, Witloofsoep, Pompoensoep, Agnes Sorelsoep, Bospaddenstoelensoep



Warm buffet van vlees

keuze uit volgende samenstellingen

1	Varkens savourette en stoofpotje van kip	39,00€/pers
2	Varkens savourette en gemarineerd kalkoen	41,00€/pers
3	Varkens savourette en parelhoenfilet	43,00€/pers
4	Ardeens gebrad en stoofpotje van kip	39,00€/pers
5	Ardeens gebrad en gemarineerd kalkoen	39,00€/pers
6	Ardeens gebrad en parelhoenfilet	43,00€/pers
7	Varkenswangen en stoofpotje van kip	40,00€/pers
8	Varkenswangen en gemarineerd kalkoen	40,00€/pers
9	Varkenswangen en parelhoenfilet	43,00€/pers

steeds aangevuld met gepaste warme vleessaus
assortiment van groenten volgens marktaanbod en warme fruitsoort,
mini kroketten en aardappelen van het huis



dessert met koffie

symfonie van nagerechten
(1 fijngebak en 2 mini dessertjes)

Aanvullingen op de vleesbuffetten

- gebakken zalm met vissaus + 5,00€/pers
- gemarineerde scampi's (5) + 5,50€/pers
- tongrolletjes met garnalensaus + 6,00€/pers

Zilverbergstatie - Traiteur - Buffetten - 2021

Koude buffetten

Koud vleesbuffet: 25,50€/pers

Tomaat met vlees sla (indien garnalen + 2,00€/pers)

Hamrolletjes met asperges

Parma met meloen

Gebakken rosbief

Gebakken kalkoenfilet

Gebakken varkensgebraad

Gebakken kippenboutje

Fijnproever Salami

Gevuld eitje

verfijnd groente assortiment

Gegarneerd met fruit

Koude aardappelen met tartaar (indien frieten + 2,50€/pers)

Pasta met beenham

Koude sauzen (mayo, cocktail en tartaar)

Koud vis en vleesbuffet: 32,50€/pers

Tomaat garnaal

Ham met asperge

Parma met meloen

Gebakken rosbief

Gebakken kalkoen

Gebakken kippenboutje

Gerookte zalm

Gerookte heilbot

Gestoomde zalm

Scampi

Gevuld eitje

Verfijnd groente assortiment

Gegarneerd met fruit

Koude aardappelen met tartaar (indien frieten + 2,50€/pers)

Pasta met beenham

Koude sauzen (mayo, cocktail en tartaar)

Zilverbergstatie - Traiteur - Buffetten - 2021

Grillade Buffetten

1.	Gemarineerde kotelet, gesmoorde ham, BBQ worst, kip fakkel	20,00€/pers
2.	BBQ worst, kip fakkel, ribbetje, papillot van vis	22,00€/pers
3.	Varkensbrochette, kip fakkel, ribbetje, scampi brochet (3)	24,00€/pers
4.	Kip Fakkel, chipolata, ribbetje, côte à l'os	25,00€/pers
5.	Kip Fakkel, gesmoorde ham, chipolata, lamskroon	26,00€/pers

Assortiment van verfijnde koude groenten volgens marktaanbod

Pasta salade

Koude sauzen (mayo, cocktail en tartaar)

Aardappelen van het huis

Supplementen

- frieten + 3,50€/pers
- warme saus + 1,50€/pers

Zilverbergstatie - Traiteur - Buffetten - 2021

Algemene afspraken:

- Indekken van de tafel, tafellakens, borden en bestek inbegrepen in de prijs
- Juist aantal doorgeven 5 dagen voor het feest
- Diensten en BTW inbegrepen
- Prijzen zijn opgemaakt voor groepen vanaf 30 volwassen personen
- Voor groepen van minder dan 25 personen wordt een toeslag aangerekend van 4,00€/pers
- Voor groepen tussen 25 en 30 personen wordt een toeslag aangerekend van 2,50€/pers
- Voor feesten waar enkel een hoofdgerecht besteld wordt, rekenen wij een toeslag van 4,50€/pers
- Kinderen beneden 3 jaar eten gratis wel steeds doorgeven hoeveel er zijn
- Kinderen tussen 4 en 11 jaar eten aan de helft van de prijs

- Klant voorziet steeds handalcohol voor de genodigden zolang dit wordt voorgeschreven door de regering
- Klant draagt de eindverantwoordelijkheid voor de genodigden. Onze obers zullen steeds vragen aan de genodigden om mondkmasker op te zetten tijdens verplaatsingen. Indien dit niet wordt gerespecteerd kunnen wij als traiteur niet verantwoordelijk worden gesteld indien hier inbreuken op worden vastgesteld bij controle
- Maatregelen zijn steeds vatbaar voor wijzigingen afhankelijk van de COVID situatie en wat wordt opgelegd door de overheid.