

Catering Bart - Zilverbergstatie		
<i>Bediend aan tafel</i>		
Receptie		
3 culinaire hapjes gekozen door de chef		8,75 €
4 culinaire hapjes gekozen door de chef		9,75 €
5 culinaire hapjes gekozen door de chef		10,75 €
Koude voorgerechten		
Italiaanse parmaham met meloenparels pijnboompitten		13,50 €
Carpaccio van rund met parmezaanschilfers en balsamico		14,00 €
Traditionele garnalencocktail		14,70 €
Bordje met gerookte zalm en heilbot met zijn garnituren		14,70 €
Torentje van verse en gerookte zalm		14,70 €
Vitello Tonato met kappertjes		14,70 €
Trio van gerookte vissoorten		15,50 €
Warme voorgerechten		
Huisbereide visschelp		11,50 €
Tongrolletjes (3) met passende vissaus en krokantje		16,50 €
Kabeljauwrug op bedje van prei met gepaste vissaus		16,00 €
Vispannetje van de chef		16,00 €
Al onze voorgerechten zijn steeds voorzien van een broodje en boter		
Soepen		
Tomatenroomsoep		6,50 €
Tomatenroomsoep met balletjes		7,50 €
Asperge roomsoep		6,50 €
Witloofsoep met Noordzeegarnalen (okt – febr)		7,50 €
Crème van boschampignons		8,00 €
Agnes sorelsoep		9,00 €
Soepen worden steeds 2 maal bediend zijn voorzien van een broodje en boter		
Hoofdgerechten aan tafel bediend		
Savourette (mals varkensvlees)		19,50 €
Ardeens gebrad met warme saus		19,50 €
Varkenshaasje met warme saus		20,50 €
Gemarineerd kalkoengebrad met warme saus		19,50 €
Varkenswangen van de chef		23,00 €
Parelhoenfilet met warme saus		24,50 €
Côte à l'os met warme saus		25,50 €
Kabeljauwfilet overgoten met een vissaus		23,50 €
Zalm overgoten met een vissaus		24,50 €
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		1,00 €
indien 2 verschillende soorten saus gewenst aan tafel		1,50 €

Nagerechten / Koffie		
Symfonie van nagerechten (1 fijngebak en 2 mini dessertjes)	8,75 €	
Trio van fijngebak gegarneerd	9,50 €	
Luxe dessertbord met crumble, ganache, fruit en fijngebak	11,75 €	
Luxe dessertbord aangevuld met ambachtelijke mini magnum	13,75 €	
<i>Roomijstaart</i>	<i>6,00 €</i>	
<i>gegarneerd naargelang de aard van het feest (lammetje, duiven enz ...)</i>		
<i>Roomijstaart</i>	<i>8,75 €</i>	
<i>in buffetvorm met een garnituur van advocaat, verse fruitsalade, chocoladesaus, brésilienne, Chantilly room en verse rode vruchten in een lekker sausje (vanaf 25 personen)</i>		
<i>Koffie (3 maal bediend)</i>	<i>5,00 €</i>	
<i>Koffie met versnaperingen (3 maal bediend)</i>	<i>7,50 €</i>	

Warm Buffet		
Soep met broodje en boter		
Tomatensoep, Aspergesoep, Agnes sorelsoep		
Witloofsoep, Pompoensoep, Bospaddenstoelensoep (laatste 3 soepen enkel van oktober tot februari)		
Warm buffet van vlees		
Varkens savourette en stoofpotje van kip	35,00 €	
Varkens savourette en gemarineerd kalkoen	37,00 €	
Varkens savourette en parelhoenfilet	39,00 €	
Ardeens gebrad en stoofpotje van kip	35,00 €	
Ardeens gebrad en gemarineerd kalkoen	35,00 €	
Ardeens gebrad en parelhoenfilet	39,00 €	
Varkenswangen en stoofpotje van kip	36,00 €	
Varkenswangen en gemarineerd kalkoen	36,00 €	
Varkenswangen en parelhoenfilet	36,00 €	
steeds aangevuld met gepaste warme vleessaus		
assortiment van groenten volgens marktaanbod en warme fruitsoort,		
mini kroketten en aardappelen van het huis		
dessert		
symfonie van nagerechten		
(1 fijngebak en 2 mini dessertjes)		
Koffie melk en suiker	5,00 €	
Aanvullingen op de vleesbuffetten		
gebakken zalm met vissaus	5,00 €	
gemarineerde scampi's (4)	5,50 €	
tongrolletjes met garnalensaus	6,00 €	
Koud buffet		
Koud vleesbuffet	25,50 €	
Tomaat met vlees sla (indien garnalen + 3,00€/pers)	3,00 €	
Hamrolletjes met asperges, parma met meloen, gebakken rosbief,		
Gebakken kalkoenfilet, gebakken varkensgebrad, gebakken kippenboutje,		
Fijnproever Salami, opgevuld eitje		
verfijnd groente assortiment, gearneerd met fruit		
Koude aardappelen met tartaar (indien frieten + 2,50€/pers)	2,50 €	
Pasta met beenham		
Koude sauzen (mayo, cocktail en tartaar)		
Koud vis en vleesbuffet	32,50 €	
Tomaat krab (indien garnalen gewenst + 3,00€/pers)	3,00 €	
Ham met asperge, parma met meloen, gebakken rosbief, gebakken kalkoen,		
Gebakken kippenboutje, gerookte zalm, terrine van vis, gestoomde zalm, scampi,		
Gevuld eitje		
Verfijnd groente assortiment, gearneerd met fruit		
Koude aardappelen met tartaar (indien frieten + 2,50€/pers)	2,50 €	
Pasta met beenham		
Koude sauzen (mayo, cocktail en tartaar)		

Grillade Buffet		
Gemarineerde kotelet, gesmoorde ham, BBQ worst, kip fakkel	20,00 €	
BBQ worst, kip fakkel, ribbetje, papillot van vis	22,00 €	
Varkensbrochette, kip fakkel, ribbetje, scampi brochet (3)	24,00 €	
Kip Fakkel, chipolata, ribbetje, côte à l'os	25,00 €	
Kip Fakkel, gesmoorde ham, chipolata, lamskroon	26,00 €	
Assortiment van verfijnde koude groenten volgens marktaanbod		
Pasta salade		
Koude sauzen (mayo, cocktail en tartaar)		
Aardappelen van het huis		
Supplementen		
frietten	3,50 €	
warme saus	1,50 €	
Algemene afspraken		
Supplementen in aantal personen of enkel hoofdgerecht		
minder dan 25 personen	4,00 €	
tussen 25 en 30 personen	3,50 €	
enkel hoofdgerecht	4,50 €	
kinderen tussen 4 en 11 jaar --> helft van de prijs		
kinderen minder dan 3 jaar --> gratis wel doorgeven		
Indekken van de tafel, tafellakens, borden en bestek inbegrepen in de prijs		
Juist aantal doorgeven 10 dagen voor het feest,		
je kan nog kleine wijzigingen doorgeven tot 4 dagen voor het feest		
Diensten en BTW inbegrepen. Indien er voorzien wordt om te spreken		
of andere activiteiten te doen gedurende de maaltijd omwille		
van een gelegenheid gelieve dit vooraf door te geven zodoende dit te		
kunnen voorzien in onze planning.		
Prijzen zijn opgemaakt voor groepen vanaf 30 volwassen personen		