



Extra buffetten 2025 vanaf 50 personen

Inhoud

» Hapjes assortiment	2
» Italiaans koud en warm buffet	3
» Modern koud en warm buffet	4
» Uitgebreid Grieks buffet	5
» Werelds buffet	6
» Limburgs buffet	7
» Degustatie BBQ	8
» Tex Mex buffet	9
» Dessertbuffet	10
» Personeel	10
» Verhuur	11
» Voorwaarden	12



Extra buffetten 2025 vanaf 50 personen

► Hapjes assortiment

Tapasplankje apero

6.00€/persoon

Tapasplankje voor op tafel als apero:

- 3 soorten Italiaanse charcuterie
- Zuiderse olijven
- Zongedroogde tomaten
- Tapenade en krokantjes
- Kaasblokjes

Hapjes mix

2 hapjes per persoon: 5.00€/persoon
3 hapjes per persoon: 7.50€/persoon
4 hapjes per persoon: 10.00€/persoon

Mix van verschillende seizoen hapjes (vlees, vis en veggie).



Extra buffetten 2025 vanaf 50 personen

► Italiaans koud en warm buffet

26.00€/persoon

Koud

6 soorten Italiaanse charcuterie

3 soorten harde en zachte kazen ✓

Kippenvleugels en gehaktballetjes

Tomaat mozzarella ✓

Bruchetta's (klassieke tomaat ✓ en kruidenkaas gerookte zalm)

Carpaccio met truffelmayo, parmezaan en pijnboompitten

Vitello tonato met ansjovismayonaise, kappertjes en olijvencrumble

Zuiderse olijven, zongedroogde tomaten ✓

Tapenades ✓

Aangepast brood ✓

Warm

Ravioli truffel met bospaddenstoelensaus ✓

Klassieke lasagne bolognaise

Penne kip met pesto mascarpone saus

Pasta scampi diabolique

Polpette (Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus)

Kip Marsala in champignonsaus

Zuiders gekruide krielaardappeltjes ✓

Gegrilde aubergine met parmezaan ✓

Garnituur: parmezaanse kaas, lente-ui, tomaatjes en pikante saus ✓



Extra buffetten 2025 vanaf 50 personen

■ Modern koud en warm buffet

28.00€/persoon

Koud:

Carpaccio van runds / truffelmayo / parmezaan / pijnboompit
Vitello tonato / traag gegaard kalfsgebraad / ansjovismayo / kappertjes
Gravad lax / zure room / dille
Zuiderse couscous salade / tomaat ✓
Griekse pasta salade ✓
Aangepast brood ✓
Mas dressing op basis van curry ✓

Warm:

Rib eye black angus steak / bearnaise of pepersaus (*supplement +4€/persoon*)
Hoeve kip omwikkeld met parmaham / truffel-champignonsausje
Zalmlasagne / spinazie / basilicum-tomatensaus
Gehaktballetjes in zuiderse tomatensaus
Gelakt buikspek
Roseval krielaardappeltjes ✓
Gratin dauphinois ✓
Groentelasagne / butternut / knolselder / olijvencrumble ✓
Seizoensgroenten mix ✓



Extra buffetten 2025 vanaf 50 personen

► Uitgebreid Grieks buffet

26.00€/persoon

Koud:

Griekse salade met feta, olijven, tomaat, komkommer, rode ui & ijsbergsla ✓

Wraps met gerookte zalm en tzatziki

Witte kool salade ✓

Ansjovis

Tomaat mozzarella salade ✓

Traditionele Griekse pepers ✓

Dolmades ✓

Zuiders brood ✓

Sauzen: tzatziki, looksaus & chilimayo ✓

Warm:

Köftes (Griekse gehaktballetjes)

Kruidige souvlaki's

Gemarineerde kippenpiesjes

Huisbereide moussaka

Gemarineerde gyros / paprika / ajuin

Gegrild lams

Gelakte spareribs

Griekse pasta / tomatensaus ✓

Gevulde aubergines met couscous ✓

Gepaneerde inktvisringen

Zeebaars in een zuiders sausje



Extra buffetten 2025 vanaf 50 personen

► Werelds buffet

28.00€/persoon

Italiaans:

- Carpaccio runds / truffelmayo / parmezaan / pijnboompit
- Penne / kip / pesto mascarpone saus
- Cannelloni ricotta / spinazie / tomaat ✓
- Lasagne bolognaise
- Parmezaan & pastagarnituur: sriracha, tomaatjes, lente-ui ✓
- Mini broodjes mix ✓

Aziatisch:

- Pad krapow / Thais gerecht met kippengehakt, groenten en rijst
- Wok / noodles / rundsreepjes / wokgroenten
- Vegetarische wok / noodles of rijst / wokgroenten ✓
- Garnituur: gebakken uitjes, wasabi nootjes, sriracha saus ✓

Grieks:

- Souvlaki's
- Kippengyros met ajuin en paprika
- Griekse salade ✓
- Couscoussalade / olijf / tomaat ✓
- Naanbrood en Turks brood ✓
- Tzatziki, looksaus en chilimayonaise ✓



Extra buffetten 2025 vanaf 50 personen

» Limburgs buffet

32.00€/persoon

Gelakt buikspek van Livar varken / Belgische pickles
Bouletten met een saus van Loonse siroop en Hasseltse speculoos
Hoeselse Bloedworst/appel/peperkoek
Gevulde aardappel gegratineerd met Achelse blauwe kaas
Huisbereide videe van Limburgse hoevekip
Seizoenspuree ✓
Asperges op Vlaamse wijze (*enkel in het seizoen!*) ✓
Gestoofde peertjes ✓/geblancheerde witloof
Witloofsalade met appel (koud) ✓

Grot champignons uit Riemst

Krieken met Eigen bereid vleesbrood

Stoverij van ter dolen bier

Zuurdesem brood van Brioche uit tongeren



Extra buffetten 2025 vanaf 50 personen

► Degustatie BBQ

29.00€/persoon

Vis:

Mosselen op Aziatische wijze
Scampi's aioli

Vlees:

50 graden gegaarde picanha black angus
Gelakt buikspek
Kippenspies met curry
Lamsbout met rozemarijn
Kippenworst met spek
Spies van vegetarische balletjes ✓

Garnituur:

Gegrilde maiskolf
Jack potato: gevulde aardappel
Assortiment salades en groenten
Huisbereide koude en warme sauzen
Mini broodjes

Bakservice ter plaatse: 200€

Mogelijk vanaf 20 personen.

**Inbegrepen hierbij is een kok, een bbq-toestel en toebehoren.*

Hierin is een kok voor max. 3 uren verrekend. Heb je de kok langer nodig of het feest loopt uit, dan wordt er 40€/uur extra aangerekend.

Vanaf 50 personen is het verplicht om bediening erbij te nemen aan 30€/uur om de kok te ondersteunen met het opzetten, bedienen, bijvullen en afruimen van het buffet.



Extra buffetten 2025 vanaf 50 personen

► Tex Mex buffet

26.00€/persoon

Warm

Taco's / gehakt / guacamole / cheddar / zure room
Taco's / zoete aardappel / guacamole / cheddar / zure room ✓
Chili con carne / rijst
Chili sin carne / rijst ✓
Gegrilde maiskolven ✓
Aguachile / ceviche van scampi's / frisse groentjes
Mexicaanse lasagne / kip
Kip tinga / tortilla / aangepaste groentjes en sauzen
Barbacoa / Mexicaans stoofvlees
Mini empanadillas / carne
Spareribs piri piri
Jambalaya / rode paprika / chorizo / maïs / chili

Koud

Pico de gallo salade / tomaat / ui / chili ✓
BBQ-saus ✓
Koolsla ✓
Nacho's / cheddar / tomatensalsa / jalapenos ✓
Lichte limoenmayonaise ✓
Guacamole ✓
Zure room ✓



Extra buffetten 2025 vanaf 50 personen

■ Dessertbuffet

Klein: 5.50€/persoon
Groot: 8.00€/persoon

Mix van verschillende dessertpotjes zoals:

- Klassieke chocomousse
- Italiaanse tiramisu
- Mascaponeroom met speculaas
- Passievruchtmouse
- Seizoensdessert

Aangevuld met een assortiment mini zoetigheden zoals:

- Gevulde beignets
- Macarons
- Mini brownies
- Tartelletjes met chocolade en karamel
- Mini muffins

■ Personeel

Bediening* 30€/uur

Garçon* 36€/uur

Kok* 40€/uur

*De uren van het personeel worden aangerekend vanaf moment van vertrek tot terugkomst bij ons op de zaak.



Extra buffetten 2025 vanaf 50 personen

» Verhuur

Gehuurd materiaal mag vuil teruggegeven worden

Bord	0,75€	/st
Mes	0,75€	/st
Vork	0,75€	/st
Lepel / dessertlepel	0,75€	/st
Cava glas	0,75€	/st
Wijn glas (70st ter beschikking)	0,75€	/st
Water glas	0,75€	/st
Cristal bier glas	0,75€	/st
Houten tafel 240cmx90 cm (8-10 pers) (20 ter beschikking)	50,00€	/st
Buffettafels met inkleding	55,00€	/buffet
Statafel vierkant zwarte + houten blad (20st ter beschikking)	25,00 €	/st
Grote koelremork 'ter plaatse geleverd' (1st ter beschikking)	150,00€	/2 dagen



Extra buffetten 2025 vanaf 50 personen

» Voorwaarden

- Bestellen is mogelijk vanaf minstens 50 personen. Onder de 50 personen is er onze gewone buffettenlijst.
- Borden, bestek en personeel zijn niet inbegrepen in de prijzen maar kunnen er optioneel wel bijgenomen worden tegen betaling.
- De buffettafels met tafellakens dienen voorzien te worden door de klant. Tenzij anders overeengekomen.
- Het definitieve aantal personen dient uiterlijk 1 week vooraf doorgegeven te worden.
- Levering is mogelijk voor 30€ extra binnen de 10km, daarbuiten is het 1,50€/km extra.
- Inbegrepen in de levering is het opzetten van het buffet.
- Kinderen (tot 12 jaar) aan de helft van de prijs bij het buffet.
- Voor de bevestiging van het feest vragen we een voorschot van 30%. De reservering is pas definitief na het betalen van het voorschot. Hiervoor ontvangt u een voorschotfactuur via mail.
- Het materiaal van geleverde buffetten zonder personeel van ons dienen voor het volgende weekend proper teruggebracht te worden tijdens onze openingsuren.
- Personeel wordt aangerekend vanaf moment van vertrek tot terugkomst op onze zaal.
- Indien er een bedrijfsfactuur nodig is, dient de klant vooraf de facturatiegegevens door te geven.