

# J&M CATERING



 Aperitief en walking dinner served gedurende 2 uur

Meer dan 100 personen: €72,50 p.p.

**€89,50 p.p.**  
(excl. BTW)

(vanaf 70 personen)

## APERITIEF

### Bites op de tafels

- Black&white van linzen en dadelroomkaas met krokant tunnbröd (Veggie)

## WALKING DINNER SERVED

### Koude gerechten

- Salade van krab en asperge "Botanique", wei van hoefemelk en essence van bladpeterselie
- Buratina, lavendel, pompelmoes, korianderzaadjes en focaccia toast (Veggie)
- Tatak van tonijn, gebrande lente-ui, avocado en limoen

### Warme gerechten

- Linguini van courgette, fondue van Provençaalse tomaat en salsa van groene kruiden (Vegan)
- Zeetong, zomerprei, bloemkool en graanmosterd
- Entrecote, grondwitloof en rozemarijn aardappel

### Dessert

- Mousse en krokant van Belgische chocolade met kersenbloesems
- Panna cotta met framboos en pistache
- Tiramisu cuberdone



Wél J&M Catering, maar liever een andere formule?

Neem gerust contact op via [sabine.willaerts@jmcatering.be](mailto:sabine.willaerts@jmcatering.be)

DE LAET & VAN HAVER  
**BUTCHER'S  
 STORE**  
 ANTWERP & HOVE



# DE LAET & VAN HAVER

Alle prijzen exclusief  
 BTW en werkuren

## WALKING DINNER

**€65,00 p.p.**  
 (excl. BTW)

(min. 30 personen)

Walking diner menu met mooi assortiment van 6 degustatie-gerechtes per persoon.

- Butcher's apero
- Tartaar di manzo – crème van mimolette
- Groene asperges – coquilles – truffel
- Thaise salade « koh samet » - traaggegggaard buikspek
- Focaccia – tagliata – rucola – parmesan
- Moelleux – crumble tumaco – toets van zeezout

## STREET FOOD (minimum 4 'streets') (prijzen excl. BTW)

Opgelet: geen volwaardige maaltijden. Pick & Mix: stel je eigen street food menu samen. Kies minimaal vier van de onderstaande gerechten.

**€10,50 p.p.**

### Bang Pakong

Thaise mosseltjes

**€11,00 p.p.**

### Toscana

Focaccia - tagliata di Manzo - rucola - parmezaan - truffeldip

**€7,50 p.p.**

### Texas

Butcher's burger - black aberdeen - rode kool - ajuin crumble - pickelmayo

**€9,00 p.p.**

### Punjab

Chicken 'tikka masala' - rijst

**€12,00 p.p.**

### Valencia

Paëlla

**€9,50 p.p.**

### Vlaanderen

Stoverij van varkenswangetjes met Tripel d'Anvers - puree

## FIRE

**€54,00 p.p.**  
 1. (excl. BTW)

**€44,00 p.p.**  
 2. (excl. BTW)

Keuze tussen twee visgerechten, gevolgd door een stuk Côte à l'os en drie bijgerechten

### Hoofdgerecht

- 1. XXL gamba - tomatensalsa - of - 2. Traag gegaarde Nordic zalm - honingmosterd
- Côte à l'os

### Sides

- Lazy salade
- Potato wedges
- Selectie sauzen

Wél De Laet & Van Haver, maar liever een andere formule?

Neem gerust contact op via [events@de-laet-vanhaver.com](mailto:events@de-laet-vanhaver.com)





PREMIUM EVENT CATERING

# SIR CATERING

## SHARING DINNER

€72,00 p.p.  
(excl. BTW)

(vanaf 50 personen)

Minder dan 50 personen: €68,00 p.p.  
Meer dan 100 personen: €58,00 p.p.

3 hapjes en 5 gerechten om samen te delen gedurende 2,5 uur

### Hapjes

- Limoen gevuld met granité van **Vedett IPA**, Granny Smith, dashi & limoen
- Meringue **Tripel d'Anvers** & crème Pas de Rouge
- Shot van wortel & selder - espuma citroentijm & **Duvel Tripel Hop**

### Gerechten

- Tomaatvariëteiten - basilicum - zwarte olijf - quinoa
- Rosbief 'filet d'Anvers' - mierikswortel - wilde kruiden & bloemen
- Noordzee vis - beurre blanc met **Wild Jo** - bloemkool - bimi
- Ibérico pluma 'Bellota' - pittige lak **Liefmans Goudenband** - zandwortel
- Gegrilde & gemarineerde aardbeien - ricotta - vanille - sorbet **Liefmans Fruitesse** - rode basilicum

## WALKING DINNER

€73,00 p.p.  
(excl. BTW)

(vanaf 50 personen)

Minder dan 50 personen: €69,00 p.p.  
Meer dan 100 personen: €59,00 p.p.

3 hapjes, 5 gerechten en een dessertje gedurende 2,5 uur

### Hapjes

- Limoen gevuld met granité van **Vedett IPA**, Granny Smith, dashi & limoen
- Meringue **Tripel d'Anvers** & crème Pas de Rouge
- Sucrine - Noordzee krab - dille

### Gerechten

- Tartaar kalf - savora & **Duvel Tripel Hop** - avocado - boekwijn
- Soepje van knolselder - Oud Brugge - olie van bieslook
- Risotto - Zeeuwse mossel - spitskool - mosterdmousseline met **Wild Jo**
- Ossenstaart & **Bolleke De Koninck** - zandwortel - crunch ui
- Sorbet '**Liefmans Fruitesse**' - ruby chocolade - rode vruchten - cake witte chocolade

**De gerechten worden aangepast naargelang het seizoen.**

Wél SIR Catering, maar  
liever een andere formule?

Neem gerust contact op  
via [tim@sircatering.be](mailto:tim@sircatering.be)

# CULINOIR

# CULINOIR

## STREETFOOD

€33,00 p.p.  
(excl. BTW)

(vanaf 30 personen)

Minder dan 30 personen: personeelskost wordt extra aangerekend

 Inclusief bediening gedurende 1,5 uur  
Geserveerd in een eco verpakking

### Black Aberdeen Burger "Butcher's Store"

- Malse Runds Burger / onion crunch / ijsberg / guacamole / tomaat / koriander

### Spicy Hot Dog / Crunchy Onions

- Spicy Salsa / tuinkers / tomaat / onion crunch

### Wedges

- Gefrituurde aardappelpartjes / sausje

### Optioneel

- Gevulde mini dessertglaasjes

€7,00 p.p.  
(excl. BTW)



Culinoir biedt uitsluitend deze formule aan. Een voorstel op maat is **niet mogelijk**.

**Vegetarisch alternatief mogelijk**, graag op voorhand te melden.



# CECE IS HUNGRY



## RECEPTIE

Minder dan 50 personen: €40,00 p.p.

7 hapjes gedurende 2 uur

**€38,00 p.p.**

(excl. BTW)

(vanaf 50 personen)

### Hapjes

- Seizoensdip met huisgemaakte foccacia
- Gepofte aubergine met labneh afgewerkt met een ponzu chili vinaigrette
- Rundstartaar op Aziatische wijze met een crumble van wasabi noten
- Bruschetta met tomatensalsa afgewerkt met pulled pork en parmezaanse kaas
- Tartaar van zalm met edamame bonen
- Gemarineerde kip met verse pindasaus
- Huisgemaakte kabeljauwkroket met Thaise basilicum dressing

## BUFFET/SHARING DINNER

Minder dan 50 personen: €66,00 p.p.

4 hapjes, 6 gerechten en een dessertje gedurende 2,5 uur

**€64,00 p.p.**

(excl. BTW)

(vanaf 50 personen)

### Hapjes

- Seizoensdip met huisgemaakte foccacia
- Spinazie-fetadip met dadelcrème met komkommers op gerookt zout
- Krokante gyoza's met varkensgehakt, soya en sesam
- Bruschetta met tomatensalsa afgewerkt met pulled pork en parmezaanse kaas

### Sharing/Buffer

- Gestoomde kabeljauw met kaffir lime en citroengras
- Gepofte Padrón pepers met zeste van appelsien en citroen, geserveerd met huisgemaakte labneh
- Krokante zoete aardappel met Thaise basilicum afgewerkt met parmezaanse kaas en een crumble van pindanoten
- Gemarineerde scampi's met chili, limoen en kaffir lime met romige tomatensaus van de chef
- Traag gegaard rundsvlees met kokos
- OF -
- Botermalse kip, traag gegaard met gember en citroengras
- Krokante sesamrijst

### Dessert

- Gebakken kaastaart met frambozen, afgewerkt met gezouten caramel

## WALKING DINNER

Minder dan 50 personen: €54,00 p.p.

9 hapjes gedurende 2,5 uur

**€50,00 p.p.**

(excl. BTW)

(vanaf 50 personen)

- Seizoensdip met huisgemaakte foccacia
- Gepofte aubergine met labneh afgewerkt met een ponzu chili vinaigrette
- Rundstartaar op Aziatische wijze met een crumble van wasabi noten
- Bruschetta met tomatensalsa afgewerkt met pulled pork en parmezaanse kaas
- Gemarineerde zalm met soya en gember
- Krokante aardappel krieltjes met parmezaanse kaas afgewerkt met groene kruiden
- Pulled pork bun met koolsalade
- Geroosterde wortels met limoen en harissa afgewerkt met ricotta
- Geroosterde gehaktballetjes met een Thaise basilicum mayonaise

Alle hapjes worden in ecologische witte wegwerpbordjes gedresseerd.

Vegetarische opties zijn mogelijk. Voorkeur voor servies? Dit is mogelijk af te huren.

Contacteren via : [ceceishungry@gmail.com](mailto:ceceishungry@gmail.com)

Bert&Co  
-catering & events-

BERT & CO

## WALKING DINNER

€55,00 p.p.  
(excl. BTW)

(vanaf 30 personen)

 Tijdspanne van 2 uur

### Gerechten

- Served - Courgette soep - feta crumble - infuus **Wild Jo**
- Served - Burrata - 3 structuren van tomaat - Parmezaan koekje - vinaigrette **Lost in Spice**
- Buffet - Vol-au-vent - tuinkers - Hollandaise op basis van **Tripel d'Anvers** (plant based optie mogelijk)  
- OF -  
Boeuf Bourguignon - met rode wijn & **Bolleke de Koninck** - aardappelpuree met hoeveboter (plant based optie mogelijk)
- Served - Cheesecake - rode vruchten - coulis van rood fruit & **Liefmans**-meringue

Wél Bert & Co, maar liever een andere formule?

Neem gerust contact op via [bert@bertenco.be](mailto:bert@bertenco.be)

