



## COMMUNIE- OF LENTEFEESTEN 2019

Beste heer/ mevrouw/ communicant,

Hierbij kan u kennismaken met onze voorstellen voor uw communie- of lentefeest 2019. Deze voorstellen zijn slechts een greep van de mogelijkheden. Aanpassingen of andere gerechten zijn in samenspraak steeds mogelijk.

Alle formules zijn kant en klaar afgewerkt. De buffetten zijn op spiegels gepresenteerd en worden in koelboxen aangeleverd. De salades worden in porceleinen schalen geleverd. De warme gerechten zijn zo geleverd zodat u ze eenvoudig kan opwarmen en opdienen voor uw genodigden.

In samenspraak zijn de buffetten ook aan te passen naar uw eigen wensen.

Indien gewenst kunnen wij ook uw feest verzorgen met kok en kelners ter plaatse, vraag ernaar.

Voor meer info aangaande aangepaste buffetten/ walking dinner/ sitting dinner met personeel, BBQ met grill-bakkers met onze Big Green Eggs en Ofyr kan u ons steeds vrijblijvend contacteren via [info@culinairgenoegen.be](mailto:info@culinairgenoegen.be) of telefonisch op de nrs 03 480 31 01 of 0476 35 75 84.

In de prijzen is 6 % BTW inbegrepen.

Indien u vragen hebt ivm allergenen, stel ze ons gerust.



### **Koude aperitiefhapjes**

### **Prijs/ stuk**

- *Duo van asperge- en hammousse/ pickelgel* 1,50 €
- *Mini bagel/ gerookte zalm/ kruidenkaas* 1,25 €
- *Brioche-toast/ maanzaad/ gerookte forel* 1,25 €
- *Lamsfilet/ relish/ mosterdzaad* 2,00 €
- *Noordzeegarnaaltjes/ meloen & venkel/ wiskysaus met gember* 2,00 €
- *Glaasje met buffelmozzarella/ kerstomaatjes/ basilicumousse* 2,00 €

### **Warme aperitiefhapjes**

### **Prijs/ stuk**

- *Zalmbroodje/ spinazie/ pijnboompitten* 1,75 €
- *Bladerdeeghapje met feta/ tomaat/ courgette* 1,75 €
- *Mini "lasagne"* 2,00 €
- *Ham & kaas croissantje* 1,50 €

### **Hapjes voor kinderen: 1,00 €/stuk**

Huisbereid worstenbroodje, mini-pizza, kaas kroketje, garnaal kroketje, mini-videetje, mini croque,...



## KOUDE BUFFETTEN

### KOUD BUFFET 1

**24,75 € per persoon**

*Gegarnierde zalm "Belle Vue"  
Farfalle met gerookte zalm en dille  
½ perzik met tonijnmousse  
Gegrilde Breydelham/ groene asperges  
Gebraden kippenboutje met fruitgarnituur  
Ardeense ham met meloenpartjes  
Penne met cherrytomaatjes en basilicum  
Gevuld half hoeve eitje  
Peterselieaardappelen  
Diverse seizoensalades en sausjes  
Assortiment ovenverse broodjes en boter*

### KOUD BUFFET 2

**29,00 € per persoon**

*Gegarnierde verse zalm "Belle Vue"  
Glaasje met grijze garnalen/ salsa van tomaat / kwarteleitje  
Gerookte forelmousse met gerookte zalm omwikkeld  
Scampi 's/ risoni met fijne groentjes  
Gevulde kipfiletrollertjes met gedroogde vruchten/ fruitgarnituur  
Tataki van rundsentrecôte/ wakame  
Ferrari ham crudo met meloenpartjes  
Versierde scharreleitjes  
Aardappeltjes met bieslook & peterselie  
Diverse seizoensalades en sausjes  
Assortiment ovenverse broodjes en boter*

### KOUD BUFFET 3

**35,00 € per persoon**

*Gemarineerde zalm met citrus/ yoghurt-limoendressing  
Scampi 's/ fregula sarda met fijne groentjes  
Verse AA asperge/ gerookte zalm (seizoen anders groene asperge)  
Glaasje met grijze garnalen / salsa van tomaat / kwarteleitje  
Ferrari ham crudo met meloenpartjes  
In soja en port gemarineerde rundsentrecôte, kort gegrild  
Fijne sneetjes van traaggegaarde kalfsrug/ tonijndressing/ rucolla  
Taboulé met gevogeltefilet/ granaatappel & munt  
Aardappeltjes met erwtes/ currydressing  
Diverse seizoensalades en sausjes  
Assortiment ovenverse broodjes en boter*



## ITALIAANS KOUD BUFFET

33,00 € per persoon

*Gemarineerde zalm agrums/ yoghurt-limoendressing  
Farfalle met grijze garnalen/ geconfijte tomaten/ basilicum  
Scampi's/ fregula sarda/ zuiderse groentjes  
Toscaanse tagliata van rund/ kleurentomaatjes/ groene asperges  
Risoni met gegrilde kipfilet/ zongedroogde tomaat & olijven/ granaatappel en verse munt  
Vitello Tonnato  
Insalata caprese met boccincini en cherrytomaatjes met basilicumolie  
Carpaccio van ossenhaas met ruccola/ lavendel / Parmezaanschilfers  
Ferrari ham crudo met meloenpartjes  
Ciabatta's en foccacia's*

## KOUD MEDITERAANS TAPASBUFFET

30,00 € per persoon

Vanaf 15 pers.

*Charcuterieplank:  
Jamón Serrano Cas d'Alba  
Chorizo Iberico Bellota  
Morcilla Iberico Bellota  
Salchichon Iberico Bellota*

*Gemarineerde ansjovis  
Assortiment olijven/ zongedroogde tomaten  
Assortiment tapenades/ grissini  
Glaasje guacamole/ grijze garnaaltjes/ tomaatjes & pomelmoes  
Exotische rijstsalade/ gebakken kippenpootjes  
Albondigas  
Cake van zwarte olijf  
Tartare van zeebaars/ granaatappel/ mosterd  
Gevulde peppadews  
Gazpacho met groentenbrunoise  
Spaanse kaasschotel  
Pinchos/ cherrytomaat/ bocconcini/ basilicum  
Scampi's met fidùea en fijne groentjes  
Diverse broodsoorten met basilicum/ olijven/ paprika*

**U kan u buffet nog feestelijker maken door aanvulling van een half kreeftje: 18,00 €.**



## **KINDERBUFFET 1**

**8,50 € per kind**

*Kippenboutje met fruitgarnituur  
Vleesballetjes/ kriekjes  
Versierd scharreleitje  
Diverse seizoensalades en sausjes  
Assortiment ovenverse broodjes*

## **KINDERBUFFET 2**

**14,50 € per kind**

*Babytomaatje/ verse grijze garnaaltjes  
½ perzikje/ tonijnmousse  
Kippenboutje/ zoete ananas  
Pastasalade met gegrilde Breydelham en mini-eitjes  
Vleesballetjes/ kriekjes  
Assortiment ovenverse broodjes*

## **DESSERTEN**

**Prijs per persoon**

IJslammeke "New Style" met verse aardbeien en aardbeien coulis	7,50 €
IJslammeke "New Style" met frambozen coulis	6,50 €
IJstaart met thema hobby van de communicant; fruit coulis vb. tennis, voetbal, skate, ballet, ...	7,50 €
Dessertbordje Carpaccio van ananas/ zomerfruitbrunoise/ gembersiroop	7,00 €
Panna cotta met witte chocolade en passievrucht	6,00 €
Dessertbordje trio van chocolade	7,00 €

## **Dessertenbuffet**

**7,50 € per persoon**

In schaaltes, potjes of glaasjes  
**Vanaf 12 pers.**

*Passievruchtenbavarois  
Panna cotta/ framboos  
Chocolademousse  
Verse fruitsalade*



## KOUDE EN WARME BUFFETTEN

### KOUD EN WARM BUFFET

**37,50 € per persoon**

Vanaf 12 personen

*Gemarineerde zalm agrums/ yoghurt-limoendressing  
Glaasje met grijze garnalen/ salsa van tomaat / kwarteleitje  
Scampi 's/ fregula sarda met fijne groentjes  
Kort geschroeid rundsentrecôte/ kerstomaatjes  
Taboulé met gevogeltefilet/ granaatappel & munt  
Carpaccio van ossenhaas met ruccola/ lavendel / Parmezaanschilfers  
Assortiment ovenverse broodjes/ ciabatta en boter*

\*

*Seizoenssoep naar keuze*

\*

*Vis of vlees (gelieve uw keuze door te geven):*

*Zeewolf dugléré tomaat & petersele/ witte wijnsaus/ tuinkruidentpuree*

*Of*

*Ragout van melklam/ lentegroentjes/ rozemarijn-aardappeltjes*

*Of*

*Speenvarkenfilet/ seizoensgroenten/ honingmosterdsaus/ ratte-aardappelen*

*Of*

*Parelhoen/ dragon/ saus Pineau de Charentes/ seizoensgroenten/ peterseliepuree*

\*

*Bij keuze 2 warme gerechten: suppl. + 6,00 € pp*

### KOUD EN WARM KINDERBUFFET

**16,00 € per kind**

Vanaf 6 ki

*Babytomaatje/ verse grijze garnaaltjes  
Vleesballetjes/ kriekjes  
Pastasalade met gegrilde Breydelham en mini-eitjes  
Broodje*

*Seizoenssoep*

*Kipfilet/ appelmoes/ aardappelpuree*



## **KOUD EN WARM ITALIAANS BUFFET**

**36,00 € per persoon**

Vanaf 12 personen

*Gemarineerde zalm agrums/ yoghurt-limoendressing  
Farfalle met grijze garnalen/ geconfijte tomaten/ basilicum  
Scampi 's/ fregula sarda met fijne groentjes  
Vitello Tonnato  
Insalata caprese met boccincini en cherrytomaatjes met basilicumolie  
Carpaccio van ossenhaas met ruccola/ lavendel / Parmezaanshilfers  
Ciabatt 's en foccacia 's*

\*

*Zuiderse Tomatensoep met basilicum*

\*

*Vis of vlees (gelieve uw keuze door te geven):*

*Farfalle hoevekipfilet/ witte en groene asperges*

*Of*

*Zeewolffilet/ courgette/ kerstomaatjes/ rozemarijn-aardappeltjes*

*Of*

*Zeebaarsfilet/ paprikasalsa/ peterseliepuree*

*Of*

*Pasta primavera (vege)*

*Of*

*Gevuld varkenshaasje/ mozzarella/ spinazie/ tomatensaus/ gebakken krielaardappelen*

\*

*Bij keuze 2 warme gerechten: suppl. + 6,00 € pp*

## **KOUD EN WARM ITALIAANS KINDERBUFFET**

**15,00 € per kind**

Vanaf 6 ki

*Vleesballetjes/ tomatensaus  
Pastasalade met gegrilde Breydelham en mini-eitjes  
Ham met meloen*

*Ciabatta*

*Zuiderse tomatensoep met basilicum*

*Kipfilet/ appelmoes/ aardappelpuree*



## BBQ

### BBQ-PAKKET 1, 4st/pp

20,00 € per persoon

*Gemarineerde kipfiletspiesjes  
Txogitxu\* burger  
Papillot van zalm met fijne groentjes en dragonboter  
Huisgemarineerde spare-ribs met curry-gembermarinade  
Aardappeltjes met rozemarijn*

### BBQ-PAKKET 2, 4st/pp

22,00 € per persoon

*Txogitxu\* burger  
Zeebaars/ verveine/ citroentijm/ oregano  
Speenvarkenrack/ cajun/ honing  
Kipfilet/ tandoori-kruiden  
Aardappeltjes met rozemarijn*

### BBQ-PAKKET 3, 4st/pp

23,00 € per persoon

*Scampi-spies (5pp) gemarineerd in aioli  
Entrecôte Belgisch Wit-Blauw  
Speenvarkenrug/ zuiderse kruiden  
Kipfilet/ tandoori-kruiden  
Aardappeltjes met rozemarijn*

### BBQ-PAKKET 4, 4st/pp

30,00 € per persoon

*Papillot van zalm met fijne groentjes en dragonboter  
Eendenborst/ passievruchtensausje  
Entrecôte Txogitxu\*, Baskenland/ Jack Daniëls BBQ-saus  
Zieltje van jong lam/ look & groene kruiden  
Aardappeltjes met rozemarijn*

### BBQ-PAKKET 5, grote stukken op BBQ

28,00 € per persoon

Vanaf 20 pers

*Entrecôte Txogitxu\*, Baskenland/ Jack Daniëls BBQ-saus  
Lamsbout/ look & groene kruiden  
Hespengebraad/ tijm/ rozemarijn/ honing  
Aardappel in schil met kruidenboter*

*\* Txogitxu is supermals, mooi geaderd Baskisch rund van topkwaliteit*

**Ook andere samenstellingen van BBQ-pakketten mogelijk.**

[www.culinairgenoegen.be](http://www.culinairgenoegen.be) - [info@culinairgenoegen.be](mailto:info@culinairgenoegen.be) - Handboogweg 4 - 2520 Emblem  
Tel: 03 / 480 31 01 - GSM: 0476/ 35 75 84 - BTW: BE 0768 172 296 - BE97 0013 1192 9949





**KINDERBBQ-PAKKET 2st/kind**  
**2 stuks te kiezen uit:**

**9,50 € per kind**

*Chipolataworstje*  
*Hamburgertje*  
*Gemarineerde kipfilet*  
*Scampi-spiesje (2 st)*

**SALADBAR: Inclusief bij elke BBQ formule:**

*Gemengde tomatensalade/lenteuitjes*  
*Komkommersalsa/dille;*  
*Boontjes/mosterdvinaigrette*  
*Zomerse coleslaw/ Granny Smith*  
*Geraspte worteltjes*  
*Bloemkool”couscous”/ verse kruiden*

*Aardappelsla met groene kruiden*  
*Pastasalade met cherrytomaatjes en basilicum*  
*Tabouleh met diverse verse groentjes en munt*

*Coctail, curry, looksaus, bbqsaus*

*Assortiment brood: houthakkersbrood/ ciabatta/ foccacia en boter*

**Wij kunnen ook ter plaatse komen met grill-bakkers en onze Big Green Eggs en OFYR vuurschaal hout bbq. Vraag naar de mogelijkheden.**

“ De Big Green Egg is gebaseerd op een oude Aziatische klei oven, een traditionele houtgestookte oven waarmee opvallend goede smaakreseltaten werden behaald. Met de hedendaagse kennis, productieprocessen en innovatieve materialen is op basis hiervan een volmaakt kooktoestel ontwikkeld. Mede door de perfecte luchtcirculatie, waardoor het voedsel op de gewenste temperatuur gelijkmatig gaart, zult u met een Big Green Egg verrassend lekkere en sappige gerechten op tafel zetten.”

**OFYR:**

Mits een supplement brengen wij ook onze OFYR vuurschaal op hout mee; echt show cooking!!!

Daar bakken we voor u een heel assortiment verse groentjes zoals bv: gemarineerde courgetjes/ gemarineerde aubergines/ kerstomaatjes met tijm/ lentuitjes/ groene asperges/ babymaïs/ paddenstoelen/ venkel/ paprika/....