

# Buffetten



**Stel uw eigen buffet samen of kies uit onze samengestelde formules.**

**Buffetten worden standaard geleverd met ons eigen buffetmateriaal, brood, boter en onze huisbereide smout**

**Borden en bestekken kunnen gehuurd worden aan €1,50 per persoon.**

**Wij maken ook buffetten op maat naar prijs met de producten die u wenst!**

## Koud buffet deluxe

€40,00 pp

- Duo van vis ( huis gemarineerde zalm – gerookte forel ) – radijs – venkel – avocado - licht gerookte platte kaas  
(Topping : frisse kruidenjus)
- Salade van parelcouscous met scampi – ras el hanout – jonge wortel – gezouten citroen (topping: yoghurt dip)  
(topping: yoghurt dip)
- Rilette van krab & mango met blini
- Kort gebakken rund – lente ui – munt – sesam – mango – mosterdzaadjes  
Topping (ponzu dressing)
- Duke of Berkshire “vitello tonato style” – pickles – rode ui – tonijnmayonaise - kapper
- Mozzarella Stone – zoetzure tomaat – basilicum – frisse kruiden  
(topping: pesto)
- salade met feta – watermeloen – groene asperges – olijf – komkommer
- Salade van gegrilde kip & gegrilde groenten – balsamico – yoghurt – cashewnoot
- Little gem gevuld met laab kai ( rijst met kippengehakt op Thaise wijze  
(topping: crumble van ui en kokos )

Optie extra salade buffet + €4,00: of groente naar keuze

- salade van kleurrijke tomaten en komkommer met vinaigrette
- broccoli – radijs
- pasta salade
- rode biet

## **Koud buffet:**

**€35,00 pp**

- Kort gebakken rund – lente ui – munt – sesam – mango – mosterdzaadjes  
Topping (ponzu dressing)
- Mi-cuit van kalf – kort gebakken tonijn – artisjok – rucola vinaigrette -  
tonijnmayonaise
- Mozzarella Stone – zoetzure tomaat – basilicum – frisse kruiden  
(topping: pesto)
- salade met feta – watermeloen – groene asperges – olijf – komkommer –  
gerookte ham
- Salade van gegrilde kip & gegrilde groenten – balsamico – yoghurt –  
cashewnoot
- Salade van parelcouscous met scampi – ras el hanout – jonge wortel –  
gezouten citroen (topping: yoghurt dip)

Optie extra salade buffet + €4,00: of groente naar keuze

- salade van kleurrijke tomaten en komkommer met vinaigrette
- broccoli – radijs
- pasta salade
- rode biet

## **vis buffet**

**€45,00 pp**

- Salade van parelcouscous met scampi – ras el hanout – jonge wortel –  
gezouten citroen
- Tomaat grijze garnalen – basilicum – crouton
- Zalm Belle Vue – cocktail – gekookt ei – peterselie – tomaat - komkommer
- Gerookt visassortiment – peterselie – fijne ui – citroen
- Rilette van makreel – hangop van yoghurt - citrus
- Salade van krab – mango – dragon - blini
- Ceviche van kabeljauw – avocado – komkommer – granaatappel –  
licht gerookte platte kaas
- Gemarineerde mosselen met zuidse salsa

Optie extra salade buffet + €4,00: of groente naar keuze

- salade van kleurrijke tomaten en komkommer met vinaigrette
- broccoli – radijs
- pasta salade
- rode biet

## **luxe vis buffet**

**€50,00 pp**

- Salade van parelcouscous met scampi – ras el hanout – jonge wortel – gezouten citroen
- Tomaat grijze garnalen – basilicum – crouton
- Zalm Belle Vue – cocktail – gekookt ei – peterselie – tomaat - komkommer
- Gerookt visassortiment – peterselie – fijne ui – citroen – frisse kruidenjus
- Rillette van makreel – hangop van yoghurt - citrus
- Salade van krab – mango - dragon
- Ceviche van kabeljauw – avocado – agrum – granaatappel –
- licht gerookte platte kaas
- Bretoense kreeftsalade
- Gemarineerde mosselen met zuiderse salsa

Telkens geserveerd met yoghurt dip – frisse kruidenjus - cocktail

Optie extra salade buffet + €4,00: of groente naar keuze

- salade van kleurrijke tomaten en komkommer met vinaigrette
- broccoli – radijs
- pasta salade
- rode biet

## meatlover buffet

€ 35,00

- Rund carpaccio – vinaigrette van rucola – rode biet – zoetzure uitjes – crème van zwarte look – krokante uitjes
- Ceasarsalade van gerookte kip – hardkropsla – zoetzure kerstomaat – spekcrumble
- Gerookte eendenborst – vinaigrette van framboos – sinaasappel – rucola – bloemkool
- Oosterse noedelsalade met rund – sesam – mango – limoen
- Mi-cuit van kalf – kort gebakken tonijn – artisjok – rucola vinaigrette – tonijnmayonaise
- Rilette van varken – gepekeld groentjes – brioche - pickles

Optie extra salade buffet + €4,00: of groente naar keuze

- salade van kleurrijke tomaten en komkommer met vinaigrette
- broccoli – radijs
- pasta salade
- rode biet

## Meatlover deluxe buffet

42,00

- carpaccio van gerookte rib eye – vinaigrette van rucola – rode biet – zoetzure uitjes – crème van zwarte look – krokante uitjes
- Ceasarsalade van gerookte kip – hardkropsla – zoetzure kerstomaat – spekcrumble
- Gerookte eendenborst – vinaigrette van framboos – sinaasappel – rucola – bloemkool
- Oosterse noedelsalade met rund – sesam – mango – limoen
- Mi-cuit van kalf – kort gebakken tonijn – artisjok – rucola vinaigrette – tonijnmayonaise
- Rilette van varken – gepekeld groentjes – brioche – pickles
- Steak tartaar van Holstein – truffelmayonaise – pont neuf aardappel – groene asperges - Parmezaan

Optie extra salade buffet + €4,00: of groente naar keuze

- salade van kleurrijke tomaten en komkommer met vinaigrette
- Broccoli – radijs
- Aardappelsalade met spekjes
- Rode biet

## **Meatlover superdeluxe buffet**

**€47,00**

- Carpaccio Van gerookte rib eye – vinaigrette van rucola – rode biet – zoetzure uitjes – crème van zwarte look – krokante uitjes
- Ceasarsalade van gerookte kip – hardkropsla – zoetzure kerstomaat – spekcrumble
- Gerookte eendenborst – vinaigrette van framboos – sinaasappel – rucola – bloemkool
- Oosterse noedelsalade met rund – sesam – mango – limoen
- Mi-cuit van kalf – kort gebakken tonijn – artisjok – rucola vinaigrette – tonijnmayonaise
- Rilette van varken – gepekelde groentjes – brioche – pickles
- Steak tartaar van holstein – truffelmayonaise – pont neuf aardappel – groene asperges – parmezaan
- Gerookte ham & meloen

Optie extra salade buffet + €4,00: of groente naar keuze

- salade van kleurrijke tomaten en komkommer met vinaigrette
- Broccoli – radijs
- Aardappelsalade met spekjes
- Rode biet

Stel zelf uw buffet samen met onderstaande gerechten, wij maken u een vrijblijvende offerte op vanaf €25,00 per persoon. Brood en boter inbegrepen.

## Koude gerechten

### Vis

- Salade van parelcouscous met scampi & roze garnaal – ras el hanout – courgette – citroen (€5,00 pp)  
(topping: yoghurt dip)
- Duo van vis ( huis gemarineerde zalm – gerookte forel ) – radijs – venkel – avocado - licht gerookte platte kaas (€6,00 pp)
- Rilette van krab & mango met blini (€4,00 pp)
- Bretoense kreeftsalade (€8,00 pp)
- Paling met fijne tuinkruiden – wakame – quinoa (€6,00 pp)
- Ceviche van kabeljauw – avocado – komkommer – granaatappel – licht gerookte platte kaas (€6,00 pp)
- Rilette van makreel – hangop van yoghurt – citrus (€4,00 pp)
- Scampi salade (€6,00 pp)
- Tomaat grijze garnalen – basilicum – crouton (€6,00 pp)
- Salade met mossel – venkel – limoen – citroenverbena (€5,00 pp )
- Gerookte zalm – witte asperges – mosterd – ei – peterselie (eind maart midden juni) (€6,00 pp)
- Gekonfijte makreel – citrus – yoghurt – groene asperge – quinoa (€5,00 pp)
- Zalm Belle Vue – cocktail – gekookt ei – peterselie – tomaat – komkommer (€6,00 pp)
- Gerookte zalm klassiek – toast – ui – peterselie – witte wijnazijn vinaigrette
- Oesters met garnituur ( €3,00 per oester)
- Halve kreeft belle vue ( €20,00 per 1/2<sup>de</sup> kreeft)4

### Vlees

- Kort gebakken rund – lente ui – munt – sesam – mango – mosterdzaadjes  
Topping (ponzu dressing) (€6,00)
- Duke of Berkshire “vitello tonato style” – pickles – rode ui – tonijnmayonaise – kapper (€5,00)
- Salade van gegrilde kip & gegrilde groenten – balsamico – yoghurt – cashewnoot (€5,00)
- Little gem gevuld met laab kai ( thaise frisse kipsalade wijze (€5,00)  
(topping: crumble van ui en kokos )
- Rund carpaccio – vinaigrette van rucola – rode biet – zoetzure uitjes – crème van zwarte look – krokante uitjes – pecorino (€6,00)
- Carpaccio van gerookte rib eye - vinaigrette van rucola – rode biet – zoetzure uitjes – crème van zwarte look – krokante uitjes – pecorino (€8,00)
- Assortiment vleeswaren (€7,00)
- Gerookte ham met meloen (€6,00)
- Rundtartaar – crème zwarte look – krokante ui – rode ui – Parmezaan (€6,00)
- Duke of Berkshire – crème geroosterde ui – artisjok – zoetzure tomaatjes (€5,00)
- Kalfsterrine met gepekeld groentjes en dashi bouillon (€6,00)
- Vitello tonato (€5,00)
- Ceasarsalade van gerookte kip – hardkropsla – zoetzure kerstomaat – spekcrumble (€5,00)
- Gerookte eendenborst – vinaigrette van framboos – sinaasappel – rucola - bloemkool(€6,00)
- Rilletje van varken met brioche en zoetzure groentjes (€4,00)
- Oosterse noedelsalade met rund – sesam – mango – limoen (€5,00)
- Rosbief met garnituur volgens seizoen (€6,00)
- Beenham – witte asperges – mosterd – ei – peterselie ( eind maart – midden juni ) (€5,00)

## **vegetarisch**

- salade met feta – watermeloen – groene asperges – olijf – komkommer (€5,00)
- mozzarella Stone – zoetzure tomaat – basilicum – frisse kruiden (€4,00)
- witte asperges op zen Vlaams ( seizoensgebonden ( eind maart – midden juni )
- carpaccio rode biet – geitenkaas – ui – mosterdzaad – humus ras el hanout (€4,00)
- aasta pesto salade (€3,00)
- aardappelsalade (€3,00)
- groentenmix (€4,00)
- watermeloen – feta – olijf – komkommer (€4,00)
- Peer – blauwkaas – groene asperges – balsamico – hazelnoot (€3,00)
- quinoa salade (€3,00)
- assortiment kaas – fruit – compotes (€7,00)
- Griekse salade met komkommer – feta – tomaat – olijf – paprika (€4,00)

Optie extra salade buffet + €4,00: of groente naar keuze ( bespreekbaar)

- salade van kleurrijke tomaten en komkommer met vinaigrette
- Broccoli – radijs
- Pasta salade
- Rode biet

Stel zelf uw warm buffet samen, dit kan ook gecombineerd worden met koude gerechten hierboven in de lijst.

Deze warme gerechten worden telkens geserveerd met 2 side dishes  
Extra side dish gewenst?( +€2,00 pp)

1 gerecht met 2 side dishes €23,00 pp

2 gerechten met 2 side dishes €28,00

3 gerechten met 2 side dishes €33,00

Salad bar +€5,00

- Variatie aan tomaten vinaigrette | rode ui
- Komkommer | yoghurt | munt | olijf | dille
- Parelcouscous | gepofte wortel | granaatappel
- witte koolsalade | geroosterde noten | appel
- zuiderse pastasalade | rucola vinaigrette
- gegrilde groene asperges | artisjok | boontjes
- rode biet | feta | watermeloen basicicum

**Gerechten:**

**Vlees**

- Kip – kokos – citroengras – kaffir – paksoy – champignon – wortel
- Coq au vin
- Kipfilet met dragonsaus en citroen
- Rouleaux van Mechelse koekoek – truffel – cognac - roomsaus
- Varkenswangen in bruin bier
- Duke of Berkshire – pickles - bloemkool
- Kalfsblanket met seizoensgroenten
- boeuf bourguignon
- Gegrilde kalkoenborst – tonijnsaus – kapper – tomaat
- Gerilde kalkoen zoet zuur met wok groenten
- Paella met kip – chorizo – paprika & saffraan
- Lamsbout op Marokkaanse wijze – parelcouscous
- Vol au vent
- Stoofvlees
- Côte a los versneden op het buffet met saus naar keuze ( +5,00

**Vis**

- Bouillabaisse van Noord zeevis – mossel – Pernod – tomaat - venkel
- Zalmfilet gebakken – bearnaisesaus
- Oostendse visschotel ( +€2.00)
- Paella met kip – scampi – calamari – Mossel – chorizo
- Tongrolletjes Cuba
- Scampi diabolieke
- Gegratineerd Vispannetje
- Baars uit de oven met tuinkruiden (+€3,00pp )

## Vegetarisch

- Indische groenten curry met kokos en aardappel ( vegan) pittig of zacht
- Libanese stoofpot met aubergine – kikkererwt en munt (vegan)
- Pulled aubergine met zoete aardappel (vegan)
- Noedels pad thai
- 

**Sauzen zijn aanpasbaar naar ieders wens!**

## SIDE DISCHES

### Warme koolhydraten

- Aardappelgratin
- Aardappelpuree
- Krieltjes in kruidenboter
- Stoemp van aardappel met seizoen groente
- Frieten | mayo | ketchup
- Pommel dauphine
- Gebakken rijst met ei en groenten
- Rijst nature
- Risotto rijst
- Pasta met salieboter
- Pasta tartufo
- Noedel phad thai

### Warme groenten

- Spinazie in de room
- Wortel, bloemkool, broccoli mix
- Bloemkoolgratin
- Groentengratin
- Gepofte seizoensgroenten
- Gepofte jonge wortel
- Gebakken witloof & appel
- Mediterrane groenten
- Witte en groene asperge mix met peultjes
- Boontjes met spek en bonenkruid  
( witte asperge enkel in seizoen )

## Enkele hapjes met crackers en dip vooraf gewenst?

hapje €2,4 pp of anders vermeld  
crackers en dip €1,00 pp

### Koud

- gouden macaron | crème van Oud-Brugge kaas
- praline van gerookte paling met appel
- Mozzarella Stone | tomaat | basilicum
- Tartelette met krab | kalamansi | limoen
- Stukje gemarineerde zalm | sesam | dashi
- taco | tartaar van zeebaars | zure room | bergamot
- Oester met dashi en komkommer (+€1,00)
- Steak tartaar | bietje | pecorino | rucola
- Rund carpaccio rol van de chef
- Beef tataki | ponzu | sesam
- Asperge | garnaal | ei
- Vitello tonato
- Cannelloni van rode biet met ras el hanout
- Cheesecake van Oud-Brugge | kruidenkoek
- Sushi maki rol
- Sushi lobster roll (+€0.5)
- Tamagoyaki & beef rol | ponzu
- Cracker van kip | hangop van Griekse yoghurt | gerookte kippen crumble

### Warm

- Ambachtelijke vleeskroket | rozemarijn | dip van gember en mosterd
- Soepje van langoustine met citroengras
- Paella kroket
- Krieltje gevuld met aardappel crème en Noordzee garnaal
- Stukje oosters gelakt buikspek met porkpopcorn
- Gelakt ribbejtje
- Mini taco pulled pork | avocado
- Garnaalkroketje
- Soepje tom kha kai
- Asperge soepje met kruidenolie
- Kip sate met thaise dip
- Rundsaté yakatori

## Dessert

mini gebakjes - madeleine citroen, brownie, frambozenmousse, mokka soes, moelleux hazelnoot, cheesecake citroen (ca. 35 gr) €2,75 per stuk

### dessert bordje afgewerkt meegeleverd. €7,00 pp

- bombe van chocolade
- rood fruit | basilicum | witte chocolade
- cheesecake | mango | passievrucht
- tiramisu "my way"
- banaan | pinda | gezouten karamel
- aardbij | Vanille | sauternes
- Kers | sable bretagne | chocolade
- dulcey | gezouten karamel | mango | praliné
- mascarpone | limocello | citroen

### dessertbuffet € 14,00 pp

- Assortiment gebak
- Chocolade gebak
- Bloemstuk vers fruit
- Assortiment mini patisserie
- Nougat hoorn met soesjes
- Mousses en bavaois

# **kinderbuffet**

Tot 12 jaar

**Wordt op maat gemaakt vanaf €12,00**

## **Info:**

- Alle prijzen zijn inclusief 6% btw (levering of afhaal).
- Indien wij dit verzorgen met bediening komt er 6% bij, dan moeten wij dit aan 12% verkopen
  
- Kinderen tot en met 12 jaar aan halve prijs – voor kinderen zorgen we indien gewenst voor een buffetje op maat met kindvriendelijke salades: geraspte worteltjes/komkommersalade/snoeptomaatjes/pasta natuur (te vermelden bij de bestelling)
  
- De samenstelling van onze buffetten kan licht wijzigen naargelang het seizoen en het marktaanbod.

## **Materiaal:**

- Voor het gebruik van een bain-marie (om de gerechten warm te houden) + de brandpasta vragen we €8/bain-marie.
- Voor de meegeleverde schotels vragen wij een waarborg van €30 per buffet. De schotels worden door de klant afgewassen terug gebracht.
  
- Transport voor levering €0.70 per km
  
- Indien u wenst dat wij het bij u terplaatse opwarmen en even meehelpen om alles op te bouwen.

€50,00 bovenop de totaalprijs

## **Catering?**

Wij zitten graag eens samen om de offerte voor uw event met buffet op maat te maken. Zo kunnen wij alles bespreken, zoals extra bediening, materiaal, eventuele drank voorziening, locatie..

Culinaire groeten  
Team Ben's Kitchen

