

Buffetten

Vanaf 8 personen



Stel uw eigen buffet samen of kies uit onze samengestelde formules

Wij bieden u de mogelijkheid om uw eigen buffet samen te stellen, afgestemd op uw wensen en voorkeuren, of u kunt kiezen uit onze zorgvuldig samengestelde formules. Onze buffetten worden standaard geleverd met hoogwaardig buffetmateriaal, vers brood en boter zodat uw gasten optimaal kunnen genieten van een complete culinaire ervaring.

Opties op maat

Borden en bestek kunnen gehuurd worden voor slechts €2,00 per persoon, zodat u zich geen zorgen hoeft te maken over de praktische zaken. Bovendien bieden wij de mogelijkheid om buffetten volledig op maat te maken, tegen een prijs die past binnen uw budget, met de producten die u zelf wenst. Of het nu gaat om een feestelijke gelegenheid of een zakelijke bijeenkomst, wij zorgen voor een buffet dat perfect aansluit bij uw smaak en stijl.

Wij staan voor kwaliteit, professionaliteit en flexibiliteit. Neem gerust contact met ons op om uw ideale buffet samen te stellen of voor meer informatie over onze diensten.

Onze buffetten worden telkens afgewerkt met seizoensgebonden producten en creatieve garnituren, geïnspireerd door het moment.

Koud buffet klassiek vanaf €28,00

€35,00 pp

- Kort gebakken rund – lente ui – munt – sesam – mango – mosterdzaadjes - ponzu
- Mi-cuit van kalf – kort gebakken tonijn – artisjok – rucola vinaigrette - tonijnmayonaise
- Mozzarella Stone – zoetzure tomaat – basilicum – frisse kruiden – 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

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

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

Koud buffet deluxe €45,00 pp (meest verkocht)

- Duo van vis (huis gemarineerde zalm – gerookte forel) – radijs – venkel – avocado - licht gerookte platte kaas
- Salade van parelcouscous met scampi – ras el hanout – jonge wortel – gezouten citroen
- Rilette van krab & mango met blini
- Kort gebakken rund – lente ui – munt – sesam – mango – mosterdzaadjes – ponzu
- Duke of Berkshire “vitello tonato style” – pickles – rode ui – tonijnmayonaise - kapper
- Mozzarella Stone – zoetzure tomaat – basilicum – 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

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

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

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
- Rillette 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 zuiderse 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
- koolsla

luxe vis buffet €50,00 pp

- Salade van parelcouscous met scampi – ras el hanout – jonge wortel – gezouten citroen
- Tomaat grijze garnalen – basilicum – crouton - limoenmayonaise
- 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

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

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

meatlover buffet € 37,00

- 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 €45,00

- 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 €50,00

- 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
- Gerookte ham & meloen

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

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

Stel zelf uw buffet samen en ontvang een vrijblijvende offerte

Kies uit ons ruime aanbod van smakelijke gerechten en stel het perfecte buffet samen voor uw gelegenheid. Wij bieden u de flexibiliteit om te kiezen wat het beste past bij uw wensen en het soort evenement. Vanaf €30,00 per persoon creëren wij een buffet op maat, waarbij brood en boter standaard zijn inbegrepen.

Onze gerechten zijn zorgvuldig geselecteerd en van hoge kwaliteit, zodat u en uw gasten kunnen genieten van een culinaire ervaring die niet snel vergeten zal worden. Na het samenstellen van uw gewenste gerechten, ontvangt u van ons een vrijblijvende offerte, afgestemd op uw persoonlijke voorkeuren en het aantal personen.

Neem vandaag nog contact met ons op en ontdek de mogelijkheden voor uw ideale buffet. Wij zorgen voor de perfecte invulling, met zorg en vakmanschap bereid!

Koude gerechten

Koude vis gerechten

- 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 (€7,00 pp)
- Rilette van krab & mango met blini (€4,00 pp)
- Bretoense kreeftsalade (€8,00 pp)
- Paling met fijne tuinkruiden – wakame – quinoa (€7,00 pp)
- Ceviche van kabeljauw – avocado – komkommer – granaatappel – licht gerookte platte kaas (€6,00 pp)
- Rillette van makreel – hangop van yoghurt – citrus (€4,00 pp)
- Scampi salade (€6,00 pp)
- Tomaat grijze garnalen – basilicum – crouton (€8,00 pp)
- Salade met mossel – venkel – limoen – citroenverbena (€5,00 pp)
- Gerookte zalm – witte asperges – mosterd – ei – peterselie (eind maart midden juni) (€7,00 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) (per 6 of per 12)
- Halve kreeft belle vue (€20,00 per 1/2^{de} kreeft)

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 gepekelde 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 (€5,00)
- witte asperges op zen Vlaams (seizoensgebonden (eind maart – midden juni)
- carpaccio rode biet – geitenkaas – ui – mosterdzaad – humus ras el hanout (€5,00)
- pasta pesto salade (€4,00)
- aardappelsalade (€4,00)
- groentenmix (€4,00)
- Peer – blauwkaas – groene asperges – balsamico – hazelnoot (€5,00)
- quinoa salade (€4,00)
- assortiment kaas – fruit – compotes (€7,00)

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
- koolsla

Stel uw warm buffet samen vanaf €26,00 p.p. – kies 1, 2 of 3 gerechten vergezeld van 2 verfijnde side dishes. Ideaal voor feesten met karakter en comfort."

Prijsvoorstel – Warm Buffet Formule

Aantal hoofdgerechten	Aantal side dishes	Portiegrootte	Prijsindicatie p.p.
1 gerecht	2 bijgerechten	normaal (±350 g totaal)	vanaf €26,00 p.p.
2 gerechten	2 bijgerechten	royale (±500 g totaal)	vanaf €32,00 p.p.
3 gerechten	2 bijgerechten	uitgebreid (±650–700 g)	vanaf €36,00 p.p.

Inbegrepen: warmhoudmateriaal, service-elementen en garnering van het buffet.

! Niet inbegrepen: kelners, extra decoratie of showcooking.

Extra side dish gewenst? +€2.00

Salad bar +€4,00

- 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

Warme 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 – bladerdeeg koek - cressontette
- Vlaamse stoverij
- 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)
- 1/2^{de} kreeft +€10,00 pp

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)

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.
- 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. Vragen wij €100,00 aan werkuren

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

