

Ofyr



Wij bieden u een verfijnde Ofyr ervaring, waarbij stijl en exclusiviteit samenkomen. Deze unieke ervaring is perfect voor groepen vanaf 25 personen en garandeert een onvergetelijke culinaire beleving. Het Ofyr-concept, dat zich richt op koken en genieten rondom een sfeervol vuur, zorgt voor een intieme en bijzondere sfeer, waar gasten niet alleen genieten van heerlijke gerechten, maar ook van de gezelligheid en warmte van het vuur.



Wij bieden diverse mogelijkheden die volledig aansluiten op uw wensen.

Moeilijk kiezen?

Geen probleem, wij luisteren graag naar uw voorkeuren en adviseren u bij de beste keuze.

Wij zorgen voor alle benodigdheden zoals boren, bestek, glazen, personeel, opbouw.

Wij laten alles proper achter voor ons vertrek.



Walking OFYR

Een origineel en sfeervol concept voor lente- en zomerfeesten
waarbij **beleving centraal staat**.

Met ons **Walking OFYR-concept** brengen we vuur, smaak en interactie samen in een unieke culinaire setting. De warmte van het open vuur, de geur van vers bereide gerechten en de live cooking zorgen voor een warme, uitnodigende sfeer waar uw gasten spontaan rond samenkomen.

We starten met een selectie verfijnde **hot bites**, waarmee we tussen uw gasten rondgaan. Deze worden gecombineerd met **hot table bites to share** – kleine gerechtjes om samen van te genieten en het gesprek op gang te brengen.

Vervolgens serveren we elegante en smaakvolle gerechten op bord, speciaal gecreëerd om rechtstaand te eten. Pure ingrediënten, verrassende combinaties en een verfijnde presentatie staan hierbij centraal.

We sluiten af met ons spectaculaire **Dessert on Fire** – een echte eyecatcher waarbij vuur en finesse samenkomen in een onvergetelijke finale.

Wenst u liever een dessertbuffet of kiest u graag een dessert van onze kaart? Dat kan uiteraard ook.

Walking OFYR is meer dan catering. Het is vuur, beleving en gastronomie in één – een totaalervaring die uw gasten nog lang zal bijblijven.

Ofyr Hot Bites

Onze Ofyr Hot Bites worden warm en vers van het vuur rondgebracht en vormen de perfecte start van uw Ofyr-avond.

Ze kunnen perfect gecombineerd worden met enkele koude hapjes of tafelsnacks tijdens de receptie.

Kies à la carte per stuk, of laat u verrassen met een samengesteld pakket.

prijs per stuk

Spiesjes	Omschrijving	Prijs p.p.
Gemarineerde kippenhaas	gember-sesam mayonaise	€3,50
Beef skewer "yakitori	Zwarte look & krokante ui	€3,50
Zeeduivelstick	verse tartaarsaus	€3,50
Merguez stick	op z'n Grieks	€3,25
Kort gebakken tonijnspies	Ponzu & Sesam	€3,75
Smokey meatballs	met BBQ-saus	€3,00
Gamba spies	in kruidenboter met limoen	€3,50
Torpedo garnaal	citrusmayonaise	€2,80
Japanse oester	gegrild op de Ofyr	€3,50
warm gerookte zalm	Rösti – dille	€3,00
Champignon "escargot-style"	gebakken met kruidenboter	€2,25
Gelakte buikspekspies	met pork popcorn	€3,00

Table Bites To Share.

Onze **Table Bites To Share** worden stijlvol gepresenteerd op de receptietafel met bijpassende dips. Terwijl onze bediening rondgaat met de warme Ofyr Hot Bites, zorgen deze gerechten voor extra variatie en smaakexplosies aan tafel. Perfect om samen te delen en te genieten van diverse smaken.

Vlees word geserveerd in een mini grill met rook en geur effect

Gerecht	Omschrijving	Prijs p.p.
Gelakte ribbetjes	langzaam gegaard, sticky glaze	€4,00
Grillworst	met gember-mosterd dip	€3,50
Witte pens	geserveerd met romige truffeldip	€3,50
Chicken wings	slow cooked, knapperig & sappig	€3,50
Lamsgehaktballetjes	Munt – yoghurt dip	€3,50

Vis & Zeevruchten worden geserveerd in een passende schaal

Gerecht	Omschrijving	p.p.
scampi	Look en kruidenboter	€4,00
inktvis	Frisse salsa	€3,50
Ofyr mosselen	Witte wijn	€3,50

Vegetarisch opties op maat.

💡 Combineer deze Table Bites moeiteloos met onze warme Hot Bites voor een gevarieerde en feestelijke beleving.

Walking Ofyr Gerechten

Bereid op de Ofyr, afgewerkt op porselein en persoonlijk rondgebracht door ons team.

Alle gerechten worden geserveerd in een handige kom, perfect om met vork of lepel te genieten.

Vlees - €13,00 per kom

- kalflende | crème van doperwt | groene asperge | dragonolie | kalfsjus | aardappelcrunch
€15,00
- Thaise varkensnek | kokos-limoenrijst | wok van lente-ui & pinda
- Gekonfijte varkenswang | Oosterse jus | krieltjes | ui-pancettacrunch | paksoy
- Gelakte lamsnek | auberginecrème | granaatappel | frisse muntyoghurt
- Kip 'BBQ-style' | crème van geroosterde wortel | aardappelchips | barbecuesaus
- Rouleaux van gevulde kip met truffeljus | paddenstoelenrisotto | parmezaanshilfers
- Runderslende "simmental" | jonge wortel | little gem | jus | ofyr potato €15,00

Vis - €14,00 per kom

- Roodbaars | gegrilde venkel | bouillabaisse-jus | saffraanaardappel
- Zeebaars | sauce vierge | kerstomaat | kapper | geprakt patatje
- Kabeljauw | Hollandse saus | witte asperges | aardappelmouseline (april – juni)
- Kabeljauw "op vel" | crème van knolselder | sjalotvinaigrette | kervel
- Zeebaars | paella van fregola | paprika-olie | mosselcrème
- Tonijn tataki | quinoa | yuzu vinaigrette | komkommer

Vegetarisch - €10,00 per kom

- Gegrilde aubergine | miso-karamel | gebrande bloemkool | crunch van hazelnoot
- Gegrilde groene asperge | parelcouscous | citroencrème | pesto van waterkers | parmezaanrumble

Dessert On Fire – €6,00 p.p.

Een warme afsluiter met showelement — rechtstreeks van de Ofyr.

Onze desserts worden live gebakken, geflambeerd of gegrild en afgewerkt met ijs, sausjes en krokante accenten.

Een verrassende en sfeervolle manier om uw feest stijlvol af te ronden.

👉 Liever een dessert van onze klassieke dessertkaart? Dat kan natuurlijk ook.

Keuze uit:

- **Crêpes Normandie**

Appel | calvados | vanille-ijs

- **Crêpes Suzette**

Sinaasappel | Grand Marnier | vanille-ijs

- **Geflambeerde banaan**

Donkere rum | karamelsaus | vanille-ijs

- **Gebakken peer**

Gezouten karamel | vanille-ijs

- **Gegrilde ananas**

Rum | mangosorbet | kokoscrunch

Aanbevolen combinaties

Voor een uitgebalanceerd en compleet Walking Ofyr menu raden wij aan:

- 2 a 3 Hot Bites (warm, rondgebracht)
- 2 Table Bites To Share (op tafel geplaatst)
- 1 a 2 Walking Ofyr Gerechten (vlees, vis of vegetarisch)
- Dessert On Fire als feestelijke afsluiter

Zo geniet uw gast van een veelzijdige smaakreis met een perfecte balans in texturen

Streetfood OFYR Formule

Vuur. Smaak. Beleving.

Onze Streetfood formule brengt het beste van twee werelden samen: de warme gezelligheid van live cooking op de OFYR en de toegankelijkheid van verfijnde streetfood.


Geen klassiek diner, maar een dynamische en smaakvolle ervaring waarbij gasten vrij kunnen bewegen, delen en ontdekken. Alle gerechten zijn makkelijk te eten met vork of hand – ideaal voor een ontspannen, stijlvolle setting.

Perfect voor tuinfeesten, bedrijfsrecepties, zomerbars, huwelijksfeesten en walking dinners.

Streetfood Snacks & Mini's

Kleine bites, groots in smaak – ideaal als start of tussendoor.

- **Pulled pork slider** – zachte bun, koolsla en barbecuesaus | €4,00
- **Mini beef cheeseburger** – cheddar en augurk | €5,00
- **Saté van kippenhaas** – pindasaus en atjar | €4,50
- **Gefrituurde kippenboutjes** – spicy mayo | €4,00
- **Mini hotdog** – zuurkool en mosterd | €4,00
- **Vegetarische bao bun (v)** – gemarineerde tofu en hoisinsaus | €4,00

 Herkenbare favorieten met een kwalitatieve, ambachtelijke afwerking – zeer geliefd bij een Belgisch publiek.

Streetfood OFYR Bowls

Live bereid op open vuur – geserveerd als walking bowl

Een krachtige mix van wereldse smaken, met ingrediënten die ook in België populair zijn. Comfortfood met finesse.

Vlees – €10,00 p.p.

Mexican Fire Bowl (Rund)

Pulled beef – maïs – zwarte bonen – pico de gallo – limoen crème – koriander

Smoky BBQ Bowl (Pulled Pork)

Pulled pork – frisse koolsla – krielaardappel – BBQ glaze – krokante ui

Tex-Mex Chicken Bowl (Kip)

Gegrilde kip – rijst – guacamole – cheddar – salsa – maïs

Italian Meatball Bowl (Rund)

Runderballetjes – rijke tomatensaus – romige polenta – Parmezaan – basilicum

➔ Rund, pulled pork en kip blijven absolute toppers op de Belgische markt – toegankelijk én smaakvol.

Vis – €14,00 p.p.

Mediterranean Salmon Bowl

Gegrilde zalm – parelcouscous – olijven – tomaat – citroen-dille dressing

Shrimp Taco Bowl

Scampi – gebakken rijst – maïs – avocado – limoen – koriander

Asian Tuna Bowl

Licht gegrilde tonijn – noedels – paksoi – soja-sesam dressing – crispy ui

Seafood Paella Bowl

Saffraanrijst – scampi – mosselen – chorizo – paprika – erwt

➔ Zalm en scampi zijn bijzonder populair in België en zorgen voor een iets luxueuzere uitstraling binnen het streetfoodconcept.

Vegetarisch €10,00

Halloumi Heat Bowl

Gegrilde halloumi – couscous – courgette – chili-honing – geroosterde pitten

Vegan

Sweet Potato & Tahini Bowl

Geroosterde zoete aardappel – kikkererwten – spinazie – quinoa – tahindressing

➔ Een evenwichtige veggie/vegan optie is vandaag onmisbaar en wordt sterk geapprecieerd op events.

✦ Aanbevolen Combinaties

Voor een veelzijdige en geslaagde Streetfood beleving adviseren wij:

- 2 à 3 Streetfood Snacks & Mini's per persoon
- 1 Streetfood Bowl naar keuze (vlees, vis of vegetarisch)
- Optioneel: **Dessert On Fire** als spectaculaire afsluiter

Zo creëert u een volwaardige maaltijd met variatie, beleving en voldoende portie.

🔥 Waarom kiezen voor de Streetfood OFYR Formule?

- ✓ Live cooking met vuurbeleving
- ✓ Informeel maar kwalitatief
- ✓ Ideaal voor rechtstaand dineren
- ✓ Perfect afgestemd op Belgische smaakvoorkeuren
- ✓ Flexibel samen te stellen

Streetfood op niveau. Toegankelijk, trendy en toch verfijnd.

Een concept dat sfeer brengt én indruk maakt

Ofyr "buffet-style"

telkens met een verfrissende saladbar, enkele warme bijgerechten en heerlijke saus naar keuze.

Formule 1: Stel uw eigen assortiment samen

Voor een heerlijke, ontspannen BBQ met keuzevrijheid voor uw gasten

Kies uw favoriete stukken vlees of vis

Stel zelf uw bord samen met een selectie van 3 of 4 gemarineerde stukken vlees of vis.

Keuzeoptie Hoeveelheid Prijs per persoon

3 keuzes ± 180 g p.p. vanaf €26,00

4 keuzes ± 250 g p.p. vanaf €29,00

- Steak met saus naar keuze
- Lamskotelet
- Witte pens
- Mix grill brochette
- Scampi brochette +€1,00
- Vispilotte +€3,00
- Varkensribbetjes gelakt
- Bbq grill worst met kruidenboter
- Kippendijfilet gemarineerd in citroen
- Oosters gelakt buikspek
- Vraag uw eigen stukje vlees of vis

formule 2: coté a los a volonté vanaf €30,00 pp

- côte à l'os " Simmental "op zijn geheel gehaald & versneden aan het buffet met warme sausen naar keuze
- upgrade frieten bij het buffet : + €2,00 pp
- Gamba met kruidenboter en limoen 1 pp: + €3,50 pp
- Papillotje van Noord zeevis of gegrild stuk zalm: + €5,00 pp •
- coquille met botersaus + €4,00 pp

formule 3: surf en turf à volonté vanaf €37,00 pp

- côte à l'os " Simmental "op zijn geheel gehaald & versneden aan het buffet
- Zalmfilet gemarineerd en op zen geheel gehaald
- Gamba met kruidenboter en limoen 1 pp
- upgrade coquille in eigen schelp met citrus beurre blanc+ €4,00 pp

formule 3 : meatlover +- 300 gr €40,00 pp

- chatea briant | Chimichurri
- presa iberico | onion crunch & kruidenboter
- schotse lamskroon | munt-yoghurt
- buikspek | Oosters gelakt & porkpopcorn

formule 4: fishlover €39,00 pp

- Gegrilde Zeebaarsfilet met een salsa van tomaten, olijven en kappertjes (+- 140 gr)
- Scampiskewer met knoflook-boter en citroen
- Coquille in eigen schelp met citrus beurre blanc

- Upgrade met bbq oester, vinaigrette van sjalot en citroen €3,50

formule 5 : surf en turf deluxe vanaf €42,00 pp

- Gegrilde Zeebaarsfilet met een salsa van tomaten, olijven en kappertjes(+- 140 gr)
- Chatea briant | Chimichurri +- 100 a 120 gr
- Scampi spies met een frisse salsa en limoen +- 60 gr

- Upgrade met bbq oester, vinaigrette van sjalot en citroen €3,50

formule 6 bbq deluxe: €48,00 pp

- Zeebaars op zijn geheel in pappilot met zoutkorst
- Dunne lende " Simmental "op zijn geheel gehaard & versneden aan het buffet
- Gamba met kruidenboter en limoen 1 pp

- Coquille in eigen schelp met citrus beurre blanc

formule x we bespreken u wensen en stellen samen de gepaste keuzes om tot uw droompakket te komen.

Bijhorend buffet

Gegrilde warme groenten volgens seizoen

kleurrijke tomaten | frisse kruidenjus

Komkommer | yoghurt | munt | dille

Parelcouscous | gepofte wortel | gezouten citroen

Hardkropsla | chardonay dressing | parmezaan | krokante ui

Penne | Burrata | citroen | pistache | rucola

Griekse salade met watermeloen | feta | olijf | basilicum

Rode biet | perzik | framboos | balsamico

Krieltjes gepoft in kruidenboter


BBQ saus | cocktailsaus | ketchup | mayonaise

Warme saus naar keuze: (2 sausen +€1,00)

bearnaise of peper of champignon of Provençale

Brood en boter

**Wij passen dit buffet kindvriendelijk aan voor de kinderen,
indien u iets wenst te wijzigen, kan dit ook.**

 **Onze hapjesselectie €2,80 per stuk tenzij anders vermeld, wij voorzien standaard onze crackers en dip op tafel indien u hapjes afneemt.**

Perfect als verfijnde start van uw voorafgaande receptie

Wij raden aan om **4 tot 6 hapjes per persoon** te voorzien voor een ontvangtmoment van **1 à 2 uur**.

Kies vrij uit onderstaande koude en warme hapjes. We helpen u graag bij het samenstellen van een gebalanceerde mix die aansluit bij het seizoen én uw smaakvoorkeuren.

VLEESHAPJES

Koud

- taco | rundtartaar | rucolamayonaise | Parmezaan | rode biet
- Koekje van rozemarijn | kort gebakken rund | crème van geroosterde ui
- Koekje van Oud-Brugge kaas | coppa di Parma | basilicum
- Lolly van ganzenlever | chocolade | mango
- Carpaccio beefroll | Japanse omelet | dashi
- Papadum cracker | gerookte kip | Griekse yoghurt | granny smith
- soesje | gekonfijte eend | kalamansi

Warm

-
- Mini taco pulled pork | avocado | nacho crunch
 - Oosters gelakt buikspek | porkpopcorn
 - Rundsaté yakitori | zwarte look | krokante ui
 - Ambachtelijke vleeskroket | gember-mosterd dip
 - Saté van kippenhaas | citroengras | pinda
 - Soepje Tom Kha Ka
 - gelakte porkrib
 - vidé | varkenswang | wortel

VISHAPJES

Koud

- Praline van gerookte paling | appel
 - Blini | zalmbavarois | kalamansi
 - Blini | bavarois van langoustine | yuzu | kaviaar
-
- Hoorntje | mousse van gerookte forel | kaviaar | rode biet
 - Tartaar van zeebaars | oesterblad | bergamot
 - Tartelette | krab | mango | dragon
 - Shiso tempura | bloemkoolcurrycrème | Noordzeegarnaal | Granny Smith
 - taco | tartaar van tonijn | wasabi | wakame | dashi-gel

Warm

- Spiesje van gamba | kroepoekcrunch | gember-sesamdip
- Torpedo garnaal | dip van gember en koriander
- Bisque van langoustine | citroengras
- Garnaalkroketje | limoenmayonaise | verse Noordzeegarnaal €3,00
- vissoepje | rouille | crouton
- Paellakroketje | chorizomayonaise
- gevuld krieltje | smeus van aardappel | Noordzeegarnaal | bieslook

VEGETARISCHE HAPJES

Koud

- Macaron | crème van Oud-Brugge kaas
 - Mozzarella stone | basilicumcrème | gepekeld tomat
 - Cannelloni van rode biet | ras el hanout | basilicum
-
- Sferische tomaat | burrata
 - Gouden ei | gevuld roerei | truffel

Warm

- Kroketje van Oud-Brugge kaas

- Ravioli van truffel & salie (€3,50 – geserveerd met lepel in glaasje) • Soepje van wortel | citroengras | kaffir

Aperitief glaasjes met lepel €3,50 (grotere hapjes)

- Ceviche van kabeljauw | hang op van yoghurt | granaatappel | avocado
 - vitello tonnato | kort gebakken tonijn
-
- steak tartaar | rucola vinaigrette | rode biet
 - rund carpaccio volgens seizoen
 - gemarineerde zalm | ponzu | sesam
 - tartaar van tonijn | wasabi | basilicum
 - gerookte paling | doperwt | framboos
 - gerookte eendenborst | bloemkool | sinaasappel
-

✦ Luxe hapjes met supplement

- Tartaar van langoustine | limoen–vanille olie | koolrabi €3,00
 - Oester natuur €3,00
 - Oester met parel van komkommer en ponzu €3,25
 - Oester "Moscow mulle" €3,50
-
- Bisque van kreeft €3,50 – groter tasje soep
 - Brandade van Noordzeevis | gepocheerd kwartelei | Hollandaisesaus €3,00

🍷 Suggestie hapjes per seizoen

Zomer

- koude bouillon van tomaat | kreeft | limoen €4,50 aperitief glaasje
- Tartaar van coeur de boeuf tomaat met basilicumolie & burratacrème €2,50
- crème geitenkaas | gegrilde perzik | mangalica €2,50

Lente

- Soepje van witte asperge | gerookte zalm | daslook €2,50
- pannacotta | witte asperge | garnaal | agrum €3,50 aperitief glaasje
- Aspergemousse met crumble van ham & daslookolie €3,50 aperitief glaasje •
mini-lamskroketje met tuinkruiden en limoenmayonaise €3,00 pp

Receptie kinderen

€6,00 pp

Nacho met dip

Assortiment hapjes van de bbq

Zin in een dessertje?

- sablé bretonne chocolade, ganache van framboos, slagroom van melkchocolade, kers, chocoladen decoratie €8,50
- Moelleux van Belgische chocolade | Framboos | Huisgemaakt bierijs €8,00
- New Yorker cheesecake | mango | passievruchtsorbet €7.50
- Aardbei & vanille-ijs | sauternes-soepje | basilicum €8,00
- Dulce de leche | gezouten karamel | limoen €8,00
- madeleine chocoladewafel, bombe praliné cremeux, gekarameliseerde nootjes, cremeux hazelnoot €9,50
- taco: schelp van pure chocolade, blonde brownie, melkchocoladeganache, karamel exotique, compote van agrum €10,00

kinderen

- Chocolade mousse €5,00
- Kinderijsje €7,00

Dessert buffet de luxe

Vanaf 20 personen

€ 15,00 pp upgrade: bloemstuk vers fruit +€2,00 pp

Vanaf 50 personen

€ 12,00 pp upgrade: bloemstuk vers fruit +€2,00 pp

- Nougat hoorn met soesjes
- Mini bavarois aardbei en framboos
- Assortiment patisserie



Drank: U kunt uw eigen drank ook voorzien

All-in formule: €29,00 pp

- Jupiler & jupiler0.0
- Aangepaste wijnen
- Assortiment frisdranken
- Mocktail
- Plat en bruiswater
- Cava

Drank kan ook aangekocht worden per fles, vraag hiervoor onze drankenkaart.

WIJ MAKEN OOK DRANKENPAKKETEN OP MAAT.

- Indien wij uw drank serveren met het gebruik van onze glazen. Kunt u deze glazen huren en wordt er een meerprijs aangerekend
- Indien u zelf instaat voor de drank en de glazen, vragen wij geen extra kost.
- Wij kunnen personeel voorzien om uw drank te serveren

Inbegrepen in bovenstaande prijzen:

- Buffetmateriaal
- Opbouw van de keuken (indien nodig)
- Servetten, borden, bestek
- Glazen al u drank afneemt bij ons
- BTW

Niet inbegrepen in bovenstaande prijzen:

- Opstartkost van €500 (inbegrepen: chef, hout, kolen, opstelling en afbraak van de Ofyr)
- Linnen gevouwen servet (+€2,00 per stuk, wij nemen standaard papieren servetten mee van goede kwaliteit)
- Personeelskosten: Deze zijn afhankelijk van uw evenement en worden vermeld in uw vrijblijvende offerte. Gemiddeld €38 per uur per kelner (+- 6 a 8 uur)
- Transportkosten buiten groot Brugge (€0,80 per km)
- Tafels – stoelen – linnen – decoratie. U kunt dit huren indien u dit wenst.

vraag nu uw vrijblijvende offerte aan. Indien u wenst komen wij eens samen om dit te bespreken. Wij kijken er alvast naar uit om jullie culinair te verwennen en een onvergetelijke ervaring te bieden!