

LUNCHES EN DINERS

CATERING 1: Eenvoudige lunch

Soep met broodjes (€15 p.p.), gelieve een keuze te maken uit:

- Een mix van broodjes en wraps
- Gezonde broodjes
- Broodjes met frituursnacks (mini bicky-burgers, broodjes met spek, met mexicano, ...)
- Een mix van gezonde en 'on gezondere' broodjes

CATERING 2: Vegetarisch als basis

Soep + veggie-quiches + 2 soorten salades + kersttomaatjes (€19p.p.)-> keuze uit:

- Broccoli/ kastanjechampignons/ walnoten
- Spinazie/ feta/ pijnboompitten
- Asperges/ gerookte zalm/ dille
- Courgette/ kerstomaatjes/ ricotta
- Prei/feta/pijnboompitten

Soep + saladbuffet met broodjes (€ 19p.p)

Ovenschotels (€24 p.p)

- Veggie: Marokkaanse aubergine schotel met kikkererwten/ tomaten en verse kruiden
 - Met keuze uit: brood/ couscous / rijst / bulger
- Veggie: Geroosterde bloemkool met kruidige kikkererwten en granaatappelpitjes
 - Met couscous/ brood/ rijst
- Veggie: Lasagne met spinazie/ tomatensaus/ champignons/ pijnboompitten
- Met soep (+ €5 p.p.)

Dessert (€6 p.p.)

- Chocomousse van de chef
- Tiramisu met limoncello
- Cheesecake met frambozen coulis afgewerkt met witte chocolade
- Huisgemaakte taart
- Rijstpap met crumble van speculoos
- Crème brûlée

CATERING 3: BBQ en kaasschotels

Gevarieerde kaas- en vleeschotel (€20 p.p.)

Inclusief een rijkelijk broodjesassortiment

BBQ-pakketten + gevarieerde groenten (v.a. €16 p.p., naargelang de keuze van soort en aantal)

CATERING 4: Voor foodies en fijnproevers (diner)

Geraffineerd menu door een voedingsspecialiste aan huis (Villa Vigor) gemaakt en opgediend

3 gangen – €45 p.p.

4 gangen – €50 p.p. (+ soep)

Voorgerechten

- Torentje van gerookte forel en mousse van rode biet OF
- Stukje vis met kaviaar van aubergine en tomatencompote

Hoofdgerechten

- Vis van de dag met champignons en rode curry met seizoens groenten
- Vis van de dag met mediterrane groenten en een verfrissend sausje
- Gevulde kip met warme groenten en gepofte aardappelen met zure room
- Kip met mosterd, limoensaus en groentgarnituur
- Pasta met curry en groenten

Desserts

- Cheesecake met vruchtjes afgewerkt
- Chocoladetaart met rode bessen
- Panacotta
- Chocomousse

CATERING 5: Buffetten (minimaal 12 personen)

Gluten- en lactosevrije gerechten op aanvraag (+€8 p.p.)

Soep + ovenschotels (€25 p.p.) – keuze uit 3 schotels

- Classic gemengd gehakt met vergeten groenten
- Gewokte kip met zuiderse groenten
- Cannelloni ricotta-spinazie
- Ravioli van de chef
- Klassieke lasagne met gemengd gehakt
- Lasagne ricotta-spinazie
- Lasagne gerookte zalm
- Macaroni kaasroomsaus en grillham

Pastabuffetten met brood (€27 p.p.)- keuze uit 3 à 4 soorten (€55 levering- en materiaalkosten)

- Pasta pesto met gemarineerde tomaat
- Pasta gerookte spekblokjes lenteroomsaus
- Pasta mexicaans met hamblokjes
- Pasta ravioli ricotta spinazie
- Pasta kip curryroom
- Pasta arrabiata met gerookte spekblokjes
- Pasta gerookte zalm fijne groenten
- Pasta scampi zoete puntpaprika
- Pasta cannelloni ricotta spinazie

Menu's aan huis geleverd (zonder bediening)

(55 euro levering – en materiaalkosten)

3-gangen met soep/hoofdgerecht/dessert- €30 p.p. vleeskeuze - €35 p.p. viskeuze

4-gangen - € 40 p.p - €45 p.p. (+ voorgerecht)

Soepen

- Bloemkool-paprikasoep
- Tomatensoep met balletjes
- Courgettesoep met serano crumble
- Wittekoolsoep met gewokte takaki champignons

Voorgerechten

- Tartaar Noorse zalm huisbereid en garnituur v/d chef
- Noors kussentje krabsla
- Tomaat grijze garnaal anders gebracht

Hoofdgerechten

- Gegrilde zalm visroomsaus met gewokte seizoensgroenten
- Tongrolletje fijne groentjes garnalenroomsaus
- Gegrilde zeebaars met groene pesto en gewokte seizoensgroenten
- Gegrilde parelhoen met zijn jus en seizoensgarnituur
- Varkenshaas portosaus en seizoensgarnituur
- Kalkoensteak jagersaus met seizoensgarnituur

Desserts

- Crème brûlée met een krokant korstje
- Chocolademousse v/d chef

CATERING 6: FOODPAIRING MET LOKALE BIEREN

Food-Beerpairing 5-gangen menu en workshop in het thema van Bosland 70€ p.p.(avondvullend programma 4 à 5u) (excl. 21% BTW)

Tijdens deze workshop wordt het hele brouwproces toegelicht en leer je leuke weetjes over bier. De gerechten worden telkens gecombineerd met 2 of 3 bijhorende biertjes (proevertjes). Microbrouwer/zytholoog Stijn gaat met jullie op zoek naar aroma's en smaken, geuren en kleuren, in zowel gerecht als bier, en verklaart waarom, de soms niet voor de hand liggende combinaties elkaar versterken of onderdrukken. Onder het motto "de gustibus non est disputandum" (over smaak valt niet te twisten) gaat hij graag hierover in gesprek. De bieren worden door Boslandse brouwers of bierfirma's op de markt gebracht en variëren van de traditionele Tripels en Dubbels naar Porters en Stout bieren. Er worden 5 gerechten geserveerd door de zus van Stijn, tevens kokkin.

Workshop beertasting lokale bieren (15€ p.p), duurtijd 3u

Wil je weten hoe bier gebrouwen wordt? Wat het verschil is tussen lage gisting en hoge gisting, of een dubbel en een trippel?, dan is de workshop "Beertasting" heel zeker iets voor jou. Onder leiding van een microbrouwer/zytholoog Stijn ga je doorheen het hele brouwproces, ruik en proef je de basis grondstoffen en leer je een aantal basisregels van het brouwproces. Ondertussen proef je een 6 tal bieren lokale bieren met een link naar Peer en Bosland. Bij ieder bier hoort ook een kleine versnapering, om aan te tonen hoe smaken van bier en gerecht invloed hebben op elkaar.

Vermelde prijzen zijn excl. 6% BTW voor geleverde catering, 21% BTW indien met bediening of workshop