



OVERZICHT

<u>KOFFIETAFEL - BROOD EN BELEG</u> Klassieke koffietafel - Traditioneel en stijlvol Verfijnde koffietafel- met assortiment broodjes en streekproducten Vegan/Vegetarisch Glutenvrij/lactosevrij Extra's	Pag. 2
<u>ZOET - IN DE VOOR- OF NAMIDDAG</u> Uitgebreid taartenbuffet Assortiment koffiekoeken Gebak	Pag. 3
<u>MENU</u> Verse soepen Voorgerechten Hoofdgerechten Nagerechten	Pag. 4
<u>KOUD BUFFET</u> Luxe koud buffet met vis en fijne vleeswaren	Pag. 4
<u>DRANKEN</u> Drankenforfaits bij onze maaltijden	Pag. 5
<u>PRAKTISCHE INFO EN ALGEMENE VOORWAARDEN</u>	Pag. 5
<u>RECEPTIES</u> Hapjes, belegde receptiebroodjes en zoete versnaperingen Dranken - recepties per fles	Pag. 6

----- Het assortiment en de prijzen in deze lijst zijn geldig vanaf 01 januari 2024 en vervangen alle vorige -----

Prijzen BTW inbegrepen.

Algemene voorwaarden en praktische info op pagina 5

Pagina 1 van 6

CATERING MAALTIJDEN 2024

APERITIEVEN

bestelcode prijs

• GROEPSAPERITIEF

Bij ontvangst krijgen de mensen een aperitief aangeboden. Als dit vooraf bij reservatie besteld werd, worden onderstaande voordeeltarieven gehanteerd:

- ⇒ **Groepsaperitief klassiek** G € 4,30
Plateau met Tawny Port, witte wijn, kir.
Hierbij voorzien wij ook altijd een plateau met vruchtensap (OXFAM) aan € 2,80/st.
- ⇒ **Groepsaperitief Cava** CAV € 6,80
De genodigden krijgen bij aankomst een glas cava aangeboden.
Hierbij voorzien wij ook altijd een plateau met vruchtensap (OXFAM) aan € 2,80/st.

KOFFIETAFELS - BROOD EN BELEG

bestelcode prijs

Onze koffietafels worden allemaal met zorg in eigen keuken bereid. Broodjes en beleg worden steeds apart geserveerd, zodat de genodigden deze kunnen beleggen zoals ze dat zelf wensen.
 Standaard bieden wij onze koffietafels aan in buffetvorm. Wenst u dit liever op kleinere schotels bij de genodigden aan de tafels gebracht, dan kan dit natuurlijk ook, mits een supplement.
 In de prijzen van de koffietafels zijn warme dranken tijdens de maaltijd inbegrepen.
 Wij bieden volgende formules aan:

• KLASSIEKE KOFFIETAFEL - traditioneel en stijlvol

Authentieke vloerpistolets en malse sandwiches.
 Boterkoeken met rozijnen, chocoladestrikken.
 Beleg: bv. gekookte ham Meesterlyck, rauwe hesp, jonge Gouda, preparé. Boter in individueel voorverpakte porties.
 ⇒ **"Traditioneel en stijlvol", op buffet** BRK-1 € 19,00
Aan tafel in plaats van buffet: supplement 2,60 p.p (bestelcode BRK-2)

• VERFIJNDE KOFFIETAFEL - met assortiment broodjes en streekproducten

Ruime keuze aan broodproducten (bv. assortiment mini witte en bruine ovenbroodjes, kleine pistolets met en zonder zaadjes, rozijnenbrood, ...), verder aangevuld met een mooi assortiment koffiekoeken.
 Beleg: bv. een selectie uit topproducten van Oost-Vlaamse bodem, aangevuld met enkele klassiekers: bv. Breydelham, Gandaham, Flandrien kaas, Maredsous, preparé, surimisalade met krab. Boter in individueel voorverpakte porties.
 ⇒ **"Verfijning met streekproducten" op buffet** BRL-1 € 23,00
Aan tafel in plaats van buffet: supplement 2,60 p.p (bestelcode BRL-2)

• VEGAN/VEGETARISCH

Assortiment broodjes met uitsluitend plantaardige ingrediënten en een koffiekoek
 Verschillende soorten beleg: bv. no meat-gehaktbrood, violife Gouda, vegan american, no chicken-andalouse
 ⇒ **"Vegan/veggie broodmaaltijd" op buffet** BVEG-1 € 19,00
Aan tafel in plaats van buffet: supplement 2,60 p.p (bestelcode BVEG-2)

• GLUTENVRIJ/LACTOSEVRIJ

Gluten- en lactosevrije broodjes, beleg en koffiekoeken.
 Verschillende soorten beleg: bv. Breydelham, Gandaham, violife Gouda
 Warme dranken tijdens de maaltijd inbegrepen.
 Om kruisbesmetting te vermijden worden deze enkel individueel aangeboden en aan tafel bediend. Het is belangrijk dat wij ten laatste daags voordien op de hoogte zijn van genodigden met een allergie. Wij starten onze dagtaak met het bereiden van deze maaltijden, in een op dat moment nog niet gecontamineerde keuken.
 ⇒ **"Gluten- en lactosevrij" aan tafel bediend** BGV/LV € 21,60

• EXTRA'S - naar wens toe te voegen aan bovenstaande formules

- ⇒ **Verse dagsoep** DS-1 5,00
- ⇒ **Stuk biscuit na de broodjes (prijs per stuk)** ZT-1 7,00
- ⇒ **Assortiment patisserie na de broodjes (prijs per stuk)** ZT-2 7,00
- ⇒ **Drooggebak na de broodjes (prijs per stuk)** ZT-3 6,30

----- Het assortiment en de prijzen in deze lijst zijn geldig vanaf 01 januari 2024 en vervangen alle vorige -----

Prijzen BTW inbegrepen.

Algemene voorwaarden en praktische info op pagina 5

Pagina 2 van 6

CATERING MAALTIJDEN 2024

ZOET - IN DE VOOR- OF NAMIDDAG

bestelcode prijs

Ontbijtkoeken, gebak, ... voor wie het te vroeg of te laat vindt om een koffietafel of menu aan te bieden.
Onderstaande formules zijn allemaal warme dranken inbegrepen tijdens de maaltijd.

- ASSORTIMENT KOFFIEKOEKEN

- ⇒ **Assortiment koffiekoeken met koffie/thee** ZTKO-1 € 13,50
Verschillende soorten koffiekoeken (twee koeken per persoon)
Warme dranken tijdens de maaltijd inbegrepen.
- ⇒ **Extra koffiekoek (prijs per stuk):** DV-2 € 2,80

- GEBAK MET KOFFIE

- ⇒ **Uitgebreid taartenbuffet** ZTKO-2 € 20,00
Buffet met een assortiment van taarten en gebakjes, bavarois, minipatisserie en slagroomsoesjes.
Iedereen kan meerdere keren aanschuiven. Ideaal als namiddagformule voor families vanaf 20 personen.
Warme dranken (koffie/thee) tijdens de maaltijd inbegrepen.
- ⇒ **Biscuit slagroom** ZTKO-3 € 12,00
Een lekker stuk biscuit met verse slagroom.
Warme dranken (koffie/thee) tijdens de maaltijd inbegrepen.
- ⇒ **Patisserie** ZTKO-4 € 16,90
Een ruim assortiment patisserie (2 stuks per persoon)
De gebakjes worden op schotels midden op tafel geplaatst zodat iedereen kan kiezen wat men wil.
Warme dranken (koffie/thee) tijdens de maaltijd inbegrepen.
- ⇒ **Drooggebak** ZTKO-5 € 15,70
Bv. frangipane, éclair, rijsttaart, confituurtaart, ... (2 stuks per persoon)
De gebakjes worden op schotels midden op tafel geplaatst zodat iedereen kan kiezen wat men wil.
Warme dranken (koffie/thee) tijdens de maaltijd inbegrepen.

----- Het assortiment en de prijzen in deze lijst zijn geldig vanaf 01 januari 2024 en vervangen alle vorige -----

Prijzen BTW inbegrepen.

Algemene voorwaarden en praktische info op pagina 5

Pagina 3 van 6

CATERING MAALTIJDEN 2024

SOEP

	bestelcode	prijs
Soep van de dag	DS-1	€ 5,00
<i>Heeft u graag een bepaalde groentesoep? Meld ons gerust uw voorkeur.</i>		
Brunoissoep (groentebouillon met fijne groenten)	DS-2	€ 5,00
Tomatenroomsoep met balletjes	DS-3	€ 5,30

MENU

	bestelcode	prijs
<i>Wij bieden voor al onze maaltijden een alternatief aan voor mensen met een allergie. Gelieve dit tijdig te melden zodat wij de nodige bestellingen kunnen plaatsen en onze bereidingen kunnen aanpassen.</i>		

- VOORGERECHTEN**

Geroekte zalm- dille - toast	VG-1	€ 14,30
Serranoham - rucola - parmesan	VG-2	€ 14,30
Kaaskroket (1st) met slaatje (vegetarisch)	VG-3	€ 11,80
Garnaalkroket (1st) met slaatje	VG-4	€ 14,30
Duo van kaas- en garnaalkroket met slaatje	VG-5	€ 17,90
Violife vegan feta - rode biet - honing (vegetarisch/veganistisch)	VG-6	€ 14,30

Per reservatie 1 gerecht voor de hele groep te kiezen (behalve vegetarisch/veganistisch).
- HOOFDGERECHTEN**

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met passende garnituren en groenten volgens het seizoen

Stoverij van varkenswangetjes	HG-1	€ 23,00
Ardens gebrad - forestiere	HG-2	€ 22,00
Stoofpotje van kalkoen - gerookt spek - champignons	HG-3	€ 22,00
Varkenshaasje - pepersaus	HG-4	€ 24,60
Zalmfilet - fijne kruiden	HG-5	€ 24,60
Ragout van "NoChicken-chunks" in bladerdeeg (vegetarisch/veganistisch)	HG-6	€ 23,00

Per reservatie 1 gerecht voor de hele groep te kiezen (behalve vegetarisch/veganistisch).
- NAGERECHTEN**

Moelleux chocolade, vanillesaus	NG-1	€ 9,30
Warm appelgebak met ijs en slagroom	NG-2	€ 9,30
Krokantje met passievrucht en meringue	NG-3	€ 9,30
Dame Blanche	NG-4	€ 9,30

Per reservatie 1 gerecht voor de hele groep te kiezen.
- GEBAK**

Biscuit met slagroom	ZT-1	€ 7,00
Drooggebakje	ZT-3	€ 6,30
- DRANKENFORAITS**

Zie pagina 5

KOUD BUFFET

	bestelcode	prijs
LUXE KOUD BUFFET MET VIS EN FIJNE VLEESWAREN		
Vis		
Zalmfilet "belle-vue"		
Tomaat gevuld met grijze garnalen		
Eitje opgevuld met surimisalade		
Geroekte visschotel		
Vlees		
Gandaham		
Breydelham Elite		
Kippensuprême		
Bijgerechten		
Saladbar met sla, tomaten, geraspte wortelen, komkommersalade, fijne boontjes		
Pastasalade		
Ruime keuze aan broodjes		
Mayonaise, cocktailsaus, tartaarsaus		
⇒ Koud buffet	KB-1	€ 39,70

----- Het assortiment en de prijzen in deze lijst zijn geldig vanaf 01 januari 2024 en vervangen alle vorige -----

Prijzen BTW inbegrepen.

Algemene voorwaarden en praktische info op pagina 5

Pagina 4 van 6

DRANKEN

bestelcode prijs

- **GROEPSAPERITIEF**
 Bij ontvangst krijgen de mensen een aperitief aangeboden. Als dit vooraf bij reservatie besteld werd, worden onderstaande voordeeltarieven gehanteerd:
 - ⇒ **Groepsaperitief klassiek** G € 4,30
 Plateau met Tawny Port, witte wijn, kir.
 Hierbij voorzien wij ook altijd een plateau met vruchtensap (OXFAM) aan € 2,80/st.
 - ⇒ **Groepsaperitief Cava** CAV € 6,80
 De genodigden krijgen bij aankomst een glas cava aangeboden.
 Hierbij voorzien wij ook altijd een plateau met vruchtensap (OXFAM) aan € 2,80/st.
- **DRANKENFORAITS (bij menu's en koud buffet)**
 - ⇒ **Wijnforfait** WF € 9,00
 Twee glazen huiswijn tijdens de maaltijd. Waters op tafel.
 Prijs per persoon.
 - ⇒ **Koffie/thee nadien** KOF1 € 4,80
 Koffie of thee na de maaltijd. Prijs per persoon (bij onderstaande drankenforfaits zit deze reeds inbegrepen)
 - ⇒ **Drankenforfait 1** FF1 € 17,50
 Een aperitief type "Groepsaperitief", 1/3 fles huiswijnen en waters bij de maaltijd, koffie/thee nadien.
 Prijs per persoon.
 - ⇒ **Drankenforfait 2** FF2 € 20,80
 Een glas cava als aperitief, 1/3 fles geselecteerde wijnen en waters bij de maaltijd, koffie/thee nadien.
 Prijs per persoon.
 - ⇒ **Drankenforfait 3** FF3 € 31,50
 Een glas champagne als aperitief, waters en geselecteerde wijnen à volonté bij de maaltijd, koffie/thee nadien.
 Prijs per persoon.
 - ⇒ **Kurkrecht** KR-1 € 15,00
 Zelf meegebrachte wijnen geschonken bij de maaltijd - prijs per fles van 0,75l

PRAKTISCHE INFO/ALGEMENE VOORWAARDEN

DOORGEVEN VAN AANTAL EN KEUZE MAALTIJD

Om het verloop van de maaltijden zo vlot mogelijk te kunnen organiseren, vragen wij om ten laatste drie werkdagen voor de maaltijd in de voormiddag de gekozen formule en een richtgetal door te geven. Voor dat aantal kan u zich baseren op het aantal personen dat u aan tafel uitgenodigd heeft. Aanpassing naar het correcte aantal kan tot 10.00 uur de dag voor de maaltijd, het totaalbedrag voor dat aantal personen wordt in rekening gebracht. Indien onverwachts meer personen aanwezig zijn, dan doen wij ons best ervoor te zorgen dat wij iedereen van een maaltijd kunnen voorzien. Deze worden dan bij de rekening bijgeteld.

RESTJES

Ons doel is ervoor te zorgen dat elke gast ruim voldoende heeft. Anderzijds proberen wij in het kader van duurzaamheid ook geen voedsel te verspillen. Ondanks zorgvuldig plannen gebeurt het soms toch dat wij een overschot hebben, bv. als er minder personen dan voorzien aanwezig zijn. Als de voedselveiligheid dit toelaat, kunnen wij dit voor u inpakken.

ALLERGENEN

Voor al onze maaltijden kunnen wij een alternatief aanbieden voor mensen met een allergie.

Gelieve dit tijdig te melden zodat wij de nodige bestellingen kunnen plaatsen en onze bereidingen kunnen aanpassen.

In onze keuken wordt extra aandacht besteed bij het bereiden van allergenvrije maaltijden. Gebruikte ingrediënten worden daarbij grondig gecontroleerd op de afwezigheid van de opgegeven allergenen. In diezelfde keuken wordt voor de bereiding van andere maaltijden evenwel gebruik gemaakt van ingrediënten die wel allergenen kunnen bevatten. Ondanks het zorgvuldig bereiden van de allergenvrije maaltijden kunnen wij daardoor niet uitsluiten dat sporen van allergenen in de bereiding aanwezig zijn.

ZAALGEBRUIK

Voor een maaltijd rekenen wij geen zaalhuur, de zaal wordt gedurende twee uren voor u gereserveerd.

Onze vestigingen sluiten om 17.30 u, maaltijden met aanvangsuur na 15.30 u worden niet meer aanvaard. Als door onverwachte omstandigheden een maaltijd toch later aanvangt, gelieve er rekening mee te houden dat het sluitingsuur ongewijzigd blijft.

RECEPTIES

Vastleggen van een receptieruimte kan mits het doorgeven van een zo goed mogelijke schatting van het aantal personen. De zaalgrootte en de personeelsinzet wordt hierop berekend, hiervoor geldt een forfait van € 1,00 per persoon.

De receptieruimte wordt dan gedurende twee uren voor u gereserveerd, startend zodra de eerste genodigde binnenkomt.

In Lochristi vinden recepties plaats in de hoeve, vooraan het domein. Als het weer het toelaat wordt hiervoor ook het terras gereserveerd.

Recepties met aanvangsuur na 15.30 u worden niet meer aanvaard. Als door onverwachte omstandigheden een receptie toch later aanvangt, gelieve er dan rekening mee te houden dat het sluitingsuur om 17.30 u ongewijzigd blijft.

BEDIENING

Bediening tijdens de openingsuren is inbegrepen in onze tarieven. Als door onverwachte omstandigheden onze medewerkers noodzaak zijn na te blijven, dan wordt vanaf 17.30 u per begonnen half uur en per kelner € 40,00 in rekening gebracht.

----- Het assortiment en de prijzen in deze lijst zijn geldig vanaf 01 januari 2024 en vervangen alle vorige -----

Prijzen BTW inbegrepen.

Algemene voorwaarden en praktische info op pagina 5

Pagina 5 van 6

CATERING RECEPTIES 2024

HAPJES - RECEPTIEBROODJES- ZOETE VERSNAPERINGEN

bestelcode prijs

• HAPJES

⇒ Hapjesbord (prijs per bord)	RH-1	€ 9,60
Bord met rauwe groentjes met dipsaus, kaas- en salamiblokjes met mosterd		
⇒ Tapasbord (prijs per bord)	RH-2	€ 24,00
- Chorizo, lomo, salchicon, Serranoham, Manchego		
- Gemarineerde ansjovis		
- Gedroogde tomaatjes, cocktailolijven		
⇒ Hapjes in glaasjes (prijs per stuk)	RH-3	€ 2,60
Assortiment van volgende soorten, gelijkmatig verdeeld:		
- Mousse van gerookte zalm		
- Serranoham - rucola - parmesan		
- Kruidige tabouleh - violife feta (vegan/veggie)		
- Surimi - komkommer - crouton		
⇒ Gefrituurde hapjes (prijs per stuk)	RH-4	€ 1,50
Assortiment van volgende soorten, gelijkmatig verdeeld:		
- Chicken nuggets		
- Mini kaaskroketjes		
- Mini loempia		
- Bitterballen		
- Mini frikandellen		
⇒ Warme zakouski (prijs per stuk)	RH-5	€ 2,00
Assortiment van volgende soorten, gelijkmatig verdeeld:		
- Gevogeltespiesje "Yakitori"		
- Pittig wortelsoepje met kokosmelk		
- Krokantje met grijze garnalen		
- Minipasteitje - Flandrien		

• BELEGDE RECEPTIEBROODJES

⇒ Assortiment belegde mini broodjes (prijs per stuk)	bm-1	€ 3,00
Assortiment belegde kleine malse broodjes		

• KLEINE ZOETIGHEDEN

⇒ Mini koffiekoekjes (prijs per stuk)	RZ-1	€ 2,20
Assortiment: bv. minisuisse, mini chocoladebroodje, minivierkantje crème		
⇒ Mini dessertjes (prijs per stuk)	RZ-2	€ 3,00
Assortiment hapklare mini patisserie en mini dessertjes		

DRANKEN

bestelcode prijs

RECEPTIES PER FLES

Witte huiswijn - fles 0,75l	€ 26,50
Rosé huiswijn - fles 0,75l	€ 26,50
Rode huiswijn - fles 0,75l	€ 26,50
Cava Brut - fles 0,75l	€ 33,50
Champagne Laurent Perrier Brut - fles 0,75l	€ 85,00
Oxfam vruchtensap - fles	€ 11,00
Waters plat en bruis - fles	€ 8,50
Koffie - 1l	€ 18,40

Vastleggen van een receptieruimte kan mits het doorgeven van een zo goed mogelijke schatting van het aantal personen. De zaalgrootte en de personeelsinzet wordt hierop berekend, hiervoor geldt een forfait van € 1,00 per persoon. De receptieruimte wordt dan gedurende twee uren voor u gereserveerd, startend zodra de eerste genodigde binnenkomt. In Lochristi vinden recepties plaats in de hoeve, vooraan het domein. Als het weer het toelaat wordt hiervoor ook het terras gereserveerd.

Alle drankenrecepties worden standaard voorzien van schaaltes met chips en borrelnootjes

----- Het assortiment en de prijzen in deze lijst zijn geldig vanaf 1 januari 2024 en vervangen alle vorige -----

Prijzen BTW inbegrepen.

Algemene voorwaarden en praktische info op pagina 5

Pagina 6 van 6