



OVERZICHT

GROEPSAPERITIEF

Pag. 2

Groepsaperitief klassiek

Groepsaperitief Cava

KOFFIETAFELS - BROOD EN BELEG

Pag. 2

Klassieke koffietafel - Traditioneel en stijlvol

Verfijnde koffietafel - Met assortiment broodjes en streekproducten

MENU/KOUD BUFFET

Pag. 3

Vlaamse klassieker

Traditioneel menu

Vismenu

Luxe koud buffet met vis en fijne vleeswaren

Drankenforfait

NAMIDDAGFORMULES

Pag. 4

Assortiment koffiekoeken

Uitgebreid taartenbuffet

Assortiment gebak

Zoet en hartig

RECEPTIES

Pag. 5

Hapjesborden, belegde receptiebroodjes en zoete versnaperingen

Dranken

TARIEVEN

Pag. 6

Tarieven en bestelcodes

PRAKTISCHE INFO EN ALGEMENE VOORWAARDEN

Pag. 7

Tarieven en bestelcodes zie pagina 6 - Prijzen BTW inbegrepen.

----- Het assortiment en de prijzen in deze lijst zijn geldig vanaf 1 januari 2025 en vervangen alle vorige -----

APERITIEVEN

- **GROEPSAPERITIEF**

Bij ontvangst krijgen de genodigden een aperitief aangeboden met een keuze tussen twee formules. Bij elk van de formules wordt eveneens een alcoholvrij aperitief voorzien.

⇒ **Groepsaperitief klassiek**
Plateau met Tawny Port, witte wijn, kir.

⇒ **Groepsaperitief Cava**
De genodigden krijgen bij aankomst een glas cava aangeboden.

KOFFIETAFELS - BROOD EN BELEG *(DE HELE DAG VERKRIJGBAAR)*

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 mits een supplement.

In de prijzen van de koffietafels zijn warme dranken tijdens de maaltijd inbegrepen. Andere dranken kunnen op vraag, aan eenheidsprijzen.

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, huisbereide preparé.

Boter in individueel voorverpakte porties.

- **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: 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.

- **VEGAN/VEGETARISCH/GLUTENVRIJ/LACTOSEVRIJ...**

Bent u vegetarisch of vegan? Heeft u een bepaalde allergie of intolerantie? Wij bieden voor al onze maaltijden alternatieven aan. Wij kunnen hier rekening mee houden als dit vooraf bij reservatie vermeld wordt.

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

⇒ Verse dagsoep (aan tafel bediend voorafgaand aan de broodjesmaaltijd)

⇒ Assortiment gebak na de broodjes

Bv. merveilleux, zwaantje, bresiliennetaart, confituurtaartje, éclair, frangipane,...

MENU'S (MAALTIJDEN MET AANVANG TOT 14:30 UUR)

Om een vlotte service te garanderen vragen wij voor onderstaande menu's per reservatie 1 menu te kiezen voor de hele groep (behalve allergenen en vegetarische/veganistische alternatieven).

- VLAAMSE KLASSIEKER

Tomatenroomsoep met balletjes
Stoverij van varkenswangetjes - frieten - kropsla
Koffie

- TRADITIONEEL MENU

Gerookte zalm- dille - toast
Varkenshaasje - pepersaus - vergeten groenten - krokettes
Warm appelgebak met ijs en slagroom
Koffie

- VISMENU

Duo van kaas- en garnaalkroket
Zalmfilet - witte wijnsaus met fijne kruiden - duchesse-aardappelen
Coupe vanille
Koffie

- VEGETARISCH/VEGAN/ALLERGENEN

Bent u vegetarisch of vegan? Heeft u een bepaalde allergie of intolerantie? Wij bieden voor al onze maaltijden alternatieven aan. Wij kunnen hier rekening mee houden als dit vooraf bij reservatie vermeld wordt.

- KEUZEMENU

Wij trachten zo goed mogelijk in te spelen op uw vragen en wensen. Contacteer ons voor andere mogelijkheden. U kan de dienst catering rechtstreeks bereiken op het telefoonnummer 09/326 89 42, of via mail naar catering@westlede.be.

KOUD BUFFET (MAALTIJDEN MET AANVANG TOT 14:30 UUR)

- LUXE KOUD BUFFET MET VIS EN FIJNE VLEESWAREN (minimum 20 personen)

Vis

Zalmfilet "belle-vue"
Tomaat gevuld met grijze garnalen
Eitje opgevuld met surimisalade
Gerookte visschotel

Vlees

Gandaham
Breydelham Elite
Kippensuprême

Saladbar

Sla, tomaten, geraspte wortelen, komkommersalade, fijne boontjes
Tabouleh

Ruime keuze aan broodjes

Mayonaise, cocktailsaus, tartaarsaus

-

Koffie nadien

DRANKENFORFAIT

Bij onze menu's en koud buffet is standaard water aan tafel inbegrepen.

- DRANKENFORFAIT

1 groepsaperitief klassiek en 1/3 fles huiswijnen bij de maaltijd.

- *In plaats van wijn kunnen twee frisdranken of standaard bieren gevraagd worden.*
- *Supplement cava in plaats van klassiek groepsaperitief: € 2,50*

.

Tarieven en bestelcodes zie pagina 6 - Prijzen BTW inbegrepen.

----- Het assortiment en de prijzen in deze lijst zijn geldig vanaf 1 januari 2025 en vervangen alle vorige -----

NAMIDDAGFORMULES (MAALTIJDEN MET AANVANG VANAF 14:30 UUR)

Bij onderstaande formules zijn de warme dranken inbegrepen tijdens de maaltijd. Andere dranken kunnen op vraag, aan eenheidsprijzen.

- ⇒ **Assortiment koffiekoeken**
Verschillende soorten koffiekoeken (twee koeken per persoon, aan tafel bediend)

- ⇒ **Uitgebreid taartenbuffet (vanaf 20 personen)**
Buffet met een assortiment van taarten en gebakjes, bavarois, minipatisserie en slagroomsoesjes. Iedereen kan meerdere keren aanschuiven.

- ⇒ **Assortiment gebak**
Assortiment drooggebak en patisserie Bv. merveilleux, miserable, frangipane, éclair, rijsttaart, confituurtaart, ... (2 stuks per persoon, aan tafel bediend)
De gebakjes worden op schotels midden op tafel geplaatst zodat iedereen kan kiezen wat men wil.

- ⇒ **Zoet en hartig buffet (vanaf 20 personen)**
Zoet en hartig bij elkaar.
Mooi buffet samengesteld uit enerzijds belegde minisandwiches met verschillende soorten hartig beleg, en anderzijds zoetigheden zoals bijvoorbeeld hapklare minipatisserie, cake, muffins, macarons, ...
Iedereen neemt van het buffet waar men zin in heeft, koffie wordt aan tafel bediend.

Tarieven en bestelcodes zie pagina 6 - Prijzen BTW inbegrepen.

----- Het assortiment en de prijzen in deze lijst zijn geldig vanaf 1 januari 2025 en vervangen alle vorige -----

RECEPTIES

- TAFELSNACKS

- HAPJESBORD

- Rauwe groentjes met dipsaus, kaas- en salamiblokjes met mosterd

- TAPAS

- Chorizo, lomo, salchicon, Serranoham, Manchego

- Gemarineerde ansjovis

- Gedroogde tomaatjes, cocktailolijven.

- WARM GEFRITUURD

- Assortiment, 16 stuks. Bijvoorbeeld bitterballen, mini frikandel, kipnuggets, ... met dipsausje

Voor bovenstaande tafelsnacks rekenen wij op ongeveer 8 personen per bord/schaaltje.

- KOUDE HAPJES

- Bijvoorbeeld: Glaasje met mousse van gerookte zalm, kruidige tabouleh, carpaccio van serranoham

- ⇒ Assortiment hapjes, 3 per persoon

- BELEGDE RECEPTIEBROODJES

- Assortiment belegde kleine malse broodjes.

- ⇒ Assortiment belegde mini broodjes

- KLEINE ZOETIGHEDEN

- MINI KOFFIEKOEKJES

- Assortiment: bv. minisuisse, mini chocoladebroodje, minivierkantje crème

- ⇒ Mini koffiekoekjes

- MINI DESSERTJES EN MIGNARDISES

- Assortiment hapklare mini patisserie en mini dessertjes.

- ⇒ Mini desserts

- DRANKEN

Wij bieden in onze recepties standaard witte wijn, rosé wijn, en alcoholvrije dranken aan:

- ⇒ Witte wijn - fles 0,75l

- ⇒ Rosé wijn: - fles 0,75l

- ⇒ Fruitsap - fles 1l

- ⇒ Water plat en bruis - fles 1l

- ⇒ Mocktail - per liter

Andere dranken te verkrijgen op aanvraag:

- ⇒ Rode wijn: - fles 0,75l

- ⇒ Cava Brut - fles 0,75l

- ⇒ Champagne Laurent Perrier Brut - fles 0,75l

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. *Voor recepties rekenen wij een zaalforfait van 150,00 euro.*

De receptieruimte wordt 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.

Onze vestigingen sluiten om 18.00 u.

Tarieven en bestelcodes zie pagina 6 - Prijzen BTW inbegrepen.

----- Het assortiment en de prijzen in deze lijst zijn geldig vanaf 1 januari 2025 en vervangen alle vorige -----

CATERING TARIEVEN 2025

TARIEVEN

Datum rouwmaaltijd: _____

Afscheid van (naam): _____

Locatie:

Lochristi ☐

Sint-Niklaas ☐

Aalst ☐

	<u>bestelcode</u>	Tarief	Aantal
Aperitieven - pag. 2			
Groepsaperitief klassiek	G	€ 5,00	
Groepsaperitief Cava	CAV	€ 7,50	
Koffietafels (warme dranken inbegrepen) - pag. 2			
Klassieke koffietafel - traditioneel en stijlvol - buffet	BRK-a	€ 21,00	
Met bediening aan tafel in plaats van buffet	BRK-b	€ 24,00	
Verfijnde koffietafel- met assortiment broodjes en streekproducten	BRL-a	€ 25,00	
Met bediening aan tafel in plaats van buffet	BRL-b	€ 28,00	
Extra's:			
Verse dagsoep	DS-a	€ 6,00	
Assortiment gebak na de broodjes	ZT-a	€ 7,00	
Menu - Koud buffet - pag. 3			
Vlaamse klassieker	Menu-a	€ 29,00	
Traditioneel menu	Menu-b	€ 49,50	
Vismenu	Menu-c	€ 49,50	
Luxe vis- en vleesbuffet	KB-a	€ 39,50	
Drankenforfait (groepsaperitief klassiek + wijnen tijdens de maaltijd)	FF-a	€ 18,50	
Supplement voor cava in plaats van klassiek groepsaperitief: 2,50/st	FF-cav	€ 21,00	
Namiddagformules (warme dranken inbegrepen) - pag. 4			
Assortiment koffiekoeken (2 stuks per persoon)	ZTKO-a	€ 14,00	
Uitgebreid taartenbuffet	ZTKO-b	€ 21,50	
Assortiment gebak (2 stuks per persoon)	ZTKO-c	€ 17,50	
Zoet en hartig buffet	ZTKO-d	€ 28,00	
Vegan/vegetarisch			
Vegan/vegetarisch (zelfde tarief als hoofdmaaltijd - aantal door te geven)	VEG		
Gluten- & lactosevrij			
Gluten- & lactosevrije maaltijd (zelfde tarief als hoofdmaaltijd - aantal door te geven)	GV/LV		
<i>Voor wensen i.v.m. andere allergenen kan ons te contacteren per mail naar catering@westlede.be, of telefonisch rechtstreeks naar het nummer 09/326 89 42</i>			
Recepties - pag. 5			
Receptie - geschat aantal personen	REC	-	
Zaalforfait receptie (1x)	ZAALFF	€ 150,00	☐
Tafelsnacks			
Hapjesbord (prijs per bord)	RH-a	€ 10,80	
Tapasbord (prijs per bord)	RH-b	€ 26,50	
Schaaltje gefrituurd (prijs per schaalte)	RH-c	€ 18,00	
<i>Voor bovenstaande hapjes- en tapasborden rekenen wij op ongeveer 8 personen per bord/schaaltje</i>			
Koude hapjes			
Assortiment koude hapjes - prijs per 3st	RH-d	€ 7,50	
Extra hapje (prijs per stuk)		€ 2,50	
Belegde receptiebroodjes			
Assortiment belegde mini broodjes (prijs per stuk)	BM-a	€ 3,00	
Kleine zoetigheden			
Mini koffiekoekjes (prijs per stuk)	RZ-a	€ 2,00	
Assortiment mini dessertjes (prijs per stuk)	RZ-b	€ 3,00	
Recepties - dranken			
Standaard schenken wij witte en rosé-wijn, en alcoholvrije aperitieven aan onderstaande tarieven (aangerekend volgens verbruik)			
Witte wijn - fles 0,75l		€ 28,50	
Rosé wijn: - fles 0,75l		€ 28,50	
Water plat en bruis - fles 1l		€ 9,00	
Fruitsap - fles 1l (6st)		€ 11,80	
Mocktail - per liter (6 st)		€ 28,50	
Volgende andere dranken kunnen wij serveren op aanvraag. Als optie aan te vinken. Aantallen hiervoor opgeven hoeft niet, deze worden gerekend volgens verbruik			
Rode wijn: - fles 0,75l		€ 28,50	☐
Cava Brut - fles 0,75l		€ 36,00	☐
Champagne Laurent Perrier Brut - fles 0,75l		€ 90,00	☐

Tarieven en bestelcodes zie pagina 6 - Prijzen BTW inbegrepen.

----- Het assortiment en de prijzen in deze lijst zijn geldig vanaf 1 januari 2025 en vervangen alle vorige -----

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.

Onze producten worden vers geleverd door onze leveranciers, waardoor de samenstelling kan wijzigen naargelang beschikbare leveringen.

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.

FORMULES VANAF 20 PERSONEN

In deze folder vindt u de prijs en inhoud van onze standaard formules. Bij sommige van deze formules hanteren wij een minimum van 20 personen, om een mooi assortiment in dat aanbod te kunnen garanderen. Als u deze toch wenst voor een minder aantal personen, dan dienen wij daarvoor een supplement aan te rekenen. Mocht u hierover vragen hebben, kan u ons rechtstreeks contacteren op het nummer 09/326 89 42, of per mail naar catering@westlede.be

TARIEVEN KINDEREN

Kinderen van drie tot en met twaalf jaar betalen bij ons slechts de helft van de prijs. Wij vragen wel om ook met hen rekening te houden bij het doorgeven van uw aantal, zodat wij voldoende stoelen aan tafel kunnen voorzien.

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.

De receptieruimte wordt 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. **Voor recepties rekenen wij een zaalforfait van 150,00 euro.**

TARIEVEN BEDIENING

Bediening tijdens de openingsuren is inbegrepen in onze tarieven.

Onze vestigingen sluiten om 18:00 uur, Als door onverwachte omstandigheden onze medewerkers genoodzaakt zijn na te blijven, dan wordt vanaf 18.00 u per begonnen half uur en per kelner € 40,00 in rekening gebracht. Wij rekenen daarbij op 1 kelner per 30 aanwezigen.