

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 + saladebuffet 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 frambozencoulis afgewerkt met witte chocolade
- Huisgemaakte taart
- Rijstpap met crumble van speculoos
- Crème brûlée

CATERING 3: BBQ

BBQ-pakketten + gevarieerde groenten (€22 p.p. .luxepakket met diverse soorten vlees, groenten en sauzen) – eenvoudig pakket vanaf €19 – vraag naar de BBQ-folder bij interesse

CATERING 4: Voor foodies en fijnproevers (diner)

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

3 gangen – €50 p.p.

4 gangen – €55 p.p. (+ soep)

Bijvoorbeeld:

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 seizoensgroenten
- 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 groentegarnituur
- Pasta met curry en groenten

Desserts

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

Ook vegetarische optie mogelijk

CATERING 5: Buffetten (minimaal 14 personen)

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

Leveringskosten: 35 euro – warme levering + 50 euro

Soep (€5 p.p.)

Ovenschotels (€19 p.p.) – 1 schotel per 8p

- Lasagne scampi wok en kreeftenroom
- Lasagne gerookte zalm en visroomsaus
- Gewokte kip met provencaalse groenten
- Pasta scampi gegrilde groenten
- Pasta Classic gemengd gehakt met vergeten groenten
- Gewokte kip met zuiderse groenten
- Pasta gewokte kip mascarpone
- Witloof met hesp en kaassaus
- Pasta ricotta-spinazie
- Pasta spek arrabiata

Vegetarische Ovenschotels pasta (€ 19 p.p.)

- Pasta arrabiata
- Canelloni ricotta spinazie
- Pasta zoete puntpaprika mascarpone
- Lasagna ricotta-spinazie

Pastabuffetten met minibroodjes

- Classic (€ 21 p.p.)
 - Pasta hoeveham met kaasroomsaus
 - Pasta bolognese
 - Bourgondisch (€ 22 p.p.)
 - Pasta spek lookroom
 - Pasta kip met gegrilde groenten
 - Van de chef (€ 23 p.p.)
 - Pasta pesto gemarineerde tomaat
 - Pasta ricotta spinazie
 - De luxe (€ 27 p.p.)
 - Pasta scampi zoete puntpaprika
 - Cannelloni ricotta spinazie
- (steeds incl. gemalen kaas en 2 minibroodjes per persoon)

Tapasplanken

- Tapasplank classic € 16/pers. Zon. tomaatjes & olijven v/d chef - Tortilla met huisgemaakte dip Assortiment van Italiaanse vleeswaren
- Tapasplank bourg. € 19/pers. Zon. tomaatjes & olijven v/d chef - Tortilla met huisgemaakte dip Bruchetta tomaat - Assortiment van Italiaanse vleeswaren
- Tapasplank v/d chef € 23/pers. Zon. tomaatjes & olijven v/d chef - Tortilla met huisgemaakte dip Bruchetta tomaat – Assortiment van Italiaanse vleeswaren - Kipsouvlaki met aangepaste dip
- Tapasplank de luxe € 28 /pers. Zon. tomaatjes & olijven v/d chef - Tortilla met huisgemaakte dip Bruchetta tomaat – Assortiment van Italiaanse vleeswaren - Scampi souvlaki met aangepaste dip Mini croque monsieur tomaat mozzarella

Kaasplanken

- Kaasplank classic € 20/pers. Assortiment van 4 geselecteerde kazen 250 gr kaas met garnituur van druiven, noten en gedroogde abrikozen & rozijnen. Rogge rozijnenbrood, bruin brood, mini broodjes mix & verse hoeveboter
- Kaasplank bourgondisch € 22/pers. Assortiment van 5 geselecteerde kazen 250 gr kaas met garnituur van druiven, noten en gedroogde abrikozen & rozijnen. Rogge rozijnenbrood, bruin brood, mini broodjes mix & verse hoeveboter
- Kaasplank v/d chef € 24/pers. Assortiment van 7 geselecteerde kazen 250 gr kaas met garnituur van druiven, noten en gedroogde abrikozen & rozijnen. Rogge rozijnenbrood, bruin brood, mini broodjes mix & verse hoeveboter

CATERING 6: BOSLANDS BIERWORKSHOP

Workshop beertasting lokale bieren (20€ 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.

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