WIJ MAKEN UW FEEST!

MOBIEL CATERINGBEDRIJF
FOODTRUCKS – DRINKSTANDS
DE TEMPELIER

Best Frit Den Hoek Antwerpen BVBA
Maatschappelijke Zetel: Zand 32 – 2275 Wechelderzande
Logistiek Centrum: Heihoef 2 – 2275 Wechelderzande
BTW: BE 0477.585.240 Rpr: Antwerpen
Bank: IBAN: BE91 0013 7640 8576 BIC:GEBABEBB
Tel.: 0496.63.92.81 E-mail: info@detempelier.be
WWW.FRITUURAANHUIS.BE
WWW.DETEMPELIER.BE

FOLDER

TRAITEURDIENST
HAPJES
KOUD BUFFET
WARM BUFFET
THEMA BUFFET
KAASTAFELS
BARBEQUE
NAGERECHTEN
DRANKEN FORMULES

Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

Inhoudsopgave

VOORWOORD:....4
APERITIEFHAPJES....5
Assortiment tapas:....5
Koude aperitiefhapjes: 5
Warme aperitiefhapjes: 6
Receptie broodjes:....7
KOUDE BUFFETTEN....8
Koudbuffet 1 basis:....8
Koudbuffet 2:....9
Koudbuffet 3:....9
Koudbuffet 4:....9
Koudbuffet 5:....10
Supplementen:....10
Koud: 10
Kaasschotel: 10
Warm:....11
VIS GERECHTEN:....11
GEVOGELTE GERECHTEN:....11
VLEES GERECHTEN:....11
WARME BUFFETTEN....13
Warmbuffet:....13
Andere mogelijkheden:....15
SOEPEN:....15
VISGERECHTEN:....15
GEVOGELTE GERECHTEN:....15
VLEES GERECHTEN:....16
AARDAPPEL (of ander) GARNITUUR:....16
THEMA BUFFETEN....18
Breugeltafel 1:....18
Extra gerechten:....18
Kempische buffet:....19
Extra gerechten:....19
Grotepan festijn:....20
Bourgondisch buffet....21
KAASTAFELS....23
Kaastafel 1 (Als dessert)....23
Kaastafel 2 (Als maaltijd)....24
BARBEQUE....25
Barbeque 1:....25
Barbeque 2:....26
Barbeque 3:....27
Winterbarbeque 1:....28
Winterbarbeque 2:....29
NAGERECHTEN....30
DRANKENFORMULES....31
Open Bar – Traditioneel....31
Open Bar – Excellent....31
Open Bar – Koffie....31
Mobiele catering:....32
Foodtucks 32

WIJ MAKEN UW FEEST!

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

VOORWOORD:

In deze folder vindt u buffetten waarmee je uw feestelijkheden kleur kan geven.

Het geeft een indicatie van de mogelijkheden en prijzen.

Wij staan u graag bij in de uitwerking van uw feest, aarzel niet ons te contacteren: info@detempelier.be of 0496.63.92.81

Heeft u borden, bestek, glazen, warmhoudplaten en dergelijke nodig kunt u dat bij ons verkrijgen.

De laatste versie van onze folders kan je raadplegen op onze web-site: www.detempelier.be

Voor onze wagen catering verwijs ik naar www.frituuraanhuis.be voor alle informatie.

Tot slot wensen we u nog mee te geven dat wij instaan voor de dagverse kwaliteit van onze producten.

En de service die u mag verwachten van een professional!

Want: **UW FEEST IS ONS VAK**

Alvast veel culinair genot,

Met vriendelijke groeten,

Jim, Jonas, Emiel Kempenaers Brenda Bartholomeeusen

APERITIEFHAPJES

U wil uw gasten verrassen met een amuse vooraf.

De Tempelier heeft een assortiment originele warme en koude hapjes.

Assortiment tapas:

€ 12,50 per 10 personen
In schotels opgemaakt met bijhorende prikkers en dip sausen.

Steeds per 10 personen te bestellen

- Gevulde olijven, ansjovis, zongedroogde tomaten
- Blokjes Oud Brugge kaas
- Blokjes Ardeense salami
- Assortiment zoute koekjes, borrelnoten

Koude aperitiefhapjes:

€ 2,75/stuk.

- Spiesje van Mozzarella en zongedroogde tomaten
- Rolletje van gerookte Schotse zalm en kruidenkaas
- Toast met tonijn en wasabi mayonaise
- Gandaham met meloenbolletjes in porto gemarineerd
- Borrelglaasje met grijzegarnaal en kerstomaat

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

Warme aperitiefhapjes:

€ 2,75/stuk.
Te bestellen per 10 stuks per soort.

- Assortiment Bladerdeeg hapjes gevuld met:

  Kip curry, Kaas, Worstenbroodje

  Garnaal, Krab, Zalm

- Krokante kipdrums met dipsaus
- Spiesje van zwarte en witte pens met appelen

Receptie broodjes:

- Variatie mini-sandwiches open belegd en gegarneerd met:
  gerooktezalm, Brie, preparé van de chef, meesterlijkeham
  € 1,75/stuk
- Receptiebroodjes met huisgemaakte salades:
  Tonijn, Krab, Kipcurry, vleessalade **€ 2,50/stuk**

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

KOUDE BUFFETTEN

Koudbuffet 1 basis:

- Meesterlijke ham met asperges.
- Tomaat - grijze garnaal.
- Gevuld eitje.
- Gevulde perzik met tonijn.
- Varkensgebraad.
- Rosbief natuur.
- Koude groenten assortiment:

  Wortelsla, seldersla, komkommersla,Tomatenpartjes met bieslook.

  Aardappelsla, Pastasla,Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:

  mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter.

Buffet	Prijs	
Koudbuffet 1	€ 20,50 per persoon	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas

Koudbuffet 2:

- Basisbuffet (zie buffet 1) uitgebreid met:

  Zalm filet “bellevue” (opgemaakte verse zalm)

Buffet	Prijs	
Koudbuffet 2	€ 26,00 per persoon	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas

Koudbuffet 3:

- Basisbuffet (zie buffet 1) uitgebreid met:
- Gerookte zalm, Gerookte heilbot en Gerookte forel

Buffet	Prijs	
Koudbuffet 3	€ 26,00 per persoon	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas

Koudbuffet 4:

- Basisbuffet (zie buffet 1) uitgebreid met:
- Zalm filet “bellevue” (opgemaakte verse zalm)
- Gerookte zalm, Gerookte heilbot en Gerookte forel

Buffet	Prijs	
Koudbuffet 4	€ 31,50 per persoon	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

Koudbuffet 5:

- Basisbuffet (zie buffet 1) uitgebreid met:
- Zalm filet “bellevue” (opgemaakte verse zalm)
- Gerookte zalm, Gerookte heilbot, Gerookte forel,
- Rivierkreeftjes en Reuze garnalen (scampi)

Buffet	Prijs	
Koudbuffet 5	€ 37,00 per persoon	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas

Supplementen:

U kunt uw koudbuffet uitbreiden met warme en koude gerechten.

Koud:

+ € 5,00* per persoon per gerecht.

- Kippenkluifjes met appelmoes.
- Frikadellenkoek met Noordkrieken
- Beenham (vanaf 75 personen).
- Paté van de chef met uienconfijt .
- Mousse van gerookte zalm
- Mousse van gerookte heilbot.
- Spiesje van mozzarella en gedroogde tomaten.

Kaasschotel:

+€ 8,50* per persoon.
Met diverse Franse en Belgische kazen afgewerkt met diverse noten, gedroogde vruchten en vers seizoensfruit.

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

WIJ MAKEN UW FEEST!

Warm:

- € 7,50* per persoon per gerecht, inbegrepen aangepast groetenboeket gratin, pureeaardappelen, of kroketten

VIS GERECHTEN:

- Scampi met curryroomsaus.
- Visragout met zeevrucheten.
- Huwelijk van zalm en kabeljauw met kreeftensaus
- Kabeljauwhaasje in zachte mosterdsaus.
- Tongrolletjes met kreeftensaus
- Tongrolletjes met Wittewijnsaus

GEVOGELTE GERECHTEN:

- Kalkoenreepjes zoetzuur
- Stoofpot van kalkoen met kerstomaatjes.
- Kalkoenfilet gevuld met kruidenkaas.
- Kalkoenrollade met fruit of saus naar keuze
- Waterzooi van kip
- Nasi met kip en wokgroenten.
- Bami met kip en wokgroenten.
- Kipblokjes met ananas in roomsaus.
- Kipfilet met saus naar keuze
- Eendenborst met rodeportosaus.

VLEES GERECHTEN:

- Ardeensgebraad met saus naar keuze
- Gebraad met saus maar keuze

WIJ MAKEN UW FEEST!

- Rosbief met saus naar Keuze
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Gehaktbrood op zuiderse wijze.
- Tagliatelli met kaas en ham.
- Hongaarse goulash.
- Rundstoverij met rode wijn, spekreepjes, zilveruitjes en champignons
- Kalfsblanquet.
- Witte en zwarte pens met appelmoes
- Fricandellen met Noordkrieken.

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

WARME BUFFETTEN

Warmbuffet:

Soep:

- Tomatenroomsoep met balletjes.

  Of

- Kervelroomsoep met aspergepunten.

  Of

- Witloofroomsoep

Visgerecht:

- Visragout met zeevrucheten.

  Of

- Tongrolletjes met kreeftensaus

  Of

- Scampi met curryroomsaus

Gevogelte gerecht:

- Kipfilet met saus naar keuze.

  Of

- Eendenborst met rodeportosaus.

  Of

- Kalkoenrollade met fruit of saus naar keuze

Vleesgerecht:

- Varkenshaasje met saus naar keuze.

  Of

- Kalfsblanquet

  Of

WIJ MAKEN UW FEEST!

- Gebraad met Champignonroomsaus

  Of

- Rundstoverij met rode wijn, spekreepjes, zilveruitjes en champignons

Steeds inbegrepen: warme seizoensgroenten, aardappelgratin, aardappelkroketten, aardappelpuré,...

Sauzen:

Jagersaus, Duivelsaus, Zingarasaus, Archiducktsaus,Stroganoffsaus,

Hollandaisesaus, Bérnaisesaus, Peperroomsaus, Currysaus,

Zachtemosterdsaus, Wittewijnsaus, Garnalensaus, Kreeftensaus,...

Buffet	Prijs	
Warmbuffet 1	€ 28,00 per persoon	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas
	+ € 7,50 per persoon	Extra Gerecht

Andere mogelijkheden:

SOEPEN:

- Wortelroomsoep met bieslook.
- Gevogelte veloutésoep
- Tomatenroomsoep met huisgemaakte balletjes.
- Tomatensoep met brunoise van jonagold.
- Kervelroomsoep met aspergepunten.
- Bloemkool broccollisoep.
- Pompoenroomsoep (winter)
- Erwtensoep met broodkorstjes.
- Witloofroomsoep
- Bretoense vissoep

VISGERECHTEN:

- Scampi met curryroomsaus.
- Visragout met zeevrucheten.
- Huwelijk van zalm en kabeljauw met kreeftensaus
- Kabeljauwhaasje in zachte mosterdsaus.
- Tongrolletjes met kreeftensaus
- Tongrolletjes met Wittewijnsaus

GEVOGELTE GERECHTEN:

- Kalkoenreepjes zoetzuur
- Stoofpot van kalkoen met kerstomaatjes.
- Kalkoenfilet gevuld met kruidenkaas.

- Kalkoenrollade met fruit of saus naar keuze**
- Waterzooi van kip
- Nasi met kip en wokgroenten.
- Bami met kip en wokgroenten.
- Kipblokjes met ananas in roomsaus.
- Kipfilet met saus naar keuze
- Eendenborst met rodeportosaus.

VLEES GERECHTEN:

- Ardeensgebraad met saus naar keuze**
- Gebraad met saus maar keuze**.
- Rosbief met saus naar Keuze**
- Varkenshaasje met saus naar keuze**.
- Gehaktbrood op zuiderse wijze.
- Tagliatelli met kaas en ham.
- Hongaarse goulash.
- Rundstoverij met rode wijn, spekreepjes, zilveruitjes en champignons
- Kalfsblanquet.
- Witte en zwarte pens met appelmoes
- Fricandellen met Noordkrieken.

AARDAPPEL (of ander) GARNITUUR:

- Aardappelkroketten.
- Pureeaardappelen.
- Hertoginnenaardappelen.

WIJ MAKEN UW FEEST!

- Gebakken krielaardappelen.
- Gegratineerde aardappelen.
- Gepersiliseerde aardappelen.
- Rosti aardappelen.
- Aardappelschijfjes met spek en champignons.
- Frieten.
- Rijst
- Pasta

Wij maken voor u graag een persoonlijk voorstel

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

THEMA BUFFETEN

Breugeltafel 1:

- Erwtensoep met broodkorstjes
- Frikadellen met warme Noordkrieken
- Witte en Zwarte pensen met appelmoes
- Boerenpaté met veenbessensaus
- Gepreste kop met mosterd
- Koude groenten assortiment:

  Wortelsla, seldersla, komkommersla, Tomatenpartjes met bieslook

  Aardappelsla. Pastasla. Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:

  mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter
- Rijstpap met bruine suiker.
- Kilometergebak met fruit.

Buffet	Prijs	
Breugeltafel 1	€ 25,00 per persoon	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas
	+ € 7,50 per persoon	Extra Gerecht

Extra gerechten:

- Sparerib met honingsaus
- Kipkluifjes met Provençaalsesaus

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

WIJ MAKEN UW FEEST!

Kempische buffet:

- Groentesoep met balletjes
- Stoofvlees op Vlaamsewijze met Corsendonck bier
- Kippenbillen met appelmoes
- Frikadellen met warme Noordkrieken
- Gekookte Meesterlijkeham,
- Belgische Gouda kaas,
- Préparé van de chef
- Koude groenten assortiment:

  Wortelsla, seldersla, komkommersla,Tomatenpartjes met bieslook

  Aardappelsla. Pastasla. Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:

  mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter
- Rijstpap met bruine suiker.
- Kilometergebak met fruit

Buffet	Prijs	
Kempisch Buffet	€ 25,00 per persoon	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas
	+ € 7,50 per persoon	Extra Gerecht

Extra gerechten:

- Kempische Bakworst
- Witte en Zwarte pens met appelcompot

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

Grotepan festijn:

- Nasi met kip en Bami met kip
- Paëlla met zeevruchten
- Gyros en Pita vlees
- Kipblokjes en spekblokjes
- Chipolata en Merquez worstjes
- Gebakken krielaardappelen,
- Broodjes, Kruidenboter.
- Koude groenten assortiment:

  Wortelsla, seldersla, komkommersla,Tomatenpartjes met bieslook

  Aardappelsla, Pastasla, Rijst met kleurige seizoensgroenten,.
- Koude sausen assortiment:

  mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Warme sausen assortiment:

  Champignonroomsaus, Chinese currysaus, Provençaalsesaus
- Vers schepijs met bijhorende toppings en slagroom

Dit buffet is enkel met bediening verkrijgbaar

Buffet	Prijs	
Grote Pan	Niet mogelijk	Afhalen
	€ 27,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas
	+ € 7,50 per persoon	Extra Gerecht

Bourgondisch buffet

- Erwtensoep met broodkorstjes

  of
- Groenetuinkruiden soep

  of
- Wortelroomsoep met bieslook
- Frikadellen met warme Noordkrieken
- Witte en Zwarte pensen met appelmoes
- Kippenbillen met appelconpotte
- Rundstoverij op Bourgondische wijze (rode wijn, spekreepjes, zilveruitjes en champignons)

  of
- Kalfsblanquet

  of
- Kipragout
- Gebakken aardappelschijfjes.
- Boerenpaté met veenbessensaus
- Gepreste kop met graanmosterd
- Beenham (afgesneden op buffet)
- Koude groenten assortiment:

  Wortelsla, seldersla, komkommersla,Tomatenpartjes met bieslook

  Aardappelsla, Pastasla, Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:

  mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter
- Chocomousse.
- Ricondé.

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

Wij Maken Uw Feest!

Buffet	Prijs	
Bourgondisch Buffet	€ 27,50 per persoon	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas
	+ € 7,50 per persoon	Extra Gerecht

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

KAASTAFELS

Kaastafel 1 (Als dessert)

Kaasschotel met diverse Franse en Belgische kazen als dessert

Deze schotels zijn steeds afgewerkt met diverse noten, gedroogde vruchten en vers seizoensfruit, er zijn eveneens broodjes en huisgemaakte kruidenboter voorzien. (150 gr. Per persoon)

Buffet	Prijs	
Kaastafel Dessert	€ 9,00 per persoon	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas
	+ € 7,50 per persoon	Extra Gerecht

Kaastafel 2 (Als maaltijd)

Kaasschotel met diverse Franse en Belgische kazen als maaltijd

Deze schotels zijn steeds afgewerkt met diverse noten, gedroogde vruchten en vers seizoensfruit, er zijn eveneens broodjes en huisgemaakte kruidenboter voorzien. (300 gr. Per persoon)

Buffet	Prijs	
Kaastafel Maaltijd	€15,00 per persoon	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas
	+ € 7,50 per persoon	Extra Gerecht

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

BARBEQUE

Barbeque 1:

Hier worden 3 stukken per persoon voorzien.

- Bbq worst, Kipfilet, Spareribs
- Koude groenten assortiment:
  Wortelsla, seldersla, komkommersla,Tomatenpartjes met bieslook
  Aardappelsla, Pastasla,Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:
  mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter.
- Gebakken krielaardappelen.

Buffet	Prijs	
BBQ 1	15,00	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas
	+ € 7,50 per persoon	Extra Gerecht

Barbeque 2:

Hier worden 4 stukken per persoon voorzien.

- Bbq worst, Kipfilet, Spareribs, Steak
- Koude groenten assortiment:
  Wortelsla, seldersla, komkommersla,Tomatenpartjes met bieslook
  Aardappelsla, Pastasla, Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:
  mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter.
- Gebakken krielaardappelen.

Buffet	Prijs	
BBQ 2	18,00	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas
	+ € 7,50 per persoon	Extra Gerecht

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

Barbeque 3:

Hier worden 4 stukken per persoon voorzien, u hebt keuze uit 8 soorten

- Bbq worst, Kipfilet, Spareribs, Steak, Varkenshaas, Spek, Saté, Zalmfilet, Regenboogforel
- Koude groenten assortiment:

  Wortelsla, seldersla, komkommersla,Tomatenpartjes met bieslook

  Aardappelsla, Pastasla, Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:

  mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter.
- Gebakken krielaardappelen.

Buffet	Prijs	
BBQ 3	25,00	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas
	+ € 7,50 per persoon	Extra Gerecht

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

Winterbarbeque 1:

Hier worden 4 stukken per persoon voorzien.

- Bbq worst, Kipfilet, Spareribs, Steak
- Koude groenten assortiment:
  Wortelsla, seldersla, komkommersla,Tomatenpartjes met bieslook
  Aardappelsla, Pastasla, Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:
  mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter.
- Warme seizoensgroenten
- Aardappelpuree met spek en kool
- Warme sausen:
  Pepersaus, Champignonroomsaus, Stroganoffsaus

Buffet	Prijs	
Winter BBQ 1	30,00	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas
	+ € 7,50 per persoon	Extra Gerecht

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

Winterbarbeque 2:

Hier worden 4 stukken per persoon voorzien.

- Bbq worst, Wild (seizoen), Vispapiollte, Kipfilet
- Koude groenten assortiment:
  Wortelsla, seldersla, komkommersla,Tomatenpartjes met bieslook
  Aardappelsla, Pastasla, Rijst met kleurige seizoensgroenten.
- Koude sausen assortiment:
  mayonaise, cocktailsaus, looksaus, tartaarsaus.
- Assortiment broodjes en kruidenboter.
- Warme seizoensgroenten
- Aardappelpuree met spek en kool
- Warme sausen:
  Pepersaus, Champignonroomsaus, Stroganoffsaus

Buffet	Prijs	
Winter BBQ 2	37,50	Afhalen
	+ € 2,50 per persoon	Bediening
	+ € 2,50 per persoon	Borden bestek Afwas
	+ € 7,50 per persoon	Extra Gerecht

NAGERECHTEN

- Gekarameliseerde flensjes met Appelschijfjes: €5,00
- Pannekoek mikado: €5,00
- Appeltje in de oven met een bolletje vanilleroomijs: €5,50
- Appelstrüdel met bolletje Vanilleroomijs: €5,50
- Tiramisu: €4,00
- Tiramisu met speculoos: €4,50
- Chocomousse: €3,00
- Bordje met desserten waaier:

  fruitbavarois, chocomousse, Roomijs: €6,50
- Crême Brullée: €3,25
- Rijstpap met bruine suiker: €3,25
- Condérijst met fruit en slagroom €4,25
- Fruitsla met slagroom €4,00
- Chocolade fondu €5,00
- Pronk roomijs taart

  (diverse uitvoeringen mogelijk ijslam, huwelijkstaart) €5,50
- Pronk biscuit gebak (diverse uitvoeringen mogelijk) €6,50
- Dessertenbuffet 3 soorten: € 7,00

  (chocomousse, profiterolletjes, condérijst)
- Dessertenbuffet 5 soorten: € 9,50

  (chocomousse, profiterolletjes, condérijst, fruit bavarois en schepijs)
- Spie profitiroltaart €5,00
- Spie brezilennetaart.€5,00

info@detempelier.be 0496/ 63 92 81
Prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen, exclusief BTW en ondervoorbehoud

DRANKENFORMULES

Open Bar – Traditioneel

Water, Fruitsap, Huiswijn wit en rood

Formule	Aantal personen	1 uur	2 uur	3 uur	Per extra uur
Openbar Traditioneel	Vanaf 50 personen	€ 6,50*	€ 12,00*	€ 15,00*	€ 3,00*

Open Bar – Excellent

Cava, Kir, Water, Fruitsap, Huiswijn wit en rood, Frisdrank, Pils

Formule	Aantal personen	1 uur	2 uur	3 uur	Per extra uur
Openbar Exellent	Vanaf 50 personen	€ 8,50*	€ 14,00*	€ 17,50*	€ 3,50*

Open Bar – Koffie

Als aanvulling op onze open bar

Koffie & thee + € 1,00* met assortiment versnaperingen € 2,50*

Zware bieren: Duvel – Leffe + € 1,00*

prijzen zijn opgegeven per persoon vanaf 50 personen,

exclusief BTW (21%)

Enkel bij afname buffet of menu.

Bediening vanaf de bar, inbegrepen: Bar Koeling Glazen Barpersoneel

Indien u Obers wenst maken wij voor u een offerte

Mobiele catering:

Foodtucks

Een overzicht van onze voortuigen:

Afbeelding 1: Zwarte Foodtruck Sprinter

Afbeelding 2: Devos Lemmens Foodtruck

WIJ MAKEN UW FEEST!

Afbeelding 3: Lutosa Evenementen wagen

Afbeelding 4: Foodtruck Convooy

Afbeelding 5: Snackstore By Mobiele Catering De Tempelier