



www.denbascuul.be

BUFFETTEN



TOT UW DIENST - HET BASCUULTEAM



INHOUDSOPGAVE

KOUDE BUFFETTEN

VLEESBUFFET

FORMULE 1 - 2

met bediening

pag. 4

GEMENGDE BUFFETTEN

FORMULE 1 - 5

met bediening

pag. 4 - 5

VISBUFFETTEN

FORMULE 1 - 5

met bediening

pag. 6

KOUDE EN WARME BUFFETTEN

MENUVOORSTEL

FORMULE 1 - 6

met bediening

pag. 7 - 10

DRANKEN

WIJNEN

WITTE EN RODE WIJN, SCHUIMWIJN EN CHAMPAGNE

pag. 11

WIJNARRANGEMENTEN

FORMULE 1 - 3

met bediening (gedurende menu)

pag. 12

NUTTIGE INFORMATIE

pag. 13



ONS TEAM HELPT JE GRAAG OM OOK
UW EVENEMENT EEN GESLAAGD FEEST TE MAKEN



EEN SPECIALE LOKATIE MET TENT
OF EEN FEESTZAAL, VIERKANTSHOEVE,
FABRIEKSPAND, KASTEEL OF BOOT



EEN THEMAFEEST
OF EEN SFEERVOL DECOR



UW ZAAL OF FEESTTENT
VOORZIEN VAN ALLE NODEN



HEERLIJKE HAPJES, DEGUSTATIEBORDEN
MOOI GEGARNEERDE BUFFETTEN



KOUDE BUFFETTEN



VLEESBUFFET bediening buffet inbegrepen gedurende 3,5 uur

FORMULE 1

Gekookte hesp
Gerookte hesp
Varkensgebraad
Kalfsworst
Salami van de chef
Paté
Vlaamse fricandon
Kalkoenfilet
Mosterdspek
Filet de Sax

21,55 €/persoon

FORMULE 2 bediening buffet inbegrepen gedurende 3,5 uur

Gegrilde beenham
Gandaham
Filet de Sax
Kippenbilstuk
Paté Poire William
Peperalami
Kalfsworst
Vlaamse fricandon
Rosbief
Kipfilet

22,50 €/persoon

GEMENGDE BUFFETTEN

FORMULE 1 bediening buffet inbegrepen gedurende 3,5 uur

Gekookte hesp
Mosterdgebraad
Salami van de chef
Paté van het huis
Kalkoenfilet
Gestoomde zalm
Gerookte makreel
Tonijnsalade
Gerookte forel
Rivierkreeftje

25,90 €/persoon

FORMULE 2 bediening buffet inbegrepen gedurende 3,5 uur

Barbecueham



Gerookte Cobourg
Mosterdgebraad
Paté van het huis
Kippenbilstuk
Kipfilet
Rosbief
Tomaat garnaal
Gestoomde zalm
Gerookte zalm met dillecrème

28,15 €/persoon

FORMULE 3 bediening buffet inbegrepen gedurende 3,5 uur

Gandaham
Paté Poire William
Kippenbilstuk
Rosbief
Tomaat garnaal
Gestoomde zalm
Gerookte zalm met dillecrème
Rivierkreeftje
Scampistaartje
Gepocheerde tongrolletjes

30,30 €/persoon

FORMULE 4 bediening buffet inbegrepen gedurende 3,5 uur

Parmaham met meloenballetjes
Zacht gerookte eendenborst
Assortiment van pasteien
Rosbief
Tomaat met grijze garnalen
Bavarois van zalm met tong en waterkers
Gerookte zalm met dillecrème
Langoustine
Scampistaartje

32,70 €/persoon

FORMULE 5 bediening buffet inbegrepen gedurende 3,5 uur

Ganzenleverpastei
Zacht gerookte eendenborst
Parmaham
Tomaat met grijze garnalen
Bavarois van zalm met tong en waterkers
Canneloni van gerookte en gemarineerde zalm
Scampistaartje
Oester
Halve kreeft

42,30 €/persoon

VISBUFFETTEN



FORMULE 1 bediening buffet inbegrepen gedurende 3,5 uur

Gepocheerde zalm
Gerookte forelfilet
Gerookte makreelfilet
Tonijnsalade
Tomaat met grijze garnalen
Rivierkreeftje

24,10 €/persoon

FORMULE 2 bediening buffet inbegrepen gedurende 3,5 uur

Gepocheerde zalm
Tomaat met grijze garnalen
Vissalade
Gerookte forelfilet
Gerookte zalm
Rivierkreeftje

27,60 €/persoon

FORMULE 3 bediening buffet inbegrepen gedurende 3,5 uur

Gepocheerde zalm
Gerookte zalm
Gerookte heilbot
Tomaat met grijze garnalen
Vispastei
Rivierkreeftje
Langoustine
Bavarois van scampi
Oester
Gamba
Gepocheerde tongrolletjes

38,25 €/persoon

FORMULE 4 bediening buffet inbegrepen gedurende 3,5 uur

Canneloni van gerookte en gemarineerde zalm
Bavarois van zalm met tong en waterkers
Gerookte heilbot
Gerookte paling
Tomaat met grijze garnalen
Oester
Gamba
Halve kreeft
Gemarineerde coquilles

49,75 €/persoon

KOUDE EN WARME BUFFETTEN



- *Mensen schuiven zelf aan
- *Bestaat uit een koud buffet, een waaier van kwaliteitsprodukten met een assortiment rauwkost, koude sausjes en brood
- *Een warm hoofdgerechttbuffet met bijpassende garnituur en aardappelgratin en bieslookpuree
- *Een dessertbuffet met een waaier van huisbereide zoetigheden.

FORMULE 1

bediening buffet inbegrepen gedurende 4,5 uur

Voorgerecht

Gepocheerde zalm
Gerookte forelfilet
Tomaat met witte vis
Gerookte boerenhesp
Paté
Koude sausjes en rauwkost:gemengde sla, cressonette, tomaatjes en komkommer, geraspte worteltjes, prinsesseboontjes, bloemkoolroosjes, rode kool
Brood

Hoofdgerecht

Ardeens gebraad met peperroomsaus
Opgevuld kalkoengebraad met jagersaus
Vispannetje uit Oostende
Warm groentenboeket
Aardappelvariatie

Dessert

Ijsbollenbuffet
Vers fruit
Chocolademousse

42,30 €/persoon

FORMULE 2

bediening buffet inbegrepen gedurende 4,5 uur



Voorgerecht

Gepocheerde zalm
Gerookte heilbot
Tonijnsalade
Gandaham
Paté Poire William
Koude sausjes en rauwkost:gemengde sla, cressonette, tomaatjes en komkommer,
geraspte worteltjes, prinsesseboontjes, bloemkoolroosjes, rode kool
Brood

Hoofdgerecht

Varkenshaasje met champignonroomsaus
Medaillon van kalkoen stroganoff
Zalm met krab uit Canada en kreeftensaus
Warm groentenboeket
Aardappelvariatie

Dessert

Ijsbollenbuffet	Rijstpap
Chocolademousse	Hazelnootparfait
Vers fruit	

43,50 €/persoon

FORMULE 3

bediening buffet inbegrepen gedurende 4,5 uur

Voorgerecht

Gepocheerde zalm
Gerookte heilbot
Gerookte zalm
Tomaat garnaal
Gerookte eendeborst met uienconfituur
Koude sausjes en rauwkost:gemengde sla, cressonette, tomaatjes en komkommer,
geraspte worteltjes, prinsesseboontjes, bloemkoolroosjes, rode kool
Brood

Hoofdgerecht

Gelardeerd varkenshaasje met mosterd en spek
Lamskroontjes met dragonsausje
Schartongrolletjes met saffraan
Warm groentenboeket
Aardappelvariatie

Dessert

Vers fruit	Hazelnootparfait
Mini-gebakje	Tiramisu
Chocolademousse	Rijstpap

50,00 €/persoon

FORMULE 4

bediening buffet inbegrepen gedurende 4,5 uur



Voorgerecht

Gepocheerde zalm
Gerookte zalm
Tomaat garnaal
Parmaham met meloenbolletjes
Gerookte eendeborst met uienconfituur
Koude sausjes en rauwkost:gemengde sla, cressonette, tomaatjes en komkommer,
geraspte worteltjes, prinsesseboontjes, bloemkoolroosjes, rode kool
Brood

Hoofdgerecht

Juweeltje van het speenvarken met graantjesmosterd
Gepersileerd lamsribstuk zoals te Nice
Scampi Maison (getomateerde roomsaus met champignons en spek)
Warm groentenboeket
Aardappelvariatie

Dessert

Vers fruit	Hazelnootparfait
Mini-gebakje	Tiramisu
Chocolademousse	Rijstpap
Mousse van koffie met Rhum	Gegratineerde woudvruchten met ijs

51,20 €/persoon

FORMULE 5

bediening buffet inbegrepen gedurende 4,5 uur

Voorgerecht

Gepocheerde zalm
Gerookte zalm
Tomaat garnaal
Gerookte forel
Oester
Koude sausjes en rauwkost:gemengde sla, cressonette, tomaatjes en komkommer,
geraspte worteltjes, prinsesseboontjes, bloemkoolroosjes, rode kool
Brood

Hoofdgerecht

Filet van de zeug met dragonaroma
Lamsfilet met honing en thijm
Opgevulde tongfilets met kreeft in samenspel met rode paprika
Warm groentenboeket
Aardappelvariatie

Dessert

Vers fruit	Hazelnootparfait
Mini-gebakje	Tiramisu
Chocolademousse	Rijstpap
Mousse van koffie met Rhum	Sabayon met grand-marnier met ijs

52,00 €/persoon



FORMULE 6

bediening buffet inbegrepen gedurende 4,5 uur

Voorgerecht

Gepocheerde zalm

Gerookte zalm

Tomaat garnaal

1/2 babykreeft

Oester

Koude sausjes en rauwkost:gemengde sla, cressonette, tomaatjes en komkommer, geraspte worteltjes, prinsesseboontjes, bloemkoolroosjes, rode kool

Brood

Hoofdgerecht

Medaillon van kalf met roze peper

Ossehaas met een sausje van Pommerol

Gegrild spiesje van St.Jacobsvruchten en scampi met citroengras

Warm groentenboeket

Aardappelvariatie

Dessert

Vers fruit

Tiramisu

Mini-gebakje

Rijstpap

Chocolademousse

Ijspronkstuk

Mousse van koffie met Rhum

Flensjes met sinaasappelsaus

Hazelnootparfait

64,80 €/persoon

DRANKEN



Wijn en gewone dranken worden geschonken.

De nodige glazen en dienstmaterialen worden door ons voorzien.

Fruitsap, per liter	8,00 €/liter
Vers geperst fruitsap	9,85 €/liter
Frambozenpunch, per liter	14,30 €/liter
Kirr, per liter	14,30 €/liter

WIJNEN

WITTE WIJN

prijs per fles

Huiswijn		
	Château Le Vigneau	11,50 €/fles
Loire		
	Muscadet Sur Lie	12,40 €/fles
	Sancerre	16,90 €/fles
Bourgogne		
	Chablis, seguinot-bordet	17,20 €/fles

RODE WIJN

Huiswijn		
	Château Le Vigneau	12,30 €/fles
Bourgogne		
	Passetoutgrain	14,70 €/fles
Bordeaux		
	Château Le Pey , Médoc Cru Bourgeois	16,00 €/fles
	Château Bel-Air, Puisseguin St. Emilion	16,80 €/fles
	Château Laborde, Lalande de Pomerol	19,30 €/fles

SCHUIMWIJNEN EN CHAMPAGNES

SCHUIMWIJN

Compte de Tréville, Sec	12,00 €/fles
Henry Varnay, Brut	13,50 €/fles
Schuimwijn Tradition Picamelot, Brut	16,80 €/fles
Crémant de Bourgogne, Brut	18,00 €/fles

CHAMPAGNE

Champagne Baron Albert, Brut	28,85 €/fles
------------------------------	--------------

WIJNARRANGEMENTEN



Wijn en gewone dranken worden geschonken gedurende 2 uren
De nodige glazen en dienstmaterialen worden door ons voorzien.

FORMULE 1

10,20 €/pers.

Witte wijn Château Le Vigneau

Rode wijn Château Le Vigneau

Waters en frisdranken

supplement van 1,50 €/persoon per half uur overuur

FORMULE 2

12,85 €/pers.

Witte wijn Muscadet Sur Lie

Rode wijn Château Le Pey , Médoc Cru Bourgeois

Waters en frisdranken

supplement van 2,00 €/persoon per half uur overuur

FORMULE 3

14,80 €/pers.

Witte wijn Sancerre

Rode wijn Château Laborde, Lalande de Pomerol

Waters en frisdranken

supplement van 3,00 €/persoon per half overuur

NUTTIGE INFORMATIE



VOORWAARDEN

Alle prijzen gelden voor groepen vanaf 50 personen, tenzij anders vermeld.

30 tot 50 personen: supplement van 7 %

15 tot 30 personen: supplement van 12 %

Alle prijzen zijn inclusief :

Bediening

Borden , bestek, glazen, tassen

Opdekken tafels

Alle keukenmateriaal

Afwas

Alle prijzen zijn exclusief :

BTW 21%

Tafels en stoelen

Tafellinnen + servet

Bloemstukjes

Buffetkraampjes

Bar

Huurprijs locatie

Muzikale opfluistering

Entertainment

Overuren aan 30 €/uur/personeelslid

prijs op aanvraag

1,80 /persoon

8,00 €/stuk

prijs op aanvraag

prijs op aanvraag

prijs op aanvraag

prijs op aanvraag

prijs op aanvraag

Betalingsvoorwaarden : 14 dagen op voorhand voorschot ¼ van de totale som
 Contante betaling binnen 10 dagen

Alle prijzen vermeld in de brochure zijn onder voorbehoud

Indien het feest plaatsvindt op een moeilijk bereikbare (veel trappen, geen keuken, ...) of verre locatie wordt er een aangepaste offerte opgemaakt.

Deze folder is opgesteld met basisformules en kunnen volledig naar eigen wens aangepast worden.

Thema's of andere ideeën kunnen we voor u omzetten in een waar gebeuren.

**Nestor de Tièrestraat 199
9700 Oudenaarde – Eine
Tel. 055 30 27 34
info@denbascul.be**