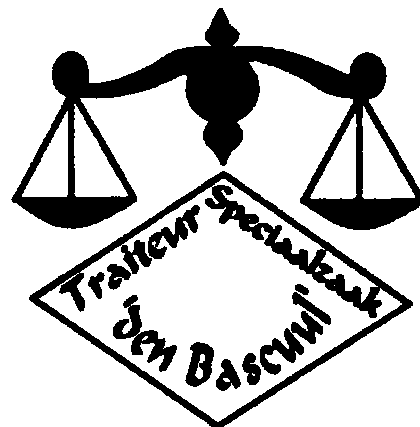


# TAKE AWAY & HOME COOKING



[www.denbascuul.be](http://www.denbascuul.be)

Nestor de Tièrestraat 199

9700 Oudenaarde – Eine

Tel. **055 30 27 34**

[info@denbascuul.be](mailto:info@denbascuul.be)

## OPENINGSUREN:

MAANDAG: 10h00 – 13h30

DINSDAG: 10h00 – 13h30

WOENSDAG: 10h00 – 13h30

DONDERDAG: 10h00 – 13h30

VRIJDAG: 10h00 – 13h30

ZATERDAG: 10h00 – 13h30

ZONDAG: AFHALINGEN

Alle dagen mogelijk op afspraak

<b>VERRASSINGSBROOD</b> .....	<b>3</b>
<b>BELEGDE SANDWICHES</b> .....	<b>3</b>
<b>BROODJESBUFFET</b> .....	<b>3</b>
<b>TWEEMETERBROOD</b> .....	<b>3</b>
<b>HAPJESFORMULES</b> .....	<b>4</b>
<b>HAPJES</b> .....	<b>4</b>
<b>TAPAS EN GROENTENDIP</b> .....	<b>4</b>
<b>LUXE LEPELHAPJES</b> .....	<b>5</b>
<b>MONDVERMAKERTJES</b> .....	<b>5</b>
<b>BABYBORREL</b> .....	<b>6</b>
<b>DEGUSTATIETAFEL</b> .....	<b>6</b>
<i>Aanvullingen degustatietafel</i> .....	<b>7</b>
<b>BREUGHELMAAL</b> .....	<b>8</b>
<b>KAASPLANK</b> .....	<b>8</b>
<b>VLEESPLANK</b> .....	<b>8</b>
<b>GOURMETSCHOTEL</b> .....	<b>9</b>
<b>GEVARIEERDE BORDEN</b> .....	<b>9</b>
<b>KOUD BUFFET</b> .....	<b>10</b>
Vleesbuffet .....	<b>10</b>
Gemengd buffet .....	<b>10</b>
Visbuffet .....	<b>10</b>
<b>BARBECUES</b> .....	<b>11</b>
Klassieke barbecue.....	<b>11</b>
Culinaire barbecue .....	<b>12</b>
<b>KLASSIEKE KEUKEN</b> .....	<b>13</b>
<b>CULINAIRE KEUKEN</b> .....	<b>13</b>
Vegetarische gerechten.....	<b>14</b>
Koude voorgerechten.....	<b>14</b>
Warme voorgerechten .....	<b>14</b>
Hoofdgerechten .....	<b>15</b>
Wildgerechten.....	<b>15</b>
Dessert.....	<b>15</b>
Koffie .....	<b>16</b>
<b>ALGEMENE INFORMATIE</b> .....	<b>17</b>

## VERRASSINGSBROOD

---

vanaf 5 personen

per persoon worden 8 minisandwiches belegd en afgewerkt met passende groentjes

broodjes gepresenteerd in een groot brood

beleg: kaas, hesp, paté, americain préparé, krabsla, garnaalsla, tonijnsla, vleessla, kip curry,...

in brood € 10 /pers.

op schotel € 9,20 /pers.

## BELEGDE SANDWICHES

---

Belegde minisandwiches zonder groenten € 1,05 /stuk

Belegde minisandwiches met groenten € 1,15 /stuk

Open minisandwich met garnituur € 1,55 /stuk

Variatiebroodje met groentjes € 1,60 /stuk

Belegde sandwich zonder groentjes € 1,90 /stuk

Belegde sandwich met groentjes € 2,10 /stuk

Open sandwich met garnituur € 2,20 /stuk

Variatie broodjes met luxe beleg € 2,10 /stuk

## BROODJESBUFFET

---

vanaf 30 personen

mooie variatie broodsoorten met fijn beleg: foccacia, pompoenbrood, Italiaans stokbrood, ciabatta, waldkorn, Zweeds Tunnbrood, Mediterraneo, ovenkoek ... ..

6 broodjes per persoon gepresenteerd op schotels, in broden, in manden, op schilderspaletten, spiegels

€ 14,- /pers.

## TWEEMETERBROOD

---

een stokbrood van 2 m belegd met verschillende soorten beleg en groenten gepresenteerd op een tweemeterplank, zelf te versnijden naar wens (6 à 8 pers.)

opgelet moeilijk vervoerbaar

€ 52,- /plank

# HAPJESFORMULES

Bij minder dan 15 pers. stellen wij de keuzes van de chef voor uit hapjes en lepelhapjes.

	Vanaf 15 pers	Vanaf 50 pers
Variatie van 4 koude en/of warme hapjes	€ 5,50 /pers.	€ 4,95 /pers
Variatie van 5 koude en/of warme hapjes	€ 6,80 /pers.	€ 6,10 /pers
Variatie van 7 koude en/of warme hapjes	€ 9,60 /pers.	€ 8,65 /pers
Variatie van 3 hapjes, 1 mondvermakertje, 1 minisandwich en 1 minidessert	€ 10,00 /pers.	€ 9,00 /pers
Variatie van 4 hapjes en 2 mondvermakertjes	€ 11,95 /pers.	€ 10,75 /pers

HAPJESSCHAALTJES EN VORKJES DIENEN AFGEWASSEN TERUG BEZORGD TE WORDEN TENZIJ ANDERS AFGESPROKEN  
0,15€ /schaaltje 0,15 €/vorkje 0,15 €/glaasje 0,20 €/schotel

## HAPJES

### TAPAS EN GROENTENDIP

*Fingerfood:*

Olijfjes, kaasjes, salamietjes, zongedroogde tomaatjes, toast en tapenade, ... .. € 6,50 /pers.

*Groentendips*

Bloemkoolroosjes, radijzen, wortelstaafjes, selderstokjes en kerstomaat € 3,20 /pers.

### HAPJES

*Te bestellen vanaf 15 stuks per soort  
deze hapjes zijn volledig eetbaar  
hapjes gepresenteerd op schotel*

KOUD (mooi gegarneerde hapjes op schotel gepresenteerd)

	vanaf 15 stuks	vanaf 50 stuks
Spiesje met mozzarella, zongedroogde tomaat en pesto	€ 1,25 /stuk	€ 1,12 /stuk
Roomkaasbolletje op pompernikkel	€ 1,35 /stuk	€ 1,21 /stuk
Flauta met kip en ananas	€ 1,30 /stuk	€ 1,17 /stuk
Soesje met gerookte forelmousse	€ 1,30 /stuk	€ 1,17 /stuk
Blini met tartaar van gerookte zalm	€ 1,45 /stuk	€ 1,30 /stuk

WARM ( *Bij de warme hapjes wordt bijpassende garnituur meegegeven*)

	vanaf 15 stuks	vanaf 50 stuks
Kippenboutje met dipsaus	€ 1,10 /stuk	€ 0,99 /stuk
Tosti met Serranoham en pesto van zongedroogde tomaat	€ 1,20 /stuk	€ 1,08 /stuk
Romige quiche met Gandaham en zongedroogde tomaat	€ 1,20 /stuk	€ 1,08 /stuk
Vistarteletje	€ 1,25 /stuk	€ 1,12 /stuk
Bruchetta met gerookte zalm of Gandaham of Truffel, appel en Camembert	€ 1,35 /stuk	€ 1,21 /stuk
Thais kippenworstenbroodje	€ 1,25 /stuk	€ 1,12 /stuk
Soesje met noordzeevis	€ 1,25 /stuk	€ 1,12 /stuk
Thais viskoekje met komkommerdip (pikant)	€ 1,35 /stuk	€ 1,21 /stuk
Crostini van zalm met geitekaas en rucola	€ 1,50 /stuk	€ 1,35 /stuk
Filodeegje met zalm en fêta	€ 1,50 /stuk	€ 1,35 /stuk
Thais scampikoekje met citroengras	€ 1,60 /stuk	€ 1,44 /stuk
Gefruite St.-Jacobsbeignet	€ 1,65 /stuk	€ 1,48 /stuk

## LUXE LEPELHAPJES

Te bestellen vanaf 15 stuks per soort

Geserveerd op porseleinen lepeltjes, schaaltes of glas

Dienen afgewassen terugbezorgd worden hetzij anders besproken 0,15€/vuil stuk, 0,2€/schotel

### KOUD (mooi gepresenteerde hapjes op schotel gepresenteerd)

	vanaf 15 stuks	vanaf 50 stuks
Gandaham met fruit	€ 1,30 /stuk	€ 1,17 /stuk
Gerookte zalm met klassieke garnituur	€ 1,40 /stuk	€ 1,26 /stuk
Druppel met mousse van ham en portogelei	€ 1,50 /stuk	€ 1,35 /stuk
Tartaar van tomaat en paprika met mozzarella en basilicum	€ 1,45 /stuk	€ 1,30 /stuk
Kippenrolletje met pesto	€ 1,45 /stuk	€ 1,30 /stuk
Grijze garnaltjes met taboulé	€ 1,45 /stuk	€ 1,30 /stuk
Gerookte heilbot in harmonie met pasta en zongedroogde tomaat	€ 1,55 /stuk	€ 1,39 /stuk
Gerookte zalm met geitenkaas	€ 1,55 /stuk	€ 1,39 /stuk
Terrine van vis	€ 1,55 /stuk	€ 1,39 /stuk
Omeletrolletje met gerookte heilbot	€ 1,55 /stuk	€ 1,39 /stuk
Carpaccio van gemarineerde tonijn met sesam	€ 1,55 /stuk	€ 1,39 /stuk
Carpaccio van rund met kruidenkorst, parmezaan en sojascheut	€ 1,55 /stuk	€ 1,39 /stuk
Jeneverglaasje met Parma & kruidenkaas	€ 1,55 /stuk	€ 1,39 /stuk
Verrine van erwtenmousse met gerookte zalm	€ 1,65 /stuk	€ 1,48 /stuk
Jeneverglaasje met slaatje van witte vis en grijze garnaal	€ 1,65 /stuk	€ 1,48 /stuk
Gefruite scampi met pesto	€ 1,60 /stuk	€ 1,44 /stuk
Gerookte eendenborst met uienconfijt	€ 1,60 /stuk	€ 1,44 /stuk
Oester	€ 1,75 /stuk	€ 1,57 /stuk
Verrine met crème van kreeft en Armagnac	€ 2,00 /stuk	€ 1,80 /stuk
Druppel met mousse van foie gras en papayacompote	€ 2,00 /stuk	€ 1,80 /stuk
Degustatiebord met 6 lekkernijen	€ 11,- /stuk	€ 9,90 /stuk

### WARM (Bij de warme hapjes wordt bijpassende garnituur en schaalte meegegeven)

	vanaf 15 stuks	vanaf 50 stuks
Varkenshaasje op Oosterse wijze	€ 1,40 /stuk	€ 1,26 /stuk
Witte vis met komkommersausje	€ 1,50 /stuk	€ 1,35 /stuk
Gemarineerde kippensaté met pindakaas	€ 1,50 /stuk	€ 1,35 /stuk
Mini St. Jakobsschelpje	€ 1,60 /stuk	€ 1,44 /stuk
Scampi in de room	€ 1,60 /stuk	€ 1,44 /stuk
Gefruite scampi met erwtenpuree	€ 1,80 /stuk	€ 1,62 /stuk
Crème brûlée van foie gras	€ 2,00 /stuk	€ 1,80 /stuk
Gegratineerde oester	€ 2,00 /stuk	€ 1,80 /stuk

## MONDVERMAKERTJES

te bestellen vanaf 15 stuks per soort

geserveerd op kleine bordjes

deze zijn groter dan gewone hapjes (ongeveer 3 à 4 keer groter)

clips om glazen aan bordje te hangen kunnen tegen een waarborg verkregen worden

Dienen afgewassen terugbezorgd worden hetzij anders besproken (vuil = 0,20 €/stuk)

### KOUD (mooi gepresenteerde amuses op bordjes gepresenteerd)

	vanaf 15 stuks	vanaf 50 stuks
Paté met uienconfijt en kramiek	€ 3,80 /stuk	€ 3,30 /stuk
Gegrilde beenhesp met slaatje en mosterddressing	€ 3,80 /stuk	€ 3,30 /stuk
Gandaham met fruit	€ 3,95 /stuk	€ 3,45 /stuk
Maatje met zijn garnituur (enkel in seizoen)	€ 4,25 /stuk	€ 3,75 /stuk
Gerookte zalm – toast – ui – peterselie	€ 4,25 /stuk	€ 3,75 /stuk
Vispastei, grijze garnalen & garnituur	€ 4,50 /stuk	€ 4,00 /stuk
Gemarineerde tonijnfilet in harmonie met sesam en fris slaatje	€ 4,50 /stuk	€ 4,00 /stuk
Slaatje met trio van gerookte vis	€ 4,65 /stuk	€ 4,18 /stuk
Kreeft met slaatje & grijze garnalen	€ 5,65 /stuk	€ 5,08 /stuk
Foie gras met mangogelei	€ 7,00 /stuk	€ 6,30 /stuk
Tartaar van zalm met Granny Smith	€ 7,00 /stuk	€ 6,30 /stuk

*WARM (Bij de warme mondvermakertjes wordt bijpassende garnituur, bordje en vorkje meegegeven)*

Slaatje met warme quiche	€ 4,50 /stuk	€ 4,05 /stuk
Slaatje met gerookte eendenborst en lauwe geitenkaas	€ 5,35 /stuk	€ 4,81 /stuk
Gegrilde mosselen met Romanescosaus	€ 5,35 /stuk	€ 4,81 /stuk
Zonnevis Lardo Di Norcia	€ 5,45 /stuk	€ 4,90 /stuk
Taboulé met gefruite tong en tomatensalsa	€ 6,35 /stuk	€ 5,71 /stuk
Gebakken foie gras met frambozenessence	€ 7,50 /stuk	€ 6,75 /stuk

## BABYBORREL vanaf 20 pers

### Formule 1

#### Zoet

Mini drooggebak  
Mini chocomousse  
Mini rijstpap

#### Hartig

Spiesje van mozzarella, zongedroogde tomaat en pesto

Blini met tartare van gerookte zalm  
1 Minisandwich met gerookte zalm

€ 8,05 vanaf 20 pers  
€ 7,24 vanaf 50 pers

### Formule 2

#### Zoet

Mini hazelnootparfait  
Mini chocomousse  
Minidrooggebak  
Mini pana cotta van speculoos

#### Hartig

Carpaccio van rund met kruidenkorst, parmezaan en sojascheut

Gerookte zalm met geitenkaas en honing  
1 Minisandwich met Parmaham

€ 10,55 vanaf 20 pers  
€ 9,49 vanaf 50 pers

## DEGUSTATIETAFEL

*Mogelijk vanaf 20 personen, gepresenteerd in buffetvorm*

*Degustatieformule dient als uitgebreide receptie, hapjes en voorgerecht in één*

*Aangevuld met warme bereidingen kan een degustatietafel tevens als volledige maaltijd dienst doen*

*Alles dient afgewassen terug bezorgd te worden, hetzij anders besproken*

*0.15€/hapjes bordje, vorkje en glaasje 0.2€/mondvermakertje en taartvorkjes 0.2€/plateau 0,3€/sierschotel 5€/chafing dishes, 3€/gastroplaat*

### DEGUSTATIEFORMULE 1

Kippenrolletje met pesto

**vanaf 20 pers** € 18,80 /pers.

Torentje gerookte Gandaham met fruit

**vanaf 50 pers** € 16,92 /pers.

Gefruite scampi met parmezaan

Buffetje van paté en verschillende confituren

Bordje met assortiment gerookte vissen en garnituur

Kaasbuffetje van harde kazen

Stokbrood en boter

**DEGUSTATIEFORMULE 2**

Druppel met mousse van foie gras en mango-essence	<b>vanaf 20 pers</b>	€ 20,25 /pers.
Bordje met paté en kramiek	<b>vanaf 50 pers</b>	€ 18,22 /pers.
Gerookte eendenborst geparfumeerd met uienconfituur		
Gefruite scampi met pesto		
Verrine met crème van kreeft		
Torentje van gerookte schotse zalm		
Bordje met vispastei en grijze garnalen en garnituur		
Stokbrood en boter		

**Aanvullingen degustatietafel****SOEPEN**

*In buffet gepresenteerd, tasjes en brood is inbegrepen, proper terug te brengen  
 Hetzij anders besproken 0,20 €/tasje 0,20 €/lepel  
 keuze uit volgende soepen (0,35 l/pers)*

	<i>vanaf 20 pers</i>	<i>vanaf 50 pers</i>
Tomatensoep met balletjes	€ 3,50 /pers.	€ 3,15 /pers.
Kippenbouillon met fijne aromaten	€ 3,60 /pers.	€ 3,06 /pers.
Aspergesoep met witte puntjes	€ 3,70 /pers.	€ 3,33 /pers.
Kampernoelieeroomsoep	€ 3,70 /pers.	€ 3,33 /pers.
Romige kaassoep	€ 4,20 /pers.	€ 3,78 /pers.
Bretoens vissoepje met broodkorstjes, room, cognac en rouille	€ 5,20 /pers.	€ 4,68 /pers.

**HOOFDGERECHTEN DEGUSTATIETAFEL**

*mogelijk vanaf 20 personen, gemakkelijk op te warmen in chafing dish (door ons gratis voorzien)  
 wel proper terug te bezorgen tenzij anders besproken 5€/chafing dishes, 3€/gastroplaat  
 warm afhalen ook mogelijk 1.5€/pers  
 Deze formule kan tevens zonder voorafgaande degustatietafel mits betaling supplement van 3,00 €/pers.  
 Eveneens warme groentjes en gratinaardappelen inbegrepen*

**HOOFDGERECHT FORMULE 1** (3 gerechten te kiezen uit onderstaande lijst)

Waterzooi van vis	Vanaf 20 pers	€ 18,95 /pers.
Kalkoenfilet met jagersaus		
Einse waterzooi van kip	Vanaf 50 pers	€ 17,05 /pers.
Orloffgebraad van kalkoen met sausje van braadjus		
Ardeens gebraad van met champignonsaus		
Gelardeerde kipfilet met Brussels lof		
Wildragout met veenbessensaus		

**HOOFDGERECHTFORMULE 2** (3 gerechten te kiezen uit onderstaande lijst)

Kabeljauwfilet met Lardo di Norcia	Vanaf 20 pers	€ 21,95 /pers.
Gebakken botervis met een paprika-essence		
Schartongrolletjes met witte wijnsaus	Vanaf 50 pers	€ 19,75 /pers.
Scampi(3) in de roomsaus of maison		
Zalmfilet met Canadese krab		
Pittige eendenborstfilet met appelsientjes		
Varkenshaasje met champignonsaus		
Speenvarkenfilet met zacht sausje met graantjesmosterd		
Fazantenfilet met winters nat		

## HOOFDGERECHTFORMULE 3 (3 gerechten te kiezen uit onderstaande lijst)

Spiesje met coquille en scampi met saffraansausje	Vanaf 20 pers	€ 25,00 /pers.
Lamsfilet met dragonsausje		
Gepersileerde kalfskroon	Vanaf 50 pers	€ 22,50 /pers.
Entrecote met bearnaisesaus		
Filet van rund met bordelaisesaus		
Hertenkalffilet met winterse infusie		
Triologie van wildmedaillon met winters nat		
Medaillon van everzwijn met zachte roze peper		
Struisvogelfilet met lavendelhoning		

## BREUGHELMAAL vanaf 6 pers

### Breughelmaal

*vanaf 6 personen*

Hoofdvlees  
Paté  
Gegrilde beenham  
Gandaham  
Droge worsten  
Witte pensen  
Mosterdspek  
Twee soorten salami  
Groent, fruit, zilveruitjes en augurk  
Sauzen en uienconfijt  
Uitgebreid broodjesassortiment

**€ 14,95 /pers. Vanaf 6 pers**  
**€ 14,20 /pers. Vanaf 20 pers**

### Winterse Breughelmaal

*(met warme aanvulling)*  
*vanaf 20 personen*

Hoofdvlees  
Paté  
Gandaham  
Witte pensen  
Erwtensoop of ajuinensoop met korstjes  
Vleesribben bereid met Cnuddebier  
OF gehaktballen met tomatensaus  
Groentenstoemp  
Groentjes en sauzen  
Uitgebreid broodjesassortiment

**€ 19,00 /pers. Vanaf 6 pers**  
**€ 18,00 /pers. Vanaf 6 pers**

## KAASPLANK

<i>Mogelijk vanaf 6 personen</i>	Vanaf 6 pers	Vanaf 20 pers
Een variatie van verschillende kaassoorten en iedere kaas voorzien van een vlaggetje met de benaming	€ 13,95 /pers.	€ 13,25 /pers.
Dit alles rijkelijk versierd met vers fruit, nootjes, rozijntjes en vijgenconfijt en voorzien van 6 broodjes per persoon		

## VLEESPLANK

<i>Mogelijk vanaf 6 personen</i>	Vanaf 6 pers	Vanaf 20 pers
Een variatie van fijne charcuterie	€ 12,95 /pers.	€ 12,30 /pers.
Dit alles rijkelijk versierd met vers fruit, augurken en ajuintjes, mosterd en Ardeens uienconfijt en voorzien van 6 broodjes per persoon		

# GOURMETSCHOTEL

---

*Mogelijk vanaf 6 personen*

Een variatie van verschillende soorten kwaliteitvlees gegarneerd met fruit en vergezeld van een verzorgde variatie van koude groentjes en sausjes in plastic kommen, aardappeltjes en stokbrood.

Gemarineerde varkensbrochet, chipolata, biefstuk, kipfilet met spek, gekruid spek, kaashamburger	€ 15,- /pers
Merguez, lamskoteletje, rundsbrochet, struisvogelfilet, entrecote, kalkoenbrochet, scampi	€ 19,50 /pers

## GEVARIEERDE BORDEN

---

*vanaf 3 personen ( zelfde keuze)*

*gepresenteerd op porseleinen borden en gegarneerd met een waaier van groenten en aardappelsalade, de bijhorende sausjes worden in potjes geleverd*

### VLEESBORD 1

Pepersalami, paté, gekookte ham, Gandaham, Vlaamse fricandon, kalfsworst	vanaf 3 pers € 13,70 /pers.	vanaf 25 pers € 12,33 /pers.
--	-----------------------------	------------------------------

### VLEESBORD 2

Gegrilde beenham, Gandaham, varkensgebraad, paté Poire William, kipfilet, rosbief	€ 15,00 /pers.	€ 13,50 /pers.
---	----------------	----------------

### VISBORD 1

Gepocheerde zalm, vispastei, tonijnsalade, gerookte forel, gerookte zalm, makreelfilet	€ 17,25 /pers.	€ 15,52 /pers.
--	----------------	----------------

### VISBORD 2

Gepocheerde zalm, gerookte zalm, visterrine, gerookte forel, gerookte heilbot, tomaat garnaal	€ 18,85 /pers.	€ 16,96 /pers.
---	----------------	----------------

### VISBORD 3

Gerookte zalm, gerookte heilbot, gepocheerde zalm, tongfilet, scampistaartje, oester, rivierkreeftje, tomaat garnaal	€ 20,80 /pers.	€ 18,72 /pers.
--	----------------	----------------

### GEMENGD BORD 1

Gegrilde beenham, Gandaham, filet de Sax, salami van de chef, gepocheerde zalm, tomaat garnaal	€ 18,30 /pers.	€ 16,47 /pers.
--	----------------	----------------

### GEMENGD BORD 2

Barbecueham, Parmaham, rosbief, gepocheerde zalm, tomaat garnaal, gerookte zalm	€ 19,50 /pers.	€ 17,55 /pers.
---	----------------	----------------

### GEMENGD BORD 3

Gandaham, gegrilde beenham, gepocheerde zalm, tongfilet, gerookte zalm, oester, tomaat garnaal	€ 20,35 /pers.	€ 18,31 /pers.
--	----------------	----------------

# Koud Buffet

vanaf 8 personen, alle buffetten zijn gepresenteerd op spiegels en/of tegels, bij elk buffet inbegrepen: 4 koude sausjes, aardappelsalade, pasta en broodjes en een rijkelijk gevarieerd groente- en fruitassortiment

## Vleesbuffet

### Dulle griet

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

€ 18,15 /pers. Vanaf 8 pers  
€ 17,24 /pers. Vanaf 20 pers  
€ 16,37 /pers. Vanaf 50 pers

### Far west

Gegrilde beenham  
Gandaham  
Kippenbil  
Poire William Paté  
Kipfilet  
Pepersalami  
Kalfsworst  
Vlaamse fricandon  
Rosbief

€ 20,20 /pers. Vanaf 8 pers  
€ 19,19 /pers. Vanaf 20 pers  
€ 18,23 /pers. Vanaf 50 pers

## Gemengd buffet

### Familie buffet

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

€ 23,75 /pers. Vanaf 8 pers  
€ 22,56 /pers. Vanaf 20 pers  
€ 21,43 /pers. Vanaf 50 pers

### Gourmande buffet

Gandaham  
Paté Poire William  
Kippenbil  
Rosbief  
Gepelde tomaat met grijze garnaal  
Gestoomde zalm  
Gerookte zalm met dillecrème  
Rivierkreeftje  
Scampistaartje

€ 25,95 /pers. Vanaf 8 pers  
€ 24,65 /pers. Vanaf 20 pers  
€ 23,41 /pers. Vanaf 50 pers

### Degustatie buffet

Ganzenleverpastei  
Zacht gerookte eendenborstfilet  
Parma met meloenbolletjes  
Gepelde tomaat met grijze garnaal  
Canneloni van  
gerookte en gemarineerde zalm  
Scampistaartje  
Oester  
Halve kreeft

€ 42,90 /pers. Vanaf 8 pers  
€ 40,75 /pers. Vanaf 20 pers  
€ 38,71 /pers. Vanaf 50 pers

## Visbuffet

### Neptunus buffet

Gepocheerde zalm  
Gerookte forelfilet  
Gerookte makreelfilet  
Tonijnsalade  
Gepelde tomaat met grijze garnaal  
Vispastei

€ 21,70 /pers. Vanaf 8 pers  
€ 20,61 /pers. Vanaf 20 pers  
€ 19,57 /pers. Vanaf 50 pers

### Bretoens buffet

Gepocheerde zalm  
Gerookte zalm  
Gerookte heilbot  
Gepelde tomaat met grijze garnaal  
Vispastei  
Langoustine  
Scampistaartje  
Oester  
Gamba  
Gepocheerde tongrolletjes

€ 38,20 /pers. Vanaf 8 pers  
€ 36,29 /pers. Vanaf 20 pers  
€ 34,47 /pers. Vanaf 50 pers

### Delicatesse buffet

Canneloni van gerookte  
en gemarineerde zalm  
Gepocheerde zalm  
Gerookte heilbot  
Gerookte paling  
Gepelde tomaat met grijze garnaal  
Oester  
Gamba  
Halve kreeft  
Gemarineerde coquilles

€ 51,60 /pers. Vanaf 8 pers  
€ 49,02 /pers. Vanaf 20 pers  
€ 46,56 /pers. Vanaf 50 pers

# Barbecues

## Klassieke barbecue

vanaf 6 pers, een kok kan ter beschikking gesteld worden: deze wordt betaald per uur. Huur en opkuis barbecue € 30,-  
Kolen (van uitstekende kwaliteit) kunnen bij ons aangekocht worden tegen € 13,50 per zak van 10 kg  
Speciale offertes voor grote barbecues (vanaf 100 pers.)

**Inbegrepen bij de barbecue menu is: Gemengde salade, tomaat, geraspte wortel, prinsessenboontjes, komkommer, bereide witte en rode kool, pasta, aardappel in de schil met lookboter, stokbrood en 4 koude sausjes. Warme saus kan tevens verkregen worden tegen een meerprijs van 1,- €/persoon. Keuze tussen Provençaalse, Champignon-, Peper- of Graantjesmosterdsaus (bij vlees) of witte wijnsaus (bij vis).**

**Bij de barbecues zonder voorgerecht wordt het aangeraden om deze als hoofdgerecht te eten en niet open te trekken in voor en hoofdgerecht, dan moet men opteren voor een uitgebreidere keuze (zie formules)**

Vleesassortiment	prijs vanaf 6 pers	prijs vanaf 20 pers	prijs vanaf 50 pers
Beenhesp à volonté	€ 14,10 /pers	€ 13,39 /pers	€ 12,72 /pers
Ribbetjes à volonté	€ 15,30 /pers	€ 15,53 /pers	€ 14,75 /pers
<u><b>Formule 1</b></u>	<u><b>Formule 2</b></u>	<u><b>Formule 3</b></u>	<u><b>Formule 4</b></u>
Gemarineerd spek Beenham Barbecueworst Casselerrib	Barbecueworst Gem. Varkensbrochette Duivelsgebraad Gemarineerde kipfilet	Chipolata Gem. Kippenbrochette Lamskotelet Gem. Steak	Varkenshaasje Gem. Rundsbrochette Gem. Lamskroon Filet pur
€ 15,10 /PERS VANAF 6 PERS € 14,34 /PERS VANAF 20 PERS € 13,62 /PERS VANAF 50 PERS	€ 16,15 /PERS VANAF 6 PERS € 15,34 /PERS VANAF 20 PERS € 14,57 /PERS VANAF 50 PERS	€ 17,30 /PERS VANAF 6 PERS € 16,43 /PERS VANAF 20 PERS € 15,60 /PERS VANAF 50 PERS	€ 20 /PERS VANAF 6 PERS € 19 /PERS VANAF 20 PERS € 18,05 /PERS VANAF 50 PERS

## Vis- en vlees

<u><b>Formule 1</b></u>	<u><b>Formule 2</b></u>	<u><b>Formule 3</b></u>	<u><b>Formule 4</b></u>
Zalm en papillot Beenham Gem. Kipfilet Barbecueworst	Gem. Scampibrochette Gem. Kippenbrochette Duivelsgebraad Chipolata	Spies van tong en zalm Rundsbrochette Gem. Kipfilet Gem. Varkensmedaillon	Coquilles met spek Gem. Varkenshaasje Gem. Rundsbrochette Filet pur
€ 17,45 /PERS VANAF 6 PERS € 16,57 /PERS VANAF 20 PERS € 15,74 /PERS VANAF 50 PERS	€ 18,50 /PERS VANAF 6 PERS € 16,72 /PERS VANAF 20 PERS € 15,88 /PERS VANAF 50 PERS	€ 20,65 /PERS VANAF 6 PERS € 19,61 /PERS VANAF 20 PERS € 18,62 /PERS VANAF 50 PERS	€ 22,65 /PERS VANAF 6 PERS € 20,47 /PERS VANAF 20 PERS € 19,44 /PERS VANAF 50 PERS

## Menu met voorgerecht en hoofdgerecht

**Bij het voorgerecht word een passende rijstsalade voorzien**

<u><b>Formule 1</b></u>	<u><b>Formule 2</b></u>	<u><b>Formule 3</b></u>
Zalm en papillot Gemarineerde Kippenbrochette Duivelsgebraad Barbecueworst Casselerrib	Scampibrochette Gemarineerde varkensmedaillon Gemarineerde Rundsbrochette Gemarineerde kipfilet Chipolata	Coquilles met spek Gem. Varkenshaasje Lamskroon Filet pur Barbecueworst
€ 21,75 /PERS VANAF 6 PERS € 20,66 /PERS VANAF 20 PERS € 19,62 /PERS VANAF 50 PERS	€ 22,50 /PERS VANAF 6 PERS € 21,37 /PERS VANAF 20 PERS € 20,30 /PERS VANAF 50 PERS	€ 24,35 /PERS VANAF 6 PERS € 23,13 /PERS VANAF 20 PERS € 21,97 /PERS VANAF 50 PERS

## Culinaire barbecue

*Vanaf 20 pers Laat jezelf eens heerlijk verwennen en ontvang je gasten voor een culinaire reis. Deze menu wordt bij jou ter plaatse klaargemaakt, voorzien van alle borden en bestekken en de afwas is ook voor ons. Wij brengen alles mee!!! Wij serveren ook de dranken door jullie of door ons voorzien. Wij dienen ons menu op en ruimen af. Jullie kunnen heerlijk genieten van onze gastronomische trip. Bij deze gerechtjes horen steeds bijpassende groenten, aardappelen of brood. Tevens serveren wij jullie dranken.*

### Formule 1

Broodje gegrilde Leilander en camembert  
St. - Jakobsschelp in een jasje van gerookte zalm  
Kabeljauw met Gandaham en tomatensalade  
Gegrild varkenslapje met pasta en gevulde zoete peper  
Gegrilde lende met picklessaus en aardappeltjes met Ardeense ham  
Vanaf 20 pers € 60,90/pers  
Vanaf 50 pers € 56,02/pers

### Formule 2

Gevulde champignons met Gandaham  
Spiesje van scampi en st.-Jacobsnootje met curry en couscous  
Lottefilet met spek en tagliatelli  
Souvlaki met warm pittabrood en tzatziki  
Australische rib-eye met olijfboter en groentenspies  
Fruistokje met chocoladelikeur en ijs  
Vanaf 20 pers € 68,95/pers  
Vanaf 50 pers € 63,43/pers

### Formule 3 à 69,30 €/pers.

Broodje met gegrilde filet van zeug met groene asperge  
Gegrilde gamba's met cocos-curry en wilde rijst  
Spies van rivierpaling met kruidenmayonaise en couscoussalade  
Duke of Berkshire roulade met olijventapenade en spinazie  
Medaillon van kalf met bier en groentenspies  
Dessertspies met champagnesabayon  
Vanaf 20 pers € 74,3/pers  
Vanaf 50 pers € 68,35/pers

#### **In deze prijs is inbegrepen**

- \*Gratis levering binnen de 20km
- \*Personeel gedurende 5 uur vertrekkende bij ons
- \*Borden, bestekken en afwas ervan
- \*bruikleen keukenmateriaal

#### **In deze prijs is niet inbegrepen**

- \*Huurprijs locatie
- \*Achtergrondmuziek
- \*Dranken (btw 21%)
- \*12%BTW
- \*Overige personeelsuren aan 30€/uur/persoon

Electriciteit en water is noodzakelijk, ook een overdekte ruimte om als keuken in te delen.  
Huurprijs plooitent 50€/stuk (3m op 3m)

# Klassieke keuken

vanaf 4 personen

Konijn met pruimen, salade en kroketten
Stoofvlees in Oud Bruin
Waterzooi van kip
Vol-au-vent in bladerdeegje, slaatje, puree of kroketjes
Coq au vin, slaatje en kroketjes
Paella met kip
Paella met kip en vis
Paella met vis
Kalkoenrollade met warm fruit en kroketten
Kalkoenfilet met pepersaus, warm fruit en kroketten
Opgevulde kalkoenfilet met jagersaus, warm fruit en kroketten
Varkensgebraad met roomsaus, erwten & worteltjes en kroketten
Orloffgebraad met champignonsaus, slaatje en kroketjes
Ardeens gebrad met saus naar keuze, slaatje en kroketten
Tong in Madeirasaus met slaatje en puree
Gepelde tomaat garnaal, gemengde salade en aardappelsalade
Visstoofpotje met slaatje en puree

vanaf 4 pers    vanaf 20 pers

€ 15,30	€ 14,53
€ 13,50	€ 12,82
€ 13,50	€ 12,82
€ 13,50	€ 12,82
€ 15,00	€ 14,25
€ 13,50	€ 12,82
€ 15,50	€ 12,72
€ 18,50	€ 17,57
€ 13,50	€ 12,82
€ 14,50	€ 13,77
€ 15,00	€ 14,25
€ 14,80	€ 14,06
€ 13,80	€ 13,11
€ 13,80	€ 13,11
€ 13,80	€ 13,11
€ 20,80	€ 19,75
€ 17,50	€ 16,62

# Culinaire keuken

*Soepen, ½ liter per persoon    vanaf 4 pers*  
*Met bijpassende garnituren*

Tomaten, Waterkers, Kervel <i>roomsoep</i>
Tomatensoep met balletjes, Crème Dubarry (bloemkool)
Kippenbouillon met fijne aromaten
Veloutè van pompoen met gerookte zalm en kruidenroom
Aspergeroomsoep met puntjes, croûtons en liaison
Witlofsoepje met grijze garnalen
Bospaddestoelencrème
Soepje van het huis met geitenkaas en rucolaolie
Venkelsoepje met curry en scampi
Agnes Sorelsoep (champignonsoep met kip en gerookte tong)
Chinese Mihoensoep met scampistaartjes
Ossenstaartsoepje met cognac
Helder kruidnat van wild met wilde kervel (seizoen)
Romig soepje van bosduiven met savooi en ham (seizoen)
Kaassoep onder bladerdeeghoedje
Bisque d'homard met schoon zeezicht
Bretoense vissoep met gegratineerde croûtons en rouille

vanaf 4 pers    vanaf 20 pers

€ 3,65	€ 3,46
€ 3,65	€ 3,46
€ 3,90	€ 3,70
€ 3,90	€ 3,70
€ 4,10	€ 3,89
€ 4,15	€ 3,94
€ 4,15	€ 3,94
€ 4,20	€ 3,99
€ 4,25	€ 4,03
€ 4,25	€ 4,03
€ 4,60	€ 4,37
€ 6,95	€ 6,60
€ 6,20	€ 5,89
€ 6,20	€ 5,89
€ 6,30	€ 5,98
€ 6,80	€ 6,46
€ 6,40	€ 6,08

## Koude voorgerechten

Deze worden afgeleverd op bord (dienen afgewassen terug bezorgd te worden)

vanaf 4 pers    vanaf 20 pers

Belgische edelham met meloenbolletjes en frivool slaatje	€ 10,80	€ 10,26
Duet van wildpastei met portogelei en kramiek (enkel tijdens seizoen)	€ 11,00	€ 10,45
Canneloni van rundvlees gevuld met groentjes	€ 11,50	€ 10,92
Carpaccio van rund met kruidenkorst, rucola, parmezaan, zongedroogde tomaat	€ 11,00	€ 10,45
Terrine van ganzenlever met gelei van Sauternes en briochebroodje	€ 16,70	€ 15,86
Salade folle met ganzenleverpastei, Serranoham, gerookte eendenborst, grijze garnalen, oester en gerookte zalm	€ 14,30	€ 13,58
Gerookte zalm met dillecrème	€ 11,20	€ 10,64
Gepelde tomaat met verse grijze garnalen	€ 12,00	€ 11,40
Tartaar van zalm met Granny Smith	€ 14,00	€ 13,30
½ dozijn Creuses (oesters)	€ 11,80	€ 11,21
Gemarineerde tonijn met komkommercoulis	€ 13,20	€ 12,54
Bonte salade met rivierkreeftstaartjes, langoustines, scampi, grijze garnalen en gerookte zalm	€ 13,20	€ 12,54
½ kreeft en Belle – vue	€ 22,00	€ 20,90

## Vegetarische gerechten

	<u>hoofdgerecht</u>	<u>voorgerecht</u>
Risottokoekje met bospaddenstoelen en bonte salade	€ 14,00	€ 11,00
Flensje met curry, tuingroenten en tomatensalsa	€ 14,50	€ 11,30
Briouat met seitan, sjalot en miso	€ 14,75	€ 11,50

## Warme voorgerechten

de voorgerechten kunnen tevens als hoofdgerecht verkregen worden

	<u>Voorgerechter</u> <u>Vf 4 pers</u>	<u>Voorgerechter</u> <u>vf 20 p.</u>	<u>Hoofdgerecht</u> <u>Vf 4 p.</u>	<u>Hoofdgerecht</u> <u>Vf 20 p.</u>
Champignon gevuld met Gandaham en ricotta	€ 10,50	€ 9,97		
Wrap met kippenrisotto en bospaddenstoelen	€ 10,50	€ 9,97		
Blinde vink van zalm met mosselen en grijze garnalen en infusie van saffraan	€ 11,00	€ 10,45	€ 17,30	€ 16,43
Vispannetje uit de Noordzee	€ 11,00	€ 10,45	€ 15,65	€ 14,86
Gemarineerde gegrilde scampispies met tartaar en komkommerslaatje	€ 11,20	€ 10,64	€ 17,25	€ 16,38
Scampi maison of duiveltjessaus (licht pikant) 9 of 6	€ 11,20	€ 10,64	€ 17,25	€ 16,38
Botervis in samenspel met saffraan	€ 12,00	€ 11,40	€ 17,60	€ 16,72
Gegrild spiesje van scampi met St.-Jacobsvruchten en citroengras	€ 13,60	€ 12,92	€ 22,90	€ 21,75
Torentje van taboulé met gefruite tongfilet besprenkeld met tomatensalsa	€ 13,60	€ 12,92	€ 22,90	€ 21,75
Grietfilet vergezeld van een 'crème de salsifis'	€ 13,80	€ 13,11	€ 22,90	€ 21,75
Papillot met tong en scampi, boteressence en crème de petit pois	€ 14,85	€ 14,10	€ 21,30	€ 20,23
Kabeljauwhaasje met tartare van Lardo di Norcia	€ 14,95	€ 14,15	€ 21,70	€ 20,61
Gebakken eendenlever met karamel van speculooskruiden en citrusvruchten	€ 17,90	€ 17,00		
Opgepulde tongreepjes met kreeft in samenspel met rode paprika	€ 18,00	€ 17,10	€ 25,10	€ 23,84
½ kreeft à l'Américaine	€ 21,40	€ 20,33	€ 45,70	€ 43,41

## Hoofdgerechten

keuze tussen koude salades of warm groenteboeket

keuze tussen verschillende soorten aardappelbereidingen:

vanaf 4 personen: kroketten, amandelkroketten, puree of frietjes, duchesseaardappelen, gratinaardappelen, gebakken aardappelnootjes

vanaf 10 personen: aardappelbootje met bieslookpuree, aardappelpuree met rode wijn, Luikse aardappel met look, aardappelkoek, gegratineerde boursinaardappel (suppl. 0,5€), puree van bospaddenstoelen

Haasje van het varken met kampernoeliesroomsaus	€ 16,17	€ 15,36
Opgevuld varkenshaasje	€ 17,00	€ 16,15
Varkenshaasje in korstig jasje	€ 18,10	€ 17,20
Filet van zeug 'à la moutarde de Dijon'	€ 19,31	€ 18,35
Snedes entrecote met kampernoeliesroomsaus	€ 18,15	€ 17,24
Pittige eendenborst met appelsientjes, stoofpotje van groenten met kerrie en kokosmelk	€ 19,15	€ 18,20
Medaillon van melkkalf met krokant korstje van paprika	€ 20,90	€ 19,85
Struisvogelfilet met lavendelhoning	€ 24,15	€ 22,94
Lamsfilet met honing en tijm	€ 20,50	€ 19,45
Gepersileerd lamsribstuk met lookessence	€ 19,95	€ 18,95

## Wildgerechten

Enkel in seizoen

vanaf 4 pers    vanaf 20 pers

Fazantfilet op Brusselse wijze (voorgerecht)	€ 14,35	€ 13,63
Parelhoen met boschampignons (voorgerecht)	€ 13,75	€ 13,06
Wit van fazanthaan op bedje van gesmoord witlof	€ 19,80	€ 18,80
Medaillon van everzwijn met puree van sjalot	€ 20,90	€ 19,85
Triologie van wild met winterse infusie	€ 20,90	€ 19,85
Hazenrugfilet met roze peper en crème de potiron	€ 21,95	€ 20,85
Hertenkalffilet met wildnat, groentetorentje	€ 24,15	€ 22,95
Reebokfilet bekrond met veenbessen, ragout van herfstgroenten	€ 24,15	€ 22,95

## Dessert (vanaf 4 pers)

vanaf 4 pers    vanaf 20 pers

Mini-dessertje chocolademousse bruin, wit, duo, parfait hazelnoot, panna cotta speculoos		
Tiramisu (min. 10 stuks per soort)	€ 1,65	
Minigebakje	€ 1,80	
Huisbereide chocolademousse van fondantchocolade	€ 3,70	€ 3,50
Huisbereide chocolademousse van witte chocolade	€ 4,20	€ 3,99
Crème Brûlée met fruitboeketje	€ 4,10	€ 3,83
Huisbereide Tiramisu	€ 5,15	€ 4,90
IJslam met coulis van rode vruchten	€ 4,50	€ 4,28
Portie ijsgebak met coulis van rode vruchten	€ 4,50	€ 4,28
IJstaart met coulis van rode vruchten	€ 4,50	€ 4,28
Parfait van hazelnoot	€ 5,15	€ 4,88
Bord vers fruit in fantasie met ijs	€ 6,30	€ 5,98
Bavarois op spiegel van advocaat met vers fruit	€ 6,00	€ 5,98
Panna cotta van mascarpone met speculaas en siroop van Marsala	€ 6,00	€ 5,98
Gevarieerd dessertbord van het huis	€ 7,45	€ 7,07
Kleine kaasvariatie met fruit	€ 8,10	€ 7,69

Dessertbuffet 1 (vanaf 20 personen):

Vers fruit, huisbereide vruchtenbavarois , huisbereide chocolademousse, taartenbuffet € 10,00 € 9,50  
van drooggebak (4 soorten), rijstpap

Dessertbuffet 2 (vanaf 20 personen):

Vers fruit, huisbereide vruchtenbavarois, huisbereide chocolademousse, Panna cotta van € 10,50 € 9,97  
speculoos en siroop van Marsala, huisbereide ananasparfait, koffiecrème

Dessertbuffet 3 (vanaf 20 personen):

Vers fruit, huisbereide bavarois van speculoos, duo van huisbereide chocolademousse, , € 14,10 € 13,39  
huisbereide Tiramisu, mini gebak, crêpes Suzette met sinaasappelsaus OF met ijs en chocoladesaus

Dessertbuffet 4 (vanaf 20 personen):

Huisbereide vruchtenbavarois, minigebakjes, chocoladetaart, huisbereide parfait van € 14,00 € 13,30  
hazelnoot en ijspronk

Dessertbuffet 5 (vanaf 20 personen): **enkel mogelijk bij menu met personeel!**

Chocoladefontein met fruitbrochettes (2,5/pers), lange vingers, Petit beurrekoekjes, € 12,60 € 11,97  
sigaartjes, botercake, zure beertjes, marshmallows en soesjes

*Dessertbuffet kan geopend worden met vuurwerk* € 30,00

## *Koffie*

Koffie met koekjes	€ 2,00
Koffie met pralines (3)	€ 3,50
Koffie met gebak	€ 5,00
Koffie van het huis (pralines, koekjes & minigebakjes)	€ 6,00
Koffie met minigebakjes (3)	€ 7,50

# Algemene informatie

---

## *Info*

Al onze prijzen zijn **BTW 6% inbegrepen** en zijn soms onderhevig aan wijzigingen

Prijzen in deze map zijn **geldig vanaf 1 November 2011**

Wij helpen u graag zoeken naar een aangepast feestadres: van eenvoudige zaaltjes tot landelijke hoeves

Wij maken vrijblijvende prijsoffertes vanaf 50 personen

Alle gerechten die in deze folder vermeld staan, worden ten huize "den Bascuul" vervaardigd en zijn enkel op reservatie verkrijgbaar

## *Afhaling*

Bij reservatie wordt **50% voorschot** gevraagd (rekeningnr. **BE 13 390-0454720-39**)

Voor kleine groepen : gelieve minimum één week op voorhand te reserveren

Voor groepen vanaf 50 personen : gelieve 1 maand op voorhand te reserveren

Per traiteurdienst kan maar één menu gekozen worden (met uitzondering van bijhorend kindermenu en vegetariërs)

Vraag vrijblijvend naar onze wijnfolder

Voor de uitgeleende materialen wordt steeds een waarborg aangerekend

Afrekening bij afhaling in de winkel tenzij op voorhand anders besproken

Kapotte of ontbrekende materialen worden doorgerekend aan de klant en dit tegen catalogusprijzen.

Materialen die niet proper terug bezorgd worden zullen verrekend worden.

## *Home cooking*

Elk personeelslid wordt per uur gerekend: start en aankomst ten huize 'den Bascuul' 30€/pers/uur

Keukenmaterialen kunnen door ons voorzien worden

Borden, bestek, glazen, enz. Kunnen bij ons gehuurd worden

Bij ons aangekochte en door u niet geopende (propere) flessen wijn worden teruggenomen en niet aangerekend

*Nancy Cassiers en Steven Goethals*

*Afgestudeerd als kok in de hotelschool Tweebruggen te Gent*

*Gediplomeerd als traiteur in hotelschool Piva te Antwerpen*

---