



# VIP by J&M Catering

VANAF 45 EUR EXCL BTW

# DREAM

## (Lunch)

### Versnapering op de statafel

(1 plateau per 15 personen)

Groentep plank met zomerse groenten – dip



### Broodjes & wraps

(3 per persoon)

Nordique crois 'sandwich' – gerookte zalm – bietjes – rode ui – tzatziki

Moutbol broodje – oude Brugge kaas – Tierenteyn – jonge spinazie

Barra gallega media – salsa van tomaat – gerookte ham – mozzarella

Veggie wrap – pittige hummus – wortelsalade – feta

Gerookte kip – krokante sla – cheddarcrème



### Salades

Pompoen – pecannoot – rode ui – courgette – krokante groene salade

Nieuwe aardappel – Tex Mex – hardgekookt ei – platte peterselie – currymayonaise – gekonfijte rode puntpaprika

Couscous – crème van gepofte aubergine – bloemkool – pompoen – koriander – sesamzaad

Oosterse broccolisalade – wortel – spelt – mango – chili

Pasta Caccavella – tomatencompote – kleurtomaten – ricotta – groene kruidensalade

# HEAVEN

(Lunch of dinner)

## Versnapering op de statafel

(1 plateau per 15 personen)

Bruschetta met olijventapenade – huisbereide yoghurt dip



Onderstaande gerechtjes worden rondgedragen in de zaal

## Koude gerechten

(2 per persoon)

Buffelmozzarella – basilicum – tomatenvariëteiten – focaccia (vegetarisch)

Kalfsvlees – gepofte kappers – paprika – chili – tonatomayonaise

## Warme gerechten

(3 per persoon)

Risotto – mascarpone – courgette – lente-ui – parmezaanse kaas (vegetarisch)

Geschroeide zeebaars – gyoza – fijne groentjes – shiitake bouillon – tauge – lente-ui

Limousin rund – texturen van jonge wortel – wortelgratin – stroganoff



## Dessert

(2 per persoon)

Chocolademousse – crumble van chocolade

Vanille panna cotta – frambozencoulis

# PARADISE

(Lunch of dinner)

## Versnapering op de statafel

(1 plateau per 15 personen)

Tapasschoteltje: groene olijf – kalamata olijf – feta – hummus – tomatentapenade – wasa-  
binootjes – crackers

## Salades

Komkommer – tomaat – paprika – ui – feta – zwarte olijf  
Kropsla – witloof – roodloof – appel – bleekselderij – walnoot  
Prinsessenboontjes – rucola – parmezaan – pijnboompit – mosterdsla  
Krieltjessalade – augurk – lente-ui – yoghurt  
Krokante groene salade  
Pasta – tomaten – spek – kappers

## Visgerechten

Gegrilde gamba  
Zalm – dijonaise

## Vleesgerechten

(4 stukken vlees per persoon) gelieve een keuze te maken

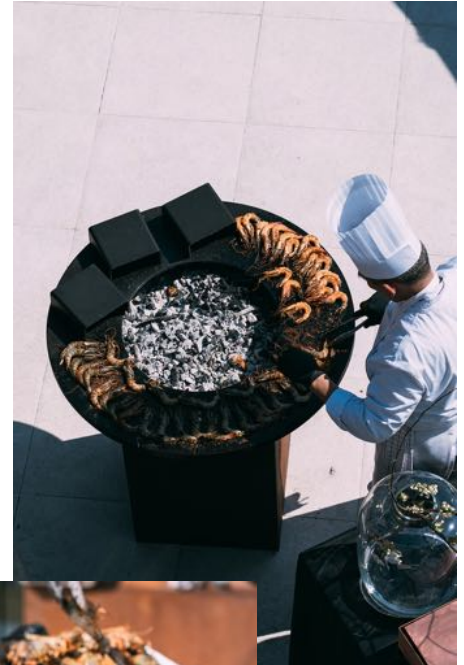
Assortiment gemarineerde brochettes met paprika, ananas en ajuin  
Klassieke hamburger  
BBQ worstje en merguez  
Gemarineerde spare-ribs  
Rundssteak

Bijgerechten

Aardappel in zijn veldjasje met verse lookboter

## Sauzen

Cocktailsaus, BBQ saus en looksaus  
Bearnaisesaus



## Dessert

(2 per persoon)

Chocolademousse – crumble van chocolade  
Vanille panna cotta – frambozencoulis  
Mascarpone – speculaas  
Verse rode vruchten – slagroom – munt



## Dranken

Witte wijn: Vina Labrada  
 Rode wijn: Vina Labrada  
 Rosé wijn: Pierre Henri Gris  
 Pils, Vedett  
 Sinaasappelsap

Frisdranken  
 (Coca-Cola, Coca-Cola Zero)  
 Waters

Formule	Aantal personen	Prijs per persoon
<b>DREAM</b> Dranken niet inbegrepen	20 – 50 pax	€ 65 excl. btw € 72,8 incl. btw
	50 – 100 pax	€ 45 excl. btw € 50,4 incl. btw
<b>HEAVEN</b> Dranken niet inbegrepen	20 – 50 pax	€ 105 excl. btw € 117,6 incl. btw
	50 – 100 pax	€ 69 excl. btw € 79,35 incl. btw
<b>PARADISE</b> Dranken niet inbegrepen	20 – 50 pax	€ 115 excl. btw € 128,8 incl. btw
	50 – 100 pax	€ 75 excl. btw € 84 incl. btw
<b>DRANKEN</b> 12u00 – 22u00	0 – 100 pax	46 excl. btw € 51,52 incl. btw

## Voorwaarden

INCL personeel, gastronomie, transport & cateringmateriaal  
 INCL meubilair (buffetten & statafels) & disposable servies  
 INCL bar indien dranken mee besteld worden  
 Tijdsperiode van 3,5 uren catering  
 Prijzen zijn berekend onder voorbehoud van bezoek aan de locatie



catering traiteur

J & M