



## Cateringvoorstellen

Hieronder vindt u alvast onze standaardvoorstellen, wij hechten veel belang aan de wensen en noden van onze gasten.

En willen samen met u tot een perfecte samensmelting komen om elk feest tot een fantastisch einde te brengen.

### **Ontvangst**

Een goede ontvangst is de eerste stap naar een geslaagd feest, daarom bieden wij u verschillende voorstellen aan.

#### **Recepties:**

-----

-Standaard receptie

Receptie gedurende 2 uur waarin we een combinatie van 4 hapjes per persoon serveren, cava en fruitsap kan uitgebreid worden met frisdranken, wijnen of bieren.

PRIJS: 25 euro per persoon

Per uur extra 7 euro per persoon (extra 2 hapjes per uur)

1 -Hapjes

\*Tafelhapjes €3,00 per persoon

Tafelmix (olijven, zongedroogde tomaten, mozzarella balletjes, kaasjes en worstjes)

\*Hapjes €1.50 per persoon

Soesje gevuld met crabsla

Gazpacho met fijne groenten

Gekoelde pasta met zuiderse groeten

Italiaanse croque

Lepel met hammousse

Wrap op Italiaanse wijze

Parels van meloen met gedroogde ham

Tomaat mozzarella "New trend"



\*Hapjes €2,00 per persoon

Verfijnde tartaar van zalm met gember

Peperkoek met tzaziki en gerookte zalm

Bonbon van geitenkaas, honing en jonge spinazie

Cesar salade met crunchy kip

Kroketje van mozzarella en krokante groentjes

Wildpaté met een ajuinconfituur

Vers soepje in een mokkatas

Aardappel met ei, peterselie en garnaaltjes

Quinoa salsa van tomaat garnalen

\*Hapjes €2,50 per persoon

Gerookte forel met mango

2 Glaasje met terrine van vis

Glaasje met krokante scampi

Bordje met ganzenleverpastei

Risotto van boschampignons

Huisgemaakt worstenbroodje met kroonmosterd

Spiesje met Italiaanse balletjes



## **Menu aan tafel geserveerd**

### **Koude voorgerechten**

-----

Verse kaaskroketten

Vitello tonatto

Asperges op Vlaamse wijze (seizoen)

Scampi's/Duivels sausje/Tortellini ricotta

Wildpastei/perenchutney/rozijnenkoekje

Pompoensoepje/tagliatelle van courgette/Sint Jacobsvruchten

Ravioli/boschampignons/roomsausje

Wildkroketje/winterslaatje/confituur

Venkelsoepje/tongrolletjes/Noordzee garnaltjes

Warm gerookte zalm/venkel/tomaat

Carpaccio van rund/truffelmayonais/rucola

Trio van zalm met een slaatje

Gerookte forel/rode biet/parelpasta

...

### **Soepen**

-----

Tomatensoep met balletjes

Kippenroomsoepje

Pompoensoep

Kippenbouillon met fijne groenten

Witloofroomsoep

Kreeftensoep( supl 1,50 euro)

.....



## Hoofdgerechten

-----

Rundfilet/truffelsausje/zalf van pompoen( supl.2,00 euro)  
Varkenshaasje/herfstgarnituur/portosaus  
Gemarineerde Kipbrochette/zuiderse groenten/wedges  
Hert/witloof/gerookt spek/wildjus/aardappel in de oven( supl. 2,00 euro seizoen)  
Speenvarkenfilet/jus/gestooft groenten  
Opgevulde kalkoen/seizoengroenten/verse kroketten  
Zeebaarbeel/Schorseneren/knolselder/Roomsaus/Krokantje  
Visserbord/Rieslingsaus/Minestrone  
Schartongrolletjes/champignons/selder  
Duo van wijting/pastinaak/Hollandaise/tomatenblokjes  
Kabeljauwhaasje/prei/bouillabaisse jus  
Zalmfilet/kreeftensausje/groene asperges

4

## Dessert

-----

Trio van soezen  
Crêpes Suzette  
Perentaartje/Engelse room  
Chocolade knoop  
Appel/amandeltaartje/kaneelijs  
Mousse van peren  
Fantasie van mokka  
Seizoendessert

### PRIJS PER PERSOON

3 Gangen menu met soep: 28,00 euro  
3 gangen menu met voorgerecht 36,00 euro  
4 gangenmenu met voorgerecht en soep 40,00 euro

't Bakhuisje BVBA  
Beverlo dorp 25 3581 Beverlo  
011 39 14 05- [info@waranja.be](mailto:info@waranja.be)  
[www.waranja.be](http://www.waranja.be)



## **Koud buffetten**

### **Buffet 1**

Vers gekookte zalm  
Tomaat met garnalen  
Kip met fruit  
Varkensgebraad  
Hespenrolletjes  
Gevulde eitjes  
Perzik met krab  
Versierd met verse vruchten en garnituren

**PRIJS 25,00 per persoon**

### **Buffet 2**

Vers gekookte zalm  
Tomaat met garnalen  
Gerookte zalm en makreel  
Gedroogde ham  
Kip met fruit  
Kalkoengebraad  
Gevulde eitjes  
Perzik met krab  
Versierd met verse vruchten en garnituren

**PRIJS 28,00 per persoon**

### **Buffet 3**

Vers gekookte zalm  
Tomaat met garnalen  
Gerookte zalm, makreel en forel  
Visterrine  
Gedroogde ham  
Kip met fruit



Kalkoengebraad

Rosbief

Gevulde eitjes

Perzik met krab

Versierd met verse vruchten en garnituren

PRIJS: 30 euro per persoon

Bij ieder buffet

Broodsoorten

Verse salades: aardappel, wortel, pasta, komkommer, tomaten, selder

Sauzen: verse cocktail en tartaar

6



## **Koud en warm buffet**

### **Koud**

Vers gekookte zalm  
Tomaat met garnalen  
Kip met fruit  
Varkensgebraad  
Hespenrolletjes  
Gevulde eitjes  
Perzik met krab

### **Warm**

Varkenshaasje  
Vispannetje  
Vegetarisch pasta  
Sauzen( 3 soorten)  
7 Seizoengroenten ( 3 soorten)  
Aardappelbereidingen (3 soorten)

PRIJS €35,00 per persoon

Uitbreidingen van gerechten mogelijk na overleg



## **Koud en warm buffet en dessertbuffet**

### **Koud**

Vers gekookte zalm  
Tomaat met garnalen  
Kip met fruit  
Varkensgebraad  
Hespenrolletjes  
Gevulde eitjes  
Perzik met krab

### **Warm**

Varkenshaasje  
Vispannetje  
Vegetarisch pasta  
Sauzen ( 3 soorten)  
Seizoengroenten ( 3 soorten)  
Aardappelbereidingen (3 soorten)

### **Dessert**

Chocomousse  
Tiramisu met speculoos of vingerskoekjes  
Diverse soorten verfijnde gebakjes  
Verfijnde mousses afgewerkt met seizoensfruit  
Verse fruitsalade  
Gepersonaliseerde ijstaart

PRIJS: 42,50 per persoon

Uitbreidingen van gerechten mogelijk na overleg

't Bakhuisje BVBA  
Beverlo dorp 25 3581 Beverlo  
011 39 14 05- [info@waranja.be](mailto:info@waranja.be)  
[www.waranja.be](http://www.waranja.be)





## Fingerfood

### Voorstel 1

**\*Om her en der te verspreiden:** zelf te smeren crostini met varkensrilette en uienconfit

**\*Onze kelners serveren:**

- Wrap met kippenreepjes en ceaserdip
- Canape met mousse van foie gras
- Rol met gerookte zalm, sandwichebrood en kruidenkaas
- Gepanneerde schorseneren met tartaar
- Croque uit het vuistje, Franse style met espelette
- Huisgemaakt worstenbroodje met mosterd de Kroon

PRIJS € 15,00 per persoon

### voorstel 2

**\*Om her en der te verspreiden:** houmous en broodstengels

**\*Vervolgens serveren onze kelners enkele fingerfoodhapjes:**

- Tomaat, buffelmozzarella, gekonfijte tomaat en basilicum
- Gemarineerde scampi, sesam en zoete chilikaramel

**\*Vervolgens streetfood in style à 6 pp**

- Wrap met gerookte gerookte zalm en asperges op zijn Vlaams
- Wrap met sneetjes gemarineerde kipfilet en ceaserdip
- Krokette van Parmezaan in pankko
- Huisgemaakte worstenbroodjes met mosterd de Kroon
- Sushi met wasabi sesam en wakame
- Mini rundsburger met cheddar, gekonfijte tomaat, augurk en mosterd-ketchup

PRIJS €22,00 per persoon



## Pastabuffet

### voorstel 1

**\*Om her en der te verspreiden:**

tapenades en broodstengels

**\*Vervolgens pasta in buffetvorm**

- Canneloni met een verfijnde tomatensaus
- Tortellini verde ricotta tomaat basilicum
- Saccotini funghi met oesterzwammen
- Penne Carbonara
- Vergezeld van assortiment foccacia, ciabatta en turks brood

### Dessert

- Tiramisu in glaasje Panna cotta met peertjes en gezouten karamel
- Italiaanse amandelkoekjes
- Limoncello cupcakes
- Hoorntje met amaretto ijs

PRIJS € 32 per persoon

### voorstel 2

10

**\*Om her en der te verspreiden:** Olijven, zongedroogde tomaten, italiaanse ham, kaas, tapenades

**\*Vervolgens pasta in buffetvorm**

- Gebakken Gemarineerde saté in een tomaat basilicumsaus
- Penne met vier kazen saus en vergezeld van extra kaasmolens
- Huisgemaakte groentelasagne afgewerkt met Buffelmozzarella
- Italiaanse gehaktballetjes

### Dessert

- Lepels gevuld met kokosmousse
- Aardbeienschuim afgewerkt met rode vruchtencoulis in glaasjes
- Chocolademousse geparfumeerd met Baileys
- Hoorntje met tiramisu-ijs
- Diverse cakejes

PRIJS 34,00 per persoon



## **Barbecue**

### **voorstel 1**

- Assortiment van worstjes
- Steak gemarineerd
- Kipfilet Gemarineerde
- brochette

(4 stuks per persoon)

PRIJS € 28,00 Euro/persoon

### **voorstel 2**

- Assortiment van worstjes
- Kipfilet Gemarineerde
- brochette
- Scampi brochette
- Vis in aluminiumfolie met fijne groentjes
- Warme saus peper en champignon

(5 verschillende stuk per persoon)

PRIJS € 31,00 Euro/persoon

11

### Salades en sauzen

- Tomatensla
- Komkommersla
- Wortelsla
- 2 soorten pasta
- koude aardappelsalade
- seldersla
- fijnproeverssalade
- paprikasalade
- champignonsalade
- Cocktail (verse)
- tartaar (verse) looksaus
- diverse soorten brood



## **koffietafel**

- koffie en thee a volonté
- diverse pistolets
- sandwiches
- boter
- rozijnebrood
- assortiment koffiekoeken
- kaas
- diverse soorten charcuterie
- confituren en zoetigheden
- taart

PRIJS: 16,50

Eventuele uitbreidingen

- Fruitsap supl. 2,50 euro
- Gerookte zalm supl. 1,50 euro
- Gerookte heilbot supl. 2,00 euro
- Frans kazen supl.3.50 euro
- Andere wensen bespreekbaar

12



## **Babyborrel**

### **Duurtijd 3 uren**

Ontvangst met aperitief en all-in drankenformule (uitgezonderd sterke dranken)

Deze hapjes zijn slechts een voorbeeld u kan ook kiezen uit onze lijst ( 6 hapjes en 2 desserts)

- Wrap met zalm en kruidenkaas
- Tomatensoepje met balletjes
- Oosters gefrituurde hapjes met een dipsausje
- Kaas en bitterballetjes
- Salsa van tomaat en basilicum met gebakken scampi
- Bordje carpaccio van rundsvlees
- Glaasje pana cotta
- Glaasje chocomousse
- Gepersonaliseerd ijsje

PRIJS 25,00 per persoon (kinderen 1,50 per kind per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar)

Verlenging drankenformules 3,00 per uur per persoon

Extra's

Springkasteel huren

Clown inhuren

Xxl spellen

13



## **Vergaderingen**

### **Faciliteiten**

Projectiescherm en beamer

Wifi aansluiting

Ontvangst met koffie en thee en versnaperingen

Waters op de tafel

Mini broodjes belegd bij aankomst

PRIJS 18,00 euro

### **Drankenformules all-in**

Gedurende 3 uren 19,00 euro per persoon

Gedurende 5 uren 24,00 euro per persoon

Inbegrepen ( Bubbels en fruitsap met een hapje, waters, wijnen, frisdranken, bieren en koffie en zoetigheden)

14



## **Algemeenheden**

\*Prijzen zijn geldig voor groepen vanaf 25 personen

\*Prijzen zijn inclusief BTW

\* Prijzen zijn inclusief bediening en de nodige materialen (porseleinen borden en inox bestekken) voor het serveren van deze gerechten.

\*Keukeninrichting wordt ter plaatse bekeken eventueel extra kost

\* Eventueel extra kosten: Transport en administratiekosten

\*Personeel Bediening: 28,50 euro/kelner/uur voor eventueel dranken en klaarzetten van de tafels

\*Tafelaankleding ( tafellakens, bloemen en kaarsen) niet inclusief wordt een voorstel gemaakt volgens de wensen van de klant

\*Andere wensen zijn uiteraard steeds bespreekbaar

Alvast bedankt voor jullie aanvraag, mochten er vragen of opmerkingen zijn laat het gerust weten.