

just|cooking



Just_Cooking_lentefeest_communie_16V1



BUFFET NAAST DE SPEELTUIN

Er was eens... Voor één keer zijn de verhalen naast de speeltuin net een tikje lekkerder dan die er middenin. Een kindermenu op kindermaat, lekkere mini-klassiekers met oog voor smaak en voedingswaarde.

MENU

tomatensoep met lettertjes en frikadellen

-

kipfilet met appelmousseline en gebakken aardappelen
videe zoals bij oma, met kip, kippenballetjes en champignons
gehaktballetjes met selder en tomatensaus
fishsticks met spinaziepuree
(&)tomaatjes, komkommer en aardappelsalade

één keuze hoofdgerecht	twee keuzes hoofdgerecht	drie keuzes hoofdgerecht	vier keuzes hoofdgerecht
€ 8.00pk	€ 10pk	€ 12pk	€ 14pk

DESSERT VOOR KLEINE & GROTE SNOEPERS

IJSLAM in twee smaken en feestelijk gedecoreerd
SNOEPERTJES IN GLAASJES (/6cl)

sjokola, mango en spongecake van pistache
citroencrème, amandelen en gebrande meringue
rijstpap met saké en passievruchten
tiramisu "classico"
panna cotta framboos, javanaiscrumble
Italiaanse truffeltaart extra bitter met risotokrumble
assortiment macarons
vanillevla met karamel en salade van rode vruchten
aardbei en verse munt

ijslam	ijslam + 1gl	ijslam + 2gl	2glaasjes pp	3glaasjes pp	4glaasjes pp
€ 7.00pp	€ 9.00pp	€ 11.00pp	€ 6.00pp	€ 8.00pp	€ 10.00pp

KOUD BUFFET (minimum 10 personen)

HAPJES

gaspacho van tomaat met komkommerdobbelen en "extra vierge" olijfolie
bruschetta met tomaatjes en basilicum

-

VOORGERECHTENBUFFET

gemarineerde gravadlaxzalm met radijsjes en dille-mosterd
salade Niçoise, olijfjes, boontjes, hard eitje, tonijn en krokante selder
gerookte forel
gerookte forel, mierikswortel en appel
salade van grijze garnalen met avocado
gegrilde black tigers, groene couscous en gekonfijte paprika

-

VOORGERECHTENBUFFET

Italiaanse gedroogde ham met meloen
ceaser salade met gemarineerde kippenreepjes en Pecorino-kaas
gekookte grillham met vollegrond asperges
vitello tonato, kalfssneetjes en pittige tonijndressing

-

SALADEBUFFET

aardappelsalade met bieslook
groene groentjes, worteltjes en komkommer
trostomaatjes met basilicum en mozzarella
gemengde salade met croutons, spek en dressing
enkele bijpassende sausjes, brood en boter

	10 – 20 pax	21 – 40 pax	41 – 75 pax
prijs per persoon	€ 36.00	€ 34.00	€ 32.00
kinderprijs (-8jaar)	€ 17.00		
kinderprijs (-14jaar)	€ 22.00		

borden en bestekken inclusief afwasservice	€ 3.00 pp		
leveringskost	€ 1.21 per gereden kilometer (traject 2x of 4x indien we de ontleende materialen dienen te recupereren)		
kelner en of koksdienst op aanvraag			

KOUD & WARM BUFFET (minimum 10 personen)

HAPJE

aspergeroomsoepje met zijn tartaar en grijze garnalen

VOORGERECHTENBUFFET

tataki van zalm met komkommer en wakamé

gegrilde black tigers, groene couscous en gekonfijte paprika

Italiaanse gedroogde ham met meloen

ceaser salade met gemarineerde kippenreepjes en Pecorino-kaas

vitello tonato, kalfssneetjes en pittige tonijndressing

aardappelsalade printemps

groene groentjes, worteltjes en komkommer

trostomaatjes met basilicum en mozzarella

gemengde salade met croutons, spek en dressing

enkele bijpassende sausjes, brood en boter

WARM HOOFDGERECHTENBUFFET

zalm in korstdeeg met fijne groenten en bieslook, volle grond asperges en witte wijnsaus

(of) kabeljauw met volle grond asperges, vork geplette aardappel en witte wijnsaus

(of) kipfilet gevuld met salie, parmaham en roomsausje, gebakken aardappels en lente groentjes

(of) varkenshaasje met groene kruiden en mosterdsausje, dauphinoise aardappels

	10 – 20 pax	21 – 40 pax	41 – 75 pax
prijs per persoon bij keuze van één hoofdgerecht	€ 38,00	€ 36,00	€ 34,00
prijs per persoon bij keuze van twee hoofdgerechten	niet beschikbaar	€ 39,00	€ 36,00
prijs per persoon bij keuze van drie hoofdgerechten	niet beschikbaar	€ 41,00	€ 37,00
kinderprijs (-8jaar)	50%		
kinderprijs (-14jaar)	70%		

borden en bestekken inclusief afwasservice	€ 3.00 pp		
shaving dishes en warmhoudkaarsen	€ 30.00 pstuk		
leveringskost	€ 1.21 per gereden kilometer (traject 2x of 4x indien we de ontleende materialen dienen te recupereren)		
kelner en of koksdienst op aanvraag			

ITALIAANS BUFFET (minimum 10 personen)

HAPJE

minestrone

(of) aspergeroomsoepje met zijn tartaar en grijze garnalen

VOORGERECHTENBUFFET

carpaccio van zalmfilet met limoncello, extra vierge olijfolie en rucola

vitello tonato, kalfssneetjes en pittige tonijndressing

tartaar en carpaccio van rundsvlees "Harry's bar"

Italiaanse gedroogde ham met meloen

-

aardappelsalade printemps

groene groentjes, worteltjes en komkommer

trostomaatjes met basilicum en mozzarella

gemengde salade met croutons, spek en dressing

enkele bijpassende sausjes, brood en boter

WARM HOOFDGERECHTENBUFFET

tortellini met een pittig Italiaans kaassausje

cannelloni met ricotta en spinazie

lasagne mediterrané met bolognese, mozzarella, courgette en tomaat

kippenboutfilet gevuld met salie, parmaham en roomsausje

patat al forno met rozemarijn en gegrilde groentjes

	10 – 20 pax	21 – 40 pax	41 – 75 pax
prijs per persoon bij keuze van twee hoofdgerechten	€ 32,00	€ 30,00	€ 28,00
prijs per persoon bij keuze van drie hoofdgerechten	€ 36,00	€ 33,00	€ 30,00
prijs per persoon bij keuze van vier hoofdgerechten	niet beschikbaar	€ 36,00	€ 31,00
kinderprijs (-8jaar)	50%		
kinderprijs (-14jaar)	70%		

borden en bestekken inclusief afwasservice	€ 3.00 pp		
shaving dishes en warmhoudkaarsen	€ 30.00 pstuk		
leveringskost	€ 1.21 per gereden kilometer (traject 2x of 4x indien we de ontleende materialen dienen te recupereren)		
kelner en of koksdienst op aanvraag			

COMMUNIEFEEST FULL SERVICE



walking dinner, menu aan tafel, barbecue, receptie, ...
opstellen tenten, zeilstructuren, parasols, ...
meubilair, staantafels, barkrukken, stoelen, linnen, ...
cocktailbar, musicpole, liveband, dj, ...
kinderanimatie, volkspellen, springkasteel, ...

Vraag vrijblijvend uw offerte op maat, info@justcooking.be