

EetCusief

EVENT CATERING

2023



ALL-IN CONCEPT CATERING
VOOR AL DE FEESTEN EN EVENTS



Reservaties & informatie kantoor

052 37 65 60

info@eetclusief.be

Openingsuren kantoor

Maandag tot vrijdag : 9u00 – 13u00

Zaterdag en zondag is het kantoor gesloten

Afspraken : maandag & donderdag van 14u tot 20u (na afspraak)

Adres

Ravenstraat 110 | 9255 Buggenhout

Voor dringende zaken

0476 38 09 13

Wim Vanden Borre, zaakvoerder

Social media

www.eetclusief.be



INFO & TARIEVEN

VERMELDE CATERING PRIJZEN ZIJN EXCLUSIEF BEDIENING

MAÎTRE

- Onze maître is het aanspreekpunt tijdens heel je event en is beschikbaar voor al je vragen aangaande de catering.
- Onze maître is altijd min. 1 uur vóór starttijd van het event aanwezig.

Excl. BTW
€43.00 /uur

Incl. 21 %BTW
€ 52.03 /uur

CHEFS

- Onze koks helpen mee met de opbouw van de buffetten, bereiden onze culinaire gerechten en verzorgen de bediening aan onze foodbars, grill en buffetten.
- Het aantal kelners is afhankelijk van het aantal gasten, de cateringformule én de locatie.

Excl. BTW
€47.30 /uur

Incl. 21 %BTW
€ 57.23 /uur

KELNER

- Onze kelners zetten de feestlocatie klaar, helpen mee met de opbouw van de foodbars, buffetten en serveren gerechten en dranken.
- Het aantal kelners is afhankelijk van het aantal gasten, de cateringformule én de locatie.

Excl. BTW
€39.60 /uur

Incl. 21 %BTW
€ 47.92 /uur

OPBOUWKOST

VOLGENS
LOCATIE

ZIE OFFERTE



AAN TAFEL CATERING

KAN UITGEBREID WORDEN MET RECEPTIE EN/OF SWEETS

ONZE MENU'S WORDEN ZORGVULDIG SAMENGESTELD
VOLGENS SEIZOEN EN MARKTAANBOD.
ONZE CHEFS GAAN GRAAG MET JOU IN OVERLEG.

MENU

Excl. BTW
€46.00 pp

Incl. 12 %BTW
€ 51.52 pp

- voorgerecht vis
- soep
- hoofdgerecht vlees
- dessertbord van de chef

SUGGESTIE MENU BY EETCLUSIEF

Excl. BTW
€54.00 pp

Incl. 12 %BTW
€ 60.48 pp

- hapje
- voorgerecht vis
- tussengerecht
- hoofdgerecht vlees
- dessertbord van de chef

DUUR

5 uur

EXCLUSIEF BEDIENING

1 maître + min. 1 extra uur
min. 2 koks
1 kelner per 20 personen



AAN TAFEL CATERING

KAN UITGEBREID WORDEN MET RECEPTIE EN/OF SWEETS

GRILL

Excl. BTW
€36.00 pp

Incl. 12 %BTW
€ 40.32 pp

VOORGERECHT

- seizoensduo van vis (wordt aan tafel geserveerd, keuze van de chef)

HOOFDGERECHT

- 4 Vleesgerechten (assortiment 5 soorten)
Gepekeld melkzwijn
Gelakt buikspek
Kip Hoisin
Simmental dunne lende
Limousin
- warme groenten
- koude & warme sauzen
- broodjes
- salad bar

DUUR

3 uur

EXCLUSIEF BEDIENING

1 maître + min. 1 extra uur
2 koks
1 kelner per 20 gasten



CONCEPT CATERING

RECEPTIES

FORMULE 1

Tapasplank met fijne vleeswaren, kaas en scampi
Grissini, tapenades, tomaatjes en olijven
Seizoenskrakers

Excl. BTW
€ 6.80 pp

Incl. 12 %BTW
€ 7.62 pp

FORMULE 2

Seizoenscrackers
2 koude hapjes
1 seizoenssoep
2 warme hapjes

Excl. BTW
€ 9.80 pp

Incl. 12 %BTW
€ 10.98 pp

FORMULE 3

Formule 1 & 2

Excl. BTW
€ 14.00 pp

Incl. 12 %BTW
€ 15.68 pp

DUUR

2 uur

EXCLUSIEF BEDIENING

1 maître + min. 1 extra uur
1 kok - Formule 1 zonder kok
1 kelner per 25 personen



CONCEPT CATERING

SWEETS

DESSERT BUFFET

Verschillende soorten glaasjes en gebakjes van het seizoen, assortiment samengesteld door onze chefs.

Excl. BTW
€ 11.80 pp

Incl. 12 %BTW
€ 13.22 pp

DUUR

1.5 uur

EXCLUSIEF BEDIENING

1 maître + min. 1 extra uur
1 kelner per 25 personen



CONCEPT CATERING

LATE NIGHT

LATE NIGHT SNACK 1

Kaas (5 soorten) &
Charcuterie (2-3 soorten) buffet,
assortiment samengesteld door onze
chefs.

Excl. BTW
€ 9.80 pp

Incl. 6 %BTW
€ 10.39 pp

LATE NIGHT SNACK 2

Warme beenham met mosterdsausje &
rundsburgers met gebakken ajuin,
sausje met een broodje, bereid en warm
gehouden in bain-marie.

Excl. BTW
€ 6.80 pp

Incl. 6 %BTW
€ 7.21 pp

LATE NIGHT SNACK 3

Braadworst met sausje & broodje, bereid
en warmgehouden in bain-marie +
nacho's met warme kaasdip
(op kartonnen bordje).

Excl. BTW
€ 5.80 pp

Incl. 6 %BTW
€ 6.15 pp

LATE NIGHT SNACK 4

Frietmobiel extern meer info en prijs na
overleg.

Excl. BTW

Incl. 12 %BTW

DUUR
BEDIENING

NVT
NVT

ALL-IN CATERING

VAN HAPDE TOT ZOET

WALK TALK DINE

Excl. BTW
€52.00 pp

Incl. 12 %BTW
€ 58.24 pp

RECEPTIE 1 UUR

- Fingerfood op statafel
- 3 koude bordjes (worden rondgedragen)

DINE

- 1 seizoenssoepje (wordt rondgedragen)
- 4 warme gerechten
 - vis
 - pasta
 - wok
 - vlees
- 3 desserts van de chef (assortiment van 4)

DUUR

5 uur

EXCLUSIEF BEDIENING

1 maître + min. 1 extra uur
min. 2 koks
1 kelner per 25 personen



ALL-IN CATERING

VAN HAPDE TOT ZOET

WERELDBUFFET

Excl. BTW
€47.00 pp

Incl. 12 %BTW
€ 52.64 pp

RECEPTIE FORMULE 1

- Tapasplank met fijne vleeswaren, kaas en scampi
- Grissini, tapenades, tomaatjes en olijven
- Seizoenskrakers

DINE

- 4 wereldgerechten aan onze foodbars
 - vis
 - veggie
 - gevogelte
 - vlees
- 3 desserts van de chef (assortiment van 4 soorten)

DUUR

5 uur

EXCLUSIEF BEDIENING

1 maître + min. 1 extra uur
min. 2 koks
1 kelner per 25 personen



ALL-IN CATERING

VAN HAPDE TOT ZOET

STREETFOOD

Excl. BTW
€43.00 pp

Incl. 12 %BTW
€ 48.16 pp

RECEPTIE FORMULE 1

- Tapas op een stokje
- Fingerfood & seizoenskrakers

DINE

- 4 trendy hoofdgerechten aan onze foodbars
 - vis
 - veggie
 - gevogelte
 - rood vlees
- 3 kleine desserts van de chef (assortiment van 4 soorten)

DUUR

4 uur

EXCLUSIEF BEDIENING

1 maître + min. 1 extra uur
min. 2 koks
1 kelner per 25 personen



KOUDE HAPJES

VOORBEELDEN

- Tartaar van Sint-Jakobsnoot met gerookte zalm, limoen en balsamico honing
- Rundstartaar, huisbereide pesto, Parmezaanse kaas, tomatenbrood
- Vitello tonato, kappertjes, tonijnmousse, rucola, tomaat
- Mascaronemousse met feta, gegrilde courgette, paprikapesto, tapenade van gedroogde tomaten en basilicum



ONZE GERECHTEN WORDEN ZORGVULDIG SAMENGESTELD
VOLGENS SEIZOEN EN MARKTAANBOD.
ONZE CHEFS GAAN GRAAG MET JOU IN OVERLEG.

WARME HAPDES

VOORBEELDEN

OVEN

- Quiche met courgette, geitenkaas en zongedroogde tomaat
- Soufflé van gruyère kaas
- Asian balletje met wasabi mayonaise

GEFRITUURD

- Artisanale grijze garnaalkroketjes
- Dim sum met wok groentjes
- Risotto kroket met champignons



DESSERTS

VOORBEELDEN

- Artisanale aardbeientaart
- Frambozenbavarois
- Tiramisu met speculoos
- Pasteis de nata
- Chocolademousse
- Mini boules-de-Berlin
- Merveilleux, chocolade, speculoos
- Fruitsalade
- Witte chocolademousse
- Crème brûlée
- Panna cotta met appelsien, peer en rode besjes
- Chocoladeparfait
- Limoncellomousse met merengue
- Vanille-ijs, sabayon, chocoladesaus, aardbeien en fruitsla
- Sabayon met fruitsla en bosvruchtencoulis rood fruit met kletsoppen
- Pancakes met chocoladesaus
- Biscuitrol | mascarpone | peer | limoenzeste
- Brusselse wafel | crème Suisse | aardbeicoulis
- Citroen zanddeeg | steranijs | framboos



ONZE GERECHTEN WORDEN ZORGVULDIG SAMENGESTELD
VOLGENS SEIZOEN EN MARKTAANBOD.
ONZE CHEFS GAAN GRAAG MET JOU IN OVERLEG.

WALK TALK DINE - WERELDBUFFET

VOORBEELDEN

KOUDE BORDDES

FEBRUARI-APRIL

- Palingmousse | mossel | soepje van groene kruiden | kervel | broodchips
- Krokante hoevekip | parelcouscous | curry | roze pompelmoes | appel | geroosterde pompoenpit
- Mousse van Gregaham | witloofconfijt | crumble Gregaham | cress
- Gegrilde pompoen | linzen | geitenkaas | honing | balsamico | chips van rode biet
- Portobello | boursin | schorseneer | bieslook

MEI-AUGUSTUS

- Noordzeebisquit | kervelmousseline | zeekraal
- Carpaccio van zeebaars | aspergemousse | wasabi | zwarte quinoa
- Burrata mozzarella | pompoenpit | notensla | balsamico | secretoham | stertomaat
- Carpaccio Holstein | truffel | waterkers | parmezaan



WALK TALK DINE - WERELDBUFFET

VOORBEELDEN

KOUDE BORDDES

OKTOBER-JANUARI

- Mousse van gerookte hoender | bosham | rode biet
- Gravad lax | currydip | venkelsla
- Gefruite camembert | witte kool | schuim van framboos
- Cannelloni van hert met peterseliewortel | champignons | truffelmayonaise
- Gerookte makreelmousse | fregola | mango | komkommer | dille | gefruite ui



ONZE GERECHTEN WORDEN ZORGVULDIG SAMENGESTELD
VOLGENS SEIZOEN EN MARKTAANBOD.
ONZE CHEFS GAAN GRAAG MET JOU IN OVERLEG.

WALK TALK DINE

VOORBEELDEN

WARME TAFEL

FEBRUARI-APRIL

- Kalfsblanquette | kasteelaardappelen | prei en peterselie
- Gebakken heekfilet | pompoenzalf | spinaziescheuten | hooi van prei
- Ravioli van champignons | truffelsaus | tuinboontjes | chips van Parmezaan
- Tournedos Rossini | foie gras | pancetta | rode wijn | rösti | boerenkool
- Stoofpotje van varkens-wangen | traag gegaard in Kriekenbier | pastinaakmousse

MEI-AUGUSTUS

- Heekfilet | kasteelaardappelen | prei en peterselie
- Gepersilleerde kabeljauw | grijze garnaal | zalf van zoete aardappel | tuinbonen | asperge
- Mechelse koekoek | champignons | peterselie aardappel Tetaki van filet mignon | teriyaki | soja- en bamboescheuten | wakame | eiernoedels | koriander
- Traaggegaard en gelakt buikspek | gepofte aardappel in zoutkorst | lente-ui | mierikswortelroom

OKTOBER-JANUARI

- Risottokroketjes met boschampignons en truffeltoets
- Heekfilet | champagnesaus | bintjesmousse | lavaskruid
- Ravioli van kreeft | basilicum | reggiano parmigiano
- Hertenootje | wildjus | knolselder | ammandelkrokant
- Wildragout met veenbes | knolseldermousse | witloof | groene kool | amandelkroket
- Varkenswangen met kriekenbiersaus | witloof | boerenkool | pastinaakmousse

ONZE GERECHTEN WORDEN ZORGVULDIG SAMENGESTELD
VOLGENS SEIZOEN EN MARKTAANBOD.
ONZE CHEFS GAAN GRAAG MET JOU IN OVERLEG.

WERELDGERECHTEN

VOORBEELDEN

- Pulled Porc op een briochebrood | chutney van vijgen & appel | crumble van gerookte ham | aardappelchips
- Garnaalkroketter met gefrituurde peterselie | bladsalade | kreeftenmayo
- Rendang stoofpotje van kalfsvlees met rode curry | gember | citroengras | kokosmelk | komkommer | yoghurt | limoensap (raita) | naanbrood
- Gelakt buikspek spek | gepofte aardappel op zout gebakken | mierikswortelroom | lente-ui
- Canneloni met ricotta en spinazie | Napolitaanse saus en parmezaan
- Tortellini met gorgonzola | pesto | rucola
- Ravioli met champignons en truffel
- Scampi | rode curry | paprika | prei | bamboescheuten | noedels | koriander
- Pad Thai | noedels | groene curry | Chinese kool | citroengras | gember
- Risotto met gerookte bietjes | salie | olio di oliva biologico
- Tagliata di manzo | groene asperges | rucola | balsamico



STREETFOOD

VOORBEELDEN

- Pad Thai noedels met wokgroenten | keuze uit scampi, kip of vegetarisch
- Rendang stoofpotje van rundsvlees met rode curry | gember | citroengras | kokosmelk | komkommer | yoghurt | limoensap (raita) | naanbrood
- Pulled pork sandwich met gebakken varkensstoofvlees | chutney van vijgen en appel | crumble van gerookte ham en aardappelchips

MENU

VOORBEELD

- vlaswijting | kreeftensausje | zeekraal | curryschuim
- cappucino van waterkers | crumble van bacon | julienne van ossetong
- gepekeld vrasbarmedaillon | pinot noir | aardappelgebakje
- zanddeeggebak met appeltjes | steranijs | panna

SUGGESTIEMENU BY EETCLUSIEF

VOORBEELD

- seizoensamuze
- ravioli van kreeft | bouillon | peterseliewortel | gegrilde groene asperge
- geroosterde zeebarbeel | parelcouscous met fijne groenten | zoete puntpaprika
- traaggegaarde kalfslende | licht romig portosausje | oesterzwammen
- amandelbodem | cheesecake | rode vruchten | citroenmerengue

ONZE GERECHTEN WORDEN ZORGVULDIG SAMENGESTELD
VOLGENS SEIZOEN EN MARKTAANBOD.
ONZE CHEFS GAAN GRAAG MET JOU IN OVERLEG.

FOTO GALLERIJ











