



Cateringfolder 2012

Beleef de Cok'o catering Experience

Feeling ... Flavour... & Fun

... De drie belangrijkste ingrediënten om uw gasten van een onvergetelijk gebeuren te laten meegenieten.

Cok'o Catering staat voor een beleving vol zinnenprikkelend genot. Een beleving met een waaier aan geuren, kleuren en smaken.

Een beleving die uitnodigt om op ontdekking te gaan. Een beleving die open staat voor de rijkdom van een innovatieve & creatieve keuken.

Wij bieden u meer dan lekkere food & drinks, wij bieden u een "belevenis" om verheugd op terug te blikken.

Bij ons verdient elk feest dan ook de WAW-factor !

1. Receptieformules
2. Amuse - ideetjes
3. Walking dinner formules
4. Walk to you
5. Walking dinner ideetjes
6. Dinner à table
7. Barbecue
8. Buffetten
9. Brunch
10. Dessertbuffet
11. Xceptional Locations
12. Dine in Style

Al onze prijzen zijn excl. 12% btw

1. Receptieformules

Hieronder vindt u 3 voorstellen terug van receptieformules. Deze zijn louter suggesties en kunnen te allen tijde aangepast worden aan uw smaak & budget.

Bij iedere receptie voorzien wij apéroborden met fingerfood & tapas

Deze formules zijn uitgewerkt voor een 2-uur durende receptie maar kunnen eveneens aangevuld worden tot een avond vullende receptie.

Al onze prijzen zijn inclusief bediening van de hapjes door onze professionele kelners.

Indien u dit wenst kan u onze receptieformules eveneens aanvullen met één van onze drankenformules.

✓ Formule 1

Fingerfood

Koningsolijven, salaminootjes, kaasblokjes, wortelstaafjes, balkjes komkommer, bloemkoolroosjes, radijsjes, kerstomaatjes & dipsausje

Koude Hapjes

Bavarois van witte asperges met Jamón Iberico, pijnboompitjes & gegrilde asperges
Rode kriel met grijze garnaltjes & bieslook
Forelmousse met tempura van lente-ui

Warme hapjes

Krokante mosseltjes in panco met pittig sausje
Scampi in jasje van basilicum & Pancetta
Fish cake met dip

Prijs vanaf 50 personen	€ 12.50 per persoon
Prijs vanaf 100 personen	€ 11.00 per persoon
Prijs vanaf 200 personen	€ 10.25 per persoon

✓ Formule 2

Fingerfood

Koningsolijven, salaminootjes, kaasblokjes, wortelstaafjes, balkjes komkommer, bloemkoolroosjes, radijsjes, kerstomaatjes & dipsausje

Koude Hapjes

Lolly Foie Gras met thaïse basilicum & sésam
Blini met zure room & gerookte paling
Geschroeide tonijn met verse kruiden & kerrie-gembersausje

Warme hapjes

Truffelwafeltje met Gravad Lachs
Balletje van tijgergarnaal met kruidige mayo
Asperge | Rucola soepje

Prijs vanaf 50 personen	€ 13.00 per persoon
Prijs vanaf 100 personen	€ 11.50 per persoon
Prijs vanaf 200 personen	€ 10.75 per persoon

✓ Formule 3

Fingerfood

Koningsolijven, salaminootjes, kaasblokjes, wortelstaafjes, balkjes komkommer, bloemkoolroosjes, radijsjes, kerstomaatjes & dipsausje

Koude Hapjes

Lolly van makreel met kruidige gesmolten kaas
Tartaar van zalm met lente-ui & gepocheerd kwarteleitje
Bavarois van witte asperges met Jamón Iberico, pijnboompitjes & gegrilde asperges

Warme hapjes

Croissantje met coppa & Parmezaanse kaas
Ostriche all parmigiana
Balkje pladijs met tartaar van komkommer & frisse kruiden

Prijs vanaf 50 personen	€ 13.50 per persoon
Prijs vanaf 100 personen	€ 12.00 per persoon
Prijs vanaf 200 personen	€ 11.25 per persoon



Receptieformules algemeen

In deze prijzen zijn inbegrepen:

- Alle hapjes
- Alle cateringmaterialen
- Professionele bediening van de hapjes door opgeleide kelners

In deze prijzen is niet inbegrepen:

- Dranken en bediening van de dranken
- Transportkosten
- Btw

Iedere receptie kan nog aangevuld worden met:

Assortiment mini broodjes (2 stuks pp):	3 euro pp
Assortiment mini desserts (1 stuk pp):	1.90 euro pp

Aanvulling drankenformule 2 uur inclusief bediening van de dranken

witte wijn, rode wijn & fruitsap	8.50 euro pp
Cava & fruitsap	9.50 euro pp
Aanvulling frisdrank, pils & water	3.00 euro pp

Na de 2 uur durende drankenformule wordt er gerekend op 3.00 euro per uur per persoon voor de dranken en de bediening ervan.

Deze prijzen zijn geldig vanaf 50 personen, voor kleinere groepen wordt een kleine toeslag aangerekend.

2. Amuse - ideetjes

Bent u op zoek naar net iets anders? Of zou u liever zelf uw receptie samenstellen? Neem dan zeker een kijkje in ons uitgebreid assortiment aan hapjes & ideeën.

✓ Klassiekers

Lolly Foie Gras met thaise basilicum & sésam
Crème brûlée van Foie Gras met laagje balsamico van vijg
Praline van Foie Gras met chocoladecoulis
Ostriche alla parmigiana (oester)
Oester met draai van de pepermolen & citroen
Stoofpotje van Coquille met prei & zongedroogd tomaatje
Culilepel met parels meloen & Parmaham

✓ Koude hapjes

Bavarois van witte asperges met Jamón Iberico, pijnboompitjes & gegrilde asperges
Scheermesje met Granny Smith & komkommer
Forelmousse met tempura van lente-ui
Blini met zure room & gerookte paling
Lolly makreel met kruidige gesmolten kaas
Tartaar van zalm met lente-ui & gepocheerd kwarteleitje
Geschroeide tonijn met verse kruiden & kerrie-gemmersausje
Rode kriek gevuld met grijze garnalen & bieslook
Tortilla met gerookte zalm, zure room & rucola
Tartaar van zalm met muntblaadjes & sjalotjes
Risone Greco met mozzarella bolletjes & zongedroogde tomaatjes
Lolly meloen gemarineerd in mojito met munt & Parmaham

✓ Warme hapjes

Krokante mosseltjes in panco met kerrie-gemmersausje
Fishcake met dipsausje
Balletjes van tijgergarnalen met gekruide mayo
Croissantje met coppa & Parmezaanse kaas
Balkje pladijs met tartaar van komkommer & frisse kruiden
Truffelwafeltje met gravad lachs & crème van groene kruiden
Scampi in jasje van Pancetta & basilicum
Focaccia met mozzarella, zongedroogd tomaatje & Parmaham
Stoofpotje van zeebaars & sausje van Cava
Crostini met ricotta, zongedroogde tomaat & Parmaham

Lolly beignet van reuzegarnaal

Lolly loempia met krokante wokgroentjes & dipsausje sweet chili

✓ Warme Krokantjes

Krokantje met grijze garnalen in jus van kreeft

Koninginnehapje met gesmolten gruyère

Krokant pizzaatje bolognaise

✓ Hot soup

Asperge | rucola soepje

Bloemkoolsoepje met sint-jakobsvrucht & zanddeeg van olijven

Butternut soepje met scampi's, citroengras, koriander & chili

Toscaans vissoepje met rouille & croûtons

✓ Cold soup

Proefbuisje van Gazpacho "Glacé

Avocado | Ricotta soepje

Gazpacho van Artisjok met graanjenever & gerookte paling

✓ eye - catchers

Opzoek naar een originele, stijlvolle en charmante aanvulling op uw feest of evenement? Dan bent u bij onze Xceptional ladies zeker en vast aan het juiste adres.

No bubbles no party !

Onze stijlvolle Champagne ladies zorgen niet alleen voor een warm ontvangst van uw gasten, maar voorzien hen tevens van een design champagneglas gevuld met feestelijke bubbels. Als oogverblindende ladies of style maken zij van elke opening, receptie, filmpremière, afterparty of diner een onvergetelijke ervaring.

Lapland Ladies

Speciaal voor uw evenement worden deze Lapland Ladies ingevlogen vanuit Antarctica. And they're freeeeezing fabulous!

Ijskoud kan warm en prachtig zijn. Hoewel Onze Lapland Ladies opgegroeid zijn in de sneeuw en tussen de ijsbergen, voelen zij zich iedere keer weer thuis op uw event. Onder de dikke laag bont schuilen dan ook geen ijskoninginnen, maar charmante sneeuwprinsesjes wiens frisse lach het hart van een ieder zal doen smelten. En zijn uw gasten toe aan iets verfrissends? Onze Lapland Ladies serveren een variëteit aan winterse hapjes.

Pearls of the sea

Laat uw gasten verrassen door onze Oyster lady die vers gevangen oesters voor ze heeft meegebracht. Parels van de zee, zo worden oesters ook vaak genoemd. Een culinaire verwenning met klasse die uitstekend smaakt in combinatie met een glaasje champagne.

Black gold

The caviar lady laat uw gasten kennismaken met het zwarte goud uit de zee; kaviaar. Om haar heupen draagt ze de speciale riem met aan de ene zijde gekoeld kaviaar en aan de andere zijde blini's en een flesje zure room. Zo voorziet zij uw gasten vanaf een parelmoeren lepeltje op stijlvolle wijze van een toefje kaviaar.

Neem zeker een kijkje op www.xceptionalconcepts.be

3. Walking dinner formules

Hieronder vindt u 3 voorstellen terug van walking dinner formules. Deze zijn louter suggesties en kunnen ten alle tijde aangepast worden aan uw smaak & budget.

Elk van onze walking dinners wordt vooraf gegaan door aangepaste hapjes & fingerfood

Al onze prijzen zijn inclusief bediening van de hapjes & gerechtjes door onze professionele kelners.

Indien u dit wenst kan u onze walking dinner formules eveneens aanvullen met één van onze drankenformules.

We heffen het glas en starten met enkele hapjes, gevolgd door allerlei kleine gerechtjes naar keuze die vanuit onze standjes geserveerd worden en waarbij uw gasten gerechtje per gerechtje uitgenodigd worden naar onze standjes...

✓ Formule 1

Amuses

Lolly makreel met kruidige gesmolten kaas
Krokante mosseltjes in panco met kerrie-gembersausje
Reuzegarnaal in jasje van basilicum & Panchetta
Focaccia met mozzarella, zongedroogde tomaat & Parmaham

Fingerfood

Koningsolijven, salaminootjes, kaasblokjes, wortelstaafjes, balkjes komkommer, bloemkoolroosjes, radijsjes, kerstomaatjes & dipsausje. (1 bord per 20 personen)

Cold Corner

Guacamolé & salsa, gegrilde balkjes kalkoen & frisse toetsen uit de moestuin
Gekonfijte asperges met bloesem van framboos & Rundspastrami
Slaatje met ratte de toucquet & zeebrugse grijze garnaaltjes
Toscaanse pastasalade met lente-ui, kerstomaatjes, paprika & komkommer
Wrap met gerookte zalm, zure room & rucola
Buffelmozzarella met kaviaar van tomaat & crème van groene olijven

Pastabar

Penne Arrabiata met oude Parmezaan
Italiaanse ovenschotel met mozzarella & tomaat

Paëlla bar

Paëlla rijkelijk gevuld met schaaldieren, kip & chorizo

Dessertbar (wandelend buffet, onze kelners gaan rond met de dessertjes)

Mini chocolademousse
Mini tiramisu van Espresso & Amaretto
Mini crème brûlée

Prijs vanaf 50 personen	€ 42.00 per persoon
Prijs vanaf 100 personen	€ 40.50 per persoon
Prijs vanaf 200 personen	€ 39.75 per persoon

✓ Formule 2

Amuses

Lolly Foie Gras met thaïse basilicum & sésam
Geschroeide tonijn met verse kruiden & kerrie-gembersausje
Blini met zure room & gerookte paling
Truffelwafeltje met gravad lachs & crème van groene kruiden

Fingerfood

Koningsolijven, salaminootjes, kaasblokjes, wortelstaafjes, balkjes komkommer, bloemkoolroosjes, radijsjes, kerstomaatjes & dipsausje. (1 bord per 20 personen)

Soup bar

Asperge - Rucola soepje, vergezeld van ovengebakken broodjes & botertjes

Pastabar

Spirelli met venkel, chorizo & oude Parmezaan
Pittige penne met kip, gewokte groentjes & frisse toetsen uit de tuin

Surf & turf bar

Aan de lijn gevangen pladijs op puree van sjalotjes & koekje van Pancetta

Hot dish bar

Siciliaans varkenshaasje met ratte de toucquet & sluimererwten in breydelspek

Desserts (wandeland buffet, onze kelners gaan rond met de dessertjes)

Mini tiramisu van Espresso & Amaretto
Mini crème brûlée
Shot mousse van framboos & passievrucht
Lolly macaron de paris framboos | mokka | passievrucht | chocolade | pistache | vanille

Prijs vanaf 50 personen	€ 43.00 per persoon
Prijs vanaf 100 personen	€ 41.50 per persoon
Prijs vanaf 200 personen	€ 40.75 per persoon

✓ Formule 3

Amuses

Bavarois van witte asperges met Jamón Iberico, pijnboompitjes & gegrilde asperges
Fishcake met dipsausje
Balletjes van tijgergarnalen met gekruide mayo
Croissantje met coppa & Parmezaanse kaas

Fingerfood

Koningsolijven, salaminootjes, kaasblokjes, wortelstaafjes, balkjes komkommer, bloemkoolroosjes, radijsjes, kerstomaatjes & dipsausje. (1 bord per 20 personen)

Crustacé – Oester – Noordse Fjorden bar

Op ijs gekoelde venusschelpen, rivierkreeftjes, wulken, oesters, scampi's, gamba's, garnalen, langoustines, gerookte heilbot, gerookte zalm, gemarineerde zalm, gestoomde zeepaling, makreel ...

Hot dish bar

Gebakken Foie gras met appeltjes gemarineerd in saffraan & krokantje van peperkoek

Surf & turf bar

Aan de huid gebakken zeebaars, mini venkel & vanille 'beurre blanc'

Hot dish bar

Ossenhaas "Traditionelle" met pommes Pont Neuf & kruidenmayonaise

Dessertbar

Mini chocolademousse
Mini tiramisu van Espresso & Amaretto
Mini crème brûlée
Verse fruitsalade
Mini éclair
Mini gebakjes
Shot mousse van framboos & passievrucht
Lolly macaron de paris framboos | mokka | passievrucht | chocolade | pistache | vanille

Prijs vanaf 50 personen	€ 53.00 per persoon
Prijs vanaf 100 personen	€ 51.50 per persoon
Prijs vanaf 200 personen	€ 50.75 per persoon



Walking dinner formules algemeen

In deze prijzen zijn inbegrepen:

- Alle hapjes & gerechten
- Alle cateringmaterialen
- Professionele bediening van de hapjes & gerechtjes door opgeleide kelners aan onze verlichte live - cooking bar

In deze prijzen is niet inbegrepen:

- Dranken en bediening van de dranken
- Transportkosten
- Btw

Iedere walking dinner kan nog aangevuld worden met:

Aanvulling drankenformule 5-uur (tijdens de walking dinner) inclusief bediening van de dranken

Cava, fruitsap, witte wijn, rode wijn, frisdrank, water, pils & koffie 18.00 euro pp

(Indien u dit wenst kunnen wij ook instaan voor het schenken van zware bieren)

Na de 5-uur durende drankenformule wordt er gerekend op 3.00 euro per uur per persoon voor de dranken en de bediening ervan.

4. Walk to you

Indien gewenst kan elk van onze walking dinners kunstig op bordjes gedresseerd en uitbediend worden.

Dit resulteert echter in een kleine meerprijs afhankelijk van de gerechtjes.

(vooral materiaal en personeelskosten liggen dan gevoelig hoger)

5. Walking dinner ideetjes

✓ Soup bar | Pasta bar | Surf & turf bar | Paëlla bar | Quiche bar, Streetfood bar | Multi-culti bar | Tapas bar | Crustacé - Oester - Noordse Fjorden bar | Salad bar | Italian bar | Night shift bar | Frietbar | Veggies bar | Tortilla & Taco bar | Stikstof bar | Candy bar | ...

6. Dinner à Table

✓ Menu 1

Voorgerecht

Gekonfijte witte asperges met bloesem van framboos & heerlijk gerookte zalm

Hoofdgerecht

Chateaubriand met béarnaisesausje, lentegroentjes met frisse toetsen uit de tuin & verse frietjes

Dessert

Crème Brûlée

Prijs per persoon € 31.00

✓ Menu 2

Soepje

Asperge | Rucola soepje

Voorgerecht

Aan de lijn gevangen pladijs met puree van sjalotjes, koekje van pancetta & blad zuring

Hoofdgerecht

Kalfoester onder kruidenkorst gegaard op jonge peentjes & lente-uitjes met primeurgroentjes & gratin dauphinois

Dessert

Moeulleux au chocolat met kletskoek van rode vruchten & blad munt

Prijs per persoon € 35.00

✓ Menu 3

Voorgerecht

Slaatje 'tiède' met reuzegarnaal in krokant jasje van basilicum | pancetta, gegrilde asperges, pijnboompitjes & algenraster

Hoofdgerecht

Gebakken zeebaars met mini venkel & vanille 'beurre blanc'

Dessert

Lamskroontje onder crumble met 'spring' groentjes, sausje van geurige rozemarijn & aardappelgratin
Gebakken aardbeien met ricard, munt, amandelijs & krokant koekje van aardbei

Prijs per persoon € 43.50

✓ Menu Kids

Voorgerecht

Tomatensoep met balletjes
Kaas-en garnaalkroketje

Hoofdgerecht

Gebakken kippefilet met frietjes & appelmoes
Of
Vol-au-vent in koekje met frietjes
Of
Balletjes in tomatensaus met frietjes

Dessert

Chocolademousse

Prijs per kind € 12.00



Dinner à table algemeen

In deze prijzen zijn inbegrepen:

- Alle gerechten
- Alle cateringmaterialen

In deze prijzen is niet inbegrepen:

- Bediening van de gerechten
- Dranken en bediening van de dranken
- Porselein, glaswerk, linnen & servetten
- Transportkosten
- Btw

Iedere dinner à table kan nog aangevuld worden met bijpassende wijnen:

Bubbels

Champagne Louis Casters brut – Prijs per fles	€ 21.50
Cava Portacelli brut – Prijs per fles	€ 9.50

Witte wijn

Chardonnay de Pennautier – Prijs per fles	€ 11.15
Côte Du Rhone Saint Esprit Delas – Prijs per fles	€ 14.25
Pouilly Fuisse Bouchard P&F – Prijs per fles	€ 23.50

Rode wijn

Bordeaux Superieur Chateau Lagrange Les Tours - Prijs per fles	€ 12.10
Côte Du Rhone Saint Esprit Delas – Prijs per fles	€ 15.15
Morgon Chateau de Bellevue Loron – Prijs per fles	€ 18.55

Indien u dit wenst kunnen wij ook instaan voor de gedekte tafel

- Porselein	€ 4.00 pp
- Glaswerk	€ 2.00 pp
- Linnen	€ 15.00 per tafel
- Stoffen servetten	€ 1.20 pp

7. Barbecue

✓ BBQ 1

Vleessoorten

Barbecueworst
Witte pens
Gemarineerde kipfilet
Gemengde vleesbrochette
Gemarineerde ribbetjes

Verfijnd groentenbuffet

Sla 'mixte', fijngeraspte wortels, fijne boontjes, tomaatjes met ajuinsnippers, bloemkool- en broccoliroosjes in fijne dressing afgewerkt met radijsjes, witte kool met granny smith & selder, oosterse rauwkostsalade met kerrie, rode bietsalade met appeltjes & rozijntjes,...

Pasta, aardappel, broodjes & sauzen

Toscaanse pastasalade met paprika, lente-ui, kerstomaat & komkommer in fijn dressing
Aardappelsalade met bieslookvinaigrette
Aardappel in de pel met huisbereide kruidenboter, op de bbq (+ € 1pp)

Cocktailsaus, tartaarsaus, mayonaise, Provençaalse saus
Ovengebakken broodjes

Prijs vanaf 20 personen	€ 21.00 per persoon
Prijs vanaf 50 personen	€ 20.00 per persoon
Prijs vanaf 100 personen	€ 19.00 per persoon

Deze formule is uitgewerkt uitgaand van een buffetsysteem. Ons team staat in voor het bakken op de bbq, bedienen van het groenten buffet en het afruimen van borden & bestek. Bediening aan tafel is niet inbegrepen in deze prijzen.

✓ BBQ 2

Vis - & Vleessoorten

Spiesje van scampi
Gamba's verrijkt met citroenboter

Barbecueworst
Lamskoteletjes
Rundsaté met zachte paprika
Côte à l'os

Verfijnd groentenbuffet

Sla 'mixte', fijngeraspte wortels, fijne boontjes, tomaatjes met ajuinsnippers, bloemkool- en broccoliroosjes in fijne dressing afgewerkt met radijsjes, witte kool met granny smith & selder, oosterse rauwkostsalade met kerrie, rode bietsalade met appeltjes & rozijntjes,...

Pasta, aardappel, broodjes & sauzen

Toscaanse pastasalade met paprika, lente-ui, kerstomaat & komkommer in fijn dressing
Aardappelsalade met bieslookvinaigrette
Aardappel in de pel met huisbereide kruidenboter, op de bbq (+ € 1pp)

Cocktailsaus, tartaarsaus, mayonaise, Provençaalse saus
Ovengebakken broodjes

Prijs vanaf 20 personen	€ 28.00 per persoon
Prijs vanaf 50 personen	€ 26.50 per persoon
Prijs vanaf 100 personen	€ 25.00 per persoon

Deze formule is uitgewerkt uitgaand van een buffetsysteem. Ons team staat in voor het bakken op de bbq, bedienen van het groenten buffet en het afruimen van borden & bestek. Bediening aan tafel is niet inbegrepen in deze prijzen.

✓ Concept gastronomische BBQ

De ultieme vorm van culinair genot...

We heffen het glas met culinaire hapjes op de barbecue.

Genieten van een stijlvolle barbecue met de combinatie van aan tafel bediend worden & losse sfeer van de buffet stijl.

Hapjes op de barbecue

Spiesje van scampi in krokant jasje van basilicum & pancetta
Gerookte coquille verrijkt met limoenboter, geplette rode peper & bieslook
Geschroeide tonijn met frisse toetsen uit de tuin & kerrie-gembersausje
Mosselen gegaard op jonge peentjes & lente-uitjes

Voorgerecht met bediening aan tafel

Papillot van kabeljauwhaasje met oregano, zongedroogde sherrytomaatje & rode ui

Hoofdgerecht in buffet stijl

Gemarineerde lamskoteletjes
Rundsaté met zachte paprika
Côte à l'os
Barbecueworst
Gemarineerde varkenshaasje

Verfijnd groentenbuffet

Sla 'mixte', fijngeraspte wortels, fijne boontjes, tomaatjes met ajuinsnippers, bloemkool- en broccoliroosjes in fijne dressing afgewerkt met radijsjes, witte kool met granny smith & selder, oosterse rauwkostsalade met kerrie, rode bietsalade met appeltjes & rozijntjes,...

Pasta, aardappel, broodjes & sauzen

Toscaanse pastasalade met paprika, lente-ui, kerstomaat & komkommer in fijn dressing
Aardappelsalade met bieslookvinaigrette
Aardappel in de pel met huisbereide kruidenboter, op de bbq (+ € 1pp)

Cocktailsaus, tartaarsaus, mayonaise, Provençaalse saus
Ovengebakken broodjes

Dessert op de barbecue met bediening aan tafel

Gebakken aardbeien met munt, ricard, amandelijs & kletskoek van rode vruchten

Prijs vanaf 20 personen	€ 52.00 per persoon
Prijs vanaf 50 personen	€ 47.00 per persoon
Prijs vanaf 100 personen	€ 45.00 per persoon

Deze formule is uitgewerkt uitgaand van ons team die instaat voor het bakken op de bbq, bediening van de hapjes & gerechten zowel aan tafel als aan het buffet.



Barbecue algemeen

In deze prijzen zijn inbegrepen:

- Alle gerechten
- Alle cateringmaterialen
- Borden & bestek

In deze prijzen is niet inbegrepen:

- bediening aan tafel (met uitzondering van de gastronomische bbq formule)
- Tafels, stoelen, linnen & glaswerk
- Dranken en bediening van de dranken
- Transportkosten
- Btw

Iedere barbecue kan nog aangevuld worden met bijpassende wijnen:

Bubbels

Champagne Louis Casters brut – Prijs per fles	€ 21.50
Cava Portacelli brut – Prijs per fles	€ 9.50

Witte wijn

Chardonnay de Pennautier – Prijs per fles	€ 11.15
Côte Du Rhone Saint Esprit Delas – Prijs per fles	€ 14.25
Pouilly Fuisse Bouchard P&F – Prijs per fles	€ 23.50

Rode wijn

Bordeaux Superieur Chateau Lagrange Les Tours - Prijs per fles	€ 12.10
Côte Du Rhone Saint Esprit Delas – Prijs per fles	€ 15.15
Morgon Chateau de Bellevue Loron – Prijs per fles	€ 18.55

8. Buffetten

✓ Koud buffet cok'o classic

Verse zalm gepocheerd in witte wijn
Opgevulde gepelde tomaat met verse grijze garnalen
Zachtgerookte Schotse zalm 'extra doux'
Artisanaal gerookte heilbot met ajuinsnippers & peterselie
Spiesje met gebakken scampi
Gegrilde gamba in kruidig jasje
Eitje met krab

Rosé gebakken rosbeef
Asperges opgerold in huisgekookt hammetje
Cavaillon meloen met Parmaham, rucola & balsamico
Kruidig gebakken kippenboutje
Italiaanse kruidenham

Verfijnd groentenbuffet

Sla 'mixte', fijngeraspte wortels, fijne boontjes, tomaatjes met ajuinsnippers, bloemkool- en broccoliroosjes in fijne dressing afgewerkt met radijsjes, witte kool met granny smith & selder, oosterse rauwkostsalade met kerrie, rode bietsalade met appeltjes & rozijntjes,...

Pasta, aardappel, broodjes & sauzen

Toscaanse pastasalade met paprika, lente-ui, kerstomaat & komkommer in fijn dressing
Aardappelsalade met bieslookvinaigrette

Cocktailsaus & tartaarsaus
Ovengebakken broodjes

Prijs vanaf 50 personen	€ 25.00 per persoon
Prijs vanaf 100 personen	€ 22.50 per persoon
Prijs vanaf 200 personen	€ 20.00 per persoon

(buffet voor groepen minder dan 50 personen, zie afhaalbrochure)

✓ Italiaans buffet

Italiaans koud buffet

Rundscarpaccio met rucola & balsamicocrème
Risotto Bellissimo
Slaatje van mozzarella, sherrytomaatjes en basilicum
Authentieke Parmaham met cavaillonmeloen
Toscaanse pastasalade
Farfalle tricolore salade met rode pesto, mozzarella & zongedroogde tomaat
Italiaanse grillham
Gegrilde kippefilet met Italiaanse kruiden
Gemarineerde zalm met dillekruid

Italiaans warm pastabuffet

Italiaanse ovenschotel met mozzarella
Pittige penne met gegrilde groentjes & kip
Tagliatelle met scampi in bisquesaus
Penne Arrabiatta met oude Parmezaan

Dit alles wordt geserveerd met Focaccia & Ciabattabrood, hoeve- en kruidenboter

Prijs vanaf 20 personen	€ 37.50 per persoon
Prijs vanaf 50 personen	€ 34.50 per persoon
Prijs vanaf 100 personen	€ 33.00 per persoon

(buffet voor groepen minder dan 20 personen, zie afhaalbrochure)



Buffetten algemeen

In deze prijzen zijn inbegrepen:

- Alle gerechten
- Alle cateringmaterialen
- Professionele bediening van het buffet & afruimen van de borden
- Borden & bestek

In deze prijzen is niet inbegrepen:

- Tafels, stoelen, linnen & glaswerk
- Dranken en bediening van de dranken
- Transportkosten
- Btw

9. Brunch

✓ Brunch formule van 10u - 14u

Mini ontbijtkoeken om 10u

Uw gasten worden om 10u ontvangen door onze professionele kelners met mini ontbijtkoeken.

Mini chocoladekoek
Mini croissant
Mini suisse met glazuur
Mini boterkoek

Heerlijk koud buffet om 10u45

Assortiment broodjes: zachte witte, bruine, maanzaadjes, sesamzaadjes, mini sandwiches,...

Fijne soorten beleg zoals; Italiaanse kruidenham, kipfilet met Serranoham, filet d'anvers, meloen met Parmaham,...

Fijne kazen zoals; Brie de Meaux, Camembert Rustique, Pont l'Eveque, Roche Baron, Livarot, Epoisse, Edel de Cléron, Tolko Ananas, Tolko Bieslook, Notenkaas, Cambozola, ...

Visbuffet met o.a. Schotse zalm 'Extra doux', gerookte heilbot met ajuinsnippers, gepelde babytomaat gevuld met verse zeebrugse grijze garnalen, eitje met krabsalade, in witte wijn gepocheerde zalm,...

Toscaanse pastasalade met lente-ui, paprika, kerstomaat & komkommer
Farfalle tricolore met mozzarella & zongedroogde tomaatjes
Koude aardappelsalade met peterselie

Verfijnd groentenbuffet; Sla 'mixte', fijngeraspte wortels, fijne boontjes, tomaatjes met ajuinsnippers, bloemkool- en broccoliroosjes in fijne dressing afgewerkt met radijsjes, witte kool met granny smith, oosterse rauwkostsalade met kerrie, rodebiet salade met appeltjes

Cocktailsaus & tartaarsaus

Hot corner

Penne Arrabiata met oude Parmezaanse kaas

Dessert corner

Trendy desserts in mini formaat:

Mini chocolademousse

Mini crème brûlée

Mini Tiramisu van Espresso & Amaretto

Prijs per persoon € 35.00



Brunch algemeen

In deze prijzen zijn inbegrepen:

- Alle gerechten
- Alle cateringmaterialen
- Opbouw & afbouw van onze stand
- Trendy bordjes & bestek
- Bediening door onze professionele kelners van food van 10u tot 14u. Indien gewenst rekenen wij na 14u op onze kelners aan € 25/u/kelner.

In deze prijzen is niet inbegrepen:

- Dranken en bediening van de dranken
- Transportkosten
- Btw

Iedere brunch kan nog aangevuld worden met:

Aanvulling drankenformule van 10u – 14u

Koffie, thee & fruitsap.

Cava, witte wijn, rode wijn & water

Prijs per persoon € 8.00

Bediening door onze professionele kelners van dranken van 10u tot 14u

Prijs per persoon € 7.00

10. Dessertbuffet

Trendy desserts in mini formaat...

Mini chocolademousse
Mini tiramisu van Espresso & Amaretto
Mini crème brûlée
Verse fruitsalade
Mini éclair
Mini gebakjes
Appeltaart / Kersentaart
Bavarois van framboos & passievrucht
Macarons de Paris: vanille, pistache, mokka, framboos, ...
Ambachtelijk ijs met coulis

Prijs per persoon € 10.00

Optie Chocoladefonteinen aansluitend bij dessertbuffetten (vanaf 50 personen)

Chocoladefonteinen met vers fruit, fruitspiesjes, marshmallows, soezen, sigaren, ambachtelijk ijs, zoetigheden...

Huurprijs fontein € 125 euro

Prijs per persoon € 4.25



Dessertbuffet algemeen

In deze prijzen zijn inbegrepen:

- Alle desserts
- Dessertbord
- Alle cateringmaterialen

In deze prijzen is niet inbegrepen:

- Bediening van het buffet
- Transportkosten
- Btw

11. Xceptional locations

Xceptional concepts is steeds op zoek naar de meest uiteenlopende en verrassende locaties. Graag denken wij met u mee om een geschikte locatie te vinden voor uw event. Met de juiste locatie bent u alvast op de goede weg.

Graag laten wij ons ook inspireren door u: een leegstaand fabriekspand, uw tuin, een bouwwerf of een kasteel behoren allemaal tot de mogelijkheden. En wat dacht u van uw bedrijfsevenement in uw eigen productiehal tussen de machines? Dankzij onze ervaring en know-how toveren we iedere locatie om tot de ultieme feestlocatie.

Neem zeker een kijkje op www.xceptionalconcepts.be

12. Dine in style

De aankleding van uw locatie bepaalt de aard van uw feest of evenement en is vaak een grote opgave. Het is daarom ook van uiterst belang dat dit met de nodige kennis gebeurt.

Houd u van klassiek, hedendaags, lounge, ... ? Of werkt u liever in thema? Wij denken samen met U naar de perfecte inrichting van Uw locatie.

Neem zeker een kijkje op www.xceptionalconcepts.be