



Slagerij Breugel

Winter catering

Kerkstraat 5, 3080 Tervuren

info@slagerijbreugel.be

02/767.32.66

RECEPTIE HAPJES



3 euro/stuk
Stel zelf je receptie samen

Minimum afname van
10 stuks per soort

VIS & VLEES

- Vitello tonato
Kalfsvlees, tonijndressing
- Tartaar van zalm
Wasabi, radijs
- Home made pastrami
Quinoa, curry
- Carpaccio van rund
Rucola, zongedroogde tomaat
- Gerookte zalm
Limoen, komkommer
- Home made terine
Uienconfijt, veenbes
- Ceviche van zeebaars
Avocado, daikon

VEGGIE

- Gazpacho
Tomaat en olijfolie
- Mozzarella
Tomaat, basilicum
- Mexicaanse quinoasalade
Wortel, gepofte paprika
- Watermeloensalade
Feta, olijf
- Salade van rode biet
Appel, noten
- Couscoussalade
Zuiderse groentjes, feta
- Roulade van gepekeld groenten
Nori, curry

WARM

- Kroketje van
Truffel
Pata negra
Kaas

Tartiflette

Soepje van de dag

Scampi diabolique

Home made loempia

Heerlijke Mont d'or voor in het midden van tafel

10euro/stuk

WARM BUFFET



Gerechten zijn ook afzonderlijk te verkrijgen

35 euro p.p.

Minimum 10 personen

VOORGERECHT

keuze uit 1 gerecht

Soep van de dag

Kroketje van pata negra

WARM BUFFET

keuze uit 3 gerechten

Vegetarische lasagne of pasta

Kip in champignonsaus met krieltjes

Balletjes in provencaalse saus met puree

Chilli con carne met rijst

Scampi diabolique

Victoriabaars in witte wijn

Wok van noodles, groentjes en (kip)

Coque au vin met seizoensgroenten

Witloof ham kaas met puree

Tartiflette

ASSORTIMENT BROODJES EN BOTER

DESSERTENBUFFET

3 mini stuks per persoon

Chocomousse

Crème brûlée

Rijstpap

Tiramisu

KOFFIEGARNITUUR

WINTER BARBECUE

32€ p.p.



3 APERTIEFHAPJES

Pata negra kroketje
Carpaccio van rund
Pensenbrochette

3 STUKKEN VLEES P.P.

NAAR KEUZE

KOUD SALADE BUFFET

Couscous feta salade

Mexicaans quinoa

Pasta pesto

Witloofsalade

WARM SALADE BUFFET

Krielpatatjes
Thijm & look

Geroosterde wintergroenten
Winterwortel, pastinaak, raap

Warme sauzen
Peper & champignon

1 DESSERT NAAR KEUZE

Chocomousse
Crème brûlée
Tiramisu

OF

DESSERTENBUFFET + 4 euro

Mix van 3 mini dessertjes
+ koffiegarnituur

KEUZE VLEESSTUKKEN

Kipbrochette
Rundsbrochette
Varkensbrochette

Burger naar keuze
Ribbetjes
Balletjesbrochette
Kippenvleugel

Chipolata
Merguez
Mini pens
Mini braadworst

Gemar. kippenfillet
Gemar. steak
Gemar. spek

VEGETARISCHE OPTIE

Berlouni (kaas)
Groentebrochette
Scampi brochette

ZIN IN EEN GROOT STUK VLEES?

Grote stukken zijn per gewicht verkrijgbaar.

PROFFESIONELE BAKKER / KOK NODIG?

Winterbarbecue, trouwfeest, receptie of een leuk feestje?

WAT HOUDT DIT IN?

Kies je formule

De bakker of kok verzorgt jouw feest.
Van warme gerechten tot barbecue's.

20euro / uur vanaf vertrek atelier

WAT MOETEN JULLIE VOORZIEN?

Jullie mooie locatie en
een overdekt gedeelte moest het regenen.





**GOURMET
FONDUE
RACLETTE**

GOURMET

Minimum 2 personen

BASIC - 13 euro p.p.

Runds-, varkens-, kip-, kalfsvlees
2 soorten chipolata en mini pens
Gerookt spekrolletje en minibrochette
Hamburgertje en gehaktballetjes

LUXE - 17 euro p.p.

Basic gourmetschotel

+

Lamskoteletje

Cordon bleu

Everzwijnfilet

FONDUE

Minimum 2 personen

BASIC - 12 euro p.p.

Runds-, varkens-, kip-, kalfsvlees
2 soorten chipolata
Mini pens en gerookt spekrolletje
Minibrochette en gehaktballetje

LUXE - 16 euro p.p.

Basic fondue

+

Lamsfilet

Gezouten spek

Everzwijnfilet

KIDS - 8 euro p.p.

Kipfilet

Mini hamburgertje en balletjes

Kipbrochette

RACLETTESCHOTEL

14 euro p.p.

5 soorten raclettekaas in combinatie met
fijne vleeswaren en bakgroentjes

SALADE BUFFET

10 euro p.p.

Minimum 2 personen

Een combinatie van verschillende homemade salades.



KOUDE SCHOTELS

KOUDE SCHOTELS

Minimum 2 personen

- | | |
|--|------------------------------------|
| Tapasschotel (per 2 personen) | 12 euro p.p. |
| Combinatie van fijne charcuterie, kazen & garnituur | |
| Vitellochotel | 12 euro p.p. (100 gr vlees) |
| Fijn gesneden kalfsvlees,
gegarneerd met rucola, zongedroogde tomaat & tonijndressing | |
| Carpaccio van rund | 12 euro p.p. (100 gr vlees) |
| Fijn gesneden rundvlees,
gegarneerd met rucola, parmezaan & pesto | |
| Burrataschotel | 12 euro p.p. |
| Burrata, rucola, tapenade van zongedroogde tomaat & olijfolie | |
| Gerookte zalm | 15 euro p.p. (100 gr) |
| Komkommer, limoen & radijs | |
| Kaasschotel | 15 euro p.p. (250 gr kaas) |
| 10 soorten kaas versierd met noten & fruit | |
| Kaas- en vleeschotel | 16 euro p.p. |
| 200 gr kaas en 50 gr vlees per persoon | |

ALL IN KOUDE BUFFET



35 euro p.p.
Minimum 10 personen

3 HAPJES PER PERSOON

KOUDE SCHOTELS

Carpaccio van rund
Burata schotel
Vitello tonato
Kaas en charcuterie
Caesar salade

SALADE BUFFET

Couscous, quinoa, aardappelsalade, pasta, ...

ASSORTIMENT BROOD EN BOTER

DESSERTENBUFFET

3 mini stuks per persoon

Chocomousse
Crème brûlée
Rijstpap
Tiramisu

KOFFIEGARNITUUR

DESSERT

Crème brûlée	5 euro
Chocolademousse	4 euro
Speculaasmousse	4 euro
Tiramisu	4 euro
Panna cotta met rode vruchten	4 euro
Moelleux van chocolade	7 euro
Fruit en crème anglaise (Min. afname 10 stuks)	
Dessertenbuffet	10 euro
Speculaasmousse	
Panna cotta	
Chocolademousse	
Koffiegarnituur	

