

NIEUWJAARSRECEPTIES (met bediening)

Opgemaakt vanaf 50 personen –voor kleinere aantallen maken we graag offerte op maat
Contacteer ons voor andere formules met/zonder bediening (zie ook www.saillart.com)

INBEGREPEN DRANKEN BIJ DE RECEPTIES

Cava « Aman Deloi » en Kirr (Champagne op aanvraag)

Witte en rode wijn – « Terres des Anges » –Pays d'Oc

Bier van de tap (indien gewenst)

Fruitsap, waters en gebruikelijke frisdranken

Alle voorgestelde formules zijn met bediening, dranken en alle benodigde opdienmaterialen gedurende twee uren (tenzij anders vermeld). Indien u iets anders zoekt aarzelt u dan zeker niet om ons vrijblijvend offerte op maat te vragen.

NIEUWJAARSRECEPTIE (2 UUR) AAN €19.50/pp. excl.

Steeds in combinatie met buffet-diner-bbq...

Fingerfood : Gemarineerde Provençaalse olijven & Wasabinootjes

Glaasje met grijze garnalen en een kruidensausje

Gerookt zalmrolletje met een brandade van gamba en oosterse Salsa

Carpaccio van Belgisch Blauw met pesto en Parmigiano

Spiesjes pomodoro seco en mozzarella

Gegrilde courgette met mascarponevulling

Mini-glaasjes & patisserie

Lollies van macarons



RECEPTIE « OOSTERS » DRIE UREN AAN € 28.00/pp. excl.

Uitgebreide zelfstandige receptie- hapjes gedurende drietal uren

Fingerfood : Kroepoek – Wasabinootjes

Sushi met gember

Sashimi van tonijn met gegrilde sesamzaadjes

Rollade van gerookte zalm met rivierkreeftenvlees

Pikante glasnoedelsalade met gelakte eend

Gemarineerde scampiesjes **“Waikiki”**

Thaï's tomatensoepje met groentjes

Gestoomde Dim- Sum met zijn sausjes

Loh Maj Kaj en Haa kaauw

Mini- loempia's met een zoet- zuur sausje

Mini- wokje met kip en rode curry

RECEPTIE « GASTRO » DRIE UREN AAN € 29.00/pp. excl.

Fingerfood : Mandjes met rauwkost en een duo van dipsausjes & Mix van gemarineerde olijven

Panna Cotta van bloemkool met steranijs – Gegratineerde champignons **“Duxelle”**

Rollade van gerookte zalm met rivierkreeftenvlees – Tartaar van tonijn & chutney van mango

Parfait van ganzenlever met in calvados geflambeerde appeltjes

Krokant gebakken scampi in een smeug sausje – Aardappeltje met zure room, tuinkruiden en spekjes

Krokantje van dadels met roomkaas in Breydelspek

Soepje van het moment

Assortiment mini- dessertjes met vruchtencoulis



WALKING-DINNERS met bediening

Opgemaakt vanaf 60 personen –voor kleinere aantallen maken we graag offerte op maat

DRANKEN BIJ WALKING DINNERS & BBQ'S & BUFFETTEN MET BEDIENING

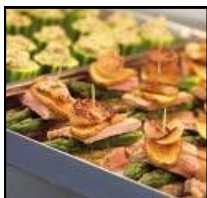
Cava « **Arnan Deloi** » en Kir (indien met receptie)

Witte en rode wijn – « **Terre des Anges** » –*Pays d'Oc*

Fruitsap, waters en gebruikelijke frisdranken

KOFFIE & THEECORNER « **ILLY** »

Met koffiemachine « *Illy* » & uitgebreid theeassortiment



WALKING DINNER "SAILLART" AAN € 62.00 pp. excl. (gedurende 4 uur)

RECEPTIE

Verse oesters met citroen en peper van de molen

Borrelglaasjes met avocado, grijze garnalen en limoendressing

Lepeltje met een fijne mousse van gerookte forel met frisse tuinkruiden

Carpaccio op Milanese wijze met parmezaanse krullen

Lepelhapje met gebakken eend, acaciahoning en roze peper

Slaatje met quiche lorraine

WALKING DINNER

De gerechten worden in individuele porties gepresenteerd op het buffet en/of rondgedragen door de bediening

Fantasieglaasjes met tomaat, mozzarella, basilicum en scampi's

Tartaar van zalm met komkommer en limoen

Torentje van gerookte kwartel, ganzenlever en een krokant slaatje met appeltjes en Aceto Balsamico

Geel paprikasoepje met mascarpone en koningskruid

Gegrilde brochettes van St. Jacobsvruchten in een spekjasje op een frivool slaatje

Zeebaars met oesterzwammen & wokgroentjes - brandade met scampi's & lenteuitjes - zachte curry

Lamsnootjes, aardappelgratin en een portosausje (rondgebracht)

Kalfszwezerikken met een fijn groentesausje en pasta (rondgebracht)

DESSERTEN

Glaasjes met witte en bruine chocomousse

Bordjes met confit van appeltjes en kaneelijs

Glaasjes met verse fruitsla *Crémant*

Gebakje *Saint-André* (chocoladespiegel met een koffie- mascarponevulling)

Glaasje *Framboisier* (frambozen- passiecrème....)

WALKING DINNER "ANTWERPEN" AAN 58.00€/pp. excl. (gedurende 4 uren)

Fingerfood

Spiesjes met *abdijkaas Westmalle* - Antwerpse kop en salami met mosterd *Tierenteyn* - Mix van nootjes

Hapjes

Polderaardappeltje met *Kruidenkaas*, tuinkruiden en krokantje van *Breydelham*

Mini-tomaatjes-Grijze garnaltjes - bieslook

Rollade van *Filet d'Anvers* - rucola - Belgische trostomaatjes en ganzenlever

Koude voorgerechtjes

Carpaccio van *Belgisch Blauw* - parmezaanse krullen - appelkappertjes

Filet d'Anvers met ganzenlever- notensla - truffelemulsie

Bavarois van zalm en tong met een Noilly-Pratsausje

Soepje

Antwerps biersoepje-zure room - pijpui – snippers van boerenham

Warme gerechtjes(hoofdgerechtgedeelte)

Gebakken kabeljauwhaasje op een bolletje puree met courgettecrème en pistou

Mosseltjes met een de Koninck sausje of Antwerpse carbonaden *De Koninck*

Gevuld varkenshaasje met witloof & spek met aardappeltje *De Polder*

Dessert

Panna Cotta met Elixir d'Anvers

Belgische chocoladefontein

Antwerpse handjes & pralines

OOSTERS BUFFET SAILLART met bediening

Opgemaakt vanaf 60 personen –voor kleinere aantallen maken we graag offerte op maat



ALL-IN FORMULE OOSTERS BUFFET « SAILLART » (duur 3.5 uur)

HAPJES

- Kroepoek (fingerfood)
- Oosterse rauwkost met dipsausjes
- Carpaccio van zwaardvis met Thaidressing
- Variatie van gestoomde dim-sum met wasabi en verse Gember
- Sashimi van tonijn met sesamzaad en Oosterse salsa
- Mini-loempia's met een zuur-zoete saus

AZIATISCH BUFFET

- Gambaspiesjes (gemarineerd op Oosterse wijze)
- Variatie van sushi (maki, nigiri,...)
- Salade met *à la minute* gegrilde tonijn, paprika en saus van gember met knoflook en sesamzaad
- Pittige Thaise salade "*Impérial*" met glasnoedels en scampi's
- Oosterse rijstsalade
- Zoetzure groentesalade
- Salade van tomaten en komkommer met yoghurt en koriander

SOEP

- Tomatengroentesoepje met citroengras

LIFE WOK-BUFFET

- Wok Pad Sai Kun : 6 groenten, tijgergarnalen, mihoen, rode curry
- Wok Pad Sai Kai: 6 groenten, fijne kipfilet, oestersaus

PRIJS ALL-IN

€ 48.00 pp. excl.

WINTERBBQ Formule 'BOURGONDISCH' aan 58 .00€ pp. excl.

Kan ook als WALKING -BBQ formule (+5.00€/pp.)

- Caraïbische aardappelsalade ,
- Tomaat & mozzarellasalade met basilicum, Rijstsalade **Ras El Hanout**,
- Zomerse koolsalade met appeltjes en rozijnen, Oosterse mihoensalade **Impérial**

Aardappel in de schil met beurre de Paris, brood, boter

- Gamba's à la plancha (2st. pp.)
- Bamboospiesjes met Sint-Jacobsvruchten met gerookt spek & rozemarijn
- Zeebaars en "*papilote*" met witte wijn en dille
- Spiesjes met slibtong & basilicum

- Tussenribstuk met choronsaus en trostomaatjes
- Eendenfilet - confit met citroengras en gember
- Lamsbout met look en champignons (à la minute versneden)

- Mayonaise, cocktail- en tartaarsaus,
- Dressing **Aceto Balsamico**
- Provençalse saus



Saillart Catering- Tel. 03/829.14.55—Fax. 03/828.55.60
e-mail : ben@saillart.com www.saillart.com

Saillart
catering

FEESTBUFFET SAILLART 2011 (1/12/2011-31/01/2012)

Een greep uit ons aanbod - prijzen voor groepen vanaf minimum 30 gasten-
Voor kleinere groepen vaar ons offerte op maat

Zonder bediening vanaf 30 personen (voor kleinere groepen maken wij graag offerte op maat)

Wij leveren deze buffetten bij u thuis of op uw bedrijf (afhankelijk van de aard van de bestelling en afstand kunnen er transportkosten aangerekend worden).

Indien mogelijk zetten wij deze graag voor u op of anders geven wij u de nodige uitleg. Inbegrepen zijn: borden en bestekken, alle nodige buffetmaterialen en linnen voor het buffet.

Wij komen het leeggoed ook volgens afspraak ophalen. De afwas wordt door ons gedaan.
Alle onderdelen kunnen ook apart besteld - en/of samengevoegd worden.

Alle formules kunnen uiteraard aangeboden worden met bediening. Contacteer ons vrijblijvend voor een offerte op maat.



TOSCAANS BUFFET VANAF 30 PERSONEN

Salades:

Tomatensla met mozzarella en verse basilicum
Penne met kip & pomodoro seco en Parmigiano
Courgettesalade met look
Grote salade met wortelen, champignons en cherrytomaatjes

Sausen

Varia aan sausen
Waaier van ovenverse broodjes

Koud :

Carpaccio op Milanese wijze met appelkappertjes
Diverse antipasti en tapenades met crostini
Vitello Tonato **Originale**
Salade van gerookte eend met mousse van foi gras en appeltjes

Creuse-oesters met citroen en peper van de molen
Bavarois van tong en zalm met grijze garnalen en luchtige mierikswortel
Creatieve glaasjes met kingkrab
Tortellini alla crema di pepperoni

Warm:

Saltimbocca alla romana met pasta
Melanzane alla parmigiana (superlekkere veggie met mozzarella, aubergine en tomaat)
Toscaanse visschotel uit de oven met tomaat en olijven

DESSERTENBUFFET

Assortiment van fijne patisserie
Tiramisu op onze wijze
Chocolademousse
Lollies van macarons
Toren van profiteroles
Rijstpap met bruine suiker
Fijne gevulde glaasjes
Verse fruitsla

PRIJS BUFFET
PRIJS DESSERTENBUFFET

27.00 €/pp. incl. BTW 6%
9.00 €/pp. incl. BTW 6%

FEESTDAGEN SAILLART 2011

Een greep uit ons aanbod - prijzen voor groepen vanaf minmaal 30 gasten-



BUFFETFORMULE 2011 « WILD » VANAF 50 PERSONEN

RECEPTIE

Wilde oesters met citroen en peper van de molen
Spiesje van gerookte eend met peertjes in rode wijn
Scampibrochetje met appeltjes en curryaccent

Consommé van wilde duif met truffelaccent en mini-champignons

Champignons met een Duxellenvulling

BUFFET

Aardappelsla van de chef - Grote wortelsalade met champignons, sherrytomatjes, verse kervel en pastisdressing
Tomaten-mozzarellasalade met basilicum - Pennesalade met Pomodoro Seco en Parmigiani -
Tabouleh Royal

Assortiment sausen, broodjesvariatie en boter inbegrepen

Krokante kippenboutjes - Italiaanse 'Prosciutto' met meloen - Gerookte eendenborst met in Calvados gemarineerde appeltjes - Carpaccio van hertekalf met zijn garnituren - Everzwijngebraad met peertjes in rode wijn—Wildpaté (seizoen!!!) met uienconfit

Bavarois van zalm en tong met een kruidige dressing - Fijne gerookte zalm en forel (met mierikswortel) met hun garnituren
Zweedse haringstukjes met diverse marinades - Tomaatje gevuld met grijze garnalen – Perzikjes met tonijn

WARM BUFFET (één warm gerecht per max. 20 pax)

Met pommes gratin en/of gebakken aardappels en groentjes van het moment

Ragoût van hert met boschampignon
Hazerugfilet met een poivradesaus met appeltjes en veenbessen
Gebraiseerd konijn met rozijnen, peperkoek en pijnboompitten

DESSERTENBUFFET

Verse ananas met aardbeien en slagroom
Paletje van bavarois met exotisch fruit
Tiramisu
Chocolade mousse / wit – fondant
Carrousel van desserts
Verse fruitsla
Assortiment van fijne patisserie
Rijstpap met bruine suiker
Ijsgekoelde sabayon met Grand-Marnier

PRIJS RECEPTIE

5.50 €/pp. incl. BTW 6%

PRIJS BUFFET

27.00 €/pp. incl. BTW 6%

PRIJS DESSERTENBUFFET

9.00 €/pp. incl. BTW 6%

Saillart Catering- Tel. 03/829.14.55—Fax. 03/828.55.60
e-mail : ben@saillart.com www.saillart.com



NIEUWJAARSBUFFET SAILLART 2011 zonder bediening

Een greep uit ons aanbod - prijzen voor groepen vanaf minmaal 30 gasten-



RECEPTIE

Fingerfood:

Crostini met tapenade van tomaatjes en courgette
Italiaans gemarineerde olijven

Hapjes (receptiegedeelte)

Rollade van courgette met pomodoro en mascarpone
Glaasje met Zuiderse Salsa en Kingkrab
Frisse crème van courgette en munt

BUFFET

Mozaïek van gerookte zalm en makreel
Gerookte forel met limoen
Assortiment Zweedse haringstukjes in diverse marinades
Verse gestoomde Noorse zalm Belle-Vue
Tomaatjes gevuld met tonijn en Zeebrugse grijze garnalen

Gebraad van everzwijn (*seizoen*) & peertjes gegaard in rode wijn
Carpaccio van rundvlees en basilicum met parmeaanse krullen
Terrine van ganzenlever met een confit van appeltjes met vanilleaccent
Breughelham met asperges

Caraïbische aardappelsalade - Pastasalade **Italienne**
Tomaat & mozzarellasalade met basilicum - Rijstsalade **Ras El Hanout**
Oosterse mihoensalade **Impérial**

Sausen en hotelbroodjes
Gevulde eitjes

Warm

Keuze van 3 gerechten uit de volgende lijst.

Bij deze gerechten is een waaier van seizoensgroenten en gratinaardappelen inbegrepen.

Kabeljauwhaasje met grijze garnaaltjes en een Chablissausje
Waterzooi van vis met een kreeftensausje
Wok met scampi's en groenten op Oosterse wijze

Zacht gebraden varkenshaasje in champignonsaus
Eendenborstfilet gegaard op lage temperatuur met een honing & rozemarijnsausje
Kalfsoester geparfumeerd met een bordelaisesausje

DESSERTENBUFFET

Verse ananas met aardbeien en slagroom - Paletje van bavarois met exotisch fruit
Tiramisu - Chocolade mousse - Carrousel van desserts
Verse fruitsla - Assortiment van fijne patisserie - Rijstap met bruine suiker
Fijne mini-glaasjes van de patissier

PRIJS RECEPTIE

5.50 €/pp. incl. BTW 6%

PRIJS BUFFET

29.00 €/pp. incl. BTW 6%

PRIJS DESSERTENBUFFET

9.00 €/pp. incl. BTW 6%

NOORDZEEBUFFET SAILLART 2011 zonder bediening

Een greep uit ons aanbod - prijzen voor groepen vanaf minmaal 30 gasten-
Voor kleinere groepen vraag ons offerte op maat

BUFFETFORMULE « NOORDZEE» VANAF 30 PAX (zonder bediening)

RECEPTIE (een vijftal hapjes pp. variatie ngl. seizoen)

Verse oesters met citroen
Borrelglasjes met een fantasietje van avocado met grijze garnalen en limoendressing
Lepeltje met een fijne mousse van gerookte forel met mierikswortel
Carpaccio op Milanese wijze met parmezaanse krullen
Pastrami van zalm met tuinkruiden

Lamsreepjes met een mostaardsausje
Slaatje met quiche lorraine
Lepeltje met hertekalffilet in een wildsausje
Cappuccino van scampi's

BUFFET

Aardappelsla van de chef - Grote wortelsalade met champignons, sherrytomatjes, verse kervel en pastisdressing
Tomaten-mozarellasalade met basilicum - Pennesalade met Pomodoro Seco en Parmigiano -
Tabouleh Royal

Assortiment sausen, broodjesvariatie en boter inbegrepen

Halve babykreeft Belle-Vue met zijn garnituur**
Palet van gerookte zalm, zeepaling en forel
Exotische vissalade
Creuse-oesters op een bedje van zeewier
Bavarois van gerookte forel met dille in een jasje van gerookte zalm
Salade van rivierkreeftjes met gemberdressing – Noedelsalade met scampi's op thaïse wijze

WARM BUFFET

(per 20 pax een warm gerecht te kiezen)

Tongrolletjes op een bedje van spinazie, kreeftensausje en hertoginneardappels
Lasagna met zeevruchten "Marseillaise"
De echte bouillabaisse met croutons en rouille (supplement 3.50€/pp.)
Vispannetje van de chef

DESSERTENBUFFET

Verse ananas met aardbeien en slagroom
Paletje van bavarois met exotisch fruit
Tiramisu
Chocolademousse / wit – fondant
Carrousel van desserts
Verse fruitsla
Assortiment van fijne patisserie
Rijstpap met bruine suiker
Mini-glasjes en patisserie

PRIJS RECEPTIE

4.50 €/pp. incl. BTW 6%

PRIJS BUFFET

32.00 €/pp. incl. BTW 6%

PRIJS DESSERTENBUFFET

9.00 €/pp. incl. BTW 6%

PRIJS MET BEDIENING

wij maken u graag offerte op maat

DESSERTENBUFFET SAILLART 2011 zonder bediening

Een greep uit ons aanbod - prijzen voor groepen vanaf minmaal 30 gasten-
Voor kleinere groepen vraag ons offerte op maat

DESSERTENBUFFET

9.00 € pp

Assortiment van fijne patisserie
Tiramisu op onze wijze
Chocolademousse
Lollies van macarons
Toren van profiteroles
Rijstpap met bruine suiker
Fijne gevulde glaasjes
Verse fruitsla

Mogelijke supplementen:

Chocoladefontein(+1.85€) , Crêpes Suzette, Combi met (ijs)taart,
Chocoladefontein...



THEMATAARTEN-PRONKTAARTEN HUWELIJKSTAARTEN-IJSTAARTEN AAN 4.50€/pp. MET OPSCHRIFT +1.10€/pp.

Een onderdeel waarbij **creativiteit en technische kennis** samensmelten in verbluffende resultaten.

Aarzel niet om uw specifieke wensen, of bizarre ideeën met ons te bespreken. Wij maken er telkens een **unieke creatie** van!

Zowel in patisserie als bij ijsbereidingen bestaan er oneindige mogelijkheden om een huwelijkstaart, bedrijfsfeest, verjaardagstaart, enz... een **speciale toets** te geven.

Vraag vrijblijvend onze taartencatalogus!



Smaakcombinaties voor ijstaarten

Klassiek: Vanille-chocolade-Mokka-Aardbei (max. 3)

Trufona: Krokante feuilletinebodem, vanille- en pralinéroomijs, merengue en caramelcrèmeux.

Split: Krokante bodem, chocoladeroomijs, bananensorbet en krokante toets van gebrande pecannoten.

Exotic: Biscuit-vanillebodem, vanilleroomijs en exotische sorbet.

Miami: Biscuit-vanillebodem, roomijs met witte chocolade en exotische vruchtsorbet (mango-passie-ananas-limoen).

Pablo: Biscuit-vanillebodem, vanille- en aardbeiroomijs met een aardbeencoulis.

Flambé: Biscuit-vanillebodem, vanilleroomijs en frambozensorbet, omgeven door goudgebrande merengue.

Tea-time: Karamelroomijs in combinatie met Earl Grey Tea-roomijs, opgefrist met citroensorbet.

Mikado: Krokante bodem met vanille- en chocoladeroomijs.

Kupe: Biscuit-vanillebodem, vanille- en cuberdonroomijs.



Andere mogelijkheden

Dessertborden (Caroussel)
Chocoladefontein
Assortiment mini-glaasjes
Assortiment mini-patisserie
Ijskarretje
Brusselse Wafels

Graag maken wij offerte!!

