

## LUNCH & ONTBIJTFORMULES 2011-2012

Formules geleverd zonder bediening vanaf 15 personen

Beste klant,

Wij danken u alvast voor uw interesse.

Samen met u zoeken we naar de juiste invulling van uw lunch. Onze voorstellen zijn bedoeld als leidraad en inspiratie, maar zijn niet beperkend.

- Deze voorstellen zijn lunch & meetingformules voor bedrijven van maandag t.e.m. vrijdagmiddag. Alle prijzen zijn excl. BTW
- Geef uw bestelling minstens 48 uur op voorhand door.
- Voor kleinere groepen maken wij u graag prijs op maat op voor u.
- Indien gewenst, leveren wij gratis borden en bestekken.
- Wij zetten de buffetformules bij u op. Alle benodigde buffetmaterialen zijn inbegrepen.
- Naargelang het seizoen kunnen bepaalde ingrediënten/gerechten aangepast worden omdat wij steeds met dagverse produkten werken
- Naargelang uw wensen en budget werken wij graag een voorstel op maat uit.
- Naargelang de afstand en de grootte van uw bestelling kunnen er steeds extra transportkosten worden aangerekend
- Wij kunnen ook zorgen voor materialen als togen, tafels, staantafels, tenten. Vraag vrijblijvend een offerte.
- Indien u in de voorstellen uw gading niet vindt, zoeken wij samen met u naar de juiste formule
- Wenst u een personeelsfeest, een klantendag, een produktlancering... Wij verzorgen elk feest & event van A tot Z.
- Zoekt u een geschikte locatie ? Wij helpen u graag.

<b>Ontbijtformules</b>	p. 2
<b>Meetingformules broodjes</b>	p. 2-3
<b>Buffetten zonder bediening</b>	p. 4-5
<b>Tapas</b>	p. 6
<b>Fajitas - Sushi - Koude schotels</b>	p. 7
<b>Bruschetta - Pastabuffet -Italian Fingerfood</b>	p. 8
<b>Paella - Recepties zonder bediening</b>	p. 9
<b>Desserten</b>	p. 10



**Continental-Ontbijtmeeting 7.50 €/pp.**

- 1 Croissant
- 3 gevarieerde mini-broodjes pp.
- Kaas, ham, confituur en boter

Deze formule kan steeds aangepast worden aan uw wensen



**Classic-Ontbijt 11.50 €/pp.**

- Verse fruitsla (geportioneerd)
- 2 minikoffiekoeken en 1 mini –croissant
- 3 belegde gevarieerde mini-broodjes pp. (kaas-hesp-parmaham)

Deze formule kan steeds aangepast worden aan uw wensen



**English Breakfast 23.50 €/pp.**

- Verse fruitsap
- Toastjes met gerookte zalm
- Bacon, worstjes en bonen in tomatensaus
- Gekookte eitjes
- Mini-koffiekoekjes en -croissants
- Assortiment gevarieerde mini-broodjes en pistolets
- Schotel met fijne vleeswaren & salades
- Gevarieerd kaasassortiment
- Choco, confituur en honing
- Verse fruitsla (geportioneerd)
- Yoghurt, müsli en cornflakes



**Saillarts Meetingformule 8.00 €/pp.**

Een gevarieerd broodassortiment bestaande uit ciabatta, meergranenbrood en piccolo met gevarieerd beleg (3 stuks pp.)

Uiteraard zorgvuldig gepresenteerd en ingepakt.



**Assortimentmeeting 7.50 €/pp.**

Een gevarieerd assortiment mini-broodjes en sandwiches (5 per persoon) met gevarieerd beleg.

Uiteraard zorgvuldig gepresenteerd en ingepakt  
Geleverd met servetten



**Luxe - assortimentmeeting 9.50 €/pp. -5 st. pp.**

- 1 mini-ciabatta met tomaat & mozzarella,
- 1 mini rond grof met gerookte zalm en zure room,
- 1 keizerbroodje met Parmaham, Pomodoro seco en rucola
- 1 Meergranenpistoletje met brie, rozijnen, noten met een tikje honing en sla
- Pistoletje met kippenwit, Italiaanse boter, tomaat en sla



**Broodjesbuffet: Do-it-yourself 8.50€**

- Gevarieerd assortiment kleine sandwiches en broodjes (5pp.) & boter
- Assortiment fijne vleeswaren, kaas en salades
- Uitbreiding met salade-bar aan 4.50 €/pp. sla



**Mixed - assortimentmeeting 8.50 €/pp.**

- Pistoleetje met bacon en rode pesto
- Miniciabatta natuur met tonijn, olijven en rauwkost
- Meergranenbroodje met mozzarella, pesto en tomaat
- 1 wraps met Italiaanse ham, tapenade van rode paprika en salade
- 1 wraps met kip, mascarpone met curry en rauwkost



**Open belegde broodjes 6.00 €/pp. (ronde)**

Drie open helftjes pp. met gevarieerd beleg. Uiteraard met de grootste zorg gepresenteerd.



**Open belegde broodjes VIP 8.50 €/pp. (ronde)**

Drie open helftjes pp. met gevarieerd luxebeleg. Uiteraard met de grootste zorg gepresenteerd.



**Open hotelbroodjes 8.80 €/pp.excl (=lichte lunch of receptieformule)**

4 open belegde pistoleetjes met gevarieerd beleg en met de grootste zorg afgewerkt.

**Engelse Boterhammen - 6 pp. - 10.00 €/pp. - wit en bruin**

- Driehoekjes met gerookte zalm, komkommer en dille
- Driehoekjes met mascarpone en rode pesto
- Driehoekjes met grijze garnalen, cocktailsaus en dragon
- Driehoekjes met kippenfilet en tapenade van paprika met mild piment
- Driehoekjes met mozzarella, bacon en tomatade
- Driehoekjes met Carpaccio van rund, parmezaan en pesto van het huis



**Assortiment van wraps (5 pp.) - 10.00 €/pp;**

- Met kip, verse kaas met curry, salade
- Met mozzarella, tomatade, olijven en rucola
- Met filet d'Anvers, verse kaas en bieslook
- Met gerookte zalm, dille & mosterd dressing en komkommer
- Met carpaccio, parmesaan en notensla



**Verrassingsbrood - 5 driehoekjes pp. - 6.50 €/pp.**

*Of*

**Met 4 mini-sandwiches wit & bruin**

**Met luxe beleg aan 8.25 €/pp.**

- driehoekje met zalm gravadlax, saus van honing, mosterd en dille
- driehoekjes met grijze garnalen, cocktailsaus en bieslook
- driehoekjes met brie & concassé van noten en geconfijt fruit
- driehoekjes met carpaccio, parmesaan en notensla



**Klassiek buffet aan 19.00€/pp.**

**Salades :**

- Zomerse wortelsalade
- Tabouleh Royal
- Tomatensla met mozzarella en verse basilicum,
- Penne met kip & pomodoro seco
- Mediterraanse salade met kip, pomodoro seco en pijn-boompitten
- Waaier van ovenverse broodjes, boter & sausjes

**Koud :**

- Pastrami van zalm met tuinkruiden
- Gerookte forel & zalm met limoen
- Tomaatjes met grijze garnalen
- Perzik gevuld met krab
- Gebraad met zijn garnituur
- Krokante kippenboutjes
- Gandaham met meloen
- Breughelham met asperges

**Zuiders buffet 2aan 21.00€ /pp.**

**Salades :**

- Zomerse koosalade met appeltjes en rozijnen
- **“Caraïbische”** aardappelsalade op onze wijze
- Pastasalade met pesto en kip
- Tomaat & mozzarellasalade met basilicum
- Rijstsalade **“Ras El Hanout”**

- Waaier van ovenverse broodjes, boter & sausjes

**Koud :**

- Vitello Tonnato op Italiaanse wijze
- Gerookte forel met limoen en mierikswortel
- Gerookte zalm met zijn garnituren
- Pastrami van zalm met een Noilly-Pratsausje
- Tomaatje **Niçoise**
- Varkensroulade met een Provençaalse vulling
- Pittige kippenboutjes **“Tandoori”**
- Salade van gerookte ham en asperges met truffelaro-ma

**Italiaans buffet aan 23.00 €/pp.**

**Salades :**

- Tomaat & mozzarellasalade met koningskruid
- Pastasalade **“Italienne”**
- Courgettesalade met look
- Tabouleh **“Pistoia”**
- Salade **“Tramponne”** met tonijn & peer
- Ciabatta & focaccia, boter & sausjes

**Koud :**

- Diverse antipasti en tapenades met crostini
- Vitello Tonnato op Italiaanse wijze
- Carpaccio **de Pisa** met appelkappertjes
- Salade van Parmaham met appelsien en parmigiano
- Calamares en zongedroogde tomaatjes
- Tortellini alla crema di pepperoni met kip

**Indisch buffet aan 24.00€/pp.**

**Salades :**

- Tabouleh royal
- Rijstsalade met saffraan (Kesar Chaval)
- Penne à l’Indienne
- Tomaat & mozzarella met verse basilicum
- Aardappelsla met yoghurt (Dam Ala)
- Sausjes, brood en boter
- Kip **“Tandoori”**
- Tzay brochetjes
- Gerookte eendenborst met appelpartituur
- Lamskoteletjes (Rhân)
- Gemarineerde scampi’s **“Garidhes Saganaki”**
- Carpaccio van tonijn en koriander
- Pastrami van met tuinkruiden
- Gevulde eitjes **“Indienne”**

**Mexicaans buffet aan 22.00 €/pp.**

- Tortilalchips met Guacamoledip
- Mexicaans brood
- Grote Mexicaanse salade
- Pittige Cajun-kippendrums
- **Stel zelf uw fajita (taco) samen:**
- **2 basisbereidingen (kip en runds) die je zelf verder aanvult met o.a.**
- maïs, bonen, geraspte kaas, guacamole, pittige sla, zure room, chutney van mango, mix van noten,...

**Bedrijfsbuffetten aan 15.00 €/pp.**

- Een verzorgde salade-bar
- Variatie aan sausjes,
- Brood en boter
- Buffetje met drie soorten vis en drie soorten vlees
- Dessertje



**Toscaans buffet aan 29.00€/pp.-prijzen vanaf 25 pax**

**Salades:**

- Tomatensla met mozzarella en verse basilicum
- Penne met kip & pomodoro seco en parmigiano
- Courgettesalade met look
- Grote salade met wortelen, cherrytomaaatjes & sjalotddressing
- Waaier van ovenverse broodjes, Italiaanse boter en sausjes

**Koud :**

- Carpaccio op Milanese wijze met appelkappertjes
- Diverse antipasti en tapenades met crostini
- Vitello Tonnato **“Originale”**
- Salade van gerookte eend met mousse van foie gras en appeltjes
- Creuse-oesters met citroen en peper van de molen
- Zalm gegaard op lage temperatuur met een mierikswortelsausje
- Creatieve glaasjes met Kingkrab
- Tortellini alla crema di peperoni

**Warm :**

- Saltimbocca alla romana met pasta
- Parmiggiani alla Melanzane (superlekkere veggie met mozzarella, aubergine en tomaat)
- Toscaanse zeewolf uit de oven met tomaat en olijven (supplement 3.00 €/pp.)

**Officiersbuffet aan 31.00 €/pp.prijzen vanaf 25 pax**

**Salades:**

- **“Caraïbische”** aardappelsalade
- Pastasalade **“Italienne”**
- Tomaat & mozzarellasalade met basilicum
- Rijstsalade **“Ras El Hanout”**
- Oosterse mihoensalade **“Impérial”**
- Waaier van ovenverse broodjes, Italiaanse boter en sausjes
- Gevulde eitjes

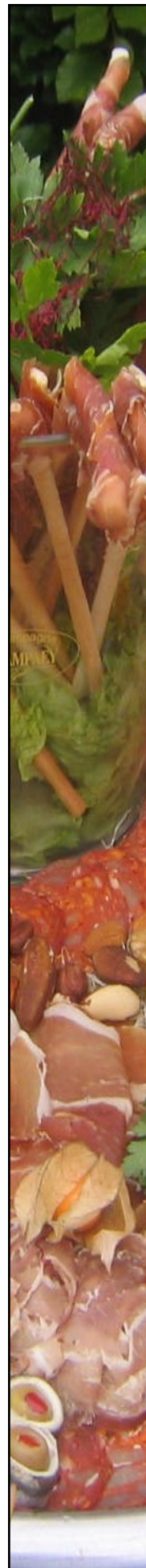
**Koud :**

- Mozaïek van gerookte zalm en gerookte makreel
- Gerookte forel met limoen
- Assortiment Zweedse haringstukjes in diverse marinades
- Verse gestoomde Noorse zalm Belle-View
- Tomaatjes gevuld met tonijn en Zeebrugse grijze garnalen
- Gebraad van everzwijn (**seizoen**) & peertjes gegaard in rode wijn
- Carpaccio van rundvlees en basilicum met parmezaanse krullen
- Terrine van ganzenlever met een confit van appeltjes met vanilleaccent
- Breughelham met asperges

**Warm**

**Keuze van 2 gerechten uit de volgende lijst. Per bijkomende 25 gasten 1 extra.**

- 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 bordelaisausje



**Tapa's Fingerfood aan 6.75 €/pp.**

De tapa's worden geserveerd in kommetjes, zonder bordjes of brood  
Om op de staantafels rond te zetten als hapje bij een drink of voor een maaltijd

- Rauwkost met duo van sausjes
- Mix van gemarineerde olijven & gemarineerde ansjovis
- Grissini's met serano ham & meloen met Ardeense ham
- Fetablokjes met paprika & pittige merguezworstjes
- Huisgemaakte gehaktballetjes met looksausje
- Chorizo & Spaanse kaas (manchego)
- Kippenboutjes met sausje

**Tapa-receptie aan 9.50 €/pp.**

Uitgebreide zelfstandige receptie zonder bediening  
Geleverd en opgezet met 2 bordjes & vorkjes, brood en boter

- Rauwkost met duo van sausjes
- Mix van gemarineerde olijven
- Grissini met serrano ham - meloen met Ardeense ham,
- Fetablokjes met paprika - pittige merguezworstjes,
- Huisgemaakte gehaktballetjes met looksausje (Albondijas)  
chorizo & Spaanse kaas, gemarineerde ansjovis
- Komkommerbootjes met forelmousse - gevulde tomaatjes met zalmousse, gevulde mini-pepers en kippenboutjes met sausje

**Tapa'sbuffet Maaltijd aan 16.50 €/pp.**

Buffetje bedoelt als maaltijd geleverd en opgezet met 2 grote borden & bestek, brood & boter

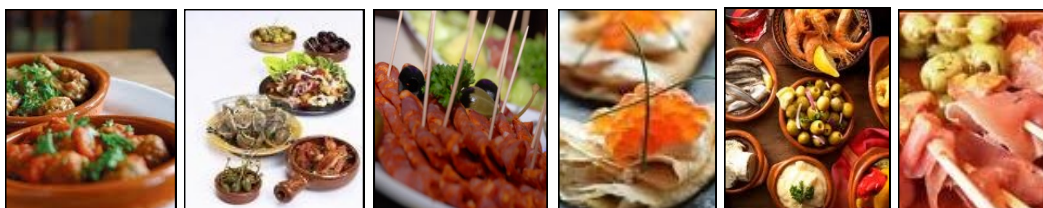
**Salades**

- Tabouleh Royal
- Tomatensla met mozzarella
- Pennesalade met pijnboompitten en parmigiano
- Rijstsalade met tonijn

**Tapa's**

- Rauwkost met duo van sausjes & mix van gemarineerde olijven
- Grissini's met serano ham & meloen met Ardeense ham,
- Fetablokjes met paprika & pittige merguezworstjes,
- Huisgemaakte gehaktballetjes (**albondigas**) met looksausje,
- Chorizo & Spaanse kaas
- Gemarineerde ansjovis (**boquerones en vinagre**)
- Komkommerbootjes met forelmousse
- Gevulde tomaatjes met zalmousse
- Gamba's al ajillo
- Gevulde mini-pepers met zachte kaas
- Kippenboutjes bereid met knoflook (pollo al ajilo)
- Supplement Soep + brood (crème Andalouse of gazpacho)
- 

*Mits supplement verder uitbreidbaar met warme gerechten*



**Stel zelf uw fajita/taco samen aan 15.00€/pp.**

2 basisbereidingen (kip en rund) die je zelf verder aanvult naar eigen wens met o.a.

- Maïs, bonen, geraspte kaas, guacamole, pittige sla, zure room,
- Chutney van mango
- Mix van noten,...

Uiteraard door ons aangeleverd en opgezet met alle nodige buffetmaterialen.



**Huisgemaakte sushi met gember en wasabi aan 12.00€/pp.  
8 stuks pp**

- Nigiri: met bvb. zalm, tonijn, krab, omelet,...
- Hosomaki: met bvb. wakamé, komkommer, surimi, zalm,...
- Futomaki: met bvb. gerookte zalm, pittige tonijn, groene asperges,...
- Uramaki (California, Mexicano, Italiano,...)



**Kaasbuffetten aan 10.50 €/pp. excl (200gr./pp.)**

Een mooi assortiment Franse kazen. Diverse broodsoorten en boter worden meegeleverd.

Wij kiezen de beste kazen van het moment, zoals :

Camembert **“Cru”**; Walnotenkaas, Port Salut, Roquefort, Epoisse de Lie,... als dessertbuffet of tussendoortje aan € 6.90 p.p. **(80gr.pp.)**



**Hightea aan 16.50 €/pp.**

- Quiche Lorraine & gevulde tomaatjes met grijze garnalen
- Meloen met gerookte ham & scones
- Boterhamrolletjes met zure room en gerookte zalm
- Toast met marmelade **“Orange”**
- Engelse driehoekjes met gerookte kip met pesto, gerookte parmaham, rucola en zongedroogde tomaatje
- Mini-pâtisserie en glaasjes, Engelse koekjes en cake
- Verse fruitsla in glaasjes



**Koude schotels geleverd op bord & met brood en boter**

• Tomaat grijze garnaal	13,00	€/st.
• Gevarieerde Noorse visschotel	14,00	€/st.
• Gerookte zalmschotel	13,00	€/st.
• Kaasschotel met notenbrood	8.00	€/st.
• Griekse schotel met feta, tomaat en paprika	9,00	€/st.
• Gevarieerde Italiaanse vleeschotel met mozzarella	12.50	€/st.
• Salade folie (met spek en appeltjes)	10,00	€/st.
• Salade geitenspek (met toast, geitenkaas, honing,...)	11,00	€/st.
• Salade campagnarde (met croûtons, spekjes en romige dressing)	14,00	€/st.
• Salade Cesar (Salade, kippenreepjes, croûtons, cesar-dressing,...)	9,50	€/st.
• Salade Niçoise zoals het hoort	9,50	€/st.
• Cobourge ham met meloen	9.50	€/st.
• Carpaccio uit het zuiden met parmezaanschilfers en kappertjes	10.00	€/st.
• Sla van gegrilde kip met mango	10.00	€/st.
• ...		



Pastabuffet aan 14.50 €/pp. (kies 2 koude en 2 warme pasta's)  
Bel ons om te overleggen!

**Koud**

- Pastasalade *"Italienne"*
- Oosterse mihoensalade *"Impérial"*
- Spirellipasta met pesto en pijnboompitten
- Mediterraanse pastasalade met tonijn
- Fettucine met gegrilde groenten
- -

**Warm**

- Fettuccine met gewokte kip en Zuiderse groenten
- Fijne pasta met pesto, zongedroogde tomaatjes, champignons, pijnboompitten en parmigiano
- Spaghetti *"Bolognese"* met veel groentjes en geraspte parmigiano
- Gegratineerde macaroni met ham en kaas
- Lasagna van de Chef
- Groenten lasagna met spinazie en champignons
- ...



Italian fingerlunch aan 17.50 €/pp.

- Tapenades van olijven & courgette en paprika
- Salsa van tomaten met koningskruid
- Spiesjes tomaat & mozzarella, olijf & milano, uitjes & augurk, Italiaanse kaas
- Gemarineerde groenten, ansjovis, Italiaanse pasta, Stoffelotto en Parmaham

Dit alles vergezeld van assortiment crostini's, bruschetta en focaccia

Lunchformule-Bufferje-stel zelf samen of vraag onze suggesties-  
aan 26.00 €/pp. excl. (zonder dessert 22.00€/pp. )-een greep uit ons aanbod

**Koud voorgerecht op bord (kies één gerecht)**

- Lasagne van tomaat & mozzarella - Parmaham - Parmezaanse krullen of
- Carpaccio van Belgisch Blauw -Grana Padano- Appelkappertjes - Focaccia
- Pastrami van tong met wilde zalm en Noilly-Prat saus of
- Carpaccio van tomaat met Scampi's
- ...

&

**Hoofdgerechten (buffet)-kies 2 gerechten**

- Zonnevis met tagliatelli van courgettes of
- Verse zalm met courgettes, oesterzwammen en frambozenazijn of
- Gevulde kipfilet met Provençaalse groenten en pasta of
- Kalfsreepjes met gedroogde tomaat, mozzarella en verse basilicum of
- ....

&

**Dessert van de dag**

- Bavarois van ananas en kokosmelk met Bretoense zandkoekjes of
- Framboisier met abrikozencoulis of
- Crème van mascarpone met koffiebiscuit en Amaretto of
- Duo van witte en bruine chocolademousse
- Crème Brûlée met lavendel
- ....



**Receptie 1 zonder bediening aan 12.50 €/pp. - vanaf 25 p. -ong. 1,5 uur**

- Variatie van rauwkost met een duo van dipsausjes
- Twee open belegde hotelbroodjes pp.
- Blini met zure room en gerookte zalm
- Bordjes met tortellini à la Romana
- Tarteletje met een fantasie van grijze garnalen en scampi 's
- Crostini met olijfolie, pomodoro seco en mozzarella met verse basilicum
- Profiterolles met chocoladesaus en krokante nootjes



**Receptie 2 zonder bediening aan 13.50 €/pp. - vanaf 25 pax- 2.5/3 uur**

**Fingerfood:**

- Rauwkost met een duo van dipsausjes,
- Provençaalse olijven & Chinese nootjes

**Hapjes:**

- Glaasjes met tomaat & mozzarella met grijze garnaaltjes en basilicum
- Verse oesters met peper van de molen
- Roulade van gerookte zalm met rivierkreeftenvlees
- Miniatuurtje met tartaar van tonijn op een bedje van mango
- Slaatje met ganzenlever en in calvados geflambeerde appeltjes
- Scampi « *Peri-Peri* »
- Canneloni van gegrilde courgette met zure room en tuinkruiden
- Bavarois van tong en zalm met een Noilly-Pratsausje
- Chutney van vijgen en noten met licht gerookte kwartel
- Lepeltje met carpaccio "Milanese"
- Mits **supplement:** mini-pâtisserie of mini-glaasjes



**Receptie 3 zonder bediening aan 17.00 €/pp. - vanaf 25 pax -2.5/3uur**

**Fingerfood:**

- Champagnedruiven
- Rauwkost & duo van dipsausjes
- Mix van Provençaalse olijven

**Koud :**

- Glaasje met tomaat & mozzarella met verse basilicum
- Stokjes met zachte geitenkaas met een jasje van rode biet
- Mini-bavarois van tong en zalm met mierikswortelschuim
- Miniatuurtje met wilde eend geeraard op lage temperatuur met een mousse van knolselder

**Soepje:**

- Consommé van wilde duif met mini-champignons en truffelaccent

**Warm (of koud)**

- Frisse crème van courgette & munt
- Chutney van vijgen, mango en noten met licht gerookte kwartel
- Champignons met een Duxellevulling

**Dessert**

- Mini-luxedessertglaasjes, macarons en pâtisserie



**Paëlla (vanaf 35 personen) aan 19,00€/pp.**

Inbegrepen kok, paëllapan + materialen, borden en bestekken

Paëlla-bereiding in grote paellapan(nen) met rijst, saffraan, inktvis, mosseltjes, kip, merguez-worstjes, garnalen, erwten, paprika, tomaten en een uitgebreid aanbod scampi's, gamba's en venusschelpen



**DESSERTENBUFFET (aan 9.50€ pp)  
€ 13.50 p.p. met kaasbuffetje**

Paletje van bavarois met exotisch fruit  
Tiramisu  
Chocolade mousse / wit – fondant  
Carrousel van desserts  
Verse fruitsla  
Assortiment fijne patisserie  
Rijstpap met bruine suiker  
Mini-glaasjes en patisserie

**Mogelijke supplementen:**

Chocoladefontein, Crêpe Suzette, Combi met (ijs)taart,...



**ASSORTIMENT MINI-GLAASJES, MACARONS  
EN PATISSERIE AAN 2.80 €/pp. (2 stuks)**

Verfijnde mini-patisserie  
Luxe-glaasjes met het beste van onze patissier  
Onweerstaanbare macarons



**THEMATAARTEN-PRONKTAARTEN  
HUWELIJKSTAARTEN-IJSTAARTEN  
AAN 4.50 € /pp.  
MET OPSCHRIFT +1.50 €/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 huwelijkskaart, bedrijfsfeest,



**Smaakcombinaties voor ijstaarten**

**Klassiek: Vanille-Chocolade-Mokka-Aardbei (max. 3)**

**Trufona:** Krokante feuilletinebodem, vanille- en pralinéroomijs, meringue en caramel crémeux.

**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 vruchtensorbet (mango-passie-ananas-limoen).

**Pablo:** Biscuit-vanillebodem, vanille- en aardbeiroomijs met een aardbeien coulis.

**Flambé:** Biscuit-vanillebodem, vanilleroomijs en frambozensorbet, omrand door goudgebrande meringue.

**Tea-time:** Caramelroomijs 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 (Carrousel)  
Chocoladefontein  
Assortiment mini-glaasjes  
Assortiment mini-patisserie  
Ijskarretje  
Brusselse Wafels  
....

**Vraag ons vrijblijvend  
offerte!**

