

# Maurushoeve

VOORBEELDGERECHTEN 2024



**BON GOESTA**

PROEF. BELEEF. HERINNER

## Onze huiscateraar 'Bon Goesta'

Dieter Merckx is naast zaakvoerder van Bon Goesta ook chef van het bedrijf. Mensen samenbrengen en unieke culinaire belevenissen creëren, dat is zijn passie!

De ambachtelijke gerechten van Bon Goesta danken hun uitzonderlijke smaak aan de pure, hoogwaardige ingrediënten die chef Dieter met zorg selecteert bij lokale leveranciers. En aan hun authentieke verhalen die steeds de aanzet zijn voor elk nieuw, bijzonder gerecht.

Bij Bon Goesta is elk food concept dan ook uniek. Van het klassiek zittend diner tot de hippe foodtrucks, foodsharingconcepten, foodstandjes,... binnen elk concept krijgt elk gerecht een persoonlijke touch en eigenzinnige twist. Bon Goesta brengt catering vanuit het hart... **Proef. Beleef. Herinner.**

## Onze concepten

Een uniek BBQ-concept, leuke foodstandjes met warme en koude gerechten, een heerlijk assortiment aan streetfoodgerechten uit verschillende landen, een walking dinner concept met Italiaanse klassiekers, een foodsharing menu waarbij kommen en schalen op tafel worden gezet, klassieke menu's in seating dinner... Heel wat unieke concepten om uit te kiezen! Binnen deze concepten variëren de gerechten naargelang aanbod en seizoen.

## Jullie goesting!

De gerechten in de menu's worden gekozen door onze chef op basis van het seizoen en de producten van onze leveranciers. Uiteraard kunnen jullie de invulling van de gerechten afstemmen in samenspraak met de chef! (Tenzij jullie kiezen voor een menu waarbij de gerechtjes vastgelegd zijn).

Graag geven we jullie in deze brochure enkele voorbeeldgerechtjes per menu, zo krijgen jullie alvast een idee van onze stijl en sfeer! Bij de bespreking van jullie menu geven we jullie met veel plezier seizoensgebonden gerechtjes mee uit het seizoen waarin jullie graag willen trouwen.

## Vegetarisch of veganistisch? Voedselintoleranties?

Onze chef houdt met plezier rekening met diëten, intoleranties en/of allergieën! Zijn er zaken die jullie of bepaalde gasten niet mogen eten? Laat het ons weten ten laatste twee weken voor jullie feest zodat we een gepast alternatief kunnen voorzien!

De gerechtjes die kunnen aangepast worden aan veelvoorkomende allergenen zijn aangeduid met pictogrammen die worden verklaard in onderstaande tabel. Andere aanpassingen zijn mogelijk in samenspraak met onze chef en afhankelijk van de gekozen gerechtjes. 100% notenvrij kunnen wij helaas niet werken, onze gerechten kunnen steeds sporen van noten bevatten.



Glutenvrij



Lactosevrij



Vegetarisch



Op vraag vegetarisch alternatief mogelijk



Op vraag veganistisch alternatief mogelijk



*Walk & Dine*

# Walk & Dine


VOORBEELDGERECHTJES WALKING DINNER  
Afhankelijk van seizoen en aanbod


## Koude gerechtjes

### LENTE & ZOMER

Gravad lax van zalm  
Lenteslaatje - aspergers - ui - geroosterde amandel  
zachte kruiden - pickles dressing

Vitello tonnato  
Kalfsvlees - tonijnmayo - cress Pachagreens

Volle grondtomaten   
Burrata - rucola - gegrilde focaccia

Carpaccio van koolrabi   
Granaatappel - gerijpte geitenkaas

Carpaccio van kort gegrild rund  
Rucola - parmezaan

### HERFST & WINTER

Gelakt buikspek  
Aziatische coleslaw - misosausje

Porchetta  
Groene kruiden - champignon

Carpaccio van hert (tijdens wildseizoen)  
Winterslaatje

Ceviche van seizoensvis  
Roze peper - limoen



## Warme gerechtjes

### LENTE & ZOMER

Steak tartaar  
Seizoensslaasje - frietjes - huisgemaakte mayonaise

Hoevekip  
Seizoensgroenten - geroosterde aardappelen met  
rozemarijn - finechampagne met dragon

Tagliata van rund  
Beukenzwam - schilfers oude kaas - waterkers  
krielaardappeltjes met rozemarijn


Tarte tatin van kerstomaatjes  
Rode ui - rozemarijn - tijm - geitenkaas  

Nobashigarnaal  
Tom ka kai - boekweitnoodles

### HERFST & WINTER

Stoofpotje van hert (tijdens wildseizoen)  
Herfstgroentjes - amandelkroket

Seizoensvis met kruidenkorst  
Prei - aardappelpuree - beurre blanc

Falafel   
Taboulé - dip met yoghurt en bieslook

Tartiflette met Brasvar buikspek  
Reblochon - slaasje met bietjes en appel

Boerenworst van Brasvar met venkel  
Linzen - selder - wortel - spek - bruine saus

## Dessertglaasjes

Mousse van donkere chocolade en gold chocolade van Callebaut

Citroenmousse met crème van citrus en citruscrumble

Speculoosmousse met Lotus Biscoff

Rijstpap met saffraandraadjes en vanillestokken uit Madagascar

Mousse van hazelnoot met crumble

Pistachecrème met rode vruchten

Crème brûlée

...

# *Streetfood*



# Streetfood

VOORBEELDGERECHTJES  
WALKING DINNER

## België

Geniet van de vers gesneden frietjes van onze lokale boer Welvaert uit Lievegem. De meeste smaak van de aardappel zit in de schil, daarom laten we deze aan onze frieten. We serveren deze in onze bruine tipzakjes met een apart vakje om de saus in te doen. Frietjes worden gebakken in plantaardige olie.

In combinatie met onze frietjes kunnen jullie kiezen voor volgende gerechtjes: stoverij van varkenswangetjes, vol-au-vent, fishsticks van kabeljauw met panko, kaaskroketten, garnaalkroketten, kipnuggets, burgers,...

Of voor echte Belgische klassiekers zoals: broodje beenham met koolsla en mosterddressing, Luikse balletjes met krieken,...

## Midden-Oosten

Tajine 

Rijst - tomaat - rode ui - kikkererwten - aardappel - lamsköfte


Falafel 

Arabisch slaatje - pitabrood

## Azië

Rode curry 

Kokosmelk - groenten - kip - rijst of rijstnoodles

Thaise spring rolls 

Sushi (mits meerprijs)

Tempura van seizoensgroenten - tartaarsaus 

## Amerika

**Burgers 'Create it yourself'** 

Heerlijk huisgemaakte burgers die uw gasten zelf kunnen samenstellen. We voorzien: Assortiment broodjes van onze lokale bakker.

Sauzen

Huisgemaakte hamburgersaus (kappertjes - augurk - tabasco) - BBQ-saus  
mayonaise - ketchup - mosterd van Tierenteyn uit Gent - ...

Assortiment garnituren

Rode ui - ijsberg - tomaat - crispy bacon - cheddar - augurk - jalapeño peper - gedroogde pancetta  
parmezaan - gedroogde uitjes - lenteui - paprika - champignon - rucola - zongedroogde tomaten - ...

Deze formule is mogelijk vanaf 50 burgers.

Op vraag kunnen we ter aanvulling tevens vegetarische burgers voorzien.

Voor onze burgers maken wij uitsluitend gebruik van lokaal gekweekt runds- en varkensvlees gecertificeerd door VITA-project ([www.vitaproject.be](http://www.vitaproject.be)) of Brasvar uit Nevele.

## Haute dogs "Create it yourself"

Jullie gasten stellen zelf hun piccolobroodje samen met artisanale boerenworst en verschillende garnituren:  
Zuurkool - gedroogde ajuin - augurk - cheddar - gebakken ajuin - mosterd - ketchup - mayonaise - pickels - ...

### Broodje Caesar

Bagnatbroodje - gegrilde kip - sla - ansjovis dressing - parmezaanse kaas

### Broodje pulled pork of pulled chicken

Coleslaw - smokey barbecuesaus

## Zuid-Amerika

### Lomo saltado (Peru)

Gemarineerd sirloinvlees (azijn - sojasaus - peper) - rode ajuin - peterselie - witte rijst - tomaat

### Mexicaanse taco's

Gehakt - kidneybeans - garnituren (koreander - rode ui - zure room - guacamole - kaassaus - chili - uitjes - ...)

### Chili con carne

Vlees - chilipeper - knoflook - komijn - kidneybeans - rijst - garnituren (koreander - rode ui - tomaten - ...)

## Groot-Brittannië

### Fish & chips

Geroosterde aardappelen - huisgemaakte tartaarsaus (kappertjes - ui - ei - ...)

Fish and chips is een typisch Brits streetfoodgerecht dat bestaat uit in beslag gedoopte en gefrituurde vis in combinatie met vrij dikke aardappelfriet. Het gerecht is populair in Groot-Brittannië, maar ook in Australië, Canada, Ierland, Nieuw-Zeeland en Zuid-Afrika.

## Italië

### Lasagne

Keuze uit, bijv. bolognaise - zalm met spinazie of broccoli - vegetarische lasagna met seizoensgroenten - ...

### Pasta - huisgemaakte saus

Keuze uit, bijv. bolognaise - caponata - al pomodoro - polle e gorgonzola - primavera - funghi e porri - Avellinesi - ...

### Pizza

Voor de pizza's bieden we een ruim assortiment aan garnituren - verse pizzabollen ter plaatse uitgerold en belegd voor uw gasten. We maken verschillende pizza's en snijden deze in stukken om te presenteren onder een warmtelamp zodat de gasten verschillende stukken kunnen kiezen.

### Italiaanse broodjes

Porchetta - kruiden - champignons (varkensgebraad opgerold met tuinkruiden gegaard in de oven)  
Tagliata van rund (kort gegrild rundvlees in dunne sneden) - parmezaan - rucola - bagnatbroodje

### Foccacia 'Pizza style'

Heerlijke foccaccia afgewerkt met tomaatjes - ui - pesto - mozzarella

## Spanje

### Stoofpotje

Mediterraanse groenten - kerstomaatjes - kip - chorizo

### Albondigas

Pittig gekruide vleesballetjes in een paprika-tomatensaus

## Zomerse gerechtjes

### Poké bowl 'Create it yourself'

Lauwarme sushirijst - uitgebreid assortiment aan toppings

Sashimi van zalm en tonijn - gemarineerde diepzeegarnaal - surimi - sojasaus - wasabimayonaise  
srirachamayonaise - sesamdressing - avocado - lente ui - gehakte pindanootjes - opgelegde sjalot  
gemarineerde wortel - sojaboontjes - komkommer - ...

## Winterse après ski

### Tartiflette

Aardappelen - witte wijn - ajuin - spek - reblochon (kaas)

### Wiener schnitzel

Boontjes - gebakken aardappelen

### Alpenmacaroni

Kaas - bacon - ham - ajuin - aardappelen

### Raclette

Gesmolten kaas - warme krielaardappeltjes - zilveruitjes - augurkjes - charcuterie van de snijmachine  
De gesmolten kaas wordt over warme krielaardappeltjes in de schil geschraapt ("raclér" in het Frans).

### Hutsepot

### Varkensstoofpotje

Witte en rode bonen - tuinbonen - spek - rookworst - aardappelen

## Desserts streetfood

### Ijs op hoorntje

Verschillende smaken van ijs - hoorntjes - potjes - bijhorende garnituren

(bresiliennootjes - chocoladekrul - discobolletjes - M&M's - ...)

Ambachtelijk roomijs met 100% natuurlijke ingrediënten, gemaakt op basis van verse hoefemelk, verse eieren en boter.

### Assortiment cupcakes

Bijv. Lotus Biscoff - Chocolade macaron - citroen macaron

vaille funfetti - Mokka - chocola chip cookie - ...

### Pannenkoeken

Kandijsuiker - kristalsuiker - bloemsuiker - cassonadesuiker - boter - kandjijsiroop - confituur - ...

### Waffle on a stick - slagroom - bloemsuiker

2 sauzen en 3 garnituren, bijv. slagroom - chocoladeschilfers - fruit

bresiliennootjes - chocoladesaus - ...

Supplement: + €1,5 per persoon

### Donut Wall

### Boule de Berlin





*Wereldkeuken*

# Wereldkeuken


VOORBEELDGERECHTJES  
WALKING DINNER

## Koude gerechtjes

Sushi / Azië

Caesar salade / Italië

Kip - croutons - ansjovisdressing - ...

Taboulé / Noord-Afrika 

Rozijn - komkommer - koreander - feta

Gravad lax / Scandinavië

Zure room - sjalot - komkommer

Vitello tonnato / Italië


Kalfsvlees - tonijnmayo - microgroenten Pacha Greens

Caprese / Italië 

Buffelmozzarella - tomaat - basilicum

Carpaccio / Italië

Rund - rucola - parmezaan

Tzatziki / Griekenland 

Plat brood

## Warme gerechtjes

Noodlesoup / Azië 

Dashibouillon - seizoensgroenten - noodles

Bouillabaisse / Frankrijk

Seizoensvis - mosseltjes - rouille toast - ...

Mexicaanse Taco / Mexico 

Chili con carne - cheddar - zure room - koriander

Broodje pulled pork / Mexico


Coleslaw - cajunsaus

Aziatische rode curry / Azië 

Kip - groenten - curry - rijst

Rib-eye / Amerika

Coleslaw - gevulde aardappel (cheddar - spekjes)

Flame grilled beefburger / Amerika 

Diverse garnituren

Tajine / Noord-Afrika 

Lamskofta - rijst - tomaat - rode ui

Geroosterde bressekip / Frankrijk

Pommes dauphines - seizoensgroenten

Lamscurry / India 

Naanbrood - linzen

Tagliata / Italië

Rucola - grana padano - patate arroste

Groentenstoofpot / India 

Garam masala - basmatirijst

Ossobuco / Italië

Tagliatelle

Gegrilde zeebaars / Italië

Gremolata - gebakken paddenstoel

## Dessertbuffet

Uitgebreid werelds dessertbuffet

Zie verder



*Sì!*



VOORBEELDGERECHTJES  
WALKING DINNER

## *Italiaanse receptie*

Carta di musica (gebroken brood) - grissini (broodstengels) - olijven - bruschetta (bijv. pomodore)  
ansjovis - gevulde pepers - artisjokken - zongedroogde tomaten - verse charcuterie van de snijmachine - dips  
(bijv. mortadella - caponatina (Siciliaanse auberginesalade) - gorgonzola - pesto - ...)


...

## *Italiaanse gerechten van op standjes*

Ossobuco - tagliatelle

Porchetta - funghi - erbi - ciabatta  
Ciabattabrood

porchetta (varkensgebraad opgerold in buikspek met tuinkruiden, gegaard in de oven met stoom)  
champignons - kruiden

Zucchini parmigiana   
Courgette - mozzarella - tomaat

Pesce - zucchini - mascarpone - pasta  
Vis - courgette - mascarpone - pasta

Gegrilde zeebaars - gremolata - gebakken paddenstoel

## *Assortiment Italiaanse dessertglaasjes*

Panna cotta  
Tiramisu  
Citroenmousse met citruscrumble  
Koude sabayon

...

# *Driegangenmenu*



# Driegangemenü

VOORBEELDGERECHTJES  
SEATING DINNER

## Voorgerechten

### LENTE & ZOMER

#### Ceviche

Seizoensvis - seizoensslaaije - chutney

#### Carpaccio van rund

Rund - rucola - parmezaan - pijnboompitten

#### Gerookte paling

Aardappel - radijs - boontjes - pacha greens

#### Carpaccio van koolrabi

Granaatappel - gerijpte geitenkaas

#### Carpaccio van Sint-Jacobsvrucht

Venkel - granaatappel - haringkaviaar

#### Vitello tonnato

Traag gegaard kalfsvlees - tonijnmayo

microgroentjes van Pacha Greens

### HERFST & WINTER

#### Verschillende bereidingen van zalm

Gravad lax - gerookte zalm - demi cuit

#### Gerookte forel

Rode biet - komkommer

#### Porchetta

Groene kruiden - champignon

#### Carpaccio van hert (tijdens wildseizoen)

Winterslaaije

#### Op beuk gerookte zalm

Ajuin - peterselie - toast

## Hoofdgerechten

### LENTE & ZOMER

#### Vis op vel gebakken

Preistoemp - beurre blanc - salademix Pacha Greens

#### Parelhoen

Jonge wortel en spinazie - puree - sjalotsaus

#### Suprême van hoevekip

Seizoensgroenten - geroosterde aardappelen met rozemarijn -  
graanmosterdsaus

#### Cote à l'os

Seizoensgroenten - aardappeltaartje - saus

#### Zeebaars gebakken op't vel

Handgerolde couscous - mediteraanse groentjes - sauce vierge

### HERFST & WINTER

#### Hertenkalffilet (tijdens wildseizoen)

Wintergroentjes - aardappeltaartje  
(begeleitend stoofpotje van hert erbij geserveerd)

#### Sûpreme van Fazant (tijdens wildseizoen)

Knolselder - spruitjes - gratin van herfstgroenten

#### Ribstuk van Brasvar

Winterse groenten - aardappelmousseline  
pickels Tierenteynsausje

#### Gevulde portobello

Risotto met boschampignons

## Desserts

### LENTE & ZOMER

Verschillende bereidingen van citrus

Aardbeiendessert

### HERFST & WINTER

Hazelnootdessert

Verschillende bereidingen van chocolade





*Foodsharing*

# Foodsharing Italiaanse Passie


VOORBEELDGERECHTJES SEATING DINNER

## Antipasti

Focaccia al rosmarino (Liguria) - ciabatta   
Focaccia met rozemarijn - ciabatta

Insalata mista   
Gemengd seizoensslaetje


Salumi  
Verfijnde vleeswaren


Grissini - Carta di Musica   
Broodstengels - gebroken brood

## Primi

Bresaola  
Gedroogd rundsvlees - rucola - parmezaan

Carpaccio di manzo (Veneto – Venezia – Harry's Bar)  
Carpaccio van rund

Caprese (Campania)   
Tomaat – buffelmozzarella – basilicum

Panzanella   
Toscaanse broodsalade - komkommer - ui - tomaat

Vitello Tonnato  
Kalfsvlees - tonijnmayo - microgroentjes van Pacha Greens

## Secondi

Pasta con le arselle  
Pasta - zeevruchten

Milanese ossobuco met tagliatelle  
Kalfsschenkels  
tomatensaus - groentjes - gremolata

Gegrilde zeebaars  
Gremolata - gebakken paddenstoel  
geroosterde aardappelen met rozemarijn

Tagliata di manzo  
Rundsvlees  
geroosterde aardappelen met rozemarijn  
Siciliaanse auberginesalade

## Dolci

Panna cotta

Tiramisu

Citroenmousse met citruscrumble

Torta di cioccolata, mascarpone  
Chocoladegebak met mascarpone



# Foodsharing Libanese Sferen

VOORBEELDGERECHTJES SEATING DINNER

## Voorgerechten

- Hummus met za'atar   
Pitabrood
- Bruschetta   
Auberginekaviaar
- Masakhan rolls  
Geroosterde kip - gekarameliseerde ui
- Gebakken aubergine   
Knoflook - sojasaus - mirin - shiso
- Wortelkoekje   
Yoghurt - harissa
- Naanpizza   
Muhammara - geitenkaas
- Kikkererwtenpesto   
Platbrood
- Geroosterde bloemkool   
Sesam tahini - amandelen

## Hoofdgerechten

- Köfte met tahinsaus  
Granaatappel - pijnboompitten
- Gegrilde kabeljauw  
Fatoush
- Couscous met feta 
- Lamsbrochettes  
Granaatappelmarinade
- Broodje falafel   
Taboulé
- Kibbeh van bulgur en rundsvlees  
Knoflooksaus - ingelegde groenten
- Gekruid lamsvlees  
Flatbread - kurkumatahini
- Vis uit de oven  
Dukkah - geroosterde knoflookmayo


## Desserts

- Baklava
- Vijgenrolletjes  
Amandel - honing - limoen
- Libanese rijstpap  
Pistachenoten
- Basbousse  
Gebak van tarwegriesmeel - noten
- Libanese mhallabia  
Oranjbloesemwater - pistache

# Foodsharing Wereldse Inspiratie

VOORBEELDGERECHTJES SEATING DINNER

## Koude sharing plates

Hummus met Turks brood / Turkije 

Ceviche / Peru

Seizoensvis - seizoensslaasje - chutney

Carpaccio / Italië

Rund - rucola - parmezaan - pijnboomspitten

Caprese / Italië 

Tomaat - buffelmozzarella - basilicum

Salade niçoise / Frankrijk

Vis - aardappeltjes - boontjes - gekookt eitje - sla - ...

Taboulé / Marokko 

Rozijn - komkommer - koreander - feta

Gravad lax / Noorwegen

Zure room - sjalot - komkommer

Tzatziki / Griekenland

Plat brood - varkensbrochette


Caesar salade / Amerika

Kip - croutons - ansjovis dressing - ...

Vitello Tonnato / Italië

Kalfsvlees - tonijnmayo - microgroentjes van Pacha Greens

## Warme sharing plates

Nachos / Mexico 

Guacamole - cheddarip

Quiche / Frankrijk 

Bijv. Lorraine / zalm en prei / ...

Calamares / Middellandse Zee

Tartaarsaus


Falafel / Egypte - Libanon 

Lamsköfte / Marokko


Gelakte ribbetjes / Amerika

BBQ-sausje

Risottoballetjes / Italië 

Samosa / Pakistan 

Zoete aardappel - erwten

Dashibouillon / Azië 

Seizoensgroenten - noodles



# Foodsharing Wereldse Inspiratie


VOORBEELDGERECHTJES SEATING DINNER





## Main sharing plates


Geroosterde bressekip / Frankrijk  
Pommes dauphines - seizoensgroenten

Banh mi / Vietnam

Tajine / Jordanië   
Lamskôfte - tomaat - rode ui - rijst

Flame grilled beefburger / USA   
Diverse garnituren

Vegetarische wok / Azië   
Seizoensgroenten - noodles

Taco / Mexico   
Chili con/sin carne - cheddar - zure room - koriander

Gamba's al ajillo / Spanje  
Knoflook - chili - pasta

Broodje pulled pork / Mexico  
Coleslaw - saus

Bouillabaisse, rouille toast / Frankrijk  
Seizoensvis - rouille toast

Cannelloni / Italië   
Butternut - portobello

Lamscurry / India  
Naanbrood - linzen

Papillot van seizoensvis / Frankrijk  
Aardappel - seizoensgroenten

Paëlla / Spanje

Rib-eye / USA  
Gevulde aardappel (cheddar - spekjes) - coleslaw

Groentestoofpotje / India   
Garam masala - basmatirijst

Ossobuco (kalfsschenkel) / Italië  
Met tagliatelle

Gegrilde zeebaars / Italië  
Gremolata - gebakken paddenstoel

## Desserts

Tiramisu / Italië  
Cheesecake / Amerika  
Crème brûlée / Frankrijk

American cookies / Amerika  
Macaron / Frankrijk  
Belgian waffles / België

Chocolademousse / België  
Madeleines / Frankrijk  
Panna cota / Italië

# Foodsharing Dine & Share

VOORBEELDGERECHTJES SEATING DINNER

## Voorgerechten

Gebakken zeebaars  
Aubergine kaviaar - seizoensslaasje - hummus van paprika

Gerookte paling  
Radijs - boontjes - pachagreens

Kort gebakken zalm  
Couscous - groene kruiden - seizoensslaasje

Ceviche van seizoensvis  
Koolrabi - appel

## Hoofdgerechten

Cote a l' os met chimichurri  
Aardappeltaartje

Lamsvlees met pesto  
Geroosterde aardappelen

Gemarineerde ribeye  
Krieltjes

Ribstuk van Brasvar met pickles  
Aardappelmousseline

Op vel gebakken vis  
Preistoemp

## Groenten

Geroosterde worteltjes

Kort gebakken bimi met amandelen

Gekonfijte kerstomaatjes

Gewokte spruitjes met oestersaus

Gegrilde asperges met balsamico

Pastinaak met tijm

Bloemkool uit de oven met parmezaan

Groene boontjes met pesto en pistachenootjes

## Dessertsbordje van de chef

Panna cota

Duo van Chocomousse

Mousse van limoncello

Vanillebavarois met aardbeien

Frambozenmousse

Trifle met rode vruchten

Mascarpone mousse met granaatappel

Honing-panna cotta met meringue

A close-up photograph of several glass jars filled with artisanal desserts, arranged on a rustic wooden log. The jars contain various treats, including chocolate cookies, almond slices, and chocolate chips. Each jar is decorated with a piece of dried grass and a wooden spoon. In the background, a large jar is filled with vibrant pink rose petals. The overall aesthetic is warm and natural.

*Artisanaal dessertbuffet*

# Artisanaal dessertbuffet

Ons dessertbuffet wordt samengesteld door onze chef en is heel uitgebreid, seizoensgebonden en gevarieerd. Een greep uit ons aanbod:

## Artisanale taarten

Appelcrumbletaart

Zachte chocoladetaart  
met ganache van chocolade en pecannoten

Kastanjetaart (winter)

Pompoentaart (winter)

Witte chocoladetaart  
Bretoens zanddeeg  
witte chocolademousse  
coulis van passievrucht

Kaastaart met speculoosbodem  
Met speculoosbodem

## Kleine gebakjes

Profiterolles  
Huisgemaakte banketbakkersroom  
donkere Callebaut chocolade

Mini boules de Berlin

Smeuige brownie

## Roomijs & warme dessertjes

### Ijs op hoorntje

Verschillende smaken roomijs op een hoorntje  
of in een potje, met bijhorende garnituren:

bresiliennenoetjes  
chocoladekrul  
discobolletjes  
M&M's  
...

Ambachtelijk roomijs met 100% natuurlijke ingrediënten,  
gemaakt op basis van verse hoefemelk, verse eieren en boter.

### Pannenkoekjes

ter plaatse gebakken, met bijhorende garnituren:

kandijnsuiker  
kristalsuiker  
bloemsuiker  
cassonadesuiker  
boter  
kandijnsiroop  
confituur  
...

## Dessertglaasjes & schalen

Duo van chocolademousse  
Donkere chocolade en gold chocolade van Callebaut

Citroenmousse  
Crème van citrus en citruscrumble

Speculoosmousse  
Met Biscoff

Rijstpap  
Saffraandraadjes  
vanillestokken uit Madagascar

Pistachecrème  
Met mousse van rode vruchten

Panna cotta  
bijvoorbeeld witte chocolade  
cappuccino  
...

Crème brûlée  
à la minute afgebrand tijdens jullie feest

Tiramisu

Seizoensfruit (lente - zomer)

## Huisgemaakte koffiebegeleiders & assortiment snoepjes

Huisgemaakte zandkoekjes

Haverhoutkoekjes  
met chocolate chips

Madeleintjes met limoen en rum

Assortiment snoepjes

zure beertjes  
Napoleons  
lolly's  
...

