



## CATERING PARTICULIEREN

### RECEPTIE

Een receptie bij u thuis, in de tuin of op locatie, met of zonder dranken en bediening ervan. BENJI'S biedt een ruim aanbod van fingerfood en hapjes, steeds verzorgd en huisgemaakt.

De samenstelling van uw receptie kan volgens uw wensen en budget. We bieden de klassiekers aan maar ook verrassende originele amuses.

We serveren eenvoudige hapjes (die op plateau gepresenteerd worden), maar ook uitgebreide hapjes gepresenteerd in aangepaste bordjes en schoteltjes.

Hierbij enkele voorbeelden:

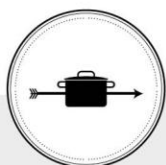
### FINGERFOOD (OP TAFELTJES TE PLAATSSEN)

- Fijn gesneden Spaanse ham
- Huisgemaakte toastjes met tapenade
  - Rilette van forel
  - Tapenade van zongedroogde tomaat, mascarpone en chorizo
  - Humus van geroosterde paprika
- Taco's met verse kaas, tomatendip en groentesalsa



### EENVOUDIGE HAPJES (ROND TE DRAGEN AAN DE GASTEN, GEEN EXTRA MATERIALEN NODIG)

- Huisgemaakte toastjes
  - Gerookte zalm, geitenkaas, groene appel
  - Foie gras, mango en macaron
  - Tomaat, mozzarella, pesto
  - gorgonzola, peer
  - Rilette forel
  - Mousse van ham, meloen
- Bonbon van carpaccio en tartaar van rund op notentoast en Parmezaan crème
- Mini croque met Parma ham, mozzarella en truffel
- Mini croque tomaat, pesto, mozzarella en peperoni
- Nobashi garnaal in panko met rucolamayonaise
- Sushi (maki) van zalm en tonijn



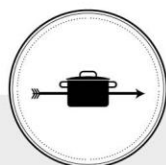


- Videetje Scampi, appel en curry
- Huisgemaakte kip kroketje kip met groene kruiden
- Huisgemaakte garnaal kroketje
- Scampi met kruidenboter in bladerdeeg
- Mini hamburger
- Lolly foie gras met mango, nootjes en macaron
- Krokant rolletje van gerookte zalm, asperge en wasabi
- Filodeeg met camembert, appel, vijg en pistache nootjes
- Opgevulde champignon (spek, Parmezaan, groene kruiden)
- .....



#### HAPJES (GEPRESENTEERD IN GLAASJE, KOMMTEJE, BORDJE, ...)

- Canneloni van gerookte zalm en geitenkaas met groene appel
- Glasje Rilette van forel met parfait van tomaat
- Glasje aardappelmousseline met garnaltjes, peterselieolie en citroentost
- Gerookte paling, rode biet, zure room, limoen en pistache nootjes
- Garnaalcocktail met kwarteleitje
- Glasje mousse van ham, tartaar van meloen en rucolazalf
- Crème van bloemkool, tartaar van zalm en salsa van coeur de boeuf
- Avocado, krab, verse kaas, groene kruiden en kroepoek
- Vitello tonato
- Carpaccio van rund met crème van Parmezaan en pesto
- Tartaar van rund met kwarteldooier en foccaciatoast
- Scampi diabolique
- Coquille met butternut, peterselieolie en crumble van ui
- .....





## WALKING DINNER

Walking dinner: een zeer aangename feestformule, een combinatie van allerhande hapjes en gerechtjes die gepresenteerd worden aan de gasten. We sluiten de walking dinner af met verschillende dessertjes.

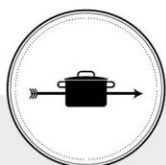
De gasten kunnen aan bistrotafeltjes staan of zitten in een lounge of aan klassieke tafels. De gerechtjes kunnen in bediening gepresenteerd worden of in verschillende buffetjes verspreid in de feestlocatie.

Een walking dinner kan privé bij u thuis verzorgd worden of in een feestlocatie, graag zoeken we mee naar de geschikte locatie voor uw feest.

We zorgen voor alle noodzakelijke materialen voor de presentatie van de walking dinner, en indien gewenst kijken we ook voor meubilair, tent, ....

Naast de hapjes : zie receptie, presenteren we ook grotere gerechtjes in een walking dinner. Hierbij enkele voorbeelden:

- ➔ Verschillende Hamburgertjes in bagnat broodje
  - BBQ: kaas, BBQ saus, krokante uitjes,
  - Pepper: pepersaus, ijsbergsla, kaas
  - Italian: ratatouille, pesto, mozzarella, rucola
  - Tartaar: verse tartaar, tomaat, sla
- ➔ Wok met noedels of rijst: scampi, kip of varkensvlees of rundsvlees
- ➔ Bruschetta's
  - Radiccho, blauwe kaas, peer, en walnoten
  - Ricotta, paprika, zwarte olijven, kappertjes en basilicum
  - Tomaat, pesto, mozzarella, peperoni
  - Geitenkaas, rode biet, rozijnen en honing
- ➔ Pasta's
  - Opgevulde pasta ricotta, paprika, zalm, rucola, Parmezaan
  - Opgevulde pasta met vlees, spek, champignons, Parmezaan
  - Penne met scampi in sweet chilli currysous
- ➔ Klassieke Paëlla
- ➔ Côte à l'os met ratatouille, frietjes of krietjes (saus naar keuze)
- ➔ Vispannetje met puree en groentenbrunoise
- ➔ Lotte, coquille, knolselder en oesterzwam
- ➔ Gegrilde tonijn met paprika en quinoa
- ➔ Lotte/ Ganda ham, pesto/gegrilde asperges/ saus van groene kruiden/ kerstomaat
- ➔ Asperges op zijn Vlaams (seizoen)
- ➔ Coquille/ langoustine/ kruidenboter/ erwt/ groene asperge/ beukenzwam
- ➔ Koninginnehapje met kalfszwezeriken
- ➔ Haasje kalfsvlees met fine champagne, wortel en pomme dauphine
- ➔ Steak tartaar met pomme pont neuf
- ➔ .....





## BBQ

We verzorgen een BBQ bij u thuis of op locatie, wij hebben alle nodige materialen ter beschikking.

We hebben verschillende BBQ formules, maar passen deze graag aan volgens uw wensen. De BBQ kan voorafgegaan worden door verschillende hapjes en gevolgd worden door een dessert al of niet ook klaar gemaakt op de grill. Voor de kinderen wordt een kinderformule voorzien.

Meestal werken we een met een buffet bij een BBQ. Het gegrilde vlees, vis of groenten worden warm gehouden in shafing dish. Daarnaast worden er aardappelbereidingen, pasta, sauzen (koud en warm) en een verzorgd buffet van koude en/of warme groenten voorzien.

### Formule A:

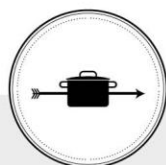
- Assortiment BBQ Worst: witte pens, BBQ worst en Chipolatta
- Kasselrib of kippenboutje
- Gemarineerde steak met warme sauzen (archiduc, peper, provinciaal, béarnaise) keuze uit 2 sauzen
- Koud groentebuffet met pastasalade en koude sauzen (eigen bereidingen)
- Aardappelbereiding; keuze uit gebakken krielaardappeltjes, frietjes of aardappel in de schil met lookboter

### Formule B:

- Côte à l'os à volonté met warme sauzen (archiduc, peper, provinciaal, béarnaise) keuze uit 2 sauzen
- Zalmfilet op de BBQ
- Ratatouille
- Koud groentebuffet met pastasalade en koude sauzen (eigen bereidingen)
- Aardappelbereiding; keuze uit gebakken krielaardappeltjes, frietjes of aardappel in de schil met lookboter

### Formule C:

- Assortiment BBQ Worst: witte pens, BBQ worst en Chipolatta
- Côte à l'os met warme sauzen (archiduc, peper, provinciaal, béarnaise) keuze uit 2 sauzen
- Lamskroontje met lookboter / zomerhert
- Visspiesje
- Gegrilde groenten
- Pasta All'arabiatta
- Koud groentebuffet (eigen bereidingen)
- Aardappelbereiding; keuze uit gebakken krielaardappeltjes, frietjes of aardappel in de schil met lookboter





## **BUFFET**

Een buffet, koud of warm met of zonder bediening, steeds werken we met seizoensgebonden producten. We bieden klassieke Vlaamse gerechten aan, maar ook pasta of wok gerechten.

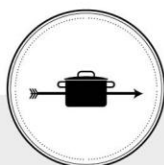
Een warm buffet wordt steeds vergezeld door verschillende seizoengroenten en aardappelbereidingen.

Hierbij enkele voorbeelden van mogelijke warme buffetten:

- Varkenswangetjes in bruin bier
- Chateaubriand met champignonsaus
- Visschotel met groentenbrunoise in normandesaus
- Vol au vent met kalfzwezeriken
- Kalfsvlees met fine champagne
- Lamsheupjes met persillade en rode portosaus
- Vis vol au vent
- Coq au vin
- Gentse waterzooi
- ....
- Pasta buffet
  - Opgevulde pasta ricotta, paprika, zalm, rucola, Parmezaan
  - Opgevulde pasta met vlees, spek, champignons, Parmezaan
  - Penne met scampi in sweet chilli currysous
  - Bolognaise
  - All'arrabiatta
- Wok buffet
  - Scampi's met curry
  - Kip zoet zuur
  - Rundvlees met teriyaki
  - Vegetarisch
- ....

Bij een warm buffet kunnen we shafing dish meeleveren. Een koud buffet wordt dan weer steeds in koelboxen geleverd.

Zie apart PDF document voor het koud buffet.





## DINER

Graag verzorgen we voor u en uw gasten een gastronomisch diner bij u thuis of op locatie. We brengen alle nodige materialen mee en bedienen u zoals op restaurant. We zorgen dat bij ons vertrek uw keuken volledig opgeruimd is.

We werken steeds met seizoensgebonden ingrediënten en stellen samen met u een menu op volgens uw wensen en budget. Neem contact op om uw diner te bespreken, ieder diner wordt op maat uitgewerkt.



## BIJKOMENDE INFO

- Voor prijzen van de verschillende formules gelieve het prijsaanvraag formulier in te vullen op de site of contact op te nemen.
- Een offerte bestaat steeds uit 3 parameters
  - Foodkost
  - Prijzen voor materialen (borden, bestekken, glazen,...)
  - Diensturen op locatie
- Wij kunnen ook zorgen voor alle bijkomende materialen zoals tafels, stoelen, tenten, tafelnappen, tenten,....
- Alle noodzakelijke keuken materialen worden steeds voorzien door BENJI'S
- Dranken en bediening van de dranken steeds in overleg
- Wij schenken ook uw dranken zonder kurkrecht
- Afhankelijk van uw wensen, zorgen we voor voldoende personeel voor de bediening van zowel de hapjes als de dranken, of bediening aan buffetten .

