



Geachte,

Hartelijke dank voor uw interesse in Jürgen Kookt.

Jong en dynamisch, open voor leuke en toffe uitdagingen. Dit is wie we zijn!
Reeds 5 jaar proberen we elk evenement tot een geslaagd geheel te maken.

Hieronder vindt u enkele punten en gegevens die van belang kunnen zijn om uw evenement te doen slagen.

Buffetten:

- Buffetten worden serveer klaar afgeleverd/afgehaald.
- Alles ligt op passende plateau's, komen, grote borden, ...
- Materiaal dient proper teruggebracht worden.
- Borden en bestek kan voorzien worden (proper terug = gratis)
- Aanwezigheid van kok: €22,00/h
- Aanvullend materiaal als soepketel, warmhoud pannen, etc... kan voorzien worden

Alle buffetten worden bereid met verse, kwaliteitsvolle producten die op correcte wijze bereid en afgewerkt worden.

Hieronder vindt u tal van mogelijkheden en thema's.

Maak gerust uw keuze, maak eigen combinaties ,... om zo tot uw eigen samengesteld buffet te komen.

Vraag vrijblijvend een passende offerte.



Klassieke buffetten

Klassiek buffet vlees

Hapjes

3 koude hapjes per persoon
(garnaal/passievrucht, gerookte eend/olijf, krab/ groene appel)

Buffet

Een rijkelijk buffet van 7 individuele gerechtjes met groente- en fruitbuffet

Gerookte ham met meloen en gel van porto

Gekookte ham met asperges (of knolselder/ naargelang seizoen)

Mousse van beenham, gerookte mayonaise en geroosterde uitjes

Paté met aangepaste confituur

Mini wraps van gevogelte, curry en ijsbergsla

Gehakt "breughel" broodje

Gebakken kippenbout

Rijkelijk buffet van salades, komkommer, kerstomaatjes, geraspte wortelen, bloemkool en broccoliroosjes.

Rijkelijke afwerking van verse vruchtjes: ananas, aardbeien, meloen, druiven, frambozen, braambessen... naargelang het seizoen

Aardappelsalade en pasta salade

2 broodjes per persoon

Dit buffet komt op € 31,25pp

(zonder hapjes €27,50)

Alles ligt op plateaus en is klaar om op het buffet te plaatsen.



Visbuffet

Hapjes

3 koude hapjes per persoon
(garnaal/passievrucht, gerookte eend/olijf, krab/ groene appel)

Buffet

Een rijkelijk buffet van 7 individuele gerechtjes met groente- en fruitbuffet

Tomaat met grijze garnaaltjes en groene kruiden

Gepocheerde roze zalm met kruidenroom

Gevulde eitjes met scampi

Mini wraps van gerookte zalm en kruidenkaas

Gerookte heilbot

Gepocheerde forel (1/3 pp)

Krabsalade met ananas, fijne kruiden en cocktail

Rijkelijk buffet van salades, komkommer, kerstomaatjes, geraspte wortelen, bloemkool en broccoliroosjes.

Rijkelijke afwerking van verse vruchtjes: ananas, aardbeien, meloen, druiven, frambozen, braambessen... naargelang het seizoen

Aardappelsalade

Couscous salade met mosselen, wortel en saffraan

2 broodjes per persoon

Dit buffet komt op € 33,75 (excl BTW 6%) pp

(zonder hapjes €30,00)

Alles ligt op plateaus en is klaar om op het buffet te plaatsen.



Klassiek buffet vis & vlees

Hapjes

3 koude hapjes per persoon
(garnaal/passievrucht, gerookte eend/olijf, krab/ groene appel)

Buffet

Een rijkelijk buffet van 7 individuele gerechtjes met groente- en fruitbuffet

Tomaat met grijze garnaltjes en groene kruiden

Gepocheerde roze zalm met kruidenroom

Gevulde eitjes met gerookte forel

Mini wraps van gevogelte, curry en mango

Gerookte ham met meloen en gel van porto

Mousse van beenham, gerookte mayonaise en geroosterde uitjes

Buratta 'buffel' mozzarella met gemarineerde tomaat en basilicum

Rijkelijk buffet van salades, komkommer, kerstomaatjes, geraspte wortelen, bloemkool en broccoliroosjes.

Rijkelijke afwerking van verse vruchtjes: ananas, aardbeien, meloen, druiven, frambozen, braambessen... naargelang het seizoen

Aardappelsalade

Parelcouscous salade met scampi, wortel en saffraan

2 broodjes per persoon

Dit buffet komt op € 32,25 (excl BTW 6%) pp
(zonder hapjes €28,50)

Alles ligt op plateaus en is klaar om op het buffet te plaatsen.



Visbuffet met schaaldieren

Hapjes

3 koude hapjes per persoon
(garnaal/passievrucht, gerookte eend/olijf, krab/ groene appel)

Buffet

Een rijkelijk buffet van 7 individuele gerechtjes met groente- en fruitbuffet

Tomaat met grijze garnaltjes en groene kruiden

Gepocheerde roze zalm met kruidenroom

Gevulde eitjes met scampi

Mini wraps van gerookte zalm en kruidenkaas

Gerookte heilbot

Gepocheerde forel (1/3 pp)

Krabsalade met ananas, fijne kruiden en cocktail

Rijkelijk buffet van salades, komkommer, kerstomaatjes, geraspte wortelen, bloemkool en broccoliroosjes.

Rijkelijke afwerking van verse vruchtjes: ananas, aardbeien, meloen, druiven, frambozen, braambessen... naargelang het seizoen

Aardappelsalade

Couscous salade met mosselen, wortel en saffraan
2 broodjes per persoon

Dit buffet komt op € 33,00 (excl BTW 6%) pp
(zonder hapjes €30,00)

Alles ligt op plateaus en is klaar om op het buffet te plaatsen.

Uitbreiding: ½ (baby)kreeft Belle Vue en Garnalensoep €16,50pp suppl.

Alles ligt op plateaus en is klaar om op het buffet te plaatsen.

Indien gewenst borden en bestek inbegrepen



Thema Buffetten

Belgisch “retro” buffet

Trio van bereid gehakt

Dit kan centraal op uw tafel gezet worden tijdens het aperitief

2 potjes bereid gehakt (préparé, zuiders gehakt) met toastjes om te smeren
Kleine pittige gehaktballetjes met mosterddip

Buffet

Een rijkelijk buffet van 8 individuele gerechtjes met groente- en fruitbuffet

Tomaat met Zeebrugse grijze garnaltjes en groene kruiden

Zalm “Belle Vue”

Gevulde eitjes met scampi

Gevulde perzik met tonijn

Tartaar van Belgisch rundsvlees

Grootmoeders paté

Kippenbout

Droge worst

Rijkelijk buffet van salades, komkommer, kerstomaatjes, geraspte wortelen, bloemkool
en broccoliroosjes.

Rijkelijke afwerking van verse vruchtjes: ananas, aardbeien, meloen, druiven,
frambozen, braambessen... naargelang het seizoen

Aardappelsalade en pastasalade

2 broodjes per persoon

Dit buffet komt op € 31,25 (excl BTW 6%) pp

(zonder hapjes €27,50)

Alles ligt op plateaus en is klaar om op het buffet te plaatsen.



Spaans Buffet

Tapas

Een samenstelling van enkele koude tapas “finger food” om centraal op uw aperitief tafel te plaatsen

Olijven, gepofte kerstomaatjes, crème van tomaat
Aïolie (lookdip) met broodsticks

Buffet

Een rijkelijk buffet van 7 individuele gerechtjes met groente- en fruitbuffet

Gazpacho mousse met krab, basilicum mayonaise

Gepocheerde tongfilets, grijze garnaal en salsa van rode ui en tomaat

Pittig gevulde eitjes met scampi

Mini wraps van chorizo, gegrilde paprika en kruidenkaas

Spaanse ham, gemarineerde meloen met verse munt

Manchego (Spaanse harde schapenkaas met milde smaak), dragon-rucola salade

Langoustines

Rijkelijk buffet van salades, komkommer, kerstomaatjes, geraspte wortelen, bloemkool en broccoliroosjes.

Rijkelijke afwerking van verse vruchtjes: ananas, aardbeien, meloen, druiven, frambozen, braambessen... naargelang het seizoen

Aardappelsalade
Koude paella rijst
2 broodjes per persoon

Dit buffet komt op € 33,75 (excl BTW 6%) pp
(zonder tapas €30,00)

Alles ligt op plateaus en is klaar om op het buffet te plaatsen.



Italiaans Buffet

Tapas

Een samenstelling van enkele koude tapas “finger food” om centraal op uw aperitief tafel te plaatsen

Olijven, gepofte kerstomaatjes, inktvis in kruidenolie
Salsa Tonato (pittige tonijndip) met geroosterde focaccia

Buffet

Een rijkelijk buffet van 7 individuele gerechtjes met groente- en fruitbuffet

Pittige gamba, salade van spitskool en mango

Parmaham met meloen, komkommer en muntvinaigrette

Gestoomde kabeljauw, gepofte kerstomaatjes, citroenvinaigrette en kappertjes

Gemarineerde artisjok met grijze garnaal

Gorgonzola, gekarameliseerde peer, rucola

Carpaccio van tomaat, aardbei, crème van geitenkaas

Om te warmen:

Pizza “focacciabroodje” met tomatensalsa, mozzarella en basilicum

Rijkelijk buffet van salades, komkommer, kerstomaatjes, geraspte wortelen, bloemkool en broccoliroosjes.

Rijkelijke afwerking van verse vruchtjes: ananas, aardbeien, meloen, druiven, frambozen, braambessen... naargelang het seizoen

Aardappelsalade en
Pastasalade met zeevruchten
2 broodjes per persoon

Dit buffet komt op € 35,75 (excl BTW 6%) pp
(zonder tapas €32,00)

Alles ligt op plateaus en is klaar om op het buffet te plaatsen.

Warme gerechten ter aanvulling buffet

Soepen

Er wordt 0,5l soep per persoon voorzien.

Klassieke soepen

€4,00 pp

Tomatensoep met balletjes

Preiroomsoep

Witloofroomsoep

Knolserderroomsoep

Of een basissoep op aanvraag

Soepen “mag het iets meer zijn”

€5,00pp

Aspergerroomsoep met mimosa van ei, korstjes en garnaal

Curryroomsoep met appel, scampi en rijstvermicelli

Groene kruidensoep met gerookte forel, parelcouscous en korstje

Of een speciale soep op aanvraag