



## Receptie Formules

Hartelijke dank voor uw interesse in Jürgen Kookt. Jong en dynamisch, open voor leuke en toffe uitdagingen. Dit is wie we zijn! Reeds 8 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.

### Recepties:

- Elke receptieformule omvat een totaalpakket. Alles wordt aangeleverd (bordjes, schaaltes, bestek, servetjes, etc...) door Jurgen kookt.
- Afwas wordt meegenomen of ter plaatse afgewerkt door Jurgen kookt.
- De keuken wordt kraaknet achtergelaten door Jurgen kookt.
- Aanwezigheid van keukenploeg: €30,00/h .
- Aanwezigheid bediening: €35,00/h per bediening .
- Aanvullend materiaal als oven, Fornuis, etc... kan aangeleverd worden. (suppl €25,00).
- Aparte ruimte voor de keuken is ter plaatse.
- Hapjes kunnen steeds licht wijzigen naargelang markt- en seizoensaanbod.



## Receptie Formules

### Op zoek naar lekkere sprankels?

#### Blanquette de Limoux – Domaine Rosier

€16,00/Ples

De Blanquette de Limoux wordt aanzien als één van de oudste mousserende wijnen ter wereld. Het was Dom Perignon die op pelgrimstocht naar St. Hilaire, Limoux, trok. Hij zette er de Méthode Traditionelle op punt, die werd later gebruikt in de Champagnestreek.  
Frisse, mousserende wijn met fijne mousse.

Zeer feestelijk. 90% Mauzac druif, aangevuld met 10% Chardonnay  
Heel lekker met exquisite hapjes. Champagnekwaliteit!

#### Forfait dranken aperitief

€20,00 pp

*Incl zeer elegante, speciaal ontworpen aperitief glazen en Ijssemers  
Glazen worden vuil teruggenomen*

20,00 pp

Blanquette de Limoux  
Versgeperst Fruitsap

Gedurende 2 uur



### Op zoek naar kleine logistieke ondersteuning?

#### Wij kunnen u een volledig pakket aanbieden:

Drank pakket

€1,00 pp

- Elegante, ingeslepen Frisdrankglazen
- Grote ijssemmer + ijs
- Dienplateau's
- Koffietas – koffieondertas – koffielepel

Aperitief pakket

€0,50 pp

- 
- Zeer elegante, speciaal ontworpen aperitief glazen
- Ijssemers
- Glazen worden vuil teruggenomen



## Receptie Formules

### Receptie Classic “Op en Top Belgisch”

#### Hartige crisps and dips (bordjes verspreid over de zaal)

Krokante crisps

Combinatie van verschillende dips, tappenades, mousses,...  
Olijven, zongedroogde kerstomaatjes,...  
Kazen, Fijne vleeswaren,...

#### Hapjes

Tartaar van Belgisch rund, crème van gekarameliseerde ui, stip van trappist

Crèmeux van gepofte pastinaak, zeebrugse grijze garnaal, zwarte look

Mousse van witloof, gegrilde beenham, schuim van Oud Brugge

Wafel croque met verse zalm en groene kruiden

Kroketje stooFvlees en trappist

Mini puntzakje met gefrituurde aardappelblokjes, saté mayo

#### Sweets om te eindigen

##### 3 kleine zoetigheden in hapjesvorm *Voorbeeld sweets*

Vanille zandkoekjes

Combinatie van chocolade en huisbereide pecan-karamelcrème

Brownie “Orangette” stijl



## Receptie Formules

### Receptie Classic “Zuiders”

#### Hartige crisps and dips

(bordjes verspreid over de zaal)

Krokante crisps

Combinatie van verschillende dips, tappenades, mousses,...  
Olijven, zongedroogde kerstomaatjes,...  
Kazen, Fijne vleeswaren,...

#### Hapjes

Bruchetta met gerookte look, tartaar van tomaat, crème van avocado

Crèmeux van pequillo, scampi Fritti, basilicumstip

Pittige gehaktballetjes, pittige butternutcrème

Focaccia pizza “bianco” met artisjok en Parmezaanse kaas

Kruidenkroketjes met kip en limoen

Pittig tomatensoepje met chorizo en basilicum

#### Dolce

#### 3 kleine zoetigheden in hapjesvorm

*Voorbeeld sweets*

Chocolade macaron met gezouten karamel

Lemon cake met crème van Limoncello en gebrande merengue

Brownie “Orangette” stijl



## Receptie Formules

### Receptie Classic Scandinavië

#### Hartige crisps and dips

(bordjes verspreid over de zaal)

Krokante crisps

Combinatie van verschillende dips, tappenades, mousses,...  
Olijven, zongedroogde kerstomaatjes,...  
Kazen, Fijne vleeswaren,...

#### Hapjes

Bruchetta met groene kruidenolie, tartaar van tomaat, crème van avocado

Panna cotta van dille, gemarineerde zalm, schuim van rucola

Crème van ei, grijze garnaal met roomkaas en bieslook

Zweedse gehaktballetjes met cranberrie en gravy

Gefrituurde kabeljauw met limoen dressing

Venkelvelouté met kruimels van roggebrood, waterkers en kappertjes

#### Sweets om te eindigen

##### 3 kleine zoetigheden in hapjesvorm

*Voorbeeld sweets*

Combinatie van chocolade en huisbereide pecan-karamelcrème

Jaconde rolbiscuit met crème van kaneel

Huisbereide bleu berry muffin



## Receptie Formules

### Receptie Classic “Uit eigen streek”

#### Hartige crisps and dips

(bordjes verspreid over de zaal)

Krokante crisps

Combinatie van verschillende dips, tappenades, mousses,...  
Olijven, zongedroogde kerstomaatjes,...  
Kazen, Fijne vleeswaren,...

#### Hapjes

Praline van wild, crème van rode kool, veenbes

Tartaar van lokaal rundsvlees, gepekeld sjalot en pickles

Kroketje van Kaprijkse geitenkaas

Mousse van witloof, gegrilde beenham, schuim van Oud Brugge

Crème van bloemkool, toetsen van curry en grijze garnaal

Romige aardappelvelouté met Breydelspekjes en groene kruiden

#### Sweets te eindigen

Zandtaartje met huisbereide advocaat, gebrande merengue

Biscoffmousse met z'n kruimels

Cappucino “De Witte Zwaan” *cremeux van koffie – slagroom - chocolade*



## Receptie Formules

### \*Receptie Classic “Style”

#### Hartige crisps and dips (bordjes verspreid over de zaal)

Krokante crisps

Combinatie van verschillende dips, tappenades, mousses,...  
Olijven, zongedroogde kerstomaatjes,...  
Kazen, Fijne vleeswaren,...

#### Hapjes

Brandade van kabeljauw, limoen, truffelstip

Canneloni van rundsvlees, king krab, crème van gepofte aubergine

Crèmeux van butternut, tartaar van sint-jacobsvrucht, gepofte pitjes

Kroketje van gerookte paling “in het groen”

Krielaardappel “Moscovite” (zure room – grijze garnaal – viseitjes)

Huisbereide garnalenbisque met cognacroom

#### Sweets te eindigen

Zandtaartje met crème cuberdon, gebrande merengue  
Soesje “Paris Brest”  
Macaron de Paris, chocoladeganache, gezouten karamel



## Receptie Formules

### Graag een grotere hap?

#### Grotere hap

*Voorbeeld*

Huisbereide burger "grilled" (60g vlees)  
*kaas – rode ui – geroosterde ui – ketchup*

### Totaalformule:

€21,50 pp

\*€25,50 pp (Classic receptie Style)

suppl €5,00 (grotere hap)

Prijzen incl BTW

*In onze productieruimte verwerken wij dagelijks producten die rijk zijn aan gluten, lactose en andere mogelijk stoffen die allergische reacties kunnen opwekken. Gelieve aanwezig met intoleranties door te geven, wij verzorgen graag een alternatief*