



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 9 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 Jürgen kookt.
- Afwas wordt meegenomen of ter plaatse afgewerkt door Jürgen kookt
- De keuken wordt kraaknet achtergelaten door Jürgen kookt.
- Aanwezigheid: €35,00/h per kelner / per kok
- Aanwezigheid: 1 uur op voorhand
- Aanvullend materiaal als oven, Fornuis, etc... kan aangeleverd worden. (suppl €75,00)
- Aanvullend materiaal als oven, Fornuis, etc... kan aangeleverd worden. (suppl €75,00)
- Aparte ruimte voor de keuken is ter plaatse



Receptie Formules

Op zoek naar lekkere sprankels?

Blanquette de Limoux – Domaine Rosier

€17,00/Fles

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 exquise hapjes. Champagnekwaliteit!

Forfait dranken aperitief

€20,00 pp

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

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 broodstaaFjes

Pittige crème van pickles

Brusselse roomkaas met bieslook en radijsjes

Chutney van zoete aardappel, abrikoos en garam massala

Hapjes

Tartaar van Belgisch rund, kappertjesdip, dauphine aardappel

Kroepoek van inktvis, crème van groene kruiden, mosselen

Tartaar van tomaat, zeebrugse grijze garnaal

Mousse van asperge (oF broccoli), gerookte Forel, schuim van amandel en look

Kroketje van vol au vent

Mini puntzakje met gefrituurde aardappelblokjes, mayo

Sweets om te eindigen

3 kleine zoetigheden in hapjesvorm

Voorbeeld sweets

Soesje met parelsuiker en huisbereide vanillecrème

Bretoens chocolade zanddeeg met crème van speculoos

Huisbereide brownie



Receptie Formules

Receptie Classic “Zuiders”

Hartige crisps and dips (bordjes verspreid over de zaal)

Krokante focaccia staaFjes

Pittige crème van avocado en limoen
Dip van mozzarella en basilicum
Chutney van kerstomaat

Hapjes

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

Panna cotta van basilicum, burratta mozzarella, paprika

Kroepoek van truffel, crème van geitenkaas Frapa

Foccacia pizza met chorizo

Kruidenkroketjes met olijf en ansjovis, basilicumdip

Italiaanse koude tomatensoep met pijnboompitjes en rode pesto

Dolce

3 kleine zoetigheden in hapjesvorm *Voorbeeld sweets*

Soesje met parelsuiker en huisbereide vanillecrème
Bretoens vanille zanddeeg met crème van Limoncello
Huisbereide brownie



Receptie Formules

Receptie Classic “Oosters”

Hartige crisps en dips

Indisch papdüm brood
Pittige crème van curry
Hummus (kikkererwten en zure room)
Chutney van zoete aardappel, abrikoos en garam massala

Hapjes

Indische krokant Golgappé, crème van zoete aardappel en garam massala, gerookte zalm
Gefrituurde sushi met gerookte paling, groene appel en sesam
Koud gebakken eendenborst met hoisin saus
Huisbereide loempia met fijne groenten en kip
Gehaktspiesjes “yakitori”
Oosters bloemkoolsoepje met gele curry en koriander

Sweets om te eindigen

3 kleine zoetigheden in hapjesvorm

Voorbeeld sweets

Soesje met parelsuiker en huisbereide vanillecrème
Bretoens chocolade zanddeeg met crème van speculoos
Huisbereide brownie



Receptie Formules

Receptie Classic Scandinavië

Hartige crisps and dips
(bordjes verspreid over de zaal)

Zweedse broodkrokantjes

Pittige crème van dille
Gepekeld haringfilets
Crèmeux van roomkaas, gerookte zalm en groene kruiden

Hapjes

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

Panna cotta van dille, groene appel en gerookte forel

Aardappel-haring salade met roomkaas en bieslook

Spiesje van zweedse gehaktballetjes met stip van cranberrie

Gefrituurde kabeljauw met limoen dressing

Bloemkoolvelouté met kruimels van roggebrood, waterkers en kappertjes

Sweets om te eindigen

3 kleine zoetigheden in hapjesvorm
Voorbeeld sweets

Soesje met parelsuiker en huisbereide pecan-karamelvulling
Bretoens chocolade zanddeeg met crème van kaneel
Huisbereide bleu berry muffin



Receptie Formules

Receptie Classic “Uit eigen streek”

Hartige crisps and dips

(bordjes verspreid over de zaal)

Broodkrokantjes om te smeren

Pesto van broccoli, hazelnoot en Parmezaanse kaas

Crème van Assenedse Tsjeutkaas

Zoet zuur van Provençaalse groenten

Hapjes

Mousse van Bezembinderham,
gerookte mayo, crumble van gedroogde spekjes

Tartaar van rundsvlees “Pauwenhof”, gepekeld sjalot en pickles

Kroketje van Kaprijkse geitenkaas

Tartaar van Boekhoutse asperges, grijze garnaal, hoeve ei en stip van
peterselie

Crème van bloemkool, toetsen van curry en grijze garnaal

Romige broccoli velouté met gerookte forel

Grotere hap*

Huisbereide burger “grilled” (60g vlees)
kaas – rode ui – geroosterde ui – ketchup

Sweets te eindigen

Zandtaartje met crème van pomme charelle, gebrande merengue

Chocolademousse

Crèmeux van speculoos, z'n kruimels



Receptie Formules

Receptie: "To sweet to be true"

Op de receptietafels om te starten

Aardbeien, popcorn en marchmallows

Dips: chocoladesaus/ slagroom/ dip van mascarpone en rode vruchten

Desserten in buffet:

Cupcake (1 middelgroot)

Zandtaartje *citroen merengue*

Zandtaartje *chocolade "orange"*

Brownie

Fruitsalade

Warme desserts:

Brusselse wafel en een stokje

Oliebollen

Karamel "Sundae" ice cream



Receptie Formules

Totaalformule:

€22,50 pp

€25,50 incl 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