





Catering- formules

Vergaderformules

Koffie, thee en water

€ 4,75 p.p.

Koffie onthaal met cake en koekjes

€ 8,50 p.p.

Open bar voor een halve dag € 9,00 p.p.

Koffie, thee en water

Grabbelsnacks (fruit en koekjes) € 6,00 p.p.



Broodjesformules (11-14 u.)

BFormule I

Mix van zachte & krokante broodjes met gevarieerd beleg. (kaas, ham, eiersalade,...)

Broodjes zijn afgewerkt met groenten en salades.

4 stuks per persoon:

€ 12,50 p.p.

BFormule II

Mix van wit, meergranen broodjes & bagels met luxe-beleg.

(tonijnsalade, préparé, krabsalade, gerookte zalm,...)

Broodjes zijn afgewerkt met groenten & salades.

4 stuks per persoon:

€ 14,50 p.p.

BFormule III

Mix van wit, meergranen mini-broodjes & wraps met luxe-beleg. (tonijnsalade, préparé, krabsalade, gerookte zalm,...)

Broodjes zijn afgewerkt met groenten & salades.

5 stuks per persoon:

€ 17,50 p.p.

BFormule IV (avondformule)

Assortiment van donker molenaarsbrood, Turksbrood, zachte mini-broodjes, tramezzini & wraps met luxe-beleg. Broodjes zijn afgewerkt met groenten & salades.

6 stuks per persoon:

€ 22,50 p.p.

Ontbijtformules

Mini-ontbijt

Mix van mini koffiekoeken (3 stuks per persoon, croissant, chocoladebroodje & rozijnenkoek)

€ 5,50 p.p.

Luxe ontbijt

Yoghurt, fruitsalade, mini koffiekoeken, ovenverse broodjes & gevarieerd beleg

€ 14,50 p.p.

Luxe "Atelier V" ontbijt

Gerookte zalm met ui, oesters, spek & ei, yoghurt, fruitsalade, verse jus d'orange, mini koffiekoeken, ovenverse broodjes & gevarieerd beleg

€ 22,50 p.p.

Beschikbaar vanaf 20 personen, bij een kleiner aantal zal er een logistieke kost worden aangerekend



TIP!

Verse soep
aan
€ 4,50 p.p.



Fingerfood & tapasformules

FFormule I

Mix van fingerfood:

- Gearfumeerde groentenchips
- Gemarineerde olijven
- Gekruide noten & amandelen
- Grissinis met tapenade

€ 9,50 p.p.

FFormule II

Mix van koude tapas & snacks:

- Gemarineerde olijven
- Gepekeld groenten
- Gedroogde worstensoorten
- Belegen kaas
- Tapenades met crackers
- Chorizo
- Feta & zongedroogde tomaten
- Rauwe seizoensgroenten met dips

€ 16,00 p.p.



Hapjesformules *(vanaf 30 personen)*

HFormule I

- Fingerfood op de tafel
- 4 verschillende hapjes uit het vuistje naar inspiratie van de chef (hapjes worden op de tafels geplaatst)

€ 12,50 p.p.

HFormule II

Vijf verschillende hapjes met een tikkeltje meer

- Vitello tonnato van Lomo Iberico & jonge salade scheutjes
- Combinatie van gemarineerde zalm, mierikswortel & haringkaviaar
- Seizoenssoepje met haar garnituur
- Risotto van asperges met Parmesaanse kaas
- Gelakt buikspek met Vrolingse siroop

(hapjes zullen worden geserveerd aan de gasten)

€ 21,50 p.p.

HFormule III

Zeven verschillende hapjes met een tikkeltje meer

- Micuit van tonijn & sesam
- Vitello tonnato van Lomo Iberico & jonge salade scheutjes
- Seizoenssoepje met haar garnituurn
- Tartaar van lers rund, geroosterd brood en een gel van rode pepers met tomaat
- Risotto van zeevruchten
- Rollade van hoevekop met seizoensgroenten
- Dessertfantasie Atelier V

(hapjes zullen worden geserveerd aan de gasten)

€ 32,50 p.p.



Deze formule is niet maaltijdvervangend.
Dit zijn voorbeelden en worden per seizoen aangepast.



Buffetformules

PFormule I

Artisanaal pastabuffet met drie variaties naar inspiratie van de chef:

- Pasta vongolé
- Orecchiette met zalm en een kruidenroom
- Macaroni met een zachte kaassaus, beenham en erwten
- Pasta meatballs
- Cannelloni met verse ricotta en spinazie in tomatensaus
- Penne arrabiata (pikante tomatensaus en basilicum)
- Penne amatriciana (spek, olijven, kappers, tomatensaus)
- Tagliati Alfredo (champignons)
- Vegetarische risotto met seizoensgroenten

€ 32,50 p.p.

CFormule I

Comfort Food:

- Premium Hotdogs Atelier V
- Frietjes & diverse sauzen

€ 14,50 p.p.

CFormule II

Comfort Food:

- Pasta scampi's, pittige tomatensaus & Parmezaanse kaas
- Bouchée à la Reine, Pommes Duchesse (klassieke bereiding van koninginnehapje)
- Platte hamburgers, seizoensgroenten & pepersaus

€ 32,50 p.p.

CFormule III (12-13 u.)

Crewcatering, enkel tijdens raceweekend in buitenterrein:

- Verse dagsoep met garnituur (vb: tomatensoep met balletjes, wortelsoep met grijze garnalen)
- Hoofdgerecht met groenten of salade & aardappelbereiding (vb: artisanale vidée met salade, frieten, zalm met jonge prei & kruidenpuree)
- Vers fruit

€ 22,50 p.p.



De gerechten zullen dagelijks variëren! Assortiment frisdrank in buffetvorm. Geldig vanaf 10 personen. Exclusief meubilair.



Buffetformules

KFormule I

Buffet koude gerechten:

- Gerookte visschotel met garnituur
- Gepekeld haring met pickles van ui, groentjes & een lichte dressing
- Ongepelde grijze garnalen
- Salade van gemarineerde inktvis & gegrilde paprika's, artisjok & courgettes
- Salade niçoise (groene bonen, tonijn, kappers, olijven, ansjovis)
- Zacht gerookt rundvlees, fijn gesneden, "extra vierge" olijfolie en pittige aardappelsla
- Vitello tonnato (in een bouillon gegaard kalfsvlees met een saus van tonijn)
- Witte worst gearfumeerd met truffel

€ 33,00 p.p.



Gepresenteerd met diverse seizoensalades, ovenverse broodjes en koude sauzen

KFormule II

Buffet koude luxe gerechten:

- Gerookte visschotel met garnituur
- Tomaat met Zeebrugse garnalen
- Escabeche van scampi's & mosselen
- Salade van gemarineerde inktvis & gegrilde paprika's, artisjok & courgettes
- Gevulde eitjes Mimosa
- Sashimi van tonijn & sesam
- Reuze garnalen op z'n best
- Zacht gerookt rundvlees, fijn gesneden, "extra vierge" olijfolie en pittige aardappelsla
- Vitello tonnato (in een bouillon gegaard kalfsvlees met een saus van tonijn)
- Witte worst gearfumeerd met truffel

€ 39,50 p.p.



Gepresenteerd met diverse seizoensalades, ovenverse broodjes en koude sauzen

TIP!
Supplement
verse oesters
aan
€ 5,00 p.p.



Buffetformules

BCFormule I

Drie tafelhapjes naar inspiratie van de chef:
(deze worden bij aanvang op tafel geplaatst)

Voorgerechtenbuffet:

Bestaande uit diverse seizoenssalades, verschillende sauzen & tapenades

- Caesar salade, salade Caprese, vitello tonnato

Hoofdgerechtenbuffet:

Bestaande uit de volgende gerechten:

- Orechiette met zalm en een kruidenroom
- Roulade van hoevekip, seizoensgroenten & kruidenpuree
- Spicy beef met gewokte groenten & gepofte aardappelen

€ 47,50 p.p.

Dessertenbuffet: (supplement aan € 9,50 p.p.)

Bestaande uit drie variaties naar inspiratie van de chef:

- Harmonie van chocolade,
Panna cotta van kersen,...

BCFormule III

Uitgebreid buffet koude gerechten:

- Gepekeld haring met pickles van ui, groentjes & een lichte dressing
- Tomaat met Zeebrugse handgepelde garnalen
- Salade van gemarineerde inktvis & gegrilde paprika's, artisjok & courgettes
- Caesar salade
- Salade niçoise (groene bonen, tonijn, kappers, olijven, ansjovis)
- Zacht gerookt rundvlees, fijn gesneden, "extra vierge" olijfolie en pittige aardappelsla
- Vitello tonnato (in een bouillon gegaard kalfsvlees met een saus van tonijn)

BCFormule II

Buffet koude gerechten:

- Salade van gemarineerde inktvis & gegrilde paprika's, artisjok & courgettes
- Pasta salade met kerstomaat & basilicum
- Caesar salade
- Assortiment van tomaten met mozzarella, basilicum & "extra vierge" olijfolie
- Vitello tonnato (in een bouillon gegaard kalfsvlees met een saus van tonijn)

Buffet warme gerechten:

- Catch of the day met een zachte kokos curry & wilde rijst
- Spicy beef met gewokte groenten
- Coq au vin & krielaardappel

Dessertenbuffet:

- Fantasie van chocolade
- Tiramisu met speculoos & Hasseltse jenever
- Delicatesse van yoghurt & abrikoos

€ 55,00 p.p.

Buffet warme gerechten:

- Artisanale pasta met scampi's & seizoensgroenten
- Roulade van hoevekip geparfumeerd met truffel
- Gegrilde Picanha met een ratatouille van fijne groenten & pepersaus (Picanha is een prachtig stuk rood vlees dat qua malsheid ligt tussen entrecôte en de filet pur)

Dessertenbuffet:

- Harmonie van chocolade
- Fantasie van seizoensfruit
- Delicatesse van yoghurt & abrikoos
- Tiramisu met speculoos & Hasseltse jenever
- Panna cotta van vanille & framboos

€ 62,50 p.p.

Telkens
gepresenteerd
met diverse
seizoensalades
en koude
sauzen



Dineren aan tafel *(vanaf 50 personen)*

BCFormule IV

Drie verschillende hapjes naar inspiratie van de chef worden aan de gasten geserveerd.

Voorgerechten:

- Gemarineerde zalm met een zalf van pastinaak & geconfijte groenten
- Carpaccio van runds & een crème van wintertruffel
- Carpaccio vitello tonato, creatief gebracht
- Kort geschroeide tonijn, avocado, gepofte amarinh & rettich
- Caesar salade

Hoofdgerechten:

- Kabeljauwrug op een bedje van groentepuree & een blanke botersaus
- Rollade van hoevekip, opgevuld met boschampionns & een zalf van kruidenpuree
- Speenvarkenfilet in combinatie met gewokte groenten & een zachte portosaus
- Carré van kalfs met gepofte aardappels & seizoensgroenten

Desserten:

- Cheesecake met bloedsinaasappel
- Dame blanche
- Tiramisu van jenever & Hasseltse speculoos
- Harmonie van witte & zwarte chocolade
- Fantasie vers fruit Atelier V

€ 75,00 p.p.

Dit zijn voorbeelden en worden per seizoen aangepast.

De klant mag per gang kiezen uit één van de vermelde gerechten voor het gehele gezelschap. (Allergieën, vegetariërs kunnen uiteraard aangepast worden).

Bediening en
inkleding
inbegrepen





BBQ Buffetformules

BBQFormule I

Basic BBQ buffet met de volgende variatie:

- Spicy BBQ mergueze
- Huisgemarineerde kippenbrochette
- Homemade beefburger
- Papilotte van Zeeuwse mosselen & witte wijn
- Gepofte aardappel met kruidenboter
- Zomerse salades, diverse sausjes & broodjes

€ 32,50 p.p.

BBQFormule II

Uitgebreid BBQ buffet met de volgende variatie

- Traag gegaard & gelakt buispek
- Gemarineerde kippenbrochette
- Papilotte van Noordzeevis & zeevruchten
- Scampibrochette
- Gegrilde Picanha met een ratatouille van fijne groenten & pepersaus
- Gepofte aardappel met kruidenboter
- Zomerse salades, diverse sausjes & broodjes

€ 42,50 p.p.



DESSERT Buffetformules

DFormule I

Dessertenbuffet met een viertal variaties:

- Crème Brulée
- Tiramisu van speculaas & Hasseltse jenever
- Mini Boules de Berlin 'Nutella'
- Cheesecake met bloedsinaasappel
- Harmonie van witte & zwarte chocolade
- Fantasie vers fruit Atelier V

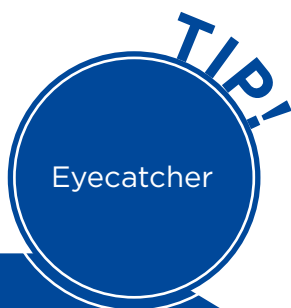
€ 11,00 p.p.

DFormule II

Dessertconcept 'CREATE YOUR OWN SNACK'

We plaatsen een zeer uitgebreid buffet bestaande uit een groot diversiteit van toppings & garnituren. Het buffet wordt aangevuld met vers vanille-ijs. Je kiest op deze manier zelf je garnituren.

€ 9,50 p.p.





Dranken per consumptie

Drank verrekend per consumptie à € 2,60

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Minute Maid
- Chaudfontaine plat
- Chaudfontaine bruis
- Bier
- Koffie & Thee

Drank verrekend per consumptie à € 4,00

- Witte wijn
- Rode wijn
- Rosé wijn

Drank verrekend per consumptie à € 7,00

- Martini Brut

ALL-IN Softdrinks

Een all-in formule bestaande uit enkel frisdrank gedurende 3 uur met bediening aan € 17,50 p.p.

Extra uren worden aangerekend aan € 5,00 p.p.

Formules enkel geldig voor het gehele gezelschap.

Supplement koffie & thee aan € 2,60 p.p.

Details all in-formule:

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Chaudfontaine plat
- Chaudfontaine bruis
- Minute Maid Orange

ALL-IN Alcohol

Een all-in formule met een glaasje bubbels als apéro, bier, fris & wijn gedurende 3 u. met bediening aan € 21,00 p.p.

Extra uren worden aangerekend aan € 6,00 p.p.

Formules enkel geldig voor het gehele gezelschap.

Supplement koffie & thee aan € 2,60 p.p.

Details all in-formule:

- Vino Spumante Martini Brut
- Pils Jupiler
- Witte wijn
- Rode wijn
- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Chaudfontaine plat
- Chaudfontaine bruis
- Minute Maid Orange
- Supplement Champagne Piper Brut aan € 45,00 per fles
- Supplement Bombay Sapphire aan € 45,00 per fles
- Supplement Fever-Tree Premium tonic aan € 2,60 per eenheid



MICE drinksformule

Een all-in formule met 1 uur frisdrank & koffie/thee bij het ontbijt, 1,5 uur frisdrank & koffie/thee bij de lunch, namiddag koffiepauze van 0,5 uur & een afterdrink van 2 uur met onderstaand gamma aan € 29,00 p.p. Dranken door middel van drankbuffetten.

Details all-in formule:

- Vino Spumante Martini Brut
- Pils Jupiler
- Witte wijn
- Rode wijn
- Coca-cola
- Coca-Cola Zero
- Chaudfontaine plat
- Chaudfontaine bruis
- Koffie/thee
- Minute Maid Orange
- Supplement Champagne Piper Brut aan € 45,00 per fles
- Supplement Bombay Sapphire aan € 45,00 per fles
- Supplement Fevertree Premium Tonic aan € 2,60 per eenheid

SPECIAL drinks

Ontbijt of vieruurtje: Een all-in formule voor bij het ontbijt of als vieruurtje met koffie, thee en een assortiment frisdranken gedurende 1,5 u. aan € 12,50 p.p. Extra uren worden aangerekend aan € 4,50 p.p. Formules enkel geldig voor het gehele gezelschap.

Details all in-formule:

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Chaudfontaine plat
- Chaudfontaine bruis
- Minute Maid orange
- Koffie/thee

Praktische info

- De vermelde prijzen zijn steeds exclusief BTW.
- De vermelde formules zijn exclusief bediening . (met uitzondering van diner aan tafel en bediening achter buffetten)
- Bediening aan € 42,50p.p./u. (met uitzondering van diner aan tafel en bediening achter buffetten)
- De bestelling moet steeds vijf werkdagen op voorhand doorgegeven worden.
- Aantal wijzigingen kan tot 2 werkdagen vooraf.
- Uitkoop catering aan € 7,50 p.p.
- Aanpassingen of wijzigingen van formules mogelijk op aanvraag.
- Parkingwachter € 150,00 p.p. (incl. verzekering, radio gebruik en lunchpakket)
- Hostessen tarief op aanvraag.
- Meubilair inbegrepen tenzij anders vermeld.

