

“ 30 jaar ”
1989-2019



BANKETAANNEMER – TRAITEUR

BVBA ZiJo

Mouterij 9 bus 0402

3190 Boortmeerbeek

OND.NR 0653894123

Rekeningnummer BE71 0017 8272 1469

PRIVE BANKETRUIMTE

“TER BUKEN”

HEYSTRAAT 4A

1910 BUKEN

(WESPELAARSE HOEK)

INLICHTINGEN EN RESERVATIE :

GSM 0475/84.37.26

TEL. 016/65.18.94

E-MAIL INFO@PLETINCKXJOERI.BE

Voor foto's, bezoek onze website WWW.PLETINCKXJOERI.BE

Receptie - en aperitiefhapjes

Formule 1:

Receptieformule met gemengde hapjes voor een tijdsduur van ongeveer 1 uur (exclusief dranken)

7,00 euro

Formule 2:

Receptieformule met gemengde hapjes voor een tijdsduur van ongeveer 2 uur (exclusief dranken)

9,00 euro

Formule 'Deluxe':

Receptieformule voor een tijdsduur van ongeveer 3 uur (exclusief dranken) met 7 mini-gerechtjes op een originele manier- en per persoon gepresenteerd

16,00 euro

Korf gevuld met minibroodjes (+/- 70 stuks)

75,00 euro

Cava of Méthode	aan	16,00€/fles
Champagne	aan	30,00€/fles
Fruitsap	aan	5,00€/fles

Koude voorgerechten

Sneeuwcrab en roodbaars in een rolletje van gerookte zalm
13,90 euro (geleverd 13,10 euro)

Spaanse ham in combinatie met Schotse gerookte zalm en polderaardappel
12,50 euro (geleverd 11,80 euro)

Vitello tonnato
13,00 euro (geleverd 12,30 euro)

Carpaccio van rundsvlees, kaasschilfers, notensla en zongedroogde tomaatjes
12,50 euro (geleverd 11,80 euro)

Onze "garnaalcocktail" (met de 'echte grijze')
15,00 euro (geleverd 14,20 euro)

Gandaham met gemarineerde meloenblokjes en notensla
11.00 euro (geleverd 10.40 euro)

Fantasie van gerookte vis
13,50 euro (geleverd 12,70 euro)

Lauwe salade met spekreepjes,scampi,kippenreepjes,fijne boontjes
en foie gras
16,00 euro

Soepen

Velouté van hoevekip met z'n garnituur
3,90 euro (geleverd 3,70 euro)

Soepje van vergeten groenten en tomaten
3,90 euro (geleverd 3,70 euro)

Roomsoepje van prei en venkel met rivierkreeftjes
4,10 euro (geleverd 3,90 euro)

Heldere bouillon met fijne groenten
3,90 euro (geleverd 3,70 euro)

Tomatenroomsoep met "ballekes"
3,90 euro (geleverd 3,70 euro)

Aspergesoepje met julienne van ham
4,10 euro (geleverd 3,90 euro)

Fluweelsoepje van boschampignons met lookbroodjes
4,50 euro (geleverd 4,25 euro)

Vissoepje zoals in Oostende
6,50 euro (geleverd 6,10 euro)

Roomsoepje van Kampenhouts witlof en witbier
3,90 euro (geleverd 3,70 euro)

Warme voorgerechten

Normandische tongfilets met hertoginaardappel
14,20 euro (geleverd 13,40 euro)

Kabeljauwhaasje met brunoisegroenten in bladerdeeg
14,20 euro

Combinatie van Sint-Jacobsnoot , zwarte pens en chorizo
16,00 euro

Pasta, rivierkreeftenstaartjes, kreeftensaus en basilicum
13,60 euro (geleverd 12,80 euro)

“Videeke” met vis , fijne groenten en grijze garnaltjes
14,00 euro (geleverd 13,20 euro)

Tongfilets met witlofsnippers en kruidenroom
14,20 euro (geleverd 13,40 euro)

Vispannetje met witte wijnsaus en groentesnippers
14,10 euro (geleverd 13,30 euro)

“Koninginnehapje” van kip, balletjes, champignons
12,00 euro (geleverd 11,30 euro)

Scampistaartjes in roomsausje met champignons en grijze garnaltjes
15,00 euro (geleverd 14,20 euro)

Hoofdschotel vlees & gevogelte

Samenspel van parelhoen en witlof met zachte peperroom en seizoensgroenten
19,00 euro (geleverd 17,90 euro)

Rosbief met groentjes van het seizoen en aardappelkroketjes
18,90 euro

Rolletje van Gandaham, kalkoen en witlof met aardappelrosti en kalfsjus
17,90 euro (geleverd 16,90 euro)

Filet pur met duo van sausen en groenteassortiment (het beste stuk!)
25,00 euro

Eendenborst "à l'orange" met aardappelrosti en seizoensgroenten
20,35 euro

Lamskroontje met groentenpallet en oude mosterd
25,00 euro

Filet pur van het varken met seizoensgroentjes, kampernoelies en kroketjes
18.50 euro (geleverd 17,50 euro)

Kalfsnootje met oesterzwammen en preistoemp

19,00 euro

Filet van speenvarkentje met seizoensgroenten en sjalotsausje
18,00 euro (geleverd 17,00 euro)

Warm buffet : keuze van 3 gerechten, met groentekrans en kroketjes
25,00 euro

* hoofdschotels van vis en wild zijn ook verkrijgbaar

Nagerechten

Ijsroombuffet met aangepast garnituur

7,40 euro

Duo van fijn gebak

6,50 euro (geleverd 6,10 euro)

"Ne goeie Dame Blanche"; huisgemaakt roomijs, verse chocoladesaus en slagroom

7,15 euro

Chocolade moelleux met ijsroom

6,50 euro

Profiterolles met ijsroom, chocoladesaus en advocaat

7,50 euro

Dessertenbord "TER BUKEN"

7,90 euro

Feestgebak in biscuit (min. 20 pers.)

7,50 euro

Dessertbuffet (minimum 6 soorten)

9,40 euro (geleverd 8,50 euro)

Buffet van kazen

11,00 euro (geleverd 10,40 euro)

Koffie of thee bij het nagerecht

1,70 euro / per persoon

“ALL-IN” – FEESTMENU – “Ter Buken”

Aperitief met hapjes

~

Buffetje met o.a. gerookte zalm, grijze garnalen, gerookte forel,
vitello tonnato, carpaccio, Spaanse ham en saladbar

~

Soepje naar keuze

~

Sorbet

~

Warm buffet met
Stoofpotje van tong, scampi's en fijne groenten
Speenvarken met champignonroomsaus
Kalkoenfilet , Gandaham en witlof met kalfsjus
Aardappelgratin & kroketjes

~

Dessertbord

~

Koffie

70,00 euro / per persoon

! in dit feestmenu is alles inbegrepen ; zaal, personeel, apero,wijnen,waters,
pilsbieren en koffie ...voor een maximum tijdsduur van 8 uren !
Duvel en abdijbieren worden afzonderlijk aangerekend.

Buffetten

Standaardbuffet

*24,00 euro / per persoon
(geleverd 22,00 euro)*

fijne plakjes gerookte Schotse zalm
combinatie van tonijn & perzik
fantasie van zalm
tomaat gevuld met "grijze" garnaaltjes
gerookte eendenborst
Belgische ham met meloen
carpaccio met kaasschilfers en zongedroogde tomaatjes
hamrolletje met asperges
filet van hoevekip
groentjes, slasoorten, inlands en exotisch fruit, aardappelsalade,
sausjes en broodjes

Luxe buffet

*29,50 euro / per persoon
(geleverd 27,80 euro)*

fijne plakjes gerookte Schotse zalm
pekelharing met kruidendressing
combinatie van tonijn & perzik
gerookte forelfilets
fantasie van zalm
tomaat gevuld met "grijze" garnaaltjes
gerookte eendenborst
gekruide boutjes en filet van hoevekip
gekookte ham met asperges
Belgische ham met meloen
paté van het seizoen
carpaccio met peccorinikaas
slasoorten, inlands en exotisch fruit, aardappelsalade, pastasalade,
sausjes en minibroodjes
~
assortiment van kazen

Buffet "Ter Buken"

37,00 euro / per persoon

fijne plakjes gerookte Schotse zalm
gerookte heilbotplakjes
gerookte forefilets
fantasie van zalm
haringfilets met kruidendressing
combinatie van tonijn & perzik
tomaat met "grijze" garniaaltjes
carpaccio van rundsvlees met peccorinikaas
paté van het seizoen
Belgische ham met zongedroogde tomaatjes
gekruide boutjes en filet van hoevekip
gerookte eendenborst
salad bar & sausjes & broodsoorten
~
soepje naar keuze
~
bighaasje met peperroomsaus
stoofpotje van vis- en zeevruchten
aardappelgratin
~
feestgebak
of assortiment van dessertjes

“Breughelbuffet”

Hespenrolletjes met asperges
Gerookte ham met knolseldersalade
Gekruide kalkoenfilet met fruit
Kop met eigen saus
Makreelfilet met fijne boontjes
Zure haringfilet
Patéssoorten
Eitjes
Salad bar, sausjes, broodsoorten

~

Witte & zwarte pensen met appelmoes
Balletjes met krieken

~

Taarten, chocomousse, rijstpap

26,50 euro / per persoon
(geleverd aan 25,00 euro / per persoon)

Brunch

“Ter Buken“

Van 10.00u tot 16.00u - minimum 30 personen

Aperitief

~

Ontbijt :

Mini koffiekoekjes

Fijne vleeswaren

Broodsoorten

Spek, champignons en eieren

~

Koud buffet :

Zalm “Belle-vue”

Gerookte zalm

Gerookte forel

Tomaat garnaal

Spaanse ham

Carpaccio

met salad bar

~

Warm buffet :

Vispannetje

Varkenshaasje met peperroom

Kalkoenfilet met trappistenbier

met aardappelgratin

~

Dessert :

Minigebakjes & kaasplank

38,00 euro

All-in 52,00 euro (excl. Duvel en abdijbieren)

B.B.Q. in “Ter Buken”

BBQ aan 20,00 euro per persoon :

assortiment vleessoorten en vis (samen te bepalen)
steak of entrecôte
aardappelsalade
pastasalade
groenten assortiment
sausjes
broodjes

BBQ – menu aan 30,00 euro per persoon :

Voorgerechtjes op de BBQ

~

assortiment vleessoorten en vis (samen te bepalen)
steak of entrecôte
aardappelsalade
pastasalade
groenten assortiment
sausjes
broodjes

~

Dessert op BBQ

BBQ – bestellingen of BBQ op een andere locatie aan 18,00 euro per persoon (personeel en houtskool niet inbegrepen):

assortiment vleessoorten (samen te bepalen)
aardappelsalade
pastasalade
groenten assortiment
sausjes
broodjes

“ CARTE BLANCHE “

Laat ons weten wat u absoluut niet wil en geef ons uw voorkeur.
U laat de volledige verzorging van Uw menu over aan ons.
Onze inspiratie en het seizoen voor één vaste prijs !!
Deze formule geeft ons de kans om te werken met de beste en mooiste
produkten.

Aperitief met hapjes

~

Voorgerecht met vis

~

Soep

~

Tussengerecht met vis (+ 8,00 euro)

~

Hoofdschotel met vlees of gevogelte

~

Dessert

~

Koffie

45 euro , inclusief aperitief

(andere dranken niet inbegrepen)

??? ... De meest gestelde vragen ... ???

Hoeveel bedraagt de huur van de zaal ?

- De huur van de zaal bedraagt 300 euro, deze prijs omvat het schikken van de zaal en dekken van de tafels alsook borden, bestek, ..., tafellinnen, schoonmaak van de zaal, ... (voor een tijdsduur van max 8 uur).
- Voor feesten die 's middags beginnen en minder dan 6 uur duren krijgen 50% reductie op de zaal !

Verzorgen jullie ook feesten in andere zalen ?

Wij verzorgen ook feesten op verplaatsing in een zaal van Uw keuze.

Kunnen wij iets bestellen voor thuis ?

Ja, hiervoor hebben wij "prijzen geleverd" voorzien.

Hoe zit het met de kosten voor de bediening ?

In de prijzen van de gerechten is de personeelskost inbegrepen met een maximum van 8 uur. Uitzondering hierop zijn de leveringen.

- Voor de feesten is het personeel inbegrepen tot twee uur na het beëindigen van het overeengekomen menu. Nadien zijn deze te betalen aan 30,00 euro per uur / per personeelslid met een minimum van twee kelners.
- Wij voorzien een tijdsspanne van één uur voor elk gerecht, indien anders gewenst worden de personeelsuren voor extra pauze aangerekend aan 30,00 euro per uur / per aanwezig personeelslid.

Vb.: Aanvang feest om 18.00uur.

Receptie tot 19.00uur.

4-gangenmenu aanvang gang 1 om 19.00uur

gang 2 om 20.00uur

gang 3 om 21.00uur

gang 4 om 22.00uur

Einde menu om 23.00uur.

Personeel inbegrepen tot 00.00uur. Nadien te betalen.

- Voor de totale tijdsduur van een feest voorzien wij 8 uren, per extra uur vragen wij een supplement van 100,00 euro per uur voor de extra kosten.

Wat is de kostprijs van de dranken ?

Ons drankforfait bedraagt 23,00 euro per persoon en omvat alle dranken (exclusief duvel en abdijbieren) die gebruikt worden na de receptie en vanaf het begin van Uw feestmaal tot het einde. Maximum 8 uren.

U kan ook alle dranken laten opschrijven aan de vastgestelde prijzen :

Witte huiswijn, rode huiswijn	aan	16,00 euro / fles
Pilsbieren en frisdrank	aan	2,00 euro / glas
Kriek, Hoegaarden	aan	2,00 euro / glas
Abdijbieren en duvel	aan	3,50 euro / glas
Flessen water	aan	5,00 euro / fles

Bij eigen wijnbezorging vragen wij stopgeld ten bedrage van 5,00 euro per fles.

Is er een sluitingsuur?

Ja, om ons en onze burens de nodige rust te gunnen, vragen wij te stoppen om 03.00 uur.

Wanneer laten wij onze menukeuze weten ?

Uw menu willen wij graag 3 weken op voorhand weten alsook een raming van het aantal genodigden, het juiste aantal dient ons gemeld ten laatste zeven dagen vóór de feestdatum .

Kan er iets anders voorzien worden voor de kinderen ? Ja, zonder probleem.

Wanneer dienen wij onze feest te betalen ?

Betalingen van Uw feest dienen te gebeuren in de week na Uw feestdatum.

Wie drukt de menu's ? DVF te Haacht is een leuk adresje hiervoor.

Zorgen jullie voor muziek ?

Wij zorgen alleen voor achtergrondmuziek maar kunnen wel discobar "**Scooby-doo**" aanbevelen . (GSM 0499/429256).

Nog enkele algemene voorwaarden :

- Eventueel gebruik van de zaal zal alleen geschieden in privé verband en is enkel toegankelijk voor personen die deelnemen aan de receptie en / of feest.
- De traiteurdienst "Pletinckx", BVBA ZiJo is niet aansprakelijk voor gebeurlijke ongevallen.
- Het aanbrengen van speciale versieringen dient voorafgaand gevraagd en besproken met de zaakvoerder.
- Indien er een springkasteel, discobar of andere vormen van vermakelijkheid die extra elektriciteit vergen gehuurd zijn, vragen we de zaakvoerder hiervan op voorhand in te lichten en zal een vergoeding gevraagd worden van 20 euro.
- Een prijsofferte is twee maand geldig, voor langere termijnen geldt voorbehoud van wijziging.
- Zijn niet in de prijs inbegrepen, tenzij anders overeengekomen:
 - eventuele schade aan materieel of het verdwijnen ervan
 - huur van materiaal gevraagd door de onderschrijver
 - alle dranken.
- BTW inbegrepen in onze prijzen.
- Het juiste aantal genodigden dient ons gemeld ten laatste zeven dagen voor de feestdatum.
- Bij annulatie één week voor het feest is er een schadevergoeding van 50 % verschuldigd. Eén dag voor het gebeuren is dit 80 % .
Deze procentuele schadevergoeding wordt berekend op het bedrag van het gekozen menu, vermenigvuldigd met het aantal deelnemende personen.
- Belangrijk!! Betaling van het saldo dient te gebeuren de week na het feestmaal.
Zonder uitzondering!

Rev.01/12/2019