

**“ 33 jaar ”**  
1989-2022



**BANKETAANNEMER – TRAITEUR**  
BVBA ZiJo  
Mouterij 9 bus 0402  
3190 Boortmeerbeek  
OND.NR 0653894123  
Rekeningnummer BE71 0017 8272 1469

**PRIVE BANKETRUIJTE**  
“TER BUKEN”  
HEYSTRAAT 4A  
1910 BUKEN  
(WESPELAARSE HOEK)

**INLICHTINGEN EN RESERVATIE :**  
GSM 0475/84.37.26

E-MAIL [INFO@PLETINCKXJOERI.BE](mailto:INFO@PLETINCKXJOERI.BE)  
Voor foto's, bezoek onze website [WWW.PLETINCKXJOERI.BE](http://WWW.PLETINCKXJOERI.BE)

*Geldig vanaf 1/7/22*

## 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

**17,00 euro**

Korf gevuld met minibroodjes (+/- 70 stuks)

**80,00 euro**

Cava of Méthode	aan	18,00€/fles
Champagne	aan	32,00€/fles
Fruitsap	aan	5,00€/fles

## Koude voorgerechten

Vitello tonnato

14,00 euro

Sneeuwcrab en roodbaars in een rolletje van gerookte zalm

15.50 euro

Onze "garnaalcocktail" (met de 'echte grijze')

17,00 euro

Spaanse ham in combinatie met Schotse gerookte zalm en polderaardappel

15.00 euro

Carpaccio van rundsvlees, kaasschilfers, notensla en zongedroogde tomaatjes

14.00 euro

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

19,00 euro

Gandaham met gemarineerde meloenblokjes en notensla

13.00 euro

Fantasie van gerookte vis

15,50 euro

## Soepen

Velouté van hoevekip met z'n garnituur  
4.00 euro

Roomsoepje van prei en venkel met rivierkreeftjes  
5.00 euro

Tomatenroomsoep met "ballekes"  
4.50 euro

Soepje van vergeten groenten en tomaten  
4.00 euro

Heldere bouillon met fijne groenten  
4.00 euro

Aspergesoepje met julienne van ham  
4,50 euro

Fluweelsoepje van boschampignons met lookbroodjes  
4,50 euro

Vissoepje zoals in Oostende  
7,50 euro

Roomsoepje van Kampenhouts witlof en witbier  
4.00 euro

## Warme voorgerechten

“Videeke” met vis , fijne groenten en grijze garnaltjes  
16,00 euro

Normandische tongfilets met hertoginaardappel  
16,00 euro

Kabeljauwhaasje met brunoisegroenten in bladerdeeg  
17,00 euro

Combinatie van Sint-Jacobsnoot , zwarte pens en chorizo  
18,00 euro

Pasta, rivierkreeftenstaartjes, kreeftensaus en basilicum  
16,00 euro

Vispannetje met witte wijnsaus en groentesnippers  
16,00 euro

“Koninginnehapje” van kip, balletjes, champignons  
14,00 euro

Scampistaartjes in roomsausje met champignons en grijze garnaltjes  
17,00 euro

Tongfilets met witlofsnippers en kruidenroom  
16,00 euro

## Hoofdschotel vlees & gevogelte

Filet pur van het varken met seizoensgroentjes, kampernoelies en kroketjes  
20,50 euro

Samenspel van parelhoen en witlof met zachte peperroom en seizoensgroenten  
20,00 euro

Rosbief met groentjes van het seizoen en aardappelkroketjes  
20,50 euro

Rolletje van Gandaham, kalkoen en witlof met aardappelrosti en kalfsjus  
18,50 euro

Eendenborst "à l'orange" met aardappelrosti en seizoensgroenten  
23,50 euro

Lamskroontje met groentenpallet en oude mosterd  
29,00 euro

Kalfsnootje met oesterzwammen en preistoemp  
21,00 euro

Filet van speenvarkentje met seizoensgroenten en sjalotsausje  
20,50 euro

Warm buffet : keuze van 3 gerechten, met groentekrans en kroketjes  
27,00 euro

\* hoofdschotels van vis en wild zijn ook verkrijgbaar

## Nagerechten

Dessertenbord "TER BUKEN"

8,20 euro

Ijsroombuffet met aangepast garnituur

7,50 euro

Duo van fijn gebak

7,00 euro

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

7,50 euro

Chocolade moelleux met ijsroom

7,50 euro

Feestgebak in biscuit (min. 20 pers.)

8,00 euro

Dessertbuffet (minimum 6 soorten)

9,50 euro

Buffet van kazen

13,00 euro

Koffie of thee bij het nagerecht

2,00 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 inbegrepen ; personeel, apero,wijnen,waters, pilsbieren en  
koffie ...voor een maximum tijdsduur van 8 uren !

Huur zaal ( 325€) Duvel en abdijbieren worden afzonderlijk aangerekend.



## Buffetten

### **Standaardbuffet**

*25,00 euro / per persoon*

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**

*31,00 euro / per persoon*

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"**

40,00 euro / per persoon

fijne plakjes gerookte Schotse zalm  
gerookte heilbotplakjes  
gerookte forelfilets  
fantasie van zalm  
haringfilets met kruidendressing  
combinatie van tonijn & perzik  
tomaat met "grijze" garnaltjes  
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  
~  
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  
Patésorten  
Eitjes  
Salad bar, sausjes, broodsoorten

~

Witte & zwarte pensen met appelmoes  
Balletjes met krieken

~

Taarten, chocomousse, rijstpap

**30,00 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

met aardappelgratin

~

Dessertbord

**38,00 euro**

**All-in 52,00 euro ( excl. Zaal (325€) en Duvel en abdijbieren)**

## B.B.Q. in "Ter Buken"

### BBQ aan 22,00 euro per persoon :

assortiment vleessoorten  
steak of entrecôte  
aardappelsalade  
pastasalade  
groenten assortiment  
sausjes  
broodjes

### BBQ – menu aan 32,00 euro per persoon :

Voorgerechtjes met vis op de BBQ

~

assortiment vleessoorten steak of entrecôte  
aardappelsalade  
pastasalade  
groenten assortiment  
sausjes  
broodjes

~

Dessert op BBQ

### BBQ – bestellingen of BBQ op een andere locatie aan 20,00 euro per persoon (personeel en houtskool niet inbegrepen):

assortiment vleessoorten  
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

50 euro , inclusief aperitief

( andere dranken niet inbegrepen )

## **??? ... De meest gestelde vragen ... ???**

### Hoeveel bedraagt de huur van de zaal ?

- De huur van de zaal bedraagt 325 euro voor feesten minder dan 7 uur en voor langer dan 7 uur 450€. Deze prijs omvat de energiekosten !!! , het schikken van de zaal en dekken van de tafels alsook borden, bestek, ..., tafellinnen, schoonmaak van 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 . Afhankelijk van de regio kan hiervoor een kost aangerekend worden.

### 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 27,00 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	18,00 euro / fles
Pilsbieren en frisdrank	aan	2,50 euro / glas
Kriek, Hoegaarden	aan	3,00 euro / glas
Abdijbieren en duvel	aan	4,00 euro / glas
Flessen water	aan	5,00 euro / fles

Bij eigen wijnbezorging vragen wij stopgeld ten bedrage van 6,00 euro per fles.

Is er een sluitingsuur?

Ja, om ons en onze burens de nodige rust te gunnen. We vragen te stoppen met muziek uiterlijk om 2.30 uur en om 03.00 uur sluiten we.

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 40,00 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.01/7/2022