



Catering verzorgd door Prullenbos

Boshapjes (bij aperitief)

Hapjes @ €1,50 per soort per persoon:

- Nacho's met verse kaasdip
- Calamares met dipsausje
- Bruschetta met tomatensalsa
- Lookbroodjes
- Gazpacho
- Tomaat-mozzarella

€2,00 per hapje per soort per persoon:

- Camembert to share
- Loempia's met dipsausje
- Verwarmd soepje
- Scampi met kokos en curry
- Champignon met kruidenkaas
- Gemarineerde kippenboutjes met dipsausje
- Pittige fetakroketjes met dipsausje
- Wrapspiesjes met kruidenkaas en zalm
- Dadels met spek

BosBBQ vanaf 30 personen

1) Formule aan €28 per persoon:

- 8 koude groenten (sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, witte kool, seizoensgebonden groenten)
- Pastasalade
- Ovenbrood
- Lookboter
- Koude & warme sauzen
- Drie stukken vlees/vis/veggie keuze uit: barbecueworst, merguez, breugelspek, gemarineerde kipfilet, varkensbrochette BBQ steak, kippenballetjesbrochette, zalmpapillot, veggieburger, haloumi, falafel.

2) Formule aan €32 per persoon

- 8 koude groenten (sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, witte kool, seizoensgebonden groenten)
- Pastasalade
- Ovenbrood
- Lookboter
- Koude & warme sauzen
- Vier soorten vlees/vis/veggie keuze uit: barbecueworst, gemarineerde kipfilet, BBQ-steak, merguez, breugelspek, varkensbrochette, kippenballetjesbrochette, zalmpapillot, varkenshaasje, scampibrochette en gemarineerde rib, veggieburger, haloumi, falafel.

3) Kids t.e.m. 12 jaar

Eén stuk vlees: € 14,00

Twee stukken vlees: € 16,50

Keuze uit: BBQ-worst, chipolata, kipfilet, kalkoenbrochette, kippenballetjesbrochette of hamburger.

Minder dan 50 personen: Servicekost van 100 euro

Winterbarbecue

- Assortiment breydelspek, beenham, bloedworst, witte worst, merguez
- Warm groentebuffet: savooistoemp, gegratineerde witte kool, rode kool, spruitjes met spek

Prijs: 28 euro per volwassene

Prijs: 16,5 euro per kind

Minder dan 50 personen: Servicekost van 100 euro

Tafelbarbecue tot 30 personen

1) Formule aan €19 per persoon:

- Koude groenten (sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, witte kool, seizoensgebonden groenten)
- Aardappelsalade & taboulé
- Ovenbrood
- Lookboter
- Koude sauzen (mayonaise, ketchup, curry, tartaar, look en cocktail)
- Drie stukken vlees/vis/veggie keuze uit: barbecueworst, gemarineerde kipfilet, mixbrochette, kippenballetjesbrochette, zalm, veggiebunburger en falafel.

2) Formule aan €22 per persoon

- Koude groenten (sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, taboulé, witte kool, seizoensgebonden groenten)
- Aardappelsalade & taboulé
- Ovenbrood
- Lookboter
- Koude sauzen (mayonaise, ketchup, curry, tartaar, look en cocktail)
- Vier soorten vlees/vis/veggie keuze uit: barbecueworst, gemarineerde kipfilet, mixbrochette, kippenballetjesbrochette, zalm, veggiebunburger, scampibrochette

3) Kids t.e.m. 12 jaar

Eén stuk vlees: € 10,00

Twee stukken vlees: € 12,5

Keuze uit: BBQ-worst, chipolata, kipfilet, kalkoenbrochette, kippenballetjesbrochette of hamburger.

Den Bos in met Nutz foodtruck



Mag het eens wat anders zijn? Huur onze foodtruck en wij verwennen jou met lekkere snacks! Wij bieden een breed gamma aan opties aan maar wij zijn ook bereid om tegemoet te komen aan jullie wensen.

Welke snacks zijn dat dan zoal? Croques! Spitburgers!

Allen met een twist aan 5 euro per stuk en met een vegetarisch alternatief.

Huur foodtruck: 150 euro

Ook bieden wij enkele all-in formules voor de foodtruck aan:

Tot 50 personen

voor 1 uur: 10 euro per volwassene, 8 euro per kind

voor 2 uur: 17 euro per volwassene, 12 euro per kind

Tot 100 personen:

voor 2 uur: 10 euro per volwassene, 8 euro per kind

voor 3 uur: 17 euro per volwassene, 12 euro per kind

Meer dan 100 personen:

voor 2 uur: 9 euro per volwassene, 6 euro per kind

voor 3 uur: 12 euro per volwassene, 10 euro per kind

Bij de all-in formule wordt eveneens een buffet met een assortiment aan groenten voorzien.

Bos-ontbijt

Start de dag samen met vrienden en of familie met een uitgebreid ontbijt! Dit wordt elke zondag aangeboden met aankomst tussen 9u en 9u30 en met aankomst tussen 11u30 en 12u voor de uitslapers. Ook is een ontbijt op andere dagen mogelijk voor groepen vanaf 20 personen.

Ons gevarieerd buffet biedt het volgende aan:

Verschillende soorten broden en pistolets, viennoisseries, donuts, peperkoek, zoet (choco, confituur) en hartig beleg (kaas, hesp, salami, frikandon), eitjes met of zonder spek, gekookte eitjes, harde en zachte kazen, gerookte zalm, yoghurt, verse fruitsalade, granola, pannenkoeken & wafels

Bij aankomst wordt voor iedereen een glas vers fruitsap geserveerd aan tafel.

1 warme drank naar keuze & verfrissende watercentrifuge inbegrepen in de prijs.

Prijs per persoon: €20

Bubbelontbijt met een glas cava bij aankomst: €23 per persoon

Kinderen van 3 tot 12 jaar kunnen genieten van het Eekhoornontbijt: €10,00

Kinderen onder 3 jaar ontbijten gratis!

Reservatie via onze website is noodzakelijk:

Het Prullenbosontbijt kan eveneens gereserveerd worden voor grote groepen tot 110 personen.

Cadeautip! Je kan een Prullenbosontbijt ook cadeau geven door een Prullenbon te schenken.

Bos-brunch

Iets te vieren? Reserveer bij het Prullenbos een brunch voor je familie en of vrienden!

Wij bieden een zeer gevarieerd buffet aan:

Verschillende soorten broden en pistolets, viennoisseries, peperkoek, zoet (choco, confituur) en hartig beleg (kaas, hesp, salami, frikandon), eitjes met of zonder spek, gekookte eitjes, harde en zachte kazen, gerookte zalm, yoghurt, fruit, granola/muesli, pannenkoeken, soep/gazpacho, tortilla (champignons, ui, tomaat en paprika), tomaat-mozzarella, plaattaart, kip, allerhande soorten groenten en verscheidene gebakjes. Bij aankomst krijgt u een glas vers fruitsap. Koffie & thee zijn inbegrepen in de prijs.

Prijs per persoon: €25,00

Bubbelbrunch met glas cava bij aankomst: €29,00

Eekhoornbrunch voor kinderen van 3 tot 12 jaar: €17,00

Kinderen onder 3 jaar brunchen gratis!

De Bos-brunch is enkel op aanvraag voor groepen vanaf 25 personen tot 100 personen.

Broodjesbuffet met of zonder soep

@ €12 per persoon

- 6 mini sandwiches rijkelijk belegd
- Variatie aan zelfgemaakt beleg

@ €15 per persoon

- 6 mini sandwiches rijkelijk belegd
- Variatie aan zelfgemaakt beleg
- Verse soep

Desserten

Dessertbuffet @ €10 per persoon, @ €7 per kind (tot 12 jaar)

Diverse taarten (hoeveelheid naargelang aantal personen) in samenwerking met Nadia's Cakes:

- frisse kaastaart met speculoos
- millefeuille met appel
- seizoensgebonden crumble
- zachte chocoladetaart met pecannoten (gluten- en lactosevrij)
- citroen meringue

Daarnaast omvat het buffet ook:

Chocolademousse, fruitsalade en een pannenkoekentoestel met vers gemaakt pannenkoekendeeg en toebehoren.

Opgelet: indien enkel voor het dessertbuffet wordt gekozen, bedraagt de kostprijs 16 euro per volwassene en 10 euro per kind.

Ijsslam/ijstaart @ €4 per persoon

Op maat ontworpen ijstaart/ijsslam met persoonlijke touch. Zo is een ijstaart met foto mogelijk en kan er bij grote groepen ook een ijsslam met kudde worden voorzien.

Speciale wensen voor het dessert zoals een huwelijkstaart, cupcakes, verjaardagstaart, e.d.? Vraag ernaar en wij geven jou een dessert op maat.



Catering verzorgd door partners Prullenbos

Sir Jeffrey's Outdoor Cooking Club

Op zoek naar een gastronomische stoere barbecue? Dan ben je bij de Sir Jeffrey's Outdoor cooking club van Meneer aan het juiste adres! In 2017 stonden ze 'all round' op een verdienstelijke derde plaats op het kampioenschap barbecue en eindigden ze met hun voorgerecht op de eerste plaats. Proef van deze culinaire gerechten in het Prullenbos.

Voorbeeldmenu 2021

Fingerfood

Foccacia "rozemarijn"
Pimienton de Padron met gerookte piramidezout
Gedroogde ham & artisjok tapenade

Hapjes

BBQ Balls of fire
kalf – spek – dragon

Buikspek
sambal brandal – krokante ui

Cannelloni rund
krab – crostini - kervel

Leng mousse
hoortje – poeder dille

Hoofdgerechten

Geitenkaas "smoked"
rode biet – groene appel – framboos
tuinkruiden

Noordzeevis
caponata – gremolata – gegrilde citroen
rucola

Parelhoen
groene boontjes – peultjes – tuinbonen
champignon de Paris – saus vin jaune

Kalfsrug
gebrande bloemkool – broccoli – rode ui
ratte aardappelen – jus met wilde tijm

Dessert

Ananas “Pina Colada”
bruine rum – marashino kers – espuma
kokos

Veggie

Fingerfood

Foccacia “rozemarijn”
Pimienton de Padron met gerookte piramidezout
Zwarte olijven & artisjok tapenade

Hapjes

Falafel
kikkererwten – curry – koriander

Carpaccio rode biet
notenolie – feta – gebrande noten

Ijsgekoelde Thom Kha Kai
espuma van citroengras

Bio geitenkaas
hoortje – crumble

Hoofdgerechten

Geitenkaas “smoked”
rode biet – groene appel – framboos
tuinkruiden

Gepofte zoete aardappel
caponata – gremolata – gegrilde citroen
rucola

Noedels
groene boontjes – peultjes – tuinbonen
champignon de Paris – saus vin jaune

Gelakte aubergine
gebrande bloemkool – broccoli – rode ui
ratte aardappelen – jus met wilde tijm

Dessert

Ananas "Pina Colada"
bruine rum – marashino kers – espuma
kokos

Prijslijst Sir Jeffrey's Outdoor cooking club

volwassene (+ 16)	40 pers.	€ 62,00
	60 pers.	€ 58,00
	75 pers,	€ 55,00
Vanaf	100 pers.	€ 52,50
jongeren (12 – 16)	40 pers.	€ 49,00
	60 pers.	€ 47,00
	75 pers,	€ 44,00
Vanaf	100 pers.	€ 42,00
kinderen (4 – 12)	40 pers.	€ 37,00
	60 pers.	€ 34,00
	75 pers,	€ 31,00
Vanaf	100 pers.	€ 29,00



Pic Nic Del Mundo vanaf 50 personen

Pic Nic Del Mundo gaat volop voor een wereldse catering die creatief, innovatief, frivol, lekker, haalbaar én betaalbaar is voor iedereen.

Iris en haar bedrijf hebben een pure passie voor food en (h)eerlijke ingrediënten. Deze mix maakt ieder feest een onvergetelijke en lekkere gebeurtenis!

Walking dinner lente/zomer

Voorbeeldmenu

Hapjes

Thaise ananas 'mar hor' met pindasaus (apero) (koud)

Bloemkoolcouscous met grijze garnaltjes (apero) (koud)

Berloui met Moorse courgettesalade (apero) (warm)

Voorgerechten

Wrapje met hummus, feta (of kofte), gegrilde paprika en rucola (koud)

Spicy mangosoep uit Zanzibar (warm)

Hoofdgerechten

Hawaiï Poké bowl (scampi of qorn, groene salade, edamame boontjes, zeewier, komkommer, ananas, sesam (koud/warm)

Picadillo (Mexicaanse gehaktschotel met paprika, tomaat, kappertjes, olijven, rozijnen) (warm)

Desserts

Chocolademousse met Arogante stoutish (zoet)

Minimuffin met rabarber, gember en amandeltopping (zoet)

Prijzlijst

volwassene (+ 16)	50 personen	€ 42,00
	100 personen	€ 40,00
	200 personen	€ 37,00

Bediening gedurende 2,5u inbegrepen. Per extra uur: 38 euro per ober.

Streetfoodcorners

Azië

Pad thaï (typisch wokgerecht met noedels, groentjes en scampi's) (of veggie met tofu)
+ pittige koosalade

Hawaiï

Poké bowl (gebraden kipfilet, groene salade, zeeviersalade, edamame boontjes, komkommer,
mango, curry saus, sesamzaadjes)
(veggie met quorn)

Mexico

Picadillo (Mexicaanse gehaktschotel met paprika, tomaat, kappertjes en olijven) (of veggie met
seitangehakt)
+ nachochips
+ groen slaatje met witloof, granaatappelpitjes en pittige pecannoten

Peru

Lomo saltado (rundsstoofpot met tomaat, rode ui en pisco) (vlees)
Quinoasolterito (quinoasalade met maïs, tuinbonen, tomaat,..)

Ethiopië

Doro wot (kipstoofpotje met berberesaus)
Groentenwot
+ brood

New York

Mexican Burger met kippengehakt, guacamole, tomatensalsa en rucola
Sweet Patato burger met gemalen kaas, zure room en rucola

Marokko

Tajine kefta (pittige lamsgehaktballetjes in tomaten-koriandersaus)
Marokkaanse salade

+ turks brood

Italië

Pasta met spinazie en 3 kazen (veggie)

Slaatje met rucola en citroen

Frankrijk

Tartiflette (typische aardappelschotel met kaas, wijn en spek uit de Savoie) of tartiflette met gerookte zalm en camembert + slaatje met witloof en appeltjes

Prijzlijst

3 foodstalls:

volwassene (+ 16)	50 personen	€ 37,00
	100 personen	€ 32,00
	200 personen	€ 30,00

Huur: 125 euro foodstalls

Bediening inbegrepen gedurende 2u. Per extra uur: 38 euro per ober.