



PRULLENBOS



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, scampibrochette, 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

Indien er nog groepen genieten van de BBQ, valt de servicekost weg 😊

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

Indien er nog groepen genieten van de BBQ, valt de servicekost weg 😊

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, veggieburger 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: barbecuworst, gemarineerde kipfilet, mixbrochette, kippenballetjesbrochette, zalm, veggieburger, 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: 12 euro per volwassene, 10 euro per kind

voor 2 uur: 18 euro per volwassene, 14 euro per kind

Tot 100 personen:

voor 2 uur: 12 euro per volwassene, 10 euro per kind

voor 3 uur: 18 euro per volwassene, 14 euro per kind

Meer dan 100 personen:

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

voor 3 uur: 14 euro per volwassene, 12 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 @ €12 per persoon, @ €8 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

Pic Nic Del Mundo vanaf 50 personen

Pic Nic Del Mundo gaat volop voor een wereldse catering die creatief, innovatief, frivool, 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!

Wereldbuffet lente/zomer

Europees buffet

Galletto all'agro (geurig Italiaans kipstoofpotje met pancetta en anjovis) of Polpette
(Italiaanse balletjes met erwtjes in tomatensaus)

Pastasalade met geroosterde groenten en mozzarella of mediterrane aardappelsalade met
artisjok en boontjes Panzanella (Toscaanse broodsalade)

Carpaccio van gerookte zalm

Marokkaans buffet

Tajine kefta Vegetarische tajine uit Marrakech met zoete aardappel, aubergines, courgettes,

Couscoussalade met gedroogde vruchten en noten Yoghurtdressing met honing en ras el

hanout

Turks brood

Aziatisch buffet

Kip Tikka Masala met geroosterde amandelschilfers

Thaise curry met zoete aardappel, aubergines en kokosmelk (+ scampi's)

Aziatische salade met sojadressing

Naan

Zuid-Amerikaans

Picadillo/Picadilla (seitan)gehaktschotel met paprika, tomaat, kappertjes, olijven,...)

Wrapje met guacamole en gerookte zalm

Mexicaanse venkelsalade met appelsien, radijs en granaatappel

Rijst

Prijzlijst voor buffet met 2 continenten

volwassene (+ 16)	50 personen	€ 42,00
	100 personen	€ 38,00
	200 personen	€ 34,00

Prijzlijst voor buffet met 3 continenten

volwassene (+ 16)	50 personen	€ 46,00
	100 personen	€ 42,00
	200 personen	€ 38,00

Walking dinner lente/zomer

Voorbeeldmenu

Hapjes

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

Bloemkoolcouscous met grijze garnaltjes (apero) (koud)

Italiaans glaas met burrata, kerstomaatjes, baslamico en rucolapesto (apero) (koud)

Voorgerechten

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

Spicy mangosoep uit Zanzibar (warm)

Hoofdgerechten

Hawaï 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)

Prijslijst

volwassene (+ 16)	50 personen	€ 45,00
	100 personen	€ 42,00
	200 personen	€ 38,00

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

Streetfoodcorners

Azië

Pad thai (typisch wokgerecht met noedels, groentjes en scampi's) (of veggie met tofu)

+ pittige koosalade

Hawaiï

Poké bowl (gebraden kipfilet, groene salade, zeewiersalade, 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 appeltje

Prijzlijst

3 foodstalls:

volwassene (+ 16)	50 personen	€ 40,00
	100 personen	€ 36,00
	200 personen	€ 32,00

Huur: 125 euro foodstalls

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

Op aanvraag: ook receptie AROUND THE WORLD, DESSERTHAPJESBUFFET of HIGH TEA mogelijk.

Food architect

Kim is een erkende jonge topchef, die met kraakverse en locale kwaliteitsproducten werkt. Hij geeft een unieke twist aan klassiekers of aan nieuwe hedendaagse recepten. Hij maakt steeds een verrassende combinatie van ingrediënten. En, omdat het oog ook wat wil, maakt hij van elk bord een fantastisch pareltje.

Smoke and fire menu

Fingerfood

Prosciutto de Norcia

Crème hazelnoot

Labneh

Komkommer - za'atar - rozemarijn crackers

Hapjes

Griekse Fish cakes

kabeljauw - harissa peper - crumble Kalamantaolijf - aioli

Dorade royal

Zweedse croustade - avocado - citrus

Luikse bbq balls

Bonenkruid - Luikse siroop - geroosterde ui - spek

Zeebrugse grijze garnalen

Gerookte aardappel - bieslook - sjalot

Hoofdgerechten

Taco

Black beans - hoevekip - chipotlesaus - gepekeld rode ui - jonge scheuten

Zoete aardappel

Zure room - gepofte rijst - sumac - dille & limoen vinaigrette

Buikspek

Mango - chili - lente ui - kalfsjus met soya

Pluma Iberico

Gekonfijte grenaille - groene asperge - crème jonge wortel & miso – dragonjus

Dessert

Snickers

Fairtrade Chocolade - dulce leche - geroosterde pinda

Smoke and fire veggie menu

Fingerfood

Geroosterde punt paprika

Crème hazelnoot

Labneh

Komkommer - za'atar - rozemarijn crackers

Hapjes

Libanese Falafel

Kikkererwten - harissa peper - crumble Kalamantaolijf - aioli

Rode biet

Zweedse croustade - avocado - citrus

Geroosterde bloemkool

Bonenkruid - tahin - geroosterde ui

Pas de bleu

Gerookte aardappel - bieslook - sjalot

Hoofdgerechten

Taco

Black beans - gelakte champignons - chipotlesaus - gepekeld rode ui - jonge scheuten

Zoete aardappel

Zure room - gepofte rijst - sumac - dille & limoen vinaigrette

Aubergine

Mango - chili - lente ui - kerri - spinazie

Bimi broccoli

Gekonfijte grenaille - groene asperge - crème jonge wortel & miso - dragonjus

Snickers

Fairtrade Chocolade - dulce leche - geroosterde pinda

Kostprijs menu inclusief btw, exclusief personeel:

Prijs per volwassene: 63,5 euro

Prijs per kind: 29 euro

Personeelskosten:

20 tot 40 pers:

168 euro per uur

40 tot 60 pers:

198 euro per uur

60 tot 80 pers:

275 euro per uur

80 tot 100 pers:

275 euro per uur

100 tot 120 pers:

305 euro per uur

Opbouw en klaarzetten:

Wij komen ongeveer **1u30** op voorhand.

Dat geeft ons voldoende tijd om alles op te bouwen, logistiek op zijn plaats te zetten en alles eens te overlopen met het personeel.

Receptie:

Wij rekenen dat de receptie ongeveer **1u30** zal duren.

5- gangen:

Wij rekenen **40 min voor het dressereren, serveren en afruimen van de gerechten per gang.**

40 min./gang x 5 gangen: 3u20

Afbraak en opkuis:

Opkuis achteraf en wegbrengen van de materialen naar ons atelier.

1u30 min

Er worden dus 8 uren aangerekend.

!Prijzen onder voorbehoud van wijzigingen!