

FEESTEN IN HET BIJHUIS

Formules met onze huiscateraar

De keuken van Het Bijhuis is vooral gericht op ontbijt – lunch en apero. Wenst u tijdens uw feest toch wat anders dan kan een samenwerking met onze huiscateraar wellicht de ideale optie zijn.

Een ruim overzicht van de mogelijkheden worden hieronder nader toegelicht. Uiteraard werken we voor jullie graag ook een persoonlijke formule uit.

BBQ FORMULE

APERITIEFHAPJES

€ 10pp (3 stuks inbegrepen per persoon, +€3 per extra hapje)

- Gazpacho | Feta | Bieslook
- Tartaar van Zalm | Wasabi | Krokantje
- Vitello Tonato | Appelpapper
- Gerookte Paling | Gemarineerde Sjalot | Crème D’Isigny
- Carpaccio van rund | Parmesaan
- “Battuta Piemontese” | Rundstartaar op z’n Italiaans
- Alternatieven steeds mogelijk op aanvraag

BBQ (+2U)

Formule 1 aan €30pp

- Starter: Oosters gemarineerde scampibrochette OF Gemarineerde Gamba’s met look en grof zeezout (Gamba’s + €4pp)
- Gelakte Ribbetjes
- Indische “Tikka Masala” Kipfilet
- Chateau Briand

Formule 2 aan €35pp

- Starter: Oosters gemarineerde scampibrochette OF Gemarineerde Gamba’s met look en grof zeezout (Gamba’s + €4pp)
- Papillot met mosselen lookroom OF papillot met verse seizoensvis (gelieve 1 keuze te nemen)
- Indische “Tikka Masala” Kipfilet
- Chateau Briand OF Entrecôte (gelieve 1 keuze te nemen)

Sauzen :

- Mayo | BBQ-saus | Looksaus | Curry-Chili-saus
- Groene Peperroomsaus (warm) OF Champignonsaus (warm) (gelieve 1 keuze te nemen)

Begeleidend groenten buffet

(5 keuzes inbegrepen, per extra keuze: +€2pp) + Turk broods & boter

- Couscous - Aubergine - Courgette - Feta - Bieslook - Curry
- Farfalle - italiaanse ham - rode pesto - rucola - parmesaan
- Salade Caprese - Tomaat - mozzarella - basilicum - Pijnboompit
- Risoni - zongedroogde tomaten - zwarte olijven
- Radicchio Salade - Geitenkaas - Walnoot - Honing-Mosterd vinaigrette
- Veldsla - Sesam - Soya - « Mango Sambal » - Broccoli - Gemarineerde Tofu - Limoen
- Hummus - Gebakken Bloemkool - Gekarameliseerde Sjalot - Peterselie
- Griekse Salade - rode ui - feta - komkommer - zwarte olijf - groene pepers
- Labneh - Granaatappel - Geroosterde Pistache - Limoen

BBQ Formule Kids (tot 12jaar)

Hapjes aan €5/kind

- Mini Mozzarella - kerstomaatjes
- Mini Croque
- Kippenboutje

BBQ aan €15/kind (3 keuzes & buffet inbegrepen)

- Kipfilet
- Worst
- Hamburger
- Saté
- Mini-steak

Desserten buffet het Bijhuis €10/pp

Divers assortiment aan kleine dessertjes en gebakjes (3st./pp) met onder andere chocomousse, rijstpap, tiramisu, petit fours, macarons, slagroomsoesjes, javanais, miserable en chocoladefontein. € 10/pp

Drankenforfait Het Bijhuis 3-5u

- Volgende dranken worden naar believen geserveerd:
- Bij aperitief: cava – appelsiensap
- Huiswijnen: wit – rood – rosé
- Bieren en frisdranken
- Bruis en plat water op de tafels
- Koffie en thee bij het dessert

Kinderen 0-3: gratis

Kinderen 3-6: € 6,00

Kinderen 6-12: € 10,00

Kinderen 12-16: € 15,00

Volwassenen: € 24,50

Extra's:

Bij feesten met minder dan 20 volwassenen geldt er een supplement van € 200

CULINAIR TAFELN.

VOORBEELDMENU

Suggesties of seizoensmenu is steeds mogelijk op aanvraag, wij werken graag een menu uit op maat van uw eetgewoonten en smaken.

Prijs menu: €57 p.p.

Prijs menu met 2 voorgerechten : €65 p.p.

*** Prijs menu: +€8 p.p.

Aperitief, aangepaste wijnen, water en koffie €35 pp

Hapjes

Gerookte Paling | Gemarineerde Sjalot | Crème D'Isigny | Granny Smith
Rundstartaar "Piemontese" | Parmesaan
Zalm | Mango | Chili

Voorgerecht

Risotto - Gamba - Shiitake - Lente-ui - Tomatencoulis
Of
Coquilles | Zeekraal | Pancetta
Of
Kabeljauw | Bisque | Courgette
Of
Kalfszwezerik | Puree met Zachte Look | Dragon | Truffel

Tussengerecht***

Thaise Curry | Kokos | Mosseltjes
Of
Roodbaars | A La Nage
½ Kreeft Americaine / Belle Vue +€12

Hoofdgerecht

Iberico | Jus | Seizoensgroentjes
Of
Kalfsfilet | Jus | Dragon | Beukenzwam | Seizoensgroentjes
Of
Lamsrack | Honing | Tijm | Rozemarijn | Shiitake +€6

Dessert

Sabayon | Huisgemaakt Vanilleijs "Crème Anglaise" | Citroen | Framboos
Of
Duo van Chocolademousse | Rode Vruchten
Of
Kaasplankje "Inge Schoonvliet" + €10

WALKING DINNER FORMULE

WALKING DINNER “COMPLEET”

Tafelhapjes

3 koude gerechten

Soepje

3 warme gerechten

Dessert Of Bordje met Belgische kazen (+€6pp)

Richtprijs €60 a €70pp

Aperitief, aangepaste wijnen, water en koffie €35 pp

Deze formule omvat een culinaire degustatie van verschillende smaken op een rustig tempo en is een volwaardige maaltijd, wenst u graag aanpassingen te maken, zorgen wij graag voor een offerte/formule op maat.

Voorbeeldgerechten “Koud”

- Gerookte Holstein | Rivierkreeft | Guacamole | Fleur de Sel | Zachtgepekelde Groentjes
- Tataki Tonijn | Wasabimayo | Wakame | Glassnoodle | Oosters Gemarineerde Groentjes
- Witte Asperges (seizoen) | Griuze Garnaal | Griekse Yoghurtdressing | Komkommer
- Oester | Salty Finger | Sjalot | Frambozenazijn
- Vitello Tonato “Classic” | Kalfs | Appelkapper
- Rundstartaar Piemontese | Parmesaan | Extra Vierge
- Paling | Granny Smith | Crème D’Isigny | Gemarineerde Sjalot
- Tartaar Zalm | Granny Smith | Kroepoek van Wasabi | Yuzumayo | Limoen
- Ceviche Classico Tonijn/Zeebaars | Leche De Tigre | Ramanas | Limoe

“Alternatieven en suggesties mogelijk op aanvraag”

Voorbeeldgerechten “Warm”

- Risotto | Gamba | Shiitake | Lentewi | Zachte look | Gekonfijte tomaat
- Coquille | Salicorne | Smeuige aardappelpuree
- Mosseltjes | Thaise Curry
- Kalfszwezerik | Witlof | Puree “Primura” | Kalfsjus | Zwarte Truffel
- Dashi | Coquille | Beukenzwam | Mangetout | Chili
- Zeebaars | Garnalenbisque | Zachte Lookpuree
- Scampi “Black Tiger” | Thaise Curry | Gemarineerde Groentjes | Cashew
- Lamsrack | Honing | Tijm | Rozemarijn | Shiitake | Aardappel
- Filet Pur | Gegrilde Groentjes | Jus | Beukenzwam | Wedges | Chimichurri

“Alternatieven en suggesties mogelijk op aanvraag”

Dessert

- Dessert volgens seizoen en inspiratie van de chef
- Bordje met Belgische kazen en garnituren +€6pp

BIJKOMENDE INFO

- Onze zaak Het Bijhuis is normaal steeds open voor publiek, wenst u het bijhuis compleet af te huren of buiten de openingsuren hebben we een huurprijs van € 400 inclusief personeel en opkuiskosten. Bij feesten met minder dan 20 volwassenen geldt er een supplement van € 200.
- We werken steeds met dagverse ingrediënten en zijn afhankelijk van wat boer en ambacht te bieden heeft, daarom kunnen er lichte wijzigen optreden in het menu.
- Gelieve ook uw eetgewoonten, wensen en allergieën mee te geven, zodat we de nodige aanpassingen kunnen doen.
- Een formule Catering de Cauwer is altijd in combinatie met drankenforfait of forfait aangepaste wijnen.
- Graag wat meer info over de huiscateraar: <https://cateringdecauwer.be/>

DECORATIE & ANIMATIE

Onze ruimtes en tafels hebben al een gezellige en verzorgde aankleding. Voor elk feest worden de tafels natuurlijk geschikt zoals de klant wenst.

Wenst u nog extra aankleding kan dit zeker, we denken dan aan extra bloemen of ballonendecoratie.

Voor de gasten is zowel Het Bijhuis en de tuin ter beschikking, kindjes kunnen gerust in de ommuurde tuin spelen. In Het Bijhuis zelf hebben we de veranda, tussenruimte en achterste ruimte, zo kunt u bijvoorbeeld kiezen om de kindjes de gehele achterste ruimte te laten inpalmen.

Zijn er buiten de reeds aanwezige faciliteiten nog graag extra's is dit zeker bespreekbaar.



RESERVATIEFORMULIER

GEGEVENS KLANT:

.....
.....
.....

DATUM FEEST:

.....

OMSCHRIJVING FEEST:

BEDRAG:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

VOORSCHOT (IBAN "HET BIJHUIS" BE88 0018 5704 0041):

Bij het vastleggen van de datum vragen we een voorschot van € 250.

HANDTEKENING KLANT: