



ETEN | DRINKEN | FEESTEN | VERGADEREN

Laat u prikkelen ...

Wij maken van uw event een verrassend gebeuren. Business of privé, binnen of in openlucht. Walking dinner of een avondje gezellig tafelen. Elk concept vullen we in met een hoogstaande en kwalitatieve keuken, telkens verrijkt met verrassende en speelse toetsen.

Feesten waar u het wil ...

Eerst en vooral kan u terecht in onze eigen feestzaal. Ook slaan wij onze tenten op waar u het wilt. Soms ook letterlijk. Wij toveren elke ruimte om tot een aangename plek om te feesten. Wij creëren de sfeer die u wilt. Een grote bedrijfshal, uw eigen tuin, een voetbalstadion, Onze koks en zaalbediening voelen zich overal thuis.

Aanbieding ...

Hieronder stellen wij graag enkele van onze cateringformules voor. Maar uiteraard luisteren wij naar uw wensen en verlangens. Vervolgens vertalen we dit in dat ene unieke feest dat perfect bij de gelegenheid past. Als gepassioneerde full-service cateraars schrijven we voor elk feest opnieuw een origineel verhaal.

Heeft u vragen of wenst u een afspraak om onze voorstellen eens persoonlijk toe te lichten.

Aarzel niet ons te contacteren op het nummer 0468/172378 of via info@bistrotillo.be

1. Drankenformules

Bieren op fles

Export Super 8 33cl (eventueel ook op vat) € 1.7

Stella 25cl €1.5

Tongerlo blond / bruin € 2.2

Super 8 Blanche €1.7

Duvel € 2.4

Frisdranken & water

Val plat / bruis 1l € 4

Cola 1l € 5

Cola zero 1l € 5

Fanta 20cl € 1,4

Sprite 20cl € 1,4

Cola 20cl €1,4

Cola zero €1,4

Ice tea 20cl € 1,6

Wijnen

Rode huiswijn € 13

Witte huiswijn € 13

Prosecco € 16

(Flessen wijn & water af te nemen per fles)

Warme dranken

Koffie (percolator 1,5l (ongeveer 13 tassen)) € 12

Thee € 1.4



2. RECEPTIES

2.1 Crisps & Dips

Kaas en salamiprikkers

Duo van dips met naanbrood en bruschetta

Mini Tapas: chorizo, Serrano ham, zongedroogde tomaten, ansjovis en grissini

Prijzen op aanvraag



2.2 Little Bites

3 stuks per persoon

4 stuks per persoon

5 stuks per persoon

Prijzen op aanvraag

Koude hapjes:

Parmaham / meloen

Tomaat / mozzarella

Zalmmousse / dille

Blini/gerookte zalm/zure room/tuinkers/lompviseitjes

Eendenmousse/konfituur

Carpaccio/toast/truffel

Soepjes:

Tomatensoep met balletjes

Waterkerssoep met erwtjes

Knolseldersoep, grijze garnalen

Bouillon met primeurgroentjes en kip

Warme hapjes:

Worstenbroodje Pasteitje

Mini Pizza

Quiche Lorraine

Mini kroketje van scampi
en rode curry

Mini kroketjes van wild
(seizoen)

Mini kroketje van
postelkaas

Mini kroketje garnalen

Groentenquiche

Kippenspiesje / pittige mangosaus

Croque /oude kaas / Breughelham / pittige tomatentapenade



3. Buffetten vanaf 10 personen

Koud Zuiders Buffet

Assortiment tapas: chorizo/ olijven/feta
Gemarineerde zalm/dille
Gerookte makreel
Gevulde eitjes
Wrap/kip/ijsbergsla
Vitello tonnato afgewerkt/kappertjes/rucola
Meloen/proscuito
Bocconcini van mozzarella/kerstomaten/basilicum
Pastasalade/scampi/pancetta/groene pesto
Diverse groentesalades volgens seizoen
Focaccia/ciabatta/boter
Aangepaste sauzen

Prijs per persoon: **Op aanvraag**

Koud en Warm Zuiders Buffet

Koud Deel Zuiders Buffet

Tapas/charcuterieschotel:serano/manchego/chorizo/olijven
Carpaccio van gerookte tonijn
Gerookte forel
Gevulde eitjes
Rundscarpaccio/rucola/parmezaan
Tomaat/mozzarella
Gazpacho
Diverse groentesalades volgens seizoen
Focaccia/ciabatta/boter
Aangepaste sauzen

Warm Deel Zuiders Buffet (1 gerecht naar keuze)/ Vanaf 20 personen: 3 gerechten, Apero bruschetta (inbegrepen)

Penne all'arrabiata met gehaktballetjes en courgette
Tortellini met spinazie, ricotta en pancetta
Linguine met scampi, pesto en courgette
Lasagne bolognese
Lasagne van courgetterolletjes/gehakt

Prijs per persoon: **Op aanvraag**

Luxebuffet (vanaf 10 personen)

Gepocheerde zalm
Gemarineerde zalm/dille
Gerookte heilbot
Gerookte tonijn/Parmezaan

Tomaat/garnaal
Gevulde eitjes
Rundscarpaccio/Parmezaanschilders/rucola
Meloen/Italiaanse ham
Pasta/pesto/mozzarella
Caesar salade/kip/croutons
Griekse salade
Aardappelsalade
Witte koolsalade
Groene gemengde salade
Sausjes
Ovenverse broodjes/boter

Prijs per persoon: **Op aanvraag**

Ter aanvulling van de buffetten (min. 15 personen)

Kaasplank met fruit, noten en stokbrood (100gr pp.)

Prijs per persoon: **Op aanvraag**

Brunch

Charcuterieschotel: kaas, hoeveham, rauwe ham, fijnkost en vleessalade.
Broodassortiment, wit, bruin en rozijnen
Sandwiches en boter
Miniboterkoekjes
Soep naar keuze
Spek en eieren
Gerookte zalm
Gevulde eitjes
Halve gevulde tomaten met garnalen
Groenten en cocktailsaus
Kaasplank

Prijs per persoon: **Op aanvraag**

Broodjes buffet

Broodjes, sandwiches(7st./persoon)
Uitgebreide belegschotel
Miniboterkoekjes

Prijs per persoon : **Op aanvraag**

Koud en warm buffet

Koud Gedeelte

Gerookte zalm
Gerookte forel
Carpaccio van tomaat/grijze garnalen
Gedroogde ham/meloen
Pasta/pesto/mozzarella
Gevulde eitjes
Diverse groentesalades volgens seizoen
Aardappelblokjes/bieslook dressing
Aangepaste sauzen
Ovenverse broodjes/boter

Warm Gedeelte (2 gerecht vanaf 10 pers/4 gerechten vanaf 20 pers)

Tongscharrolletjes/zalm/cherrytomaatjes/garnalen
Scampi/milde curry
Varkenshaasje met champignonsaus
Vol-au-vent

Aardappelbereiding 2 naar keuze

Puree
Gratin
Kroketten

Prijs per persoon: Op aanvraag

Ter aanvulling van buffetten

Ratatouille van warme seizoensgroenten (+€2,5/persoon)
Soep van groene asperges (seizoen)(+€3,5/persoon)
Pompoen soep (Winter)

Vlaams buffet

Koud Gedeelte Vlaams Buffet

Gekookt spek
Gentse kop
Mosterd
Kippenboutjes
Gevulde eitjes
Droge worstjes

Warm Gedeelte Vlaams Buffet (1 gerecht naar keuze *)

Witte en zwarte beuling met appelmousse *
Gemarineerde ribben *
Konijn *

Ovenschaal met gehakt *
Groenten assortiment
Aardappelsalade en pasta
Sauzen
Brood assortiment en boter
Rijstpap met bruine suiker
Appeltaart

Prijs per persoon: Op aanvraag

Ter aanvulling van buffetten

Kaasplank met fruit, noten en stokbrood : **prij op aanvraag**

Dessertbuffet

Panna cotta met rode vruchten
Duo van chocolademousse
Gebak
Kleine soesjes
Misérable

Prijs per persoon : **Op aanvraag**

Dessertbuffet

Tiramisu
Chocomousse met vanillesausje
Assortiment kleine gebakjes
Javanais
Verse fruitsalade
Bolletjes ijsroom

Prijs per persoon: Op aanvraag

Uiteraard kan alles op maat uitgewerkt worden.

Bij het huren van de zaal is telkens het volgende inbegrepen:

- Gebruik van alle meubels, materialen en toebehoren ter plaatse
- Opkuis van de vloer (en sanitair)
- Gebruik van de sanitaire voorzieningen en parking
- Gebruik van de keuken
- Gebruik van privéterrassen en tuin

Drank

Drank dient via ons afgenomen te worden. Dit tegen een grote korting t.o.v. de bistro prijzen.

Er is een standaard drankenassortiment voorzien (zie bovenaan) dat naar keuze nog aangevuld kan worden.

Eten

Voor beperkte maaltijden, hapjes (receptie), een dessertsbuffetje, broodjesmaaltijd,... of een buffet kan er samengewerkt worden met de bistro, maar dit is niet verplicht.

Voor uitgebreidere evenementen kan u vrijblijvend samenwerkend met een traiteur van u keuze (wij kunnen u hierin begeleiden) of zelf iets in elkaar steken.

Ook is er op het zijterras plaats voor een mobiele frietkraam of foodtruck.

Klaarzetten

Het starttijdstip voor het klaarzetten van de zaal wordt vooraf afgesproken met de uitbater.

Enkel de gevraagde meubels worden voor u klaargezet. De indeling en aankleding van de zaal dient u zelf te doen tenzij anders afgesproken met de uitbater.

Opruimen & opkuisen

Het opruimen van de zaal dient in principe dezelfde dag nog te gebeuren tenzij anders afgesproken met de uitbater.

De zaal en keuken dienen terug in oorspronkelijke staat en netheid te verkeren na het evenement.

Alle glazen, tafelgerei en dergelijke moet proper afgewassen en afgedroogd terug staan op zijn plaats.

Werkoppervlakken en schabben achter de toog, in de keuken en de toog zelf dienen geïetst te zijn.

Indien er tafels zonder linnen of papier gebruikt zijn dienen deze ook afgekuist te worden.

Wanneer er confetti gebruikt wordt, dient deze bijeen gekeerd te worden en weggegooid alsook zelf aangebrachte decoratie zoals ballonnen, slingers,...

De verdere opkuis van de vloer wordt door de uitbater voorzien.

Terras

Indien het terras gebruikt wordt moet dit nadien terug bijeengezet worden. Verder vragen wij om alle meubels van binnen ook opnieuw binnen te plaatsen.

Afval

Al het afval dient in de daarvoor voorziene vuilbakken of afvalzakken te worden gedeponeerd.

Indien er glas of porselein breekt, gelieve dit dan los bij de vuilbalk te zetten.

De afvalzakken worden door de uitbater opgeruimd.

Meubels & decoratie

Gelieve vooraf aan te geven hoeveel personen jullie verwachten en hoeveel zit- en/of staanplaatsen jullie nodig hebben alsook bijvoorbeeld een buffettafel, cadeautafel,...

(Dit is voor ons belangrijk omdat de overige meubels gestockeerd moeten worden.)

Er zijn vazen, kleine vaasjes voor op tafel, kaarsenhouders en memohouders (A6 formaat) voor op tafel ter beschikking.

Standaard dient u zelf voor bloemen en/of kaarsen te zorgen.

Keuken

De materialen in de keuken mogen gebruikt worden tenzij anders aangegeven:

2 koelingen

Gasvuur met heteluchtoven

Diepvriezer

Linnengoed

Er is linnengoed ter beschikking tegen onderstaande tarieven:

- Serviet € 0,80 per persoon
- Tafellaken € 4 per stuk (dik wegwerp baar dunisoft papier)
- Statafelhoezen gratis te gebruiken

Papieren servieten dient u zelf te voorzien.

Bediening

In de standaard formule is geen bediening inbegrepen.