



GERRITS AMBACHT EVENTS

EVENTORGANISATIE - CATERING

Feestfolder

2024-2025





GERRITS AMBACHT EVENTS

EVENTORGANISATIE - CATERING

Waarborgen

Bepaalde gerechten zullen meegegeven worden op borden, schotels, ... We rekenen hier volgende waarborgen voor aan:

Bord (koude voorgerechten)	€2,00
Stenen ovenschaaltje (warme voorgerechten)	€2,00
Inox ovenschaal (gevulde kalkoen)	€10,00
Groene bak	€5,00

De bestellingen zullen in groene bakken klaarstaan. Indien je de groene bak wenst mee te nemen moet de waarborg daarvoor ter plaatse betaald worden aangezien deze niet in de bestelling opgenomen is.

Hoe bestellen?

Graag 1 week voor de feestdatum bestellen

via mail info@gerritsambacht.be of telefonisch: 0489 34 28 64
of **0485 27 82 69**.

Wij maken een bestelbon op en sturen deze naar u door, inclusief de betaalgegevens. Zodra de betaling ontvangen is, is uw bestelling definitief afgerond en gaan we hiermee aan de slag.

Openingsuren voor afhaal tijdens de feestdagen:

24/12/2024 Open tussen 8u en 13u

25/12/2024 Open tussen 8u en 13u

31/12/2024 Open tussen 8u en 13u

01/01/2025 Open tussen 10u en 11u30



Allergie of intolerantie?

Wij houden rekening met dieetwensen, allergieën en geloofsovertuiging. Neem contact met ons op om de mogelijkheden en alternatieven te bespreken.

-  **bevat geen vlees of vis** (vegetarisch)
-  **bevat geen dierlijke ingrediënten / vegan** (dus lactosevrij, geen vlees/vis, ei, honing)



Aperitiefhapjes

Koude tapas (vanaf 2 personen)

€10,50/pers

Pancetta, Italiaanse ham, gedroogde Ierse lende, truffelsalami, filet d'anvers, vic gigant, Italiaanse salami, Goud Brugge kaas, tapenades, broodjes en toastjes

Eigenbereide ovenhapjes gevuld met verfijnde bereidingen

€8,00/doos

(doos van 10 stuks)  8 min. op 200°

Apero kippenboutjes

€6,00/doos

(doos van 10 stuks)  15 min. op 160°

Voorgerechten

Carpaccio van ons Limousin (rund), Parmezaanse kaas en truffelolie

€12,00/pers

Tongrolletjes met groentevissaus van de chef en pasta (3stuks)

€13,00/pers

Gebakken zalmfilet in dragonsaus van de chef en pasta

€13,00/pers

Hoofdgerechten

vanaf 2 personen

De hoofdgerechten zijn niet voorzien van warme groenten, aardappel- en pasta-bereidingen, maar kunnen wel verder in de folder apart gereserveerd worden. (zie p. 5 en p.6)

 **Bereiding:** Voor 2 pers. 20 min op 160°C / Vanaf 3 pers. 30 min op 160°C

Vis

Traag gegaarde zalm in saus van de chef met dragon €16,00/pers

Tongrolletjes in groentevissaus met kurkuma (5 stuks) €14,00/pers

Vlees

Kalkoenorloff met champignonsaus €15,00/pers

Kalfsgebraad in jussaus met ajuin €16,00/pers

Wild

Gebakken eendenborstfilet in fine champagnesaus €15,00/pers

Reefilet in grand veneursaus €25,00/pers



Vul uw hoofdgerecht
aan met onze groenten,
bijgerechten & sauzen

Zie volgende pagina's (p. 5-6) 

Groenten

Warme groenten

Appel met veenbessen, boontjes met spek, wortelen en erwten €6,85/pers

Appeltjes met veenbessen 🍃 €3,00/stuk

Gebakken erwttjes en worteltjes met ajuin (vanaf 2 pers) 🍃 €3,00/pers

Koude groenten



Koud groentenbuffet 🍃

Een selectie van vers gesneden groenten, zowel zonder (🍃) als met dressing, waaronder Franse boontjes, geraspte worteltjes, komkommerreepjes, frisse tomaatjes met ui en peterselie, frisse groentesalade en huisgemaakte rode bietensalade met stukjes appel en rozijntjes

€5,50/pers

Bijgerechten



Puree 🍃 €3,20/pers

Gratin dauphinois 🍃 €3,20/pers

Verse kroketjes 🍃 €0,35/stuk

Gebakken grillpatatjes 🍃 €2,80/pers

Koude aardappelsalade 🍃 €2,50/pers

Sauzen

Pakket van 4 sauzen 🍷

Tartaar, cocktail, zigeunersaus en Spaanse saus

€2,20/pers

Fine champagnesaus, champignonsaus, grand veneursaus,
en maïsonsaus met dragon

€13,00/kg

vanaf 2 personen

Feestmenu

€54,00/pers

i.p.v. €57,15/pers

APERITIEF

Tapasschotel

VOORGERECHT

Rundscarpaccio Limousin,
Parmezaanse kaas
en truffelolie

HOOFDGERECHT

Reefilet in grand veneursaus
appel in veenbessen, boontjes met spek,
wortelen en erwtjes
gebakken grillaardappelen

Actie aan tafel

Fondue

€12,00/pers

Rundfilet mignon, varkensfilet, kalkoenfilet, kaasbolletjes, kippenbolletjes, specerijenbolletjes, spekvinkjes, st-Michiels worstje

Fondue kind

€5,50/kind

Kaasbolletjes, kippenbolletjes, specerijenbolletjes, spekvinkjes, st-Michiels worstje

Gourmet van de chef

€13,00/pers

Kaashamburgertje, mini wienerschnitzel, St-Michiels worstje, cordon bleu met Brugge goud, slavink, kalfsbrochetje, verse kipfilet lamskotelet, rundfilet mignon, gyros van de chef

Gourmet kind

€7,50/kind

Verse kipfilet, kaashamburgertje, cordon bleu met Brugge goud, mini wienerschnitzel, St-Michiels worstje

Gourmet voor liefhebbers (vanaf 2 pers)

€22,50/pers

Met het beste uit ons assortiment wild (ree) en gerijpt vlees



Toppers onder de klassiekers

Vlees & vis buffet 'royal'

€27,00/pers

Schotel met:

- Vis: gerookte zalm, gestoomde zalm, scampispiesjes van tijgergarnalen, tongrolletje, tonijnsalade van de chef, tomaat met garnaal, eitje met krabmousse
- Vlees: beenham met asperges, Italiaanse ham met meloen, gebakken kippenapero's, salami met hazelnoten, gebakken rosbief, gebakken varkensgebraad
- Gepresenteerd met vers fruit

Groentjes: Een selectie van vers gesneden groenten, zowel zonder (🥬) als met dressing, waaronder Franse boontjes, geraspte worteltjes, komkommerreepjes, frisse tomaatjes met ui en peterselie, frisse groentesalade en huisgemaakte rode bietensalade met stukjes appel en rozijntjes

Sausjes: tartaar, cocktail, zigeunersaus, Spaanse saus

Koude patatjes en stokbrood

Belegde minisandwiches (vanaf 4 pers)

€11,50/pers

7 belegde sandwiches per persoon met verschillende soorten beleg en rijkelijk belegd met groentjes

Indien gewenst kan ander beleg/brood zeker aangevraagd worden! (bv. vegan)






Gevulde bereidingen

Gevulde kalkoen (een festijn vanaf 8 pers)

€10,00/pers

Wij ontbenen voor u de kalkoen en vullen deze met een speciale kerst-vulling. De kalkoen is op een lage temperatuur voorgedaard, zodat deze nog slechts 2 à 3 uur in de oven moet. Een gegarandeerd succes!

 nog 2 à 3 uur op 180°

De saus is inbegrepen in de prijs. U hebt de keuze uit champignonsaus, grand veneursaus of fine champagnesaus.

Gevulde kwartel

€10,00/st

1 pp als voorgerecht, 2 pp als hoofdgerecht

Elegant en verfijnd, uitgebeend en opgevuld met eigen specialiteit. Saus naar keuze inbegrepen. U hebt de keuze uit champignonsaus, grand veneursaus of fine champagnesaus.

 35 min. op 170°



Wild, vers en gerijpt vlees

Rundsvlees, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees en gevogelte is apart verkrijgbaar en versneden naar wens.

Hoe bestellen?

Graag 1 week voor de feestdatum bestellen
via mail info@gerritsambacht.be of telefonisch: 0489 34 28 64
of **0485 27 82 69**.

Wij maken een bestelbon op en sturen deze naar u door, inclusief de betaalgegevens. Zodra de betaling ontvangen is, is uw bestelling definitief afgerond en gaan we hiermee aan de slag.

Openingsuren voor afhaal tijdens de feestdagen:

24/12/2024 Open tussen 8u en 13u

25/12/2024 Open tussen 8u en 13u

31/12/2024 Open tussen 8u en 13u

01/01/2025 Open tussen 10u en 11u30

Notities

Handwriting practice area with horizontal lines and a dotted border.



GERRITS AMBACHT EVENTS

EVENTORGANISATIE - CATERING

info@gerritsambacht.be

T 050 38 55 80

M 0485 27 82 69

www.gerritsambacht.be

Het eventbureau
geworteld in
gastronomische
perfectie