

A Pastabuffet

(vanaf 8 pers.)

Wij werken uitsluitend met verse pasta's !

Vegetarische, glutenvrije of afwijkende pasta's mogelijk op verzoek.

Inclusief: zuiders broodassortiment, twee kazen.

Bain-maries worden gratis aangeboden: verkoop brandpasta € 3.20/st.
(2 per toestel, hersluitbaar).

Borden en bestek kan men huren bij ons.

Het buffetmateriaal dient ons afgewassen terug bezorgd te worden,
zoniet rekenen wij een meerkost aan van min. € 25,00.

De pasta's kunnen makkelijk worden opgewarmd of warm worden afgehaald
waar mogelijk. (vanaf € 250)

Levering eveneens mogelijk vanaf dit bedrag, na tijdige bestelling.

Gratis binnen de straal van 10 km., indien verder a' € 0.50/km.

Prijzen BTW incl.



Peter Daniëls
COOKING CREATIONS

CATERING ■ FEESTZAAL ■ AFHAALTRAITEUR

Petermansstraat 8

Tel.: 011/42 27 13

info@peterdaniels.be

3583 Paal-Beringen

Fax: 011/45 17 23

www.peterdaniels.be

① **Famiglia**

- Pizzaportie als hapje pp (zelf op te warmen) + 3pasta's
 - Lasagne Bolognese
- Spirelli met fondue van tomatenroomsaus, kip en kappertjes
Strozzapreti "Carbonara"
 - 2 soorten vers gemalen kaas
 - Zuiderse broodsoorten

② **Gustoso**

- Pizzaportie als hapje pp (zelf op te warmen) + 3 pasta's
 - Lasagne Bolognese of Lasagne vegetarisch
- OF pennette, paddestoelen, gebakken gehakt, licht pikante tomatenroomsaus
 - Spirelli met spinazie en tonijn
- Reuze ravioli gevuld met: ricotta, aubergine, asperge(seizoen), kip etc...
gekleurde boter, kervel en limoen
 - 2 soorten vers gemalen kaas
 - Zuiderse broodsoorten

③ **Delizioso** (vanaf 12 p)

- Pizzaportie als hapje pp (zelf op te warmen) + 4 pasta's
 - Orecchiette met pesto en Italiaanse venkelworst
 - Lasagne van het huis (mozzarella, tomaat, oregano)
- Mezze rigatoni met gesmolten kerstomaatjes, witte selder en scampi
- Girasoli (gevulde pasta) met scampi, kervel, limoensaus
 - 2 soorten vers gemalen kaas
 - Zuiderse broodsoorten

Mogelijke suggesties

- Raviolacci met tomaat en mozzarella
- Lasagne verde van zalm en spinazie
- Linguine scampi, botersaus met dragon en fijne groentjes
- Canneloni met kalfsvlees, champignons en "Cime di rapé"
- Reuzen ravioli (Giganti) met pancetta, olijfolie en groene asperges (seizoenaanbod)
 - Schelpjespasta, broccolini, olijfolie, coppa, grana padano



Kinderpasta's portie van 400 gr.

Macaroni met kaas en hesp **OF** Spaghetti Bolognese
OF strikjespasta met tomatensaus en vleesballetjes
OF lasagne Bolognese (met mini piccolo)

B Koud Zuiders-Continentaal buffet (vanaf 10 pers.)

Volledig koud (warm kan op verzoek !)
STEEDS MAALTIJDVERVANGEND

Tomaat-buratini, limoenolie, basilicum
Vitello tonato kapperappeltjes, grana padano
Tonijncarpaccio, kappers, citroenzeste, sesam
Gegrilde groene asperges en Seranoham
Gegrilde groentjes met artisjokhart
Arancini al ragu'
Koude pasta "rosso" met kippenreepjes
Libanese bulgursalade met Feta
Champignons à la Greque
Rucolaslaatje met gemarineerde rode ui en zongedroogde tomaatjes
Houmous met Platbrood, munt en pistache
Zuiderse broodsoorten
Oliesetje
Een tiental bereidingen, fris, vers en uiteraard seizoensgebonden.
Inclusief brood, oliën, salades en garnituren.

Mogelijke warme suggesties

Lamsnavarin, kalfsescaloppe Milanese,
osso-bucco, (puntpeper, basilicum, courgette)
zarzuela, tajine van kip en citroen,
melanzane met Parmezaankaas

Prijzen op aanvraag



C Koud (Seizoens) buffet

(vanaf 10 pers.)

- Keurtomaatje "Monegasque "
- Trio van gerookte vis (forel, zalm, makreel)
- Honingtomaatjes met buratini, scampi en basilicum
 - Mootje van roze zalmfilet
 - Opgevulde eitjes
- Mini vogelnestjes van kwarteleitjes
 - Rollade van hoenderfilet
 - Vlaamse asperges
 - Seranoham met meloen
- Traag gegaard, hartig buikspek
 - Rauwkostslaatjes (5)
 - Sausen (2)
 - Aardappel en pastasalade
- Delicatessebroodjes(3) en boter

(Aanpassingen, uitbreidingen mogelijk, informeer naar onze suggesties)



Peter Daniëls
COOKING CREATIONS

CATERING ■ FEESTZAAL ■ AFHAALTRAITEUR

Petermansstraat 8

Tel.: 011/42 27 13

info@peterdaniels.be

3583 Paal-Beringen

Fax: 011/45 17 23

www.peterdaniels.be

D Aperitiefbroodjes uitgebreid, verfijnd gamma (Particuliere prijzen vanaf 10 pers.)

Een verfijnd, rijkelijk gamma aan (aperitief) broodjes.

D.w.z. een formaatje kleiner dan de klassieke lunch(sandwich) broodjes, doch in een zeer uitgebreid gamma; zachte, halfharde, krokante, meergranen, volkoren, muesli, waldcorn, mar Deense smörrebröd, vita-plus etc...)

Zuiders gamma aan ciabata's, foccaccia, tramazoné, pizza romana,

**NIEUW: Schiacciata, salsa, pecorino, coppa,
tapenade van pepers, gerookte paprika**

Zowel open als gesloten, opgevuld, opgespoten, gegratineerd, opgerolde als getoaste varianten, zeer ruim aanbod aan belegsoorten, van klassieke belegsoorten, huisbereide salades, fijnkost charcuterie, (Franse) kazen, gedroogde hamsoorten, gerookte vis, carpaccio, vitello tonato, etc... voor iedereen wel wat !

ZEER RIJKELIJK AFGEGARNEERD

Steeds individueel geplaatst in cuvetten op authentieke houten planken gepresenteerd en op hun beurt sierlijk verpakt.

Afwijkende maaltijden, gluten, lactose vrije, vegetarische, veganistische ... zijn zeker mogelijk.

ZEER GESCHIKT VOOR RECEPTIES, ONTVANGSTEN, DRINKS, BABYBORRELS....

OOK verkrijgbaar in lunchformaat,
in een gelijkaardig gamma, al dan niet met groentjes belegd



Peter Daniëls
COOKING CREATIONS

CATERING ■ FEESTZAAL ■ AFHAALTRAITEUR

Petermansstraat 8

Tel.: 011/42 27 13

info@peterdaniels.be

3583 Paal-Beringen

Fax: 011/45 17 23

www.peterdaniels.be

E Desserten

(vanaf 8 pers, min. 5/soort)

Een gans jaar door dessertdegustatieglaasjes: Duo chocoladeschuim, tirami-su, Panna-cotta van koffie met speculoos,, mousse van passievrucht met meringue, seizoensfruit met mascarponé en crumble en prikker van mini beignets verkrijgbaar. Steeds huisbereid en fijn afgearneerd.

Voor grotere hoeveelheden- uitgebreide lijst verkrijgbaar op verzoek ook desserts buffet



Algemeen:

Wij bieden graag culinair aangepaste gerechten aan voor kinderen, typische diëten, vegetariërs of aangepaste maaltijden. Ethische of medische redenen worden zeker in acht genomen.

Doch we kunnen helaas NIET tegemoetkomen aan alle diëtaire restricties.

**Ons keukenteam is op de hoogte van de allergenen wetgeving.
Bij vragen kan u steeds bij de verantwoordelijke terecht.**

Gerechten en menu's kunnen onderling wijzigen van ingrediënten en samenstelling.

Intoleranties dienen vooraf gemeld te worden, waar mogelijk passen wij deze aan of zoeken een waardig alternatief. Op het ogenblik zelf aan kostprijs om deze alsnog door te voeren.

Bestellingen kunnen persoonlijk op de zaak, online of telefonisch. Graag min. 4 dagen vooraf.

Betalingen enkel cash of payconiq.

Er wordt steeds een waarborg van (min.) € 100 aangerekend voor de materialen, geen wegwerp, steeds porseleinen, inox of glaswerk. Indien deze afgewassen en ongeschonden retour komen ontvangt u deze waarborg uiteraard terug.

Bij tijdige bestelling kunnen borden, bestekken en serviezen bij ons gehuurd worden, mogelijks aangeleverd.

We werken steeds en uitsluitend seizoensgebonden, vandaar dat onderlinge aanpassingen mogelijk zijn. U kan ons steeds en vrijblijvend bereiken op 011/42.27.13



Peter Daniëls
COOKING CREATIONS

CATERING ■ FEESTZAAL ■ AFHAALTRAITEUR

Petermansstraat 8 3583 Paal-Beringen
Tel.: 011/42 27 13 Fax: 011/45 17 23
info@peterdaniels.be www.peterdaniels.be