

Cateringformules Eetcafé Toreke

- Toreke verzorgt catering voor groepen vanaf 40 personen.
- het aantal personen kan met 10% verminderd of vermeerderd worden tot 7 dagen voor het evenement (steeds met een minimum van 40 personen). Daarna zal bij vermindering de volledige prijs aangerekend worden of kunnen we bij vermeerdering niet garanderen het gevraagde aantal personen te ontvangen.
- We koken seizoensgebonden en met verse producten.
- **De beschrijving hieronder geeft een beeld van wat je mag verwachten, maar de gerechten kunnen steeds aangepast worden in functie van het beschikbare aanbod. Het exacte menu wordt vooraf steeds duidelijk gecommuniceerd met de klant.**
- afspraken omtrent allergieën worden in overleg gemaakt

Hapjesbord:

klein (als aperitief vóór de maaltijd): 2,5 € per persoon

groot (bij een receptie zonder maaltijd achteraf): 5 € per persoon

Gemarineerde olijven

Kaasblokjes

Grissini/crackers/brood + groentedip

Zoetzure groentjes

...

Hapjes:

2,5 euro per stuk

Börek

Filodeeghapje met geitenkaas, noten en honing

Burrata met gegrilde groenten

Lamsgehaktballetjes met yoghurtsausje

...

Soep:

4 euro per persoon

Maaltijd vlees of vegetarisch

20 euro p/p en 12 euro voor kleine portie

Stoverij of vegetarische stoverij

Vol au vent of vegetarische vol au vent

Curry met kip of vegetarisch

Tajine met kip of vegetarisch

Pasta bolognaise of vegetarisch

Dessert

6.00 € per persoon

Chocolademousse

Rijstpap

Crème brûlée

Cake

Pannacotta

Fruitsalade

Tiramisu aardbeien/ speculoos

Crumble appel-rabarber /appel- rood fruit

Limoncello-ricotta taart

Chocoladetaart

Dessertbuffet:

8 euro per persoon (verschillende soorten)