

Jo Catering  
Dorp - Oost 2B  
9080 Lochristi

09/348.32.22 of 0495/69.43.97

[www.jocatering.be](http://www.jocatering.be) - [info@jocatering.be](mailto:info@jocatering.be)

btw – nummer: 863-707-794

***Alvorens U deze bundel doorleest, zetten we een aantal afspraken voor U op een rij:***

- Alle prijzen in deze bundel zijn bediening, afwas, btw, tafelpapier, servetten, borden en bestek INBEGREPEN
- Wij voorzien geen tafelversiering zoals plantjes, kaarsen, ...
- Data voor feesten worden enkel vastgelegd bij betaling van een voorschot van 10%
- Alle gerechten zijn ook afhaalbaar in de winkel = -10% korting
- ***Er wordt bediening voorzien vanaf 40 personen***
  - ➔ ***Indien uw groep met minder dan 40 personen is dan komt er 5 € per persoon bij indien de groep tussen 30 – 40 personen telt***
  - ➔ ***Indien uw groep kleiner is dan 30 personen én U van ons nog steeds bediening verwacht, zien wij ons genoodzaakt hier nog eens 2,5 euro extra voor aan te rekenen...***
- Alle prijzen en gerechten in deze lijst zijn berekend per persoon
- Alle gerechten en menu's zijn bespreekbaar
- Voor een afstand van méér dan 50 km (25 heen en 25 terug) wordt er verplaatsingsvergoeding aangerekend
- Als er afgeweken wordt van het afgesproken uur, wordt er 15€ per kelner, per 15 min die tewerk gesteld is aangerekend

Met dank voor uw begrip,  
Johan Van Eetvelde



## Binnenkomers...

### a. Dranken:

- Cava, Cava 0% alcohol 21,00 € per fles
- Witte wijn 18,00€ per fles
- Vers sinaasappelsap 9,00 € per fles

### a. Versnaperingen en hapjes:

- **Verrassingsmandje ( 35 mals en harde broodjes) met divers beleg à 49 €**
- **Koude lepelhapjes aan 1,5 €/stuk, gevarieerd belegd:**  
O.a. garnaalsalade, krabsalade, kip curry, napolitaanse kipsalade, zalmousse, gerookte zalm, gerookte heilbot, kruidenkaas, pastei, rauwe ham, scampi,...
- **Warme hapjes aan 1,5 €/stuk**  
O.a. kaaskroketjes, garnaalkroketjes, mini pizza, quiche Lorraine, mini – kippenloempia, Gemarineerde kippenboutjes, spekreepjes met dadels, scampi in deegjasje, bladerdeeg met zoetzure vulling, ...
- **Warme zakouski (mini – vidé) aan 1,5 €/stuk, gevuld met:**  
O.a. ham, krab, garnaal, ansjovis, gerookte zalm, lompviseitjes, scampi,...
- **Assortiment rauwe groenten met dipsausjes aan 20 € (5 personen)**  
O.a. radijzen, bloemkool, witte selder, wortelen, venkel, komkommer, kerstomaatje,...
- **Warme lepelhapjes aan 1,5 €/stuk**  
O.a. omelet, wijngaardslak (escargot) in lookboter, scampi, zalm, champignons, kip, variatie van mousse,...
- **Rauwkosthapjes aan 1,5 €/stuk**  
Kerstomaatjes met garnalen, gevulde witloofstronkjes met kruidenkaas, komkommer met hammousse, selderbootje,...
- **Koude aperitiefglasjes aan 1,7 €/stuk, gevuld met:**  
Variatie van mousse, garnaaltjes, rivierkreeftjes, Parmaham met meloen,....
- **Halve mini – sandwiches divers belegd 1,50 €/stuk**



## Soepen

### a. Keuze aan 3,50 € per persoon:

- Tomatenroomsoep
- Gele paprikasoep met mascarpone
- Boschampignonsoep vergezeld van verse kervel
- Waterkersroomsoepje met snippertjes gerookte zalm
- Broccoliroomsoep
- Courgetteroomsoep
- Knolseldersoep met gerookte heilbot

### b. Keuze aan 3,90 € per persoon

- Ossenstaartconsommé met Porto
- Velouté van groene asperges
- Zalmsoepje met zachte curry
- Preiroomsoep met Stilton (Port) en lente-ui
- Pompoenroomsoep
- Aspergeroomsoep

### c. Keuze aan 6.25 € per persoon

- Kreeftenroomsoep geparfumeerd met Armagnac
- Consommé van grijze garnalen (**dagprijs**)
- Vissoep van de chef

*Alle soepen zijn vergezeld van wit/bruin brood en boter*



## Voor – en tussengerechten

### a. Keuze aan 11,00 € per persoon

#### ✓ Koud

- Gemengde salade met geitenkaasje, geroosterde pijnboompitten, licht aangebakken appeltjes en honingvinaigrette
- Mozzarella met tomaat, verse basilicum, olijfolie en balsamico
- Salade van krokante kippenlevertjes met appeltjes en dressing
- Salade van pastei, pijnboompitjes en ajuinconfituur

#### ✓ Warm

- Huisbereide kaaskroketjes met een fris slaatje en een schijfje citroen
- Videetje van kippenfilet

### b. Keuze aan 11,50 € per persoon

#### ✓ Koud

- Waldorffsalade met gerookte beenham, nootjes

#### ✓ Warm

- Huisbereide garnaalkroketjes met een fris slaatje en een schijfje citroen **(DAGPRIJS)**

### c. Keuze aan 13,00 € per persoon

#### ✓ Koud

- Tomaat garnaal ( grijze) **(DAGPRIJS)**
- Krabcocktail
- Carpaccio van rundfilet met rucolasalade
- Salade Niçoise met een dressing van balsamico

#### d. Keuze aan 16,00 € per persoon

✓ **Koud**

- Grijsz garnalencocktail (**DAGPRIJS**)
- Zeevruchtencocktail
- Serranoham , meloenensalade
- Trio van zalm, tartaar van zalm en gerookte zalm, fris slaatje

✓ **Warm**

- Sint Jacobsschelp van de chef
- Asperges op Vlaamse wijze

#### e. Keuze aan 15,50 € per persoon

✓ **Koud**

- Avocado met zeevruchten
- Vers gestoomde zalm met fijne groentjes
- Gerookte zalm 'extra zacht'
- Verse zalm gemarineerd met dille en limoen
- Carpaccio van tonijn

✓ **Warm**

- Zalmmootje met garnaalsaus
- Huwelijk van tongrolletjes en scampi met Italiaanse saus
- Scampibrochette met een lichte currysous

#### f. Keuze aan 18,00 € per persoon

✓ **Koud**

- Noorse schotel ( gerookte vissoorten) met mierikswortelsaus
- Gerookte zalm met verse asperges
- Gevarieerde visschotel met verse asperges
- Scampislaatje met verse asperges
- Terrine van zalm, lot en tarbot met komkommersaus (**dagprijs**)
- Salade van gerookte eendenborst en portogelei
- Zalmcanneloni met krab en dressing
- Bordje van eendenlever met uienconfituur en appelchutney, krentenbroodje



*Voorgerechten met asperges zijn enkel verkrijgbaar tijdens aspergeseizoen*

**g. Keuzes waarvan de prijzen onderhevig zijn aan de dagelijkse markt**

*(dit wil zeggen dat de prijzen kunnen bijgesteld worden afhankelijk van de dagprijs op de markt, Prijs die in de lijst staat is een richtprijs)*

✓ **Koud**

- Zalm en Sint Jacobsvruchten gemarineerd met dille en limoen → prijs op aanvraag
- Kreeftencocktail → prijs op aanvraag
- Terrine van ganzenlever met appeltjes en muskaatdruiven à **17,00 € per persoon**

✓ **Warm**

- 25,00 € Paling in 't groen
- 25,00 € Paling Provençaal
- 25,00 € Paling in room
- 20,00 € Tongfilet 'Normandisch'
- 20,00 € Tongreepjes in prei
- 20,00 € Tongfilet 'Thermidor' (met stukjes kreeft)
- 20,00 € Zeeduivel in chablissaus met fijne groentjes





## Hoofdgerechten

### a. Keuze aan 14,00 € per persoon

- ½ Kip Archiduc
- ½ Kip in wijnsaus

(½ kip kan vervangen worden door kippenfilet mits toeslag van 1 Euro)

- Gebraiseerde kippenboutjes met jagersaus en groentenpalet
- Kalkoenpavé met seizoensgroenten

### b. Keuze aan 18,00 € per persoon

- Varkenshaasje met drie seizoensgroenten
- Varkenskroon met rozemarijn en een sjalotsausje
- Opgevulde kalkoenfilet met Portosaus
- Lamsbout met een korstje en groentjes
- Varkensmedaillon met roze pepersaus
- Zalmhaasje op een bedje van bladspinazie met erwten en een zacht graanmosterdsausje
- Eendenbil met appelsiensaus en Cointreau

### c. Keuze aan 20,00 € per persoon

- Parelhoenfilet met appeltjes en veenbessen
- Varkenshaasje 'Cambrinus' (gestoofd witloof, pijpajuintjes, spek, champignons)
- Scampi en Schotse zalm met een preisusje
- Speenvarkenrug met getomateerde pepersaus

### d. Keuze aan 21,00 € per persoon

- Geflambeerd kalfsmedaillon met seizoensgroenten
- Lamskroontje met Provençaalse honingsaus
- Tamme eendenborst met appelsiensaus en geglaceerde seizoensgroenten
- Gebakken scampi (12 stuks) in romig kerriesausje met ananas en rijst
- Rundsrosbief "wit-blauw" met kalfsjus en groentjes



### e. Keuze aan 27 € per persoon

- Gevulde konijnenrug met rozijnen en spek met kalfsjus
- Chateaubriand van de chef
- Chateaubriand van rundsfilet (verkrijgbaar mits toeslag van 3,00 Euro)
- Ierse rib eye met een sausje van oesterzwam



### f. Keuze aan 30,00 € per persoon

(let wel op: hier geldt ook een richtprijs, want prijzen onderhevig aan de schommelingen op de markt)

- Paling in 't groen (**DAGPRIJS**)
- Paling 'Provençaal' (**DAGPRIJS**)
- Paling in room (**DAGPRIJS**)
- Gegrilde Lottefilet op een kruidig venkelbedje
- Sint Jacobsvruchten en gamba in lichte saffraansaus
- Kalfszwezerik met lichte roomsaus en oesterzwammen
- Struisvogelsteak met groentepalet en een sausje van oesterzwam

### g. Keuze aan 35,00 € per persoon

(let wel op: hier geldt ook een richtprijs, want prijzen onderhevig aan de schommelingen op de markt)

- Tarbot in mousselinesaus
- Gegrilde tarbot met groentjes

***Alle hoofdgerechten zijn vergezeld van aardappelen naar keuze ( aardappelnootjes, kroketten, gratinaardappelen, natuuraardappelen, rijst, pasta, frietjes,...)***



## Om af te sluiten...

- Chocolademousse à 3,75 € per persoon
- Tiramisu à 5,00 € per persoon
- Rijstap op grootmoeders wijze, bruine suiker à 3,75 € per persoon
- Ijstaart volgens gelegenheid à 5,50 € per persoon
- Feestgebak volgens gelegenheid à 5,50 € per persoon
- Ijscoupe met advocaat à 5,50 € per persoon
- Bisquitgebak met vers fruit en slagroom à 5,50 € per persoon
- Panna cotta met fruitcoulis en vers fruit à 5,50 € per persoon
- Flensjes met roomijs en warme chocoladesaus à 5,65 € per persoon
- Normandische appeltaart en vanilleroomijs geflambeerd met calvados à 6,60 € per persoon
- Dessertbord van de chef à 7,90 € per persoon
- Soepje van gemarineerde rode vruchten met vanilleijs à 6,90 € per persoon

**Dessertbuffet is verkrijgbaar volgens uw wensen, prijs te bespreken**

*Andere bereidingswijzen van onze gerechten zijn steeds bespreekbaar. Op aanvraag zijn offertes te bekomen voor barbecues, wandelbuffet,...*



## Koude schotels (ieder zijn eigen bordje...)

- Keuze aan 12,50 € per persoon  
5 vleessoorten, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 15,00 € per persoon  
5 vleessoorten, tomaat garnaal, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 17,00 € per persoon  
5 vleessoorten, tomaat garnaal, hamrol met asperges, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 19,00 € per persoon  
5 vleessoorten, tomaat garnaal, hamrol met asperges, ¼ kip, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 21,00 € per persoon  
5 vleessoorten, tomaat garnaal, hamrol met asperges, ¼ kip, opgevuld ei met tonijnmousse, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje

### ***Deze schotels kan je naar keuze aanvullen met volgende zaken:***

- |  |         |
|--|---------|
| • Haringsalade   | 4,20 €  |
| • Vispastei  | 4,55 €  |
| • Zalmmootje   | 5,95 €  |
| • Gemarineerde zalm met dille en limoen                | 5,95 €  |
| • Oostendse oranjeappel                                | 5,95 €  |
| • Noorse schotel                                       | 7,30 €  |
| • Scampisalade   | 8,65 €  |
| • Wildpastei met uienconfituur                         | 8,65 €  |
| • Carpaccio van lendefilet                             | 9,35 €  |
| • Terrine van ganzenlever met appels en muskaatdruiven | 14,80 € |
| • Huisbereide ganzenlever op geleispiegel van porto    | 15,45 € |

- Keuze aan 12,00 € per persoon  
Pastei, hamrol met asperges, ¼ kip, parmaham, gebraad, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 12,50 € per persoon  
¼ kip, gekookte ham, parmaham, drie vleessoorten, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 15,00 € per persoon  
Eendenmousse met portogelei, hamrol met asperges, rosbief, gebraad, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 15,50 € per persoon  
Tomaat garnaal, hamrol met asperges, gebraad, pastei, rauwkostslaatsjes, garnering broodje
- Keuze aan 15,50 € per persoon  
Perzik met tonijnmousse, zalmootje, ½ tomaat garnaal, rauwkostslaatsje, garnering, broodje
- Keuze aan 15,00 € per persoon  
Scampislaatsje met asperges, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 18,00 € per persoon  
Meloen gevuld met krab en grijze garnalen, zalmootje, gevuld ei met tonijnmousse, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 17,00 € per persoon  
Zalmsalade, opgevuld ei met tonijnmousse, parmaham, hamrol met asperges, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 19,50 € per persoon  
3 scampi, tomaat garnaal, gerookte zalm, gerookte forelfilet, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan dagprijs  
½ kreeft, tomaat garnaal, gerookte zalm, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje

ALLE GERECHTEN METGRIJZE GARNAAL KAN WIJZIGEN = DAGPRIJS



## Koude buffetten

- Keuze aan 25 € per persoon
  - Tomaat garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, zalmootje, gevuld ei met tonijnmousse
  - Parmaham met meloen, kalkoen met fruit
  - Variatie van rauwkostsalades, sausen, koude aardappelen, broodje
- Keuze aan 29,00 € per persoon
  - Zalmootje, tomaat garnaal, opgevuld ei met tonijnmousse, haringsalade, vispastei
  - Hamrol met asperges, gemarineerde kip met sinaasappel, rosbief, gebrad, stukje kip
  - Variatie van rauwkostsalades, sausen, koude aardappelen, broodje
- Keuze aan 38,00 € pr persoon
  - Zalmoot, Noorse schotel, tomaat garnaal, inktvissalade, forel in lentegroen, Oostendse oranjeappel, gerookte zalm
  - Parmaham met meloen, pastei, rosbief, gebrad, kalkoenborst met fruit, gerookte beenham
  - Variatie van rauwkostsalades, sausen, koude aardappelen, broodje
- Keuze aan 35,00 € per persoon
  - Tomaat met Noordzeegarnaal, gegarneerde eitjes, mozzarella met tomaat en verse basilicum, fetasalade met groene en zwarte olijven
  - Parmaham met meloen, rosbief, paté van het huis met ajuinconfituur, carpaccio van rundsfilet, gerookte eendenborst.
  - Variatie van rauwkostsalades, sausen, koude aardappelen, broodje
- Breugeltafel aan 28,00 € per persoon
  - Gentse kop met mosterd
  - Boerenpaté met ajuinconfituur
  - Vleesbrood van het huis met kriekjes
  - Droge worstjes of fijne salami
  - Gekookte ham
  - Rauwe ham met vers fruit
  - Gegrilde kip
  - Bloedworsten
  - Witte worsten
  - Rijstpap met bruine suiker
  - Vlaaien op grootmoeders wijze
  - Verse groentjes
  - Koude aardappelen met mayonaise
  - Sausjes
  - Wit en bruin brood

***De samenstelling van onze buffetten kan gewijzigd worden naar uw keuze en budget.***



## Eetfestijnen

→ Vraag ernaar in de winkel