

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 taferversiering zoals plantjes, kaarsen, ...

- Data voor feesten worden enkel vastgelegd bij betaling van een voorschot van 10%
- Alle gerechten kunnen ook afgehaald worden in de winkel
- ***Er wordt bediening voorzien vanaf 40 personen***
  - ➔ ***Indien uw groep met minder dan 40 personen is dan komt er 7.5 € 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 20€ 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 23,00 € per fles
- Witte wijn 20,00€ per fles
- Vers sinaasappelsap 11,00 € per fles

### a. Versnaperingen en hapjes:

- **Verrassingsmandje ( 35 mals en harde broodjes) met divers beleg à 70 €**
- **Koude lepelhapjes aan 3 €/stuk, gevarieerd belegd:**  
O.a. garnaalsalade, tataki van tonijn, gerookte zalm, gerookte heilbot, kruidenkaas, pastei, rauwe ham, scampi,...
- **Warme hapjes aan 2,5 €/stuk**  
O.a. kaaskroketjes, garnaalkroketjes, mini pizza, spekreepjes met dadels, scampi Diabolique met kruidenrijst,
- **Warme zakouski (mini – vidé) aan 2,5 €/stuk, gevuld met:**  
O.a. ham, krab, garnaal, ansjovis, gerookte zalm, lompviseitjes, scampi,...
- **Assortiment rauwe groenten met dipsausjes aan 25 € (5 personen)**  
O.a. radijzen, bloemkool, witte selder, wortelen, venkel, komkommer, kerstomaatje,...
- **Warme aperitiefglasjes aan 3.6 €/stuk**  
O.a. omelet, wijngaardslak (escargot) in lookboter, scampi, zalm, champignons, kip, variatie van mousse,...
- **Rauwkosthapjes aan 3,5 €/stuk**  
Kerstomaatjes met garnalen, gevulde witloofstronkjes met kruidenkaas, komkommer met hammousse, selderbootje,...
- **Koude aperitiefglasjes aan 3.6 €/stuk, gevuld met:**  
Variatie van mousse, garnaaltjes, rivierkreeftjes, Parmaham met meloen,....
- **Halve mini – sandwiches divers belegd 2.0 €/stuk**



## Soepen

### a. Keuze aan 5.50 € per persoon:

- Tomatenroomsoep
- Boschampignonsoep vergezeld van verse kervel
- Waterkersroomsoepje met snippertjes gerookte zalm
- Broccoliroomsoep
- Courgetteroomsoep
- Aspergeroomsoep met gebakken Serranoham
- Knolseldersoep met gerookte heilbot

### b. Keuze aan 8.25 € per persoon

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

*Alle soepen zijn vergezeld van assortiment brood en boter*



## Voor – en tussengerechten

(assortiment brood en boter inbegrepen)

### ✓ Koud 16€/persoon

- Gemengde salade met geitenkaasje, geroosterde pijnboompitten, licht aangebakken appeltjes en honingvinaigrette
- Mozzarella met tomaat, verse basilicum, olijfolie en balsamico
- Carpaccio van rundfilet met rucolasalade
- Salade Niçoise met een dressing van balsamico
- Tomaat grijze Noordzeegarnaal en lichte dressing (**DAGPRIJS**)
- Gerookte zalm met zijn garnituur

### ✓ Warm 17€/persoon

- Huisbereide kaaskroketjes met een fris slaatje en een schijfje citroen
- Vidé van kippenfilet met kippensoepballetjes en oesterzwam
- Huisbereide garnaalkroketjes met een fris slaatje en een schijfje citroen (**DAGPRIJS**)
- St Jacobsvruchten in een soepje van spinazie/peterselie (**dagprijs**)
- Scampibrochette met een lichte currysaus en appeltjes
- Paling in 't groen (**DAGPRIJS**)



## Hoofdgerechten

### Gevogelte

- ½ Kip Archiduc , 16€
- ½ Kip in wijnsaus, 16€  
(½ kip kan vervangen worden door kippenfilet mits toeslag van 1 Euro)
- Eendenborst met appelsiensaus en geglaceerde seizoengroenten, 25€
- Gentse waterzooi met fijne groentjes , 18€

### Varkensvlees

- Varkenshaasje met aangepaste saus, 23€
- Varkenskroon met graanmosterdsaus, 23€
- Gemarineerde ribben, 19€
- Varkensgebraad Orloff, 20€

### Rundsvlees

- Entre-cote met Béarnaisesaus, 28€
- Rundsteak "wit-blauw" met kalfsjus, 28€
- Chateaubriand van rundsfilet, 35€
- Ierse rib-eyes met groene pepersaus, 29€

## Kalfsvlees

- Geflambeerd kalfsmedaillon met seizoengroenten, 28€
- Kalfsblanquette met zilveruitjes en oesterzwammen , 25€

## Vis/ Schaaldieren

- Zalmhaasje op een bedje van bladspinazie met erwten en een zacht graanmosterdsausje, 28€
- Paling op diverse wijze (groen, room, tomaat, gebakken), **(DAGPRIJS)**
- Bouillabaisse (visfumet op basis van kreeft met diverse soorten vis) , 28€

## Variatie

- Struisvogelsteak met groentepalet en een sausje van oesterzwam, 29€
- Konijnenbil "Bordelaise" (spek, zilveruitjes, champignon), 20€
- Lamsbout in marinade van mosterd/honing, 26€

### ***Alle hoofdgerechten zijn vergezeld van:***

- ***Aardappelen naar keuze ( aardappelnootjes, kroketten, gratinaardappelen, natuuraardappelen, rijst, pasta, frietjes,...)***
- ***4 seizoengroenten***
- ***Saus naar keuze***



## Om af te sluiten...

- Chocolademousse à 6,0 €
- Tiramisu à 6,0€
- Rijstpap op grootmoeders wijze, bruine suiker à 6,0 €
- Ijstaart volgens gelegenheid à 9,50
- Ijscoupe met advocaat à 9,50 €
- Bisquitgebak met vers fruit en slagroom à 9,50 €
- Panna cotta met fruitcoulis en vers fruit à 7,0 €
- Flensjes met roomijs en warme chocoladesaus à 10.5 €
- Normandische appeltaart en vanilleroomijs geflambeerd met calvados à 10,0 €
- Dessertbord van de chef à 15,0 €
- Soepje van gemarineerde rode vruchten met vanilleijs à 9,50 €

**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 14,50 € per persoon  
5 vleessoorten, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 18,00 € per persoon  
5 vleessoorten, tomaat garnaal, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 19,00 € per persoon  
5 vleessoorten, tomaat garnaal, hamrol met asperges, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 22,00 € per persoon  
5 vleessoorten, tomaat garnaal, hamrol met asperges, ¼ kip, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 25,00 € 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 €  |
| • Zalmootje   | 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 appelen en muskaatdruiven | 14,80 € |
| • Huisbereide ganzenlever op geleispiegel van porto     | 15,45 € |

- Keuze aan 16,00 € per persoon  
Pastei, hamrol met asperges, ¼ kip, parmaham, gebraad, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 16,50 € per persoon  
¼ kip, gekookte ham, parmaham, drie vleessoorten, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 21,50 € per persoon  
Tomaat garnaal, hamrol met asperges, gebraad, pastei, rauwkostslaatsjes, garnering broodje
- Keuze aan 19,50 € per persoon  
Perzik met tonijnmousse, zalmootje, ½ tomaat garnaal, rauwkostslaatsje, garnering, broodje
- Keuze aan 20,00 € per persoon  
Scampislaatsje met asperges, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 23,00 € per persoon  
Meloen gevuld met krab en grijze garnalen, zalmootje, gevuld ei met tonijnmousse, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 25,00 € per persoon  
Zalmsalade, opgevuld ei met tonijnmousse, parmaham, hamrol met asperges, rauwkostslaatsjes, garnering, broodje
- Keuze aan 25,50 € 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 39 € 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 39,00 € 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 47,00 € per 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 45,00 € 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 44,00 € 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