

CATERINGBROCHURE CONGRESCENTRUM DE PITTE



Dranken.....	2
Catering voor groepen tot 49 personen	3
Catering voor groepen vanaf 50 personen	4
Eigen catering	6
Algemeen	6

In Congrescentrum De Pitte begrijpen we dat een succesvolle bijeenkomst niet alleen afhangt van de inhoud, maar ook van de sfeer en de faciliteiten die worden aangeboden. Een belangrijk onderdeel hiervan zijn de cateringmogelijkheden. In deze brochure vind je meer informatie over onze dranken, spijsen en opties bij onze huiscateraars.

DRANKEN

Van de eerste kop koffie in de ochtend tot een verfrissend afsluitend drankje, onze arrangementen zijn zo samengesteld dat ze aan de eisen van onze gasten voldoen.

Zo neem je bij de huur van een vergaderzaal standaard de basisdranken. Dit zijn koffie, thee, water, fruitsap en cola. Je betaalt hiervoor:

- halve dag of avond: € 7,00 per persoon
- volledige dag: € 11,00 per persoon

Halve dag: 8.00 - 12.30 uur of 13.00 - 18.00 uur.

Volledige dag: 8.00 - 18.00 uur.

Avond: 18.00 - 22.00 uur.

Met deze formule drink je onbeperkt. Daarnaast is het mogelijk om de forfait uit te breiden met andere dranken:

Binnen de huurtijd van de zaal betaal je voor deze extra's:

Wijn wit (Chardonnay)	€ 13,23 per geopende fles
Wijn rood (Shiraz)	€ 13,23 per geopende fles
Cava	€ 16,53 per geopende fles
Bieren en alcoholvrije alternatieven	Assortiment en prijslijst op aanvraag

Prijzen excl. BTW



Buiten de huurtijd van de zaal en vanaf 12 personen, kan je kiezen uit onderstaande forfaitprijzen.

Er worden ook extra kosten verrekend voor het gebruik van de onthaalruimte.

Water, frisdranken, wijn (wit/rood)	€ 13,00 per persoon
Water, frisdranken, wijn (wit/rood) en cava	€ 19,00 per persoon
Water, frisdranken en cava	€ 16,00 per persoon
Bieren en alcoholvrije alternatieven	Assortiment en prijslijst op aanvraag
Extra huur voor het gebruik van de onthaalruimte gedurende 90 minuten	€ 150,00

Prijzen excl. BTW

HEERLIJKE SPIJZEN

Van een basisontbijt om de dag goed te beginnen, tot een smaakvolle lunch en een gezellige receptie. Bekijk onze aantrekkelijkste cateringformules voor groepen tot 49 personen en vanaf 50 tot 100 personen.

CATERING VOOR GROEPEN TOT 49 PERSONEN

Voor kleinere activiteiten, tot 49 personen, hebben we diverse cateringformules beschikbaar die afgestemd zijn op de beperkte groepsgrootte.

Ochtend

- **Mini koffiekoekjes (3 st./pp)** € 5,00 per persoon
- **Mini koffiekoekjes (2 st./pp) + fruit** € 5,00 per persoon
- **Luxe ontbijtbuffet** prijs op aanvraag
Knapperig en artisanaal broodassortiment, hartig en zoet beleg, yoghurt, granen, spek en eieren.

Middag

- **Standaard broodjesbuffet (stokbrood)** € 12,00 per persoon
*Preparé met ajuin en cresson.
Bruin broodje, ovengebakken kip, groenten en dressing.
Kaas met groenten en mayonaise.
Rosbief, zongedroogde tomaat, Parmezaan en pepersaus.
Mozzarella, tomaat en pesto.
Zalm, tuinkers, ui en cocktailsaus.*
- aanvulling met soep € 4,50 per persoon
- **Koud luxebuffet (zelfbediening)** € 22,50 per persoon
Het aanbod hangt af van het aantal personen. Standaard bestaat dit uit een assortiment brood en charcuterie, kaas, vis, verse soep, rauwe groenten en koude sauzen. Dit wordt aangevuld met een aantal extra gerechten zoals tomaat-mozzarella, carpaccio, asperge met gekookte ham, perzik met tonijn, etc. Geef jouw specifieke voorkeur gerust door.



- **Maaltijdsalade of koude schotel** prijs op aanvraag

We streven er naar om aan de diverse noden en voorkeuren van onze gasten te voldoen. We bieden vegetarische, lactose- en glutenvrije alternatieven aan en houden ook rekening met andere intoleranties en allergieën. Om deze wensen te vervullen, verzoeken wij vriendelijk om dit op voorhand aan te vragen. Zo kunnen wij samen met onze partners de nodige voorbereidingen treffen en er voor zorgen dat écht iedere gast kan genieten van een aangepaste lunch of volwaardig alternatief.

Pauzes en/of afsluitend moment

- **Fruit** € 2,50 per persoon
- **Verse cake** € 3,00 per persoon
- **Zoutjes** € 2,00 per persoon
- **Kaas- en/of salamiblokjes** € 3,00 per persoon
- **Tapasplank (enkel op woe-, do- en vrijdag)** Prijs op aanvraag

CATERING VOOR GROEPEN VANAF 50 PERSONEN

Voor grotere activiteiten, met 50 personen of meer, werken we samen met onze vertrouwde huiscateraars. Deze samenwerking garandeert niet alleen een hoge kwaliteit van de gerechten, maar ook een naadloze en professionele service. Onze huiscateraars zijn experts in het verzorgen van grote groepen en zorgen ervoor dat elke gast geniet van een culinaire beleving op topniveau.

Ochtend

- **Mini koffiekoekjes (3 st./pp)** € 5,00 per persoon
- **Mini koffiekoekjes (2 st./pp) + fruit** € 5,00 per persoon
- **Luxe ontbijtbuffet** € 25,00 per persoon
Knapperig en artisanaal broodassortiment, hartig en zoet beleg, yoghurt, granen, spek en eieren.

Middag en avond

- **Broodjeslunch** € 16,00 per persoon
Assortiment belegde broodjes, sandwiches en wraps (5 stuks per persoon) met fijn beleg.
→ **aanvulling met soep** € 4,50 per persoon
- **Broodjesbuffet met bediening** € 25,00 per persoon
Assortiment harde en zachte broodjes om zelf te beleggen, charcuterie, gerookte zalm kazen, saladbar, verse soep en een zoet hoekje.

- **Deluxe broodjes en salades 'Healthy lunch'** € 35,00 per persoon
Broodjeslunch met 3 culinaire broodjes of wrap, verse soep, salade en dessert.

Keuze broodjes (3 stuks per persoon):

*Ciabatta met carpaccio van ossenhaas, Italiaanse salade en Parmezaan
Bagel met gerookte zalm, kruidkaas en komkommer
Meergranenbrood met brie, Luikse siroop en rucola
Wrap met gebakken kippenreepjes, frisse wortel, salade en curry mango
Biobroodje met salade caprese (tomaat, buffelmozzarella, pesto en rucola)
Keizerpistolet met hoevekaas, graanmosterd, radijs, komkommer en cresson*

Soep van het seizoen

Keuze salades (2 salades naar keuze):

*Mousse van avocado, quinoa en pompoelmoes
Pastasalade met rigatoni, zongedroogde tomaat, komkommer, olijf, feta en rucola
Fregola sarda (pasta) met tomaat en courgette, dille, gerookte zalm en citroen
Caesar salade met gebakken kip, oreganocroutons, Parmezaan en kwartelei*

Dessert (1 naar keuze):

*Mousse van mascarpone, speculaas en bosvruchten
Glaasje met seizoen fruitsalade*



Deluxe lunch

Soep + broodjes + salades + dessert

- **Barbecueformules - Barbecue 'comfort'** € 39,00 per persoon

Keuze uit 3 stuks per persoon (mits meerprijs kan er meer worden voorzien):

*Bresse kip
Belgisch gerookt en gemarineerd buikspek
Barbecueworst
Witte beuling met kruiden
Vispapillot met seizoensvis uit de Noordzee
Vegetarisch of vegan alternatief*

Inclusief saladbar, 4 koude sauzen en 1 warme saus.

Barbecue 'deluxe' (vanaf 60 pers.) € 49,00 per persoon

Keuze uit 3 stuks per persoon (mits meerprijs kan er extra worden voorzien):

VIS

Spiesje van gemarineerde scampi met limoen en tuinkruiden

Papillot van zalm en courgette, zeekraal en rode ui

VLEES

Pittig gemarineerde kippenfilet

Filet pur met een peperroomsaus

Lamscarré met lookboter

Speenvarkenrug

Gemarineerde kip- of kalkoensté

Varkenshaasje met geitenkaas en spek

Gemarineerde spareribs

VEGETARISCH ALTERNATIEF

Tzaybrochette (gerookte tofu) met

champignon, kerstomaat en courgette

Tajine van Oosterse groentjes

Trio van gegrilde groenten (aubergine, gele en groene courgette)



Saladbar met 6 salades naar keuze:

Sweet summer salade met broccoli, bloemkool, spek en rozijnen

Salade van wortel, koolrabi & platte peterselie

Witte koolsalade met wortel, peper en maanzaad

Komkommersalade met roze peperbolletjes

Tabouleh klassiek of tabouleh met curry

Variatie van zes tomatensoorten met mozzarella

Aardappelsalade

Pastasalade met zongedroogde tomaat, Italiaanse kruiden, mais en bieslook

Farfale met rode paprika, komkommer, rucola, rode ui, gele paprika en verse kruiden

Warme aardappel in de schil met kruidenboter

Tomaat-mozzarella met basilicum en grof zeezout

Griekse salade met komkommer, rode ui, feta en zwarte olijf

Salade van courgette en rode biet met koriander

Fetasalade met munt en watermeloen

Witte koolsalade met curry, rozijnen en appeltjes

Bloemkoolsalade met spinazie en dilledressing

Kruidige wortelsalade met kikkererwten, ras el hanout, rozijnen en munt

Bulgursalade met venkel en appelsien

Salade van courgette, tomaat en mozzarella

Inclusief:

4 sauzen (mayonaise, cocktail-, barbecue- en looksaus)

Assortiment brood en boter

Uitbreidingsmogelijkheden:

Aperobordje met 3 hapjes

Prijs op aanvraag

Dessert naar keuze

Prijs op aanvraag

• Overige formules

Onze huiscateraars kunnen natuurlijk meer aanbieden dan broodjeslunches en barbecues. Hieronder vind je een korte toelichting van onze overige cateringmogelijkheden. Ben je benieuwd naar meer details over de andere opties of heb je specifieke wensen? Neem dan gerust contact met ons op voor vrijblijvende informatie. Wij helpen u graag verder om de best passende lunch- en dinerervaring te creëren.

Koud en warm buffet

vanaf € 55,00 per persoon

Een klassiek warm- en koud buffet dat genuttigd wordt aan statafels zodat iedereen snel bediend kan worden. Binnen deze formule is het mogelijk om binnen een tijdspanne van één uur een koud en/of warm buffet te nuttigen. Optioneel kan ook een dessert worden voorzien.

Walking lunch of diner

vanaf € 65,00 per persoon

Uit een uitgebreide lijst met gerechten kies je een voorgerecht, soep, een warm visgerecht, sorbet, een warm vleesgerecht en een dessert. Er zijn ook vegetarische alternatieven. Deze bereidingen worden geserveerd aan statafels. De duurtijd van deze formule bedraagt 2 uur.

Een greep uit de overige formules:

Streetfood / 'lazy street'
Italiaans pasta- of pizzabuffet
Pasta- en quichebuffet (combinatie)
Poké Bowls
Winterbarbecue
Dessertenbuffet / 'sweet corner'
...

Niet gevonden wat je zocht? Andere cateringformules zijn zeker bespreekbaar.
Contacteer ons en we denken graag met jou mee.



Pauzes en/of afsluitend moment

- Fruit € 2,50 per persoon
- Verse cake € 3,00 per persoon
- Receptie met zoute tafelhapjes, € 29,00 per persoon
3 koude en 3 warme hapjes

We bezorgen een keuzelijst met een aantrekkelijk hapjesassortiment. Hieruit kies je 3 koude en 3 warme hapjes die gedurende 90 minuten worden geserveerd door professionele medewerkers.

We streven er naar om aan de diverse noden en voorkeuren van onze gasten te voldoen. We bieden vegetarische, lactose- en glutenvrije alternatieven aan en ook houden rekening met andere intoleranties en allergieën. Om deze wensen te vervullen, verzoeken wij vriendelijk om dit op voorhand aan te vragen. Zo kunnen wij samen met onze partners en huiscaterers de nodige voorbereidingen treffen en er voor zorgen dat écht iedere gast kan genieten van een volwaardig alternatief.

EIGEN CATERING

Werk je liever met een eigen cateraar, dan is dit zeker mogelijk:

- Uitkoop prijs eigen catering € 300,00 per dagdeel
- Foodtruck plaatsen € 300,00 per dagdeel
→ Inclusief verbruik nutsvoorzieningen
→ Gebruik van éénmalig drank- en eetgerei is verboden

ALGEMEEN

- Voor meer informatie en offerteaanvragen, kan je terecht bij het onthaalteam van Congrescentrum De Pitte.
- Alle vermelde prijzen zijn exclusief BTW.
- Onze [algemene voorwaarden](#) zijn van toepassing op alle reservaties.



Onthaal De Schorre

Onthaal, reservaties en recreatieverhuur - Isolde, Jody, Myriam & Nathalie

onthaal@deschorre.be

Telefoon 03 880 76 00