




Lente! Zomer! Feest!  
 Zin om te vieren met  
 Luncherie-gerechtigtes?  
 Ontdek ons hip feestaanbod  
 van 2019 en geniet!



Bestellen kan op 0472485905  
 info@luncherie.be of kom  
 binnen op woens- of vrijdag.  
 Welkom!

Feest? Mail of bel voor een afspraak waar we luisteren  
 naar uw wensen om een offerte op maat te maken.

<b>Soep: vers gemaakte soep boordevol groenten; leuk als voorgerecht of hapje</b>	
2 liter tomatensoep	€ 9
2 liter bloemkoolsoep met tuinkruiden	€ 9
<b>Sharing dishes: alles op tafel of buffet &amp; gezellig samen eten</b>	
Kruidige popcorn met rozemarijn, parmezaan en grof zout - ideaal voor 4 personen	€ 4
Spicy popcorn met curry - ideaal voor 4 personen	€ 4
Twist van bladerdeeg met pesto van zongedroogde tomaten en yoghurt dip - superleuk om te delen met 6 tot 8 personen	€ 17,5
	
Quiche met tomaat en courgette	€17,5
Quiche met witloof en peer	€17,5
Quiche met gerookte zalm en broccoli	€19
<b>Visbuffet Classic</b> stukjes gepocheerde zalm, sneetjes gerookte zalm, heilbot en forel, haring met appel, mosseltjes op azijn, gerookte makreel, ansjovisjes en hoeve-eitje, tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer met radijsjes, geraspte wortel en knolselder, gekookte bloemkool en boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus, aardappel- en pastasalade met yoghurt-bieslookdressing. Gepresenteerd op plateaus of houten plank of op bord	€21,5 per persoon  bestelbaar vanaf 6 pers.
<b>Visbuffet Hip</b> stukjes gepocheerde witte vis met dille, sneetjes gerookte zalm met Boekhoutse asperge, vismousse met tuinkruiden, heilbot en forel, tartaar van verse zalm met limoen, tongrolletje, hoeve-eitje, tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer met radijsjes, geraspte wortel en knolselder, gekookte bloemkool en boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus, tarwesalade met kerstomaatjes en olijven, quinoa met komkommer en radijs. Gepresenteerd op plateaus of houten plank of op bord	€24,5 per persoon  bestelbaar vanaf 6 pers.

supplement tomaat met grijze garnalen, maatje met ui en peterselie, Zeeuwse oester,...	dagprijs
<p>Vleesbuffet Classic</p> <p>tomaat mozzarella pesto, meloen met rauwe ham, gekookte ham met Boekhoutse asperge, eitje, hoevekipboutje, hoevepaté met peperkoekhoekjes, gehaktballetjes, stukjes droge worst en kaasblokjes, tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer met radijsjes, geraspte wortel en knolselder, gekookte bloemkool en boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus, aardappel- en pastasalade met bieslookdressing gepresenteerd op plateaus of houten plank of op bord</p>	<p>€17,5 per persoon</p> <p>bestelbaar vanaf 6 pers.</p>
<p>Vleesbuffet Hip</p> <p>meloen met rauwe ham, gekookte ham met Boekhoutse asperge, eitje, hoevekipboutje, sneetjes mortadello, rosette, krokante pancetta, stukjes chorizo, gegrilde groenten, tomaat mozzarella, tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer met radijsjes, geraspte wortel en knolselder, gekookte bloemkool en boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus, tarwesalade met kerstomaatjes en olijven, quinoa met komkommer en radijs. Gepresenteerd op plateaus of houten plank of op bord</p>	<p>€21,5 per persoon</p> <p>bestelbaar vanaf 6 pers.</p>
<p>Veggiebuffet</p> <p>veggie balletjes, linzenpaté, vegan spread met tomaat, 3 soorten veggiecharcuterie, gegrilde groenten, tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer met radijsjes, geraspte wortel en knolselder, gekookte bloemkool en boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus, tarwesalade met kerstomaatjes en olijven, quinoa met komkommer en radijs In samenspraak maken wij graag een buffet voor mensen die lactose-, glutenvrij of vegan eten. Gepresenteerd op plateaus of houten plank of op bord</p>	<p>€21,5 per persoon</p> <p>bestelbaar vanaf 2 pers.</p>
<p>Warme hoofdgerechten zoals</p> <p>waterzooi van kip met juliennegroenten en polderaardappeltjes maxi vispan van noordzeevis, zalm, prei en kruidensausje varkenshaasje met champignonsaus, puree en koude of warm groentenbuffet groentelasagne met ricotta en geroosterde groenten</p>	<p>€ 19 per persoon</p> <p>bestelbaar vanaf 6 pers.</p>
<p>Small koud groentenbuffet</p> <p>tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer met radijsjes, geraspte wortel en knolselder, gekookte bloemkool en boontjes zonder sausjes, puur natuur - gepresenteerd in kommen of plateau, zelf te portioneren</p>	<p>€ 5 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.</p>
<p>Medium koud groentenbuffet</p> <p>tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer met radijsjes, geraspte wortel en knolselder, gekookte bloemkool en boontjes en 2 bijgerechten naar keuze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aardappelsalade met yoghurt-bieslookdressing</li> <li>- pastaslaatje met fruit en currydressing</li> <li>- tarwesalade met kerstomaatjes en olijven</li> <li>- frisse couscous met koriander</li> </ul> <p>gepresenteerd in grote kommen, zelf te portioneren.</p>	<p>€ 8 per persoon</p> <p>bestelbaar vanaf 6 pers.</p>
<p>Large koud groentenbuffet</p> <p>tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer met radijsjes, geraspte wortel en knolselder, gekookte bloemkool en boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus en 4 bijgerechten naar keuze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aardappelsalade met yoghurt-bieslookdressing</li> <li>- pastaslaatje met fruit en currydressing</li> <li>- pastaslaatje met venkel en sinaas</li> <li>- tarwesalade met kerstomaatjes en olijven</li> <li>- frisse couscous met koriander</li> <li>- quinoa met rode biet en kikkererwtjes</li> <li>- quinoa met komkommer en radijs</li> <li>- gegrilde paprika, aubergine en courgette met Italiaanse kruiden</li> <li>- brochette met (rauwe) champignons, courgette, ui, paprika, tomaat om te grillen</li> <li>- of precies zoals u het wenst!</li> </ul> <p>gepresenteerd in grote kommen, zelf te portioneren.</p>	<p>€10 per persoon</p> <p>Bestelbaar vanaf 6 pers.</p>



**Onderstaande gerechtjes zijn verpakt in onze kleinste bokaaltjes (240ml), het zijn als het ware mini-gerechtjes. Ook leuk bij het aperitief of als voorgerechtje. We raden er 5 tot 7 per persoon aan als hoofdgerecht. Gezelligheid en gemak troef!**

### **Koude hapbokaaltjes**

Boekhoutse asperges 'op zijn Vlaams' met ham en eitje

€ 4

Tomatensalsa met zuurzoete balsamico, gehakt- of quornballetjes en pasta

€ 2,5

Fris komkommerslaatje met aardappel, limoen en gerookte zalm

€ 4

Hoevepaté of veggiepaté met uienconfijt en gebakken appeltjes



€ 2,5

Quinoa met rode biet en gerookte forel of geitenkaas

€ 2,5

Venkel met appel, dille, kruisla en haring of hoevekaas



€ 2,5

Stukje quiche met lenteslaatje en yoghurt dressing

€ 2,5

### **Warme hapbokaaltjes - in het bokaaltje, op te warmen in de oven**

Mini-lasagne met zuiderse groenten en ricotta

€ 4

Gevulde champignon met griekse pasta en parmezaan

€ 2,5

Noordzeevis, zalm, prei en kruidensausje



€ 4

### **Ook onze kapoentjes vieren mee!**

Tomaat met gehaktballetjes en pasta - zonder kruiden of dressing

€ 2,5

Couscous met mozzarellabolletjes en komkommer - zonder kruiden of dressing

€ 2,5

### **Zoet**

Trio van hoevekaas met appel, druifjes en noten

€ 4

Kaastaartje met havermoutkruimeltjes en aardbeien

€ 2,5

Chocolademascarponemousse met stukjes brownie en walnoten

€ 4

Crème brûlée  
gegaard - nog zelf te karameliseren onder de grill in de oven of met een brandertje

€ 2,5

Klassieke fruitsalade met aardbeien, ananas, meloen, appel en citrusfruit

€ 2,5

Soepje van rood fruit, citrus en munt	€ 4
<p><b>Vlaams zoetbuffet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- authentieke appelcake</li> <li>- frangipanetaart</li> <li>- chocolade brownie met walnoten</li> <li>- appelcrumble</li> <li>- chocolade-mascarpone mousse</li> <li>- fruitsalade met munt</li> <li>- rijstpudding met hoefmelk en bruine suiker</li> <li>- kaastaart, speculooskrumels en frambozensausje</li> <li>- proevertje advocaat</li> </ul> <p>deels gepresenteerd in grote kommen en/of in glaasjes alles eenvoudig vers en huisgemaakt</p>	<p>€ 9 per persoon</p> <p>bestelbaar vanaf 12 pers.</p>
<p><b>Hip zoetbuffet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- authentieke appelcake</li> <li>- muffins met cassis besjes en karnemelk</li> <li>- chocolade brownie met walnoten en rode biet - zonder suiker</li> <li>- crème brûlée</li> <li>- chocolade-mascarpone mousse</li> <li>- fruitsalade met munt</li> <li>- mascarpone, aardbeien, munt en meringue</li> <li>- panna cotta met speculooskrumels en frambozensausje</li> <li>- proevertje met advocaat</li> </ul> <p>deels gepresenteerd in grote kommen en/of in glaasjes alles eenvoudig vers en huisgemaakt</p>	<p>€ 10 per persoon</p> <p>bestelbaar vanaf 12 pers.</p>



Al onze gerechten zijn huisgemaakt, vers en vol met heerlijk gezond lekkers. We werken zo veel mogelijk met lokale ingrediënten. Eenvoudig, heerlijk en puur, daar staan en gaan we voor!

Genieten van onze hapjes, lunchen, buffetten,... op uw feest(je)? We koken voor uw receptie, meeting, vergadering, feest, event,... tot 450 personen.

In bokaaltjes, op bord of buffet!

Ook met bediening!

Ook met wijn & fris!

Ook verhuur van borden, glazen, bestek!



LOKALE  
LUNCHGERECHTEN  
www.luncherie.be  
Eeklostraat 25  
9940 Ertvelde  
0472 485 905

Elke woensdag en vrijdag maak ik soep, lunch, quiche en zoet klaar.  
Bestelbaar via [www.luncherie.be](http://www.luncherie.be).  
Niet besteld en toch honger? Kom gerust binnen.  
Met vriendelijke groet  
Bjorn & Katrijn Vanbillemont - Foré