



**feestopmaat.be**







# MOEYAERT

uw feest op maat



Liefhebber van het leven. Gepassioneerd door alles wat met eten en drinken te maken heeft. Filosoof. Antropoloog. Afgestudeerd aan de hotelschool Ter Groene Poorte in Brugge, ex-café uitbater, voormalig restauranthouder, ervaren in het runnen van een traiteurdienst, affiniteit in vis- en wijnhandel. Liefhebber van het leven. Gepassioneerd door alles wat met eten en drinken te maken heeft. Filosoof. Antropoloog. Afgestudeerd

aan de hotelschool Ter Groene Poorte in Brugge, ex-café uitbater, voormalig restauranthouder, ervaren in het runnen van een traiteurdienst, affiniteit in vis- en wijnhandel.

**Chef kok Ivan Moeyaert**  
Zaakvoerder



# Inhoudstafel

## **Feest 4**

Receptie 5

Walking Dinner 6

Buffet 7

Tuinfeest - Luxe BBQ 8

Tapas avond 9

## **Traiteur 10**

Voorgerechten 11

Hoofdgerechten 12

Desserts 13

## **Feest op maat 14**

# Feest



Reserveer nu online

[www.feestopmaat.be/reserveer](http://www.feestopmaat.be/reserveer)



# Receptie

## Formule 1

Keuze uit vijf hapjes  
Wijnen

*Duur: 1 uur*

**€ 16 per persoon**



## Formule 2

Keuze uit vijf hapjes  
Enkele tapas op tafel  
Tapenade, rillette, charcuterie,  
tomaatjes, olijven  
Wijnen

*Duur: anderhalf uur*

**€ 22 per persoon**



## Formule 3

Keuze uit vijf hapjes  
Viskar met langoustines, garnalen,  
kreukels, wulken en oesters  
Wijnen

*Duur: anderhalf uur*

**€ 25 per persoon**

## Formule 4

Vijf hapjes naar keuze  
Viskar  
Ijskar  
Wijnen en andere dranken

*Duur: anderhalf uur*

**€ 27 per persoon**



## Formule 5

Enkele tapas op tafel  
Vijf hapjes volgens keuze  
Viskar met allerlei lekkers  
Wijnen en andere dranken

*Duur: anderhalf uur*

**€ 30 per persoon**



Verschillende formules  
bespreekbaar naar  
budget en smaak.



# Buffet

Een vijftal hapjes naar keuze



Warm visgerecht (als voorgerecht)



Rundsvlees en varkenshaasje



Koude en warme groenten



Aardappelbereidingen en diverse sausjes



Dessertbuffet met mokka

**€ 35 per persoon**



# Walking Dinner

Fingerfoods (Italiaanse ham, tapenades, rilette, rauwe groenten, ...)



Een vijftal hapjes naar keuze



Viskar met langoustines, wulken, kreukels, garnalen en oesters

*OF* Gebakken griet met sausje en fijne groenten



Chateaubriand met verse bearnaisesaus en handgesneden frietjes

*OF andere mogelijkheden*



Geselecteerde kazen



Dessert met kleine gebakjes, fruit, en chocolades

ljskar



Mokka en fijne chocolades

**€ 50 per persoon**



# Tuinfeest

Fingerfoods (Italiaanse ham, tapenades, rilette, rauwe groenten, ...)



Een vijftal hapjes naar keuze



Fijne Italiaanse vleeswaren op de Berkelmachine



Viskar met langoustines, garnalen, oesters, wulken en kreukels



Kleine hamburgers, worstjes en ribbetjes op de barbecue gebakken



Op houtskool geroosterde chateaubriand met verse bearnaise en frietjes



Allerhande kleine desserts

Ijskar



Mokka

**€ 50 per persoon**



# Stel uw tapas menu samen

prijs per persoon

Oester op ijs geserveerd	€ 2,5
Noordzee vissoepje	€ 2,5
Bordje met garnalen, kreukels en wulken	€ 3
Makreelcrème met Granny Smith appel	€ 3
Garnalencocktail met hand gepelde garnalen	€ 3,5
Sint-Jacobsvrucht met crème van avocado	€ 3,5
Zalmhaasje met stoemp en prei	€ 3,5
Sint-Jacobsvrucht met fijne groenten	€ 3,5
Mosseltjes met brunoise van groenten	€ 3,5
Tartaar van wit blauw met frietje	€ 3,5
Carpaccio van blauw wit met parmezaanse schilfers	€ 3,5
Bordje met gemarineerde zalm of tartaar van zalm	€ 4
Tongrolletje met zachte tomaat	€ 4
Griet met koriander en risotto	€ 4
Tongrolletje met garnaal en mosse	€ 4
Langoustines met shi-taki	€ 4
Fingerfoods ( tapenade, olijven en zongedroogde tomaat )	€ 4,5
Kreeft met jus van garnaal	€ 5
Blauw wit schouder met rode wijnsaus en zilverajuin	€ 5
Duroc varkenshaasje met mosterd Wostyn	€ 5
Bressekip met rode wijnsaus (coq au vin)	€ 5,5
Chateaubriand met rode wijnsaus	€ 6
Fijne Italiaanse vleeswaren op de Berkelmachine gesneden bij de klant	€ 7,5
Lamskroontje met tijm en aardappel	€ 8

# Traiteur

Bel voor meer info

**+32 475 96 61 57**



# Voorgerechten

prijs per persoon

Meloen met Italiaanse ham	€ 10,50
Gemarineerde Schotse zalm met limoen en zachte peper	€ 11
Gebakken griet met risotto en koriander	€ 12,80
Staatvis met fijne prei	€ 12,80
Cocktail van handgepelde garnalen, ei en gepelde tomaat	€ 13
Jong groen met Sint-Jacobsnootjes	€ 13
Gebakken Sint-Jacobsvruchten met fijne groenten	€ 13
Tongrolletjes met champignons, garnalen en mosselen	€ 13,10
Fris slaatje met lauwe kreeft en kruiden	€ 15
Kreeft met kruiden en garnalenjus	€ 16
Kreeft met saffraan en tomaat	€ 16
Langoustines	dagprijs
Zeewolf	dagprijs
Roodbaars	dagprijs
Zeebaars	dagprijs
Andere vis volgens aanvoer	dagprijs



# Hoofdgerechten

prijs per persoon

Duroc d'olives varkensvlees – Blackwell	€ 14
Rundsstoverij met rode wijnsaus, champignons en sjalot	€ 14
Het beste stukje blauw wit met bladerdeeg en duxelle	€ 15
Ragout van wild met woudsmaken	€ 15
Limousin met handgesneden frietjes en verse bearnaise	€ 15,5
Duif uit Anjou met dauphines	€ 17
Lamskroon met tijm en gratin dauphinois	€ 18
Kabeljauwhaasje op korst met mosterdsaus	€ 17
Tongrolletjes met mosselen, champignon en garnalen	€ 17
Gebakken zeeduivel met groene peper	€ 18
Griet met risotto en koriander	€ 18
Het beste uit de Noordzee met jus en rouille	€ 18
Bereidingen van kreeft uit de Oosterschelde	dagprijs

*Alle gerechten zijn met aangepaste garnituren*

# Desserts

Dessertbord met keuze van gebakjes, fruit, mousse en sausjes € 10 pp

*Framboos, passie, truffel, pistache, peer, aardbei, noisette*

*Dacquoise, cappuccino, opera*

*Carré, gourmandisen, glaasjes*

*Prestige mini's*

*Macarons-petitfours*

*Cupcake natuur of chocolade*

Dessertkoekjes voor bij de koffie € 30 /kg

Chocolates by Daphne € 49,50 /kg

Dessertbuffet € 12 pp

*Assortiment mini patisserie*

*Chocolade gebak*

*Assortiment gebak*

*Assortiment ijs en sorbets*

*Coulis*

*Nougat hoorn met soesjes*

*Vers fruit*

*Chocolade*

Ijskar met smaken naar keuze € 4 pp

Ijstaarten € 4,5 pp

*Dyonnaise, fraisetten, mokkatine, chocolata, passionata, vacherin of maison*

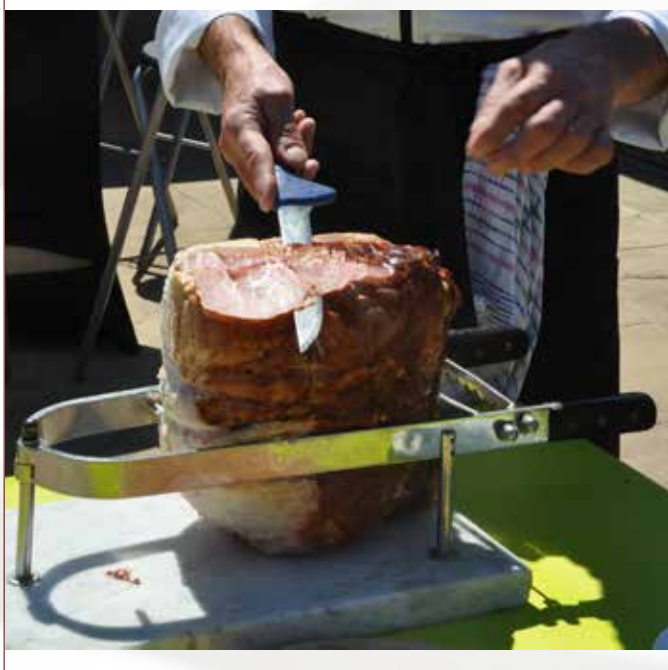
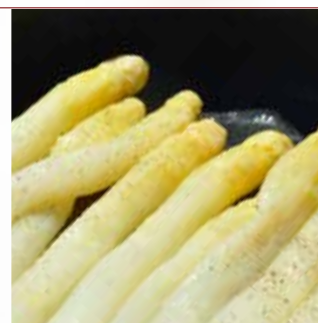
Een rijk assortiment aan gerijpte kazen € 14,5 pp

*Noten, fruit, dadels en vijgen*

*Brood van artisanale bakker*



# Feest op maat





# Onvergetelijk op uw feest

Paella in grote pan, ter plaatse klaargemaakt

Italiaans buffet

Oesterbar

Berkelmachine met allerlei fijne charcuterie

Vlaamse stoverij met frietjes in een puntzak

Authentieke viskar met allerlei lekekers uit de zee

BBQ met kleine hapjes

Ter plaatse gebakken pannenkoeken, oliebollen en/of beignets

Traditionele ijskar met vers hoeve-ijs in een hoorntje

*Contacteer ons voor een feest op maat.*

Bel voor meer info

**+32 475 96 61 57**



Koningin Astridstraat 56a, 8810 Veldegem · T. +32 475 96 61 57  
E. [info@moeyaertcatering.be](mailto:info@moeyaertcatering.be) · W. [www.moeyaertcatering.be](http://www.moeyaertcatering.be)

