EVA'S

GRAND CAFE

Catering Experience

Vlaswaagplein1, Bissegem

info@evasgrandcafe.be

0497 62 32 31

APERITIEFHAPJES

KOUDE HAPJES

2.20€ per stuk

- Zalmtartaar met dille
- Forelmousse met rose peper
- Hamrolletje met maredsous kruidenkaas en kerstomaatje op spiesje
- Rundscarpaccio met parmesaan
- Vorkje met Cobourgham en meloen

2.35€ per stuk

- Gerookte zalmroulade met boursin
- Grijze garnaal met guacemole (avocado)
- Brioche met Beauvoorde en uienconfituur
- Oesters
- Tonijncarpaccio met parmesaan
- Kramiek met eendemousse
- Crostini met gandaham zongedroogde tomaat en focacia

2.65€ per stuk

- Brioche met foie gras en uienconfit
- Tapaspiesje met kaas, ansjovis, mossel, olijf, gemarineerde tomaat,...
- Coctailglaasje met zalm en groentenmousse

WARME HAPJES

2.70€ per stuk

- Mini Oostends visboucheetje
- Geitenkaasje met honing en verse vijg
- Boucheetje gevuld met champignon chorizo en ui
- Scampi fritti met tartaresaus
- Groentenquiche
- Mini croque met gerookte zalm en prei
- Oosters kipspiesje
- Gegratineerde oester
- Rundsconsommé met sherry
- Garnalenbisque

3.00€ per stuk

- Gegrilde scampi met prei en Ricard
- Pannetje met witloof en gerookte zalm

VOOR DE KLEINTJES

5,70€ voor volledig assortiment

- Mini loempia, tomatensoepje, mini pizza, kippenboutje, mix van garnaal en kaaskroketjes

KNABBELBORD

7,20€ 1 bord per 5 personen

- Groot bord met een assortiment van kaas, toontjes, druif, kerstomaat, pesto en grissini, mosseltjes.

WALKING DINNER

KOUDE HAPJES

Toast champignon met basilicum

Bordje met gerookte vis

Slaatje van noordzeevruchten

Carpaccio van rund

WARME HAPJES

Kabeljauw - preistoemp - Chablis sausje

Basmatirijst - kip curry - Granny smith

Scampi maison

Koolvis - provençàle – Griekse pasta

HOOFDGERECHT

Chateau Briand – Beéarnaise

NAGERECHT

Vanille ijs – sabayon – vers fruit

60,00 € per persoon

EVA'S GRAND CAFE

CATERING SERVICE

BUFFETTEN

KOUD VLEES- EN VISBUFFET DE LUXE — 26€ PER PERS.

- Aspergerolletjes
- Rauwe ham
- Bologna & chorzizo
- Kalkoenfiletgebraad
- Rostbief
- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Gerookte forel
- Gestoomde zalm
- Tonijnsalade
- Rose pandalus garnalen
- Mimosa eitjes

Inclusief salad bar:

- Komkommer
- Tomaat
- Gestoomde princessenboontjes
- Gestoomde bloemkool
- Vers geraspte worteltjes en witte kool sla
- Aardappelsalade of frietjes
- Mayonaise, cocktail en tartare
- Assortiment broodjes
- Boter

KOUD VISBUFFET ROYAL — 40€ PER PERS.

- Tomaat, grijze garnaal en avocado
- Oesters
- Rivierkreeftstaartjes
- Rose pandalus garnalen
- Gerookte zalm,
- Gerookte forel,
- Gerookte heilbot
- Gestoomde zalm
- Carpaccio van tonijn
- Reuzegamba
- Terrine van noordzeevis
- Tongrolletje chaud froid
- Salade van tonijn met mango
- Tartaar van zalm met dille
- Eitjes met krabsla

Inclusief salad bar:

- Komkommer
- Tomaat
- Gestoomde princessenboontjes
- Gestoomde bloemkool
- Vers geraspte worteltjes en knolselder
- Aardappelsalade of frietjes
- Mayonaise, cocktail en tartare
- Assortiment broodjes
- Boter

BUFFETTEN

KOUD BREUGELBUFFET À VOLONTÉ. 23€ PER PERS.

- Gekookte ham
- Chorizo
- Bologna
- Ardeens gebraad
- Kalfskop
- Beauvoorde paté
- Cobourg ham
- Gentse kop
- Koude kip
- Witte en zwarte pens
- Eitjes

Inclusief salad bar:

- Komkommer
- Tomaat
- Gestoomde princessenboontjes
- Gestoomde bloemkool
- Vers geraspte worteltjes en knolselder
- Aardappelsalade of frietjes
- Mayonaise, cocktail en tartare
- Assortiment broodjes
- Boter

SUPPLEMENTEN BIJ DE KOUDE BUFFETTEN

- Tomaat gevuld met grijze garnalen **DAGPRIJS**
- Ganda in plaats van rauwe ham **1,25€**
- Foie gras (50gram) **7,00€**
- Carpaccio van rundsvlees **2,80€**
- Zalmtartaar **2,80€**
- Oesters **DAGRPIJS**
- Atlantisch tongrolletje "chaud froid" **2,80€**
- Reuze gambas(2stuks) **3,00€**
- Pastasalade veggie **2,00€**
- Pastasalade met ham **2,50€**
- Rijstsalade veggie **2,00€**
- Rijstsalade met kip **2,50€**

BUFFETTEN

VLAAMSE KLASSIEKERS

4 soorten 26 euro pp
6 soorten 29 euro pp

- Stoofvlees met Omer
- Vol au vent
- Balletjes gehakt in tomaat saus met champignon
- Witloof in ham
- Oostends vispannetje
- Vogelnestjes in tomaat saus met champignon
- Kalfsblanquette
- Rundstong in madiara saus

Inclusief:

- Frietjes
- Puree
- Sla
- Tomaat
- Cressonette
- Mayonaise
- Vinnigrette
- Brood
- Boter

WARM BEENHESP-BUFFET

26€ per pers. vanaf 30pers

- In de oven gebakken beenhesp ter plaatse versneden
- Provençale- en oude graanmosterd saus
- Salad bar en koude sausjes
- Aardappel in de pel met lookboter
- Ciabatta en focaccia

ZWITSERS RACLETTE-BUFFET

25€ per pers. vanaf 30pers

- Bol Raclettekaas op grill met zwarte peper van de molen
- Salad bar en koude sausjes
- Woudaardappeltjes met spek, ui en verse tijm of patatjes in de pel
- Fijne charcuterie
- Uitjes en komkommertjes
- Ciabatta en focacia

DESSERT-BUFFET

13 € PER PERS.

- Pastel de nata
- Soesjes
- Mini-éclairs
- Speculoos bavarois
- Chocolademousse
- Verse fruitsla
- Vanille ijs
- Bretoense appeltaart
- Advocaat
- Flensjes Chocoladetaart

BUFFETTEN

WARM VLEES- EN VISBUFFET À VOLONTÉ VANAF 40€ PER PERS.

VANAF 30PERS.

4 x keuze bereidingen uit onderstaande suggesties
40 € pp incl. bediening buffet
6 x keuze bereidingen uit onderstaande suggesties
45 € pp incl. bediening buffet

Vlees

- Coq au vin
- Roulade van kip en witloof met leffe
- Roulade van kip met kalfsfarce en zongedroogde tomaat
- Lamsnavarin
- Stoofpotje van wild
- Varkenshaasje met boursin en spek
- Licht gerookte kalkoenfilet met oesterzwammensaus
- Varkenswangetjes met Rodenbach
- Beenhammetje met graanmosterd
- Parelhoenfilet 'fine champagne'
- Cote à l'os of chateaubriand (+3€)

Vis

- Gerookte zalm met witloof
- Papillotte met zalm kabeljauw en grijze garnaal
- Visorloff
- Zeebarbeel met mange-touts
- Paling in 't groen
- Scampi's met lookboter of provençale of nantua (3 pp)
- Gegrilde zalmfilet béarnaise of witte wijnsaus
- Oostends vispannetje
- kabeljauw met preistoemp en Ricard
- Schartongrolletjes "nantua"
- Pasta met brocoli, gerookte zalm en garnalen
- Gegrilde botervis met citroen

Vegetarisch

- Groentenmoussaka
- Pasta met zuiderse groenten
- Oosterse wokgroenten

Zijn telkens inbegrepen

- Gratin aardappelen of kroketjes of frietjes
- Verse seizoensgroenten
- Vers afgebakken broodjes en boter

ONZE BARBECUE'S

VANAF 30PERS.

BARBECUE CULINAIR ALL IN — 28€ PER PERS.

- Kippebout
- Barbecue worst
- Merguez
- Gemarineerde rundssteak
- Varkensribbetjes
- Witte pens
- Komkommer
- Tomaat
- Gestoomde princesseboontjes
- Gestoomde bloemkool
- Vers geraspte worteltjes en knolselder
- Mayonaise, coctail en tartare
- Warme béarnaise en provençale
- Aardappelen in de pel met lookboter of frietjes
- Gegrilde ciabatta en focacia

EXTRA BIJ DE BBQ — PER PERS.

• Scampiespies (3st)	**5,50€**
• Zalmfilet	**5,00€**
• Côte à l'os ipv steak inn bbq classic.	**4,50€**
• lamskroontje.	**6,00€**
• Varkens of kipbrochette 100gr	**4,50€**
• Rundsbrochette 100gr	**5,50€**

EVA'S GRAND CAFE

CATERING SERVICE

ONZE BARBECUE'S

VANAF 30PERS.

BARBECUE DELUXE ALL IN 50€ PER PERS.

6 BBQ hapjes

- Worstjes, mergueze, kippenboutjes, ...

Vlees

- Kippebout
- Barbecue worst
- Ribbetjes
- Lamskoteletjes
- Beenhammetje
- Côte à l'os

Groentjes

- Komkommer
- Tomaat
- Gestoomde princessenboontjes
- Gestoomde bloemkool
- Vers geraspte worteltjes en knolselder

Assortiment sausjes

- Mayonaise, cocktail en tartare
- Warme béarnaise en provençale

Assortiment patatjes en broodjes

- Aardappelen in de pel met lookboter
- Gegrilde ciabatta
- Gegrilde focaccia

Dessertbuffet

- Advocaat-cups
- Fruitsalade
- Chocolademousse
- Mini soesjes
- Mini eclairs
- Bretoense appeltaart
- Chocolade taart
- Ijs

PAELLA

VANAF 30PERS.

Wij bereiden de paella ter plaatsein reuzenpannen met een diameter van 100 cm. We werken met flessengas en hebben bijgevolg geen elektriciteit nodig.

De paella is klaar in ongeveer anderhalf uur.
Eenmaal de paella klaar is moet deze redelijk snel opgegeten worden, als we te lang wachten wordt hij koud en droog en dus niet zo smakelijk meer. Gelieve hiermee rekening te willen houden bij uw organisatie.

Onze paella bevat volgende "eerste keus" ingrediënten:

Chorizo, Kip, Calamar, Gambas
Drie soorten vis volgens marktaanbod
Ui, Erwtjes, Paprika, Tomaat
Witte wijn
Onze Kruidenmix
Mossels enkel in het seizoen (anders meer vis en gamba's)

26,00 € per persoon

EVA'S GRAND CAFE
CATERING SERVICE

FEEST MENUS

VANAF 30PERS.

FEESTELIJK 3-GANGENMENU BIJ U THUIS

Een feestje gepland? Wij brengen de culinaire beleving tot bij u! Vanaf 30 personen kunt u bij ons een volledig verzorgd 3-gangen feestmenu bestellen, geserveerd in uw eigen vertrouwde omgeving.

Samen stellen we een menu samen dat aansluit bij uw smaak en wensen. Van een stijlvol klassiek menu tot een seizoensgebonden variant – de mogelijkheden worden volledig op maat besproken en afgestemd op uw gasten.

U hoeft enkel te genieten – wij zorgen voor de rest.

Beschikbaar vanaf 30 personen
Menu's volledig bespreekbaar en op maat
Bij u thuis geleverd en/ of geserveerd

ALGEMENE VOORWAARDEN

Bediening is inbegrepen bij onze warme buffetten, bbq's, beenham, raclette, paella en feestmenu's

Vanaf 30 personen komen wij ook tot bij u

Al onze prijzen zijn inclusief btw

Deze prijslijst is geldig tot 31/12/2026

EVA'S GRAND CAFE

CATERING SERVICE