

CATERING ✨ EVENTS

PRESENTED BY
DE LAET & VAN HAVER



THE BUTCHER'S LUNCH

HUISBEREIDE BOTERHAMMEN MET OVERHEERLIJKE, AMBACHTELIJKE CHARCUTERIE.

ONZE BOTERHAMMENLUNCH KAN JE BESTELLEN VANAF 10 PERSONEN.
3 BOTERHAMMEN PER PERSOON.

FORMULE 1 ▶ € 10 P.P.

HOLLANDIA ▶ Jonge kaas - mosterd

CHICKEN ▶ Kip Curry

MEAT ▶ Beenham

VEGGIE ▶ Libanese hummus - olijf

FORMULE 2 ▶ € 13 P.P.

FRENCH ▶ Brie - honing - noten

MEAT LUX ▶ Tartaar Piemontese - Picklesmayonaise

SEASIDE ▶ Tonijnsalade - gedroogde tomaat - basilicum

SPICY ▶ Pastrami - crème aubergine - gepekeld ajuin

VEGGIE ▶ Hummus - komkommer - Pimenton Dulce

FORMULE 3 ▶ € 15 P.P.

FRENCH LUX ▶ Brie - vijgen - honing

NORDIC ▶ Gerookte zalm - Philadelphia - rode ui - dille

ITALIAN ▶ Vitello tonato

SMOKEY ▶ Gerookte kip - little gem sla - parmezaan

RAW ▶ Carpaccio - truffelmayo - rucola

VEGGIE ▶ Groene asperges - mozzarella - crumble olijf

SUPPLEMENT SOEP ▶ € 5 P.P.

WARM WELCOME

BUTCHER'S BOWLS

(inclusief aperokom, exclusief bestek)

- Tartaar van gerookte zalm ▶ € 4
 - Butcher's tartaar ▶ € 4
- Crème van burrata en aubergine dip ▶ € 3,5
 - Garnaalcocktail "classic" ▶ € 5
- Carpaccio met truffelmayonaise ▶ € 5
- Gerookte zalm op de klassieke manier ▶ € 4
 - Vichyçoise van gerookte paling ▶ € 5
 - Vitello tonnato ▶ € 4

BUTCHER'S CHARCUTERIE SELECTION

Good food for meatlovers! Ontdek onze heerlijke charcuterie!

- Butcher's selection 1: Coppa en Spicy Beef Pastrami ▶ € 9/2 pers.
- Butcher's selection 2: Prosciutto Duroc 14 m "Bontà" en Sopressa salami ▶ € 9/2 pers.
- Butcher's selection 3: Secreto 07 (80 gr.) ▶ € 12/2 pers.
- Butcher's tapenades: hummus, chili olijven, salsa pesto, Mediterraanse aubergine, broodstokjes ▶ € 20/4 pers.
- Butcher's Combination: alle bovenstaande keuzes ▶ € 48/combinatie (8 pers.)











SCHOTELS

VLEESSCHOTEL ▶ vanaf 4 pers. ▶ € 18,50/pers.

Gerookte kip, tagliata van rundvlees, traag gegaard buikspek, witte en zwarte beuling, carpaccio d'Anvers, vitello tonnato, porchetta, rillette en mortadella.

KAASSCHOTEL ▶ vanaf 2 pers. ▶ hoofdgerecht € 23/pers.

Volgens seizoen aangepaste Franse, Duitse, Belgische, Spaanse en Italiaanse kazen. Afgewerkt met confituurtjes en vers fruit.

KREEFTENSCHOTEL ▶ vanaf 2 pers. ▶ € 32/pers.

Kreeft Belle Vue (1/2 kreeft per pers.). Afgewerkt met aardappelsalade, sla, eitjes en cocktailsaus.

VISSCHOTEL ▶ vanaf 4 pers. ▶ € 24/pers.

Tomaat garnaal, scampi oriental, wakame, Nordic zalm, cannelloni van tonijn en king crab, zalm Belle Vue en inktvis

GROENTENSCHOTEL ▶ vanaf 2 pers. ▶ € 8/pers.

Parcelcouscous met pompoen, Griekse salade, tomatensalade, Peppe's pasta, aardappelsalade en rauwkostsalade

BUFFET SUMMER

vanaf 20 pers. ► € 43,00/pers.

KOUD

Gemarineerde carpaccio
Butcher's tartaar
Vitello tonnato
Parmaham
Coppa
Brood en boter

WARM

Tongrolletjes in witte wijnsaus met grijze garnalen
Parelhoen met zomerse dragonsaus
Frisse salade en seizoensgroenten
Potato wedges

DESSERT

Panna cotta met crumble van chocolade

BUFFET WINTER

vanaf 20 pers. ► € 43,00/pers.

KOUD

Gemarineerde carpaccio
Butcher's tartaar
Vitello tonnato
Parmaham
Coppa
Brood en boter

WARM

Rundsstoverij met Triple d'Anvers
Parelhoen met calvadossaus
Potato wedges
Assortiment warme groentjes

DESSERT

Panna cotta met crumble van chocolade

Starter's of Sharing
Varkenspootkroket €11
Roasted Duck

BUTCHER'S
DINING
CUSTOMIZED

BEN JE NIET HELEMAAL OVERTUIGD OF DE FORMULES IN DEZE FOLDER HELEMAAL OP MAAT VAN JOUW AANGELEGENHEID ZIJN? MAAR JE WIL WEL DE BUTCHER'S DINING BIJ JE THUIS ERVAREN... STEL JE FAVORIETE MENU SAMEN IN OVERLEG MET EEN VAN ONZE CHEFS. SAMEN STELLEN WE DE ULTIEME FORMULE OP MAAT OP EN BEGELEIDEN WE JE MET ONZE ERVARING DOORHEEN JOUW EVENEMENT.

CONTACT
EVENTS@DELAET-VANHAYER.COM

WALKING DINNER

KOUD VIS

- Coquilles met groene asperges en truffeldip ▶ € 8,50/pers.
- Pulled salmon “Nordic salad” ▶ € 6/pers.
- Cannelloni “tuna and King Crab” ▶ € 10,00/pers.
- Garnaalcocktail “classic” ▶ € 7,50/pers.
- Vichyçoise van gerookte paling en geconfijte patatjes ▶ € 6/pers.

KOUD VLEES

- Vitello tonnato ▶ € 6/pers.
- Carpaccio “di Manzo” met truffelmayo en parmezaan ▶ € 7/pers.
- Spicy Beef Pastrami met aubergine ▶ € 5,50/pers.
- Butcher’s tartaar ▶ € 6/pers.
- Thai beef ▶ € 7,00/pers.

WARM VEGGY

- Thais soepje met kokos ▶ € 5,50/pers.
- Cannelloni “ricotta en salsa verde” ▶ € 6,00/pers.

WARM VIS

- Tongrolletjes op z’n Oostends ▶ € 6,50/pers.
- Thaise mosseltjes met curry en koriander ▶ € 6,50/pers.
- Zeebaars met tomaten mascarponesaus ▶ € 6,50/pers.
- King Crab poten met chili, limoen en citroengras ▶ € 16,50/pers.

WARM VLEES

- Mini broodje pulled pork/beef/lamb/chicken ▶ € 5,50/pers.
- Mini Black Aberdeen hamburger met pickles ▶ € 5,00/pers.
- Mini Chianina hamburger met truffelmayo ▶ € 5,50/pers.
- Kip tikka masala ▶ € 6,50/pers.
- Traag gegaard buikspek “Asian style” ▶ € 7,00/pers.
- Tagliata met rode wijnjus en champignon ▶ € 8,50/pers.
- Parmentier met ossenstaart en truffel ▶ € 8,50/pers.

DESSERT

- Panna cotta van Tumaco chocolade en rood fruit ▶ € 6,50/pers.
- Lemon curd met rood fruit en chocolade crumble ▶ € 6,50/pers.
- Dame blanche (diepvries voorzien door klant) ▶ € 6,50/pers.
- Crème brûlée ▶ € 6,50/pers.
- Kaasschotel ▶ € 11/pers.



DE LAET & VAN HAVER

BUTCHER'S DINING

BUTCHER'S STORE HOVE

VOLG ONS OP SOCIAL MEDIA



@BUTCHERS_DINING



@BUTCHERSDINING





CLASSIC BARBECUE

VLEES/VIS

► € 34,00/pers.

Zeebaarsfilet in papillot met fijne groenten en witte wijnsaus
Traaggegaard buikspek
Entrecôte West-Vlaams Rood met peper- en bearnaisesaus
Lamskroontje

SIDE DISHES

► € 8,50/pers.

Parelcouscous met pompoen, Griekse salade, tomatensalade,
pastasalade, aardappelsalade en waldorfsalade

Supplement flatbread ► € 2,00/pers.

BARBECUE KIDS

VLEES

► € 12,00/pers.

Kippenlolly, mini hamburger met broodje en worstje



FESTIVAL VIBE BARBECUE MET REUZE GAMBA'S EN GROTE STUKKEN
TOMAHAWK, KLAARGEMAAKT OP DE BARBECUE OF BUTCHER'S SPIT.
DEZE FORMULE IS ONZE EYECATCHER EN ZET METEEN DE JUISTE SFEER!

VOORGERECHT

Gamba XL

HOOFDGERECHT

Tomahawk
Lazy salade
Potato wedges
Bearnaise- en pepersaus

► € 52,00/pers.

BARBECUE RUNDSDEGUSTATIE

► € 67,00/pers.

Deze formule laat je kennismaken met de bijzondere eigenschappen van terroir gebonden rundvlees. Een formule voor vleesliefhebbers die op zoek zijn naar een bewuste smaakbeleving.

APERIO

Secreto 07
Carpaccio “di Manzo”
Butcher's tartaar

VOORGERECHT

Vitello tonnato

HOOFDGERECHT

Een selectie van 3 verschillende dry aged entrecôtes door Luc De Laet.

Normande (Frankrijk)
Simmentaler (Oostenrijk)
Black Aberdeen (Schotland)

GARNITUREN

Potato wedges
Lazy salade
Peper-, champignon- en bearnaiseaus
Verse mayonaise

DESSERT

Panna cotta met rood fruit



DE LAET VAN NAVE
**BUTCHER'S
STORE**
ANTWERP

HOLSTEINER
RITTE, INCHIEF DE WITTE
WITTE BEHEERDERS

**BELGISCHE
WITBLAUW**
TRACHT DE WITTE
WITTE BEHEERDERS

NORR
BOTT
LICHT

USIN
GEBALANCEERD
LICHT GEHAPPELD

PIEMONTESE
ZACHT EN FLUWELIG
LICHT GEHAPPELD

CHAROLAIS
VOLLE, KRUIDIGE SHAK
LICHT GEHAPPELD



TAKE AWAY
BY BUTCHER'S STORE

BARBECUE BOX "CLASSIC"

► € 159,00/4 pers.

Aperitief: Porchetta, Bontà, hummus met chorizo en crackers

Vlees: 4 x barbecuworsten, 4 x Black Aberdeen burgers, 4 x saté's traag gegaard
buikspek (gemarineerd), 1 Belgisch Witblauw entrecôte 600 gram

Sides: aardappelsalade, Thaise salade, waldorf salade, rode kool salade, broccoli
salade en couscous

Sauzen: 3 verschillende sauzen

Dessert: 4 x moelleux met ananas en vers fruit

Wijn: 1 x rode wijn "Hornhead" (75 cl)

BARBECUE BOX "LUXE"

► € 209,00/4 pers.

Aperitief: Secreto 07, Butcher's tartaar, hummus met chorizo en crackers

Vlees: 4 x Wagyu hamburgers, 4 x truffelworstjes, 4 x Iberico Cabeza,
1 x Holsteiner côte à l'os 1 kg

Sides: aardappelsalade, Thaise salade, waldorf salade, rode kool salade, broccoli
salade en couscous

Sauzen: 3 verschillende sauzen

Dessert: 4 x moelleux met ananas en vers fruit

Wijn: 1 x Miraval Rosé (75 cl)



TAKE AWAY BY BUTCHER'S STORE

BARBECUE BOX "TERROIR"

► € 279,00/box.

De invloed van terroir op wijn en runderrassen vertoont grote gelijkenissen. Het gras, het grondwater, de lucht. Al deze elementen hebben hun invloed op de smaak van het rund. Het dier en de wijn nemen de specifieke kenmerken van een bepaalde regio over. We nemen je graag mee op een reis doorheen Europa. Van de jonge Boechoutse wijnvelden tot de heuvelachtige wijngaarden van Piemonte. Een reis die de link legt tussen vlees en wijn en die je bewust laat worden van de verwantschap tussen deze uitzonderlijke producten.

VLEES:

- 500 gram Aubrac entrecôte
- 500 gram Belgisch Witblauw entrecôte
- 500 gram Simmentaler entrecôte
- 500 gram Rubia Gallega entrecôte
- 500 gram Piemontese entrecôte
- 500 gram Chianina entrecôte

WIJN:

- 1 fles (75 cl) Umathum - Blaufrankisch
- 1 fles (75 cl) Hornhead - Malbec, Merlot
- 1 fles (75 cl) Bricco al Vento - Barbera
- 1 fles (75 cl) El Castro de Valtuille Joven - Mencia
- 1 fles (75 cl) Fattoria Lornano - Sangiovese, Merlot
- 1 fles (75 cl) Oud Conynsbergh - Pinot Noir

OLIJFOLIE:

- 1 x fles Miraval olijfolie Extra Vierge (500 ml)



SUNNY AND SHARE

APERÓ

Secreto 07

Hummus met chorizo

Bontà by De Laet & Van Haver

Shrimps to peel

Dips and crackers

STARTERS

Butcher's tartaar

Carpaccio "di Manzo"

Pulled Pork flatbread

Pimientos de Padron

HOOFDGERECHT

Côte à l'os

Crispy Porkbelly

Chicken Yakitori

SIDES

Asperges stracciatella

Jacket potatoes

Tomaat chimichurri

Istanbul salade

► € 67,00/pers.
(Vanaf 10 pers.)

SIT BACK, RELAX AND SHARE!
GET COMFORTABLE

ALGEMENE VOORWAARDEN

Werkuren:

- ◇ Worden gerekend vanaf vertrek tot aankomst aan Kapelstraat 102, 2540 Hove.
- ◇ Zaalpersoneel en keukenhulp € 35/u p.p. (zon- en feestdagen € 40/u p.p.).
- ◇ Chef-kok € 45/u p.p. (zon- en feestdagen € 50/u p.p.)

Materialen:

- ◇ Zijn steeds in regie en zullen geleverd en opgehaald worden door de externe partner (hou hierbij rekening met eventuele leveringskost/afwaskost).
- ◇ Schade of verlies van materiaal is voor rekening van de klant.

Dranken:

- ◇ Zijn door de klant te voorzien.

Annulatie:

- ◇ Bij annulatie tot 10 kalenderdagen voor de event datum worden enkel de reeds gemaakte kosten aangerekend. Bij annulatie 9 tot 3 dagen voor de event datum wordt 50% aangerekend. Bij annulatie 2 of 1 kalenderdag voor de event datum wordt 100% aangerekend.

Suggesties:

- ◇ Eventuele suggesties of opmerkingen hoort de verantwoordelijke graag meteen, tijdens het evenement of per e-mail binnen de 24 uur na het einde van het evenement.

Gegevens event:

- ◇ Definitief aantal personen moet uiterlijk 5 dagen voor het event worden doorgegeven.

Voorschot:

- ◇ Uw datum ligt vast na het betalen van het vastgestelde voorschot op rekeningnummer: BE 56 0017 7672 8788, Dining De Laet - Van Haver, met vermelding van het offerte-nummer.
- ◇ € 250 | bij 0 tot 20 aanwezigen
- ◇ € 500 | bij 21 tot 50 aanwezigen
- ◇ € 750 | bij meer dan 50 aanwezigen

Facturatie:

- ◇ Facturen dienen binnen de 10 werkdagen na ontvangst betaald te worden op rekeningnummer: BE 56 0017 7672 8788, Dining De Laet - Van Haver met vermelding van factuurnummer - naam event.
- ◇ Prijzen zijn onderhevig aan marktschommelingen en kunnen aangepast worden.
- ◇ Huur materialen wordt gerekend aan 21% btw.
- ◇ Werkuren personeel worden gerekend aan 12% btw.
- ◇ Catering/eten op locatie wordt gerekend aan 12% btw.
- ◇ Levering en afhaling van eten zonder catering op locatie wordt gerekend aan 6% btw.

CONTACT
EVENTS@DELAET-VANHAYER.COM
T +32 484 40 46 36





PRESENTED BY
DE LAET & VAN HAVER