



CATERING FOLDER 2025

Beste gast, **Welkom op onze vierkantshoeve.**

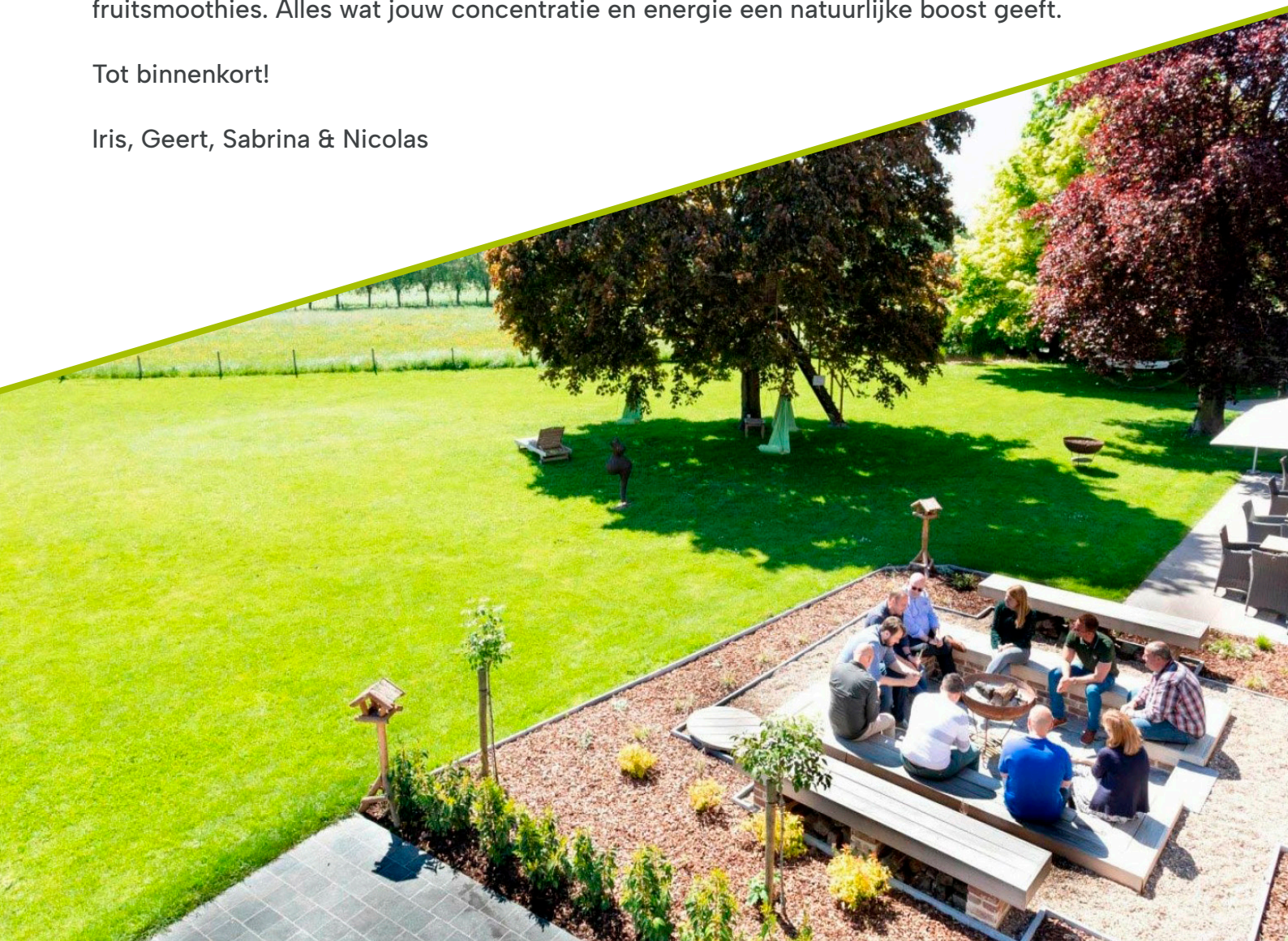
Bij Enjoyday draait alles om één ding: **jou tot rust laten komen**, zodat je weer helemaal in je kracht staat. **Een heldere geest werkt nu eenmaal beter – en daar helpen wij je graag bij.**

Onze hoeve ademt kalmte, maar achter de schermen hebben we een doordacht totaalconcept ontwikkeld, waarbij jouw mentale welzijn en gezondheid – net als die van onze medewerkers – altijd op de eerste plaats komen.

Tijdens je vergadering geniet je van een frisse, energieke selectie aan salades, fruit en gezonde snacks. Denk aan knapperige granenkoeken, kleurrijke rauwkost en huisgemaakte fruitsmoothies. Alles wat jouw concentratie en energie een natuurlijke boost geeft.

Tot binnenkort!

Iris, Geert, Sabrina & Nicolas





ONTBIJT

Ontbijt Enjoy Today

Assortiment zoetigheden
 Assortiment ontbijtkoeken
 Ciabatta, pistolets, sandwich
 Eitje
 Gekookte ham, kaas, salami
 Bacon en Brie
 Vers fruit
 Yohurt
 Smoothie
 Fruitsap
 Koffie- en theebuffet

24,50 € pp

Luxe ontbijt Enjoy Today

Idem standaard ontbijt
 + gerookte zalm + cava

29,50 € pp

Ontvangstontbijt

Assortiment koffiekoeken
 Koffie- en theebuffet

10,00 € pp

LUNCH OF DINER

Gezonde Enjoy Today businesslunch:

- Picolo's, stokbrood, notenbrood
- Assortiment kazen en fijne vleeswaren
- Rillette
- Zalm Philadelphia, kip curry
- Beenhamsalade, prépare van de chef
- Pasta maison
- Rauwkost

26,5 € pp

Verassingsbrood

- Mini-sandwiches met 6 soorten beleg
- Specifieke garnituren

18,00 € pp

Oudenaards breugelmaal

- Adriaan Brouwerpastei
- Ardeense salami, Breydelham
- Droge worstjes, gebakken Breydelspek
- Gebakken koteletreepjes
- Gebakken mini-kippeboutjes
- Gebakken witte worstjes
- Grillworst, rauwe ham
- Mosterdspek
- Oudenaardse Breugelkop
- Sloeberworstjes
- Vleesbrood met uien
- Varkensrillette
- Vers gehakt
- Gebakken Breydelhamsalade
- Roereitje met spek
- Seizoensalami
- Assortiment zuurtjes, mosterd, Pickels en smout
- Assortiment broodjes

31,00 € pp

Koud vleesbuffet Enjoy Today:

- Gebakken kippenbout
- Gebakken varkensgebraad Brasvar
- Hamrol met asperges
- Filet de sax
- Paté van het seizoen
- Huisbereid kippenwit
- Rillette
- Tomaat gevuld met vleessalade
- Rauwe ham met zoete meloen
- Groentenbuffet, sausjes
- Aardappelsalade en pastasalade

28,50 € pp

Delicatessenbuffet:

- Kippenchips, rucola met pastrami
- Hamrol met asperges
- Rundsfilet Grand cru
- Serranoham met meloen
- Huisbereid kippenwit
- Zuiders Salamibroodje eigen werk
- Rillette
- Foie gras met zoete garnituur
- Vitello Tonato
- Gerookte makreel
- Gevuld eitje met krab
- Gebakken gamba

- Scampistaartjes
- Mi-cuits tonijn
- Gepocheerde zalmfilet
- Gerookte zalm
- Wrap met zalm en Philadelphi
- Gevulde tomaat met grijze garnalen
- Perzik met tonijnsalade
- Halve babykreeft Belle Vue
- Normandische schelpjes

46,50 € pp

Paella Pan Maison

- Basmatirijst
- Kippedrumsticks
- Chorizo
- Kippenfilet
- Mergueze worstjes
- Mini chipolata
- Spek
- Gemarineerde spekreepjes
- Lamskoteletjes
- Witte worstjes
- Currysaus

31,50 €

Paella pan Deluxe

Paella pan maison aangevuld met :

- Duo gekruide scampi's
- Langoustine, Garnaaltjes
- Gamba's, Calamares
- Gepocheerde zalm
- Tongrolletje
- Gerookte zalmsnippers
- Mosselen

39,00 € pp

Pasta buffet:

- Fettuchini Carbonara
- Rigatoni met tomaat, basilicum en kalfsgehaktballetjes
- Kaasgarnituren
- Italiaans brood

26,50 € pp

Lasagne van het huis 22,00 € pp

Quiche en saladebuffet

- 2 soorten Quiche
- Assortiment brood en boter

26,50 € pp

Pizzarette

- 4 mini pizza deegjes pp
- Mini pizza ovens worden op tafel geplaatst
- Ansjovis en scampi's
- Reepjes hesp
- Mozzarella balletjes
- Reepjes Chorizo
- Pizza groentjes
- Tomatensaus
- Mozzarella smeltkaas
- Geraspte kaas
- Pesto
- Pizza en spaghettikruiden

26,50 € pp

Kaasplank van het huis

- Uitgelezen assortiment rijpe en fijne kazen
- 300gr per persoon
- Vers en gedroogd fruit
- Notenmix
- Ambachtelijke confituur
- Kaasbloempjes
- Broodassortiment en boter

27,50 € pp

Selfcook BBQ

- Papillotte van zalm
- Kalkoenbrochette
- Chateaubriand
- Chipolatta
- Gemarineerd spek
- Rauwkost
- Sauzen
- BBQ brood met kruiden boter

Je dient enkel zelf het vlees te bakken.

34,50 € pp

DESSERTS

Rijstpap van het huis 8,50 € pp

Tiramisu Fine Champagne 8,50 € pp

Chocolade brownie mousse 8,50 € pp

Chocolademousse maison 8,50 € pp

Noisette chocolade dessert 8,50 € pp

Willen jullie een andere formule dan vermeld in deze folder laat het ons weten. Willen jullie foodtrucks, een 3-gangenmenu of toch een gastronomisch 8-gangen diner, alles is mogelijk.

DRANKENFORFAIT

Frisdrankenbuffet middaglunch 5,00 € pp

Drankenforfait middag (3 uur)

- Wijnen, waters, frisdranken, bieren

17,50 € pp

Drankforfait avond all-in

- Cava, wijnen, waters, frisdranken, bieren, streekbieren

25,00 € pp

Indien niet gekozen wordt voor bovenstaande formules worden de dranken aangerekend volgens verbruik.

Cava en Tapasplank (1 uur)

- Variatie kaasblokjes
- Salami
- Mortadella
- Serranoham
- Zongedroogde tomaten
- Grissinistokjes met een tapenade
- Chips zout en paprika

14,50 pp

DRANKEN

Mineraalwater en spuitwater (1L) 6,00 €

Fruitsap (75 cl) 6,00 €

Frisdranken 2,50 €

Jupiler en Jupiler 0,0% 2,50 €

Liefmans en Liefmans 0,0% 3,00 €

Streekbieren (Kwaremont, Duvel, Strop, ...) 3,50 €

Fles Cava 25,00 €

Huiswijn (wit, rood, rosé) 18,00 €