

***CATERING***  
***Brussels Kart***



# **CATERING BRUSSELS KART**

---

<i>Coffee Break</i>	3
<i>Receptieformules / Formules de réception</i>	4
<i>Drankenformules / Formules Boissons</i>	6
<i>Wijnforfaits / Forfaits Vins</i>	7
<i>Lunchformules / Formules Lunch – vanaf/ à partir de € 16,00 pp</i>	8
<i>Menu Magny-Cours - € 26,00 pp</i>	11
<i>Menu Imola - € 31,00 pp</i>	12
<i>Menu Silverstone - € 34,00 pp</i>	13
<i>Menu Hockenheim - € 32,00 pp</i>	14
<i>Menu Le Mans - € 40,00 pp</i>	15
<i>Buffet Monza - € 24,00 pp</i>	16
<i>Buffet Estoril - € 27,00 pp</i>	17
<i>Buffet Zolder - € 31,00 pp</i>	18
<i>Buffet Spa-Francorchamps - € 33,00 pp</i>	19
<i>Buffet Monaco - € 42,00 pp</i>	20
<i>Barbecue Indianapolis - € 28,00 pp</i>	22
<i>Barbecue Indianapolis 2 - € 33,00 pp</i>	23

# Coffee Break

*(Formule naar keuze / Formule au choix)*



## **Formule € 3,50 pp**

---

Koffie, thee en sinaasappelsap  
*Café, thé et jus d'orange*

## **Formule € 4,50 pp**

---

Koffie, thee, sinaasappelsap en mini-muffins  
*Café, thé, jus d'orange et mini-muffins*

## **Formule € 5,00 pp**

---

Koffie, thee sinaasappelsap en mini-koffiekoeken (incl. fruitwater)  
*Café, thé, jus d'orange & mini-viennoiseries (eau fruité inclus)*

- Supplement koffie thermos / Supplément thermos de café à € 13,00
- Supplement karaf fruitsap/ Supplémentait carafe de jus d'orange à 11,50

*Minimum 8 personen – Max. 30 minuten*  
*Minimum 8 personnes – Durée max. 30 minutes*



# Receptie Formules/ Formules de réception

(Formule naar keuze, max. 1 uur/ Formule au choix, max. 1 heure)

## Formule € 11,50 pp

---

Schuimwijn « Vermont », rode of witte wijn, sinaasappelsap, frisdranken en bieren v/h vat  
+ 3 warme zakouskis pp

*Mousseux « Vermont », vin blanc/rouge, jus d'orange, softs et bières au fût  
+ 3 zakouskis pp*

## Formule € 14,00 pp

---

Cava « Castel del Real » (brut), rode of witte wijn, sinaasappelsap, frisdranken en bieren v/h vat  
+ 1 lepelhapje en 2 warme zakouskis pp

*Cava « Castell del Real » (brut), vin blanc/rouge, jus d'orange, softs et bières au fût  
+ 1 cuillère amuse-bouche et 2 zakouskis pp*

## Formule € 17,50 pp

---

Champagne Duval Leroy Brût, rode of witte wijn, sinaasappelsap, frisdranken en bieren v/h vat  
+ 3 lepelhapjes pp

*Champagne Duval Leroy Brût, vin blanc/rouge, jus d'orange, softs et bières au fût  
+ 3 cuillères amuse-bouche pp*

Minimum 20 personen  
Minimum 20 personnes



# Receptie Formules/ Formules de réception

(Gelieve uw keuzes aan te duiden/ Mentionner vos choix)

Formule € 17,50 pp (max. 2uur/2 heures)

---

Cava « Castel del Real » (brut), rode of witte wijn, sinaasappelsap, frisdranken en bieren v/h vat  
Cava « Castell del Real » (brut), vin blanc/rouge, jus d'orange, softs et bières au fût

## Koude hapjes/ Amuses-bouches froids

---

- Runds Carpaccio/Carpaccio bœuf € 2,00
- Parmaham met seizoensvruchten/ Jambon de Parme aux fruits de saison € 3,00
- Salade van grijze garnalen/ Salade de crevettes grises € 3,00
- Tomaat-Mozzarella/ Tomate-Mozzarella € 3,00
- Eendenborst met foie gras/ Magret de canard au foie gras € 4,00
- Scampi met mango en sesam/ Scampi mangue et sésame € 4,00

## Warme hapjes/ Amuses-bouches chauds (tot max. 22u00/jusque max. 22h00)

---

- Cannelloni Ricotta & Spinazie/ Cannelloni Ricotta & épinards € 3,00
- Aziatisch stoofpotje met Kip/ Emincé de volaille à l'orientale € 3,00
- Penne met scampi's en rucola/ Penne aux scampis et roquette € 4,00
- Sint-Jacobsnootjes met groene asperges/ Noix de Saint-Jacques, asperges vertes € 4,00
- Gebakken kalfsvlees met tartufo/ Poilée de veau à la tartufata € 4,00
- Gegrilde zeebaars met champignons/ Filet de bar grillé au ragoût de champignons € 5,00

## Desserten/ Desserts

---

- Mousse van witte chocolade/ Mousse de chocolat blanc € 3,00
- Mousse van zwarte chocolade/ Mousse de chocolat noir € 3,00
- Chocoladesoesjes/ Profiteroles au chocolat € 3,00
- Salade van rode vruchten/ Salade de fruits rouges € 3,00
- Tiramisu van Speculaas/ Tiramisu au Spéculoos € 3,00
- Kaasbordje/ Petite assiette de fromages € 4,00

Minimum 20 personen, vanaf 35 personen wordt de zaal gratis aangeboden - Min. 3 keuzes  
Minimum 20 personnes, à partir de 35 personnes la salle vous êtes offerte – Min. 3 choix



# Dranken/ Boissons

*(Formule naar keuze / Formule au choix)*



## Drankenrekening/ Compte boissons

---

Drankenrekening (met of zonder limiet), de genodigden mogen naar keuze consumeren

*Compte boissons (avec ou sans limite), les invités peuvent consommer au choix*

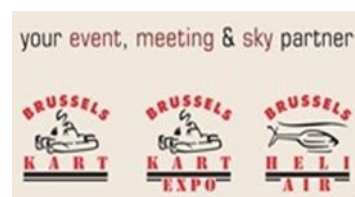
## Drankenbonnetjes/ Tickets boissons

---

Drankenbonnetjes, de genodigden mogen aan de hand van bonnetjes consumeren (via Brussels Kart zelf). De waarde van 1 bonnetje komt neer op € 2,31 excl. btw. Keuze uit soft, fruitsap, koffie of thee, bier v/h vat. Enkel de ontvangen bonnetjes zullen gefactureerd worden.

*Tickets boissons, les invités peuvent commander à l'aide d'un ticket boisson (fourni par Brussels Kart). La valeur du ticket est de € 2,31 hors TVA. Choix entre boissons soft, jus d'orange, café ou thé, bière au fût. Uniquement les tickets utilisés seront facturés.*

Min. 20 personen  
Min. 20 personnes



# **Wijn Forfait / Vin Forfait**

*(Formule naar keuze / Formule au choix)*



## **Formule € 10,50 pp**

---

*Metairie "Chênes" Sauvignon-Chardonnay 2017  
Rosso Piceno, Saladini-Pilasti 2016*

## **Formule € 13,50 pp**

---

*Sauvignon de Touraine, Domaine Gibault 2017  
Médoc, Château La Chandellière 2014*

## **Formule € 15,50 pp**

---

*Sancerre, Domaine Millet 2017*

*Saint Emilion, Château Les Hauts de la Gaffelière 2016*

## **Formule € 17,50 pp**

---

*Sancerre, Domaine Millet 2017*

*Saint Emilion Grand Cru, Château La Croix Figeac 2012*

*½ fles wijn per persoon  
½ bouteille de vin par personne*



your event, meeting & sky partner

# Lunch Formules



**Lunch € 13,00 pp**

---

Assortiment belegde broodjes (3 stuks pp)

Keuze frisdrank, sinaasappelsap, koffie of thee, bier v/h vat of rode en witte wijn  
(Basis 2 consumpties pp)

*Assortiment de petits pains garnis (3 pièces pp)*

*Soft aux choix, jus d'orange, café ou thé, bière pression ou vin rouge/blanc  
(Sur base de 2 consommations pp)*

*Broodjes/ Petits pains : Waldkorn, Ciabatta & Sandwiches*

*Beleg/ Garniture :*

*Tomaat, mozzarella en pesto  
Tomate, mozzarella et pesto*

*Serrano ham, gedroogde tomaat en rucola sla  
Jambon Serrano, tomates séchées et roquette*

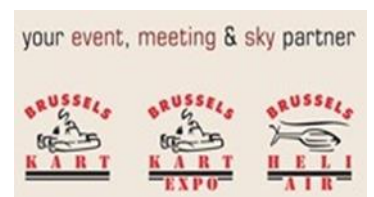
*Kip met fijne kruiden en mosterdsaus  
Poulet aux fines herbes et sauce à la moutarde*

*Tonijn salade  
Salade de Thon*

*Gerookte zalm met Philadelphiakaas  
Saumon fumé et fromage Philadelphia*

*Minimum 8 personen*

*Minimum 8 personnes*





# Lunch Formules



*Lunch à € 16,00 pp*

---

Kipfilet met champignonsaus en aardappelkroketjes

*Filet de poulet avec sauce champignons accompagnée de croquettes*

*Of/ Ou*

Stéak béarnaise met frietjes

*Steak béarnaise accompagné de frites*

**+ dessert van de dag en koffie / dessert du jour et café (+ € 4,00 pp)**

*(Dessert enkel mogelijk mits bevestiging vooraf/ dessert uniquement possible avec confirmation à l'avance)*

*Minimum 8 personen  
Minimum 8 personnes*



***Menu's en buffetten***

-

***Menu et buffets***



# Menu *Magny-Cours* € 26,00 pp

---



Fris slaatje van scampi's, pompelmoes en avocado  
*Salade fraîcheur de scampis au pamplemousse et avocat*

---

Gegrild gevogeltefilet met een slaatje van doperwten, gekonfijte citroen en munt, vergezeld van een millefeuille van aardappelen  
*Blanc de volaille grillé, salade de petits pois au citron confit et menthe, accompagnée d'une mille-feuille de pommes de terre*

---

Appelcrumble  
*Crumble aux pommes*

---

Koffie  
*Café*

*Min. 12 personen – Menu bevestigen min. 1 week op voorhand  
Min. 12 personnes – Menu à confirmer min. 1 semaine à l'avance*





Panna cotta van asperges & grijze garnalen  
*Panna cotta d'asperges et crevettes grises*

---

Doradefilet met zuiderse groenten, vergezeld van gebakken aardappelen  
geparfumeerd met olijfolie en Peterselie  
*Filet de dorade rôti, poêlé de légumes du sud, pommes rissolées  
parfumées à l'huile d'olive et persil plat*

---

Tiramisu met Aardbeien, geparfumeerd met grappa  
*Tiramisu aux fraises, parfumé à la grappa*

---

Koffie  
*Café*

*Min. 12 personen – Menu bevestigen min. 1 week op voorhand  
Min. 12 personnes – Menu à confirmer min. 1 semaine à l'avance*

your event, meeting & sky partner





Carpaccio van zwaardvis, spaghetti van courgettes met een parmezaanse vinaigrette  
*Carpaccio d'espardon, spaghetti de courgettes, vinaigrette au Parmesan*

---

Kalfsmedaillon met tartufata saus en vergezeld van een millefeuille van aardappel  
*Médaille de veau, sauce tartufata et accompagnée d'une mille-feuille de pommes de terre*

---

Panna cotta met seizoensvruchten  
*Panna cotta aux fruits de saison*

---

Koffie  
*Café*

*Min. 12 personen – Menu bevestigen min. 1 week op voorhand  
Min. 12 personnes – Menu à confirmer min. 1 semaine à l'avance*





Rundscarpaccio met truffelolie  
*Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes*

*Of - Ou*

Buideltje van gerookte zalm met grijze garnalen  
*Baluchon de saumon fumé aux crevettes grises*

---

Rundspavé met béarnaisesaus of peperroomsaus  
*Pavé de Bœuf sauce béarnaise ou poivre vert*

*Of - Ou*

Kabeljauwrug met witte boter en tomaat & gepersilleerde aardappelen  
*Dos de cabillaud, beurre blanc à la tomate, pommes persillées*

---

Koffie  
*Café*

**Dessertoctie op voorhand door te geven/ Option dessert à confirmer à l'avance (+ € 5,00 pp)**

Tiramisu met speculaas / *Tiramisu au spéculoos*

*Of - Ou*

Kaasbordje / *Petite assiette de fromages*

*Min. 12 personen – Max. 34 personen. Enkel 's avonds verkrijgbaar  
Min. 12 personnes - max. 34 personnes. Uniquement disponible le soir*





Glas champagne met hapje (supplement € 5,50 pp)  
Verre de champagne avec amuse-bouche (supplément € 5,50 pp)

---

Rundscarpaccio met truffelolie  
*Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes*

*Of - Ou*

Buideltje van gerookte zalm met grijze garnalen  
*Baluchon de saumon fumé aux crevettes grises*

---

Ierse ossehaas met béarnaisesaus of peperroomsaus  
*Filet pur irlandais sauce béarnaise ou poivre vert*

*Of - Ou*

Kabeljauwrug met mousselinesaus & natuuraardappelen  
*Dos de cabillaud sauce mousseline, pommes vapeur nature*

---

Tiramisu met speculaas/*Tiramisu au spéculoos*

*Of - Ou*

Kaasbordje/*Petite assiette de fromages*

---

Koffie/*Café*

Aangepaste wijnen en water inbegrepen (supplement € 16,50 pp)  
*Vins adaptés et eaux inclus (supplément € 16,50 pp)*

*Individuele keuze mogelijk, tot max. 34 couverts, vanaf 35 couverts slechts éénzelfde keuze mogelijk*  
*Choix individuel possible jusqu'à max.34 couverts, à partir de 35 couverts un seul choix de menu possible*



# Buffet **Monza** € 24,00 pp

---



Kalfsblanquette op tradionele wijze  
*Blanquette de veau façon traditionnelle*

Zalmfilet in witte wijnsaus met fijne groentjes  
*Pavé de saumon aux petits légumes, sauce au vin blanc*

## *Bijgerechten/ Accompagnements*

---

Rijst, kroketten, pasta en warme seizoensgroenten  
*Riz, croquettes, pâtes et des légumes chauds selon la saison*

## *Nagerecht / Dessert*

---

Chocolademousse  
*Mousse au chocolat*

Koffie  
*Café*

Minimum 25 personen  
Minimum 25 personnes

your event, meeting & sky partner





# Buffet *Estoril* € 27,00 pp

---



Kalfsblanquette op traditionele wijze  
*Blanquette de veau façon traditionnelle*

Aziatisch stoofpotje met kip  
*Emincé de volaille à l'orientale*

Zalmfilet in witte wijnsaus met fijne groentjes  
*Pavé de saumon aux petits légumes, sauce au vin blanc*

## *Bijgerechten/ Accompagnements*

---

Rijst, kroketten, pasta en warme seizoensgroenten  
*Riz, croquettes, pâtes et des légumes chauds selon la saison*

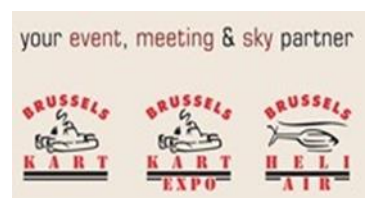
## *Nagerecht / Dessert*

---

Chocolademousse  
*Mousse au chocolat*

Koffie  
*Café*

*Minimum 25 personen  
Minimum 25 personnes*



# Buffet Zolder € 31,00pp

---

Vittello tonnato  
*Vittello tonnato*

Gebakken kippenboutjes met kruiden  
*Pilons de volaille rôtis aux épices*

Artisanaal gerookte zalm, Zalm « Belle-Vue » op wijze Brussels Kart  
*Saumon fumé "Artisanale", Saumon « Belle-Vue » à notre façon*

Gevulde tomaten met grijze garnalen, Tomaat-Mozzarella di Bufala  
*Tomates farcies aux Crevettes grises, Tomates Mozzarella di Bufala*

Carpaccio van zalm met rode bessen, rundscarpaccio met rucola en parmezaanse schilfers  
*Carpaccio de saumon aux baies roses, carpaccio de bœuf roquette & parmesan*

Parmaham met seizoensvruchten, Parmaham met antipasti  
*Jambon de Parme aux Fruits de saison, jambon de Parme antipasti*

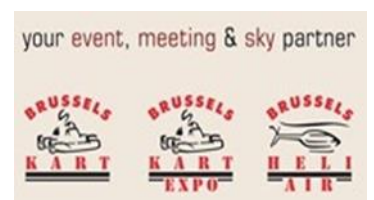
Salade van gegrilde mediterrane groenten, caesar salad, salade van quinoa met zeevruchten  
*Salade de Légumes méditerranéens grillés, salade César, salade de quinoa aux fruits de mer*

Salade van pasta met groene asperges, beenham & mortadella  
*Salade de pâtes aux asperges vertes, jambon à l'os & mortadella*

Salade van rijst met curry, tofu, granaatappelpitjes & verse kruiden  
*Salade de riz au curry, tofu, grenade & herbettes*

Salade van rucola & parmezaanse schilfers  
*Salade de roquette & parmesan*

Minimum 35 personen  
Minimum 35 personnes



# Buffet *Spa-Francorchamps* € 33,00pp



## ***Voorgerechten/ Entrées (per bord/ par assiette)***

---

Carpaccio van zwaardvis  
*Carpaccio d'espardon*

Tomaat mozzarella  
*Tomates & mozzarella di Bufala*

Rundscarpaccio met basilicum, parmezaan en olijfolie  
*Carpaccio de bœuf au basilic, parmesan et huile d'olives*

## ***Hoofdgerechten/ Plats (buffetvorm/ sous forme de buffet)***

---

Kalfsblanquette op traditionele wijze  
*Blanquette de veau façon traditionnelle*

Aziatisch stoofpotje met kip  
*Emincé de volaille à l'orientale*

Zalmfilet met zuiderse groenten en witte wijnsaus  
*Pavé de Saumon aux petits légumes et sauce au vin blanc*

## ***Bijgerechten/ Accompagnements***

---

Rijst, kroketten, pasta en warme seizoensgroenten  
*Riz, croquettes, pâtes et des légumes chauds selon la saison*

## ***Nagerecht / Dessert***

---

Chocolademousse  
*Mousse au chocolat*

Koffie  
*Café*  
*Minimum 25 personen*

*Minimum 25 personen*  
*Minimum 25 personnes*



# Buffet Monaco € 42,00pp



Vittello tonnato  
*Vittello tonnato*

Artisanaal gerookte zalm, Zalm « Belle-Vue » op wijze Brussels Kart  
*Saumon fumé "Artisanale", Saumon « Belle-Vue » à notre façon*

Gevulde tomaten met grijze garnalen, Tomaat-Mozzarella di Bufala  
*Tomates farcies aux Crevettes grises, Tomates Mozzarella di Bufala*

Rundscarpaccio met rucola en parmezaanse schilfers  
*Carpaccio de bœuf roquette & parmesan*

Parmaham met seizoensvruchten, Parmaham met antipasti  
*Jambon de Parme aux Fruits de saison, jambon de Parme antipasti*

Salade van gegrilde mediterrane groenten, caesar salad, salade van quinoa met zeevruchten  
*Salade de Légumes méditerranéens grillés, salade césar, salade de quinoa aux fruits de mer*

Salade van pasta met groene asperges, beenham & mortadella  
*Salade de pâtes aux asperges vertes, jambon à l'os & mortadella*

Salade van rijst met curry, tofu, granaatappelpitjes & verse kruiden  
*Salade de riz au curry, tofu, grenade & herbes*

Salade van rucola & parmezaanse schilfers  
*Salade de roquette & parmesan*

---

Kalfsblanquette op traditionele wijze\*  
*Blanquette de veau façon traditionnelle\**

Aziatisch stoofpotje met kip\*  
*Emincé de volaille à l'orientale\**

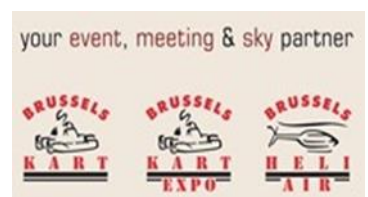
Zalmfilet met zuidse groenten en witte wijnsaus\*  
*Pavé de Saumon aux petits légumes et sauce au vin blanc\**

\*Warm buffet, keuze uit aardappelkroketjes en rijst / Buffet chaud, accompagné de croquettes de pommes de terre et riz

---

Assortiment van 6 verschillende kleine desserts met koffie  
*Assortiment de 6 différents petits desserts avec café*

Minimum 35 personen  
Minimum 35 personnes



***Seizoens***  
***Menu***  
***Saison***



# Barbecue *Indianapolis* € 28,00 pp



*Gevogelte spiesje/ Brochette de volaille  
Chipolata & Merguez  
Tussenrib/ Noix d'entrecôte  
Porchetta*

*(Op basis van 1 stuk pp/ sur base d' 1 pièce pp)*

---

*Aardappelen in de schil & hofmeesterboter  
Pomme de terre en chemise et beurre maître d'hôtel*

*Taboulé met fijne groenten en verse kruiden  
Taboulé aux petits légumes et herbes fraîches*

*Assortiment van gegrilde groenten : courgette, aubergine, asperge, champignons en uitjes  
Assortiment de légumes grillés : courgette, aubergine, asperge verte, champignons, jeune  
oignon*

*Rauwkostsalades: tomaat, komkommer met munt, Kenyaboontjes en gemengde sla en rucola  
met parmezaanse schilfers*

*Assortiment de crudités : tomates, concombre à la menthe, haricots Kenya, salade mixte  
et roquette au copeaux de parmesan*

*Assortiment van sauzen en boerenbroodjes  
Assortiment de sauces et petits pains de campagne*

---

*Verse vruchtensalade  
Salade de fruits frais*

*Dranken niet inbegrepen, min. 35 couverts, periode mei - september  
Boissons non comprises, min. 35 couverts, période mai – septembre*



# Barbecue *Indianapolis 2* € 33,00 pp



*Gevogelte spiesje/ Brochette de volaille  
Chipolata & Merguez  
Tussenrib/ Noix d'entrecôte  
Porchetta  
Gambas & Doradefilet/ Filet de Dorade*  
*(Op basis van 1 stuk pp/ Sur base d' 1 pièce pp)*

---

*Aardappelen in de schil & hofmeesterboter  
Pomme de terre en chemise et beurre maître d'hôtel*

*Taboulé met fijne groenten en verse kruiden  
Taboulé aux petits légumes et herbes fraîches*

*Assortiment van gegrilde groenten : courgette, aubergine, asperge, champignons en uitjes  
Assortiment de légumes grillés : courgette, aubergine, asperge verte, champignons, jeune oignon*

*Rauwkostsalades: tomaat, komkommer met munt, Kenyaboontjes en gemengde sla en rucola met parmezaanse schilfers  
Assortiment de crudités : tomates, concombre à la menthe, haricots Kenya, salade mixte et roquette au copeaux de parmesan*

*Assortiment van sauzen en boerenbroodjes  
Assortiment de sauces et petits pains de campagne*

---

*Verse vruchtensalade  
Salade de fruits frais*

*Dranken niet inbegrepen, min. 35 couverts, periode mei - september  
Boissons non comprises, min. 35 couverts, période mai – septembre*

