

PRIJSLIJST

2026-2027



INHOUD



OVER ONS

2

FORMULES

3

RECEPTIE

4

WALKING DINNER

8

EASY BUFFET

9

LUXE BUFFET

10

3-GANGEN MENU

12

BUFFET

13

PASTA A VOLONTE

14

HAMBURGER MENU

15

TACO A VOLONTE

16

LIBANESE TACO'S

17

DESSERT BUFFET

18

KIDS MENU'S

19

KIDS CHOICE

20

ALGEMENE INFO

21

OVER ONS



EVEN VOORSTELLEN

Wij zijn Marieke, Elke en Katrien en sinds 2019 runnen wij samen het cateringbedrijf UW GOESTING. Wij verzorgen catering en kok aan huis volledig op maat van de klant.

Op de volgende pagina's vind je alvast heel wat inspiratie voor jouw feest. Je kan je menu zelf samenstellen, of kiezen voor één van onze formules. De keuze is volledig aan jou!

We werken met plezier een concept uit dat aansluit bij jullie wensen en budget.

Wil je vrijblijvend een afspraak maken? Contacteer ons gerust via mail of GSM. We komen graag even langs om alle mogelijkheden toe te lichten en samen enkele voorstellen uit te werken.

ONZE GEGEVENS

UW GOESTING
CATERING EN KOK AAN HUIS

✉ info@uwgoesting.be

☎ +32 473 65 89 69

🌐 www.uwgoesting.be

📍 Moeskroenstraat 433
8930 REKKEM



FORMULES



FORMULES



RECEPTIE

3 uren

2 wachtbordjes
8 hapjes

Voorbeeldmenu

Verse muntpesto met crispy platbrood
Fijne vleeswaren en kazen
-
Steak tartaar Asian
Focaccia met dip van groene asperges
Bruschetta met perzik en honing
Rivierkreeftjes met venkel en komkommer
Mini taco pulled porc
Arancini met mozzarella
Halloumi kroketje
Kipsaté met Pindasaus

25

euro/pers

2.5 uren

2 wachtbordjes
6 hapjes

Voorbeeldmenu

3-layer dip met slaharten en crispy platbrood
Guacamole, salsa en koriander met nachos
-
Poké bowl met zalm
Spring rolls met nuoc cham
Falafel Taco met labneh, sla en komkommer
Kibbeling met verse kruiden
Bruschetta met mortadella en burrata crème
Albondigas met salsa en basilicum olie

20

euro/pers

De bovenstaande receptiemenu's geven alvast een voorproefje, maar er is nog veel meer mogelijk. Zin in iets anders? We denken graag met je mee over andere smakelijke hapjes en verrassende combinaties! Op de volgende pagina's 5-6-7 vind je een overzicht van alle hapjes en wachtbordjes. Weet dat wij voor bijna alle hapjes en wachtbordjes een veggie/vegan alternatief kunnen aanbieden.

FORMULES



RECEPTIE

WACHTBORDJES

 **3-LAYERDIP** met platbrood

LABNEH met groene kruidenolie en granaatappel met Slaharten

SEIZOENSHUMMUS met Dukkah en peterselie met Gegrilde groentjes

BABA GANOUSH met Sumac en Zhoug met Turks brood

RAITA met crispy chili olie en Pappadum

TUINBONENDIP met Dukkah, munt en slaharten en Naan brood

3,5
euro/pers

WHAT ELSE IS THERE

NACHOS CLASSIC

Nachos, guacamole, zure room, salsa, cheddar, gehakt/aubergine en koriander

 **LIBANON NACHOS**

Flatbread, Yoghurt-tahin, aubergine, granaatappel, pijnboompitten, munt en citroen

KLEINE TAPASPLANKJES

2 fijne vleeswaren, 2 soorten kaas, tomaatjes en olijven

 **PATATAS BRAVAS**

Wedges met pittige kruiden en parmezaan, salsa, aioli, peterselie en citroen

4,5
euro/pers

FORMULES



RECEPTIE-HAPJES

KIP/TOFU SATE Met mangochutney of pindasaus

MOSSELEN Met Ricard of Thaise wijze of met witte wijn

 **HALLOUMIKROKETJE** met paprika saus

MINI TACO Pulled porc met Guacamole en zure room

SCAMPI Gepaneerd met homemade tartaar


FALAFEL met Platbrood, labneh, munt, peterselie en slahart

LIBANESE BALLETTJES met frisse yoghurtsaus en komkommer

ALBONDIGAS met pittige pomodore en aioli met peterselie

BRUSCHETTA Classic of perzik mozzarella of druiven ricotta

2,5
euro/pers

 **POKE BOWL** Met zalm of pulled chicken

GYOZA Met kip curry of vegan rendang of Eend en sesamdip

LOEMPIA Homemade veggie of kip met spicy saus


BURRITO In slahart met pittig gehakt/seitan en cheddar

SCAMPI Vadouvan of spicy met tomaat komkommer salsa

ARANCINI met saffraan of groene kruiden en mozzarella

TATSUTA Krokante kipstukjes met Gochujang mayo

BAO BUN met Pulled mushroom en crispy chili olie

 **KROKET** van varkenswangetjes of Chorizo met Mosterdmayo

GAZPACHO Van tomaat, paprika, komkommer en brood

STEAK Chimichurri op Bruschetta

3
euro/pers

FORMULES



RECEPTIE-HAPJES

- KIBBELING** met homemade tartaar
- SPRING ROLLS** met crispy groentjes en nuoc cham
- STEAK TARTAAR** Thaïs of Italiaans of Classic
- TARTAAR VAN TONIJN** met zeewiercracker en wasabi
- CARPACCIO** van Sint-Jacob of Biefstuk of Rode biet
- GARNALEN** met venkelmousse en granité van komkommer
- ASPERGES** met parmezaansaus en citroenzeste
- GARNALEN** Met bloemkoolmousse en basilicumolie
- SINT JACOB** met Saffraan en dragon
- GRAVAD LAX** Met labneh en lompviseitjes on toast

3,5
euro/pers



FORMULES



WALKING DINNER

4-5 uren

2 wachtbordjes
8-gangen

Voorbeeldmenu - Midden Oosters

Courgette beignets
Saffraankroketje
Libanese kipspiesje
Halloumi kroketje

-

Platbroodpizza met pesto
Kibbeh met paprikasaus

-

Broodje pulled lamb met fattoush
en citroenlabneh

-

Mulhallabia

Dessert met Pistache, Kataifi en
gebrande honinsiroop

50

euro/pers

3-4 uren

2 wachtbordjes
6-gangen

Voorbeeldmenu -Mediterraans

Bruschetta met tomaat en citroen
Albondigas met Salsa verde
Kroketje van Chorizo

Tomaat en Burrata risotto met
basilicumolie

Bavette met Chimichurri
Parmezaan Wedges
Aioli

Citroenmerengue taartje

45

euro/pers

De bovenstaande Walking dinners zijn een paar uitgewerkte voorbeelden, maar er is nog veel meer mogelijk. Zin in iets anders zoals **Koreaans**, **Spaans**, **Scandinavisch**, **Fusion** of **Belgisch-Frans** of volledig **veggie/vegan**? We denken graag met je mee over andere smakelijke en verrassende combinaties!

FORMULES



EASY BUFFET

4-5 uren

4 hapjes

1 Buffet of mix van buffet

1 dessert

Voorbeeldmenu - Libanese Taco's

Erwtenhummus met parmezaan
on toast

Kibbeh met yoghurtsaus

Libanees kipspiesje

Halloumi kroketje

-

Libanese taco's

Zie pagina 17
voor meer info

-

Citroenlabneh possets

35

euro/pers

3-4 uren

4 hapjes

1 buffet of mix van buffet

Voorbeeldmenu - Pasta buffet

Bruschetta met tomaat en citroen

Mosselen met venkel en ricard

Albondigas met Salsa verde

Bocincinis met salsa saus

-

Pasta Buffet

Zie pagina 14

Voor meer info

30

euro/pers

Easy buffet - Lekker makkelijk en verrassend lekker!

Zin in een ongedwongen, smaakvolle maaltijd zonder gedoe? Ontdek ons easy buffet!

Kies uit onze populaire formules:

- Pasta buffet - hamburgermenu - Taco's - Libanese taco's -

Op pagina's 14 tot 18 Vind je meer info over de buffetten.

Combineer naar hartenlust met een selectie van heerlijke hapjes en/of een dessert. Hierboven zie je alvast enkele voorbeelden van combinaties die bij onze klanten in de smaak vallen!

FORMULES



LUXE BUFFET

2-3 uren

Luxe buffet

40
euro/pers

3-4 uren

4 hapjes
Luxe buffet

50
euro/pers

4-5 uren

4 hapjes
Luxe buffet
1 dessert

55
euro/pers

VOORBEELD: MIDDEN OOSTERS BUFFET 50-100 personen

Vlees/veggie

Traag gegaarde lamschouder met pistache en vijgen en citroen labneh saus

Portobello steak met avocado chimichurri

Gehaktballen met verse kruiden, coieurgette in een rijke tomatensumac saus

Bijgerechten

Harissa bloemkoolcouscous met venkel en tomaat

Batata hara met verse kruiden

Krokant flatbread met kruidenlookolie

Groenten

Pompoen met tahin en pecan gremolata

Tomatensalade met gemberdressing

Gegrilde groenten met muntpesto en limoenzeste

Dips en sauzen

Silky hummus met kruidenolie en noten

Labneh met granaatappelmelasse, peterselie en sumac

Erwtendip met tahin, za'atar en gepekelde rode ui

FORMULES



LUXE BUFFET

Op deze en de vorige pagina ontdek je enkele van onze luxe buffetten (vanaf 25 personen mogelijk) - ideaal voor elke gelegenheid. Maar dat is nog maar her begin! Wij stellen met plezier ook andere thema's samen, zoals vlaamse klassiekers, scandinavische verfijning, zuiderse gezelligheid of authentiek Grieks.

Hebben jullie iets anders in gedachten? Laat het ons weten! Wij luisteren graag naar jullie wensen en bezorgen jullie een voorstel dat perfect aansluit bij jullie smaak en stijl.

Voor groepen van meer dan 100 personen bieden we een uitgebreider buffetassortiment aan

- méér keuze, méér smaak en méér beleving -

VOORBEELD: KOREAANS BUFFET 50-100 personen

Banchan - Bijgerechten

Siguemchi namul - Sesamspinazie
Oimuchim - Ingemaakte komkomme
Miyeok muchim - Zeewiersalade
Kimchi - Gefermenteerde kool met Gochujang
Gyerin mari - Omeletrol
Pajeon - Lente ui pannenkoek
Musaengchae - Radijssalade
Perilla bladeren
Slaharten
Koolrabisneetjes

Dips en sauzen

Zoete sojasaus
Gochujangdressing
Bulgogi saus
Sesamdressing

Rijst/noedels

Kimchi rijst
Rijst met sesamolie
noedels in dashi bouillon

Vlees/veggie

Bulgogi vlees
Mapo Tofu
Sticky korean gehaktballetjes
Gochujang chicken

FORMULES



3-GANGEN MENU

Voorbeeldmenu 1

Tartaar van wit-blauw
Koningoesterzwam-zeewierschuim-pinda
Witloof-Worteljus-Vanille
-
Heekfilet
Beurre blanc
Gepofte Quinoa
Sugar snaps
Druivendressing
-
Dunne lende
Sjalottensaus
Gegfrilde groene asperges-bietjes
Hasselback aardappelen
-
Limoenmerenguetaart
Passievrucht
Cashew
Munt

55
euro/pers

Voorbeeldmenu 2

Scampi-venkel-citrus-sumac
Witte asperge-parmezaan-citroen
Garnalen-bloemkool-basilicum
-
Catch of the day
Schuimige bisque
Doperwtjes
Muntolie
-
Ribeye
Rode wijnsaus
Lentegroentjes
Krieltjes
kruidenolie
-
Aardbeien
Rabarbermousse
Amandeltuile
Limoensorbet

60
euro/pers

Op zoek naar een culinair op maat gemaakt 3-gangenmenu?

Ik stel met plezier unieke menu's samen die perfect aansluiten bij jouw smaak, voorkeuren en budget.

Of je nu houdt van de **Middelands zee**, de kruidige geuren van het **Midden-Oosten**, de verfijning van de **Frans-Belgische** keuken, de frisse en pittige smaken van **Azië**, of liever kiest voor iets **gezonds, veggie of vegan** - alles is mogelijk!

Elke menuformule wordt afgestemd op het thema en het soort ingrediënten. Jij kiest, ik kook. Laat je verrassen door een smaakvolle beleving op maat!

BUFFET



BUFFET




PASTA A VOLONTE

25-50 pers - 3 keuzes
50-100 pers - 4 keuzes
100-200 pers - 5 keuzes


CLASSICS

Mac and Cheese
Bolognaise met parmesaan
Pomodore met parmezaan en peterselie
Arrabiata met basilicum en rucola
Pesto zalm met Basilicum
ragu saus met Parmesaan en peterselie
Pomodore met polpettes en parmezaan

SPICY

 Cajun met chorizo en scampi's
Scampi diabolique met koriander
Gele curry met groentjes
Rode curry met kip groentjes en uitjes

IETS ANDERS

 Toscaanse kip met spinazie en tomaatjes
Varkenswangetjes met passata saus
Carbonara Shiitake
Cheesy taco saus
Champignon met spek en tartufata
Putanesca
Gegrilde Puntpaprikasaus met Basilicum



BUFFET



HAMBURGERMENU

25-50 pers - 2 keuzes
50-100 pers - 3 keuzes
100-200 pers - 4 keuzes

SOORTEN

CLASSIC

Sla, tomaat, augurk,
uitjes en saus



MEXICAN

Guacamole, salsa, zure
room, rode ui en sla

PEPPER

Sla, tomaat, augurk,
cheddar, uitjes en peper
saus

SPICY

Peppers, sla, tomaat,
augurk, gochujang

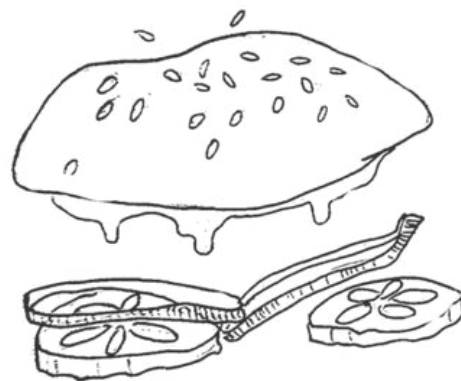
CHEESE

Cheddar, sla, tomaat,
augurk, uitjes



ITALIAN

Pesto, aioli, mozzarella,
sla en tomaat



20
euro/pers

BURGER KEUZE

Angus burger
Rundsbuger
Rode biet burger

BIJGERECHTEN

(ZOETE AARDAPPEL)
FRIETJES

GROENTEN

Fattoush salade
Seizoenssalade
Cole Slaw

SAUZEN

Mayonaise
Ketchup
Cocktail
Gochujang mayo
Vegan mayo

BUFFET



TACO'S A VOLONTE

25-50 pers - 4 keuzes
50-100 pers - 5 keuzes
100-200 pers - 6 keuzes

SOORTEN

CLASSIC

Pulled porc, guacamole, zure room, limoen, sla, koriander en salsa

FISHY

Kibbeling, tartaar, radijs, cole slaw en rode ui

SPICY

Pulled chicken, gochujangmayo, toppings classic

KOREAN

Bulgogi, komkommer, sesamsaus, limoen, sla en kimchi

MUSHIE

Pulled mushrooms, toppings classic

BLOEMKOOL

Geroosterde bloemkool, vegan gochujang, toppings classic

CHIMICHURRI

Pulled chicken, chimichurri, avocado, rode ui, sla en koriander

SCAMPI

Spicy scampi, rode kool, mango, sla, Guacamole, limoenmayo



BUFFET



LIBANESE TACO'S

25-50 pers - 4 keuzes
50-100 pers - 5 keuzes
100-200 pers - 6 keuzes

FILLINGS Libanese taco's worden met platbrood gemaakt.

PULLED LAMB

Met granaatappel en peterselie

PULLED CHICKEN

Met ras el hanou en gerookte paprika

FISHY

Gepaneerde vis met sumac en dukkah

BLOEMKOOL

Met tahin en za'atar en kurkuma

HALLOUMI

Gepaneerd met noten

SAUZEN

Labneh

Classic hummus

Mast o khiair *

Baba Ganoush met Zhoug **

*yoghurt, komkommer, walnoten, rozijnen en munt

**pittig kruidige saus met koriander, pepers, look en peterselie

FALAFEL

Homemade met
kikkererwten en zwarte
bonen

PUNTPAPRIKA

Gegrild met muntpesto en
citroen

PULLED MUSHROOM

Met chimichurri

STEAK

Met een dry rub

TOPPINGS

Gepekeld rode ui

Slaharten

Sumac tomaat

Peterselie

Munt

Komkommer

Pepertjes



BUFFET



DESSERT BUFFET

25-50 pers - 5 keuzes
50-100 pers - 6 keuzes
100-200 pers - 7 keuzes

CLASSICS

Chocomousse
Crème brulée
fruitsalade
Macarons
mini donuts - mini eclairs

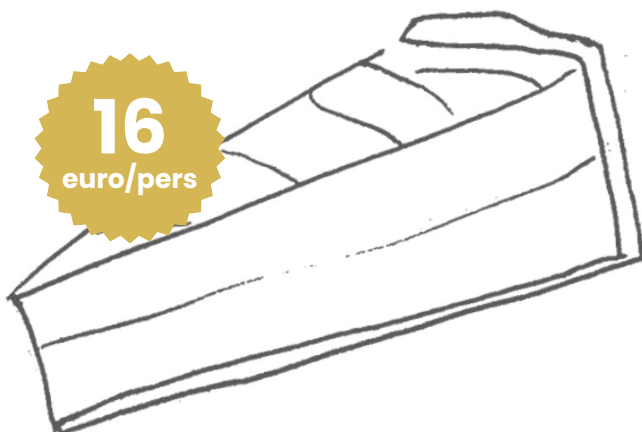


KIDS FAVOURITES

Ijs met toppings
Chocoladefondue
Mini pancakes
Snoepfestijn
Churros
Cupcakes

TAARTEN

Cheesecake varianten
Biscuittaart met taart
Laagjestaart met slagroom
Fruittaart
Citroen merenguettaart



16
euro/pers

IETS ANDERS

Zomer tiramisu
Panna cotta met
citrus
Mellow cakes
Kokos rijstpudding
met passievrucht
Brownie met noten

KIDS



KIDS



KIDS CHOICE

KIDS CORNER Aperitief

- Chips
- Snoep
- Popcorn
- Sapjes
- Mini hamburger of Worstebroodje
- Mini Pizza of fruitbrochette
- Verrassing

8
euro/pers



KIDS MENU

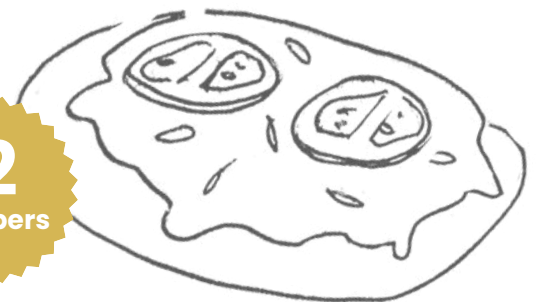
- Frietjes met frikandellen + groentjes en appelmoes + Ketchup en mayo
- Frietjes met Hamburger + groentjes en appelmoes + ketchup en mayo
- Frietjes met fishsticks + groentjes en appelmoes + ketchup en mayo
- Frietjes met Chicken nuggets + groentjes en appelmoes + ketchup en mayo

Worst met appelmoes en puree

Spaghetti of macaroni

Pizza margarita - 4 kazen - hawai

12
euro/pers



PRIJS KIDS GEWONE MENU'S

De prijs die je terugvindt bij alle menu's en buffetten en formules zijn voor volwassenen vanaf 12 jaar.

- Voor kids tussen 2.5-6 jaar (kleuter): $\frac{1}{3}$ van prijs
- Voor kids tussen 6-12 jaar (lagere school) : $\frac{1}{2}$ van prijs
- Voor kids tussen 12-18 jaar (middelbaar): Gewone prijs

Prijzen op deze pagina al aangepast aan kids 2.5-12 jaar.

ALGEMENE INFO



ALGEMENE INFO



PRIJZEN

Prijzen worden telkens per persoon gerekend. Alle prijzen van het eten zijn Inclusief BTW.

Als het totaalbedrag meer dan 1500 EUR bedraagt, zullen wij een Voorschotfactuur opmaken van 40% van het totaal bedrag van het eten. De voorschotfactuur wordt 1 maand voor het event via mail naar de klanten verstuurd.

Het aantal personen wordt 1 week (minder dan 100 personen) en 2 weken (meer dan 100 personen) op voorhand doorgegeven via mail.

INBEGREPEN IN DE PRIJS

Eten

**Klein materiaal
zoals:
Bestek, servies en
servetten**

**Groot materiaal:
Koelcel, oven,
friteuse, gasvuur en
Bain-Maries**

NIET INBEGREPEN IN DE PRIJS

Diensten

**Chef: 45 EUR/u
Sous chef: 40 EUR/u
Polyvalent: 35 EUR/u**

Drank en Glazen

KM vergoeding

**Groot materiaal:
Generator**

**TOT
BINNENKORT**

