

-WALKING DINNER-

Geef jullie gasten een unieke beleving met ons walking dinner voor jullie bedrijfsevent. Van smaakvolle hapjes tot verrassende combinaties – wij zorgen ervoor dat alles volgens jullie wensen verloopt. Zodat jullie vrij kunnen genieten, rondlopen en netwerken tijdens het dinner. Kortom een culinaire beleving op maat.

MIN 25 PERS – MAX 200 PERS
VANAF 40 EURO/PERSOON

-BUFFET-

Een veelgevraagde optie is natuurlijk ook een buffet. Wij bieden een veelzijdig assortiment aan buffetten aan. Denk maar aan BBQ, Midden Oosters, taco's, pasta's, frans-Belgische klassiekers, wereldkeuken. Het buffet menu bestaat uit 4 hapjes, buffet naar keuze en 1 dessert. Zin in zoet? Wij bieden ook een dessertbuffet aan.

MIN 25 PERS – MAX 200 PERS
VANAF 35 EURO/PERSOON

-A TABLE-

Geniet van een heerlijk 3-gangen menu die afgestemd is op de seizoenen en boordevol verrassende smaken.

we starten met 3 amuses om de toon te zetten, gevolgd door het zorgvuldig samengesteld menu. Alles tot in de puntjes verzorgd, zodat jullie zorgeloos kunnen genieten van ons eten en het gezelschap!

MIN 10 PERS – MAX 75 PERS
VANAF 55 EURO/PERSOON



HALLOUMI
KROKETJES
MET HARISSA
MAYO

-RECEPTIE-

Wij bieden een perfect verzorgde receptie aan voor bedrijfsevents. We zorgen voor heerlijke hapjes, seizoensgericht en catering op maat. Kies 6-8-10 hapjes en 2-3 wachtbordjes uit ons breed assortiment. Van eenvoudige klassiekers tot verfijnde culinaire creaties.

MIN 25 PERS – MAX 200 PERS
VANAF 25 EURO/PERSOON

**JOUW
SMAAK
ONZE
STANDAARD**



AFSPRAAK?
VIA QR CODE

2026

BEDRIJFS CATERING



RECEPTIE

VOORBEELDMENU 35 EURO/PERS

Wachtbordjes

Verse muntpesto met crispy platbrood
3-layer dip met nacho's
Fijne vleeswaren

-

Hapjes

Tartaar van rode biet met venkel en dille mayo
Focaccia met dip van groene asperges
Bruschetta met ricotta, perzik en honing
Zeebaars tartaar met yuzu
Rivierkreeftjes met venkelmousse
Mini taco pulled porc
Black arancini met kruidenmayonaise
Iberico kroket met aioli

WALKING DINNER

VOORBEELDMENU - MIDDEN OOSTERS 50 EURO/PERS

Hapjes

Courgette beignets met tzatziki
Saffraan kroketjes met paprikasaus
Libanese kipspiesjes met citroenyoghurtsaus
Halloumikroketjes met harissamayo

-

Voorgerechtjes

Platbroodpizza met gegrilde groenten en pesto
Libanees pasteitje met bloemkool en aubergine

-

Hoofdgerecht

Broodje pulled lamb met fattoush en
citroenlabneh

-

Dessert

Muhallabia

Melkdessert met rozenwater en pistache praliné
met gebrande honingsiroop en kataifi deeg

A TABLE

VOORBEELDMENU - ZOMER 55 EURO/PERS

Amuses

Krokante aubergine met crème van tahin
Pappadum met tartaar en salsa verde
Sint-jacob met citroensausje

-

Voorgerecht

Burrata
Panzanella
Basilicumpesto
Broodfrietjes

-

Hoofdgerecht

Simmentaler
Chimichurri
Parmigiani wedges
Aioli

Salade van geroosterde groenten

-

Dessert

Aardbeien
Espuma van yoghurt
Basilicum
Suikerglas



RIVIER
KREEFTJES MET
VENKELMOUSSE

QR CODE SITE



VOF Uw Goesting
Moeskroenstraat 433
8930 Rekkem
www.uwgoesting.be
uwgoesting@gmail.com
GSM 0473 65 89 69
BTW BE0736.355.011