

## • Aperitiefhapjes •

*Ter verwelkoming van de gasten. Voorafgaand aan een walking diner, buffet of klassiek diner aan tafel.  
 Bediening gedurende 1 uur.*

### • Tapas, spreads • & knabbelhapjes

*Geserveerd met rauwe seizoen groenten,  
 bruschettas, tortilla chips, brood. Prijs p.p.  
 en per soort, naar keuze:*

Potjes met Zuiderse tapenades - Poivronnade  
 met feta - Mu Sesam en Edamame boontjes met grof  
 zeezout - Olijven, Feta en gemarineerde ansjovis -  
 Maquée du Brabant met radijsjes en  
 bieslook - Crème van geitenkaas en kervel -  
 Zalmmousse - Mousse van gerookte forel -  
 Rillettes van gerookte makreel - Linzen op  
 Indiase wijze - Guacamole - Baba Ganoush  
 (kaviaar van aubergines)

**€ 1,50 / stuk**



### • Aperitiefhapjes • om rond te delen

*Finger food, lepelhapjes, hapjes in schaaltes,  
 naar keuze of op maat (prijs op aanvraag).  
 Prijs p.p. en per soort naar keuze:*

Maki komkommer met surimi  
 Loempia met gerookte eendenborst  
 Loempia met gerookte zalm  
 Toscaanse rollade met verse kaas, pesto en rucola  
 Profiterole met romige geitenkaas en Acacia honing  
 Lepel met mousse van gerookte forel  
 Kwarteleitje met forelmousse  
 Mini hoorntje met forelmousse  
 Blini's van Tarama met gekonfijt vruchten  
 Blokje verse zalm met knapperige nori

-----

Loempia met gekonfijte eend  
 Gefrituurde scampi met tartaarsaus  
 Gefrituurde groenten  
 Loempia met groenten  
 Bladerdeeghapje met Gruyère kaas en feta  
 Samosa met spinazie en Indische kruiden  
 Gefrituurde visballetjes met salsa verde  
 Mini samosa met kip  
 Saté met balletjes van gekarameliseerde kip  
 en sojasaus  
 Kippenbrochette met satésaus

**€ 1,50 / stuk**



## • Koud buffet •

Rundscarpaccio met rucola  
 en Parmezaanse kaas  
 Thaise salade met krokante groenten en scampi's

**OF**

Gepersileerde inktvisringen met citroen  
 Gegrilde kippenreepjes

**OF**

Vitello Tonnato

**OF**

Gekarameliseerde kippenreepjes met sojasaus  
 Zacht gerookte zalm met dille en citroen

**OF**

Tartaar van gemarineerde zalm met wakamé

Begeleidende gerechtjes:

Assortiment van minimum 5 seizoenssalades  
 (zie onderstaande selectie)

**VOORBEELDEN:** Salade van Griekse pasta,  
 zongedroogde tomaatjes en zachte kurkuma -  
 Quinoasalade met komijn - Salade van gegrilde  
 zomergroenten met Provençaalse kruiden -  
 Woudsalade met groene boontjes, champignons,  
 Bleu d'Auvergne en noten - Herderssalade met  
 komkommers, tomaten en feta.  
 Met verschillende sauzen en hotelbroodjes.

**€ 36,00 p.p.**

**Eventueel aan te vullen met  
 een warm gerecht: € 10,00 p.p.  
 Mini dessertje: € 3,20 / stuk**



## • 3 buffetten •

### van zonnige grill- gerechten op het bord

Voor alle gelegenheden

*Assortiment van vlees en gemarineerde vissoorten,  
 gekookt of op de grill.*

*Keuze uit 5 salades gekozen uit de formules  
 of uit de volledige menu, creatieve vinaigrettes.*

## • Grill volgens inspiratie 1 •

### OP DE GRILL

Inktvisringen met peterselie en citroen -  
 Kleine lams Keftas met verse munt - Soudjous,  
 kleine Libaneese worstjes - Gemarineerde  
 Argentijnse rode gamba's met limoen -  
 Brochette van eendenborst met 5 Chinese kruiden

### ASSORTIMENT VAN SALADES

Taboulé van linzen en feta - Marokkaanse  
 wortelsalade met kurkuma en citroen - Kantonese  
 rijst - Gegratineerde courgettes - Fatouce salade  
 (Romeinse sla, broodkorstjes, radijsjes en  
 komkommer)

*Sauzen: kruidenboter met look,  
 mayonaise met mosterd, tzatziki,  
 satésaus met 10 ingrediënten, brood*

**€ 37,00 p.p.**





## Cateringlijst 'Savoury' (3/7)



Catering verzorgd door traiteurdienst Savoury aan boord van de Rivertours schepen.  
BTW 12% inbegrepen. Voor alle vragen ivm catering contacteer:  
Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek - BE 49 0017 4820 9071  
GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be

### • 3 buffetten van zonnige grillgerechten op het bord (vervolg) •

#### • Grill volgens inspiratie 2 •

##### **A LA PLANCHA**

Gesauteerde calamares met chorizo  
Gemarineerde zwarte tijger gamba's met limoen  
Gevogelbrochette met oriëntaalse kruiden  
Lamskoteletjes  
Rundsburgers

##### **SALADES**

Libanese taboulé met quinoa en bulgur,  
verse kruiden en citroen  
Salade Savoury: appel, mango en komkommer  
Aardappelbrochettes met zuiderse groenten  
Salade van 3 soorten gegrilde paprika  
op Méchouia wijze  
Salade van Griekse pasta met zachte curry  
en zongedroogde tomaten

*Sauzen: Lookboter met fijne kruiden, mayonaise met soja, Groene pesto met verse en gedroogde kruiden, brood*

**€ 39,00 p.p.**

#### • Grill volgens inspiratie 3 •

##### **OP DE GRILL**

Tournedos met grof zeezout  
Scampibrochette  
Gegrilde gevogeltereepjes  
met tandouri  
Merguez en gegrilde worstjes

##### **SALADES**

Tagliatelli van courgette en soufflé van quinoa,  
feta en vinaigrette  
Brunoise van krokante groenten  
Chop choy met gesauteerde groenten  
Risotto van bio quinoa en komijn  
Herderssalade met komkommer, feta en tomaten

*Gefrituurde uien, licht tartaarsaus, rougaille van tomaten gekruid met gember en koriander, Thaise vinaigrette, brood*

**€ 42,00 p.p.**

#### Zin om een bijgerechtje te kiezen?

##### **DUIZEND EN ÉÉN SALADES NAAR KEUZE**

Japanse koolsla  
Savoury salade (appel, selder, mango)  
Tartare van tomaten met pesto,  
mozzarellaballetjes en rucola  
Speltgraantjes met erwtjes en feta  
Salade van gegrilde tofu, soja- en spinaziescheuten,  
vinaigrette Teriyaki  
Krokante salade van groene asperges, boontjes,  
selder en honingvinaigrette (seizoensgebonden)  
Salade Primavera (edamameboontjes,  
groene boontjes, asperges)  
Sushi salade (rijst, zalm, avocado, komkommer)  
Sushi salade (rijst, tonijn, ei en sesamzaadjes)  
Sushi salade (rijst, scampi's, groenten en nori)  
Salade van penne met rode pesto, zwarte olijven en  
verse basilicum  
Salade van Griekse pasta met saffraan en groenten  
Salade van zongedroogde gegrilde groenten  
met Provençaalse kruiden  
Woudsalade met boontjes, champignons,  
bleu d'Auvergne en noten  
Chop choy met groenten en shiitaké  
Salade Méchouia met 3 soorten gegrilde paprika  
Herderssalade met komkommer, tomaten en feta  
Libanese taboulé met verse kruiden,  
bulgur en citroen  
Zachte taboulé van couscous,  
Korintische rozijnen en verse munt  
Salade van komkommer en yoghurt  
en sinaasappelschil  
Salade Fatouche (Romeinse sla, broodkorstjes,  
radijsjes en komkommer)  
Wortel op Marokkaanse wijze (komijn en koriander)  
Kaviaar van worteltjes op Tunesische wijze  
met kappertjes en tonijn  
Zaalouk van aubergines  
Salade van zongedroogde groenten met feta  
Humus met zwarte peper en sesamolie  
Labné (yoghurtcrème met munt)  
Salade van kikkererwten met gekonfijte tomaten  
Puree van lentilles corail op Indische wijze  
Taboulé van linzen met feta  
Witloofsalade met sinaasappel en munt

## • 5 walking dinner buffetten •

50 pers.: 1 buffet naar keuze - 100 pers.: 2 buffetten naar keuze - 150 tot 200 pers.: 3 buffetten naar keuze.

### • Brussel - Rome •

*Genieten van basilicum, zongedroogde tomaatjes en Ricotta*

Taartje van tartaar van rundsvlees  
 Involtini van aubergines, Ricotta en Rucola  
 Courgettelinguini met pesto en Parmezaanshilfers  
 Salade van tomaten en Bocconcini (Mozzarella)

Orecciette (schelp pasta) met scampi's  
 Schaaldierenmousse met crumble van Chorizo  
 Rollade van gevogelte en paddenstoelen met romige risotto

*Sauzen: kruidenpesto, tomatencoulis met groenten, zongedroogde tomaten*

### • Brussel - Macao •

*Genieten van munt, gember en citroengras*

Gefrituurde Nems van het huis met groenten en Hanoïsaus  
 Salade van krokante groenten met soja-citroen vinaigrette  
 Wok van Back Tiger scampi's met smeùige satésaus van 10 ingrediënten  
 Rundstoverij met rode curry, Thaise basilicum en Basmatirijst  
 Chop Choy met gewokte groenten

### • Brussel - Parijs •

*Genieten van Fleur de sel, muskaatnoot en rozemarijn*

Tomatentartaar met grijze garnalen en peterselie crème  
 Eendenconfit met salade van groene asperges en mimosa (seizoensgenonden)  
 Zalmfilet met lichte kreeftensaus en bieslook  
 Waterzooi van kip met fijne groenten  
 Gegrilde aardappelen met rozemarijn

### • Brussel - Fes •

*Genieten van oranjebloesem, munt en komijn*

Taboulé met munt, komkommer en tomaten  
 Krokant bladerdeeghapje met spinazie en feta  
 Marokkaanse wortelsalade  
 Tzatziki

Balletjes van rundsgehakt in tomatencoulis met komijn en koriander  
 Tajine van kip met groene olijven en gekonfijte citroen

### • Brussel - Barcelona •

*Genieten van tapas, kurkuma en Piquillos (rode peper)*

Mini tortilla's met courgette en zongedroogde tomaten  
 Manchego en gemarineerde olijven  
 Kabeljauwkroketjes met tomatensaus  
 Andalousische gazpacho  
 Mediterraanse paella met zeevruchten, gegrilde gamba's, kip en chorizo  
 Lamsbrochette met gebakken aardappeltjes en pepercoulis

**€ 49 € p.p.**



## • 3-gangen menu aan tafel •

*We bieden een strakke tafeldecoratie met elegant wit of zwart tafellinnen en een groene toets, gevouwen servetten, aangepaste borden in functie van het gerecht, gezellige tafelverlichting,...*

### • Voorbeeld menu nr 1 •

Tartaar van gemarineerde zalm  
*Verskillende zeevieren*

**OF**

Tartaar van rode tonijn  
*Sojavinaigrette / verse koriander*

Gevulde parelhoenfilet met paddenstoelen,  
 pantinaakcrème | Varia aan groenten  
 Saus van foie gras

Sorbet van rood fruit

*Citroenverbena / Crumble van rose meringue*

**€ 52,00 p.p.**

### • Voorbeeld menu nr 2 •

Ravioli met fijne langoustinesmaak  
*Licht romige kreeftensaus / Vleugje Chorizo*

Eendenborstfilet

*Mousseline van knolselder / Verschillende wortelsoorten / Jus van rode wijn*

Tartaar van ananas

*Sinaasappelsiroop met Oriëntaalse kruiden / Crumble van amandelen*

**€ 55,00 p.p.**



### • Voorbeeld menu nr 3 •

Kreeftensoep

*Stukjes kreeftenvlees / Groene asperges / Zalmeitjes / Basilicum*

**OF**

Pastei van gekonfijte eend  
*Compote van gedroogde vruchten*

Gepersileerde lamsfilet  
*Gegrilde polenta / Cantharellen (tijdens het seizoen) / Vleesjus*

Lekkernij van citrusvruchten

*Nuggets van granaatappel / Lichte kaneelsiroop / Verse munt*

*Vegetarische varianten zijn verkrijgbaar op aanvraag, bijvoorbeeld: een lekker groentesoepje (glutenvrij) - Groente quiche - Gyoza met champignons, groentebouillon den kruidenpalet*

**€ 55,00 p.p.**



Catering verzorgd door traiteurdienst Savoury aan boord van de Rivertours schepen.  
 BTW 12% inbegrepen. Voor alle vragen ivm catering contacteer:  
 Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek - BE 49 0017 4820 9071  
 GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be

## • Dessertenbuffet •

- Ananasdessert met granaatappel
- Sinaasappeltranches met kaneelsiroop
- Salade van perzik, gember en aardbeien  
(seizoensgebonden)
- Mini moelleux van chocolade
- Mine tarte tatin
- Lekkernij uit Quebec  
(mascarpone, peren en ahornsiroop)
- Tiramisu met rood fruit
- Mousse van speculaas
- Mousse van limoen
- Mousse van Belgische chocolade
- Tiramisu met Cuberdonksmaak
- Tiramisu met speculaas en karamel
- Oriëntaalse tiramisu met een vleugje sinaas  
en amandel
- Crème brûlée met zeezout
- Griekse yoghurt met mango en citroenverbena
- Een mix van rood fruit (seizoensgebonden)
- Verse yoghurt met honing puur natuur en  
geroosterde amandelen

**€ 3,20 / stuk. Voorgestelde portie: 2 p.p.  
 uit een assortiment van 4 keuzes.**





Prijzen inclusief BTW. Er wordt steeds een mooie tafeldecoratie voorzien met een groene toets. Borden, bestek, tafellakens en bediening zijn inbegrepen. Afhankelijk van de ligplaats kan een transporttoeslag gevraagd worden. Voor groepen van minder dan 50 personen kan de prijs van onze formules verhoogd worden. Het definitief aantal gasten moet ons 5 dagen voor het event schriftelijk worden meegedeeld via [info@savoury.be](mailto:info@savoury.be)

Het volledige factuurbedrag moet voor het event op onze rekening gestort zijn: FORTIS BP PARIBAS BE 49 0017 4820 9071. Een voorschot van 30% wordt gevraagd ter bevestiging van het event. De gerechten en producten die in onze formules worden aangeboden kunnen variëren volgens het seizoen en het marktaanbod.

Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek  
GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: [info@savourytraiteur.be](mailto:info@savourytraiteur.be)  
FORTIS BNP PARIBAS BE 49 0017 4820 9071

NAAM: .....

ADRES: .....

.....

Telefoon - Fax: ..... E-mail: .....

BTW nummer: .....

Datum boottocht: .....

Boot: .....

Plaats en uur van vertrek: .....

Plaats en uur van aankomst: .....

Ter gelegenheid van: .....

Keuze:	Prijs:
--------	--------

.....

.....

.....

.....

Andere wensen - suggesties:

.....

.....

.....

AANTAL PERSONEN: .....

DATUM: ..... HANDTEKENING: .....

