



**SOLIMAMI**

HEALTHY FOOD AND EVENTS



**UW FEEST, ONZE PASSIE**



# FEESTMENU'S

## FEESTMENU 1 € 27 PP

Duo van kaas en garnaalkroket of garnaalcocktail

Tomatensoep met balletjes

Varkenshaasje met peper- of champignonsaus,  
seizoensgroenten en verse kroketten (6 pp)

Chocomousse



## FEESTMENU 2 € 32 PP

Rundscarpaccio of vitello tonato

Aspergesoep met gerookte zalmsnippers

Gebakken zalm met bearnaise  
of varkenshaasje peper- of champignonsaus,  
seizoensgroenten en verse kroketten (6 pp)

Trio van desserts



## FIJNPROEVERSMENU € 37 PP

Wild bordje (*paté, gerookte eend-carpaccio*)

Carpaccio van rund of vitello tonato

Aspergesoepje met gerookte zalm

Varkenswangetjes met bier  
of scampi in een kruidensausje  
of wildragout, seizoensgroentjes en verse kroketten

Trio van desserts



## VOORGERECHTEN

### KOUD

€/per persoon

Trio wild paté	€ 11.00
Wild bordje ( <i>paté, gerookte eend-carpaccio</i> )	€ 10.00
Rundscarpaccio	€ 8.00
Visterrine 3 soorten	€ 7.50
Vitello tonato	€ 8.00
Wildcarpaccio	€ 8.00
Zalmscarpaccio	€ 9.00
Garnaalcocktail	€ 9.00
Kipcocktail	€ 7.00
Krabcocktail	€ 9.00
Carpaccio Sint-Jacob	€ 9.00
Carpaccio Oesterzwam (vegan)	€ 8.00
Carpaccio van Chioggia biet (vegan)	€ 8.00
Carpaccio van hert	€ 10.00

### WARM

€/per persoon

Sint-Jacobsschelp	€ 8.00
Garnaalkroketten 2st	€ 6.00
Kaaskroketten 2st	€ 6.00
Koninginnehapje met kip	€ 3.50
Duo kaas & garnaalkroket	€ 6.00



# HOOFDGERECHTEN

	€/per persoon
Vol-au-vent	€ 6.15
Vogelnestjes in tomatensaus	€ 9.00
Varkenshaasje met saus naar keuze	€ 11.00
Varkensgebraad met saus naar keuze	€ 11.00
Kalkoengebraad met saus naar keuze	€ 11.00
Rosbief met saus naar keuze	€ 14.00
Konijn met bier	€ 15.00
Varkenswangetjes à la maison	€ 15.00
Eend met sinaasappelsaus	€ 16.00
Wildragout	€ 14.00
Stoverij van hert	€ 16.00
Paella Valencia	€ 10.00

	€/per persoon
Visserspotje provençale	€ 12.00
Bouillabaisse	€ 12.00
Scampi in een smeug roomsausje	€ 12.00
Kabeljauwhaasje	€ 14.00
Tongrolletjes met kreeftensaus	€ 14.00
Vispannetje	€ 16.00
Curry van kabeljauw en scampi	€ 14.00
Gebakken zalmfilet	€ 15.00



## VEGETARISCH & VEGAN

### VEGETARISCH

€/per persoon

Groentenlasagne	€ 6.50
Vegetarisch stoofpotje met kriekbier	€ 12.00

### VEGAN

€/per persoon

No meatballs in tomatensaus	€ 12.00
No meatballs arrabiata met penne	€ 12.00
Pittige no meatballs	€ 12.00
Vegan no chicken rode curry	€ 12.00
Vegan no chicken gele curry	€ 12.00
Vegavent	€ 12.00
Chicken in appelsiensaus	€ 12.00
Granenmix boekweit-quinoa, groenten met vegankip	€ 12.00
Granenmix boekweit-quinoa, groenten met balls	€ 12.00
Couscous met groenten	€ 12.00





# SUPPLEMENTEN

## AARDAPPELGERECHTEN

€/stuk

Verse aardappelkroketten 10 st.	€ 3.00
Zoete aardappelkroketten 10 st.	€ 7.50
Krokines truffel 10 st.	€ 7.50
Krokines veenbes 10 st.	€ 7.00

## AARDAPPELGERECHTEN

€/500 gr

Gebakken patatjes	€ 3.50
Aardappelgratin	€ 4.00
Aardappelsla	€ 3.50
Wortelpuree	€ 4.00
Aardappelpuree	€ 4.00
Italiaanse aardappelsla	€ 3.50
Rozemarijn aardappeltjes (warm te serveren)	€ 4.00
Aardappelgratin met truffel	€ 6.00
Zoete aardappelpuree	€ 6.00
Butternutpuree	€ 6.00
Pastinaakpuree	€ 6.00

## BIJGERECHTEN

€/stuk

Taartje van broccoli en bloemkool 50 gr/stuk	€ 2.00
Witloof stronkje (gegaard)	€ 1.50
Schorseneren in bechamel € /150 gr (= 1 persoon)	€ 1.50
Boontjes met spek	€ 1.50
Appel met veenbessen	€ 2.50
Peer in rode wijn	€ 2.50
3 warme groenten <i>Keuze van de Chef</i>	€ 3.50
<i>Deze worden door ons samengesteld naar elk seizoen (150 gr pp)</i>	
Trio van bloemkool, broccoli en worteltjes 150 gr (= 1 persoon)	€ 3.50
Gemarineerde champignons <i>opgebakken geserveerd</i>	€ 2.50
Gratin van courgette en tomaten op provençaalse wijze	€ 6.50
Aardappelgratintaartje	€ 2.00
Bospeentjes geschild en voorgegaard	€ 1.00
Parijse worteltjes 150 gr	€ 2.00
Taartje pastinaak aardpeer	€ 2.00
Taartje champignons	€ 2.00

# SAUZEN

## WARM

€ 10 / kg

Peper	Béarnaise
Champignon	Mosterd
Curry	Kruiden
Vis	Porto
Diaboliques	Sinaasappel
Provençaalse	

## KOUD

€ 6.00 / kg

Cocktail
Mayonaise
Tartaar
Andalouse
Bbq
Look
Curry
Zigeuner
Joppie





# FONDUE & GOURMET

## FONDUE & GOURMET

	€/per persoon
<b>KINDERGOURMET OF FONDUE</b>	€ 6.00
Assortiment van verfijnd vlees: 5 st/pp	
<b>FONDUE</b>	€ 12.00
Assortiment van verfijnd vlees: 10 st/pp	
<b>GOURMET</b>	€ 12.00
Assortiment van verfijnd vlees: 10 st/pp waaronder steak, mini burgertjes, kip,....	
<b>VISFONDUE/VISGOURMET</b>	€ 17.00
Assortiment van verse vis: kabeljauw, botervis, zalm, scampi, tonijn, tilapia, zeeduivel	
<b>SOLIMAMI GOURMET</b>	€ 16.00
8 st vlees, sla, komkommer, tomaten, aardappelsla, 2 pasta's, 3 sausjes, chocomousse	
<b>WILDGOURMET</b>	€ 20.00
Assortiment van everzwijn, kangoeroe, lama, hert, ...	
<b>LUXE GOURMET</b>	€ 18.00
Kangoeroe, mini saté, scampi, zalm, chateaubriand, varkenshaasje, hamburger, chipolata, bernerworstje, lamskotelet	
<b>EXOTISCHE GOURMET</b>	€ 25.00
Krokodil, lama, kangoeroe, bizon, scampi, struisvogel, zebra, argentinse steak	
<b>FEESTELIJKE GOURMET</b>	€ 25.00
Filet pure, varkenshaasje, mini-burger, mini-worst, mini-saté, bizon, kangoeroe, struisvogel, scampi, zalm	
<b>HALAL GOURMET</b>	€ 18.00
Assortiment van gecertificeerd vlees: köfte, lam, kip, rund, merguez, burger, scampi, zalm	
<b>VEGETARISCH GOURMET</b>	€ 15.00
<b>VEGANISTISCH GOURMET</b>	€ 15.00
<b>TEPPANYAKI</b>	€ 22.00
Tonijn, chateaubriand, lama, kangoeroe, varkenshaasje, zalm, scampi, bernerworstje, hamburger, mini saté	
<b>GEWONE GROENTEN vanaf 4 personen</b>	€ 4.00
Sla, tomaten, wortelen, komkommer, aardappelsla	
<b>ALL IN PAKKET vanaf 4 personen</b>	€ 8.00
Gewone groenten, salade bar, koude sauzen, stokbrood	

>> Ons volledig assortiment groenten en salades vindt u op [WWW.SOLIMAMI.BE](http://WWW.SOLIMAMI.BE)



# BARBECUE

## BBQ BAKSERVICE

€/per persoon

### BAMBINO BBQ

Jungleburger, gehaktbalbrochette, mini hamburger € 8.00  
*Inbegrepen in het kids pakket : gewone groenten, saladebar : 3 soorten koude pasta, rijstsalade, 2 soorten rauwkostsalades en een eitje. Verder zijn ook sauzen, brood, borden en bestek inbegrepen.*

### BUDGET BBQ

Kipsaté, gehaktbalbrochette, chipolata, BBQ worst, gemarineerde spiering, spek, BBQ hamburger (varken) € 13.50  
*Wij stellen voor u deze BBQ samen aan 3 stuks pp. en maken een mix uit onderstaande vleessoorten. Gewone groenten, saladebar : 3 soorten koude pasta, rijstsalade, 2 soorten rauwkostsalades en een eitje. Verder zijn ook sauzen, brood, borden en bestek inbegrepen. Opgelet deze BBQ is enkel geldig vanaf 100 personen!*

### SEASON BBQ

Kipsaté, spare-rib (voorgegaard), BBQ worst, BBQ hamburger (varken), gemarineerde spiering, chipolata rolletje, zalm, scampibrochette € 22.00  
*Deze BBQ is enkel te bestellen van OKTOBER tem FEBRUARI! U krijgt 3 stuks vlees/vis per persoon + spek à volonté (keuze van 1 stuk veggie of veganistisch). Wij maken zelf een mix voor U uit de verschillende soorten vlees/vis. Koude groenten: tomaten, komkommer, wortel, aardappelsla, 2 soorten pasta, eitje, rijstsalade. Warme groenten: boontjes met spek, gebakken patatjes of medit. gratin, wortelen, schorseneren. Koude sauzen: BBQ, cocktail, mayo, stokbrood.*

### DEGUSTATIE BBQ 10 STUKS PP

Gemarineerd varkenshaasje, filet pure, lamskotelet, gamba, scampi, zalm, mini hamburger, mini kipsaté, mini worstje met kaas en spek, mini spare-rib, pepersaus (warm), champignonsaus (warm), gebakken patatjes € 27.00  
*Wij serveren alles in kleine porties zodat u van alles kan proeven! Inbegrepen : warme en/of koude groenten (afhankelijk van het seizoen), Gewone groenten, saladebar : 3 soorten koude pasta, rijstsalade, 2 soorten rauwkostsalades en een eitje. Verder zijn ook koude en warme sauzen, brood, borden en bestek inbegrepen.*

# BARBECUE

## BBQ BAKSERVICE

€/per persoon

### SUBLIEM BBQ

Gemarineerde zeebaarsfilet, filet pure, scampi, mini kipsaté, mini hamburger, mini worstje met kaas en spek, spare-rib, bruscetta, gebakken asperges, gebakken champignons, gebakken ananas, groenten, salade bar, gebakken patatjes, boontjes met spek, pepersaus (warm), champignonsaus (warm), lamskroon, zalm € 35.00

*U wordt culinair verrast met onze Subliem BBQ! Inbegrepen : Gewone groenten, saladebar : 3 soorten koude pasta, rijstsalade, 2 soorten rauwkostsalades en een eitje. Verder zijn ook koude en warme sauzen voorzien alsook brood, borden en bestek zijn inbegrepen.*

### WALKING BBQ

Fingerfood 4 stuks pp (2 koude + 2 warme), degustatie BBQ (7 stukjes vlees/vis pp.), dessertenbuffet € 35.00

*Bij deze BBQ verzorgen wij ook hapjes vooraf. Voor de BBQ zelf serveren we alles in kleine porties zodat u van alles kan proeven, dit noemt degustatie. Inbegrepen : warme en/of koude groenten (afhankelijk van het seizoen), Gewone groenten, saladebar : 3 soorten koude pasta, rijstsalade, 2 soorten rauwkostsalades en een eitje. Verder zijn ook koude en warme sauzen, brood, borden en bestek inbegrepen. Om het geheel af te sluiten is er nog een dessertenbuffet inbegrepen in deze formule.*

### HALLAL BBQ

€ 22.00



# ONZE BBQ-SERVICE IS ONOVERTROFFEN

U heeft de mogelijkheid om uw barbecuefeest door ons volledig te laten verzorgen. Wij stellen samen met u het vlees- of visassortiment samen (max 8 soorten) en komen achteraf bij u uw BBQ op perfecte wijze bakken. U hoeft zelf niets te doen. Alles wordt gedaan zodat u zelf ook mee kan feesten.

>> De minimum prijs van uw bestelling moet minstens € 450 bedragen opdat wij komen bakken.

## INBEGREPEN

Houtskool, BBQ, koude groenten en salade bar, koude sauzen, broodjes of stokbrood, bain-maries, borden, bestek, afwas, professionele bakker,....

De keuze van het vlees, vis, kip, ... kan u maken uit onze assortimenten die u terug vindt onder BBQ Bakservice : Vleesassortiment, visassortiment etc

## PRIJS

€ 6.00 / stuk vlees

€ 9.00 / stuk vlees aangeduid met \*

€ 9.00 / stuk vis

## DRANKENSERVICE

Wij kunnen u ook een all-in drankenservice aanbieden voor de prijs van 15 € pp waarin inbegrepen zit : pilsbier, witte en rode wijn, water, cola, fanta à volonté met daarbij pp een waterglas en een wijnglas.

# BUFFETTEN

## KOUD BUFFET VANAF 4 PERSONEN

€/per persoon

### KOUD BUFFET 1

€ 19.00

Hespenrolletjes, tomaat crevettes, perzik met tonijn, gevulde eitjes, kip, groenten, pasta en aardappelsla

### KOUD BUFFET 2

€ 23.00

Koud buffet 1 + zalm Belle-vue

### KOUD BUFFET 3

€ 23.00

Koud buffet 1 + gebraad en fruit

### KOUD BUFFET 4

€ 26.00

Koud buffet 1 + gebraad + zalm Belle-vue

### LUXE BUFFET

€ 30.00

Tomaat crevettes, gerookte zalm, zalm Belle-vue, scampi, hespenrolletjes, kip, meloen met ham, perzik tonijn, eitjes, gebraad, salades, aardappelsla, groenten

### VISBUFFET

€ 28.00

Zalm Belle-vue, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte makreel, gerookte forel, tomaat crevettes, perzik tonijn, gevuld eitje

### FEESTELIJK KOUD BUFFET

€ 30.00

Rundscarpaccio, vitello tonato, gerookt vispalet, zalm Belle-vue, tomaat crevettes, meloen ham, gebraad met fruit, vijgebrood met wildmousse, wildpaté, gerookte eendefilet, groentjes, pastasalades, aardappelsla, brood, cocktail en mayonaise



# WARME BUFFETTEN

VANAF 8 PERSONEN

€/per persoon

## BREUGEL BUFFET

€ 15.00

Frikadellen met krieke, vogelnestjes in tomatensaus, kippenboutjes, appelmoes, wortelpuree, vol-au-vent, broodassortiment, spare-rib (voorgegaard), chocomousse of tiramisu

## KEMPISCHE BOERENTAFEL

€ 17.00

Ribbekes met peestoemp, konijn, frikadellen met krieke, kip met appelmoes, aardappelpuree, vol-au-vent met brood, pensen, chocomousse of tiramisu

## BELGISCH BUFFET

€ 19.00

Vol-au-vent, balletjes in tomatensaus, witloof met ham & kaas, aardappelpuree, gebakken patatjes, warme groenten, stoofvlees, chocomousse of tiramisu

## ITALIAANS BUFFET

€ 19.00

Spaghetti bolognaise, macaroni kaas en ham, ravioli mascarpone, pasta met scampi, pasta kip in een romige saus, lasagne bolognaise, chocomousse of tiramisu

## OOSTERS BUFFET

€ 19.00

Scampi curry, bami goreng, nasi goreng, kip zoet-zuur, balletjes teriyaki, eend met sinaasappel, chocomousse of tiramisu

>> worden vacuum verpakt en makkelijk op te warmen au bain-marie of in de oven  
>> kunnen ook warm aangeleverd worden mits een supplement van € 5/pp

VANAF 8 PERSONEN

€/per persoon

## BOURGONDISCH BUFFET

€ 20.00

Varkenshaasje met peperroom, konijn met bier, runderstoofvlees, spare-ribs, wortelpuree, warme groenten, vol-au-vent, chocomousse of tiramisu

## EUROPEES BUFFET

€ 22.00

Goulash, Belgisch stoofvlees, zalm, lasagne bolognaise, paëlla, varkenshaasje met saus naar keuze, warme groenten, aardappelpuree, krielaardappelen, chocomousse of tiramisu

## INTERNATIONAAL BUFFET

€ 22.00

Varkenshaasje met pepersaus, stoofvlees, vol-au-vent, lasagne bolognaise, pasta met scampi, aardappelgratin, aardappelpuree, warme groenten, kip zachte curry, chocomousse of tiramisu

## LANDENBUFFET

€ 22.00

Spaanse paëlla, Italiaanse lasagne, Noorse zalm, Belgisch stoofvlees, Hongaarse goulash, Thaise scampi, Argentijnse spare-ribs, gebakken patatjes, aardappelpuree, warme groenten, chocomousse of tiramisu

## FEESTBUFFET

€ 22.00

Tongrolletjes met saus, scampi met saus, varkenshaasje met pepersaus, kalkoengebraad met champignonsaus, varkenswangetjes à la maison, warme groenten, aardappelpuree, aardappelgratin, chocomousse of tiramisu

>> worden vacuum verpakt en makkelijk op te warmen au bain-marie of in de oven  
>> kunnen ook warm aangeleverd worden mits een supplement van € 5/pp





# WARM & KOUD BUFFET

€/per persoon

## BELGISCH BUFFET DE LUXE VANAF 15 PERSONEN € 24.00

KOUD diverse soorten paté, ardenner ham met meloen, gerookt vispalet  
WARM vol-au-vent, stoofvlees, varkenshaasje met pepersaus, witloof met ham & kaas, gebakken patatjes, puree, wintergroentjes  
DESSERT keuze uit chocomousse of tiramisu

## ITALIAANS BUFFET DE LUXE VANAF 15 PERSONEN € 24.00

KOUD tomaat mozzarella (6 st.), carpaccio van rund (6 st.), vitello tonato, tapenade met broodstengels (6 st.)  
WARM penne pesto met scampi, spaghetti bolognese, lasagne bolognese, ravioli mascarpone, macaroni kaas en ham, pasta kip in een romige saus  
DESSERT keuze uit chocomousse of tiramisu

## SOLIMAMI SUPÉRIEUR BUFFET VANAF 15 PERSONEN € 30.00

KOUD scampi, tomaat garnaal, hespenrolletje, gerookte zalm, perzik met tonijnsla, gevuld eitje, pastasla, aardappelsalade  
WARM tongrolletjes met grijze garnalen, varkenshaasje met pepersaus, vol-au-vent, warme groenten, aardappelgratin  
DESSERT keuze uit chocomousse of tiramisu

## BRUNCH BUFFET DE LUXE VANAF 15 PERSONEN € 35.00

KOUD gerookt vispalet, zalm Belle-vue, vitello tonato, rundscarpaccio, Ardenner ham met meloen, gevulde tomaatjes  
WARM tomatenroomsoep met kippenballetjes, kalkoenfilet met saus naar keuze, scampi met saus, vol-au-vent, aardappelgratin, aardappelpuree, warme groenten, dessertenpallet, varkenshaasje met pepersaus  
DESSERT dessertenparade

## ZUIDERS BUFFET (GRIEKENLAND, ITALIË, SPANJE) VANAF 15 PERSONEN € 27.00

KOUD focaccia, stokbrood kruidenboter, Griekse sla met feta, pastasalade, gazpacho  
WARM moussaka, paella, lasagna, pasta penne met gehaktballetjes, gyros, pitabroodjes met looksaus  
DESSERT tiramisu, Griekse panna cotta of chocomousse

## GROOTMOEDERS BUFFET VANAF 15 PERSONEN € 27.00

KOUD kaas, chacuterie, varkensgebraad met fruit, rosbeef met groenten, kramiek, brood  
WARM vogelnestjes in tomatensaus, frikadellen met kriecken, vol-au-vent met puree, zwarte pensen met appelmoes, konijn met puree  
DESSERT chocomousse, rijstpap of tiramisu

>> Indien u wenst dat wij het warm buffet "warm" aanleveren, dan kost dit € 5.00/pp extra.

# SOLIMAMI FEESTSERVICE

## BEDRIJFSFEEST, FAMILIEFEEST, LEDENFEEST, BRUILOFT

Wenst U uw feest door ons te laten verzorgen, dit kan perfect U kan ook kiezen uit onze warme en koude buffetten met bediening, inclusief vervangen van gratin en puree, door kroketten en frieten, vraag onze prijzen. Hieronder vindt U ook 2 formules die wij aanbieden. Wenst u toch nog een andere formule voor uw feestje naargelang uw budget, vraag ons gerust om inlichtingen.

## WALKING DINER

### WARM

Warme buffetten kunnen door de klant zelf samengesteld worden. Onze warme buffetten bestaan standaard uit :  
3 vleesgerechten, 2 visgerechten, dessertenbuffet 3 st pp.

Inclusief borden en bestek en bediening aan het buffet inbegrepen.

≤ 49 personen : € 32 pp  
≤ 99 personen : € 29 pp  
> 100 personen : € 27 pp

### WARM & KOUD

Warme buffetten kunnen door de klant zelf samengesteld worden. Onze warme buffet bestaat uit:  
2 vleesgerechten, 2 visgerechten, dessertenbuffet 3 st pp.

Inclusief borden en bestek en bediening aan het buffet inbegrepen.

≤ 49 personen : € 36 pp  
≤ 99 personen : € 33 pp  
> 100 personen : € 30 pp

>> Vegetarisch of veganistisch kan voorzien worden, ook HALAL mogelijk

## WIJ SERVEREN DEZE HOOFDGERECHTEN MET :

### 3 SOORTEN GROENTENBEREIDINGEN:

aangepast aan het seizoen en aan het gekozen gerecht.

### 2 SOORTEN AARDAPPELBEREIDINGEN:

keuze uit frietjes, kroketten, aardappelgratin, krielaardappeltjes, aardappelpuree of wortelpuree.

## KOUD BUFFET

Tomaat garnaal, meloen met ham, gebrad met fruit, perzik met tonijn, gevulde eitjes, hamrolletjes met asperges, gerookte zalm, groenten assortiment, pastasalades, aardappelsalade, koude sausjes, brood en boter

## WARM BUFFET

### Hoofdgerechten Vlees :

Varkenshaasje met peper of champignonsaus, kalkoengebraad met peper of champignonsaus, stoofpotje van varkenswangetjes, gebrad met vleesjus, vlaamse rundsstoverij, vol-au-vent, chateaubriand (in blok ter plaatse afgesneden, + € 3 pp), Hongaarse goulash, Italiaanse lasagne, paella

### Hoofdgerechten Vis :

Trio van vis met fijne groenten, scampi in een smeuïg lookkruidensausje, scampi op Thaise wijze, kabeljauwhaasje met mosterdsaus, zalmfilet op vel, gebakken met bearnaisesaus, tongrolletjes met kreeftensausje, gebakken zeebaarsfilet





# DESSERTS

Duo	€ 2.50
Speculoos	€ 2.50
Oreo	€ 2.50
Caramel	€ 2.50
Aperol mousse	€ 3.50
Mojito mousse	€ 3.50
Baileys mousse	€ 2.50
Limoncello mousse	€ 3.50
Chocojenever mousse	€ 2.50
Vanillejenever mousse	€ 2.50

Chocomousse (melk)	€ 2.50
Tiramisu	€ 2.50
Tiramisu speculoos	€ 2.50
Rijstpap	€ 2.50
Witte chocomousse	€ 2.50
Pure chocomousse	€ 2.50
Aardbeienmousse	€ 2.50
Panna cotta	€ 2.50
Crème brûlée	€ 2.50
Verse fruitsla	€ 2.50
Moelleux (90 gr)	€ 3.50

**Luxe mini patisserie buffet (3pp)** pp € 4.00  
*vanaf 8 personen*  
*mix van mini eclaire, mini hoorntje, merveilleux, soesje, zwaantje, berlijnse bol*

**Desserten Parade** pp € 6.00  
*vanaf 10 personen*  
*Een assortiment van 5 stuks : mini dessertjes (chocomousse, tiramisu, panna cotta, crème brûlée, ...) aangevuld met macarons en mini patisserie zoals mini soesjes, mini éclairs, ... mooi gepresenteerd op een schotel of dessertentoren*

**Kaasschotel** pp € 12.00  
*vanaf 4 personen*  
*Een assortiment van verschillende kazen, vers en gedroogd fruit, noten en garnituur*

**NIEUW ! 5 MINI-DESSERTS** € 6.00

chocomousse, tiramisu speculoos, oreo, baileys mousse, panacotta





# SOLIMAMI

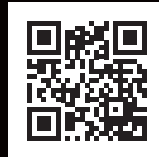
HEALTHY FOOD AND EVENTS

**U KAN ELKE DAG BESTELLEN,  
NIET ENKEL OP FEESTDAGEN !**

## KERSTMIS

Bestellen t.e.m. 20/12/2023  
Afhalen 24/12: tussen 11u en 14u  
Afhalen 25/12: tussen 10u en 12u

## BESTELLINGEN



Bestellen  
Afhalen  
Afhalen

## OUDEJAAR/NIEUWJAAR

t.e.m. 27/12/2023  
31/12: tussen 11u en 14u  
01/01: tussen 10u en 12u

Er kan ook geleverd worden op al deze dagen (€ 25 forfait + kilometer vergoeding)

Bestellen kan telefonisch, per mail of via onze website.

Alle prijzen zijn geldig tot 31 maart 2024.