



Communie/ Lentefeest 2026





Een dag om te vieren - een feest om te koesteren

Een communie of lentefeest is een unieke mijlpaal.

Chef Wesley en zijn team van De Postelein
zetten alles op alles om van deze dag een warme, smaakvolle en zorgeloze beleving te maken
tot in het kleinste detail.

Of het nu gaat om een feest bij je thuis of op een andere locatie,
wij bieden verfijnde cateringformules op maat:
van stijlvolle recepties tot uitgebreide buffetten of diner.
Alles wordt vers bereid en professioneel verzorgd.

Liever zelf serveren?

Ook met onze afhaalformules haal je Kwaliteit en presentatie in huis, zonder de stress van koken.
Klaar om te serveren, met oog voor detail.

Blader door deze brochure en ontdek wat wij voor jullie kunnen betekenen.
Samen maken we er een onvergetelijke dag van voor jong en oud.



Cooking formules : Hapjes

Feestelijk tafelen na een mooie dag?

Het feest start met een vast assortiment van heerlijke hapjes. Geen keuzestress, gewoon lekker genieten vanaf het eerste moment.

U krijgt een gevarieerd assortiment van 8 verschillende hapjes, waarvan er 4 hapjes per persoon worden voorzien. De hapjes worden hieronder opgesomd.

Koude hapjes:

- Bladerdeeghapje met gerookte eend en mango chutney
- Macaron gevuld met folie gras, witte chocolade en rozenblaadjes
- Toast Pata Negra met calvaillon en crumble van ui
- Lepelhapje met gebrande zalm, citroenkaviaar en wakame

Warme hapjes:

- Quiche Lorraine
- Huisbereide garnaalkroketjes
- Serranosoesjes
- Lepelhapje met gebakken scampi en dragonsausje



Prijsinfo:

€ 7,00 per persoon gedurende 1 uur.

Inclusief voorzien

Personeel is enkel inbegrepen wanneer je ook voor de cooking formule diner of BBQ kiest en dat vanaf 20 personen.



Cooking formules : Diner

Feestelijk tafelen na een mooie dag?

Sluit het communiefeest af met een heerlijk diner vol smaak en gezelligheid. Van verfijnde gerechten tot een warme sfeer aan tafel – dit is de perfecte afsluiter van een onvergetelijke dag!

Menu (Vanaf 20 personen Volwassenen)

Voorgerecht:

Asperge a la flamonde

Hoofdgerecht:

*Lamsrumsteak met lentegroente, rozemarijn saus en
aardappelgarnituur*

OF

Vis dagvangst met asperge met aardappelgarnituur

Dessert:

Assortiment dessert

Een assortiment van verschillende luxe taarten

OF

Dessertglaasjes

Een assortiment van Dessertglaasjes

(Tiramisu - chocomousse - Koude Sabayon met rood fruit)

OF

Ijslam met rood fruit en collie

Cooking formules : Diner

Prijs info:

€ 60,00 per persoon (voorgerecht - hoofdgerecht - Dessert)
Vanaf 20 personen



Voorwaarden:

Personeel is inbegrepen bij de menu,

Bij de keuze voor het menu is het personeel inbegrepen,
vanaf aankomst tot vertrek, met een maximumduur van 6 uur.

Indien onze aanwezigheid langer vereist is, worden de extra uren aangerekend aan een tarief van € 47,00 per begonnen uur per personeelslid.

Basis borden en bestek zijn inbegrepen in de prijs.

Glazen kunnen apart voorzien worden op aanvraag en zijn niet inbegrepen in de prijs.

Houd er rekening mee dat prijzen kunnen variëren naargelang de indexering van grondstoffen en loonkosten in 2026.

Cooking formules : Kidsmenu

Speciaal voor onze kleine feestvierders

Ook de jongste gasten verdienen een feestmaal op maat! Ons kidsmenu is afgestemd op kinderfavorieten en zorgt ervoor dat ook zij heerlijk kunnen meegenieten.

Wil je het extra feestelijk maken? Dan kan je het menu aanvullen met kindervriendelijke hapjes vooraf.

Kids hapjes

Mini pizza
Mini worstenbroodje
Quiche

Menu

Voorgerecht

Tomatensoep met balletjes

Hoofdgerecht:

*Kippenfilet met lente groentjes en frietjes met mayo
Optie: om kip te vervangen door curry worst*

Dessert:

*Chocolade mousse (groot glas)
Eventueel zin in een ijslam?
dan vervangen we dit door de chocomouse
Supplement op de menu prijs van € 4,00 / persoon*



Prijsinfo:

€25,00 per persoon (menu → voorgerecht - hoofdgerecht - dessert)

€ 6,00 voor de 3 hapjes

Hier zijn dezelfde voorwaarde van kracht zoals bij de volwassenen.

Cooking formules : BBQ

Zomerse gezelligheid rond de grill

Onze barbecue is net dat tikkeltje anders. We starten stijlvol met een verfijnd visvoorgerecht, gevolgd door een rijk assortiment aan vlees van de grill. Heerlijk gegrild, mooi gepresenteerd en met een ruime keuze aan bijgerechten.

We sluiten af in schoonheid met een heerlijk dessert. Het perfecte einde van een gezellige en smaakvolle avond.

BBQ - Menu (Vanaf 20 personen Volwassenen)

Salades

- Aardappelsalade
- Penne zuiders
- Zomerse salade met frambozen vinaigrette
- Komkommer met feta en munt
- Wortel salade
- Aziatische rijstsalade
- Tomaten met mozzarella
- Bonen met spek vinaigrette

Inclusief voorzien

- Aardappel in schil
- Ciabatta met tomaat en kruidenboter
- Broodjes 2 stuks/ persoon
- Huur BBQ met kolen

Sauzen koud:

- Tartaar
- Cocktail

Sauzen warm:

- Curry- kokos saus (geserveerd bij de vis)
- Straganoffsaus (geserveerd bij het vlees)
- Bearnaise (geserveerd bij het vlees)





Cooking formules : BBQ

Vis voorgerecht

- Scampi brochette
- Papillot van vis

Vlees hoofdgerecht 5 soorten waarvan 3 stuks voorzien per persoon

- Iers runds op z'n geheel gegaard
- Lamskroontjes op z'n geheel gegaard
- Varkenshaasje op z'n geheel gegaard
- Gemarineerde kipfilet
- Chipolata / merguez



Dessert:

Keuze dessert zie diner, deze zijn ook incl de BBQ menu

Prijs info:

€ 52,50 per persoon (voorgerecht - hoofdgerecht - Dessert)
Vanaf 20 personen

Voorwaarden:

Personeel is inbegrepen bij de menu,

Bij de keuze voor het BBQ menu is het personeel inbegrepen, vanaf aankomst tot vertrek, met een maximumduur van 6 uur.

Indien onze aanwezigheid langer vereist is, worden de extra uren aangerekend aan een tarief van € 47,00 per begonnen uur per personeelslid.

Basis borden en bestek zijn inbegrepen in de prijs.

Glazen kunnen apart voorzien worden op aanvraag en zijn niet inbegrepen in de prijs

Houd er rekening mee dat prijzen kunnen variëren naargelang de indexering van grondstoffen en loonkosten in 2026.

Cooking formules : BBQ Kids

Wat kan je verwachten:

Kids BBQ (€ 24,00 / persoon)

- Kip
- Chipolata
- Wortel natuur
- komkommer natuur
- Tomaat natuur
- Aardappel salade
- Sauzen: Mayonaise en ketchup

Inclusief dessert:

Chocolade mousse (groot glas)

Eventueel zin in een ijslam?

dan vervangen we dit door de chocomouse

Supplement op de menu prijs van € 4,00 / persoon



Voorwaarden:

Personeel is inbegrepen bij de menu,

Bij de keuze voor het BBQ menu is het personeel inbegrepen, vanaf aankomst tot vertrek, met een maximumduur van 6 uur.

Indien onze aanwezigheid langer vereist is, worden de extra uren aangerekend aan een tarief van € 47,00 per begonnen uur per personeelslid.

Dit is enkel van toepassing indien de volwassenen ook kiezen voor het BBQ-menu.

Basis borden en bestek zijn inbegrepen in de prijs.

Glazen kunnen apart voorzien worden op aanvraag en zijn niet inbegrepen in de prijs

Houd er rekening mee dat prijzen kunnen variëren naargelang de indexering van grondstoffen en loonkosten in 2026.

Afhaal formules : Hapjes

Graag starten met enkele hapjes?

Dan hebben wij de smakelijke oplossing voor jullie! Perfect om het feest op gang te brengen en je gasten vanaf het eerste moment te laten genieten.

Wat kan je verwachten:

Koude hapjes (vanaf 10 personen)

- Bladerdeegje met gerookte eend en mango chutney € 1,80 / stuk
- Macaron gevuld met foie gras, witte chocolade en rozenblaadjes € 2.00 / stuk
- Toast Pata Negra met cavaillon en crumble van ui € 1,80 / stuk
- Lepelhapje met gebrande zalm, citroenkaviaar en wakame € 1,80 / stuk

Warme hapjes (vanaf 10 personen)

- Quiche Lorraine € 1.80 / stuk
- Huisbereide garnaalkroketjes € 2.00 / stuk
- Serranosoesjes € 1,80 / stuk
- Lepelhapje met gebakken scampi en dragonsaus € 2.00 / stuk

Inclusief voorzien

- mini servietjes
- cuvetten
- De porseleinen lepeltjes voor de scampi zijn inbegrepen! Willen jullie ze na het smullen weer netjes terugbrengen?





Afhaal formules :BBQ

Zin in een zomerse, ontspannen sfeer op jullie Communiefeest? Met ons Summer BBQ haal je alles in huis voor een feestelijke tafel- heerlijk vers, mooi gepresenteerd en klaar om zelf nog even af te bakken. Afhalen of leveren, jij kiest!

Wat zit erin:

Salades

- Aardappelsalade
- Penne zuiders
- Zomerse salade met frambozen vinaigrette
- Wortelsalade
- Witte koolsalade
- Tomatensalsa
- Bonen met spekvinaigrette

Vis en vlees soorten

- Scampi brochette
- Gemarineerde kippenbrochette
- BBQ- worst/ Witte worst
- Gemarineerde spekschijf
- Japanse Yakitori

Inclusief voorzien

- Aardappel in schil
- Broodjes 2 stuks/ persoon

Sauzen

- Tartaar
- BBQ saus
- Straganoff (warm)



Prijsinfo:

€ 26,00 / persoon (vanaf 10 personen)

Levering is mogelijk en wordt apart verrekend in de offerte.

De prijs is afhankelijk van de locatie en de beschikbaarheid op jouw gekozen datum.

Supplement:

Indien jullie graag Bain Marie's wensen te huren is dit mogelijk aan €15,00/ Bain Marie, 2 branders zijn incl verrekend.

Als jullie graag extra branders wensen komt er €2,50/ brander bij op de factuur.

Afhaal formules : Koud Buffet

Liever iets fris en verfijnd? Ons koud buffet is nét dat tikkeltje anders dan het klassieke aanbod: boordevol kraakverse salades, huisgemaakte bereidingen en verrassende accenten. Wil je helemaal geen werk en gewoon gezellig tafelen met familie? Dan is dit de ideale en smakelijke keuze voor jullie feest.

Wat zit erin:

Salades

- Aardappelsalade
- Orechiette pasta met chorizo
- Kerstomaat met mozzarella en pesto
- Griekse salade met feta
- Seizoenssalade
- Gegrilde kipfilet met ananas en chilisaus
- Tomaat grijze garnaal nieuwe wijze

Vis gerechten

- In bouillon gegaarde zalm
- Gebakken scampi's
- Gerookte zalm - kipperfilet
- Roodbaarsfilets - Wasabi crumble
- Gegarneerde eitjes



Vleessoorten

- Seizoens terrine
- Hammetje met honing en tijm
- Cavaillon met pata negra

Sauzen

- Cocktail
- Tartaar

Prijsinfo:

€ 32,00 / persoon (vanaf 10 personen)

Levering is mogelijk en wordt apart verrekend in de offerte.

De prijs is afhankelijk van de locatie en de beschikbaarheid op jouw gekozen datum.

Supplement:

Broodjes: € 0,80 / stuk (gemiddeld rekenen we op 2 stuks per persoon)

Afhaal formules : Pasta buffet

Ons pastabuffet is de ideale keuze voor een feestelijke communiedag. Heerlijke pasta's in verschillende smaken, vers afgewerkt door onze chef's. Geniet zorgeloos samen met je gasten van een warm en smaakvol buffet dat jong en oud zal verrassen.

Wat zit erin:

Stel je eigen buffet samen met 3 pastasoorten uit het aanbod hieronder.

- Lasagne huisbereid
- Lintpasta spek, champignons en roomsaus
- Tortelloni parmazaan, scampi en bisque roomsaus
- Orechiette met zalmvlokken en citrussaus
- Penne arrabiata (Veggie)
- pasta met prei, champignons, sjalot en kruiden (Veggie)

Inclusief voorzien

- Kaas



Prijsinfo:

€ 22,00 / persoon (vanaf 10 personen)

€ 12,50 / persoon (kids onder de 12 jaar)

Bain Marie's zijn inclusief voorzien met 2 branders / grote bain Marie.

Levering is mogelijk en wordt apart verrekend in de offerte.

De prijs is afhankelijk van de locatie en de beschikbaarheid op jouw gekozen datum.

Supplement

- graag extra branders? deze kosten €2,50
- Broodjes: € 0,80 / stuk (gemiddeld rekenen we op 2 stuks persoon)

Afhaal formules : Warm Buffet

Warm buffet: stijlvol en praktisch genieten

Ons warm buffet combineert verfijnde smaken met praktisch comfort. De gerechten worden feestelijk gepresenteerd en zijn eenvoudig op te warmen, zodat jij zorgeloos kan genieten samen met je gasten. Ideaal voor een elegante en ontspannen sfeer.

Wat zit erin:

Warm buffet

- Varkenshaasje met lente groenten, rozemarijn saus en aardappelgarnituur
- Vis dagvangst met asperge en aardappelgarnituur
- Veggie gyros met wokgroenten en aardappelgarnituur

Prijsinfo:

€ 32,00 (vanaf 10 personen)

Bain marie's in inclusief voorzien met 2 branders/ grote bain Marie

Levering is mogelijk en wordt apart verrekend in de offerte. De prijs is afhankelijk van de locatie en de beschikbaarheid op jouw gekozen datum.

Supplement:

- Graag extra branders? Deze kosten € 2,50 / stuk
- Broodjes: € 0,80 / stuk (gemiddeld rekenen we op 2 stuks per persoon)

Dessert:

• Assortiment dessert € 10,00 / persoon
Een assortiment van verschillende luxe taarten

• Dessertglasjes 2 stuks / persoon voorzien aan € 6,00 / persoon
(Tiramisu - chocomousse - Koude Sabayon met rood fruit)

- Ijslam met rood fruit en collie € 12,50 / persoon





Afhaal formules :Kids

Net als bij de volwassenen, hebben wij ook een aanbod voor de kids. Van hap tot buffet.

Wat jullie kunnen kiezen:

Kids hapjes (€ 6,00 / persoon)

- Mini pizza
- Mini worstenbroodje
- Quiche

Kids koud buffet (€ 12,00 / Persoon)

- Gehaktballetjes
- Kippenboutjes
- Wortel natuur
- komkommer natuur
- Tomaat natuur
- Aardappel salade
- Sauzen: Mayonaise en ketchup



Kids BBQ (€ 18,00 / persoon)

- Kip
- Chipolata
- Wortel natuur
- komkommer natuur
- Tomaat natuur
- Aardappel salade
- Sauzen: Mayonaise en ketchup



Wist je dat je bij ons ook terecht kunt voor de volledige Logistiek

Bij De Postelein denken we graag met je mee - niet alleen over het eten, maar ook over de aankleding en het comfort van je gasten. Daarom bieden we een ruim aanbod aan logistiek materiaal dat je via ons kunt huren. Denk aan tafels, stoelen, statafels, linnen, servetten en alle praktische elementen die je nodig hebt om je locatie om te toveren tot een sfeervolle feestsetting.



Wil je nét tikkeltje meer? Dan zorgen wij ook voor de bloemstukjes op tafel subtiel, stijlvol en perfect afgestemd op jouw thema of kleurkeuze. Zo hoef je nergens aan te denken en is je tafel volledig aangekleed tegen het moment dat de gasten arriveren.

Ook aan de jonge feestvierder wordt gedacht. Voor Communies, familiefeesten en andere kindvriendelijke gelegenheden kan je bij ons ook een springkasteel huren. Wij zorgen voor levering, opbouw en ophaling, zodat alles vlot en zorgeloos verloopt.

Laat ons gerust weten wat je nodig hebt, wij zorgen voor de juiste sfeer én het juiste materiaal. Alles op maat van jouw moment.





Algemene voorwaarden - Communiefeesten.

- **Bevestiging & voorschot**

Bij het definitief doorgeven van de formule en de keuzes, vragen wij een voorschot van 30% van het totaalbedrag. Pas na ontvangst van de betaling is de datum definitief gereserveerd.

- **Definitieve keuzes**

De definitieve keuze van de gerechten en formule dient uiterlijk op **28 februari** van het feestjaar aan ons doorgegeven te worden. Dit is nodig om een goede planning en voorbereiding te garanderen. Bij laattijdige communicatie kunnen wij geen beschikbaarheid garanderen.

- **Aantal personen**

Het aantal personen kan tot **twee weken voor het feest** nog kosteloos gewijzigd worden. Nadien wordt het laatste doorgegeven aantal als definitief beschouwd en aangerekend.

- **Personeelsuren**

Indien bediening voorzien is, worden de prestaties aangerekend vanaf het **aankomstuur van het personeel tot het moment van vertrek**. Extra uren worden aangerekend aan **€ 47,00 per uur per personeelslid**, en verrekend op de eindfactuur.

- **Materiaal**

Geleverd materiaal (zoals schalen, bain marie's,..) dient **afgewassen teruggebracht te worden**, tenzij anders schriftelijk overeengekomen. Indien dit niet het geval is, wordt er een **reinigingskost van € 75,00** aangerekend.

- **Transport**

Indien wij het materiaal opnieuw moeten ophalen na het feest, worden hiervoor **transportkosten** in rekening gebracht, afhankelijk van de afstand.

- **Annulatie**

Bij annulatie minder dan **30 dagen voor het feest** wordt het betaalde voorschot niet terugbetaald. Bij annulatie minder dan **14 dagen voor het feest** wordt 75% van het totale bedrag aangerekend.