



CATERING AAN HUIS EN OP LOCATIE

Communie *en lentefeest*

Een dag om te vieren, een feest om te koesteren.
Wij zorgen voor het lekkers, jullie voor de sfeer.

2026



www.depostelein.com
0472 26 80 96

Een dag om te vieren, *een feest om te koesteren*

Een communie of lentefeest is een unieke mijlpaal. Chef Wesley en zijn team zetten alles op alles om van die dag een warme en zorgeloze beleving te maken, tot in het kleinste detail.

Of het nu een feest bij jullie thuis is of op een andere locatie: wij komen ter plaatse met onze cooking formules, of jullie kiezen voor een afhaalformule en serveren zelf. Alles wordt vers bereid en professioneel afgewerkt.



IN DEZE BROCHURE

Twee manieren om te vieren	03
Cooking formule: hapjes	04
Cooking formule: diner	05
Cooking formule: bbq	06
Voor de kleine feestvierders	07
Afhaal: hapjes en bbq	08
Afhaal: koud en warm buffet	10
Afhaal: pastabuffet en kids	12
Logistiek en aankleding	13
Algemene voorwaarden	14

KIES WAT BIJ JULLIE PAST

Twee manieren *om te vieren*

Wil je volledig ontzorgd worden, dan komen wij ter plaatse koken en bedienen.
Serveer je liever zelf, dan zetten wij alles klaar om af te halen.

COOKING FORMULES · WIJ KOKEN EN BEDIENEN TER PLAATSE

Hapjes

€ 7,00 / persoon

Acht soorten, vier hapjes per persoon, gedurende 1 uur

Diner

€ 60,00 / persoon

Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert · vanaf 20 volwassenen

Bbq

€ 52,50 / persoon

Visvoorgerecht, vijf soorten vlees en dessert · vanaf 20 volwassenen

Kidsmenu en kids bbq

vanaf € 24,00 / kind

AFHAALFORMULES · KLAAR OM ZELF TE SERVEREN

Hapjes

€ 1,80 tot € 2,00 / stuk

Per stuk, vanaf 10 personen

Bbq

€ 26,00 / persoon

Salades, vis en vlees · vanaf 10 personen

Koud buffet

€ 32,00 / persoon

Salades, vis en vlees · vanaf 10 personen

Warm buffet

€ 32,00 / persoon

Drie gerechten met garnituur · vanaf 10 personen

Pastabuffet

€ 22,00 / persoon

Drie pastasoorten naar keuze · vanaf 10 personen

Alle prijzen zijn per persoon en inclusief btw. Houd er rekening mee dat prijzen kunnen wijzigen naargelang de indexering van grondstoffen en loonkosten in 2026.

WIJ BEDIENEN TER PLAATSE

Hapjes

Het feest start met een vast assortiment van heerlijke hapjes. Geen keuzestress, gewoon lekker genieten vanaf het eerste moment. Jullie krijgen acht verschillende soorten, waarvan er vier per persoon voorzien worden.

KOUDE HAPJES

Bladerdeeghapje met gerookte eend en mangochutney

Macaron met foie gras, witte chocolade en rozenblaadjes

Toast pata negra met cavaillon en uiencrumble

Lepelhapje met gebrande zalm, citroenkaviaar en wakame



WARME HAPJES

Quiche lorraine

Huisbereide garnaalkroketjes

Serranosoesjes

Lepelhapje met gebakken scampi en dragonsausje

GOED OM TE WETEN

Personeel is bij deze formule inbegrepen wanneer jullie ook kiezen voor de cooking formule diner of bbq, en dat vanaf 20 personen.

Acht soorten, vier hapjes per persoon, gedurende 1 uur

€ 7,00 / persoon

VANAF 20 VOLWASSENEN

Diner

Sluit het feest af met een heerlijk diner vol smaak en gezelligheid. Verfijnde gerechten en een warme sfeer aan tafel: de perfecte afsluiter van een mooie dag.

VOORGERECHT

Asperges op zijn Vlaams

HOOFDGERECHT · EEN KEUZE

Lamsrumsteak · lentegroenten · rozemarijnsaus · aardappelgarnituur

Vis van de dagvangst · asperge · aardappelgarnituur

DESSERT · EEN KEUZE

Assortiment dessert met verschillende luxe taarten

Dessertglaasjes: tiramisu, chocomousse en koude sabayon met rood fruit

Ijslam met rood fruit en coulis



VOORWAARDEN

Het personeel is inbegrepen vanaf aankomst tot vertrek, met een maximumduur van zes uur. Duurt het langer, dan rekenen we 47,00 euro per begonnen uur per personeelslid.

Basisborden en bestek zijn inbegrepen. Glazen kunnen op aanvraag apart voorzien worden.

Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert · vanaf 20 personen

€ 60,00 / persoon

VANAF 20 VOLWASSENEN

Bbq

Onze barbecue is net dat tikkeltje anders. We starten stijlvol met een verfijnd visvoorgerecht, gevolgd door een rijk assortiment vlees van de grill, en sluiten af met een heerlijk dessert.

SALADES

Aardappelsalade
Penne Zuiders
Zomerse salade met frambozenvinaigrette
Komkommer met feta en munt
Wortelsalade
Aziatische rijstsalade
Tomaat met mozzarella
Bonen met spek vinaigrette

SAUZEN

Tartaar en cocktail, koud
Curry-kokossaas bij de vis
Stroganoffsaus en bearnaise bij het vlees

VIS VOORAF

Scampibrochette
Papillot van vis

VLEES · VIJF SOORTEN, DRIE STUKS PER PERSOON

lars rund in zijn geheel gegaard
Lamskroontjes in hun geheel gegaard
Varkenshaasje in zijn geheel gegaard
Gemarineerde kipfilet
Chipolata en merguez

INBEGREPEN

Aardappel in de schil, ciabatta met tomaat en kruidenboter, twee broodjes per persoon en de huur van de bbq met kolen

Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert · vanaf 20 personen

€ 52,50 / persoon

De dessertkeuze is dezelfde als bij het diner en zit in de prijs. Personeel inbegrepen tot maximaal zes uur, daarna 47,00 euro per begonnen uur per personeelslid.

SPECIAAL VOOR ONZE KLEINE FEESTVIERERS

Ook de jongste gasten vieren mee

Ons kidsmenu is afgestemd op kinderfavorieten, zodat ook zij heerlijk kunnen meegenieten. Extra feestelijk? Vul het menu aan met hapjes vooraf.

KIDS HAPJES

Mini pizza
Mini worstenbroodje
Quiche

KIDSMENU

Tomatensoep met balletjes
Kippenfilet met lentegroentjes en frietjes met mayonaise, of curryworst in de plaats van kip
Chocolademousse in een groot glas

KIDS BBQ

Kip en chipolata
Wortel, komkommer en tomaat natuur
Aardappelsalade met mayonaise en ketchup
Chocolademousse als dessert



Kids hapjes, drie stuks

€ 6,00 / kind

Kidsmenu, drie gangen

€ 25,00 / kind

Kids bbq

€ 24,00 / kind

Liever een ijslam in plaats van de chocolademousse? Dat kan, aan een supplement van 4,00 euro per persoon. Dezelfde voorwaarden gelden als bij de volwassenen, en het personeel is enkel inbegrepen wanneer de volwassenen ook voor een cooking formule kiezen.

KLAAR OM ZELF TE SERVEREN

Hapjes om af te halen

Graag starten met enkele hapjes? Je stelt vrij samen wat je wil, vanaf tien personen.

Bladerdeegje met gerookte eend

Mangochutney · koud

€ 1,80**Toast pata negra**

Cavaillon · uiencrumble · koud

€ 1,80**Lepelhapje met gebrande zalm**

Citroenkaviaar · wakame · koud

€ 1,80**Macaron met foie gras**

Witte chocolade · rozenblaadjes · koud

€ 2,00**Quiche lorraine**

Warm

€ 1,80**Serranosoesjes**

Warm

€ 1,80**Huisbereide garnaalkroketjes**

Warm

€ 2,00**Lepelhapje met gebakken scampi**

Dragonsaus · warm

€ 2,00

INBEGREPEN

Mini servetjes en cuvetten. De porseleinen lepeltjes bij de scampi zijn er ook bij. Breng je ze na het smullen weer netjes terug?



Prijzen per stuk, inclusief btw. Vanaf tien personen.

VANAF 10 PERSONEN

Bbq aan huis

Zin in een zomerse, ontspannen sfeer op jullie feest? Met onze bbq haal je alles in huis voor een feestelijke tafel. Vers, mooi gepresenteerd en klaar om zelf nog even af te bakken. Afhalen of leveren, jij kiest.

SALADES

Aardappelsalade
Penne Zuiders
Zomerse salade met frambozenvinaigrette
Wortelsalade
Witte koolsalade
Tomatensalsa
Bonen met spekvinaigrette

SAUZEN

Tartaar · bbq-saus · stroganoff, warm

VIS EN VLEES

Scampibrochette
Gemarineerde kippenbrochette
Bbq-worst of witte worst
Gemarineerde spekschijf
Japanse yakitori

INBEGREPEN

Aardappel in de schil
Broodjes, twee stuks per persoon



Per persoon, vanaf 10 personen	€ 26,00
Bain-marie huren, twee branders inbegrepen	€ 15,00
Extra brander	€ 2,50

Levering is mogelijk en wordt apart verrekend in de offerte, afhankelijk van de locatie en de beschikbaarheid op jullie datum.

VANAF 10 PERSONEN

Koud buffet

Liever iets fris en verfijnd? Ons koud buffet is net 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 keuze.

SALADES

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

VIS

In bouillon gegaarde zalm
Gebakken scampi
Gerookte zalm en kipperfilet
Roodbaarsfilet met wasabicrumble
Gegarneerde eitjes

VLEES EN SAUZEN

Seizoensterrine
Hammetje met honing en tijm
Cavaillon met pata negra
Cocktail- en tartaarsaus



Per persoon, vanaf 10 personen

€ 32,00

Broodjes, gemiddeld twee stuks per persoon

€ 0,80 / stuk

Levering is mogelijk en wordt apart verrekend in de offerte.

VANAF 10 PERSONEN

Warm buffet en desserts

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.

WARM BUFFET

Varkenshaasje · lentegroenten · rozemarijnsaus · aardappelgarnituur

Vis van de dagvangst · asperge · aardappelgarnituur

Veggie gyros · wokgroenten · aardappelgarnituur

Bain-maries zijn inbegrepen, met twee branders per grote bain-marie.



DESSERTS

Assortiment dessert

Verschillende luxe taarten

€ 10,00 / persoon

Dessertglasjes

Twee stuks per persoon · tiramisu, chocomousse, koude sabayon met rood fruit

€ 6,00 / persoon

Ijslam met rood fruit en coulis

Een echte blikvanger op tafel

€ 12,50 / persoon

Warm buffet per persoon, vanaf 10 personen

€ 32,00

Extra brander

€ 2,50 / stuk

Broodjes, gemiddeld twee stuks per persoon

€ 0,80 / stuk

VANAF 10 PERSONEN

Pastabuffet *en kids*

Heerlijke pasta's in verschillende smaken, vers afgewerkt door onze chefs. Een warm buffet dat jong en oud verrast. Jullie stellen het zelf samen met drie pastasoorten uit het aanbod.

Huisbereide lasagne

Orecchiette · zalmvlokken · citrussaus

Lintpasta · spek · champignons · roomsaus

Penne arrabbiata Veggie

Tortellone parmezaan · scampi · bisquerroomsaus

Pasta · prei · champignons · sjalot · kruiden Veggie

Kaas is inbegrepen, net als de bain-maries met twee branders per grote bain-marie.

VOOR DE KIDS, OM AF TE HALEN

Kids hapjes**€ 6,00** / kind

Mini pizza · mini worstenbroodje · quiche

Kids koud buffet**€ 12,00** / kind

Gehaktballetjes · kippenboutjes · wortel, komkommer en tomaat natuur · aardappelsalade

Kids bbq**€ 18,00** / kind

Kip · chipolata · rauwe groentjes · aardappelsalade · mayonaise en ketchup

Pastabuffet per persoon, vanaf 10 personen

€ 22,00

Pastabuffet voor kinderen onder 12 jaar

€ 12,50

Extra branders aan 2,50 euro per stuk. Broodjes aan 0,80 euro per stuk, gemiddeld twee per persoon.

MEER DAN ETEN ALLEEN

Ook voor de aankleding *kan je bij ons terecht*

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 kan je bij ons ook logistiek materiaal huren.

MATERIAAL

Tafels en stoelen

Statafels

Linnen en servetten

Bain-maries en branders

Praktische feestbenodigdheden

AANKLEDING

Wil je net dat tikkeltje meer? Dan zorgen wij ook voor de bloemstukjes op tafel, subtiel en afgestemd op jouw thema of kleurkeuze. Zo is de tafel volledig aangekleed tegen dat de gasten arriveren.

VOOR DE JONGE GASTEN

Voor communies en familiefeesten kan je bij ons een springkasteel huren. Wij zorgen voor levering, opbouw en ophaling.



Laat ons weten wat je nodig hebt, wij zorgen voor de juiste sfeer en het juiste materiaal

op aanvraag

COMMUNIE EN LENTEFEEST

Algemene voorwaarden

BEVESTIGING EN VOORSCHOT

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

DEFINITIEVE KEUZES

De definitieve keuze van de gerechten en de formule geef je uiterlijk op 28 februari van het feestjaar door. Zo kunnen wij de planning en de voorbereiding goed organiseren. Bij laattijdige communicatie kunnen wij geen beschikbaarheid garanderen.

AANTAL PERSONEN

Het aantal personen kan tot twee weken voor het feest kosteloos gewijzigd worden. Nadien geldt het laatst doorgegeven aantal als definitief en wordt dat aangerekend.

PRIJZEN

Alle prijzen zijn inclusief btw. Houd er rekening mee dat prijzen kunnen wijzigen naargelang de indexering van grondstoffen en loonkosten in 2026. De prijs in jullie offerte is de prijs die geldt.

PERSONEELSUREN

Is er bediening voorzien, dan worden de prestaties aangerekend vanaf het aankomstuur van het personeel tot het moment van vertrek. Extra uren worden aangerekend aan 47,00 euro per uur per personeelslid en verrekend op de eindfactuur.

MATERIAAL

Geleverd materiaal zoals schalen en bain-maries breng je afgewassen terug, tenzij anders schriftelijk afgesproken. Gebeurt dat niet, dan rekenen wij een reinigingskost van 75,00 euro aan.

TRANSPORT EN ANNULATIE

Moeten wij het materiaal na het feest weer ophalen, dan rekenen we transportkosten aan, afhankelijk van de afstand. Bij annulatie minder dan 30 dagen voor het feest wordt het voorschot niet terugbetaald. Bij annulatie minder dan 14 dagen voor het feest rekenen wij 75 procent van het totale bedrag aan.



CONTACT

Zin gekregen? *Laat het ons weten.*

Maak jullie keuze en mail ze naar ons door, dan maken wij er een vrijblijvende offerte van. Samen maken we er een onvergetelijke dag van, voor jong en oud.

BESTELLEN EN OFFERTES

Wesley Croes

0472 26 80 96

info@depostelein.com

ONLINE

www.depostelein.com

Instagram @deposteleincatering