

de ZEFER



Delivery winter 2024-2025

In deze brochure kan je onze gerechten terugvinden waarvan je thuis of op jouw bedrijf kan genieten. We hebben een aanbod uitgewerkt waarmee we jullie van maandag t.e.m. vrijdag kunnen ontzorgen!

De nadruk ligt op sharing lunchgerechten. Heb je andere wensen/ noden, laat het ons zeker weten. Dan bekijken we samen wat mogelijk is!

Vermelde prijzen zijn per persoon, exclusief BTW, tenzij anders vermeld. BTW voor levering van gerechten zonder bediening bedraagt 6%.



Apero: Dips, borrel, box

DIPS | Vanaf 6 personen

Zure room, gerookt paling, krokantje za'atar

€ 3,50

Butternut hummus, grissini

€ 3,00

Dip rillette, volkoren cracker

€ 3,20

BORREL

Huisgemaakte kroketjes + saus (zelf te frituren)

garnaal

€ 35,00 10 stuks

wild

€ 33,00 10 stuks

shii take en truffel

€ 30,00 10 stuks

Worstenbroodjes (zelf op te warmen in warmeluchtoven)

€ 20,00 10 stuks

Albondigas, paprikaroomsaus, jalapeño (zelf op te warmen in microgolfoven)

€ 22,00 10 stuks

Empanadas, pittig gekruide kip (zelf op te warmen in warmeluchtoven)

€ 52,00 10 stuks

BOX | Vanaf 8 personen

Aperobox

€ 15,00

Degustatieplank vol vleesdelicatessen - kaas - dips - grissini

(vleesdelicatessen winter: traag gegaarde buikspek De Laet & Van Haver

Enigma De Laet & Van Haver - Pastrami De Laet & Van Haver - wildworst, ...)

Lunch sharing | vanaf 8 personen

KEUZE VAN DE CHEF sharing | vanaf 8 personen

€ 33,00

Gebalanceerd aanbod koude gerechten dat u direct op tafel kan plaatsen.
Inclusief sausjes, brood en boerenboter

STEL ZELF UW LUNCH SAMEN sharing | vanaf 8 personen | kies 3 gerechten

€ 39,00

Gnocchi - eekhoortjesbrood

gnocchi - eekhoortjesbrood - truffel - groene asperge - parmezaanse kaas - salie

Tataki tonijn

tonijn - sesam - soja

Ceviche makreel

makreel - limoen - koriander - rode peper

Tartaar Schotse zalm

Schotse zalm - groene appel - radijs - ponzu

Zalm 'gravad lax'

Gravad lax - zure room - lompviseitjes - komkommer - dille

Rundstartaar

handgesneden rundstartaar - sjalot - kapperbes

Tartaar hert (supplement €5 p.p.)

handgesneden tartaar van hert - truffel - gepocheerd kwartelei

Kort gebakken eendenborst

eendenborst - bosui - sesam - hoisin

Gerookte vitello

winterse variant van vitello tonnato

Geitenkaas | biet

geitenkaas - rode biet - crème rode biet - walnoten - peer - balsamico

BIJGERECHTEN DIE WE STANDAARD BIJLEVEREN

Luikse salade

krieltjes - prinsessenboontjes - sjalot - graanmosterdvinaigrette - hardgekookt ei - buikspek

Herfstsalade

veldsla - eikenbladsla - roodlof - gekarameliseerde walnoten - rozijnen - oude kaas

Spitskoolsalade

spitskool - guanciale - sesam - gember - sinaasappel - rode ui

Geroosterde bloemkool - hummus

geroosterde bloemkool - za'atar - kikkererwten - hummus

Gegrilde butternut en zoete aardappel

butternut - zoete aardappel - pompoenpitten - pompoenolie - feta - kervel

Brood, boter, sausjes

Wij werken met verse producten dus de samenstelling kan licht wijzigen.

Afhankelijk van jullie keuze kan er al eens een bijgerecht vervangen worden door een ander passend gerecht.

LUNCH BOX | Vanaf 8 personen | sharing

Degustatieplank, salades, brood en boerenboter

Traag gegaarde buikspek De Laet & Van Haver - rilette - Enigma De Laet & Van Haver
Pastrami De Laet & Van Haver - wildworst, ... - Harde kaas

€ 34,00

Kaasbox ism Inge Schoonvliet, notenbrood bakkerij Van Hoorick en boerenboter

250g kazen p.p., geselecteerd door Inge Schoonvliet, incl. konfijt - gedroogde vruchten - druiven

€ 22,00

Kaas- en charcuterieplank, salades, brood en boerenboter

180g kazen p.p., geselecteerd door Inge Schoonvliet - vleesdelicatessen - salades - brood

€ 34,00



COMFORT FOOD | Minimale bestelhoeveelheid: 10 personen (per keuze)

Stoofpotje van hert

Stoofpotje hert - wintergroenten - gratin

€ 27,00

Heten bliksem / hachis Parmentier

Gehakt - puree - spruiten - rode kool

€ 18,00

NAGERECHTEN | Minimale bestelhoeveelheid: 8 personen (per keuze)

Zoet

Crème catalane - grand marnier - Bastogne - zeste sinaasappel - portie per persoon

€ 7,50

Chocoladetaart - gepofte rijst - karamel - zelf versnijden

€ 6,00

Apfelstrudel - zelf versnijden

€ 5,50

Kaas

Kaasplank ism Inge Schoonvliet (120g p.p.) , incl. konfijt - brood

€ 13,00





BESTELLINGEN

Plaats uw bestelling bij voorkeur 5 werkdagen vooraf.

Via bestelling@derefter.be

Deze is pas geldig na bevestiging.

MATERIALEN

Alles wordt aangeleverd in mooie keramische schalen, houten planken, ... Materialen worden in bruikleen gegeven. We vragen u deze te behandelen als een goede huisvader ;-)

LEEGGOED

Ten laatste 3 dagen na gebruik afgewassen terugbrengen.

Indien u zelf niet wil instaan voor de afwas van de materialen kan dit door De Rafter gedaan worden. We vragen in dit geval om het materiaal dezelfde dag terug te brengen.

Prijs voor afwas materialen: € 1,5 p.p.

FACTURATIE

Factuur wordt opgesteld na teruggave en telling van leeggoed. Gelieve ons vooraf de correcte facturatiegegevens te bezorgen.

LEVERINGEN (tot gelijkvloers)

Regio Melsele/Beveren	€ 20
Regio Zwijndrecht / Kruikeke	€ 20
Regio Nieuwkerken en Sint-Niklaas	€ 25
Regio Bazel Rupelmonde	€ 25

EXTRA OPTIES

Contacteer ons voor informatie omtrent:

- > Ophalen materialen
- > Bediening
- > Levering dranken en toebehoren
- > Huur borden en bestek

WELKOM

De Refter beschikt over een eigen locatie voor privé events, vergadering, lunch, teambuilding, receptie, diner, grill, ...

Benieuwd naar de mogelijkheden?
We bezorgen u graag een overzicht van onze formules.



de REFTER

‘Niets is ons te veel als het om lekker en gezond eten gaat. Onze passie voor kwaliteit proef je op je bord.’

Toon De Coninck & Lies Lambers





de **DREFTER**

SINT-ELISABETHSTRAAT 50
9120 MELSELE

info@derefteR.be
0473 27 60 91

www.derefteR.be

in f @

