




catering

Hemelsoet

UW FEEST, ONZE PASSIE

FEESTBROCHURE 2025-2026

Welkom bij catering Hemelsoet

Heerlijk genieten, zorgeloos georganiseerd

Een geslaagd feest begint bij goed eten en een vlekkeloze organisatie. Of je nu een intieme BBQ met familie plant, een uitgebreid buffet voor je huwelijk, een stijlvolle walking dinner voor een speciale gelegenheid of een lunch voor jouw bezoekers in je bedrijf - bij Catering Hemelsoet ben je in goede handen.

Met jaren ervaring, een passie voor ambacht en oog voor detail zorgen wij steeds voor catering op maat. Geen overbodige franjes, wél puur en lekker met een vlotte service.

In deze brochure vind je onze populairste formules, maar wij denken heel graag mee met jou om van jouw feest of event een klassefeest te maken!

Welkom bij Catering Hemelsoet! Uw feest, onze passie.

Met smakelijke en feestelijke groeten,

Dieter Hemelsoet
zaakvoerder

catering

Hemelsoet

UW FEEST, ONZE PASSIE



Scan en plan uw afspraak!



Sit-down Menu in tafelbediening

blz. 4 en 5

Buffetten

blz. 6 tot 9

BBQ

blz. 10 tot 12

Broodjeslunch

blz. 13

Streetfood

blz. 14 en 15

Eetfestijn

blz. 16 en 17

Walking dinner

blz. 18 tot 21

Onze werkwijze

blz. 22 en 23



Sit-down menu in tafelbediening

Stel zelf jouw menu samen. Andere gerechten op aanvraag!

SOEPEN

€ 4,50 / PP

Tomatensoep met balletjes
Aspergesoep
Kippencrème
Bospaddenstoelen
Thaïse rode currysoep met koriander
Bloemkool met broccoli

Inclusief brood en boter.

We komen twee keer langs met de soep, zodat iedereen voldoende heeft.

KOUDE VOORGERECHTEN

Italiaanse kasteelham met cavaillon & buffelmozzarella	€ 10,00
Carpaccio van Belgisch Witblauw	€ 10,00
Vitello Tonato	€ 10,00
Carpaccio van tomaat, burrata en chutney	€ 10,00
Gekorste ossenhaas met Thaïse salade	€ 14,00
Tartaar gerookte zalm met gebakken coquille en garnaltjes	€ 15,00

WARME VOORGERECHTEN

Kaaskroketjes	€ 10,00
Scampi duivelsausje	€ 12,00
Scampi Thaï curry	€ 12,00
Sloepje van tongrolletjes met preicoulis	€ 12,00
Duo kaas en garnaal	€ 13,00
Garnaalkroketjes	€ 15,00



HOOFDGERECHTEN

Inclusief warme groentjes volgens het seizoen.

We komen twee keer langs met het hoofdgerecht of à volonté in buffetvorm.

Ardeens gebrad Duroc D'Olives met grootmoeders jus	€ 17,00
Orloffgebrad met champignonsaus	€ 17,00
Kalkoengebrad met zachte pepersaus	€ 18,00
Gemarineerd varkenshaasje met graantjesmosterdsaus	€ 20,00
Traag gegaarde varkenswangetjes met tijmsausje	€ 22,00
Rosbief Belgisch witblauw met béarnaisesaus	€ 23,00
Kalfsmedaillon archiduc	€ 25,00
Op vel gebakken parelhoenfilet met fine champagnesaus	€ 25,00
Hertensteak Grand Veneur	€ 27,00
Tournedos van zalm met bretoense vissaus	€ 25,00

AARDAPPELBEREIDING NAAR KEUZE

Frietjes, kroketjes, krielpatatjes of gratin	€ 2,50
--	--------

DESSERTS

Warme appeltaart met ijs en slagroom	€ 6,00
Chocoladeglaasje met peer en crumble	€ 6,00
Huisbereide ijstaart met advocaat	€ 6,00
Biscuit met krieke, chocolade en slagroom	€ 6,00
Vlaams dessertbordje	€ 7,00
Trio van huisbereide biscuits	€ 8,00

KLASSIEK BUFFET KOUD

€ 28,00 / PP

Vanaf 4 personen

Vis: tomaat garnaal, perzik tonijn, gerookte zalm, gerookte heilbot

Charcuterie: ham met asperges, Italiaanse ham met meloen, gebraden rosbeef, pastei met uienkonfijt, kippenwit, varkensroti
Garnituren: koude groentjes, pasta, aardappelsalade, koude sausjes, broodjes

EXTRA BIJ HET KLASSIEK BUFFET KOUD

Gebakken kippenboutje	€ 2,00
Hollands maatje met rode ui en verse peterselie	€ 3,00
Krokante scampi	€ 2,00
Rundcarpaccio met Parmezaanschilfers	€ 3,00
Gepocheerde zalmfilet	€ 4,00

ZOMERS BUFFET

€ 35,00/ PP

Vanaf 10 personen

Spies van gebakken kippenhaasje met honing
Gazpacho tomaat
Quinoa met traaggegaarde lamsbout en look
Gerookte paling met appel en gebakken scampi
Verse asperges met gerookte zalm en dressing
Wrap ham-ananas-tapenade
Quiche met brie & ham
Zuiderse charcuterie
Carpaccio van rund en kip
Saladbar, sausjes en brood



ZUIDERS BUFFET

€ 35,00 / PP

Vanaf 10 personen

Koude gerechten:

Salade capresse
Rundcarpaccio met Parmezaanschilfers en balsamico
Pasta pesto met tonijn
Italiaanse ham en buffelmozzarella
Zuiderse charcuterie
Mediterraanse wrap
Saladbar, sausjes en broodjes

Warme gerechten:

Penne Milanese met kip
Italiaanse ovenschotel
Paella van de chef

ITALIAANS WARM BUFFET

€ 21,00/ PP

Vanaf 20 personen

Pasta carbonara
Spaghetti bolognaise
Veggie lasagne
Pizza
Penne Milanese

VEGETARISCHE KOUDE GERECHTEN

€ 4,00 / PP PER GERECHT

Om aan te vullen bij uw buffet of een volledig veggie buffet samen te stellen.

Tomatencarpaccio met cavaillon meloen, buffelmozzarella, balsamico, pijnboompit en aardbei
Brie, noten, rozijn, honing, druif
Rode bietsalade, geitenkaas, walnoot
Gegrilde courgette en aubergine met tapenade van paprika, couscous en ras el hanout
Gegrilde zoete aardappel met veggieballetje, cranberrymayonaise en tuinkers
Parelcouscous met groene marinoli, feta, munt, komkommer en radijs
Rijstsalade met mango, lente ui, paprika en geroosterde bloemkool met pili pili saus

KLASSIEK BUFFET WARM/KOUD

€ 28,00 / PP

Vanaf 20 personen

Voorgerecht:

Tomaat garnaal, gepocheerde zalmfilet, gerookte zalm, gerookte heilbot
Zuiderse charcuterie
Saladbar, sausjes en brood

Hoofdgerecht

Varkenshaasje
Kalkoengebraad
Rosbief Belgisch Witblauw
Orloffgebraad
Tongrolletjes
Vispannetje
Veggielasagne

Warme feestgroentjes volgens seizoen
Sauzen
Aardappelgarnituren

3 gerechten naar keuze te kiezen

ZOET BUFFET VAN DE CHEF

€ 11,00 / PP

Vanaf 20 personen

Dessertbuffet met een variatie aan zoetigheden!

Rijstpap, chocomousse, tiramisu met speculaas, javanais, misérable, vlaai, appelcake, flensjes, fruitsalade, ijs, mini-éclair, carré confituur, mellowcakes, ...

EXTRA

Andere desserts en afgewerkte taarten op aanvraag!

ONTBIJTBUFFET

€ 16,00 / PP

Vanaf 20 personen

Mini koffiekoekjes
Sandwiches
Pistolets
Brood
Roereitje met spek, champignons

Zoet beleg
Verse charcuterie en kaas
Granola met vers fruit
Yoghurt



BBQ APERO

Fingerfood

Kippenvleugeltjes
Grillworstspiesjes
Spekfakkel
Apero Ribs

€ 2,00 / STUK

Tafelhapjes

Mergpijp met broodjes
Camembert met broodjes

€ 2,50 / STUK

Vishapjes

Gemarineerde scampiespiesje (2)
Spiesje gelakte zalm
Coquille met lookboter

€ 3,50 / STUK

Voorgerecht/Walkingdiner

Mini burgerbroodje met smokeysaus
Scampibrochette met taboulé en curry

€ 5,50 / STUK



BBQ MENU'S

Inclusief groenten, aardappelsalade of krielpatatjes, koude sausjes, warme sauzen en brood + boter

KIDS

Balletjesbrochette
Chipolata
Gemarineerde kipfilet

€ 11,00 / PP

STANDAARD

Witte worst
Gemarineerde kipfilet
Varkensbrochette

€ 16,00 / PP

KLASSIEK

BBQ worst fijne kruiden
Gemarineerde kipfilet
Barbecuespek
Ribbetje
Beenhamspiesje

€ 18,00 / PP





FESTIVAL

Scampibrochette (4)
BBQ worst fijne kruiden
Rundsbrochette (2 stukjes)
Ribbetje
Beenhamspiesje

DEGUSTATIE

Steak
Varkenshaasje
Barbecuespek
Beenham

Duroc gebraad
Kipfilet gemarineerd
Ribbetjes
BBQ worsten

VEGGIE

Haloumi
Gemarineerde groentespies
Veggieburger
Gevulde champignons

BBQ A LA CARTE

Wij helpen u graag om uw BBQ samen te stellen!

€ 22,00 / PP

€ 24,00 / PP

€ 21,00 / PP

OP AANVRAAG

Reken voor een volwaardige lunch 5 stuks per persoon!
Wij maken graag uw lunch op maat, inclusief salades en dessertjes.
Neem contact op voor meer info!

MINISANDWICHES

€ 1,80 PER STUK

Belegde sandwiches met verse charcuterie en salades, voorzien van sla, tomaat, worteltjes en een augurkje.
Assortiment beleg volgens seizoen of zoals u zelf wenst.

MINIPISTOLETS

€ 2,00 PER STUK

Zachte broodjes met divers beleg en bijhorende garnituren.

WRAPS

€ 2,20 PER STUK

Variatie van verschillende soorten wraps met vlees, vis en veggie.



PASTA BUFFET

€ 19,00 / PP

Vanaf 20 personen

Buffet van 4 pasta's naar keuze, inclusief kazen en brood

Tagliatelle met kip, scampi en curry

Spaghetti bolognese

Macaroni met ham en kaassaus

Penne Milanese (met kip)

Linguini met gepocheerde zalm

Pasta pesto met gebakken spek en champignons

Cannelloni a la ricotta (veggie)

Vegetarische fassili met quorn en fijne groentjes

Lasagna

Pad Thai

Vislasagna

PIZZAPARTY



€ 17,00 / PP

Vanaf 4 personen

5 pizzabodems per persoon om zelf te beleggen met onze verse garnituren:

vlees, vis, groentjes, olijven, tomatensauzen, kazen en kruiden

HAMBURGERPARTY

€ 16,00 / PP

Vanaf 4 personen

5 verschillende mini burgertjes

Bun Sesam broodjes

Buffet met groentjes, garnituren en sausjes

MEXICAANSE PARTY

€ 30,00 / PP

Vanaf 4 personen

Nacho's apero

Chilli con carne

Chili sin carne

Rijst

Taco shells en tortilla's met garnituren om zelf te beleggen

Churros met ananas, banaan en chocoladesaus

BUNS & BITES

€ 6,00 / PP PER BROODJE

Onze verschillende gevulde warme broodjes:

Spitsbroodje beenham

Burgerbroodje

Maïsbroodje Pulled Pork

Pitabroodje kip





Stel zelf jouw eetfestijn samen! Een combinatie van verschillende gerechten is zeker mogelijk.

Beperk het echter tot maximum 3 soorten.

KIES UW GERECHT

Balletjes in de tomatensaus	€ 8,00
Vegetarische balletjes in tomatensaus	€ 6,00
Halve gebraden kip	€ 8,00
Beenham van het huis	€ 9,00
Stoverij	€ 9,00
Vol-au-vent kip	€ 9,00
Vol-au-vent veggie	€ 9,00
Gebraden ribbetjes	€ 14,00
Steaks Belgisch Witblauw	€ 15,00
Scampi's	€ 15,00

Alle gerechten inclusief bijhorende sauzen

KIES UW GROENTJES

Koude groentjes Sla, tomaat, worteltjes, komkommer, rauwkostsalade	€ 4,50
Warme groentjes 5 soorten Volgens seizoen	€ 7,50
Appelmoes en fruit	€ 2,50

KIES UW AARDAPPELBEREIDING

Frietjes	€ 2,50
Kroketjes	
Krielpatatjes in de schil	
Aardappelgratin	
Puree	

Aardappelbereidingen inclusief mayonaise en ketchup



Lekker eten in een gemoedelijke sfeer? Walking Dinner is het antwoord!
Stel zelf jouw formule samen uit onze mogelijkheden.
Walking Dinner formules enkel mogelijk met een Service All-In met bediening

KOUDE HAPJES

Kies 2 hapjes per persoon

Vlees

Wrap met ham, kruidenkaas en geroosterde uitjes	€ 1,50
Wrap met kip, curry en frisse groentjes	€ 1,50
Bruschetta van tomaat, look en basilicum	€ 2,00
Mangomousse met gedroogde Italiaanse ham	€ 2,00
Glaasje ambachtelijke ham, cavaillon en balsamico	€ 2,00
Carpacciorolletje met rucola, tomatenkaviaar en balsamico	€ 2,00
Zoete koek met pastei en uienconfituur	€ 2,00
Pastrami van kip met kruidige vinaigrette	€ 2,00
Gerookte eendenborst met sinaasdressing	€ 3,00

Vis

Gerookte forel met appeltjes en citroenpeper	€ 3,00
Krabcocktail met kwarteleitje	€ 3,00
Hollandse maatjes met rode biet	€ 3,00
Cocktail van grijze garnaltjes en driemosterdsausje	€ 4,00

Veggie

Wrap met pesto, mozzarella, rucola en tomaat	€ 1,50
Franse brie, honing en appel	€ 2,00
Tomatenbrunoise met burratamousse	€ 3,00
Avocado crème met feta en tomaat	€ 3,00

Tafelhapjes

Zoute hapjes	€ 1,50
Assortiment chips en nootjes	
Dipgroentjes op uw aperitief tafel	€ 2,50
Wortel, komkommer, bloemkool, radijs en paprika	
Tapasbordjes op uw aperitief tafel	€ 5,00
Olijfjes, zongedroogde tomaatjes, pancetta, kaasblokjes, droge worst en grillworst	

WARME HAPJES

Kies 2 hapjes per persoon

Borrelhapjes gefrituurd	€ 1,00
Worstenbroodje	€ 2,00
Loempia met piri piri sausje	€ 2,00
Mini pizza	€ 2,00
Quiche met brie, ham en appel	€ 2,00
Leeuwenkopje met soepje van de chef	€ 2,00
Bladerdeegrolletje met chorizo, pesto en geitenkaasje	€ 2,00
Mini vogelnestje met bieslook	€ 3,00
Aardpeer crème met garnaal, krokante pastinaak en bieslook	€ 4,00
Mini vispannetje met kabeljauw en zalm	€ 4,00
Scampi Thai curry met Chinese mie	€ 4,00



KOUDE GERECHTEN WALKING DINNER

Kies 2 gerechtjes per persoon

Ambachtelijke ham, cavaillon, mozzarella en balsamico	€ 6,00
Vitello Tonato	€ 6,00
Carpaccio van Belgisch witblauw, Parmezaan en tomatenkaviaar	€ 6,00
Pastrami van kip en kruidenvinaigrette	€ 6,00
Tartaar van gerookte zalm en gebakken coquille	€ 7,00
Cocktail van grijze garnaltjes met driemosterdsausje	€ 9,00
Tomatencarpaccio met burrata	€ 6,00
Nacho's met guacamole, paprika, tomaat en zure room	€ 6,00
Verse asperges op Vlaamse wijze	€ 6,00
Boerenkoolsalade met geitenkaas, walnoot en granaatappel	€ 6,00

WARME GERECHTEN WALKING DINNER

Kies 2 gerechtjes per persoon

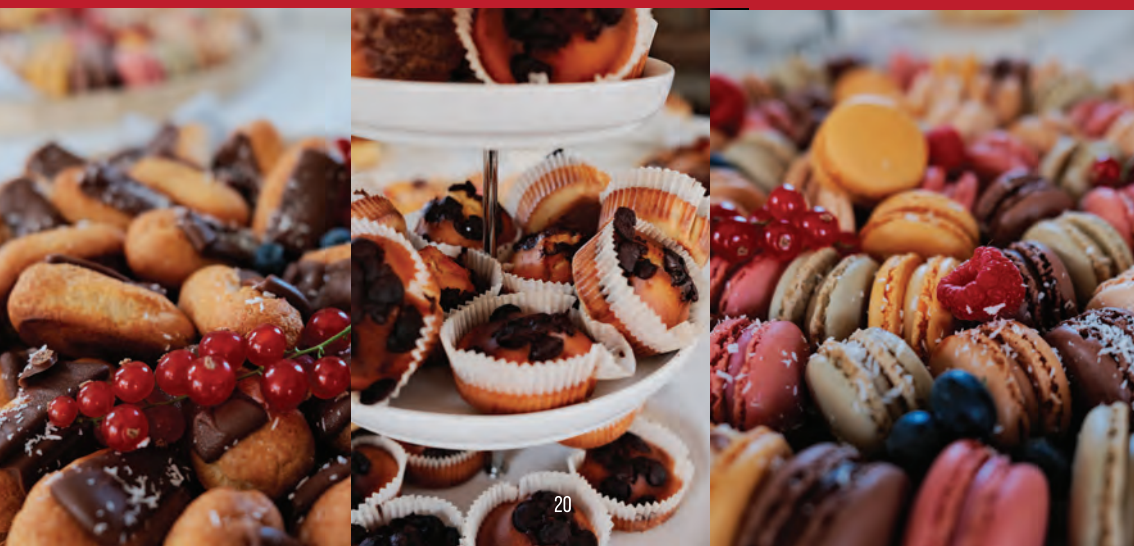
Kippenspies met mangochutney en crème van bloemkool	€ 6,00
Mini kaas en garnalkroketjes	€ 6,00
Stoofpotje van Duroc d'Olives met krieltjes	€ 6,00
Mini burgerbroodje	€ 6,00
Gegrilde steak met rozemarijnpartjes en béarnaise	€ 6,00
Spitsbroodje beenham, groentjes en saus	€ 6,00
Puntzakje frietjes + saus	€ 3,00
Paella van de chef	€ 7,00
Zeeuws mosselpotje	€ 7,00
Oosterse scampi met mie	€ 7,00
Risotto met truffel, buffelmozzarella en parmezaan	€ 6,00
Rode curry met zoete aardappel, broccoli en basmati	€ 6,00

DESSERTS WALKING DINNER

€ 2,00 PER STUK

Kies 2 dessertjes per persoon

Chocomousse
Tiramisu speculaas
Rijstap met bruine suiker
Bavarois Passievrucht
Oreo Mellowcake
Crème Brûlée
Limoenmousse met framboosje
Huisgemaakte biscuit
Mini-éclair
Boule de berlin mini





Een geslaagd feest is pas geslaagd als het volledig volgens uw wensen wordt georganiseerd!
Bij Catering Hemelsoet kiest u zelf hoe ver u wil gaan in de service die wij u kunnen bieden.

TAKE-AWAY

GEEN EXTRA KOST

U bestelt alles en komt afhalen op de dag en tijdstip dat u zelf kiest.
Voor grotere bestellingen vragen wij om ten minste 2 weken op voorhand uw bestelling door te geven.
Alle prijzen die u kan vinden bij onze gerechten zijn de afhaalprijzen.

DELIVERY SERVICE

PRIJS OP AANVRAAG

Wij leveren uw bestelling aan huis op een afgesproken tijdstip.
Wij stellen het buffet op, zodat u nog zo min mogelijk werk heeft.
Indien u materiaal, borden, bestek, glazen, ... nodig heeft, dan is de afwas altijd onze zorg.
U brengt na het feest alles zelf terug of wij komen na uw feest alles terug ophalen.

Onze werkwijze



SERVICE ALL-IN MET BEDIENING

Deze service is mogelijk **vanaf 40 volwassen personen**.
Minder personen en graag toch bediening? Vraag naar onze mogelijkheden!

Gerechten

PRIJS FOLDER/OFFERTE

Opgelet: de prijzen in deze folder zijn inclusief 6% btw. Bij een catering met bediening wijzigt het btw tarief van onze gerechten naar 12%

Forfait materiaal

€ 336 - INCL. 12% BTW

Al het nodige cateringmateriaal, inladen, uitladen en afwas van het cateringmateriaal.
De forfait is voor ieder feest hetzelfde, ongeacht het aantal personen.

Kilometervergoeding

€ 1,00 / KM - INCL. 12% BTW

De eerste 40 km (heen en terug) zijn reeds inbegrepen in de forfait materiaal.
Extra kilometers worden gerekend.

Borden en bestek

€ 0,50 / STUK - EXCL. BTW

Wij overlopen uw menu en noteren hoeveel borden en bestekken er nodig zijn voor alle gerechten.
Deze worden per stuk aangerekend, inclusief afwas. Een bestekzakje met servet is inbegrepen.
Het btw tarief voor materiaal is 21% bij een afhaling of levering en 12% bij een service met bediening.
Extra materiaal zoals glazen, tafels, stoelen, ... kunnen ook voorzien worden (zie aparte catalogus)

Werkuren

€ 47,60 / UUR - INCL. 12% BTW

De werkuren worden in regie gerekend per medewerker, vanaf het vertrek in de slagerij tot we terug thuis zijn in de slagerij.
Het minimum aantal zijn 2 medewerkers voor minimum 4 uur.

Bij een service all-in met bediening kunnen wij ook zorgen voor dranken.
Ook voor een totaalconcept, inclusief tenten, tafels, stoelen, springkasteel, toiletwagen, muziek, kan u bij ons terecht!
Maak een afspraak om alles samen te bespreken.



Uit respect voor uw en onze tijd, werken wij enkel op afspraak om samen uw feest of event te bespreken.

Een afspraak maakt u bij voorkeur online, per mail of telefonisch.

info@cateringhemelsoet.be | 09 357 53 67

Scan en plan uw afspraak!



Alle prijzen in deze folder zijn inclusief het geldende btw-tarief, tenzij anders vermeld.

Catering Hemelsoet heeft het recht om alle prijzen en assortiment in deze folder aan te passen indien noodzakelijk.



Enkel een ondertekende offerte is een geldige prijsafspraken tussen klant en catering Hemelsoet.

Weergegeven afbeeldingen in deze folder zijn niet bindend.

Catering Hemelsoet bv | Kluizendorpstraat 60 | 9940 Evergem | 09 357 53 67
Btw: BE 0734 583 572 | info@cateringhemelsoet.be | www.cateringhemelsoet.be