

## Groepen in café ontvangst en pauzes

---

Koffie - thee - water - artisanaal sap met koffiekoek en cake (ontvangst/ochtend)	5.00
koffie - thee - water - artisanaal sap en cake (ontvangst en pauzes)	3.70
koffie - thee - water en cake (ontvangst en pauzes)	3.00
Koffie - thee - water met stuk taart (namiddag)	7.50
Koffie - thee - water (doorlopend)	4.00
Ontbijt - recepties en buffetten	aparte formules

## Groepen in Mieke Maaike

---

### Dranken

Water - koffie - thee (per dagdeel)	4.00
Andere dranken (fruitsap - cola)	stukprijs café

### Xtra

kan koffie	22.00
kan thee	7.50
fles water	7.00
kan artisaanaal sap	8.50

### Versnaperingen/broodjes/buffet

Verse fruitsalade	4.00
Cake-brownie	3.00
Taartenassortiment (kleinere stukken)	5.00
Broodjeslunch (assortiment uit de kaart aangevuld met dagsuggesties)	6.00
Broodjeslunch (luxe)	7.50
Mix broodjes-ovenkoeken	10.00
Dagsoep bij broodjes/met brood	4.00/5.00
Met gemengde huisbereide salades	4.50
Suggestiebuffetje (vanaf 12 personen) voorstel volgens seizoen vis-vlees-veggie	20.00
8 à 9 gerechten	

*De broodjeslunch en de buffetten kunnen – op vraag – volledig veggie of vegan*

## Groepen in café ontbijt, broodjes- en dessertbuffetten

---

### **Ontbijtbuffet**

Koffie - thee - water - artisanaal sap - koffiekoek - cake - pistolet	10.00
stokbrood - ham - kaas Keymeulen- ambachtelijke confituur – gekookt eitje	
Xtra: vers fruit - yoghurt - granola	3.50
Xtra: kaasplank Belgische kazen	4.00

### **Broodjesbuffet**

Broodjesbuffet vis - vlees - veggie - vegan	6.00
Luxe broodjesbuffet vis - vlees - veggie - vegan	7.50
Mix broodjes/toasts/ovenkoeken	10.00
De buffetten kunnen - op vraag - volledig veggie of vegan	

### **Dessert**

Chocolademousse, tiramisu of taart van de dag	5.50
Brownie met zure room en gezoete sinaas	3.00

### **Dessertbuffet**

Chocolademousse met gezoete sinaas	10.00
Tiramisu met speculaas en geroosterde amandelschilfers	
Ananas met muntsuiker	
Taart van de dag	

## Groepen in café buffetten

---

### **Basis winterbuffet (met soepje)**

**16.00 (19.00)**

Seizoensoepje met garnituur

Balletjes in pittige tomatensaus (warm)

Falafel in pittige tomatensaus (veggie/warm)

In de oven gebakken zalm met dille en citroen (warm)

Gegrilde aardappeltjes met verse rozemarijn (warm)

Pasta met pesto van verse spinazie en rucola

Grote wilde salade met mesclun, rucola, veldsla, geroosterde pompoenpitjes

Zoete (kers-) en andere tomaatjes met komkommer en koolrabi

Wortelslaatje met rode en witte kool, verse sinaasappel, radijsjes en granaatappelvinaigrette

### **Winterbuffet (met soepje)**

**22.00 (25.00)**

Seizoensoepje met garnituur

Noordzeevis met venkeltomatensausje (warm)

Stoofpotje van varkenswangetjes (warm)

Balletjes van zeegroenten in tomatensaus (veggies) (warm)

Ovengebakken aardappeltjes met oesterzwammen (warm)

Quinoa met geroosterde knolselder, rozemarijn en hazelnoten

Ovengebakken tomaten met zuiderse kruiden

Salade van broccoli, komkommer, erwtjes en flageolets met jerez

Wilde salade met gebakken pompoenpitten

### **Feestbuffet (met soepje)**

**27.00 (32.00)**

Vissoep met verse garniaaltjes of Oosterse kippensoep met kokos

Gebakken roodbaars met sinaasappel, olijfjes en dille (warm)

Stoofpotje van kalf met gremolata (warm)

Balletjes van zeegroenten in tomatensaus (veggies) (warm)

Ovengebakken aardappeltjes met verse tijm en porcini (warm)

Pasta aromatici

Gegrilde courgette en aubergine met pittige basilicumcitroendressing

Gegratineerde venkel met pijnboompitjes

Wilde salade met gedroogde vruchten

## Groepen in café recepties - dranken

---

**We schenken naar wens wat op de kaart staat**

volgens verbruik

**We schenken wijnen, streekbieren, artisanale sappen en waters**

Eén drankje	4.00
Schenken gedurende een uur	7.00
Schenken gedurende 1,5 uur	10.50

**We schenken Cava, wijnen, streekbieren, artisanale sappen en waters**

1 drankje	5.00
Schenken gedurende een uur	8.00
Schenken gedurende 1,5 uur	12.00

**We schenken één Aperol bij de start, wijnen, artisanale sappen en waters**

Schenken gedurende een uur	8.50
Schenken gedurende 1,5 uur	12.00

**We schenken één Hugo bij de start, wijnen, artisanale sappen en waters**

Schenken gedurende een uur	10.50
Schenken gedurende 1,5 uur	14.00

## Groepen in café recepties hapjes

---

### Op de tafels

Bij aankomst: Olijven en chips, aangevuld met dips (guacamole, humus, ...) met 3.00  
krokanten en een seizoenssuggestie

### Met bediening: vanaf 20 personen

Diverse bruchetta met (tomatensalsa – humus – guacamole – tapenades – spreads)

Diverse ovenkoeken met (Mexicaanse kip – Pittige champignons – lamsgehakt -

Berlounibrochetjes met seizoensdressing - seizoenssuggesties

3 hapjes/pp	4.50
4 hapjes/pp	6.00
5 hapjes/pp	7.50

### Receptie met diverse verfijnde hapjes, bediend op plateaus: vanaf 50 personen

Een voorbeeld

Spinaziekoekjes met zure room en viseitjes

Filobloemen met garnaltjes, pijnboompitjes en pittige salsa

Gebakken briouats met linzen, feta en spinazie

Toastje met geitenkaas, verse biet, sinaas en koriander

Gemarineerde gegrilde sint-jacobsvrucht met paprikadashitapenade

Wrap van rijstvellen met mango en rivierkreeftjes

Vitello tonnatoballetjes

Olijftoastje met boudin, mango en munt

Atlantische mossel op Thaise wijze

Eirolletjes met dillericotta en gerookte zalm

Polentatorentje met gemarineerde mozzarella, olijf en zongedroogde tomaat

Naar keuze eindigend met een zoete hap

4 hapjes/pp	8.00
5 hapjes/pp	10.00
6 hapjes/pp	12.00

### *Andere formules op aanvraag*

### Voor boekingen en arrangementen op maat

Dinah Buysse 0470/65 02 60 - Bart Guns 0476/49 90 74 - [reservatie@utopiacafe.be](mailto:reservatie@utopiacafe.be)