

Avondbuffet

17u-20u

Soepen

- Tomatensoep met balletjes
- Groentesoep

Warm buffet

- Varkenshaasje met jagersaus
- À la minute gebakken snoekbaars of zeebaars met kruidenhollandaise
- Runderstoofvlees met Leffe
- Penne met scampi
- Gratin en kroketjes
- Assortiment warme groenten

Saladebuffet

- Gemengde salade met lauwwarme krepkessaus
- Tomatensalade met bosui en dressing
- Aardappelsalade
- Pastasalade
- Komkommersalade
- Wortelsalade
- Griekse salade

Kinderbuffet

- Videe
- Bouletjes in tomatensaus

Dessertassortiment op het bord

- Dessert Royal
- Bavaois
- Pastel De Nata

Powerkoffie

(met homemade Limoncello)
tegen betaling

Gewone koffie en thee
inbegrepen in de prijs

PUUR
DIEPENBEEK

VU: Georges Dewarier, Ganzebroekstraat 20/A1, 3590 Diepenbeek

Powerfood Day

DE PLAK

PUUR
DIEPENBEEK



**Brunch- of
avondbuffet**

**ZONDAG
16/09**

NIUW CONCEPT: A VOLONTE

Volle kracht vooruit met
opgeladen batterijen!

Schrijf je in voor de **brunch** of het **avondbuffet**

Beide buffetten worden verzorgd
door traiteur Patrik Daniels
(B&D Concept Catering, Lutselusstraat 142)

Waar?

Gemeenschapscentrum De Plak
Servaasplein 14
3590 Diepenbeek

Wanneer?

Zondag 16 september

■ brunch: **11u-14u**

■ avondbuffet: **17u-20u**

Prijzen (brunch- of avondbuffet)

■ volwassenen: **25 euro**

■ kinderen 6-12 jaar: **10 euro**

■ kinderen 3-6 jaar: **5 euro**

Gelieve je in te
schrijven vóór 8 september via
www.puur-diepenbeek.be,
info@puur-diepenbeek.be of
telefonisch bij volgende personen:

Ginny Vandormael: **0477 42 86 22**
(elke dag van 9u-15u)

Sandra Bierwaerts: **0472 29 43 94**
(elke dag van 15u-20u)

Opgelet: je inschrijving is pas definitief na betaling op
rekeningnummer BE12 3630 8262 0192
van PUUR-Diepenbeek

Brunchbuffet 11u-14u

■ Broodjes:

- Krentenbrood, pistolets, sandwiches en koffiekoeken, zwart en grijs brood

■ (Smeer)beleg:

- Kaas, ham, salami, varkensgebraad, rosbief, kipkap
- Assortiment Franse en Belgische kazen
- Mosterd, siroop, confituren, smeerkaas, botertjes

■ Luxebeleg:

- Duo van gerookte en huisgemarineerde zalm
- Gehakte ui, cornichons, geplet eitje,...

■ À la minute gebakken spiegelei

■ Roerei Spek, bloedworstjes, witte pens, kleine bouletjes

■ Verse appelcompote

■ Soepen:

- Tomatensoep met balletjes
- Groentesoep

■ Warm buffet:

- Varkenshaasje met jagersaus
- Stoemp met kippenchipolata
- Vislasagne
- Penne met scampi

■ Kinderbuffet:

- Videe
- Bouletjes in tomatensaus
- Om 13u worden er voor de kids kleine pannenkoekjes voorzien volgens het PUUR recept

Koffie en thee inbegrepen in de prijs