FABRIK

FOODATELIER — CATERING

Feestfolder 2026

Hapjes

Ovenhapjes (videe, prei & kaas, bolognaise, scampi-curry) *8st*	€ 9,00
Mini hamburgers Fa-brik *4st*	€ 10,50
Mini worstenbroodjes *4st*	€ 4,50
Mini quiches *4st*	€ 5,50
Gevulde champignons *4st*	€ 7,50
Tartaar van gerookte zalm *4st*	€ 8,50



Soepen

Verse tomatensoep (incl. zelfgemaakte balletjes) *1L*	€ 8,50
Pittige Oosterse kippensoep *1L*	€ 9,50
Bisque van grijze garnalen *1L*	€ 13,50



Voorgerechten

Ambachtelijke garnaalkroketten (met fris slaatje) *2st*	€ 14,00
Ambachtelijke kaaskroketten (met fris slaatje) *2st*	€ 12,00
Scampi Fa-brik (getomateerde saus) *5st*	€ 11,50
Vitello tonnato	€ 12,50
Tataki van tonijn	€ 15,50
Ravioli met boschampignons en truffel	€ 13,50
Groentencurry met kokos	€ 11,50



Hoofdgerechten (garnituren niet inbegrepen)

Wildragout van hert ± *300gr*	€ 23,50
Varkenshaasje met champignonsaus ± *300gr*	€ 21,50
Kalkoenfilet met Fine-Champagnesaus ± *300gr*	€ 21,00
Kabeljauwhaasje met fijne groenten en wittewijnsaus	€ 23,50
Scampi Fa-brik met tagliatelle (getomateerde saus) *8st*	€ 21,00
Ravioli met boschampignons en truffel	€ 20,50
Groentencurry met kokos	€ 16,50



De klassiekers (garnituren niet inbegrepen)

Huisgemaakte vol-au-vent met koekje ± *300 gr*	€ 15,50
Witloof met ham & kaas ± *300 gr*	€ 14,00
Varkenswangetjes ± *300 gr*	€ 19,00

Vegetarisch

Garnituren

Huisgemaakte aardappelkroketten *10st*	**€ 6,00**
Aardappelgratin *250gr*	**€ 5,00**
Aardappelpuree *250gr*	**€ 4,00**
Knolselderpuree *250gr*	**€ 4,50**
Gebraiseerd mini witloof *± 200gr*	**€ 3,50**
Gebakken spruitjes *± 200gr*	**€ 3,50**
Boontjes met spek *± 200gr*	**€ 3,50**
Gestoofde worteltjes *200gr*	**€ 4,00**
Warme groentenmix vanaf 2 personen	**€ 4,50 p.p.**
(witloof, spruiten, boontjes)	
Brood en boter	**€ 2,50 p.p.**



Kindermenu (tot 10 jaar)

€ 19,00

Tomatensoep met balletjes
Videe of balletjes in tomatensaus met verse kroketten
Chocolademousse



Desserten

Chocolademousse	**€ 4,50**
Tiramisu	**€ 5,50**
Rijstpap	**€ 4,50**
Krokante crumble met appel & peer	**€ 5,50**



Over Fa-brik

FA-BRIK is het foodatelier van Brent & Rik. Twee gepassioneerde culinaire vakmensen met een liefde voor puur, vers en huisgemaakt eten. In ons eigen atelier bereiden we elk gerecht met zorg en aandacht voor smaak, kwaliteit en presentatie. We combineren de charme van de klassieke keuken met een verfijnde, eigentijdse toets. Van kleine feestelijke hapjes tot uitgebreide menu's: wij zorgen voor heerlijke gerechten die mensen samenbrengen en van ieder feestmoment iets bijzonders maken. Geniet van de feestdagen, wij zorgen voor het lekkers!

Praktische informatie over bestellen en afhalen - zie onder.



Suggesties van Brent & Rik
(menu's vanaf 2 personen)

Klassiek feestmenu

€ 34,50 p.p.

Tomatensoep met balletjes

∞

Kalkoenfilet met Fine-Champagnesaus,
gestoofde worteltjes, aardappelgratin

∞

Chocolademousse

Feestmenu Puur Genieten

€ 46,50 p.p.

Ambachtelijke garnaalkroketten (met fris slaatje) 2st

∞

Wildragout van hert, groentemix, aardappelkroketten
OF
Kabeljauwhaasje met fijne groenten en wittewijnsaus,
aardappelpuree

∞

Crumble van appel en peer

Vegetarisch feestmenu

€ 33,50 p.p.

Seizoensgroenten in kokoscurry

∞

Ravioli met boschampignons en truffel

∞

Tiramisu



Op een jaar vol kleine gelukjes,
grote smaken en vooral een goede
gezondheid.

Bestellen via info@fa-brik.be of Whatsapp: 0477 71 11 73

Afhalen:
Donderdag 24/12 tussen 10:00 - 13:00
Donderdag 31/12 tussen 10:00 - 13:00

Wijngaard 33, 2200 Herentals

Bestelling en afhaalmoment moeten door ons worden bevestigd.
Andere afhaalmomenten enkel mogelijk op afspraak.

FABRIK
FOODATELIER — CATERING