



Offerte “Walking lunch formules”

Al deze formules zijn exclusief dranken en bediening en BTW.

Formule 1: 16,50€/pp

*Groentekorfe met dipsauzen
2 Degustatieglazen met slaatjes en pasta
2 Mini sandwiches/broodjes
2 mini desserts*

Formule 2: 20,95€/pp

*Koude hapjes assortiment 3pp
Degustatieglazen met slaatjes en pasta
Mini sandwiches/broodjes
Fruitschotel & mini desserts*

Formule 3: 28.50€/pp

*Koude hapjes assortiment 3pp
koude gerechtjes 2pp
Fruitschotel & mini desserts*

Formule 4: 36,50€/pp

*Koude hapjes assortiment 3pp
koude gerechtjes 3pp
Fruitschotel & mini desserts*

Formule 5: 49,50€/pp (min 25 personen, formule incl. 1 medewerker)

*Koude en warme hapjes 4pp
Koud bordje 1pp
Warm bordje 1pp
Fruitschotel & mini desserts*

Formule 6: 54,50€/pp (min 25 personen, formule incl. 1 medewerker)

*Koude en warme hapjes 4pp
Koud bordje 1pp
Warm bordje 2pp
Fruitschotel & mini desserts*



Koude gerechtjes

Gazpacho

Carpaccio van rode tonijn met een limoen vinaigrette en pistachenoten

Atlantische wilde gerookte zalm met verse snipper ui en toast

Mango-avocado met gegrilde zalmfilet

Quinoa met zuiderse groentjes en grijze hand gepelde garniaaltjes

Carpaccio van ossenhaas met Parmezaan schilfers, rucola sla en balsamico azijn

Tartaar van Angus beef op traditionele wijze (zelf te bereiden)

Vitello Tonato

Pasta op zuiderse wijze

Bufala met rucola en zongedroogde groenten

Huisgemaakt traditioneel groententaartje

Warme gerechtjes

Rode paprikasoep met romige basilicum kaas

Witloofsoep met grijze garniaaltjes

Vissoepje met rouille en kaas

Quiche van zalm met prei

Origami van kabeljauw met Sint-Jacobsnootjes en portosaus

Mosseltjes met sojasaus

Millefeuille van champignons en scampi 's

Sint-Jacobsvruchten met zeekraal

Lamskroontje in kruidenkorst en groenten boeket

Kalfsfilet met groenten gratin en vleesjus

Ossenhaas met pepersaus groente boeket en aardappelgratin

Logistieke behoeften

In onze offerte is inbegrepen: de benodigde materialen voor een vlotte bediening van de catering (porselein, bestek, dienbladen, servetten).

Bediening

Enkel voor formule 5 en 6. Bediening omvat 1 medewerker die instaat voor opbouw, bediening en afbouw.

Wij voorzien 1 medewerker tot 25 personen, vanaf 26 tot 50 genodigden 2, hierboven 3 tot max 75 genodigden. Forfait 5 uren/werknemer. Extra kwartier per medewerker 8,92€ excl. BTW 21%.

Wenst u een medewerker bij formules waar het niet is voorzien? Dit kan zeker, eerste medewerker 185€, tweede of meer 166,25€/medewerker exc. BTW 21%.

Met gastronomische groeten

Tom De Wel



Opties: (enkel mogelijk met bediening)

Inclusief glazen

- Dranken:
 - o Formule softdrinks 4,50€/pp
 - o Formule wijnen en softdrinks 8,50€/pp
 - + Bier +1,00€/pp
 - + Cava +2,5€/pp
 - + Champagne +3,5€/pp