

# Cateringgids

## Feest- verzorging

tot in de puntjes.

## Ruim aanbod

van levering tot full-service.

## Klein & groot

Van 20 tot 2.000 personen

## Mmmmm...

Kwalitatieve en lekkere gerechten en een professionele service met een aantrekkelijk prijskaartje.

► Flying Chefs 

Catering & Feestverzorging



## Inhoud

- 3 Over ons
- 4 Fingerfood
- 5 Receptie's
- 9 Lunchgerechten
- 12 The Daily Lunch - Bedrijfslunches
- 13 Koude Schotels
- 15 Walking dinner
- 19 Walking dinner met buffetstanden
- 21 Koude buffetten
- 25 Gemengde buffetten
- 29 Barbeque buffetten
- 37 Show & Fun cooking
- 40 Late night snacks
- 41 Desserts
- 43 Bediening & Dranken
- 45 Verhuur materialen
- 48 Crew & filmcatering
- 51 Algemene voorwaarden
- 54 Referenties
- 57 Contactgegevens

# Over Ons

## Al 10 jaar leggen we met plezier onze klanten culinair in de watten!

Hoog tijd dus om een versnelling hoger te schakelen in 2018 dachten wij zo. Dus, een vernieuwde cateringgids met moderne, eigentijdse gerechten, herwerkte buffetten en opnieuw uitgedokterde receptie's. Maar ook vernieuwende formule's, verhuurmaterialen en een uitgebreide drankenkaart.

We hebben alles in huis om ook uw feest in 2018 tot een (culinair) succes te brengen. Ons jonge team van ervaren medewerkers (keuken-bediening-logistiek & administratie) zijn er meer dan ooit klaar voor. We hebben de ervaring, de juiste mensen en vooral de feeling om uw precieze verwachtingen aan te voelen en in te vullen.

Of het nu om een leuk bedrijfsfeest gaat, een huwelijk, een gezellig tuinfeest of een trendy receptie, we vinden samen zeker en vast de geschikte culinaire invulling.



Een lekker diner of een walking dinner, een statig buffet, het kan allemaal vanaf 20 tot wel 2.000 personen. En dat op uw locatie in gans België en daarbuiten. Maar ook originele, verzorgde bedrijfslunches en dagdagelijkse catering voor bedrijven is onze dada.

Kortom, een geslaagd event staat of valt met een goede organisatie en logistiek maar bovenal met lekker eten! In alle geval zijn de Flying Chefs de geschikte partij!

Maak gerust uw keuze uit onze gids maar aarzel niet om ons te contacteren voor enkele persoonlijke voorstellen op uw maat en uw budget. Niet alles past immers in een gids ...

Ik hoop dat we u binnenkort van dienst mogen zijn,

Albert Declerck  
Zaakvoerder-Chef Kok

# Fingerfood

*Kleine hapjes om uw gasten alvast welkom te heten.  
Leuk als ontvangst en als knabbel bij het aperitief.  
Bovendien kleden deze hapjes ook uw (hoge-) tafels in.*

1. *Fingerfood hapjes: € 3,00 / persoon  
Gemarineerde olijfjes & bruschetta's met  
2 soorten tapenades*
2. *Tapasbordje met gemarineerde olijven,  
serranoham & blokjes manchego kaas  
€ 6,50 / set*
3. *Bordje met assortiment rauwkost groenten en dipsaus: € 18,50 / set  
Bloemkool, wortel, komkommer, radijsjes,  
cherry-tomaatjes, selder en een cocktailsaus*
4. *Tapasschotel voor 13 à 15 personen met verzorgde fingerfood hapjes: € 29,50 / set  
ansjovis, gemarineerde olijven & scampi, kippenspiesjes, serranoham, albondigas,  
bruschetta's met olijventapenade*
5. *Bruschetta's met diverse tapenades: € 6,50 / set  
Drie potjes verse huisbereide tapenades en tomaten salsa met een lepeltje en lekkere  
bruschetta's zodat de gasten zelf hun gewenste bruschetta kunnen samenstellen*

*olijf  
hummus / aioli  
rucola / paprika*



# Recepties

Onze verzorgde receptiehapjes zijn telkens een succesnummer bij de gasten. Originele en lekkere hapjes samen met een gepast aperitief brengen uw gasten in de juiste stemming.



## **Formule 1:**

*Focaccia met geitenkaas, gerookte zalm en honing (warm)*

*Espuma van kreeft met rivierkreeftjes (koud)*

*Witlofsoepje met serranoham en truffelolie (warm)*

*Lepelhapje met Mi-cuit tonijn met wasabi sesam en wakame (Japanse zeewiersalade) (koud)*

*Espuma van maïs en curry met gegrilde kip en koriander (koud)*

*Vanaf 40 pers: 14,50 euro p.p.*

*Vanaf 100 pers: 12,50 euro p.p.*

*Vanaf 200 pers: 10,90 euro p.p.*



## **Formule 2:**

*Lepelhapje met rollade van rundscarpaccio, Parmezaan en rucola (koud)*

*Coupe caprese in mini borrelglaasje (koud)*

*Crème van artisjok met geroosterde pompoenpitjes (warm)*

*Bruchetta met gerookte zalm & tomatensalsa (koud)*

*Breydelhamkroketje met crème van erwten (warm)*

*Vanaf 40 pers: 14,50 euro p.p.*

*Vanaf 100 pers: 12,50 euro p.p.*

*Vanaf 200 pers: 10,90 euro p.p.*





### **Formule 3:**

*Lepelhapje met tartare van Sint-Jakobsvruchten en citrus-lavas olie (koud)*

*Mousse van erwten met munt en krokant pancetta (warm)*

*Borrelglaasje met quinoa & tartare van scampi met mangochutney (koud)*

*Bitterballetje van vis met een zalfje van tuinkruiden (warm)*

*Gemarineerde kippenspiesjes met dip van yoghurt, komkommer & chili (koud)*

*Aardbei in chocolade gedipt met pistache crumble (koud)*

*Vanaf 40 pers: 18,90 euro p.p.      Vanaf 100 pers: 14,90 euro p.p.      Vanaf 200 pers: 12,90 euro p.p.*

### **Formule 4:**

*Praliné van serranoham met maanzaad (koud)*

*Soepje van wortel met sinaas & gember (warm)*

*Tartare van verse zalm met appel en fijne kruiden (koud)*

*Brandade van kabeljauw met grijze garnaltjes (warm)*

*Kerstomaatje in tempura van wasabi (koud)*

*Gepaneerde scampi met een zachte chilisaus (warm)*

*Vanaf 40 pers: 18,90 euro p.p.      Vanaf 100 pers: 14,90 euro p.p.      Vanaf 200 pers: 12,90 euro p.p.*

### **TIP!**

#### **Eventueel aan te vullen met:**

- Combineer uw receptie met wat fingerfood op de tafels (zie pagina 44)
- Een oesterbar is een leuke en veelgevraagde aanvulling op uw receptie. Vraag ons ernaar!
- Drankenpakket zie pagina ...
- Bediening: 27,00 euro/kelner/uur

## Luxe receptie's:

### Receptie formule A:

*Borrelglasje met quinoa, gerookte kip en goji bessen (koud)*

*Cappucino van courgette en roquefort (warm)*

*Espuma van mozzarella met gekonfijte tomaten en basilicum crumble (koud)*

*Bladerdeeghapje met verse gemarineerde zalm (warm)*

*Spiesje van met Serranoham gebakken scampi en ananas (warm)*

*Canapé met tartare van kalfsfilet en truffel (koud)*

*Vanaf 40 pers: 21,00 euro p.p. Vanaf 100 pers: 17,50 euro p.p.*

*Vanaf 200 pers: 14,50 euro p.p.*

### Receptie formule B:

*Tunn brood rolletje met gegrilde kip, rucola, zongedroogde tomaten & yoghurt dressing (koud)*

*Glaasje met mousse van zeebaars, foreleitjes en wakame (warm)*

*Cocktail van krab op wijze van de chef (koud)*

*Bisque van kreeft afgewerkt met Calvados (warm)*

*Borrelglasje met pulled pork, mangochutney en koriander-muntcrème (koud)*

*Tagliata van rund met Parmezaan crème en fleur de sel (warm)*

*Vanaf 40 pers: 21,00 euro p.p.*

*Vanaf 100 pers: 17,50 euro p.p.*

*Vanaf 200 pers: 14,50 euro p.p.*



## Receptie formule C:

*Zeeuwse creuse met salsa van groene asperge, pijpajuin en chili-peper (koud)*

*Borrelglasje met een crème van aardpeer, gebakken Nobashi garnaal, foreleitjes en thijm (warm)*

*Soepje van gegrilde groene asperges en gerookte forel (warm)*

*Borrelglasje met Griekse pasta, courgette, kip en yoghurtdressing (koud)*

*Wokhapje met varkenshaasje, Oosterse groenten, glasnoedels en terriyaki (warm)*

*Bruchetta met salsa van geroosterde paprika & buikspek (warm)*

*Vanaf 40 pers: 22,50 euro p.p.*

*Vanaf 100 pers: 18,90 euro p.p.*

*Vanaf 200 pers: 15,80 euro p.p.*

## Receptie formule D:

*Compôte van verse tomaten, zalf van Koningskruid en buffelmozzarella (koud)*

*Borrelglasje met espuma van geitenkaas met honing, paprikacrème en komkommer en pancetta crumble (warm)*

*Millefeuille van foie gras, mangochutney en peperkoek (koud)*

*Krokant gebakken langoustine met kalfsjus & crème van aardpeer (warm)*

*Ceviche van St. Jacobsvrucht met witlof en bosui (koud)*

*Glaasje met gebakken appeltjes met beuling en foie gras afgewerkt met crumble van peperkoek (warm)*

*Vanaf 40 pers: 24,50 euro p.p.*

*Vanaf 100 pers: 21,50 euro p.p.*

*Vanaf 200 pers: 17,50 euro p.p.*



# Lunchgerechten & Bedrijfslunches

*Een lekkere en gezonde lunch is een prima idee voor uw medewerkers en bovendien fiscaal aftrekbaar! Dagelijks, op regelmatige basis of sporadisch voor een lunchmeeting? Het kan allemaal.*

## **Broodjesassortimenten:**

*Wij leveren een ruim assortiment belegde broodjes op kantoor of op uw locatie voor al uw meetings, feesten en evenementen. Steeds met zorg bereid en fraai gepresenteerd op plateau's met servietjes en aanduiding van beleg. Voor dagelijkse of frequente leveringen hanteren we voordeeltarieven. Mag het eens iets anders zijn? Probeer dan zeker ons ambachtelijk broodjesbuffet met lokale broodsoorten en beleg eens uit!*



### **Formule 1: Tasty belegde broodjes à 2,40 euro/stuk**

*Assortiment witte en groffe picollo's met (smos)kaas, (smos) ham, preparé, kip-curry, krabsla, ...etc.*

### **Formule 2: broodjesassortiment DeLuxe à 9,90 euro p.p.**

*Assortiment broodsoorten met divers beleg en fraai gearneerd.*

*Bvb;*

*Gerookte zalm, Boursin, tomaat, rode ui & bieslook & krulsla*

*Brie met noten, honing en krulsla*

*Geitenkaas met curry, pompoenpitjes, honing en rucola*

*Gegrilde kip sneetjes met honing-mosterddressing, tomaat, krulsla*

*Rundscarpaccio met Parmezaan, rucola en zongedroogde tomaatjes*

*Rosbief met kappertjes, ijsbergsla en ceasars' dressing*

*Buffelmozzarella met zongedroogde tomaat, basilicum-pesto en rucola*

### **Formule 3: Mini broodjes en sandwiches à 1,90 euro/stuk (gesloten) of à 1,50 euro/stuk (open)**

*Assortiment mini broodjes en mini sandwiches divers belegd en in het geval van open belegd feestelijk gearneerd. Divers beleg: kaas, ham, preparé, kip-curry, krabsla, ...etc.*



**Formule 4: Verrassingsbroden à 34,90 euro/st.**

*Grote uitgeholde broden feestelijk verpakt en gevuld met telkens 20 mini broodjes divers belegd met o.a. kaas, ham, preparé, kip-curry, krabsla, ...*

**Formule 5: Ambachtelijk broodjesbuffet - broodbuffet met lokale producten en diverse broden à 12,80 euro p.p. (excl. medewerkers)**

*Ter plaatse bereide boterhammen gemaakt met divers beleg, liefst lokale producten en specialiteiten, diverse broodsoorten van lokale bakkerijen. (zie foto's hiernaast)*



*Deze prijzen zijn incl. borden, bestek en servietten.*

*Personeel voor de bediening en bereiding à 27,00 euro/uur/medewerker.*



## The Daily Lunch

**Wenst u een leuk, lekker en gezond dag-dagelijks extraatje voor uw medewerkers? Fiscaal in te brengen dmv. maandelijkse facturen? Wij leveren iedere dag of op de dagen dat u wenst, een heerlijk lunchbuffet op uw kantoor of bedrijf! Een fraai gepresenteerde lunch met een ruime keuze en aangevuld met soep en/of dessert. Bovendien hebben we extra aandacht voor gezonde, lichte bereidingen, werken we met verse kruiden en dus minder mayo en zout. En uiteraard met dagelijks voldoende variatie in het menu.**

# The Daily Lunch

Een lunchbuffet met broodjes voor uw medewerkers?  
Dagelijks, enkel op de dagen dat u wenst of voor een lunchmeeting? U kiest!



vanaf 20 personen

5x/week • 4x/week • 3x/week • 2x/week • 1x/week  
maandelijks opzegbaar - Vanaf 8,50 euro p.p.

Lunchbuffet met o.a.:

☞ Verse soep (van september tot eind april) /  
Dessert van eind april tot september

Bv.: tomaten-groenten, prei-kruidenkaas, wortel-pompoen,  
noedelsoepje, ...etc. (aanbod wordt dagelijks gewisseld)

☞ Assortiment brood en broodjes:

Ongesneden of gesneden bruine en witte broden, mini broodjes,  
sandwiches, broodjes of pistolets

☞ Dagelijks wisselende salade:

Bv.: Zomerse tabouleh of quinoa salade / Pastasalade met gegrilde kip,  
verse tomaten en spinazie

Koolsalade met appel, noten en rozijnen / rucola  
rijstsalade met pesto en kip / ...

☞ Dagelijks wisselend vlees-vis buffet:

Bv.: Gerookte zalm / forel / makreel / gegrilde tonijnsteak natuur / gegrilde  
of gerookte kip / rundscarpaccio met Parmezaan / Rosbief / ...

☞ Assortiment charcuterie, kaas en slaatjes:

Bv.: jonge kaas, brie, ham, Italiaanse ham, salami, ringworst, kip-curry,  
tonijnsla, preparé, .... Gekookte eitjes  
(aanbod wordt dagelijks gewisseld)



☞ Assortiment groenten en salades:

Vers gesneden tomaten, komkommer,  
wortel, witte koolsla, ...

☞ Sausjes, dressing en botertjes.

# Koude Schotels

Onze feestelijk gearneerde koude schotels worden "ready-to-eat" aan huis, op kantoor of op locatie geleverd. Ze worden gedresseerd op porseleinen bord en worden steeds vergezeld van brood, botertjes en sauzen. Maak het menu compleet met een voor -en/of nagerecht. Een vegetarische of dieetvariant is uiteraard eveneens mogelijk. Minimum bestelhoeveelheid is 5.



## **Formule 1: Koude schotel gemengd à 28,90 euro p.p.:**

Geleverd op porseleinen bord met bestek, linnen servietten, sausjes, brood en boter.

Assortiment van vis, vlees, groenten en gemengde salade fraai gearneerd

*Bv.: Gegrilde kip, Ardeens gebraad, Parmaham met meloen, hesperolletje, wildpaté met uienconfijt, gerookte zalm, gerookte forel, tomaat garnaal, rivierkreeftje*

## **Formule 2: Koude visschotel à 29,50 euro p.p.:**

Geleverd op porseleinen bord met bestek, linnen servietten, sausjes, brood en boter.

Assortiment van vis (bv. gerookte heilbot, botervis, zalm, makreel, forel / gepocheerde zalm met verse tartare / vissalade / Rivierkreeftjes / Tomaat garnaal), gemengde salade fraai gearneerd.

## **Formule 3: Koude schotel met charcuterie & vlees à 27,50 euro p.p.:**

Geleverd op porseleinen bord met bestek, linnen servietten, sausjes, brood en boter.

Assortiment van fijne vleeswaren (bv. Kalfsgebraad, rosbief, rundscarpaccio, prosciutto, gegrilde kip, etc....), gemengde salade fraai gearneerd.

## **Formule 4: Koude visschotel met kreeft à 38,90 euro p.p.:**

Geleverd op porseleinen bord met bestek, linnen servietten, sausjes, brood en boter.

Halve kreeft met assortiment van vis (bv. gepocheerde of gegrilde zalm, heilbot, gerookte forel, gerookte botervis, etc....), gemengde salade fraai gearneerd.

### **Voorgerechten à 16,90 euro p.p.:**

Eveneens op porseleinen bord gepresenteerd. Geleverd met bestek, linnen serviet, brood en boter

- Rundscarpaccio met Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten
- Fijn gerookte zalm met truffelolie en toast
- Tomaat-garnaal op wijze van de chef
- Tartare van scampi en langoustine met een agrum sausje
- Carpaccio van Sint-Jacobsvrucht met Koningskruid
- Vitello tonato

Andere gerechten zijn uiteraard mogelijk. Vraag ernaar.

### **Desserts à 7,90 euro p.p.:**

- Duo van witte en donkere chocomousse
- Panna cotta met agrumvruchten
- Verse fruitsla met frambozencoulis
- Crème Brulée met Grand Marnier en chocolade
- Pots de crème de caramel
- Mascarponelekkernij met bosvruchten en chocoladecrumble

Andere bereidingen zijn uiteraard mogelijk.  
Vraag ernaar.



### **👉 TIP!**

#### **Eventueel aan te vullen met:**

- Tafellinnen
- Verse frietjes ter plaatse gebakken met verse mayonaise
- Wijnen en waters (zie p. 44)
- Koffie en theebuffet
- Bediening: 27,00 euro/kelner/uur



# Walking Dinner

*Een variatie op het klassieke diner aan tafel waarbij uw gasten al staande of aan hoge tafels kunnen genieten van culinaire lekkernijen. Een walking dinner zorgt steevast voor een leuke, informele sfeer met voor ieder wat wils.*

## **Formule 1 vanaf 30 personen:**

*Rollade van huisgemarineerde zalmfilet  
Tzatziki - Quinoa met zeealgen -  
Tapenade van verse zalm & dille*

-

*Fijn soepje van rucola & pistache*

-

*Verse makreelfilet met luchtige crème van groene  
tuinkruiden,*

-

*Gebrande wijtingfilet met mosseltjes,  
mousselinesausje en fijne aardappelblokjes met ver-  
se kruiden*

-

*Fijn stukje kalfsfilet - sausje met Bergamot  
Morieltjes - Crème van truffelaardappel*

-

*Hoevekipfilet met mangochutney  
Erwtenpuree met munt - limoen*

-

*Funky-chunky caramelbrownie  
witte chocolademousse  
gezouten caramel crème  
Structuren van framboos & suiker*

*Vanaf 30 personen à 59,50 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 49,90 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 46,50 euro p.p.*





**Formule 2 vanaf 30 personen:**

*Mi-cuit tonijn met wasabi sesamzaadjes, wakame & sashimi van zalm*

-

*Kort gebakken little gems met kreeftenvlees, sinaas-hazelnotendressing*

-

*Knolseldersoepje met gerookte forel, zure room en foreleitjes*

-

*Zacht gegaarde varkensfilet van Duroc d'olives met mosterd-chocoladesaus en fijne krieltjes*

-

*Chocoladefantasie / mascarpone / bosvruchten / gebakken appeltjes / karamel*

*Vanaf 30 personen à 49,50 euro p.p. • Vanaf 70 personen à 44,90 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 41,50 euro p.p.*



### Formule 3 vanaf 30 personen:

*Tartare van scampi & St.-Jacobsvruchten  
met een agrum sausje*

-

*Gebrande zalmfilet met espuma van wasabi*

-

*Krachtige gevogelteconsommé met  
champignons & afgewerkt met Calvados*

-

*Pastagerecht met ossenhaaspuntjes,  
geroosterde groene asperges,  
truffelsausje en Parmezaanse kaas*

-

*Sorbet*

-

*Lamscurry met Mediterraanse couscous*

-

*Gebakje met amandel, pistache ijs,  
vanille sausje met rood fruit*

*Vanaf 30 personen à 54,90 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 52,00 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 48,50 euro p.p.*

### Formule 4 vanaf 30 personen:

*Tartare van Kalfsfilet met oester & truffelpuree*

-

*Tasje met soepje van groene asperges &  
gerookte forelknijpers*

-

*Ravioli van schaaldieren met een  
sausje van rivierkreeftjes*

-

*Mini Deluxe hamburger  
rund/bloedworst/appel/truffel/veenbessen/witlof*

-

*Sorbet*

-

*Steak Rossini*

-

*Borrelglasje met bavarois van  
peer / crumble / chocolade  
Panna cotta met caramel & appelcake  
Espuma van mango*

*Vanaf 30 personen à 62,80 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 59,00 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 56,50 euro p.p.*





## Formule 5 vanaf 30 personen:

*Rollade van ossenhaas met  
mousse van ganzenlever*

-

*Maïssoepeje met kokos & curry*

-

*Sot l'y laisse van kip met baby paksoi &  
rijst met soja sausje*

-

*Slaatje met kreeftenvlees en sinaas-  
Cointreaudressing met hazelnoot*

-

*Schelvishaasje in fijne saffraansaus &  
risotto met spinazie*

-

*Sorbet*

-

*Ribstuk van duroc D'olives, wokgroentjes  
met geroosterde sesamzaadjes,  
crème van zoete aardappel & demi glace saus*

-

*Kaasbordje met z'n garnituren*

-

*Mini crème brulée met gekonfijt fruit,  
Espuma van kokos & gember  
Cakeje met Valhrona chocolade  
Slagroom & rood fruit*

*Vanaf 30 personen à 64,50 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 61,00 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 57,90 euro p.p.*

# Walking Dinner met buffetstanden

*Ideaal voor grotere groepen of gezelschappen. We presenteren onze gerechten vanuit verschillende buffetstanden waar uw gasten kunnen langsgaan en hun keuze uit al het lekkers maken.*



## **Walking dinner formule 1:**

### Oosters buffetstandje met:

Assortiment vers bereide sushi  
Live wokgerecht met kip, Oosterse groenten en kruiden  
en een zachte chilisaus  
Mi-cuit tonijn met wasabi sesam  
Gemarineerde gamba's vanop de teppan-yaki

### Italiaans buffetstandje met:

Vitello tonato

Buffelmozzarella met tomaat, basilicum-pesto,  
geroosterde pijnboompitjes

Bruschetta met gegrilde groenten en gemarineerde tomaten

Pastasalade met ricotta, zongedroogde tomaten en rucola

### Belgische standje met:

Vlaamse stoverij met frietjes

Uitgebreid saladebuffet met fijne slamélange, tomaatjes,  
komkommer, wortel, coleslaw en diverse sausjes

Assortiment hotelbroodjes en botertjes

### Desserts:

Borrelglasje met duo van chocolademousse en  
frambozencoulis

Tiramisu in een glasje  
Assortiment miniatuur taartjes

Vanaf 30 personen à 44,50 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 36,80 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 31,90 euro p.p.



## 4-Continenten walking dinner:

### **Azië:**

*Lamscurry met groenten en Basmati rijst*

*Viëtnamese spring-rolls*

*Aziatische noedelsalade met scampi en rundsreepjes*

*Naan brood*

### **Midden-Oosten (Afrika):**

*Tajine van kip met abrikozen, noten en couscous*

*Baba Ghanoush (gerookte auberginepuree)*

*Pittige Humus salade met paprika*

*Tomatensalade met feta en verse kruiden*

*Marrokaans brood*

### **(Zuid-) Amerika:**

*Jambalaya "Louisiana style"*

*Tacos Ticos*

*Jacket potato*

*Jerked chicken from Jamaïca*

*Coleslaw*

*Tortilla wraps met kip*

### **Europa:**

*Salade Niçoise*

*Pastagerecht met verse tomatensaus, gegrilde aubergine en Parmezaanse kaas*

*Paëlla Valenciana*

*Traditioneel ter plaatse bereid met o.a. kip, konijn, zeevruchten en gamba's*

*Vanaf 30 personen à 51,90 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 42,00 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 34,90 euro p.p.*



# Koude buffetten

*Koude buffetten vallen bij iedereen in de smaak en blijven populair dankzij de eerlijkheid, eenvoud en de moderne toetsen die we aanbrachten bij de klassiekers. Bovendien is een koud buffet vaak praktischer aangezien dit niet warmgehouden hoeft te worden.*

## **Formule 1:**

*Huisbereide Gravad Lax op wijze van de chef*

*Tomaatjes gevuld met hemelse vissalade*

*Salade Niçoise met gegrilde tonijn*

*Tomaatjes met buffelmozzarella, basilicum-pesto en rucola*

*Vers gesneden rundscarpaccio met Parmezaanse kaas, rucola en zongedroogde tomaten*

*Hespengebraad met sausje van oude graanmosterd*

*Boontjes met spek omrold*

*Ardeense paté (of wildpaté in het seizoen) met confijt*

*Oosters getinte rijstsalade met gegrilde kip en een kokos-currysausje*

*Ovenaardappeltjes met boontjes, spekjes en cherry tomaatjes*

*Pastasalade met venkel, verse tomatensaus & rucola*

*Look-yoghurt sausje*

*Verse tartare saus*

*Huisbereide Thousand Island saus*

*Mayo*

*Artisanale broden, stokbroden en hoeveboter*

*uit de Ardennen*

*Vanaf 30 personen à 34,50 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 29,50 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 25,90 euro p.p.*





## **Formule 2:**

### **Voorgerechtenbuffet:**

*Koud soepje van komkommer en paprika*  
*Glaasje met bulgursalade, meloenbolletjes & Prosciutto*  
*Bruchetta met rilette van varken en veenbessenconfijt*  
*Slaatje met gemarineerde scampi, krokante spekjes,  
ananas en gebrokkelde geitenkaas*

### **Hoofdgerechtenbuffet:**

*Zacht gepocheerde zalmfilet*  
*Huisgerookte zwaardvisfilet met Griekse pasta,  
olijven en zongedroogde tomaten*  
*Rijstsalade met saffraan, zeevruchten, gemarineerde olijven en gamba's*  
*Mediterraanse couscoussalade met gegrilde sardientjes*  
*Oosters getinte noedelsalade met kip, gewokte groentjes en  
Oosterse kruiden*  
*Schotel met krielaardappelen, gerookte kipfilet en een fijne kruidendressing*  
*Varkens-hoevegebraad met gegrilde groene asperges en  
dragon-knoflook dressing*  
*Assortiment groentesalades met o.a. tomaten, komkommer, wortel, ...*  
*Frisse salademélange*  
*Verse sausjes; mayo, cocktail, tartare, yoghurt-knoflook*  
*Assortiment hotelbroodjes en botertjes*



*Vanaf 30 personen à 38,90 euro p.p.*  
*Vanaf 70 personen à 33,50 euro p.p.*  
*Vanaf 120 personen à 29,90 euro p.p.*



### **Formule 3: tapasbuffet**

Uitgebreid tapasbuffet met diverse bereidingen uit de Spaanse en Catalaanse keuken. Geserveerd in kleurrijke schalen en schotels met Marrokaans brood.



*Glaasje met Gazpacho*

*Gemarineerde zeevruchtenschotel*

*Rijtsalade met saffraan, mosselen, kippenboutjes, gamba's en groenten*



*Tortilla met Spaanse ham*

*Assortiment huisbereide tapenades en hummus*

*Albondiga's met pittige tomatensaus*

*Chorizo*

*Manchego*

*Patatas bravas met dragon-aïoli*



*Gemarineerde olijven & ansjovis*

*Salade met kort gebakken tonijnsteak*

*Pastasalade met chorizo, zongedroogde tomaten en rucola*



*Bladerdeeggebakje met gemarineerde verse zalmfilet*

*Assortiment Foccacia, Ciabatta & Marrokaans brood, olijfolie en botertjes*

Vanaf 30 personen à 32,90 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 26,90 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 24,90 euro p.p.

## Formule 4: voor de fijnproevers:

### **Voorgerechtenbuffet:**

*Assortiment sushi*

*Handgesneden carpaccio van verse zalmfilet met truffelolie en geplette roze pepers*

*Buffelmozzarella met tomaat, basilicum, extra viergé en geroosterde pijnboompitjes*

*Noedelslaatje met scampi en Oosterse groenten gewokt in sesamolie*

*Glaasje met tartare van kalfsfilet, truffel en een kwarteleitje*

*Ciabatta brood & olijfolie*

### **Hoofdgerechtenbuffet:**

*Bordje met rollade van huisgesneden carpaccio van Wagyu rund met stukjes foie gras, peperkoek en een truffelmayonaise*

*Fijne sneetjes van de lamsbout met erwtencrème & munt*

*Pasta nestjes met basilicum-pesto, zongedroogde kerstomaten, rucola & Parmezaan*

*Huisbereide terrine van Schelvis, rivierkreeftjes en fijne groenten*

*Handgerolde couscousparels met lamsmerguez en tzatziki*

*Gekookte en gebraden kalkoenham met mosterdzaadjes*

*Risottosalade met spinazie & gegrilde hoevekipfilet*

*Assortiment luxe hotelbroodjes en hoeveboter uit de Ardennen*

*Vanaf 30 personen à 38,90 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 35,50 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 32,90 euro p.p.*



# Gemengde buffetten

*Onze gemengde koud-warme buffetten hebben steeds voor ieder wat wils. Of nu eerst koud en nadien warm buffet geserveerd wordt... Of eerst de voorgerechten gevolgd door de hoofdgerechten; met deze formules kan u echt alle kanten uit.*

## **Formule 1:**

### **Koude gerechten:**

*Gerookte zalm met olijfolie, tzatziki, focaccia en roze besjes*

*Noedelslaatje met scampi en Oosterse groenten gewokt in sesamolie*

*Rollade van rundscarpaccio met rucola,  
Parmezaanse kaas & geroosterde pijnboompitjes*

*Quinoasalade met gegrilde courgette & cherry tomaatjes,  
fetakaas en granaatappelpitjes*

*Ham met honing-mosterddressing & fijne groentenbrunoise  
met geitenkaasbrokkels*

*Rauwkostsalade met andoornknolletjes, gekleurde tomaatjes, radijsjes & extra viergé*

*Frisse salademélange*

*Look-yoghurt sausje / Verse tartare saus / Huisbereide Thousand Island saus / Mayo*

*Assortiment luxe hotelbroodjes en hoeveboter uit de Ardennen*

### **Warme gerechten:**

*Fijn soepje van tuinkers met Père Joseph, geroosterde pompoenpitjes en verse pistou*

*Gewokte baby paksoi met sneetjes eendeborst, Oesterzwam, sojascheuten, geroosterd sesamzaad, sojadressing en Ramen noedels met lente-uitjes*

*Lamsboutsnede met gestoofde butternut pompoen, wortel en broccoli en kruidige couscous*

*Dorade royale met trostomaatjes & gegrilde paprika*

*Pastagerecht met basilicum-pesto, rucola, zongedroogde tomaatjes en Parmezaan*

*Vanaf 30 personen à 34,90 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 31,50 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 27,90 euro p.p.*



## Formule 2:

### **Koude gerechten:**

*Gemengde Noorse visschotel met o.a. gerookte zalm, makreel, forel, heilbot*

*Tomatenkorfjes gevuld met salade van rivierkreeftjes*

*Vitello tonato (fijne sneetjes kalfsfilet met sausje van tonijn en kappertjes)*

*Borrelglasjes gevuld met tartare van rund met truffelpuree en wasabi crème*

*Assortiment rauwkostsalades met tomaten, komkommer en worteltjes*

*Frisse salademélange*

*Look-yoghurt sausje  
Verse tartare saus  
Huisbereide Thousand Island saus  
Mayo*

*Assortiment luxe hotelbroodjes en hoeveboter uit de Ardennen*



### **Warme gerechten:**

*Soepje van gegrilde paprika met mascarpone*

*Linguine met venkel, scampi, spekreepjes en romige kruidensaus*

*Varkenshaasje met verse peperroomsaus*

*Stoofpotje van kip & curry met groentenrijst*

*Gebakken krielaardappeltjes met thijm en knoflook*



*Vanaf 30 personen à 36,00 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 32,50 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 29,50 euro p.p.*

### **Formule 3:**

#### **Koude gerechten:**

*Gepocheerde zalmfilet "Belle-vue"*

*Prosciutto met stukjes gegrilde ananas*

*Buffelmozzarella met tomaat, basilicum, extra viergé en geroosterde pijnboompitjes*

*Oosterse pastasalade met scampi, curry, cashewnoten en fijne kruiden*

*Gerookte kip met mango, geitenkaas en honing*

*Mediterraanse tabouleh*

*Assortiment rauwkostsalades met tomaten, komkommer en worteltjes*

*Frisse salademélange*

*Look-yoghurt sausje*

*Verse tartare saus*

*Huisbereide Thousand Island saus*

*Mayo*

*Assortiment luxe hotelbroodjes en hoeveboter uit de Ardennen*



#### **Warme gerechten:**

*Kokos-curry groentensoepje met lente-uitjes*

*Geitenkaasjes omrold met spek en honing*

*Kippendrumsticks met een zachte currysaus en groentenrijst*

*Linguine met zeebarbeel, spinazie en een sausje van rivierkreeftjes*

*Gemarineerde varkenshaasjes in een archiduc saus geserveerd met gratin aardappelen*



*Vanaf 30 personen à 39,00 euro p.p.*

*Vanaf 70 personen à 34,50 euro p.p.*

*Vanaf 120 personen à 31,50 euro p.p.*

## Formule 4:

### **Koude gerechten:**

*Gemengde Noorse visschotel met o.a. gerookte zalm, forel & makreel*

*Glaasje met tartare van kalfsfilet en truffel*

*Gevogeltepaté met veenbessenconfijt*

*Geroosterde groene asperges met gegrilde kipsneetjes & ananas  
overgoten met een fijne mosterdmayonaise*

*Rijstsalade met saffraan, zeevruchten, gemarineerde olijven en gamba's*

*Frisse salademélange en tomatensalade met komkommer*

*Look-yoghurt sausje*

*Verse tartare saus*

*Huisbereide Thousand Island saus*

*Mayo*

*Assortiment luxe hotelbroodjes en hoeveboter uit de Ardennen*

### **Warme gerechten:**

*Wortel-pompoensoepje met koriander en crème van curry*

*Hoevegebraad met boontjes, spekreepjes, ajuin en knoflook in een lekker vleessausje*

*Ravioli van schaaldieren met een sausje van rivierkreeftjes*

*Hoevekipfilet in sinaassaus*

*Risotto met spinazie en op vel gebakken zeebarbeel*

*Assortiment warme groenten*

*Gratin aardappelen*



*Vanaf 30 personen à 36,50 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 28,90 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 26,50 euro p.p.*

# Barbeque buffetten

*Echte houtskoolbarbeque's en grillmenu's om duimen en vingers af te likken. Voor elk seizoen en voor iedereen een ruim aanbod!*

## **Formule 1: De smaakmakers barbeque**

### **Voorgerecht:**

*Rundscarpaccio met Parmezaanse kaas en rucola of Huisbereide Gravad Lax met mosterd-dillesausje*

### **Hoofdgerechten in buffetvorm gepresenteerd:**

*Sappige rosbiëfsnede*

*Hoevekipfilet*

*Op vel gebakken zalmfilet*

*Gemarineerde gamba's*

### **Bijgerechten:**

*Salade Niçoise met gegrilde tonijn*

*Aardappelsalade op wijze van de chef*

*Pastasalade met kerstomaten en gegrilde groenten*

*Mediterraanse tabouleh*

### **Salades:**

*Frisse slamélange*

*Komkommer, tomaatjes en vers geraspte wortel*

### **Sausjes:**

*Warm: Béarnaise*

*Koud: Mayo, cocktail, tartare, barbecue, look-yoghurt*

*Assortiment hotelbroodjes en botertjes*

*Vanaf 30 personen à 36,50 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 28,90 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 26,50 euro p.p.*



## **Formule 2: De liefhebbers barbecue**

### **Voorgerecht:**

*Soepje van gegrilde groenten met verse Thijm en zure room*

### **Hoofdgerechten in buffetvorm gepresenteerd:**

*Vispapillot met fijne groenten*

*Gemarineerde gamba's*

*Gemarineerde kipfilet*

*Barbeque-grillworst*

*Lamsburger*

*Gemarineerde varkensbrochette*

### **Bijgerechten:**

*Aardappelsalade op wijze van de chef*

*Pastasalade met kerstomaten en gegrilde groenten*

*Mediterraanse tabouleh*

### **Salades:**

*Frisse slamélange*

*Komkommer, tomaatjes en vers geraspte wortel*

### **Sausjes:**

*Warm: Béarnaise*

*Koud: Mayo, cocktail, tartare, barbecue, look-yoghurt*

*Assortiment hotelbroodjes en botertjes*



*Vanaf 30 personen à 33,50 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 28,90 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 24,90 euro p.p.*

## **Formule 3: For the lovers!**

### **Hoofdgerechten in buffetvorm gepresenteerd:**

*Dorada royale in z'n geheel gevuld met  
Provençaalse kruiden*

*3 rundvleessoorten op de grill:*

*Ierse zesrib*

*Côte à l'Os*

*Picanha*

*Geserveerd natuur met zeezout of met béarnaise saus*

*Hamburger Deluxe:  
Verse Angus beef burger op een luxe broodje  
met garnituren*

### **Bijgerechten:**

*Geroosterde maïskolven*

*Aardappelsalade op wijze van de chef*

*Pastasalade met kerstomaten en gegrilde groenten*

*Mediterraanse tabouleh*

### **Salades:**

*Frisse slamélange*

*Komkommer, tomaatjes en vers geraspte wortel*

### **Sausjes:**

*Warm: Béarnaise*

*Koud: Mayo, cocktail, tartare, barbecue, look-yoghurt*

*Assortiment hotelbroodjes en botertjes*



*Vanaf 30 personen à 41,50 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 37,90 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 34,90 euro p.p.*

## **Formule 4: Degustatie barbeque**

*De opzet van deze verfijnde barbecue is dat u van alle gerechten kan proeven en dus van het totaalpakket kan genieten. Laat u verleiden met aperitiefhapjes van de barbecue, een licht en verfijnd voorgerecht, een uitstekend hoofdgerechtenbuffet en als afsluiter gevolgd door onze feestelijke desserts vanop de barbecue.*

### **Aperitiefhapjes van de barbeque:**

*Lenterolletje met eend en terriyaki saus*

*Bruschetta met zacht geitenkaasje en chutney van sinaasappel en gember*

*Salsa van rode paprika met geroosterd buikspek van Duroc d'Olives*

*Gegrilde forel met gesmoord witlof & amandelcrème*

### **Voorgerecht:**

*Rouget barbet, gemarineerde courgette met tomatatjes, verse basilicumcrème & risotto met spinazie*

### **Hoofdgerechten in buffetvorm gepresenteerd:**

*Geroosterde kwartels met druivensaus en een fris Aziatisch slaatje*

*Papillot van gemarineerde scampi met grapefruit, wortel, raapjes, mangocrème en crumble van munt*

*Hoevekipfilet op vel gebakken met een sausje van geroosterde tomaten en verse kruiden*

*Entrecôte saignant gebakken, fijn getrancheerd en met verse béarnaise saus of fleur de sel*

*Lamskroontje met puree van zoete aardappel en honing-thijmsausje*

### **Bijgerechten:**

*Geroosterde aardappelpartjes met verse kruiden (look, thijm, rozemarijn) en olijfolie*

*Pastasalade met kerstomaten en gegrilde groenten*

*Mediterraanse tabouleh*

### **Salades:**

*Frisse slamélange*

*Komkommer, tomaatjes en vers geraspte wortel*

*Coleslaw met appeltjes*

### **Sausjes:**

*Warm: Béarnaise / Honing-thijmsausje*

*Koud: Mayo, cocktail, tartare, barbecue, Aiolie*

*Assortiment hotelbroodjes en botertjes*

### **Desserts:**

*Dessertenpallet met:*

*Papillot met rumcake, dadel, rozijntjes, geroosterde amandelen en*

*appelblokjes overgoten met chocolade*

*Geroosterde vijgen met honing*

*Mini fruitbrochette*

*Cookie-dough ijs*

*Vanaf 30 personen à 48,50 euro p.p.*

*Vanaf 70 personen à 43,90 euro p.p.*

*Vanaf 120 personen à 39,90 euro p.p.*



## **Formule 5: Diner aan tafel volgens het ritme van de barbeque**

*Bij deze barbeque formule serveren wij u een verzorgd diner aan tafel. Alle gerechten worden ter plaatse bereid op de houtskoolbarbeque en worden door onze kelners aan tafel geserveerd.*



### **Aperitiefhapjes van de barbeque:**

*Japanse kippenspiesjes*

*Mini papillot met tomaat en feta*

*Kort gegrilde tonijnsteak met*

*wakame en wasabi-sesam*

*Crostini met roerei, gerookte zalm en zure room*

### **Voorgerecht:**

*Duo van gemarineerde gamba's  
met Aziatisch slaatje*

*of*

*Ribstuk van Duroc d'Olives met veenbessensausje*

### **Hoofdgerecht:**

*Côte à l'Os, gegrilde groene asperges, crème van zoete aardappel en natuursausje*

*of*

*Filet van Dorade Royale met kruidensausje, gegrilde tomaten, gele courgette en quinoa*

### **Bijgerechten:**

*Deze bijgerechten worden in kleine kommetjes mee op tafel geplaatst zodat uw gasten naar hartelust kunnen kiezen en proeven.*

*Gebakken aardappeltjes in de schil met verse kruiden en look*

*Witlofslaatje met veldsla*

*Frisse coleslaw met appeltjes*

*Pastaslaatje met peterseliepesto en zongedroogde tomaten*

*Assortiment hotelbroodjes en botertjes*

### **Dessert:**

*Verloren brood met appeltjes, rozijnen,  
chocoladesaus en cookie-dough ijs*

*Vanaf 30 personen à 47,50 euro p.p.*

*Vanaf 70 personen à 41,90 euro p.p.*

*Vanaf 120 personen à 36,90 euro p.p.*



## **Formule 6: The Classic One:**

Gewoon een erg lekkere houtskoolbarbeque met alles erop en eraan en een erg ruime keuze van gerechten waaruit uw gasten kunnen kiezen.

### **Hoofdgerechten in buffetvorm:**

*Papillot van vis met fijne groentjes*

*Spiesje van scampi*

*Gemarineerde rumsteak*

*Kipbrochette*

*Bbq grillworst*

*Gemarineerd varkenshaasje*



*Assortiment rauwkostsalades met tomaatjes, komkommer en worteltjes*

*Coleslaw*

*Aardappelsalade*

*Pastasalade op wijze van de chef*

*Mediterraanse tabouleh*

*Assortiment verse sausjes:*

*Black-pepper saus*

*Béarnaise saus*

*Tartare saus*

*Cocktail saus*

*Yoghurt-knoflook*



*Assortiment hotelbroodjes en botertjes*

*Vanaf 30 personen à 29,90 euro p.p.  
Vanaf 70 personen à 25,90 euro p.p.  
Vanaf 120 personen à 24,50 euro p.p.*

## **Formule 8: BBQ Deluxe:**

*Een lekkere houtskoolbarbeque met enkel de beste ingrediënten en een erg ruime keuze voor uw gasten.*

### **Aperitiefhapjes van de barbeque:**

*Auberginehapje met feta en tomaat*

*Crostini met roerei, gerookte zalm en zure room*

*Gesmoord witlof met Sint-Jakobsvrucht en beurre Blanc*

### **Hoofdgerechten in buffetvorm:**

*Zeebaarsfilet op vel gebakken*

*Kreeftenstaartjes gemarineerd met look en verse kruiden*

*Parelhoenfilets met gegrilde tomaten*

*Spiesje van boerderijhert met Breydelspek, ui en paprika*

*Entrecôte fijn getrancheerd en geserveerd met fleur de sel*

### **Bijsgerechten:**

*Assortiment gegrilde Mediterraanse groenten*

*Pastaslaatje met peterseliepesto, zongedroogde tomaten en gegrilde gele courgette*

*Ovenaardappeltjes in de schil met verse kruiden*

*Witlofslaatje met veldsla en Jonagold*

*Slamélange met frisse sla, tomaatjes, komkommer, rode ui en maïs*

*Assortiment huisbereide sausjes*

*Assortiment hotelbroodjes en botertjes*

### **Warme bijsgerechten:**

*Gepofte aardappel met hofmeesterboter*

*Frietjes of kroketjes*

*Warme sausjes: Veenbessensausje / peperroomsausje*

*Vanaf 30 personen à 49,90 euro p.p.*

*Vanaf 70 personen à 44,90 euro p.p.*

*Vanaf 120 personen à 39,50 euro p.p.*

# Show & Fun Cooking

*Deze live cooking standjes zorgen voor interactie met uw gasten en kunnen eventueel gecombineerd worden om zo een streetfood festival effect te creëren. Het "live-show" effect hiervan speelt zeker mee in de ambiance ...*



## **Live wok buffet:**

*Haal de sfeer van het uitgebreide buffet dat u kan vinden in de wok restaurants naar uw feest en laat uw gasten zelf hun eigen wokgerecht samenstellen.*

*De gasten kiezen uit het uitgebreide buffet met verse groenten, vlees en vis en laten het daarna in no-time wokken in de wokpannen van onze chefs. Spektakel verzekerd tijdens deze live-cooking en bovendien een heerlijk én gezond gerecht.*

*Onze chefs voegen tot slot een sausje naar keuze en rijst of noedels toe.*

*Uw gasten kunnen kiezen uit:*

### **Vlees:**

*Steak / Kip / Varkensfilet*

### **Vis:**

*Pangasiusfilet / Zalm / Scampi / Inktvis*

### **Groenten:**

*Wortel / Paksoi / Chinese kool / Peulerwten / Sojascheuten  
Rode uien / Paprika / Erwtten / Ananas / Bamboe scheuten*

### **Bijgerechten:**

*Eiernoedels of rijst*

### **Sausjes door de chef toe te voegen:**

*Kokos-curry saus  
Sweet-chili saus (mild pikant)  
Home-made Terriyaki  
Soja of Oestersaus*

**Extra kruiden** naar wens toe te voegen: *verse koriander, citroengras, gember, chili peper*

*Uitgebreid wokbuffet met live cooking:*

*Vanaf 40 personen à 34,50 euro p.p.  
Vanaf 100 personen à 28,90 euro p.p.  
Vanaf 150 personen à 26,50 euro p.p.*



## **Paëlla:**

Ter plaatse bereiden onze chefs de originele paëlla Valenciana met o.a. kip, konijn, gamba's, inktvis, mosselen, venusschelpen, ...etc.

Gerserveerd vanuit grote paëlla pan

Vanaf 40 personen à 32,50 euro p.p.  
Vanaf 100 personen à 28,00 euro p.p.  
Vanaf 150 personen à 24,70 euro p.p.



## **Deluxe Gourmet Hamburger buffet:**

Laat uw gasten kiezen uit 4 overheerlijke bereidingen van een hamburger om duimen en vingers af te likken. De hamburgers zijn vers, huisbereid en worden ter plaatse gebakken. En of uw gasten nu 1, 2 of 3 burgers eten, de prijs blijft hetzelfde.

Dit hamburgerbuffet wordt vergezeld van een ruim assortiment salades, huisbereide sausjes en ter plaatse gebakken frietjes en spicy potato wedges.

### **De Chef's Special:**

Verse burger van Holstein rund gemengd met bloedworst, gekarameliseerde appel en fris witlofslaatje met waterkers.

### **De Nemo Burger:**

Gebakken pladijsfilets met een Parmezaankorst, spinazie, krokante rivierkreeftjes en Parmezaan crème.

### **De Veggies Burger:**

Huisbereide burger met kikkererwten, geitenkaas, chili peper en champignons met rucola, Jonagold, zongedroogde cherry tomaatjes en dragoncrème.

### **De Rossini special:**

Fijne sneetjes kort aangebakken runderlende met schijfjes foie gras, gekonfijte ajuin met truffel en frisse Romeinse sla.

Andere bereidingen of voorstellen zijn uiteraard mogelijk.

Vanaf 40 personen à 29,90 euro p.p.  
Vanaf 100 personen à 24,90 euro p.p.  
Vanaf 150 personen à 22,90 euro p.p.

## **Pizza buffet:**

Onze chefs bereiden ter plaatse heerlijk geurende verse pizza's. Onze chef gebruikt verse pizzadeeg, een ruime keuze van beleg en snijdt de pizza in slices zodat uw gasten meerdere keren kunnen proeven van de variëteit aan pizza samenstellingen die de chef zal maken.

*Tip: Stel zelf een pizza samenstelling voor aan onze chef!*

*Een greep uit de toppings die onze chef voorziet: ham, salami, chorizo, rode ajuin, tomaten, mozzarella, spekjes, mozzarella, maïs, artisjok, scampi, olijven, ...etc.*

*Vanaf 40 personen à 27,90 euro p.p.*

*Vanaf 100 personen à 22,90 euro p.p.*

*Vanaf 150 personen à 19,90 euro p.p.*



## **Pastabuffet**

*Keuze uit 4 of 5 heerlijke pastagerechten:*

*Penne met kip & scampi en groentjes in een kokos-curry sausje*

*Lasagne Bolognaise*

*Vegetarische pasta met zongedroogde tomaten, basilicum-pesto, geroosterde pijnboompitten, rucola en Parmezaanse kaas*

*Linguine met zeevruchten en schaaldieren in een fijne witte wijnsaus*

*Pasta met zalm en spekjes in een sausje van cherry tomaten*

*Het pastabuffet wordt vergezeld van een assortiment rauwkostgroenten, sausjes, gemalen kaas en Parmezaan, stokbrood of Marrokaans brood en botertjes*

*Vanaf 40 personen (4 keuzes) à 28,90 euro p.p. • Vanaf 100 personen à 24,90 euro p.p.*

*Vanaf 150 personen à 22,90 euro p.p.*

# Late Night Snacks

*In de late uurtjes kan een lekker gerechtje deugd doen en vermoeide zielen er weer bovenop helpen. Een vaste hap is dan vaak een geslaagde en erg gewaardeerde afsluiter van uw evenement!*

## **Luxe mini hamburgers en Haute-Dog:**

Enkel in combinatie met een andere formule

*Mini luxe broodje met verse hamburger, gemarineerde ui en sausje op wijze van de chef!*

*Haute-dog met bacon, rode ui, sla & jalapeño, homemade pickles ketchup*

*Luxe mini hamburger & Haute-dog vanaf 50 personen à 8,50 euro p.p.*

*Vanaf 100 personen à 6,70 euro p.p.*

*Vanaf 150 personen à 6,00 euro p.p.*

## **Frietjes en bittergarnituur:**

Enkel in combinatie met een andere formule

*Ter plaatse gebakken frietjes met sausje naar keuze en geserveerd in een puntzakje.*

*Assortiment bittergarnituur (3 pp) geserveerd op plateau om mee rond te gaan.*

*Frietjes met bittergarnituur vanaf 50 personen à 6,50 euro p.p.*

*Vanaf 100 personen à 4,90 euro p.p.*

*Vanaf 150 personen à 4,60 euro p.p.*



## **Live wok:**

Enkel in combinatie met een andere formule

*Ter plaatse bereid wokgerecht met Oosterse groenten, kruiden, kip en/of scampi, noedels en een zachte chilisaus.*

*Deze heerlijke en ook gezonde Late-night snack serveren we in een houten bamboe bootje of in een Amerikaans take-away bakje en voor de gevorderde Asian foodlovers met eetstokjes :-)*

*Deze late-night snack wordt bereid op een gasvuur en zorgt met z'n vlam in de pan voor een specaculaire eyecatcher op uw feest!*

*Let wel, dit dient buiten te gebeuren of onder een afzuiging vanwege de rookontwikkeling.*

*Nadien serveren we de bereiding van de chef aan uw gasten vanuit een chafing-dish of een grote wokpan.*

*Middernachthapje: Wokgerecht met kip en/of scampi vanaf 50 personen à 8,50 euro p.p.*

*Vanaf 100 personen à 6,00 euro p.p.*

*Vanaf 150 personen à 5,40 euro p.p.*

# Desserts

*Een zoete afsluiter is voor velen de Kers op de taart. Onze lekkere dessertenbuffetten hebben voor ieder wat wils en vallen steevast in de smaak bij onze gasten!*



## **Dessertenbuffet formule 1 à 5,70 euro p.p.:**

Geserveerd in mini borrelglaasjes:

*Duo van witte en donkere chocolademousse*

*Rijstpap met kandijsuiker*

*Panna cotta met bosvruchten en frambozencoulis*

*Pots de caramel met speculaascrumble*

*Tiramisu*

## **Dessertenbuffet formule 2 à 7,80 euro p.p.:**

Pannenkoek & wafelstand  
(Enkel in combinatie met andere formule)

*Verse pannenkoeken en Brusselse wafels met hun garnituren*

*Poedersuiker & slagroom*

*Assortiment suikers & siroopen*

*Nutella*

*Crêpes Suzette saus & sausje met warme bosvruchten*

*Supplement bolletje ijs; 2,00 euro p.p.*

## **Dessertenbuffet formule 3 à 5,80 euro p.p.:**

*Zwarte woudtaart met crème anglaise*

*Bavarois van frambozen*

*Javanais & Misérable*

*Mascarponelekkernij met bosvruchten*



### **Dessertenbuffet formule 4 à 8,90 euro p.p.:**

*Crème Brulée met seizoensfruit*

*Funky-chunky caramel brownies*

*Chocoladefontein met:*

*Assortiment gesneden fruit & Marshmallows*

*Slagroomsoesjes*



### **Dessertenbuffet formule 5 à 7,90 euro p.p.:**

*Home made cookie-dough ijs*

*Speculaas bavarois*

*Tiramisu*

*Verse fruitsalade met frambozencoulis en slagroom*

*Donkere chocolademousse*

### **Dessertenbuffet formule 6 à 7,70 euro p.p.:**

*Ijsjesbuffet met 3 verschillende smaken ijs*

*Bvb.:*

*Vanille, mokka, pistache*

*Aardbei, Chocolade, Vanille*

*...*

*Geserveerd in kommetje of in hoortjes*

*Garnituren:*

*met warme chocoladesaus, warme bosvruchtensaus,  
advocaat, aardbeien coulis, karamelsaus,  
bresillienne nootjes, chocolade parels, "disco-ballen"*

*En uiteraard slagroom :-)*



### **Dessertenbuffet formule 7 à 8,90 euro p.p.:**

*Assortiment Belgische, Franse en Italiaanse kazen in buffetvorm met diverse broodjes en broodsoorten. Gegarneerd met noten, gedroogd fruit, druiven en confijt*



# Bediening & Dranken

*Onze drankenpakketten zorgen vooral voor gemoedsrust; U kan zich meer met uw gasten bezighouden en hebt altijd voldoende, lekkere, gepaste en gekoelde dranken in de juiste glazen. En u weet perfect vooraf hoeveel dit u zal kosten. Een absolute aanrader!*

## Onze dranken:

### **Onze Huis Cava: Cava Petit: Gemaakt van Macabeo, Xarello en Parellada.**

*Schitterende cava! We ontdekken aroma's van wit fruit zoals appel en in de achtergrond een aantrekkelijke toets van citrus. Deze cava heeft een heel mooie mousse en fijne belletjes welke verraden dat hij van heel hoge kwaliteit is.*

### **Onze witte huiswijn: Cape Bridge: Zuid-Afrikaanse wijn gemaakt van Chardonnay & Colombard druiven**

*Mooie fonkelende witte wijn met gele kleur met in de neus een schitterend pallet van tropische witte en gele vruchten aangevuld met een vleugje citrus en een toets van peer. Aantrekkelijke neus die meteen uitnodigt, in de mond is hij heel soepel en mooi fris met perziken en abrikozen, alles wat een Chardonnay wijn moet hebben, zit in deze wijn. Een klassieke Chardonnay wijn zoals het hoort met een uiterst hoge kwaliteit.*

### **Onze rode huiswijn:**

#### **Alamillo: Spaanse wijn uit de regio La Mancha gemaakt met 100% Tempranillo druiven**

*24 maanden gerijpt op houten vaten geven deze wijn een lichte houttoets zonder zware tanines. Aroma's van rood en donker fruit komen terug. Stevige wijn die goed past bij grillgerechten en rood vlees.*



## Drankenforfait formule 1:

*Ontvangst met Cava (Brut), fruitsap & homemade Ice-tea op basis van vlierbloesem*

*Nadien rondgang en open bar met*

*Witte, rode en rosé huiswijnen*

*Pils bier & De Koninck*

*Frisdranken (Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice-tea)*

*Chaudfontaine water mineraal & bruisend*

*Glazen en koeling inbegrepen.*

*Gedurende 1 uur à 12,50 euro p.p. / 2 uren: 14,50 euro p.p.*

*3 uren: 16,90 euro p.p. / 4 uren: 18,50 euro p.p. / 5 uren: 20,00 euro p.p.*

*6 uren: 22,00 euro p.p. / 7 uren: 23,90 euro p.p.*

## **Drankenforfait formule 2:**

*Ontvangst met Champagne (Brut), fruitsap & homemade Ice-tea op basis van vlierbloesem*

*Nadien rondgang en open bar met*

*Witte, rode en rosé huiswijnen  
Pils bier, De Koninck & Kriek bier  
Frisdranken (Coca Cola, Coca Cola Zero, Ice-tea)  
Chaudfontaine water mineraal & bruisend*

*Glazen en koeling inbegrepen.*

*Gedurende 1 uur à 18,50 euro p.p. / 2 uren: 22,50 euro p.p.*

*3 uren: 24,90 euro p.p. / 4 uren: 26,50 euro p.p. / 5 uren: 27,90 euro p.p.*

*6 uren: 29,00 euro p.p. / 7 uren: 30,90 euro p.p.*

## **Drankenforfait formule 3:**

*Ontvangst met Gin & tonic met granaatappel (of cocktail) of Prosecco & Mocktail (alcoholvrije cocktail)*

*Nadien rondgang en open bar met*

*Witte, rode en rosé huiswijnen  
Pils bier, De Koninck & Kriek bier  
Frisdranken  
Chaudfontaine water mineraal & bruisend*

*Glazen en koeling inbegrepen.*

*Gedurende 1 uur à 19,50 euro p.p. / 2 uren: 21,50 euro p.p.*

*3 uren: 26,50 euro p.p. / 4 uren: 28,50 euro p.p. / 5 uren: 30,00 euro p.p.*

*6 uren: 32,00 euro p.p. / 7 uren: 34,00 euro p.p.*

# Verhuur feestmaterialen

*Wij willen met Flying Chefs één aanspreekpunt vormen bij het organiseren van uw feest of evenement. Daarom bieden we u ook de mogelijkheid om gebruik te maken van onze verhuurservice van feestmaterialen. Handig toch?!*

## **Tafels - stoelen - linnen:**

Hoge statafels met zwarte stretchhoes 26,50 euro  
Rechthoekige tafel 2m00x0,75m 9,00 euro/stuk  
Ronde tafel 10-11 pers (diam. 180cm) 14,50 euro/stuk

Hoge Bartafel (zwart gevlochten en glazen tafelblad) à 65,00 euro/stuk

Tafellinnen in wit voor rechthoekige tafel 2m00x0,75: 9,00 euro/stuk  
Tafellinnen in wit voor ronde tafel: 19,00 euro/stuk

Linnen servietten in wit, 50cmx50cm: 1,50 euro/stuk

Dinerstoelen met velours zitting (zwart/blauw) en rugleuning à 3,90 euro/stuk  
Barkruk à 11,50 euro/stuk

## **Audio-visueel materiaal:**

Geluidsset met:

Mengtafel met 2 cd-spelers en 2 aansluitingen voor laptop, Ipad, ...  
Microfoon met statief & 2 actieve luidsprekers 350watt RMS met statief

120,00 euro

Video-projector met scherm op statief. Aansluitingen voor pc, HDMI, usb, ...  
65,00 euro

Belichtingsset met:

2 x 4 Flat LED Pars met statief, bekabeling en lichtsturing.  
Werkt autonoom met eigen programma's, met DMX lichtsturing of op de muziek.

100,00 euro

Lichteffecten: Set van 2 lichteffecten. Werken autonoom op de muziek,  
met eigen programma's of met DMX lichtsturing.  
50,00 euro

Up-lighter of sfeerverlichting met kleurwisselende LED spots (Zilverkleurige Led Par56).  
Bv. als up-lighter voor muren of in tenten.

15,90 euro/spot

Verlengkabels:

Verdeelblok met 3 stopcontacten à 1,50 euro/stuk • Verlengdraad 3m à 1,50 euro/stuk  
Verlengdraad 5m à 2,00 euro/stuk • Verlengdraad 10m à 2,50 euro/stuk  
Verlengdraad 20m à 4,50 euro/stuk

## **Feestmaterialen:**

Koel aanhangwagen 8m<sup>3</sup>: 130 euro/dag

Terrasverwarmers (excl. gas) à 65,00 euro/stuk

Heater op diesel (weinig geurhinder) geschikt voor grote ruimtes en tenten (excl. brandstof) 40,00 euro/st.

Kofferkoeler 350l. voor dranken à 50,00 euro/stuk

Coca cola frigo (tafelmodel) met glazen deuren à 45,00 euro/stuk

Flessenfrigo (staand model) à 85,00 euro/stuk

Pop-corn machine op wieltjes à 65,00 euro/stuk

Pop-corn machine zonder wieltjes (tafelmodel) à 50,00 euro/stuk

Soepketel 9l à 20,00 euro/stuk

Espressomachine Saeco voor koffiebonen (geschikt tot max. 40pers.) à 50,00 euro/stuk

Vuurkorven à 25,00 euro/stuk

Terracotta tuinkaarsen à 5,00 euro/stuk

## **Servies en tafelbenodigdheden:**

Hoofdschotelborden (+- 28 cm) à 0,50 euro/stuk

Dessertborden (+- 18 cm) à 0,40 euro/stuk

Consommétassen à 0,40 euro/stuk

Koffietas + onderbord à 0,40 euro/stuk

Tafeldecoratie (bloemstukje) à 20,00 euro/stuk

## **Bestek - glazen:**

Soeplepel / Vork / Mes à 0,40 euro/stuk

Koffiel -dessertlepel à 0,25 euro/stuk

Wijnglazen / Champagneglazen à 0,40 euro/stuk

## **Tenten:**

**Party tenten** meerdere tenten aansluitbaar. Wind en regenbestendig. Deze tenten zijn volledig afsluitbaar en de zijwanden zijn afneembaar. Vloer niet inbegrepen

Tent **4mbx8ml dinerstijl tot 25p** / Receptiestijl tot 50p. à 150 euro/stuk

Tent **5mbx8ml dinerstijl tot 40p** / receptiestijl tot 60p. à 300 euro/stuk

Tent **6mbx12ml dinerstijl tot 70p** / receptiestijl tot 100p. à 450 euro/stuk

**Easy-set-up tent 3x4,5m** zwart met zijwanden: 65,00 euro/stuk

zonder zijwanden: 50,00 euro/stuk

## **Installatie en transportkosten:**

0,90 euro/km vanuit onze vestiging te Antwerpen. Hierin zijn ook de werkuren voor het laden en lossen inbegrepen. Voor het opstellen en afbreken van materialen (tafels, stoelen, tenten, ...etc.) zal een bijkomende vergoeding van 20,00 euro per half uur worden aangerekend.

# Crewcatering & Filmcatering

*Tijdens de opbouw en afbraak van evenementen bezorgen wij uw medewerkers een gepaste maaltijd zodat zij zonder tijdverlies en met hernieuwde energie opnieuw aan de slag kunnen.*

 *De Flying Chefs nemen desgewenst de volledige zorg van het cateringgebeuren van uw evenement of filmopname in handen. Ontbijt, lunch, avondmaaltijd en late-night wrap. Met of zonder dranken, tussendoortjes, fruit en met of zonder materialen zoals tafels, stoelen en easy set-up tentjes.*

*We verzorgen de catering op locatie doorheen gans België en met onze mobiele keuken trekken we soms ook de grens over.*

*Hieronder stellen we enkele mogelijke formules voor. Aangezien ieder (film)project echter anders is maken we graag een voorstel op maat. Neem snel contact op voor meer informatie.*



## **Formule 1: Verse soep met lunchgerechten in buffetvorm aan € 14,50 p.p.:**

*Verse soep*

*Broodjesbuffet met ruim assortiment aan brood en broodjes en divers beleg.  
Bv. preparé, kip curry, vissalade, kaas, brie, gerookte zalm, ...etc.*

*Croque monsieurs*

*Charcuterie zoals: salami, ham, rosbief, gebraad, ...*

*Mozarella, tomaat en basilicumpesto geserveerd met rucola*

*Aangevuld met diverse groentenmengelingen en bijgerechten zoals bvb:*

*Verse saladbar met slamélange, komkommer, wortel, tomatensalade*

*Salade van kerstomaten en fetablokjes*

*Pastasalade*

*(op Thaise wijze met Oosterse groenten en kruiden of op  
Mediterraanse wijze met gegrilde groentjes)*

*Mediterraanse tabouleh*

*Quinoasalade*

*(met bulgur, dadels, noten, ...)*

*Verse sausjes (mayo, cocktail, tartare)*

*Olijfolie, Xeres-azijn*

*Peper & zoutmolen*



## **Formule 2: Warme hoofdgerecht en dessert aan € 19,50 p.p.:**

*Toevoeging van een voorgerecht kan mits een supplement van 4,00 euro p.p.  
(Bvb.: Rundscarpaccio / Coup Caprêse / Vitello tonato / Garnalenkroketjes / Slaatje Niçoise / ...)*

*Toevoeging van een verse soep vooraf; supplement 2,50 euro p.p.*

*Enkele voorbeelden:*

### **Menu 1:**

*Pastagerecht met ossenhaaspuntjes, groene asperges en een truffelsausje  
Aangevuld met een rucolasalade en rauwkostgroentjes.*

-

*Duo van chocolademousse*

### **Menu 2:**

*Wokgerecht met kip en/of scampi, Oosterse groenten en kruiden, noedels of basmati rijst geserveerd met saus-  
je naar keuze: sweet-chili / kokos-curry / Terriyaki*

-

*Tiramisu*

### **Menu 3:**

*Gegrilde zalmfilet met venkel, courgette en papardelle in een dragonsausje*

-

*Verse fruitsalade*

### **Menu 4:**

*Risotto met hoevekip en boschampionns  
Aangevuld met een rucolasalade en rauwkostgroentjes.*

-

*Crème brûlée*

### **Menu 5:**

*Varkenshaasje met wortelcrème, met spek omrolde boontjes en ovenaardappeltjes met thijm  
Geserveerd met een verse peperroomsaus*

-

*Mascarponelekkernij met bosvruchten en chocoladecrumble*

## **Formule 3: Avondwrap à € 6,90 p.p.:**

Enkel in combinatie met een hoofdmaaltijd  
Enkele voorbeelden van een avondwrap:

*Stoofpotje van kip met rijst*

*Gevulde wraps met kip, groentjes en zure room*

*Gebakken krieltjes met groentjes en spekjes*

*Verse soep, belegde broodjes en croque monsieurs*

*Spaghetti bolognaise*









# Referenties

- Johnson & Johnson
- Stad Antwerpen
- E-Compass
- Kabinet Joke Schauvliege
- Albert Heijn
- Makro
- Agidens
- Thomas More Hogeschool
- Karel De Grote Hogeschool
- Protime
- Orsi Academy
- Xeikon-Flint Group
- SKM
- Uitgeverij Van In
- PIDPA
- DELA verzekeringen
- Kuwait Petrol (Q8)
- Embassy of Kuwait
- Caviar Films
- DVCSSt.-Jozef
- Kappa Data
- Headoffice
- Desigual
- Golazo
- Sportoase
- WPG uitgeverijen
- BRU textiles
- Radio Nostalgie
- Fast Forward Events
- Rode Kruis
- Van Roey NV
- Seatrade NV
- MaxMara
- Bestseller Wholesale NV
- Mac21
- Igepa
- BWT Desco
- Ixapack
- EFI
- ZNA
- Democo
- Belfius
- Aras security
- De Lijn
- UGent
- Cofely Fabricom
- Medialaan
- UAntwerpen
- BCD Travel
- Sultan Sushi
- Fobic Films
- Securitas
- AND MANY MANY OTHERS ...





## @ your service

*Feesten tot in de puntjes verzorgen is ons vak! Graag delen wij onze expertise en nemen wij de tijd om uw evenement in detail te bespreken. Wij wensen enkel TOP-catering te leveren met een TOP-beleving voor u en uw gasten! Daarom zijn wij niet enkel voor maar ook tijdens uw evenement een aanspreekpunt en zorgen onze Maitre's of verantwoordelijke chefs dat alles in goede banen geleid wordt.*



# Algemene voorwaarden

Flying Chefs BVBA met zetel te 2018 Antwerpen, Desguinlei 232 en met ondernemingsnummer BE 0644.837.192 levert diensten en goederen aan klanten volgens onderhavige voorwaarden.

Onderhavige algemene voorwaarden zijn toepasselijk op iedere offerte, bestelbon, factuur, levering en bestelling bij en op iedere overeenkomst gesloten met Flying Chefs BVBA. Zij hebben voorrang op en kunnen niet worden gewijzigd door (aankoop)voorwaarden van de klant. Onze facturen zijn betaalbaar op voormeld adres van Flying Chefs BVBA en kunnen worden vereffend door storting op rekeningnummer DEXIA: IBAN BE65 0689 0435 7396, dit integraal en zonder korting, behoudens andersluidende overeenkomst bij de bestelling.

Alle geschillen, zonder uitzondering, met betrekking tot of voortvloeiende uit alle overeenkomsten gesloten met Flying Chefs BVBA worden beheerst door het Belgische recht en zullen worden beslecht door de bevoegde Rechtbank.

Partijen komen uitdrukkelijk overeen dat de factuur dient betaald te worden netto contant, bij gebrek waaraan van rechtswege en zonder enige voorafgaande ingebrekestelling een schadevergoeding 15% op het factuurbedrag verschuldigd zal zijn door de klant, met een forfaitair minimum van 150,00 EUR. Facturen die niet op de vervaldag worden betaald, brengen bovendien van rechtswege en zonder enige aanmaning een interest op van 12 % per jaar vanaf de factuurdatum.

Behoudens andersluidend beding op de bestelbon, dient bij elke bestelling een voorschot van 30 % betaald te worden. Het totaalbedrag van de bestelling dient minimaal 350,00 EUR te bedragen.

In geval van annulatie van de bestelling tot 24u vóór het evenement is de klant eveneens een forfaitaire schadevergoeding verschuldigd ten belope van 30 % van de waarde van de bestelling, met een minimum van 250 EUR en dit onder uitdrukkelijk voorbehoud van de mogelijkheid om een hogere werkelijke schadevergoeding te eisen. Vanaf 72 uur vóór het evenement zal bij een annulatie door de koper de volledige bestelling worden aangerekend. Wordt de overeenkomst geannuleerd door Flying Chefs BVBA, dan zal de vergoeding aan de klant beperkt blijven tot de terugbetaling van het betaalde voorschot. Indien het evenement wordt geannuleerd wegens overmacht door Flying Chefs BVBA, is deze laatste geen schadevergoeding noch terugbetaling van het voorschot aan de klant verschuldigd. Het definitieve aantal personen wordt ten laatste tien (10) dagen voor de voorziene datum, schriftelijk doorgegeven. Dit aantal geldt ook als facturatiernorm, losstaand van het aantal personen dat daadwerkelijk op het evenement aanwezig is. Zo het werkelijk aantal aanwezigen met meer dan twee (2) personen overschreden wordt, behouden we ons het recht om supplementair te factureren. Indien de initieel bestelde aantallen met 10% of meer verminderen zal dit zonder verwittiging een prijswijziging met zich meebrengen.

Flying Chefs BVBA en haar aangestelden zijn niet aansprakelijk voor gebeurlijke ongevallen of diefstallen tijdens het evenement van de klant. Alle bijkomende (on-)kosten door derde(n) voor de klant gemaakt moeten door de klant steeds rechtstreeks aan die derde(n) voldaan worden. Dit alles gebeurt tussen betrokkenen onderling en buiten onze verantwoordelijkheid.

Op straffe van verval moeten eventuele klachten m.b.t. de geleverde diensten en prestaties binnen de 8 dagen na datum van het evenement bij aangetekend schrijven worden verstuurd naar bij Flying Chefs BVBA. Op straffe van verval, dient elk protest op een factuur van Flying Chefs ook per aangetekend schrijven te worden meegedeeld binnen de acht dagen na de ontvangst van de factuur.

## Specifieke voorwaarden

Iedere overeenkomst mbt. tot onze diensten valt niet alleen onder toepassing van de algemene voorwaarden, doch ook onder de toepassing van onderhavige specifieke voorwaarden, die desgevallend voorrang hebben op voormelde algemene voorwaarden.

De prijzen vermeld in deze catalogus vervangen alle vorige prijsvermeldingen. Wij zijn niet aansprakelijk voor zet en/of drukfouten die eventueel in deze catalogus zouden voorkomen. Alle prijzen, opgegeven in deze catalogus, offertes, prijslijsten en/of op de bestelbon, zijn exclusief BTW.

De klant is volledig verantwoordelijk voor alle schade of diefstal van de materialen die de Flying Chefs BVBA ter beschikking stelt, ongeacht de leveringsplaats welke door de klant bepaald werd. De bestelde goederen, diensten of materialen worden geleverd in perfecte staat en volledig conform de bestelbon. Onze klanten worden daarom verzocht het geleverde zorgvuldig na te kijken en ons, op straffe van verval, uiterlijk binnen de twee uur na de inontvangstneming ervan te verwittigen, indien er enig tekort of gebrek wordt vastgesteld.

Indien het opgegeven aanvangsuur met meer dan 30 minuten verschilt van het werkelijke aanvangsuur wordt een extra kost aangerekend van 15,00 euro per medewerker van de Flying Chefs per 30 minuten verschil. Ingeval van wachttijden die niet door of niet het gevolg zijn van de activiteiten van de Flying Chefs BVBA wordt eveneens een extra kost aangerekend van 15,00 euro per medewerker van de Flying Chefs BVBA per 30 minuten. Leveringskosten: 0,90 euro/km met een minimum van 20 euro. In de leveringskosten zit telkens 15 min. los & laadtijd inbegrepen.

Flying Chefs bvba, Desguinlei 232  
2018 Antwerpen

**Tel: 03/608.72.67 • 0488/180.210**

**info@flyingchefs.be**

[www.flyingchefs.be](http://www.flyingchefs.be)

<https://www.facebook.com/FlyingChefs>

