

HIPPE CATERINGFORMULE MET HAPJES, FOODCORNERS EN DESSERTBUFFET

Dankjewel voor uw interesse in LUNCHERIE.

Wij houden er van om feesten te verzorgen, meer zelf, we doen niets liever!

Hierbij een eerste aanzet, weet dat alles bespreek- en aanpasbaar is, volgens uw wens, budget, locatie, opzet, smaak,... Wij maken alles dagvers voor jullie klaar, in eigen keuken met lokale ingrediënten.



GEZONDE TRAITEUR
HIPPE CATERING

www.luncherie.be
info@luncherie.be
Eeklostraat 25
9940 Ertvelde
0472 485 905

HAPJES

Smaakpaletjes met heerlijke dipgroenten, fijne vleeswaren zoals meloen met ham - chorizo - worstjes en/of vegetarische specialiteiten zoals berloumi, huisgebakken quiches, stukjes fruit, crackers, noten en dipsausjes. Deze plankjes worden aangevuld en staan rijkelijk op elke statafel, bar,...

OF

Hapbokaaltjes

Keuze uit 3 hapbokaaltjes (het assortiment kan u vinden in onze hapbokaaltjesfolder).

Dit zijn leuke gevarieerde mini-gerechten die in ons kleinste bokaaltje gemaakt worden. We presenteren de bokaaltjes in houten kratjes, aan de gasten.

Optioneel: u kan ook kiezen voor beide of extra warme hapjes,... tot oesters,...

FOODCORNERS

Wij maken onze gerechten dagvers klaar. Alles wordt in eigen keuken gemaakt, met lokale ingrediënten, vlees van de hoeveslager, kaas van de hoeve,... en veel liefde.

U kiest 3 corners uit. Wij maken de gerechten klaar, serveren deze uit aan de gasten en iedereen kan meermaals, zoveel hij/zij wenst, terug komen en kiezen. We blijven ter plaatse tot iedereen smakelijk gegeten heeft, en moedigen de gasten aan om nog een gerechtje te komen kiezen :)

Heeft u een gek idee? Een gerecht dat verwijst naar jullie eerste reis samen? Of iets met veel nostalgie? Vraag gerust!

Zijn er gasten die vegetarisch, vega, gluten- of lactosevrij eten? Wij voorzien een smaakvol alternatief.

Mogelijkheden:

Pastacorner met 2 sauzen

Keuze uit: roomsaus met prei of broccoli en gerookte zalm, kokoscurry met Oosterse groenten, (koude) groene pesto met pijnboompitjes en krokante pancetta, kerstomaatjessaus met mascarpone, courgette en spek, bolognaisesaus, carbonara met champignons, kruidenkaassausje met kip,...

Pasta's en gruyere kaas

Inclusief uitserveermateriaal, bain-marie's, vuur om sauzen bij te warmen,...

Inclusief pastaborden, grote lepel en vork of kraft pastabekers

Kaasbuffet

Assortiment van 9 gerijpte Franse en Belgische hoevekazen met druiven, meloen, kiwi, sinaasappelpartjes, gedroogd fruit,... met variatie aan broodjes, confijt en boter

Inclusief uitserveermateriaal, kaasplanken,...

Inclusief borden, mes, vork

+ 12 euro meerprijs per persoon

Paella corner

Huisgemaakte paella met stukjes kip, chorizo, scampi, mosseltjes,... Njammie!
Inclusief uitserveermateriaal, vuur, sauteuse,...
Inclusief paella kommetjes in zwart/wit of kraft cups, lepel en vork
+ 8 euro meerprijs per persoon

Quiche corner

Assortiment van koude of warme quiches: zalm/broccoli, witloof/peer, tomaat/spinazie, courgette/feta, tartiflette,... volgens seizoen met frisse salades en dressings
We adviseren om in de lente, zomer voor frisse quiches te gaan en in de herfst voor warme quiches.
Inclusief uitserveermateriaal, oven,...
Inclusief borden, bestek

Hamburger corner

Kaasburger, Zuiderse burger met olijf en tomaat, hamburgertje met spek
Ijsbergsla, geraspte wortel, tomaat, komkommer of geroosterde Zuiderse groenten
Gebakken uiringen, gedroogde bicky-uitjes, augurkjes
Ketchup, mayonaise, burgersaus, mosterd, assortiment broodjes
De mini-hamburgers worden gebakken op de plaat, hamburgertjes naar smaak van de gast samengesteld.
Inclusief bakplaat, uitserveermateriaal, hamburgerpapiertjes,...

Croque corner

Assortiment van croques met rauwe ham/tomaat mozzarella/pesto, geitenkaas/perenstroop, ham/jonge kaas en gerookte zalm/kruidenkaas, maakt steeds iedereen blij!
Inclusief grill, uitserveermateriaal,...
Inclusief papiertjes

Feestelijk Italiaans buffet

Meloen met Italiaanse rauwe ham, mortadella, tomaat/mozzarella, rosette, krokante pancetta, eitjes, orzo met gegrilde Zuiderse groenten, pasta pesto met rucola en pijnboompitjes, groentenvariatie, dressings en broodjes
Inclusief uitserveermateriaal, borden en bestek
+ 10 euro meerprijs per persoon

Feestelijk Vlaams buffet

Droge worstjes, meloen met rauwe ham, kippenboutjes, gekookte hamrolletjes, paté met peperkoek, confijt en gebakken appeltjes, fricandon met kriekjes, aardappelsalade met ajuintjes en peterselie, groentenvariatie, dressings en broodjes
Inclusief uitserveermateriaal, borden en bestek

Feestelijk vis buffet

op vraag maken wij een visbuffet voor u klaar, indien gewenst met maatjes, tomaat/garnaal, kreeft,...
Inclusief uitserveermateriaal, borden en bestek
+ meerprijs op aanvraag

Warm hoofdgerecht naar keuze

Zuiderse stoverij met rijst
Waterzooi van kip met julienegroenten
Chili sin/con carne
Vol-au-vent of vol-au-veggie met knolselderblokjes en champignons
Gehaktballetjes in tomatensaus met rijst of broodje
Of uw favoriete maaltijd met een vleugje nostalgie? Informeer gerust.
+ 8 euro meerprijs per persoon

DESSERTBUFFET

Zalig assortiment van 8 kleine huisgemaakte desserts of gebak.
Gepresenteerd in individuele cups of glaasjes, handig en verzorgd voor elke gast.

Bestaat uit: kaastaart met frambozen, appelcake, chocoladegebak met peer, framboostrifle, speculoosmousse of tiramisu, flan met karamelnootjes of panna cotta, chocolademousse en fruitsalade.

Inclusief: dessertborden, bestek, uitserveermateriaal, ...
Optioneel: koffie en thee, mugs, pralines, ...

Optioneel: bruidstaart, roomijs, ...

ONZE PRIJZEN

Kostprijs receptiehapjes of hapbokaaltjes & 3 foodcorners & dessertbuffet,
inclusief opzet/bediening/afruim van de hapjes/corners/desserts
inclusief vervoer, koeling en transport regio Vlaanderen:
61,5 euro per persoon

Deze prijs is geldig vanaf 50 (volwassen) personen tot 500 personen.

Voor de kinderen voorzien we graag iets lekkers op maat, met aangepaste prijs.

Info over de bediening:

We komen minstens 1 uur op voorhand aan op de feestlocatie en zetten alles zorgvuldig klaar.

U voorziet elektriciteit (dit bekijken we gerust samen op voorhand) en buffet/cornertafels.

De gasten worden gastvrij en rijkelijk bediend van al het lekkers, tot iedereen voldaan is.

We voorzien hiervoor _____ uur aanwezigheid ter plaatse, van ons team.

Indien u het wenst dat we langer werken of vroeger aanwezig zijn, kan dit aan 46 euro per medewerker per uur.

Wenst u dat we ook andere taken uitvoeren zoals bediening van de dranken, klaarzetten van de locatie, opruim/sluit na het dansfeest, ... dan bekijken we dit graag.

We bedienen ook graag locaties buiten Oost- en West-Vlaanderen en bekijken de transportkost.

Info over de betaling:

De algemene voorwaarden kan u vinden op
www.luncherie.be

We werken met de betaling van een voorschot van 250 euro voor het vrijhouden van uw feestdatum, na het goedkeuren van de offerte. Graag ontvangen we 3 maanden voor het feest, het 2de voorschot van 750 euro. Het is fijn als de betaling 1 week na uw feest voldaan wordt.



GEZONDE TRAITEUR
HIPPE CATERING

www.luncherie.be
info@luncherie.be
Eeklostraat 25
9940 Ertvelde
0472 485 905

Luncherie - Bjorn & Katrijn Vanbillemont - Foré - Eeklostraat 25, 9940 Ertvelde
- info@luncherie.be - 0472485905 - gezonde traiteur op woensdag en vrijdag
- hippe traiteur voor uw event van dinsdag tot en met zondag - wij maakten deze offerte met zorg klaar en kijken uit naar uw antwoord.

Algemene voorwaarden zie www.luncherie.be - onze prijzen inclusief BTW, levering en 14 dagen geldig.