



FAQ

ONZE VISIE

Wij geloven in een evenwichtig eetpatroon. Een maaltijd dat bestaat uit 3 elementen, koolhydraten, proteïne en vezels. Dit mooi uitgebalanceerd. Meer groenten op je bord en indien we werken met vlees of vis, liever kwaliteit dan kwantiteit. Wij geloven niet in overdadig gebruik van mayonaise, brood en vlees. Het vult een maag maar je hoofd en hart blijven hongerig. Het gevoel dat je hebt na een pak friet te hebben gegeten is anders dan je gevoel na een weelderig saladebuffet. We leven in een maatschappij en tijdperk waar eten vaak snel moet gaan en ingrediënten in de winkel vaak al voorbereekt zijn. Er zijn veel allergieën aanwezig en intussen weten Marc en ik als cateraars ook hoe we hiermee moeten omgaan. Wij steken graag onze tijd en liefde in onbewerkte maaltijden waar iedereen van kan eten, van vegan tot glutenvrij. Gewoon lekker gezonde soulfood waar je van tafel opstaat en je goed voelt!

HOE WERKT JULLIE CONCEPT?

Wij komen 1u op voorhand je keuken overnemen en hebben ter plaatse 2u werk in totaal. Onze dienst ter plaatse duurt 3uur. Heeft je keuken een 4 pits kookvuur? Kunnen we een oven gebruiken? Pasta afgieten? We trekken alle kasten open, op zoek naar spullen als kommen en vergieten en planken, en na afloop zetten we deze netjes op hun plaats! Is er geen oven aanwezig? Dan moeten we het menu afstemmen hierop, wij willen graag zoveel mogelijk heet opdienen!

HEB JE VOLDOENDE PLAATS VOOR JE GEZELSCHAP? BORDEN EN BESTEK?

Zorg zeker voor een buffetplekje waar wij kunnen helpen opscheppen. En zitplaatsen voor je gasten. Alsook borden en bestek. Die laatste kunnen wij meebrengen voor een meerprijs (zie sheet). Wij hebben een retro verzameling van kleurrijke borden uit oma's keukens! Andere opties zijn huren of (ecologisch) wegwerpopaties aankopen. Dat mag je zelf doen of kunnen wij doen voor jullie en factureren. Heb je niet genoeg plek in je living? Wij hebben een mooie ruimte en kunnen de catering ook bij ons doen!

WIJ ZIJN MET 4 PERSONEN, KUNNEN WE BEROEP DOEN OP JULLIE CATERING?

Eender welke formule, wij kunnen pas een cateringopdracht opstarten op weekdays vanaf 495 euro en op zaterdag en zondag vanaf 895 euro.

ONZE KINDJES ETEN NIET VEEL / NIET EXOTISCH, HOE DOEN WE DAT?

Samen stellen we het menu samen, we kunnen altijd rekening houden met minder avontuurlijke eters! Of het nu grootouders zijn die niet graag afwijken van Belgische kost of de standaard kleuter die niet graag groentjes eet. Onze ervaring hiermee rijkt intussen al ver ;) Eters onder de 12 jaar tellen we aan de helft van de prijs.



HOE KIEZEN WE DE GERECHTEN?

Ons menu is enkel een verzameling van de meest gevraagde gerechten. Graag luisteren we naar het thema van jouw etentje en de voorkeuren van het gezelschap. Soms zit er een kindje tussen met een koe-melk-allergie of de jarige zelf die absoluut geen vlees of vis eet. Of gewoonweg de communicant die ervoor kiest dat er zeker ergens pizza moet verschijnen en dat de rest niet uitmaakt. Wij werken graag op maat van de klant! Specifieke allergieën moeten ruim op voorhand gemeld worden zodat we de juiste voorbereidingen kunnen treffen. We rekenen een kleine extra per persoon voor de uitzonderingen.

WIJ KUNNEN NIET KIEZEN TUSSEN DE 4 OF 8 GERECHTJES, IS DAT EEN VERSCHIL QUA HOEVEELHEDEN?

Als cateraar willen we graag het aantal personen op je feest verwennen met een gevulde maag. Als je kiest voor een aperitief, een pasta en een dessert dan gaat je maag even gevuld zijn als een 8 gangen buffet. Wij passen de porties aan het aantal personen en gerechten aan.

WE WILLEN GRAAG EEN APERITIEFHAPJE EN EEN UUR LATER OPSTARTEN MET DE GERECHTJES, KAN ER VOLDOENDE TIJD TUSSEN DE GERECHTEN?

Voor een cateringopdracht is naar onze planning 3uur voldoende voor het arriveren, keuken 'mise en place' zetten, buffet opdienen en werkvlakken terug proper maken. Wil je graag dat we langer blijven en helpen met drankjes inschenken, extra afwas en veel meer tijd tussen de gangen, dan rekenen we per begonnen uur per persoon een extra aan.

WAT BEDOELEN JULLIE MET TAPAS?

Een tapa is een hapje. Letterlijk een hapje op een lepel of een prikker. Of een mini (wegwerp) kommetje. Ideaal voor recepties of grotere events! Met 5 tapas heb je geen volledig gevulde maag, wel een goed gevoel bij een glaasje Cava of Prosecco.

ALGEMENE VOORWAARDEN VOOR DE CATERING?

Je kan de catering na planning niet meer wijzigen of afzeggen. Kan de catering absoluut niet doorgaan wordt er een annulatie kost van 150 euro aangerekend of het voorschot wordt ingehouden.

Je kan een eenmalige aanpassing doen aan het menu na aankoop, Wil je nog meer aanpassingen doen dan betaal je 16 euro per aanpassing.

Samen
genieten





PRIJZEN CATERING

PRIJZEN ZIJN EXCLUSIEF BTW

CATERING		AANTAL PERSONEN	BUFFET / SHARING PLATES
RIJKELIJK GEVULDE MAAG MET HEERLIJKE GERECHTEN BUFFET OF SHARING PLATES	prijs	Min. 20	€ 42 pp
	wordt	21 - 50	€ 36 pp
	berekend	51 - 100	€ 30 pp
	per	101 +	€ 26 pp
	regel		
	4 KIEZEN DOOR KLANT & 4 VERRASSING (VOLGENS HET HUMEUR VAN DE CHEF)*		

CATERING	AANTAL PERSONEN	3 HAPJES	PER EXTRA HAPJE
TAPAS / RECEPTIE HAPJES	Min. 20	€ 12 pp	€ 4 pp
	21 - 50	€ 12 pp	€ 4 pp
	51 - 100	€ 10 pp	€ 3 pp
	101 +	€ 8 pp	€ 2 pp

EXTRA'S	afwas	+ € 40 / u
	opdienen	+ € 40 / u
	afruimen	+ € 40 / u
	servies/bestek	+ € 0,20 per stuk
	vegan/allergenen	+ € 2 pp
	Ottolenghi / Huwelijk	+ € 5 pp

Samen
genieten



MENU



HAPJES

Mini pizza's

Empanada

Antipastoplankje

Spring roll met pinda/hoisindip

Dim sums

Totopos

(nachos)

Antipasto-schotel

(Italiaanse charcuterie/kazen)

Grieks / Italiaans/ Belgisch glaasje

Huisgemaakte hummus met platbrood

Bruschetta

(geroosterd brood met olijfolie en vanille toppings)

Lasagna

Parmiggiana

(gegrile aubergines met passata en parmezaanse kaas in de oven)

Stracciatella-soep

Zoete aardappelcrème met citroengras en kaffirlimoenblad

(Thais)

ITALIAANS

Verse ravioli met x-vulling

Vongole

(venusschelpen, peterselie, witte wijn)

Pasta ragu

(bolognaise)

Arrabiata

Puttanesca saus

(tomaat, ui, look, zwarte olijf, ansjovis)

Sugo carmona

(pancetta, room, spinazie, gorgonzola en cava/witte wijn)

Norma

(aubergine, tomaat) VEGAN

Passata / pomodorino

(ui, look, tomaat) VEGAN

Carbonara saus

(spek, ei, kaas)

Amatriciana saus

(ui, look, tomaat, room, spek)

AZIATISCH

Pho-Vietnamese noedelsoep

Tom ka kai of hed

Nasi goreng met satay ayam

(Indonesië)

Pad Thai noedels

Cambodjaanse Amok curry

Palak paneer met chapati

Paneer Makhani met chapati en rijst

Dal met chapati en rijst

MIDDEN OOSTERS

Parelcouscous tabouleh

Gevulde aubergines

Tzatziki, tarama en calamaris
(Grieks)

Griekse broodjes

Moussaka

Falafel en Hummus

LATIJS AMERIKAANS

Empanada

Totopos

Enchiladas

Quesadillas

Encocado + Arroz de coco

FAVORIETEN

Breydelhamkroketje met gegrilde aspergesalade
(Belgisch)

Zoete aardappelfrietjes met kipburgertjes
(USA)

DESSERTS

Panna cotta met passievrucht
(room, suiker, gelatine)

Tiramisu
(mascarpone, ei, koekjes, likeur, cacao)

Zuppa Inglese
(pudding, vanillecake, likeur)

Pan pepato
(noten/chocolade stronk)

Vegan chocomousse

ALS ER NOG GEWENSTE GERECHTEN ZIJN DIE JE ZOU WILLEN VRAAG
GERUST AAN DE CHEF !

HAPJES KUNNEN OOK IN VOLWAARDIGE MAALTIJDPORTIE
EN ALLE GERECHTEN KUNNEN OOK IN HAPJES-SIZE.

ALLERGENEN EN VOORKEUREN MOETEN ALTIJD GEMELD
WORDEN VOOR DE CATERING WORDT INGEPLAND.

MUNDO RICO ♥

SAMEN GENIETEN

