

EETFEESTIJN

KWALITEIT, ORGANISATIE & VLOTHEID
STAAN HOOG IN ONS VAANDEL

Om u nog beter van dienst te kunnen zijn hebben wij een reeks gerechten voor groepsevenementen uitgewerkt. U kan kiezen uit een ruim aanbod van gerechten. Food In Style bereidt alles tot in de puntjes voor. U hoeft gewoon maar te zeggen waarvan u en uw gasten het meest houden ...

HUISBEREIDE VLEESGERECHTEN*

- Varkenshaasje €9,00 pp
- Saté 2st (280g) €9,00 pp
- Kipfilet €8,50 pp
- Stoofvlees van varkenswangen €9,00 pp
- Vol-au-vent met champignons & balletjes €9,00 pp
- Artisanale beenham met honing €9,00 pp
- Kalkoenfilet €9,50 pp
- Spare ribs (600g) €10,00 pp
- Breydelhammetje (450g) €9,00 pp
- Wok kip (Show Cooking) €9,00 pp
- Steak 'Topkwaliteit' (250g) €10,50 pp
- Balletjes in tomatensaus €9,00 pp

HUISBEREIDE VISGERECHTEN

- Wok scampi (Show Cooking) - €10,50 pp
- Koolvis/Champagnesaus/Garnaal/Courgette €10,00 pp
- Scampi diabolique (9st Black Tiger) - €11,00 pp
- Verse zalmfilet / chablissaus / Garnaal Mossel / Tomaat - Dagprijs
- Tongrolletjes op z'n Normandisch (4st) - €9,50 pp
- Koude schotel €10,50 pp

KINDERMENU

- Balletjes in tomatensaus - €5,50 pp
- Kipfilet met appelmoes - €5,50 pp
- Frikandellen (2st) - €5,00 pp

*Alle vleesgerechten worden geserveerd met (2) sauzen naar keuze:

Peperroomsaus / champignonroomsaus / provencaalsaus / jagersaus / stroganoffsaus / mosterdsaus / bearnaisesaus / choronsaus / ...

Alle gerechten worden vergezeld van verzorgde groentjes en aardappelgerechten:

- Icebergsalade / tomaat / wortel / komkommer / ui / mais / ...
- frietjes of kroketjes

Vegetarische gerechten op aanvraag.

SUPPLEMENT INDIEN MINDER DAN 300 VOLWASSEN PERSONEN PER DAG:

- Van 271 tot 299 pers.: € 0,50 pp
- Van 241 tot 270 pers.: € 0,80 pp
- Van 211 tot 240pers.: € 1,50 pp
- Van 171tot 210 pers.: € 2,00 pp

Wij maken uw prijs op maat voor kleinere aantallen.

Indien het eetfeestijn 2 of meerdere dagen duurt of er 2 verschillende shiften per dag moeten gedraaid worden, moet men een minimum van 300 volwassen personen per schift of per dag hebben. (indien niet het geval: supplement € 0,95 pp)

ALGEMENE INFO

- Alle prijzen zijn exclusief btw.
- Bord en bestek in pochette per persoon en afwas inbegrepen.
- Maximum 3u bakken + kolen inbegrepen.
- Extra uren worden aangerekend, vraag inlichtingen.
- Bakuren worden aangepast naargelang aantal personen.
- Groepsmenu's stellen wij samen naargelang de seizoenen, rekeninghoudend met de wensen en het budget van de klant.
- Andere mogelijkheden zijn mogelijk op aanvraag

EXTRA INFORMATIE & MATERIAAL VOOR BBQ/EETFESTIJNEN

- De klant zorgt voor werktafels, buffettafels, zittafels, stoelen, tafellinnen, decoratie voor de tafels en het opmaken ervan.
- Electriciteit (zwaar genoeg!) op verschillende fases klaarleggen.
- De klant zorgt voor grote stevige bonnetjes voor bij BBQ (vraag inlichtingen).
- Bij slecht weer moet de klant een onderdak voorzien om onder te bakken.
- Afruimen gebeurt door de klant.
- Meeneemverpakkingen moeten voorzien worden door de klant
- Borden moeten door de klant afgegeven worden vanaf het buffet (BBQ)
- De klant zorgt voor extra hulp achter het buffet voor het opscheppen van de salades. (Bij BBQ, kan ook door ons personeel na overleg)
- Vervoer ongeveer 20 km heen en terug inbegrepen.
- Prijzen kunnen tot op 2 weken van evenement licht schommelen daar wij steeds met dagverse producten werken.
- Afwas kan door de vereniging zelf gedaan worden op de dag zelf. Er wordt dan 0,50 cent per persoon korting verrekend. (mits afwasmachine aanwezig)