

Catering 't Lepeltje

► **Dranken** (Prijzen excl. personeel)

Cava Excellency Brut

12,00 € / fles

Producent: Julià & Navinès

Druivensoort: 40% Xarel-lo, 35% Parellada, 25% Macabeu

Aroma's: Rijp citrusfruit, tikkeltje bloemig, amandel, witte perzik

Smaak: Stevige maar goed frisse zuurstructuur, citrus getint, goed fris, heel mooie zuiverheid en frisheid, niet te sterk gedoseerd

Cava Julià & Navinès

14,00 € / fles

Producent: Julià & Navinès

Druivensoort: 36% Xarel-lo, 34% Parellada, 30% Macabeu

Aroma's: Witte bloemen, lentebloesems, rijper fruit, verse ananas, kweepeer

Smaak: Perfecte dosage, lange finale

Cava Julià & Navinès Rosé Brut

15,00 € / fles

Producent: Julià & Navinès

Druivensoort: 43% Grenache, 34% Trepát, 23% Pinot Noir

Aroma's: Rood fruit (kers en framboos), abrikoos, noten van geroosterde hazelnoot

Smaak: Mondvullend en toch elegant, finale met veel fruit, prima zuur en klein aantrekkelijk bittertoontje op het einde

Champagne Hugues d'Orfeuille

28,00 € / fles

Producent: Hugues d'Orfeuille

Druivensoort: 100% Chardonnay

Aroma's: Heel fris in de neus, geeft meteen zin, citrusfruit, schil van pomelmoes en limoen, mineraal

Smaak: Dominant maar nooit storend zuur van begin tot einde, goede fruitimpressies, perfecte dosage, lange en goed frisse finale, terugkeer van minerale tonen

Kinderchampagne (0.75cl)

6,00 € / fles



Wijn (1L)	12,00 € / fles
Fruitsap (1L)	5,00 € / fles
Water (1L)	3,00 € / fles
Frisdranken per glas	1,20 € /glas

(welke in samenspraak)	
Gewoon bier per glas	1,30 € / glas
Zware bieren per glas	2,30 € / glas

Geestrijke dranken (gin tonic, porto, ...) op aanvraag

Indien u uw eigen aperitief door ons wilt laten uitschenken rekenen wij schenkrecht aan per fles van (0,75cl) 3,00 €/fles

All-in drank vanaf 19u tot 02.00u 28 € per persoon incl. personeel

► Hapjes

Koude hapjes	1,20 € / stuk
Warme hapjes	1,20 € / stuk
Mini desserts	1,60 € / stuk
Oesters (gekraakt)	1,75 € / stuk
Oesters gegratineerd	1,90 € / stuk
Mini soepje	1,60 € / stuk
Chips en nootjes	1,00 € p.p.
Dipgroenten met sausje	1,00 € p.p.
Bordje met Zuiderse hapjes (gerookte ham, olijven, tapenade, chorizo)	2,00 € p.p.
Bordje met aperitiefblokjes (kaas en salami)	1,20 € p.p.
Mini koude wraps	1,20 € / stuk
Luxe mini Koude wraps (brie, gerookte zalm, ...)	1,50 € / stuk
Koude wraps	2,20 € / stuk
Mini broodjes	1,20 € / stuk
Luxe mini broodjes (brie met honing en pijnboompitten, gerookte zalm met kruidenkaas en ui, gedroogde ham, pesto, rucola en parmezaan, ...)	1,50 € / stuk
Mini sandwiches	1,20 € / stuk
Mini koffiekoekjes	1,20 € / stuk
Koffiekoeken	1,50 € / stuk
Open 1/2 mini broodje feestelijk afgewerkt	1,50 € / stuk



► Receptie

Receptie 1 (1,5 uur)

16,50 € p.p.

Vijf hapjes (warme en koude)
Diverse groentjes met dipsausjes
Belegde boterhammetjes
Krentenbrood met kaas
Zoete en zoute versnaperingen
Sinaasappelsap
Cava
Water en frisdranken

Receptie 2 (2 uur)

24,00 € p.p.

Zeven hapjes (warme en koude)
Diverse groentjes met dipsausjes
Kleine koffiekoekjes
Krentenbrood met kaas
Zoete en zoute versnaperingen
Mini soepje
Mini desserten
Sinaasappelsap
Cava
Water en frisdranken

Zoete receptie (1,5 uur)

21,00 € p.p.

Cava
Sinaasappelsap
Waters en frisdranken
Koffie
Als "walking dinner" 5 stuks desserts per persoon

Gelegenheidsrecepties (Babyborrels, ...)

Mini hamburgerbroodje, Mini hot-dogbroodje,
Mini kippitta

1,50 € / stuk

Tipzak met frietjes en assortiment sausjes

2,00 € / stuk

Broodjes receptie (1,5 uur)

16,00 € p.p.

Wijn
Waters en frisdranken
Fruitsap
Koffie
Bier
Assortiment van 5 belegde mini broodjes

Snoepjes buffet 1 kg **Fruitmanden 2 kg**

25,00 € / kg
op aanvraag



Dessertbuffet zelf samenstellen:

4 soorten dessert	6,00 € p.p.
5 soorten dessert	8,00 € p.p.
6 soorten dessert	10,00 € p.p.

Keuze uit:

- ▶ Diverse bavarois
- ▶ Tiramisu
- ▶ Profiterolletjes met room, caramel en chocolade praliné
- ▶ Diverse mousse
- ▶ Rijstpap met bruine suiker
- ▶ Crème brullée of mini pastel de nata (crème brullée in bladerdeeg)
- ▶ Verse fruitsalade
- ▶ Panacotta
- ▶ Flensjes met appelsiensausje (+ 1 € p.p.)
- ▶ Diverse fruittaarten
- ▶ Kaasschotel met diverse broodjes (+ 1 € p.p.)
- ▶ Mini chocolade biscuit met chocomousse en appelsien



Ontbijt

- ▶ Broodjes met beleg (5 soorten)
- ▶ Warm eitje
- ▶ Koffiekoekjes
- ▶ Croissant
- ▶ Botertjes
- ▶ Versnapering
- ▶ Vers fruit
- ▶ Fruitsap
- ▶ Koffie
- ▶ Melk en suiker

Extra

- ▶ Gerookte zalm

+ 2,00 € p.p.

Prijzen ontbijt aan huis voor klein aantal

20,50 € p.p.

Prijzen ontbijt vanaf 20 personen

16,00 € p.p.

Kaasbuffet

- ▶ 8 tot 10 verschillende harde en zachte kaassoorten
- ▶ Diverse broodjes met botertjes
- ▶ Fruit
- ▶ Bijhorende garnituur

17,00 € p.p.



► Barbeque

3 stuks keuze uit: 20,00 € p.p.

- ▶ Hamburger
- ▶ Kippenfilet
- ▶ BBQworst
- ▶ Merguez
- ▶ Brochette van rundsvlees
- ▶ Brochette van varkensvlees
- ▶ Gemengde brochette
- ▶ Gemarineerde kipsaté
- ▶ Spare ribs
- ▶ Papilotte van zalm

4 stuks 23,00 € p.p.

(waarvan 3 stuks keuze uit bovenstaande lijst en 1 uit onderstaande lijst):

- ▶ Lamskoteletjes
- ▶ Gamba's
- ▶ Brochette van scampi
- ▶ Speenvarken
- ▶ Mosseltjes
- ▶ Lendenbiefstuk
- ▶ Gemarineerd varkenshaasje
- ▶ Brochette van Sint-Jakobsvruchten met gerookt spek
- ▶ Groentekrans, koude aardappelen, koude barbequerijst, koude en/of warme sausen
- ▶ Brood en botertjes

► Wildbarbeque

25,00 € p.p.

- ▶ Hertefilet
- ▶ Fazantenfilet
- ▶ Haasfilet
- ▶ Wildsausjes
- ▶ Frietjes van pastinaak
- ▶ Warme groenten: spruiten, witloof en wild champignons



Koud Buffet 1

20,00 € p.p.

- ▶ Gegarneerde verse roze zalm
- ▶ Tomaat gevuld met grijze garnalen
- ▶ Gevulde perziken
- ▶ Rosbief
- ▶ Gebraad
- ▶ Hespenrolletjes met asperges
- ▶ Gehaktballetjes met krieken
- ▶ Slaatjes met seizoensgroenten en gekookte eitjes
- ▶ Geassorteerde sausen
- ▶ Koude aardappelen
- ▶ Koude rijst
- ▶ Diverse broodjes en botertjes
- ▶ Rijstpap met bruine suiker

Koud Buffet 2

24,00 € p.p.

- ▶ Gegarneerde verse roze zalm
- ▶ Tomaat gevuld met grijze garnalen
- ▶ Gerookte zalm
- ▶ Gerookte heilbot
- ▶ Gerookte forel
- ▶ Gevulde perziken
- ▶ Rosbief
- ▶ Gebraad
- ▶ Hespenrolletjes met asperges
- ▶ Gehaktballetjes met krieken
- ▶ Kip met fruit
- ▶ Slaatjes met seizoensgroenten en gekookte eitjes
- ▶ Geassorteerde sausen
- ▶ Koude aardappelen
- ▶ Koude rijst
- ▶ Koude deegwaren
- ▶ Diverse broodjes met botertjes
- ▶ Rijstpap met bruine suiker
- ▶ Chocolademousse



Koud Buffet 3

29,00 € p.p.

- ▶ Gegarneerde verse roze zalm
- ▶ Tomaat gevuld met grijze garnalen
- ▶ Gamba's
- ▶ Gerookte zalm
- ▶ Gerookte heilbot
- ▶ Gerookte paling
- ▶ Gerookte forel
- ▶ Gevulde perziken
- ▶ Rosbief
- ▶ Gebraad
- ▶ Hespensrolletjes met asperges
- ▶ Gehaktballetjes met krieken
- ▶ Kip met fruit
- ▶ Zwarte Woudham met meloen
- ▶ Slaatjes met seizoensgroenten en gekookte eitjes
- ▶ Geassorteerde sausen
- ▶ Diverse broodjes en botertjes
- ▶ Koude aardappelen
- ▶ Koude deegwaren - koude rijst
- ▶ Rijstpap met bruine suiker
- ▶ Chocolademousse
- ▶ Kaashoekje

Extra suggesties voor bij onze koude buffetten

- ▶ Gerookte eendenborst
- ▶ Tomaat mozzarella
- ▶ Oesters
- ▶ Samengesteld Grieks Fetta-slaatje
- ▶ Carpaccio van rundsvlees met parmezaan
- ▶ Zeevruchtencocktail
- ▶ Zalmbeursjes gevuld met roomkaas



Warm buffet

29,00 € p.p.

Warm visbuffet

- ▶ Victoriabaars met prei
- ▶ Oostendse stoverij van Noordzeevis en zeevruchten

Warm vleesbuffet

- ▶ Kalfslapje gevuld met parmaham en oude Brugse
- ▶ Varkenshaasje met provençaaalse saus
- ▶ Groentekrans
- ▶ Aardappelvulling naar keuze

Dessertbuffet

Keuze 2 desserts uit onderstaande gerechten:

- ▶ Diverse bavarois
- ▶ Chocomousse
- ▶ Rijstpap met bruine suiker
- ▶ Fruit

Koud buffet en warm buffet

32,00 € p.p.

- ▶ Gegarneerde verse roze zalm
- ▶ Tomaat gevuld met grijze garnalen
- ▶ Gevulde perziken
- ▶ Rosbief
- ▶ Gebraad
- ▶ Hespenrolletjes met asperges
- ▶ Gehaktballetjes met krieken
- ▶ Slaatjes met seizoensgroenten en gekookte eitjes
- ▶ Geassorteerde sausen
- ▶ Koude aardappelen
- ▶ Koude rijst
- ▶ Diverse broodjes en botertjes

2 vis- en 2 vleesgerechten keuze uit onderstaande gerechten:

Vis:

- ▶ Paling in 't groen
- ▶ Normandische tongrolletjes
- ▶ Zalm met fijne groentjes
- ▶ Visvidée
- ▶ Scampi's lookboter

Vlees:

- ▶ Boeuf bourgignon
- ▶ Varkenshaas met boursinsaus
- ▶ Kalkoen zoetzuur
- ▶ Konijn met pruimen
- ▶ Kalbsfricasee

Keuze uit puree, gratin of krielaardappelen



Breughelbuffet

20,00 € p.p.

Warm

- ▶ Witte en zwarte pensen met appelmoes
- ▶ Chipolata's
- ▶ Gehaktballetjes met krieken
- ▶ Ribbetjes

Koud

- ▶ Patés
- ▶ Charcuterie schotel: rondsgebraad, varkensgebraad, fijnkost
- ▶ Kippenbilletjes
- ▶ Kop
- ▶ Haring
- ▶ Gekookte eitjes

Garnituur

- ▶ Koude aardappelen
- ▶ Groentekrans
- ▶ Geassorteerde sausen
- ▶ Diverse broodjes met botertjes

Dessert

- ▶ Rijstap met bruine suiker
- ▶ Chocolademousse
- ▶ Kaasschotel

Broodjesbuffet

16,00 € p.p.

Vleeschotel:

- ▶ Varkensgebraad
- ▶ Rondsgebraad
- ▶ Hesp
- ▶ Rookvlees
- ▶ Patés
- ▶ Fijnkost

Kommen met:

- ▶ Kip curry
- ▶ Krabsla
- ▶ Vleessla
- ▶ Préparé

Garnituur:

- ▶ Tomaten
- ▶ Komkommer
- ▶ Sla
- ▶ Harde eitjes
- ▶ Cocktailsaus

Kaasschotel:

- ▶ Hollandse kaas en krentenbrood



Internationaal buffet

De bedoeling van ons internationaal buffet is dat u 2 à 3 landen kiest en per land 2 à 3 gerechten.

De prijs hangt af van de door u gekozen gerechten en aantallen.

Andere landen en gerechten zijn ook mogelijk.

België:

- ▶ Witloofsoep
- ▶ Gebraad en rosbief
- ▶ Varkenshaasje met archiducsaus
- ▶ Vlaamse stoverij

Frankrijk:

- ▶ Uiensoep
- ▶ Quiche Lorraine
- ▶ Coq au vin

Duitsland:

- ▶ Beierse groentesoep
- ▶ Braadworst met zuurkool
- ▶ Schnitzel

Italië:

- ▶ Tomatensoep
- ▶ Pizza
- ▶ Osso bucco
- ▶ Pasta's
- ▶ Carpaccio
- ▶ Kalfslapje met salie en parmezaan

China:

- ▶ Chinese kippensoep
- ▶ Bami goreng
- ▶ Nasi goreng
- ▶ Loempia
- ▶ Kip zoetzuur
- ▶ Gewokte kippenreepjes met bijtgare groenten
- ▶ Gewokte varkensreepjes gemarineerd met soja
- ▶ Gebakken dim-sum

Griekenland:

- ▶ Verschillende koude gerechten met fetakaas
- ▶ Kruidenkaas
- ▶ Moussaka

Spanje:

- ▶ Tomaat met mozzarella
- ▶ Chorizzo
- ▶ Paëlla
- ▶ Gazpacho (koude soep)



Koude voorgerechten

▶ Grijs garnaalcocktail	12,50 € p.p.
▶ Krabcocktail	12,50 € p.p.
▶ Hawaïaanse zeevruchtencocktail	10,50 € p.p.
▶ Tomaat met Noordzeegarnalen	10,50 € p.p.
▶ Gerookte visschotel	12,50 € p.p.
▶ Gerookte zalmshotel	11,50 € p.p.
▶ Gerookte forefilets	9,00 € p.p.
▶ 1/2 kreeft belle-vue	dagprijs
▶ Zwarte Woudham met meloen	8,00 € p.p.
▶ Parmaham met meloen	10,00 € p.p.
▶ Wildpasteischotel	9,50 € p.p.
▶ Salade van gerookte eendenborst met frambozendressing	9,50 € p.p.

Warme voorgerechten

▶ Tongfilets op Normandische wijze (3 st)	12,00 € p.p.
▶ Tongfilets met zalm in saffraansaus (3 st)	12,50 € p.p.
▶ Scampi's in kreeftensaus	13,00 € p.p.
▶ Scampi met kerriesaus en appelblokjes (5 st)	12,50 € p.p.
▶ Sint Jakobsvruchten met sausje van witloof	11,00 € p.p.
▶ Bootje van zeevruchten	10,50 € p.p.
▶ Garnaalkroketten	8,00 € p.p.
▶ Koninginnehapje	7,50 € p.p.
▶ Kaaskroketten	7,00 € p.p.
▶ Duo van kaas en garnaalkroketten	7,50 € p.p.
▶ Lauwe salade met kip, spek en croutons	9,00 € p.p.
▶ Quiche met spek en ui	8,00 € p.p.
▶ Krokant slaatje met geitenkaasje in spek	9,50 € p.p.
▶ Gegratineerde oesters (3 st)	9,00 € p.p.
▶ Asperges op Vlaamse wijze (seizoen)	11,50 € p.p.

Soepen

▶ Tomatenroomsoep	4,50 € p.p.
▶ Champignonsoep	4,50 € p.p.
▶ Preisoep	4,50 € p.p.
▶ Kippenroomsoep	5,00 € p.p.
▶ Broccoli-roomsoepje met korstjes en spekjes	5,50 € p.p.
▶ Witloofsoep	5,50 € p.p.
▶ Uiensoep met gruyèrekaas op toast	5,50 € p.p.
▶ Agnes Sorelsoep	6,00 € p.p.
▶ Aspergesoep	5,50 € p.p.
▶ Consommé met fijne groenten	6,00 € p.p.
▶ Kreeftensoep	7,50 € p.p.



Hoofdgerechten

Vis

- ▶ Normandische tongfilets (5 st.) 17,50 € p.p.
- ▶ Zalm op een bedje van prei 16,00 € p.p.
- ▶ Victoriabaars met waterkerssaus 16,00 € p.p.
- ▶ Paling in het groen 16,50 € p.p.
- ▶ Stoofpotje van drie vissoorten 17,00 € p.p.
- ▶ Duo zalm en zeeduivel op bedje van spaghetti-groentjes 17,00 € p.p.
- ▶ Zeewolffilet op een torentje van preipuree omhelst met een witte wijnsaus 16,50 € p.p.
- ▶ Tagliatelli met scampi's, parmezaan en basilicum 16,00 € p.p.

Vlees

- ▶ Rosbief met seizoensgroenten 14,50 € p.p.
- ▶ Gebraad met seizoensgroenten 13,50 € p.p.
- ▶ Rosbief en gebraad met seizoensgroenten 14,00 € p.p.
- ▶ Ardeensgebraad met saus en groentekrans 14,00 € p.p.
- ▶ Lamsfilets met fijne boontjes 17,50 € p.p.
- ▶ Filet pure met saus 18,50 € p.p.
- ▶ Kalfsgebraad met saus 18,50 € p.p.
- ▶ Kalfmedaillon met champagneroomsaus 19,50 € p.p.
- ▶ Varkenshaasje met saus en seizoensgroenten 16,00 € p.p.
- ▶ Orloffgebraad met seizoensgroenten 15,50 € p.p.
- ▶ Eendenborst met appelsiensaus 16,50 € p.p.
- ▶ Kalkoengebraad met fruit 13,50 € p.p.
- ▶ Parelhoen met portosaus 16,50 € p.p.
- ▶ Parelhoen van de chef in fine champagnesaus 17,50 € p.p.
- ▶ Paardenfilet met witloofslatje 16,50 € p.p.
- ▶ Kangeroe met een portosausje 18,00 € p.p.
- ▶ Kip met pesto gewikkeld in parmaham met tomatensaus 14,00 € p.p.

Al onze gerechten worden opgediend met verse groenten (behalve met appelsiensaus en of met fruit en ook met kroketten of andere aardappelsoorten).

Ook wild en aspergegerechten verkrijgbaar in het seizoen.



Desserten

▶ Gebak	5,50 € p.p.
▶ IJstaart	5,50 € p.p.
▶ Roomijs met vers fruit, saus en room	6,25 € p.p.
▶ Profiterolletjes - ijs, room en warme chocolade	6,00 € p.p.
▶ Warme appeltaart met roomijs en slagroom	6,50 € p.p.
▶ Pannenkoekjes met appelsiensaus en ijs	6,25 € p.p.
▶ Bavarois van passie en chocolade met een coulis van framboos	6,25 € p.p.
▶ Sabayon met ijs en vers fruit	8,00 € p.p.
▶ Tiramisu	5,50 € p.p.
▶ Chocolademousse of andere smaak	4,50 € p.p.
▶ Diverse sorbets (als tussengerecht)	4,00 € p.p.
▶ Crème brulée	5,00 € p.p.
▶ Carpaccio van ananas met frambozencoulis en ijs	5,50 € p.p.
▶ Parade of Belgian Chocolate Quenelles	6,50 € p.p.
▶ Parade of Fruit Quenelles	6,50 € p.p.
▶ Chocolate Delight met een toets van orange	6,25 € p.p.
▶ Peer & caramel mousse composition	6,25 € p.p.
▶ Lingot met chocolade en caramel	6,00 € p.p.
▶ Lingot met chocolade-framboos-yoghurt	6,00 € p.p.



Walking dinner

Koude walking dinner gerechtjes

5,00 € per bordje

- ▶ Garnaalcocktail
- ▶ Cocktail van zoetwaterscampi met curry en appeltjes
- ▶ Kreeftcocktail
- ▶ Carpaccio van rund
- ▶ Ham met meloen
- ▶ Palletje van gerookte vis
- ▶ Gerookte eendeborst met meloen
- ▶ Zalm op 3 wijze
- ▶ Steak tartaar
- ▶ Tomaat mozzarella
- ▶ ...

Warme walking dinner gerechtjes

5,00 € per bordje

- ▶ Scampi met sausje (curry, pesto, diabolique, ...)
- ▶ Gebakken Sint-Jakobsvruchten met pestopuree
- ▶ Kippenreepjes of runds met noedels
- ▶ Runds- of hertenstoofpotje
- ▶ Victoriabaars met fijne groenten
- ▶ Mini videetje met kalfszwezerik
- ▶ Tongrolletje
- ▶ Varkenshaasje met champignon
- ▶

Dessertjes walking dinner of een soepje erbij voegen is ook mogelijk.

Al onze prijzen incl. BTW (6%) voor levering zonder bediening.

U kan beroep doen op onze bediening:

25 euro per uur per kelner excl. BTW

30 euro per uur per kok / per verantwoordelijke excl. BTW

Per event is er 1 verantwoordelijke verplicht bij te nemen.

Food Catering is 12 % BTW

Receptie en dranken is 21 % BTW



Praktische voorwaarden

1. Voor alle evenementen met bediening vragen wij het aantal genodigden \pm 2 weken op voorhand door te geven.
2. Gehuurd materiaal dienen wij 2 weken op voorhand de juiste hoeveelheden van te kennen.
3. Bij het opstellen van de bestelbon worden eveneens de voorschotten bepaald:

Voor bestellingen met bediening

- a. 1° voorschot \pm 10% van het geschatte factuurbedrag te betalen 8 dagen na ontvangst van de bestelbon.
 - b. 2° voorschot \pm 40% van het geschatte factuurbedrag, te betalen 10 dagen voor de dag van het event.
4. Uw datum ligt vast na het betalen van het eerste voorschot.
 5. Voorschotten kunnen in geen enkel geval teruggevorderd worden.
Bij annulatie wordt het voorschot als schadeloosstelling beschouwd.

Transportkosten

1. Voor het huren van grote materialen (vb. tafels, stoelen,...) wordt steeds een transportkost

De prijs hiervan wordt op voorhand vastgelegd

2. Voor bestelling zonder bediening geldt:

Totaal van factuur

< 50,00 € (Excl. verhuur)	< 250,00 € (Excl. verhuur)	251,00 € <> 500,00 € (Excl. verhuur)	501 € <> (Excl. verhuur)
------------------------------	-------------------------------	---	----------------------------------

Afstand tss 0 en 15 km (enkel)

€ 10,00	Gratis	Gratis	Gratis
---------	--------	--------	--------

Afstand tss 15 en 50km (enkel)

Vanaf 16e km 0,50 €/km

Vanaf 16e km 0,50 €/km

Vanaf 16e km 0,40 €/km

Te bespreken

Wachttijden: 30,00 €/per personeelslid

3. Voor bestellingen met bediening:

- Voor bestelling binnen een afstand van 15 km worden geen transportkosten aangerekend.
- Voor bestellingen boven de 1000,00 € binnen een regio van 30 km wordt geen transportvergoeding gerekend.
- Voor grotere afstand kan een transportkost aangerekend worden, dit naargelang de grootte van de bestelling, de afstand en het aantal personeelsleden die de afstand moeten overbruggen.
- Indien er materialen moeten worden achtergelaten en op een later tijdstip dienen opgehaald te worden, dan wordt hiervoor een transportkost aangerekend.

Materiaal

Voor bestellingen met bediening

- Prijzen excl. BTW
- Incl. glazen en afwas
- Incl. vlotte en verzorgde bediening
- Incl. materialen nodig voor de bediening

Voor bestellingen zonder bediening

- Prijzen excl. BTW
- Excl. glazen
- Excl. bediening (excl. personeel)
- Excl. materialen nodig voor de bediening

Borden, bestek, glazen, tassen:

0,15 € / stuk proper terug bezorgd
0,30 € / stuk vuil terug bezorgd

Tafels: 10 € / stuk

Stoelen: 3 € / stuk

Tafellinnen : 5 € / stuk

Linnen servietten: 1 € / stuk



Nota's

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning most of the page width.



Beste klant,

Wij danken u alvast voor uw interesse.

*Samen met u zoeken we naar
de juiste invulling van uw feest.*

*Onze voorstellen zijn bedoeld
als leidraad en inspiratie,
maar zijn niet beperkend.*

*Vriendelijke groeten
Mieke & Kim*

