

dock·3

FOODBOOK

FOOD STATIONS

ALGEMEEN

Food is cultuur, herinnering, betekenis, kunst, emotie en veel meer... Catering is daarom een enorm belangrijk onderdeel van elk evenement. Smaakvolle en mooi gepresenteerde gerechten kunnen uw feest onvergetelijk maken. Maar eten kan ook meer zijn, het kan een thematiek ondersteunen, een verhaal vertellen, een concept accentueren, ... Door het continue 'scouten' van nieuwe trends op culinair vlak, en vervolgens een vertaalslag te maken naar onze catering, zijn wij in staat om telkens weer originele en verrassende menu's te realiseren die alle zintuigen aanspreken. We staan steeds garant voor een professionele aanpak en ontzorgen u van alles, van voorbereiding tot de keuze van originele ingrediënten en van een vlekkeloze bediening tot extra belevingselementen. Zo kan u samen met uw gasten onbezorgd genieten van elk moment ... én van elk gerecht. Samen lekker eten brengt mensen dicht bij elkaar.



FOOD STATIONS



Een kwalitatieve catering is essentieel voor een geslaagd feest. Wij zorgen voor een culinaire totaalbeleving met een persoonlijke invulling. In dit foodbook vindt u een overzicht van al onze verschillende Food Stations. Het is een trendy alternatief voor de traditionele catering op evenementen. Met een selectie van verschillende keukens op één event zullen uw gasten urenlang tevreden zijn.

Als het gaat om het serveren van kwalitatief eten voor een grotere groep is een Food Station altijd een goed idee. Er zijn zo veel verschillende keukens, smaken en ideeën die u kunt inzetten om uw gasten een culinaire en onvergetelijke avond te bezorgen. We tillen de klassieke buffetten naar een hoger niveau door te kiezen voor kwalitatieve producten, een leuke thematiek, eigentijdse bereidingswijzen en leuk gedecoreerde Food Stations. Onze Food Stations zijn eigenlijk hippe foodtrucks, maar dan zonder motor. Het zijn pop-up kraampjes die net zo interactief zijn als een foodtruck om je geliefde gerecht te bestellen.

FOOD STATIONS

HOVEEL FOOD STATIONS MOET IK VOORZIEN?

In dit handige overzicht delen we graag onze ervaring zodat de flow van jullie event altijd comfortabel blijft en niemand nodeloos moet wachten op zijn volgende gerechtje.

AANTAL GASTEN	AANTAL FOOD STATIONS
Vanaf 150 gasten	3
Vanaf 200 gasten	4
Vanaf 250 gasten	5
Vanaf 300 gasten	5 + onze ondersteuning door een aantal gerechten uit te serveren naar jullie gasten
Vanaf 350 gasten	7 waarvan 2 Food Stations identiek zijn + onze ondersteuning door een aantal gerechten uit te serveren naar jullie gasten
Vanaf 400 gasten	8 waarvan 3 Food Stations identiek zijn + onze ondersteuning door een aantal gerechten uit te serveren naar jullie gasten
Vanaf 450 gasten	9 waarvan 4 Food Stations identiek zijn + onze ondersteuning door een aantal gerechten uit te serveren naar jullie gasten
Vanaf 500 gasten	10 waarvan 5 Food Stations identiek zijn + onze ondersteuning door een aantal gerechten uit te serveren naar jullie gasten
Vanaf 550 gasten	Te bekijken in samenspraak

PRIJZEN (EXCL BTW)

47,50 euro per persoon exclusief btw, exclusief buffetmedewerkers en meubilair berekend op een groep vanaf 150 gasten (+ € 5 pp voor groepen < 150 gasten, prijzen op aanvraag voor groepen < 100 gasten)



CONCEPT 001

STREETFOOD 'AROUND THE WORLD'

Streetfood is een steeds grotere trend aan het worden als cateringkeuze bij verschillende evenementen. Herinnert u zich nog hoe het was om door kleine straatjes te kuieren en te genieten van al dat lekkers aan een foodtruck? De geur, de smaaksensaties, de omgeving? Of wilt u nieuwe smaken ontdekken? Van Mexico-City, via New York naar Bangkok... met ons streetfood menu komt u overal. Authentieke streetfood-klassiekers verwerkt tot smaakvolle gerechtjes. Maak een culinaire reis langs continenten en landen, en proef de couleur locale. Explore the world in one day!



STREETFOOD

MENU

FOOD STATION 1

AMERIKAANS > HAUTE DOG

Onze stoere butchers serveren een Haute Dog met een twist. A la minute gebraden. De hotdogs zitten vol met verschillende en unieke smaken. Daarnaast kan u zelf nog uw favoriete topping bijbestellen. Keuze uit 3 hotdogs:



Haute Dog met gebakken chipolata | gegrilde groenten | truffelmayonaise



Haute dog met kippenworst | tomatensalsa | augurkjes



Haute dog met gemarineerde wortel | mosterd | ketchup | rode ui | koriander

FOOD STATION 2

EUROPEES > PIZZA

Onze échte pizzaiolo's bakken kraakverse mini-pizza's in een authentieke houtoven. Elke mini-pizza kan verder afgewerkt worden met zelfgekozen ingrediënten. Keuze uit 3 mini-pizza's:



pizza met prosciutto | San Marzano tomaten | Parmigiano | Rucola



pizza met gekruide kip | San Marzano tomaten | fior di latte mozzarella | champignons



pizza met geroosterde aubergines | San Marzano tomaten | fior di latte mozzarella | paprika

FOOD STATION 3

OOSTERS > PAD THAI

Waan uzelf aan 1 aan de levendige straatkraampjes in Bangkok. Met spectaculair hoge vlammen tovert onze chef in een mum van tijd een heerlijk wokgerecht naar keuze op tafel. Keuze uit 3 wokgerechten:



scampi | noedels | groenten | honing-sojasaus



kip | noedels | groenten | zoetzure saus



tofu | shiitake | cashewnoten | noedels

STREETFOOD

MENU

FOOD STATION 4

ZUID-AMERIKAANS > TACO

Geen fiësta zonder een heerlijke taco. Stel u een kraam voor dat vol staat met verse taco's, guacamole, salsa en alle toppings die u nodig hebt om de beste taco ooit te maken. Keuze uit 3 taco's:



pulled pork | jalapenos | guacamole | sour cream



gegrilde kip | paprika | guacamole | maïs



aubergine | kaas | paprika | guacamole

FOOD STATION 5

ARABISCH > SHAWARMA

Een authentieke spies met gegrild lamsvlees dat à la minute wordt afgesneden. Ovenverse pitabroodjes met koolsla en saus naar keuze.

Keuze uit 2 shawarma's:



lamsvlees | koolsla | tomatensalsa | saus naar keuze



falafelballetjes | koolsla | tomatensalsa | saus naar keuze

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1: MINI EMPANADAS

deeghapje | kruidig gehakt | lente uitjes | paprika

FINGERFOOD 2: MINI BURGERS

mini burger | cherrytomaatjes | tomatensalsa | truffelmayonaise

LUXE AMUSE 1: STEAMED BUNS

buns | buikspek | atjar tjampoer | crumble van pinda en ui

LUXE AMUSE 2: CEVICHE

ceviche van zeebaars | leche de tigre | limoenrasp | zeekraal





CONCEPT 002

LITTLE ITALY

Van antipasti tot dolci, de Italiaanse keuken is bij velen dé meest geliefde keuken. Het land van verrukkelijke pizza's, pasta's en gelato. Maar de Italiaanse keuken heeft nog zoveel meer verrassende gerechten die u een keer moet proeven. Hoofdgerechten eet u in twee delen: een primi piatti en een secondi piatti. Met daarvoor natuurlijk antipasti en achteraf dolci. En alles is even lekker. Het leuke is ook dat iedere regio in Italië ook weer compleet anders is. Wat u in Zuid-Tirol op de kaart ziet staan, zal u in Toscane of Puglia niet snel tegenkomen. En andersom. Daarom kan u best bij elk Food Station een keertje langsgaan en uw smaakpapillen flink aan het werk zetten. Buon appetito!

LITTLE ITALY

MENU

FOOD STATION 1

ANTIPASTI

Centraal in de zaal staat een mooi opgebouwd buffet met prachtige keramieken schalen en olijfhouten plankjes gevuld met heerlijk zuiderse hapjes:

Fijne italiaanse vleeswaren | diverse kazen | ingelegde groentjes | ovenverse broden zoals focaccia, pane carasau en grissini | huisbereide tapenades | pesto | rucolasla | bruschetta van zongedroogde tomaten, parmezaan, pijnboompitten en basilicum | ansjovis

FOOD STATION 2

PRIMI

Een heerlijk aanbod van koude voorgerechten in mooi gepresenteerde glaasjes en bordjes:

- Tomaat mozzarella met basilicumolie en pijnboompitjes
- Carpaccio van ossenhaas met rucola, parmezaan, balsamicocrème
- Vitello tonato van dungseden kalfsvlees | tonijnmayonaise | kappertjes en ansjovis

FOOD STATION 3

PASTA

Verse pastagerechten in kleurrijke kommetjes. Keuze uit verschillende koude en warme pasta's:

- Pasta Pollo (gegrilde kip | geroosterde groentjes / ricotta met hazelnoot en paprika)
- Pasta Marinara (zeevruchten | extra vierge olijfolie | zwarte olijven | peterselie | look)
- Paste Al Ragu (rundsgehakt | pancetta | rode wijn | parmezaan | tomaten | look)

LITTLE ITALY

MENU

FOOD STATION 4

PIZZA

Pizza's zoals pizza's horen te zijn. Vers bereid, eigen gemaakt deeg en in de houtgestookte steenoven gebakken. Afwerken doen we met de door jullie gewenste ingrediënten. Keuze uit 3 verschillende pizza's:

- Pizza Margherita (afgewerkt met rucola | parmezaan | kerstomaatjes)
- Pizza Diavola (pepperoni salami | mozzarella | chilipepers)
- Pizza Tonno (tonijn | mozzarella | rode ui)

FOOD STATION 5

RISOTTO

Proef van de smeugste risotto dat à la minute bereid wordt in een grote pan. De risotto is standaard klaargemaakt met eekhoortjesbrood en Parmigiano Reggiano. Afwerken doen we met garnituren naar keuze:

- Linten van groene asperges
- Knapperige pancetta
- Frisse spinazie

DESSERT

DOLCI

De twee populairste Italiaanse desserts, Pana Cotta en Tiramisu, mogen niet ontbreken om deze culinaire reis door Italië af te sluiten.

We serveren de nagerechten uit naar alle gasten. Keuze tussen:

- Pana cotta met rood seizoensfruit afgewerkt met coulis van limoncello
- Tiramisu met mascarpone, boudoirs overgoten met ristretto, afgewerkt met cacaopoeder

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1: ARANCINI

gefrituurde risottoballetjes met paprika

FINGERFOOD 2: PULPO

Octopus op crisp van inktvisinkt | gel van paprika

LUXE AMUSE 1: SCHEERMES

Piëmontese scheermessen | lardo piemontese | hazelnoot | vinaigrette van Moscato d'Asti

LUXE AMUSE 2: TARTUFO

linguini / seizoenstruffel



CONCEPT 003

HEALTHY & TASTY

Eerlijk, vers én gezond. Deze Food Stations barsten van energie. De keuken waar vitamines een centrale hoofdrol krijgen. In tijden waarin bewezen is dat een goede gezondheid boven alles staat, is gezonde voeding van levensbelang. Heerlijke gerechten waarbij u uw lievelingsgroenten op een heel andere manier zal ontdekken. Gezond leven smaakt beter. We werken met lokale en seizoensgebonden producten. Alles is huisgemaakt en geeft u de ene smaakbom na de andere. Healthy food, happy mood!



FOOD STATION 1

POWER BOOSTERS

Onze professionele juicer maakt voor jullie een bom aan vitaminen. Een power booster geserveerd in een proefbuisje. Een booster met unieke smaakcombinaties van groenten, fruit en verse kruiden. Een selectie van onze sapmengelingen die we creëren volgens de seizoenen en het ritme van de natuur:

- Komkommer | citroen | gember | schuim van yuzu
- Rode biet | appel | citroen | wortel
- Venkel | ananas | peer | zwarte peper

FOOD STATION 2

SANGUISORBA PLUKTUIN

Sanguisorba is een kleinschalige kruidenkwekerij in Ranst die gespecialiseerd is in het kweken van kruiden, wilde planten, klein fruit, fruitbomen, eetbare bloemen en vergeten groenten. Aan dit Food Station serveren we een aardappel met zure room, afgewerkt met een kruidenslaatje naar keuze en /of proteïnen:

- Ziltig (oesterblad, zeekraal, ...)
- Spicy (Oost-Indische kers, daikonbloemetjes,...)
- Flower (lavendel, eetbare bloemetjes ...)
- Proteïnen voor de durvers (sprinkhanen, meelwormen,...)

FOOD STATION 3

RECHT VAN HET VELD

Hier serveren we een aantal toffe out-of-the box salades met ongewone combinaties volgens het seizoen en het marktaanbod. Denk aan Ottolenghi en onze eigen Seppe Nobels die groenten weer cool hebben gemaakt.

- Bulgur met diverse paddenstoelen | feta | crumble van pijnboompitten en shiso
- Gebakken eekhoorntjesbrood | snijbiet met tandooricrème | oost-indische kers | geitenyoghurt en papadum
- Gegrilde en gelakte bloemkool | gemarineerde venkel crème van aubergine en gepofte gerst
- Salade van watermeloen | groene appel | quinoa en bergamot-gele tomaat dressing

HEALTHY

FOOD STATION 4

CATCH OF THE DAY

Denk aan de typische strandbarretjes waar je met de voeten in het zand kan genieten van de visvangst-van-de-dag. Koolhydraat-arm met in zoutkorst gegaarde vis.

In zoutkorst gegaarde vis van het seizoen met tomaten concassées | extra vierge olijfolie | gepofte tomaten | gegrilde komkommer | avocado | rode ui

FOOD STATION 5

POKE BOWLS

De revolutie op vlak van 'healthy food'. Poké bowls gemaakt met kraakverse ingrediënten, barstend van de smaak met homemade dressings en allerhande toppings. Geserveerd in een halve kokosnoot. Keuze uit:

- Hula Tuna
- Veggie
- Chicken Soja

Aangevuld met garnituren naar keuze: edamame | wakame | mango | rode ui | masago

DESSERT

SUPER FOODS

Desserts zijn ontzettend lekker, maar vaak niet zo gezond. Superfoods zitten boordevol natuurlijke vitamines, mineralen, antioxidanten en eiwitten. Daarnaast hebben de meeste superfoods een lekkere smaak. We serveren een gezond en smaakvol dessert uit naar alle gasten.

Espuma van kokos of frozen yoghurt aangevuld met diverse garnituren als acai bessen, lijnzaad, goji-bessen, cacao nibs, hennepzaad, frambozen, pure chocolade, gevriesdroogde yoghurt, crispy framboos, chiazaad, bosbessen, ...

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1: SPRINGROLL

springroll op basis van gestoomde groentjes | asian dressing

FINGERFOOD 2: SUCRINE

gegrilde sucrine met kruidenolie | dressing van yoghurt en sesam | oost-indische kers

LUXE AMUSE 1: COURGETTE

minicourgette | noordzeekrab | duindoornbes | cavi-art

LUXE AMUSE 2: OESTER

oester met granité van Bloody-Mary en goudsbloem



OP MAAT

Ons team bestaat uit ervaren en gepassioneerde foodies. Onze kracht zit in het koppelen van smaak en creativiteit, waarbij we ook steeds de nieuwste trends op de voet volgen. We kunnen voor elk evenement een op maat gemaakt menu uitschrijven én uitvoeren. Met meer dan 10 jaar ervaring bieden we hoogstaande gastronomische kwaliteit met een verhaal voor zowel zakelijke als private events.



ALTERNATIEVE FOODBOOKS

LIVE COOKING FOOD STATIONS

In dit foodbook kan u een overzicht vinden van al onze verschillende Food Stations. Het is een trendy alternatief voor de traditionele catering op evenementen. Met een selectie van verschillende keukens in één event zullen uw gasten urenlang tevreden zijn. Als het gaat om het serveren van kwalitatief eten voor een grotere groep is een Food Station altijd een goed idee. Er zijn zo veel verschillende keukens, smaken en ideeën die u kunt inzetten om uw gasten een culinaire en onvergetelijke avond te bezorgen. We tillen de klassieke buffetten naar een hoger niveau door te kiezen voor kwalitatieve producten, een leuke thematiek, eigentijdse bereidingswijzen en leuk gedecoreerde Food Stations. Daarnaast kunnen uw gasten ook nog meegenieten van een live cooking experience met extra showelementen om het geheel nog meer dynamiek te geven.

Deze Food Stations zijn eigenlijk hippe foodtrucks, maar dan zonder motor. Het zijn pop-up kraampjes die net zo interactief zijn als een foodtruck om je geliefde gerecht te bestellen.

WALK-TO-YOU DINNER / SEATED DINNER

Wij zorgen voor een culinaire totaalbeleving met een persoonlijke invulling. Alle menu's in dit foodbook zijn beschikbaar in een klassieke seated dinnersetting, maar eveneens ook in een walk-to-you formule. Bij een walk-to-you dinner serveren we 4 gerechtjes uit naar uw gasten waarbij we gebruik maken van stijlvolle hoge statafels. Al onze gerechten zijn op een comfortabele manier makkelijk staand te eten, en vertellen een verhaal doorheen het hele menu. Als u een seated dinner verkiest, serveren we vooraf bij het aperitief al 2 fingerfood gerechtjes naar keuze uit, gevolgd door een driegangmenü dat we aan tafel uitserveren. Uiteraard kan u in beide formules nog voor extra hapjes kiezen of voor een upgrade van fingerfood naar luxe amuses.













dock3

Wenst u een onvergetelijke indruk te maken op uw gasten?
Neem dan gerust even contact met ons op.

Straatsburgdok Noordkaai 3
B-2030 Antwerpen
+32 478 28 27 83
events@dock3.be