

dock3

EVENT CENTER AIRWEEP
dock3
Wij stappen uw event nauwkeurig uit

dock3

Smoking Area

FOODBOOK

LIVE COOKING 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.



LIVE COOKING FOOD STATIONS



Een kwalitatieve catering is essentieel voor een geslaagd feest. Wij zorgen voor een culinaire totaalbeleving met een persoonlijke invulling. 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. 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.

CONCEPTEN

CONCEPT 001

BELGIAN CLASSICS

Belgische klassiekers op je bord stellen nooit teleur. En al zeker niet in combinatie met ons rijk aanbod aan Belgische bieren.



CONCEPT 002

THE CARVERY – CRAFTMEN AT WORK

Onze butchers en grillmasters temmen voor u de vurige vlammen. Can you handle all this heat?



CONCEPT 003

WANDERLUST – AROUND THE WORLD

Maak een culinaire reis langs continenten en landen, en proef de couleur locale.



LIVE COOKING 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)

57,50 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

BELGIAN CLASSICS

Belgische klassiekers op je bord stellen nooit teleur. Onze Belgische keuken biedt ontzettend veel mooie gerechten, deze willen we in de verf zetten, volledig vers bereid en per Food Station werken we rond een oer-Belgisch basisingrediënt... runds, kip, garnaal, noordzee-vis en eventueel in het seizoen uitgebreid met asperges. Het warme gerecht maken we telkens klaar in een live-cooking concept.

Indien gewenst kunnen we nog een stapje verder gaan door de klassiekers te serveren met aangepaste Belgische bieren. Wist u dat we ongeveer 1 500 biermerken hebben? Van pils en trappist tot Vlaamse roodbruine bieren en geuze: onze Belgische bieren kan u in alle kleuren, smaken en alcoholpercentages vinden. Er is een bier voor ieders smaak.



BELGIAN CLASSICS



BUFFET 1: RUNDVLEES

Twee bereidingen

- Steak tartare, a la minute gedraaid en afgewerkt met kwarteleitje, mosterdzaad en mayonaisse van dragon
- Huisbereid stoofvlees met Westmalle trappist (die we er ook bij schenken)



BUFFET 2: KIP

- Kip appelmoes, tof slaatje met diverse kruiden, zaden en pitten, licht gerookte kip en crème van appelmoes
- Vol-au-vent, de klassieker der klassiekers, vers bereid, met extra hollandaise en een toefje waterkers



BUFFET 3: GARNAAL

- Tomate-crevette, uitgeholde bio-tomaten, slaatje met grijze garnalen en dressing
- Garnaalkroket, vers bereid met krokante peterselie

BELGIAN CLASSICS



BUFFET 4: NOORDZEE-VIS

- Brandade van gerookte noordzeevis, met aardappel en tartaar-sausje
- Gentse waterzooi, gemaakt van Noordzee-vis met puree met peterselie



BUFFET 5: ASPERGES

- Slaatje van aspergelinten met gerookte forel, rasp van ei, beurre blanc met foreleitjes
- Asperges à la flamande met tartaar van ei, botersaus en peterselie



DESSERT

- Brusselse wafels in de zaal gebakken met geklopte room, aardbei, Belgische chocolade, ...

FINGERFOOD 1:

Witloof in de oven

FINGERFOOD 2:

Ballekes in tomatensaus

LUXE AMUSE 1:

Konijn met Pruimen

LUXE AMUSE 2:

Hoppescheuten
(volgens seizoen)

MENU

OPTIONEEL



CONCEPT 002

THE CARVERY- CRAFTSMEN AT WORK

In dit concept nemen we de gasten mee langs verschillende stoere kook-technieken, van low&slow garen tot roken, en van live bereide tartaar tot spiesjes op een Braziliaanse churrascaria. Let's turn up the heat!

Bij de The Carvery draait alles ook om één ding: ambacht. Onze butchers en grillmasters temmen voor u de vurige vlammen. Can you handle all this heat?



THE CARVERY

MENU

FOOD STATION 1

SMOKEY GREEN EGG

De Green Egg is gebaseerd op de eeuwenoude Japanse klei oven, de Kamado. Maar dan met nieuwe hedendaagse kooktechnieken en materialen. Wist je dat het keramiek bijvoorbeeld mede ontwikkelt werd door NASA? Met deze unieke manier van koken behouden de gerechten hun smaak en komen de ingrediënten nog meer tot hun recht. We maken kleine gerechtjes, telkens op basis op fregola sarda afgewerkt met een gerookt ingrediënt en toffe smaakmakers. Keuze uit:

Gerookte eend
groene asperge | venkel | venkelbloem

Gerookte forel
witloof | appel | bieslook | pistache

Gerookte ui
beurre blanc | beukenzwam | algenkaviaar

FOOD STATION 2

CHURRASCARIA

Een Churrascaria is een foodconcept uit Brazilië. In elke stad vind je dergelijke restaurants. De Brazilianen gaan graag uit eten bij deze authentieke vleesrestaurants. De obers lopen in het restaurant rond met spiezen. Met hun vlijmscherpe messen snijden ze stukken vlees af aan tafel. De gast wordt hierbij gevraagd te assisteren met een tangetje om de stukken vlees aan te pakken. Zo proef je gedurende de avond verschillende soorten vlees. Keuze uit:

- Tomahawk van varkensvlees
- Black tiger gamba
- Tzay (vegan)

FOOD STATION 3

LOW AND SLOW

Low & Slow staat eigenlijk voor traag garen op een lage temperatuur. De temperaturen liggen hiervoor tussen de 90 en 120°C. Zo heeft het vlees de tijd om langzaam te garen zonder dat er sappen verloren gaan. Op deze manier zal het vlees enorm sappig en heerlijk mals zijn. Onze chefs bereiden alles live in de houtoven, uw gasten kiezen de gewenste bijgerechtje zoals nacho's, coleslaw, gegrilde mais, baked beans of chimichurri. Keuze uit:

- Texas style Brisket
- Pulled chicken
- Traaggegaarde knolselder

THE CARVERY

MENU

FOOD STATION 4

TARTARE A LA MINUTE

Drie originele tartares live gemaakt aan de hand van drie stoere vleesmolens. De tartare serveren we op het typisch geruite beenhouwerspapier. Animo en smaak gegarandeerd aan deze stand. Keuze uit:

Tartaar van kalf

kwartelei | chips van pastinaak | mosterdzaad | crème van pickles

Tartaar van zeebaars

crème van avocado | gel van citrus | zeewierchips | edamameboon | wakame | sesam

Tartaar van rode biet

gebrokkelde geitenkaas | zure room | zoetzure radijs | gepofte gerst

FOOD STATION 5

VARKEN AAN HET SPIT

Bourgondisch genieten met een groot varken aan het spit. Een bijzondere beleving dat je niet snel vergeet! Onze butchers versnijden het heerlijke vlees tot en serveren het in knapperige pittabroodjes, met koolsla en topping naar keuze.

Als extraatje kunnen we het varken ook van een keurmerkstempel voorzien met jullie logo!

Beschikbaar vanaf 250 pax

DESSERT

UITGESERVEERD

Warm perentaartje met ijs van gezouten karamel en pecannoten

Of

Gemarineerde en geroosterde ananas met quenelle van yoghurt | crumble van amandel | honey kress | gel van de marinade en citrus

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1:

Meiknolletjes 'recht van het veld' | Piccalillycrème | maanzaad

FINGERFOOD 2:

Kroepoek van inktvisinkt | tentakel van gegrilde octopus | gel van gerookte paprika | vlierbloesem

LUXE AMUSE 1:

Oester | gerookte karnemelk | krokante kippenhuid | oostindische kers

LUXE AMUSE 2:

Beenmerg | crumble van kruiden en macadamia | gel van miso en zwarte look | shiso





CONCEPT 003

WANDERLUST- AROUND THE WORLD

We nemen jullie graag mee op een culinaire wereldtour... maar dan niet langs de platgetreden paden maar wel naar landen met authentieke smaken waarbij we van elk land trachten de kern van hun keuken mee te nemen in een voor-, hoofd- en nagerecht.

Maak een culinaire reis langs continenten en landen, en proef de couleur locale.

Heb je een bijzondere (professionele) band met een bepaald land? Dan maken we uiteraard graag een menu op maat van jullie voorkeursland.

WANDERLUST

MENU



INDIA

Pani puri

Tandoor butter
chicken met pilau rice

Chai & rozenblaadjes
dessert



VIETNAM

Springroll Goi Cuon

Vers bereide pho

Sticky rice



MAROKKO

Bastille

Couscous - tajine

Keneffa



MEXICO

Sopa de lima

Churrascarias

Brigadeiros



DENEMARKEN

Smörrebröd -
gerookte zalm

Flaeskesteg
(crispy pork)

Kannelsnegle (kaneel)



ISRAELISCH

Tabouleh met baba
ganoush en humus
en pastrami

Shawarma en falafel

Sachlab



PERU

Ceviche

Lomo saltado

Arroz con leche



JAPAN

Sushi

Yakitori

Mochi ijs



CANADA

Lobster roll

Poutine

Saskatoon-berry cake



NEDERLAND

Hollandse nieuwe

Stamppot met rookworst

Poffertjes



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

FOOD STATIONS

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.

WALK-TO-YOU DINNER / SEATED DINNER

Een kwalitatieve catering is essentieel voor een geslaagd feest. 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 driegangenmenu 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.













dock·3

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

dock·3