



FOODBOOK

BUSINESS LUNCH

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.



VARIATIE MET BROOD 1

Voor onze broodjeslunch werkt de chef met vers gebakken pompoenpitbroodjes of Barra Gallega. Alle garnituren worden vers bereid en uiteraard kan u zelf ook suggesties doen mocht u een specifieke wens hebben qua smaak of garnituur.

ASSORTIMENT

- Huisbereide pesto | dun gesneden avocado | gemarineerde kerstomaat | pittige rucola
- Vitello tonnato | geitenkaas van de Polle | tapenade van kappertjes
- Italiaanse ham | Manchego kaas | crème van zongedroogde tomaten | verse kruiden
- Gemarineerde zalm | salsa van komkommer | dille | honing-mosterd-dressing

We voorzien steeds 3 broodjes per persoon, maar wel in variatie van 4 zodat de gasten een keuze hebben. De broodjes worden op plateaus op het buffet geplaatst en we voorzien apart porseleinen bordjes, bestek en servetten.

Prijzen zijn geldig vanaf 8 personen en exclusief btw.



€ 20,00 P.P.

Inclusief salade bowl of verse seizoenssoep € 25,00^{P.P.}

€ 22,50 P.P.

Inclusief salade bowl of verse
seizoenssoep € 27,50^{P.P.}



VARIATIE MET BROOD 2

Nog een extra variatie met brood van onze chef.
Verse garnituren en heerlijke combinaties. Doe gerust
suggesties als u een specifieke wens hebt qua smaak of
garnituur.

ASSORTIMENT

- BBQ chicken | groene curry | appel | sjalot
- Rosbief met mosterdblاد | knolselderslaatje | hennepzaad
- Gerookte makreel | komkommer | radijs | appel | zure room
- Humus | gegrilde groenten | feta | pompoenpitjes

We voorzien steeds 3 broodjes per persoon, maar wel
in variatie van 4 zodat de gasten een keuze hebben. De
broodjes worden op plateaus op het buffet geplaatst en we
voorzien apart porseleinen bordjes, bestek en servetten.

Prijzen zijn geldig vanaf 8 personen en exclusief btw.

VARIATIE MET BROOD 3

Hier werkt onze chef met grote, ovenverse broden die gevuld worden met heerlijke garnituren, en daarna versneden worden. U kan uiteraard altijd zelf ook suggesties doen mocht u een specifieke wens hebben qua smaak of garnituur.

ASSORTIMENT

- Verse tonijn | groene boontjes | opgelegde rode ui | gedroogde tomaat
- Zalm | topping van mosterd | avocado | groene appel
- Jonge geitenkaas | vijg | noten | veldsla
- Pastrami | gepofte groenten | notensla | pijnboompitten

We voorzien steeds 3 broodjes per persoon, maar wel in variatie van 4 zodat de gasten een keuze hebben. De broodjes worden op plateaus op het buffet geplaatst en we voorzien apart porseleinen bordjes, bestek en servetten.

Prijzen zijn geldig vanaf 8 personen en exclusief btw.



€ 25,00 P.P.

Inclusief salade bowl of verse seizoenssoep € 30,00^{P.P.}

€ 25,00 P.P.



VARIATIE MET SALADE 1

Alle salades worden bereid met dagverse ingrediënten. Laat ons gerust weten mocht u specifieke wensen hebben qua garnituur of smaak.

ASSORTIMENT

- Caesarsalade met zijn klassiek bereide dressing
- Salade van tijgergarnaal | avocado | fijn gesneden granny smith | yoghurt dressing
- Salade geitenkaas | noten | huisbereide balsamicodressing
- Pastasalade op zuiderse wijze
- Ovenvers brood

We voorzien steeds 3 salades per persoon, maar wel in variatie van 4 zodat de gasten een keuze hebben. De broodjes worden op plateaus op het buffet geplaatst en we voorzien apart porseleinen bordjes, bestek en servetten.

Prijzen zijn geldig vanaf 8 personen en exclusief btw.

VARIATIE MET SALADE 2

Onze chef bedacht nog een andere combinatie van salades, vers bereid en met verrassende smaken. Ook hier kan u ons uw specifieke wensen laten weten.

ASSORTIMENT

- Humus | gepofte groenten | gegrild brood
- Parels van pasta | mozzarella | courgette peperino's | pijnboompitten
- Poké bowl | vangst van de dag
- Gegrilde kip | mango | avocado
- Ovenvers brood | boter | oliën

We voorzien steeds 3 salades per persoon, maar wel in variatie van 4 zodat de gasten een keuze hebben. De broodjes worden op plateaus op het buffet geplaatst en we voorzien apart porseleinen bordjes, bestek en servetten.

Prijzen zijn geldig vanaf 8 personen en exclusief btw.

€ 27,50 P.P.



€ 30,00 P.P.



VARIATIE MET SALADE 3

Nog een extra variatie met salade, combinaties van dagverse ingrediënten met verrassende smaken.

Doe gerust suggesties als u een specifieke wens hebt qua smaak of garnituur.

ASSORTIMENT

- Kortgebakken kalfsvlees | witloof | blauwe kaas walnoot
- Gerookte kip | parelcouscous | boontjes | champignons | amandelschilfers
- Heilbot | little gem | venkel | appel | toast
- Venkel-linzen | sinaas | hazelnoot
- Ovenvers brood

We voorzien steeds 3 salades per persoon, maar wel in variatie van 4 zodat de gasten een keuze hebben. De broodjes worden op plateaus op het buffet geplaatst en we voorzien apart porseleinen bordjes, bestek en servetten.

Prijzen zijn geldig vanaf 8 personen en exclusief btw.

POKEBOWLS

Ook in onze lunchconcept proberen we de trends mee te volgen. Pokebowls zijn van oorsprong Hawaïiaans, het is een heerlijke bereiding waarbij rijst, vis, groenten, specerijen en saus samenkomen tot een gezonde maaltijd. Vandaag de dag is het gerecht uitgegroeid tot een wereldwijde sensatie, met ontelbare variaties en smaken.

KEUZE

We voorzien een buffetje met rijst en halve kokosnoten

Verder kunnen de gasten zelf kiezen om dit af te werken met gemarineerde kip, tataki van tonijn of tartaar van zalm.

Verder voorzien we toffe condimenten als komkommer, avocado, wakame, sesamzaadjes, mango, edamame, furikake, ...



€ 25,00 P.P.

€ 25,00 P.P.



VARIATIE MET PASTA

Onze chef bedacht deze heerlijke pastagerechtjes, met verse ingrediënten en verrassende smaakcombinaties. Doe gerust suggesties als u een specifieke wens hebt qua smaak of garnituur.

ASSORTIMENT

- Ravioli | ricotta | citroen | rucola | pompoenpitjes
- Fusilli | gerookte eend | pijnboompitjes | gekonfijte tomaat
- Farfalle | blauwe kaas | peer | walnoot
- Penne | zalm | broccoli | kruidendressing | veldsla

We voorzien steeds 3 pastagerechtjes per persoon, maar wel in variatie van 4 zodat de gasten een keuze hebben. De gerechten worden geserveerd op porseleinen bordjes en we voorzien bestek en servetten. Wenst u een extra Parmezaan-wiel? Daar kunnen we voor zorgen mits een extra supplement van 100.

Prijzen zijn geldig vanaf 8 personen en exclusief btw.

€ 30,00 P.P.



VARIATIE MET KOUDE GERECHTEN 1

Onze chef bedacht enkele smaakvolle variaties om uw gasten te verrassen. Alle koude gerechten wordt dagvers bereid. Laat ons gerust weten mocht u specifieke wensen hebben qua garnituur of smaak.

ASSORTIMENT

- Eigen variatie van rundscarpaccio
- Flinterdunne carpaccio van zalm
- Koud gerechtje met heerlijke Italiaanse prosciutto
- Eigenzinnige combinatie van tomaat en Mozzarella
- Ovenvers brood en tapenades

We voorzien steeds 3 koude gerechtjes per persoon, maar wel in variatie van 4 zodat de gasten een keuze hebben. De gerechten worden geserveerd in glaswerk of op porseleinen bordjes en we voorzien bestek en servetten.

Prijzen zijn geldig vanaf 8 personen en exclusief btw.

VARIATIE MET KOUDE GERECHTEN 2

Ook deze combinatie van koude gerechtjes is top. Alles wordt vers bereid met smaakvolle ingrediënten. Laat ons weten als u specifieke wensen heeft qua garnituur.

ASSORTIMENT

- Tartaar van Bel Vache Blue | haringkaviaar
- Ceviche van zeebaars | witte selder | zure appel
- Tapa plate: coppa di Parma | Grana Padano | chorizo | pulpo | olijven | tapenades | crostini's
- Structuren van bloemkool | kroepoek van paprika
- Ovenvers brood | boter | oliën

We voorzien steeds 3 koude gerechtjes per persoon, maar wel in variatie van 4 zodat de gasten een keuze hebben. De gerechten worden geserveerd in glaswerk of op porseleinen bordjes en we voorzien bestek en servetten.

Prijzen zijn geldig vanaf 8 personen en exclusief btw.

€ 32,50 P.P.



€ 15,00 P.P.



VARIATIE VAN DESSERTS

De chef zet voor uw gasten een overheerlijk dessertenbuffet klaar. Elk dessert wordt dagvers bereid. Laat ons weten of u specifieke wensen heeft.

ASSORTIMENT

- Brownie | chutney van pompoen & sinaas
- Cheesecake | rode vruchten
- Salade van ananas & mango | gekonfijte gember
- Homemade granola | panna cotta van yoghurt

We voorzien steeds 3 desserts per persoon, maar wel in variatie van 4 zodat de gasten een keuze hebben.

Prijzen zijn geldig vanaf 8 personen en exclusief btw.

VARIATIE MET SMOOTHIES

Afhankelijk van het seizoensaanbod bereidt onze chef enkele verschillende smoothies met vers fruit en groenten. Gezonde vitaminebommetjes die altijd in de smaak vallen!

De smoothies worden geserveerd in glaswerk.

Prijzen zijn geldig vanaf 8 personen en exclusief btw.

€ 5,00 P.P.



OP MAAT

Uiteraard kunnen we in overleg voor uw gasten ook een lunch op maat voorzien. Neem gerust contact op en dan maken wij graag een voorstel.



WENST U EEN ONVERGETELIJKE INDRUK TE MAKEN OP UW GASTEN?

Neem dan gerust contact met ons op.

Telefoon: +32 (0) 3 877 66 83

E-mail: event@denoven.be

Website: www.denoven.be

Den Oven

Bedrijvencentrum Hoek 76

2850 Boom

BTW: BE0423 738 164

