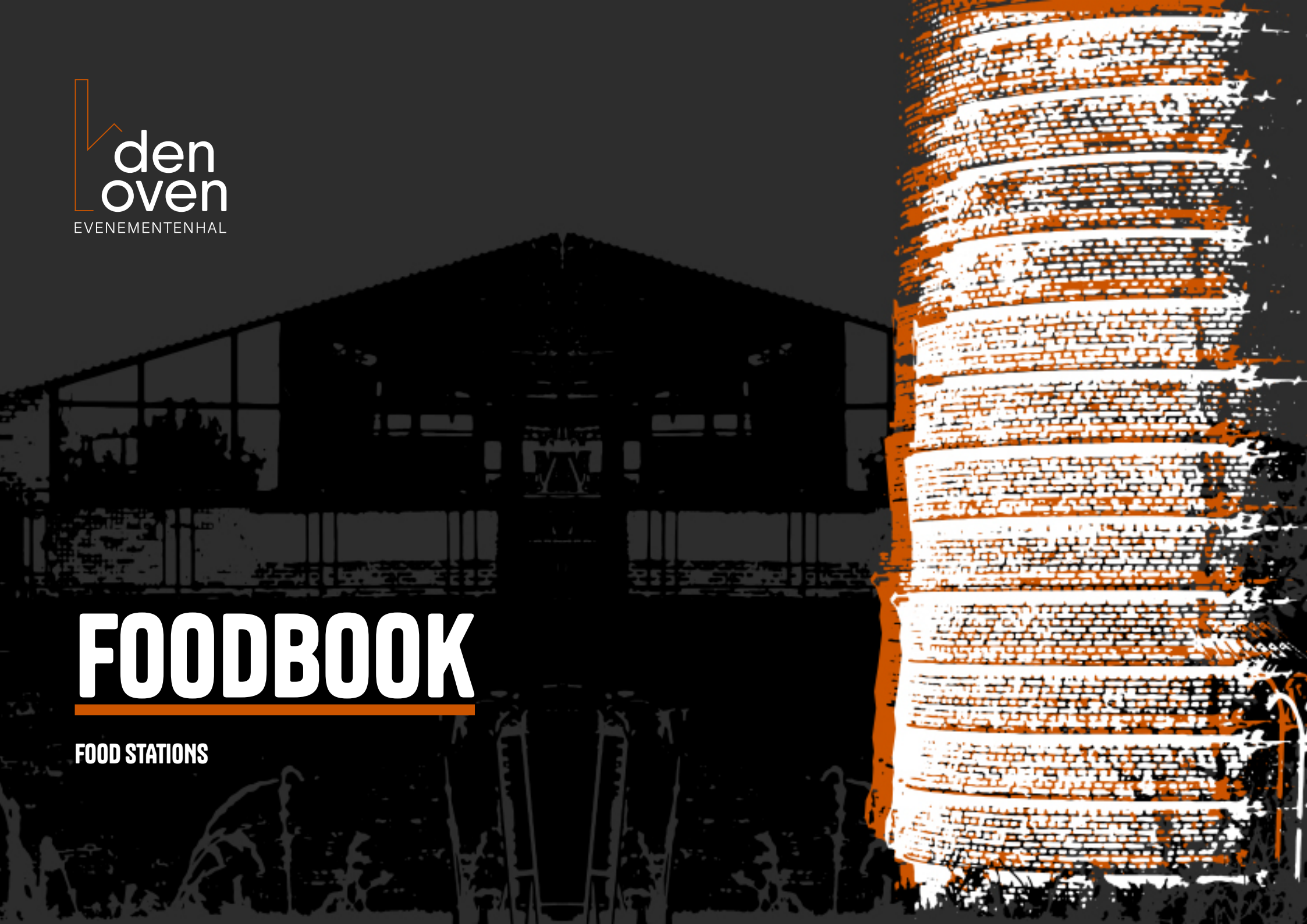
den oven
EVENEMENTENHAL

FOODBOOK

FOOD STATIONS



ALGEMEEN

Food is cultuur, herinnering, emotie en zoveel meer. Daarom is **catering een belangrijk onderdeel van elk evenement**. Smaakvolle en mooi gepresenteerde gerechten maken uw feest onvergetelijk, en ze kunnen ook een verhaal vertellen of een thema versterken.

We volgen de culinaire trends op de voet en vertalen ze naar onze catering. Zo creëren we telkens **originele en verrassende menu's** die alle zintuigen aanspreken.

Wij nemen alles uit handen, van de voorbereiding en de keuze van originele recipiënten tot een vlekkeloze bediening. Zo kunt u **samen met uw gasten onbezorgd genieten** van elk moment én van elk gerecht. Want samen lekker eten brengt mensen dichter bij elkaar.



TABLESNACKS

Als heerlijk aperitiefhapje voorzien we een **knabbel op tafel** voor uw gasten. Op elke statafel staat een variatie van de gekozen formule. Omdat geen enkel event hetzelfde is, kunt u kiezen uit **verschillende formules, geïnspireerd door landen** uit de hele wereld.

BELGISCH / SPAANS / ITALIAANS / OOSTERS / GRIEKS





TABLESNACKS

€ 2,75 p.p. exclusief btw.

TABLESNACKS DELUXE OF OP MAAT

€ 5,00 p.p. exclusief btw.

OPTIONEEL

charcuterie live gesneden op de Berkel

FOOD STATIONS



Op zoek naar een trendy alternatief voor de klassieke catering? Met onze **Food Stations** brengt u verschillende keukens samen op één event, zodat uw gasten de hele avond kunnen proeven en ontdekken.

Onze Food Stations zijn eigenlijk **hippe foodtrucks, maar dan zonder motor en wielen**. Aan elk kraampje bestellen uw gasten hun favoriete gerecht, vers bereid en met een leuke thematiek.

We **tillen het klassieke buffet naar een hoger niveau** met kwalitatieve producten, eigentijdse bereidingen en stijlvol gedecoreerde stations. Ideaal voor grotere groepen en gegarandeerd een culinaire avond om nooit te vergeten.

CONCEPTEN

CONCEPT 001

STREETFOOD 'AROUND THE WORLD'

Van Mexico-City, via New York naar Bangkok... met ons streetfoodmenu komt u overal.



CONCEPT 002

LITTLE ITALY

De Italiaanse keuken is een van de lekkerste ter wereld. Buon appetito!



CONCEPT 003

HEALTHY & TASTY

Eerlijk, vers én gezond.
Healthy food, happy mood!



FOOD STATIONS

HOEVEEL FOOD STATIONS MOET IK VOORZIEN?

In dit handige overzicht delen we graag onze ervaring zodat de flow van uw 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 uw gasten
Vanaf 400 gasten	8 waarvan 3 Food Stations identiek zijn + onze ondersteuning door een aantal gerechten uit te serveren naar uw gasten
Vanaf 450 gasten	9 waarvan 4 Food Stations identiek zijn + onze ondersteuning door een aantal gerechten uit te serveren naar uwgasten
Vanaf 500 gasten	10 waarvan 5 Food Stations identiek zijn + onze ondersteuning door een aantal gerechten uit te serveren naar uw gasten
Vanaf 550 gasten	Te bekijken in samenspraak

PRIJZEN (EXCL. BTW)

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



STREETFOOD ‘AROUND THE WORLD’

CONCEPT 001

Streetfood is als cateringkeuze steeds populairder op 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 gewoon nieuwe smaken ontdekken?

Van Mexico City via New York naar Bangkok... met ons streetfoodmenu komt u overal. We verwerken **authentieke streetfoodklassiekers** tot smaakvolle gerechtjes. Maak een culinaire reis langs continenten en landen en proef de couleur locale. **Explore the world in one day!**



STREETFOOD

FOOD STATION 1

AMERIKAANS > HAUTE DOG

Onze stoere butchers serveren een hotdog met een twist. À la minute gebraden. De haute dogs zitten vol met verschillende en unieke smaken. Daarnaast kunt u zelf nog uw favoriete topping bijbestellen. Keuze uit 3 haute dogs:

- 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 een van 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

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 | jalapeños | 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







LITTLE ITALY

CONCEPT 002

Van antipasti tot dolci: de Italiaanse keuken is voor velen dé meest geliefde keuken. Het land van verrukkelijke pizza's, pasta's en gelato. Maar **Italië heeft nog zoveel meer verrassende gerechten** die u zeker eens moet proeven. Het hoofdgerecht eet u in twee delen: een primo piatto en een secondo piatto, met vooraf natuurlijk antipasti en achteraf dolci. En alles is even lekker. Het leuke is dat elke regio in Italië weer compleet anders is.

Wat u in Zuid-Tirol op de kaart ziet staan, zult u in Toscane of Puglia niet snel tegenkomen, en omgekeerd. Daarom gaat u best bij elk Food Station eens langs om uw smaakpapillen flink aan het werk te 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 heerlijke 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 tonnato** van dungesneden 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 Ragù** (rundsgehakt | pancetta | rode wijn | parmezaan | tomaten | look)

LITTLE ITALY

MENU

FOOD STATION 4

PIZZA

Pizza's zoals pizza's horen te zijn. Vers bereid, zelfgemaakt deeg en in de houtgestookte steenoven gebakken. Afwerken doen we met de door u 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 smeuïgste risotto die à la minute bereid wordt in een grote pan. De risotto is standaard klaargemaakt met eekhoorntjesbrood 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, Panna 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:

- **Panna 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

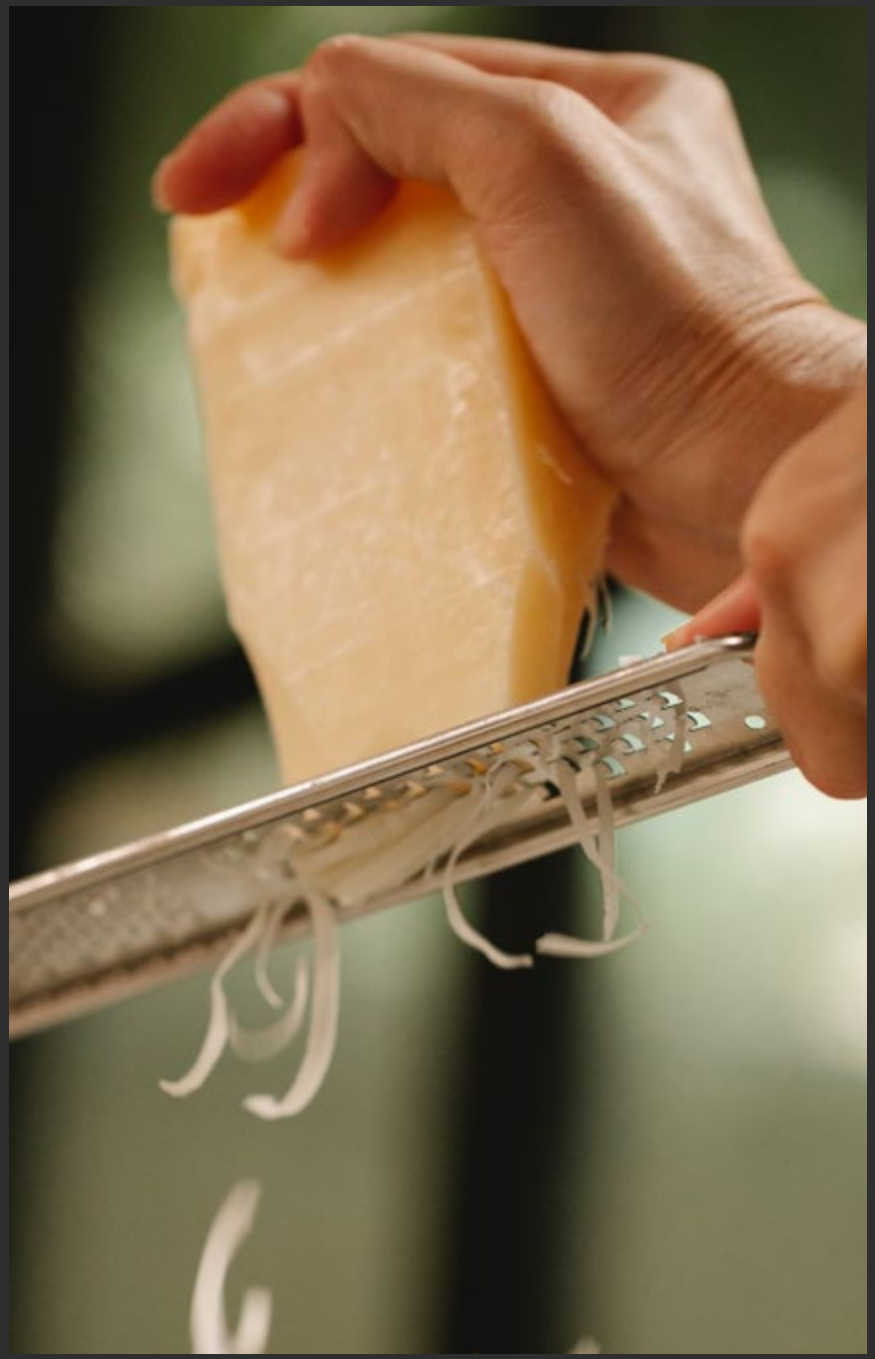
Octopus op crisp van inktvisinkt | gel van paprika

LUXE AMUSE 1: SCHEERMES

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

LUXE AMUSE 2: TARTUFO

linguine | seizoenstruffel







HEALTHY & TASTY



CONCEPT 003

Eerlijk, vers én gezond. Deze Food Stations barsten van energie, in een keuken waar vitaminen de hoofdrol spelen. Een goede gezondheid is onbetaalbaar, en gezonde voeding hoort daar vanzelfsprekend bij. Met onze gerechten ontdekt u uw lievelingsgroenten op een heel andere manier. Want **gezond leven smaakt beter.**

We werken met lokale en seizoensgebonden producten. Alles is huisgemaakt en zorgt voor de ene smaakbom na de andere. **Healthy food, happy mood!**

HEALTHY

MENU

FOOD STATION 1

POWER BOOSTERS

Onze professionele juicer maakt voor u 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 dressing van bergamot en gele tomaat

HEALTHY

MENU

FOOD STATION 4

CATCH OF THE DAY

Denk aan de typische strandbarretjes waar u met de voeten in het zand kan genieten van de vangst van de dag. Koolhydraatarm met in zoutkorst gegaarde vis.

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

FOOD STATION 5

POKE BOWLS

De revolutie op vlak van 'healthy food'. Poke 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

SUPERFOODS

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 açai-bessen, lijnzaad, gojibesen, cacaonibs, 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 de nieuwste trends op de voet volgen. Voor elk evenement schrijven we een **menu op maat** uit én voeren we het uit.

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

Zin in nog meer beleving? In ons foodbook Live Cooking Food Stations combineren we het concept van de Food Stations met een live cooking experience. Een trendy alternatief voor de traditionele catering, met een selectie van verschillende keukens op één event.

Onze chefs **bereiden de gerechten ter plaatse**, recht voor de ogen van uw gasten. Ze zien hoe hun gerecht vorm krijgt, ruiken de geuren uit de keuken en kunnen een praatje slaan met de chef. Zo wordt **eten een beleving op zich.**

We kiezen voor kwalitatieve producten, een leuke thematiek, eigentijdse bereidingswijzen en stijlvol gedecoreerde stations. Met extra showelementen geven we het geheel nog meer dynamiek. Het resultaat? Een culinaire avond die uw gasten niet snel zullen vergeten.

ONTDEK ONS FOODBOOK ⟶

WALKING DINNER / SEATED DINNER

Wij zorgen voor een culinaire totaalbeleving met een persoonlijke invulling. Alle menu's uit dit foodbook zijn beschikbaar als walking dinner of als seated dinner. U kiest zelf de formule die het best past bij uw evenement.

Bij een **walking dinner serveren we 4 gerechtjes** uit naar uw gasten, aan stijlvolle hoge statafels. Alle gerechten zijn makkelijk staand te eten en vertellen samen een verhaal doorheen het hele menu. Ideaal voor een ongedwongen sfeer waarin uw gasten vrij kunnen rondlopen en netwerken.

Kiest u liever voor een **seated dinner**? Dan serveren we bij het aperitief eerst **2 fingerfoodgerechtjes** naar keuze, **gevolgd door een driegangenmenu aan tafel.**

Uiteraard kunt u in beide formules nog extra hapjes kiezen of upgraden van fingerfood naar luxe amuses.

ONTDEK ONS FOODBOOK ⟶
























FOODSTATION
HAUTE
DOGS







































WENST U EEN ONVERGETELIJKE INDRUK TE MAKEN OP UW GASTEN?

Neem dan gerust contact met ons op.

Telefoon: +32 (0) 478 28 27 83
E-mail: event@denoven.be
Website: www.denoven.be

Den Oven
Bedrijvencentrum Hoek 76
2850 Boom

BTW: BE0423 738 164

