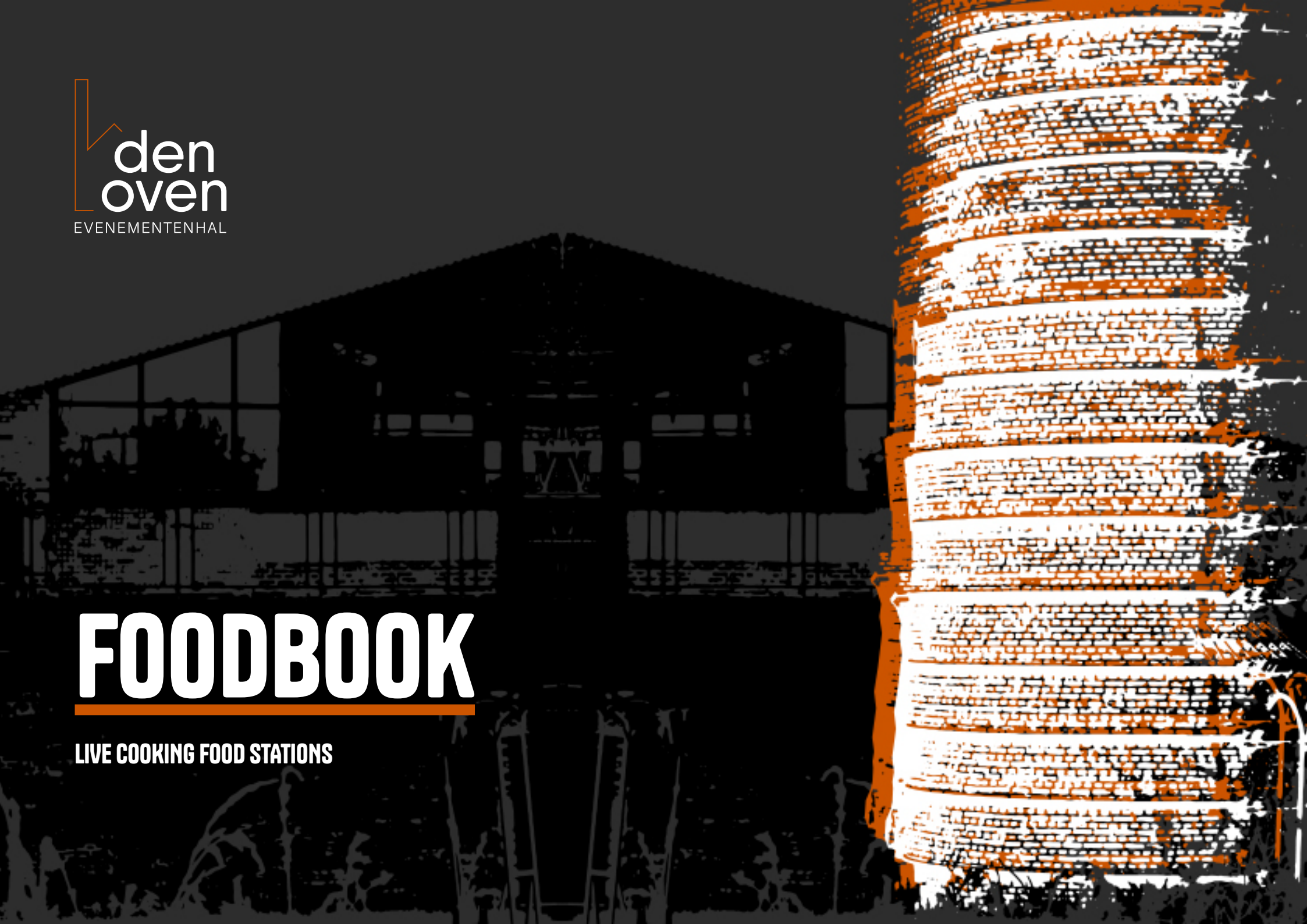
den oven
EVENEMENTENHAL

FOODBOOK

LIVE COOKING 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.



LIVE COOKING FOOD STATIONS

Op zoek naar catering met dat tikkeltje meer? Met onze **Live Cooking Food Stations** brengt u verschillende keukens samen op één event, en zien uw gasten hun gerecht vorm krijgen.

Onze chefs, butchers en grillmasters koken ter plaatse, recht voor de ogen van uw gasten. Van sissende grills en vurige vlammen tot vers gedraaide tartaar en een varken aan het spit: hier wordt eten **een beleving op zich**. Uw gasten ruiken, proeven en kunnen een praatje slaan met de chef.

Onze Food Stations zijn eigenlijk hippe foodtrucks, maar dan zonder motor en wielen. Met kwalitatieve producten, een leuke thematiek en **extra showelementen** tillen we het klassieke buffet naar een hoger niveau. Gegarandeerd een culinaire avond om nooit te vergeten.



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 – CRAFTSMEN 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.



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



BELGIAN CLASSICS

CONCEPT 001

Belgische klassiekers op uw bord stellen nooit teleur. Onze Belgische keuken biedt ontzettend veel mooie gerechten, en die zetten we graag in de verf.

Per Food Station werken we rond een **oer-Belgisch basisingrediënt**: rundsvlees, kip, garnaal, Noordzeevis en in het seizoen ook asperges. Alles is volledig vers bereid, en het warme gerecht **maken we telkens live voor uw gasten klaar**.

Indien gewenst gaan we nog een stapje verder en serveren we de klassiekers met **aangepaste Belgische bieren**. Wist u dat ons land ongeveer 1.500 biermerken telt? Van pils en trappist tot Vlaamse roodbruine bieren en geuze: onze bieren vindt u in alle kleuren, smaken en alcoholpercentages. **Er is een bier voor ieders smaak!**



BELGIAN CLASSICS

MENU



BUFFET 1: RUNDSVLEES

Twee bereidingen

- Steak tartare, à la minute gedraaid en afgewerkt met kwarteleitje, mosterdzaad en mayonnaise 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 biotomaten, slaatje met grijze garnalen en dressing
- Garnaalkroket, vers bereid met krokante peterselie

BELGIAN CLASSICS

MENU



BUFFET 4: NOORDZEE-VIS

- Brandade van gerookte Noordzeevis, met aardappel en tartaarsausje
- Gentse waterzooi, gemaakt van Noordzeevis met peterseliepuree



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, ...

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1:

Witloof in de oven

FINGERFOOD 2:

Ballekes in tomatensaus

LUXE AMUSE 1:

Konijn met pruimen

LUXE AMUSE 2:

Hoppescheuten (volgens seizoen)







THE CARVERY – CRAFTSMEN AT WORK

CONCEPT 002

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

Bij The Carvery draait alles 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 kleioven, de Kamado. Maar dan met hedendaagse kooktechnieken en materialen. Wist u dat het keramiek bijvoorbeeld mede ontwikkeld 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 van 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 vindt u 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 proeft u 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 het gewenste bijgerechtje zoals nacho's, coleslaw, gegrilde maïs, baked beans of chimichurri. Keuze uit:

- **Brisket Texas style**
- **Pulled chicken**
- **Traaggegaarde knolselder**

MENU

THE CARVERY

FOOD STATION 4

TARTARE À LA MINUTE

Drie orginele 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 die u niet snel vergeet! Onze butchers versnijden het heerlijke vlees en serveren het in knapperige pitabroodjes, met koolsla en topping naar keuze.

Als extraatje kunnen we het varken ook van een keurmerkstempel voorzien met uw 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 cress |
gel van de marinade en citrus

FINGERFOOD 1:

Meiknolletjes 'recht van het veld' | Piccalillicrème | maanzaad

FINGERFOOD 2:

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

LUXE AMUSE 1:

Oester | gerookte karnemelk | krokante kippenhuid | Oost-Indische kers

LUXE AMUSE 2:

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







WANDERLUST – AROUND THE WORLD

CONCEPT 003

We nemen u graag mee op een culinaire wereldtour… maar dan niet langs de platgetreden paden. We kiezen voor landen met **authentieke smaken** en brengen de kern van elke keuken samen in een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert.

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

Hebt u een bijzondere (professionele) band met een bepaald land? Dan maken we uiteraard graag **een menu op maat** van uw voorkeursland.



WANDERLUST – AROUND THE WORLD

MENU



INDIA

Pani puri

Tandoor butter chicken met pilau rice

Chai & rozenblaadjes dessert



VIETNAM

Goi cuon (springroll)

Vers bereide pho

Sticky rice



MAROKKO

Bastilla

Couscous - tajine

Keneffa



MEXICO

Sopa de lima

Churrascarias

Brigadeiros



DENEMARKEN

Smørrebrød met gerookte zalm

Flæskesteg (crispy pork)

Kanelsnegle (kaneelbroodje)



ISRAËL

Tabouleh met baba ganoush en hummus en pastrami

Shawarma en falafel

Sahlab



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 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

FOOD STATIONS

Liever een vlotte formule zonder live cooking? In ons foodbook **Food Stations** vindt u een overzicht van al onze verschillende stations. Een trendy alternatief voor de traditionele catering, met een selectie van verschillende keukens op één event.

Een Food Station is altijd een goed idee voor grotere groepen. Elk station heeft zijn eigen thema en smaken, van streetfood uit alle hoeken van de wereld tot Italiaanse klassiekers en gezonde, frisse gerechten. Zo kunnen uw gasten de hele avond rondlopen, proeven en ontdekken.

We tillen het klassieke buffet naar een hoger niveau met **kwalitatieve producten**, een leuke thematiek, eigentijdse bereidingswijzen en stijlvol gedecoreerde stations. Onze Food Stations zijn eigenlijk **hippe foodtrucks, maar dan zonder motor en wielen**: aan elk kraampje bestellen uw gasten hun favoriete gerecht.

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












































BENELUX
SUMMER SCHOOL
FESTIVAL
Welcome

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



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