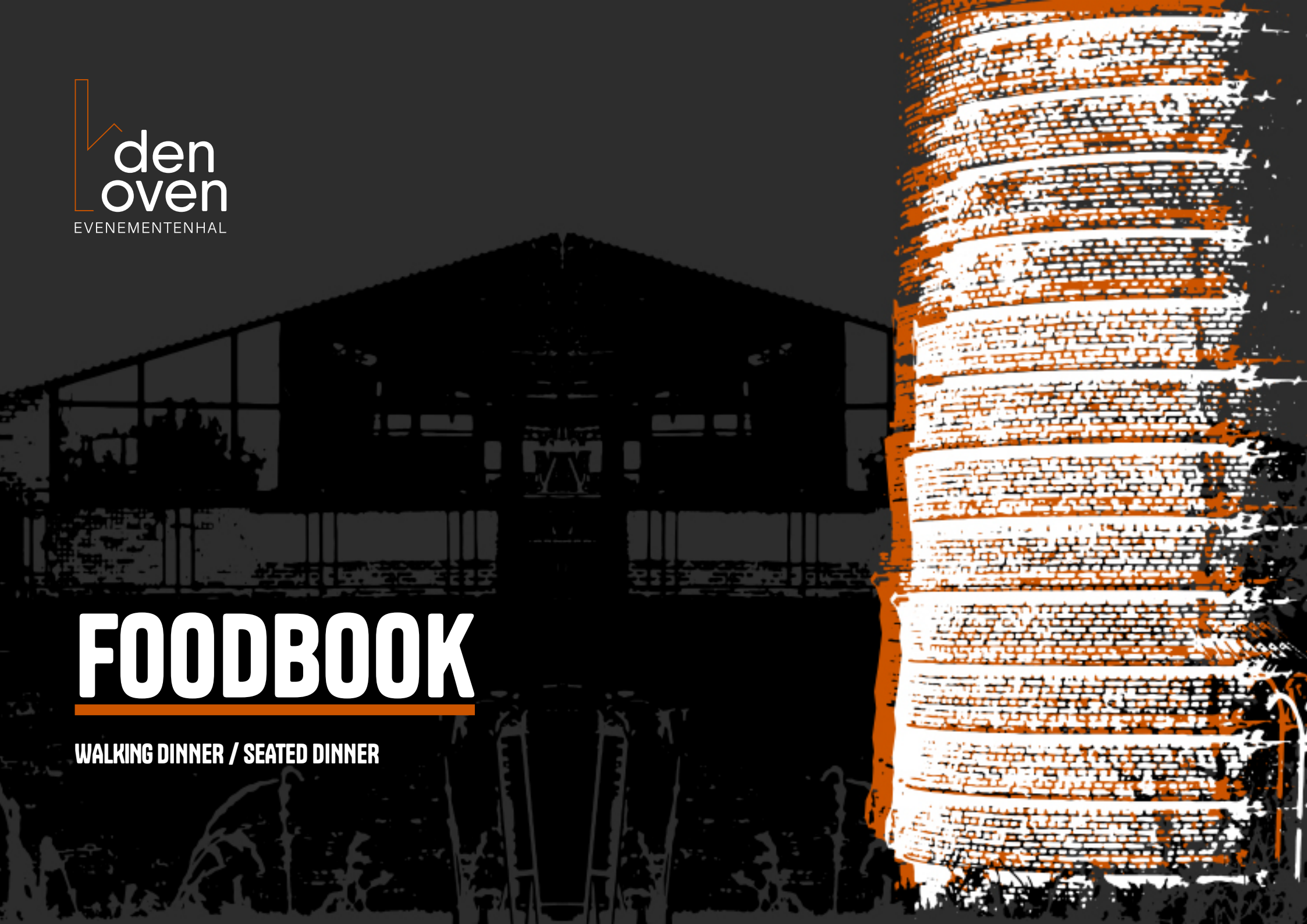
den oven
EVENEMENTENHAL

FOODBOOK

WALKING DINNER / SEATED DINNER



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

WALKING 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 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**.

CONCEPTEN

CONCEPT 001

GLITTER & GLAMOUR

Ervaar met dit menu de échte zin van het woord ‘feestmaaltijd’. Eat glitter and shine all day!



CONCEPT 002

GASTRONOMY DELUXE

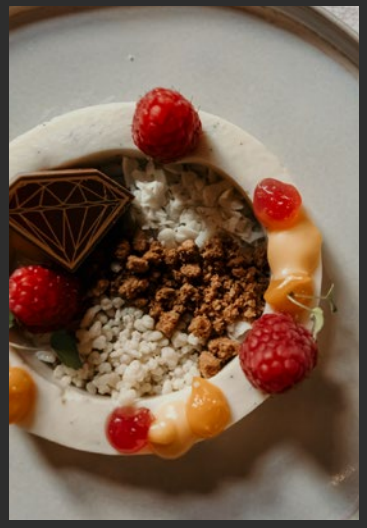
Bent u op zoek naar een exclusief maar betaalbaar menu? Deze gerechten zijn zijn love at first bite!



CONCEPT 003

DISCOVER ANTWERP

Antwerpen, de stad van Rubens, diamanten, mode, de haven, chocolade ... én lekker eten.



CONCEPT 004

BELGIAN CLASSICS RESTYLED

We hebben onze favoriete recepten onder de loep genomen en in een eigentijds jasje gestoken.



CONCEPT 005

GARDEN LOVERS

Met ons Garden Lovers menu bewijzen we u graag dat we niet altijd vlees nodig hebben om gastronomische gerechten te bereiden.



WALKING DINNER
SEATED DINNER



PRIJZEN (EXCL. BTW)

67,50 euro per persoon,
berekend op een groep vanaf 150 gasten
(+ € 5 p.p. voor groepen < 150 gasten,
prijzen op aanvraag voor groepen < 100 gasten)

GLITTER & GLAMOUR



CONCEPT 001

Ervaar met dit menu de échte betekenis van het woord ‘feestmaaltijd’. We zetten het gevoel van een uitbundige party om in **een culinair spektakel**: van shooters, glitter en glamour tot rokend droogijs en glinsterende presentaties.

Ontdek de magie van een onvergetelijk feest in combinatie met **pure gastronomie** die al uw zintuigen prikkelt. Trakteer uw gasten op een spetterende avond vol verrassingen. Bij de laatste hap is iedereen gegarandeerd in de juiste partymood. **Eat glitter and shine all day!**

GLITTER & GLAMOUR

MENU

VOORGERECHT

SMOKEY COQUILLE

Carpaccio coquille | mousse van bloemkool | gemarineerde bloemkoolrasp met oosterse tint | zeekraal | erwtencress | algenchips | algenkaviaar

TUSSENGERECHT

TIME FOR SHOTS!

Fregola sarda met tartaar van venkel, rode biet, appel en courgette | gerookte eend | crème van rode biet | zure room | hazelnoot | kroepoek van saffraan | paarse shiso |
shooter van venkel, rode biet, appelsap | schuim van yuzu

HOOFDGERECHT

SPARKLES/SPARKLES/SPARKLES

Gegrilde parelhoenfilet | gratin van aardappel met gepofte gerst | crème van erwtjes | edamameboontjes | groene asperge | gegrilde eryngii-champignon | hippoleaves | fond met steranijs

DESSERT

MIRROR, MIRROR ON THE WALL

Brownie van chocolade | textuur van witte chocolade | aardbei | framboos | gel van passievrucht |
quenelles van yoghurt | crumble van boterkoekjes |
pop candy | eetbaar bloemetje

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1: VIP

Eetbare cup | espuma van aardappel | zure room | cavi'art | algenpoeder

FINGERFOOD 2: PARTY SNACKS

Kroketje van zwezerik | dip van zoete aardappel met chili | pompoenpit

LUXE AMUSE 1: COSMOPOLITAN

V-glaasje | tartaar van tomaat | heldere gelei van garnaal en tomaat | handgepelde garnaaltjes | schuim van citroengras | crumble van mediterrane

LUXE AMUSE 2: OYSTER & CHAMPAGNE

Gillardeau oester | sabayon van champagne | gegratineerd | waterkersolie | masago




RETAIL
FORUM Belgium
20 years RFB



GASTRONOMY DELUXE



CONCEPT 002

Bent u op zoek naar een exclusief maar betaalbaar menu voor een bijzondere gelegenheid? Wilt u eens flink uitpakken voor uw gasten? Bij een onvergetelijk feest hoort immers onvergetelijk eten.
Luxeproducten in een betaalbaar menu: daar draait het om in ons Gastronomy Deluxe menu.

Beleef het gevoel van een diner in een luxerestaurant, zonder u zorgen te maken over het budget. Verwen uw gasten met onze gerechten en proef **de pure luxe en de liefde voor ons vak**. **Love at first bite!**

GASTRONOMY DELUXE

MENU

VOORGERECHT

CAVI'ART

Eetbare cup | zure room | tartaar van zeebaars |
crème van aardpeer | zeekraal |
poeder en krokantje van algen | cavi'art van zeewier

TUSSENGERECHT

KREEFT

Ravioli van kreeft | tartaar van selder en groene asperge | visbouillon |
schuim van miso en yuzu | druppels kruidenolie

HOOFDGERECHT

TRUFFEL

Rollade van parelhoen | farce van tartufata |
gratin van aardappel | crème van erwt | eryngii-champignon |
crumble van panko en hazelnoot | fond met truffel | pea cress

DESSERT

BLADGOUD

Aardbei | panna cotta van witte chocolade | gepofte rijst |
gel van absint | suikerspin | eetbaar bladgoud

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1: GANZENLEVER

Ganzenlever | vongole |
gele biet | popcorn | goudsbloem

FINGERFOOD 2: GANZENLEVER

Ganzenlever | beuling |
cup | appel-kaneel gel |
apple-blossom

LUXE AMUSE 1: OESTER

Oester | daikon | granité van
champagne en komkommer |
paarse shiso

LUXE AMUSE 2: OESTER

Oester | Lardo di Colonnata |
ponzu | amandel | blinq cress







DISCOVER ANTWERP



CONCEPT 003

Antwerpen: de stad van Rubens, diamanten, mode, de haven, chocolade… én lekker eten. De op één na grootste stad van België combineert historische charme met een moderne binnenstad en een van de grootste havens van Europa.

Midden 16de eeuw was Antwerpen zelfs een van de belangrijkste steden van Europa, en de thuisbasis van barokke superster **Pieter Paul Rubens**. Vandaag zijn de troeven van de stad haar levendige modescène, het bruisende uitgaansleven en de verrassende architecturale en culturele contrasten. **Al deze troeven ontdekt u in dit smaakvolle menu!**

DISCOVER ANTWERP

MENU

VOORGERECHT

HAVEN VAN ANTWERPEN: GOLDEN AGE

Panna cotta | gelakte en gerookte paling | eetbaar bladgoud | yuzugel | retro pot cavi'art | gouden panko | crumble van ras-el-hanout | goudsbloem | takje erwtenkers

TUSSENGERECHT

MODE: ANTWERPSE ZES

Romige tartaar van filet d'Anvers | bieslook | zure room | zwarte look | afgewerkt met 6 verschillende krokante laagjes | kleurrijk schuim: rode biet | zwarte look | wortel | dragon | zure room | pastinaak

HOOFDGERECHT

PIETER PAUL RUBENS: BRILJANT & VERRASSEND

Gebakken kwartelfilets | sprenkels van hollandaise geparfumeerd met triple d'Anvers | koolrolletje met truffel | crème van champignons met truffel | kroketje van gekonfijte kwartelpootjes | aardappelgratin

DESSERT

DIAMONDS ARE A GIRL'S BEST FRIEND

Chocoladediamant | cirkel van romige yoghurt | gel van passievrucht | crumble van hazelnoot en speculoos | rasp van witte chocolade | takjes honingcress

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1: ANTWERPS HANDJE

Ganzenlever | beuling | cup | appel-kaneel gel | apple-blossom

FINGERFOOD 2: KATHEDRAAL

Een rechtopstaande krokante koker met tartaar van filet d'Anvers | espuma van gerookte scamorza | tomatencrumble

LUXE AMUSE 1: DE SCHELDE

Panna cotta van groene kruiden en zeekraal | gebrande makreel | zure room | zeebessen | cavi'art

LUXE AMUSE 2: DE KONINCK

Gebakken en gelakte zwezerik | venkel | krokante hazelnoot | sabayon van De Koninck






CAVIAR

BELGIAN CLASSICS RESTYLED

CONCEPT 004

De Belgische keuken staat bekend om haar bourgondische karakter en de vele klassiekers die we allemaal kennen. Door de rijke geschiedenis van ons land vindt u er bovendien een grote verscheidenheid aan invloeden. Wie denkt aan **'lekker Belgisch'**, denkt aan mosselen met frietjes, asperges op z'n Vlaams, stoofvlees, witloofrolletjes in kaassaus…

En waarom niet eens experimenteren met die heerlijke klassiekers uit grootmoeders keuken? We hebben onze favoriete recepten onder de loep genomen en **in een eigentijds en eigenwijs jasje** gestoken. **Klassiek hoeft dus zeker niet saai te zijn!**



BELGIAN CLASSICS RESTYLED

MENU

VOORGERECHT

STEAK TARTAAR

Mayo van dragon | kwartelei | chips van pastinaak |
verse tuinkruiden | mosterdzaad

TUSSENGERECHT

TOMAAT CREVETTE

Panna cotta van bisque | grijze garnaaltjes | gepofte kerstomaat |
gemarineerde groene tomaat | zure room |
gel van Bloody Mary | waterkers | gepofte quinoa
(optie: shooter van bloody mary)

HOOFDGERECHT

VIDEE

Rollade van parelhoen met farce van tartufata |
gratin van aardappel | crème van waterkers | gebakken eryngii in
kalfsfond | hollandaisesaus | krokantje van bladerdeeg

DESSERT

DAME BLANCHE

Quenelle van tonkaboon en vanille | brownie van pure chocolade |
crumble van sigarenkoekjes | stengels van witte chocolade |
crème van gezouten karamel

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1: WITLOOF

Gegrild miniwitloof |
crème van ham |
crumble van oude kaas

FINGERFOOD 2: BALLEKES IN TOMATENSAUS

Gehaktballetje gepaneerd met
crumble van tomaat |
dip van selder en mierikswortel

LUXE AMUSE 1: ASPERGES

Slaatje van witte asperges |
geraspt ei | gerookte forel |
dressing van gerookte boter en
karnemelk | goudsbloem

LUXE AMUSE 2: KONIJN MET PRUIMEN

Gegrilde konijnfilet |
gel van pruimen |
crumble van hazelnoot |
paarse shiso







GARDEN LOVERS

CONCEPT 005

Er was een tijd dat het idee om vegetariër of veganist te worden een daad van rebellie leek, waarbij men niet altijd op veel begrip kon rekenen. Gelukkig veranderen de tijden. De nood aan **vegetarische en veganistische menu's** neemt steeds toe. Met ons Garden lovers-menu bewijzen we u graag dat we **niet altijd vlees nodig hebben om gastronomische gerechten** te bereiden. Door groenten en fruit de hoofdrol te geven in dit menu zal u verrast zijn van de smaakbommetjes die we gerecht na gerecht uitserveren. **Welkom in onze proeftuin!**



GARDEN LOVERS

MENU

VOORGERECHT

EEKHOORNTJESBROOD

Fregola sarda | courgette | appel | gember-sesamolie |
miso-yuzu | gebakken eekhoorntjesbrood |
crème van cashew | chips van pastinaak | takje Thaise basilicum

TUSSENGERECHT

RODE BIET

Tartaar van gerookte rode biet | pistacheolie | amandelnoten |
gemarineerde beukenzwammetjes | crème van umeboshi |
espuma van burrata | eetbaar bloemetje

HOOFDGERECHT

GROENE ASPERGE

Gegrilde groene asperge | edamameboontjes |
crème van erwt en vanille | gratin van aardappel | gebakken kwarteleitje |
saus op basis van truffel | takje pea cress

DESSERT

CHEESECAKE

Cheesecake met witte chocolade |
traag gegaarde rabarber in witte thee |
gefrituurde glasnoedels | gel van bloedappelsien

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1: WORTEL

Cup met crème van wortel en
olijfolie | snijbonen | kokos |
crumble van pecan |
getoaste boter

FINGERFOOD 2: AARDPEER

Aardpeersoepje |
selderijolie | smokey tempura van
trompette de l'amour

LUXE AMUSE 1: GEITENKAAS

Gegrilde gele courgette |
geitenkaas |
brunoise van nashipeer |
kroepoek van saffraan

LUXE AMUSE 2: TRUFFEL

Pasta van koolrabi |
parmezaanschuim |
verse truffel







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 ongedwongen formule waarbij uw gasten zelf hun gerechtjes kiezen? 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.

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 en stijlvol gedecoreerde stations. Onze Food Stations zijn eigenlijk **hippe foodtrucks, maar dan zonder moto en wielenr**.

ONTDEK ONS FOODBOOK ⟶

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 ⟶






BOSCH













































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

