



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Amuses:

Ons assortiment wordt aangepast volgens seizoen, marktaanbod en inspiratie van de chef.

3 koude amuses

3 warme amuses

2 koude, 2 warme amuses

Voorbeeld:

Ceviche van zeebaars, pancetta, sjalot, guacamole

Tartaar van Haspengouw beef, Avruga, dragonmayo

Kreeftenbisque, tramezzone, rouille, venkel

Kibbeling, remoulade, peterselie, citruscrème

Tafelgourmandises:

Deze knabbeltjes zijn de ideale partner aan jouw praattafel.

Groentenchips, gerookte paprika, thai-coco-dip

Naanbrood met verse raitadip

Nacho, chilicheesdip, jalapeno, guacomole

Focaccia, al ragu, pesto, mozzarella

Charcuterieplankje met grissini's

Cocktailshrimps 'bloody mary'

Vanaf 10 personen

Receptiepakketten:

Tasty:

Tafelgourmandises keuze uit 3 stuks

Voorbeeld:

Nacho, chilicheesdip, jalapeno, guacomole

Focaccia, al ragu, pesto, mozzarella

Charcuterieplankje met grissini's

Dranken:

Cava Celebrandum brut

Witte wijn Cuvee "C" chardonnay

Rode wijn Chateau Fontareche Merlot

Vruchtensap van de streek pipo appel, appel-kers, framboos

Waters bruisend/plat

Duur: 2 uur

Duur: 3 uur

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Porselein, glaswerk en serveermaterialen inbegrepen

Vanaf 20 personen

Upgrade champagne op aanvraag

In style:

1 tafelgourmandise volgens seizoen*

Voorbeeld:

Nacho, chilicheesdip, jalapeno, guacamole

Amuses

2 koude amuses

Voorbeeld:

Ceviche van zeebaars, pancetta, sjalot, guacamole

Tartaar van Haspengouw beef, Avruga, dragonmayo

1 soep amuse

Voorbeeld:

Kreeftenbisque, tramezzone, rouille, venkel

1 warme amuse

Voorbeeld:

Kibbeling, remoulade, peterselie, citruscrème

1 dessert amuse

Voorbeeld:

Chocolade mousse , mousse van yuzu en praline , speculoos

Dranken:

Cava Celebrandum brut

Witte wijn Cuvee "C" chardonnay

Rode wijn Chateau Fontareche Merlot

Vruchtensap van de streek pipo appel, appel-kers, framboos

Waters bruisend/plat

Duur: 2 uur

Duur: 3 uur

Porselein, glaswerk en serveermaterialen inbegrepen

Upgrade champagne op aanvraag

Vanaf 20 personen

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Walking dinner:

Voorbeeld in style walking dinner:

2 koude amuse hapjes

Voorbeeld:

Huisgemarineerde zalm, radijs, biet, koolrabi, rammenas

Tartaar van gamba, kerrie, pompoen, dille, peterselie, wasabi, sesam

1 soep of 1 koud gerecht

Voorbeeld:

Grijze garnalen, tomaat, basilicum, quinoa, krokant van spinazie

Doperwt, courgette, basilicum, buikspek

1 visgerecht

Voorbeeld:

Coquilles, breydel, jonge spinazie, mousseline aardappel, artisjok

1 vleesgerecht

Voorbeeld:

Runds, tuinboon, groene asperge, oesterzwam, fondant aardappel, rozemarijn

1 dessert

Voorbeeld:

Valrhona chocolade , mousse van yuzu, praline , speculoos

In style

2 amuse hapjes v/d chef

1 soep of 1 koud gerecht

1 visgerecht

1 vleesgerecht

1 dessert

Dranken:

Cava Celebrandum brut

Witte wijn Cuvee "C" chardonnay

Rode wijn Chateau Fontareche Merlot

Vruchtensap van de streek pipo appel, appel-kers, framboos

Waters bruisend/plat

€ p.p. t.e.m. dessert

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Exquisite:

- 3 amuse hapjes v/d chef
- 1 koud gerecht
- 2 visgerechten
- 1 vleesgerecht
- 1 Dessert of dessertbuffet

Dranken:

- Cava Celebrandum brut
- Witte wijn Cuvee "C" chardonnay
- Rode wijn Chateau Fontareche Merlot
- Vruchtensap van de streek pipo appel, appel-kers, framboos
- Waters bruisend/plat
- € p.p. t.e.m. dessert

Koude gerechten:

- Grijze garnalen, tomaat, basilicum, quinoa, krokant van spinazie
- Tataki van tonijn, kruidenmayo, sesam, nori, radijs, avocado
- Carpaccio van Holstein, tomaat, basilicum, pijnboompitten, parmezaan
- Huisgemarineerde zalm, opgelegde ui, zure room, mierikswortel, sinaas
- Ceviche van coquilles, pistache, coco's, chili, duindoornbes, rammenas
- Zeebaars, gemarineerde venkel, tomaat, jalapenomayo, sjalot, salsa
- Salade van krab, peterselie, appel, kerrie, ponzu, quinoa

Warme gerechten:

Vis:

- Gebakken coquilles, witloof, salie, pastinaak, pancetta
- Fiduea, vongole, spinazie, chorizo
- Kabeljauw, mossel, prei, selder, karnemelk
- Zeebaars, aardappel, zeekraal, groene asperge, groene kruiden, bergamot
- Roodbaars, courgette, thijm, kerstomaat, bouillabaisesausje
- Mosselen, citroengras, coco's, paksoi, soya, kool
- Heek, waterkers, spinazie, kokkel, kokosmelk

Vlees:

- Lam, gelakte aubergine, tarwecouscous, wortel, honing-tijm
- Varken, puree van shiitake, beukenzwam, mousseline van aardappel, sherry
- Parelhoen, groene kool, artisjok, sjalot, Fontenay aardappel
- Runds, tuinboon, groene asperge, oesterzwam, fondant aardappel, rozemarijn

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Hoevekip, artisjok, duxelle van champignon, cevenne ui, raapjes
Eend, gekonfijte biet, groene boontjes, pancetta, bosbes
Gegrild buikspek, kruidenblini's, chinese kool, jonge wortel

Desserten:

Valrhona chocolade , mousse van yuzu, praline , speculoos
Chocolade, passievrucht, karamel, citrus
Kokosnoot, bosaardbei, limoen, vanille, zanddeeg
Chocolade, sanshopeper mango, praline
Chocolade, biscuit, krokant, caramel sale
Praline, chocolade, speculoos, yuzu
Framboos, bladerdeeg, vers fruit, beierse crème

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



Diner privé

Bedrijfs- of privéfeest, groots spektakel of een intiem avondfeest... Elk evenement is anders. En toch ook weer niet. Het maakt niet uit wat uw gelegenheid, locatie of budget is, een aangepaste en verzorgde catering is altijd één van de essentiële factoren die bepalen of uw gasten met een goed gevoel naar huis gaan. Met een Diner Privé ontdekt u de luxe van écht gastronomisch maatwerk met oog voor het specifieke karakter of thema van uw feest. Flexibele capaciteit, chefs die zich inleven in uw stoutste verwachtingen, een diner privé staat garant voor hoogkwalitatieve gerechten en professionele bediening.

Diner:

Voorbeeld:

3 amuses van de chef

Huisgemarineerde zalm, radijs, biet, koolrabi, rammenas

Tartaar van gamba, kerrie, pompoen, dille, peterselie, wasabi, sesam

Kreeftenbisque, tramezzone, rouille, venkel

Aperitiefsuggestie: Blossm gin maribelle, sinaas, fevertree clementine, venkel

Framboos, jonagold, blauwebessensiroop, fevertree aromatic

Voorgerecht:

Zeetong, krokante krab, waterkers, hazelnoot, groene asperge, mousseline

Wijnsuggestie: Saumur "Les Moulins de Turquant" 2016 – Domaine Couly-Dutheil

Tussengerecht:

Gegrilde kreeft, tomaat, venkel, bouillabaise jus, bearnaise van schaaldieren

Wijnsuggestie: Pinot Gris "Celtique" – Domaine Bideau-Giraud 2016

Hoofdgerecht:

Haspengouw rund, groenten van het moment, pommes pont neuf, jus merlot

Wijnsuggestie: Nero Oro Appassimento 2016

Dessert:

Kokosnoot, bosaardbei, limoen, vanille, zanddeeg

Koffie met mignardises – petit fours

3 amuses van de chef

Voorgerecht

Tussengerecht*

Hoofdgerecht

Dessert

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Dranken:

Aperitief

Aangepaste witte wijn

Aangepaste rode wijn

Water plat/bruis

Koffie

Voorgerechten:

Coquille, venkelolie, pancetta, sjalot, avocado, peterselie

Schelvis, prei, wilde spinazie, hollandaise, yuzu

Zetong, krokante krab, waterkers, hazelnoot, groene asperge, mousseline

Tartaar van Haspengouw rund, gamba, pecorino, basilicum, kaviaar

Tussengerechten:

Gegrilde coquille, crème van paddenstoelen, artisjok, gevogeltejus

Wilde Zeebaars, aardappel, zeekraal, groene asperge, groene kruiden, bergamot

Gegrilde kreeft, tomaat, venkel, bouillabaise jus, bearnaise van schaaldieren

Parelpasta, zwarte truffel, zwezerik, compté

Hoofdgerechten:

Haspengouw rund, groenten van het moment, pommes pont neuf, jus merlot

Melklam, sjalot, aubergine, puntpaprika, courgette, mousseline

Gevogelte uit Bresse, jonge knolletjes, aardpeer, artisjok

Tarbot, gerookte aardappelcrème, tuinboon, groene asperge, tomaat, bouillabaise

Desserten:

Valrhona chocolade , mousse van yuzu, praline , speculoos

Chocolade, passievrucht, karamel, citrus

Kokosnoot, bosaardbei, limoen, vanille, zanddeeg

Chocolade, sanshopeper mango, praline

Chocolade, biscuit, krokant, caramel sale

Praline, chocolade, speculoos, yuzu

Framboos, bladerdeeg, vers fruit, beierse crème

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Luscious booths:

Met onze luscious booths breng je een uitgebreid kader verspreid over diverse standen. Vis, vlees, vege of pasta. Dit concept is door zijn veelzijdigheid uiterst geschikt voor zowel privé als bedrijfsevents. Met onze professionele bediening en onze gepassioneerde chefs haal je met de luscious booths gegarandeerd een eye-catcher in huis.

Booth : You are the only fish in the sea for me

Huisgemarineerde zalm, radijs, biet, koolrabi, rammenas, dille
Roodbaars, courgette, aubergine, kerstomaat, bouillabaisesausje
Zeebaars, aardappel, zeekraal, groene asperge, groene kruiden, bergamot

Booth : So we meat again

Van de grill:
Haspengouw beef tussenrib
Parelhoen, tijm, citroen
Premium beef burger, cheddar, rangedressing, smoked onion
Selectie van seizoensgroenten en sauzen
Diverse aardappelgarnituren

Booth: I am vegan and I like it

Quiche, spinazie, pijnboompitten, honing, frisse salade
Pad thai, noodles, chili, soya, pinda, lente-ui, paprika, paksoi
Taco Taco chili sin carne, wortel, kikkererwt, linzen, salsa, cheddar, guacamole

Booth: Pasta la vista, baby

Strozzapreti al ragù misto
Canneloni, spinazie, roomsaus, mozzarella
Orechiette, Italiaanse gehaktballetjes, cherrytomaat, pancetta

2 standen

3 standen

4 standen

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



A trip around the world

Met deze voltreffer breng je alle uithoeken van de wereld op je event. Verspreid over diverse standen laten we jullie kennis maken met de veelzijdigheid van de 4 windstreken. Zuiderse flair met Italië, Spanje of Mexico. Oost-west thuis best met België. Dit concept is door zijn veelzijdigheid uiterst geschikt voor zowel privé als bedrijfsevents. Met onze professionele bediening en gepassioneerde chefs haal je met 'a trip around the world' zeker een vast een voltreffer in huis.

Italia:

Kalfs, tonijn, koningskapper, rucola

Lasagna al forno, gehakt, prosciutto, mozzarella, spinazie

Saltimbocca van kalfs, geroosterde tomaat, linguine, parmezaan, salie

España:

Paella Valenciana, kip, zeevruchten, bombarijst

Patatas bravas, aioli, buikspek, tomaat

Pinchito, ensalada, geroosterde paprika, aioli

België:

Oostendse garnaalkroketten, peterselie, citroen, frisse salade

Vol au vent, bladerdeeg, frietjes

Huisbereide gehaktballetjes in tomaten – of Luikse saus

France:

Salade niçoise, Gegrilde tonijn, groene boontjes, croutons, ei, tomaat

Quiche Lorraine, spek, prei, champignons, peterselie

Bouillabaisse "comme il faut" , toast, rouille

Mexico:

Chili con carne, rundsgehakt, rode bonen, rijst, yoghurt, koriander

Quesadilla, cheddar, gehakt, tomaat, lente-ui, guacamole

Burrito, kip, mais, wortel, limoen, curry, avocado, ijsbergsla

Japan:

Dagverse sushi's huisbereid.

Nigiri, sashimi, maki, uramaki, temaki

Thailand:

Wij bereiden ter plekke een uitgebreid gamma van gerechten in de wok.

De basis is vis, varkensvlees en kip. Verder wordt er gebruik gemaakt van een groot assortiment groentjes zoals sojascheuten, basmatirijst, wortel, broccoli, paksoi, chinese kool, sjalot, peulvruchten,...

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

- 2 landen
- 3 landen
- 4 landen.

Classics take away:

- Vlaamse stoverij
- Vol au vent
- Balletjes in tomaten
- Balletjes in Luikse saus

Lobster take away:

- | | | |
|--|-------|-------|
| | 450gr | 900gr |
| Kreeft gratineerd, tomaat, basilicum, burrata | | |
| Kreeft, dragonboter, salie, fijne groentjes | | |
| Kreeft, bouillabaisse Royale (vongolé, scheermessen,...) | | |

Soepen:

- Tomaat, wortel, gehaktballetjes €/liter
- Graanmosterd, knolselder, Mechelse koekoek €/liter
- Butternut, gerookte paprika, chorizo €/liter
- Doperwt, courgette, basilicum, buikspek €/liter
- Broccoli, spinazie, zure room €/liter
- Doperwt, courgette, basilicum, buikspek €/liter
- Witloof, prei, waterkers, grijze garnalen €/liter
- Bisque, grijze garnalen, venkel, saffraan €/liter

Seizoenssoepen:

- Asperge, peterselie, amandel, parmaham €/liter
- Boschampionns, knolselder, pancetta €/liter

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



Koude buffetten

Tasty buffet:

Van de slager:

Geroosterde kippendijtes, sesam, pijpajuin, hotsauce

Belgisch Witblauw rosbeef, rucola, parmezaan, pijnboompitten, zongedroogde tomaat

Ardeens varkensgebraad, picklemayo, groene boontjes, ei, croutons

Van de visboer:

Gerookte zalm, rode biet, radijs, rammenas, dille

Gepocheerde zalmhaas, groene asperges, remoulade, zuurdesem, ei, tuinkers, kervel, peterselie

Saladbar:

Sucrine, asperges, tomaat, komkommer, radijs, beenham, ei, dragondressing

Jonge boontjes, mange tout, quinoa, spek, sjalot, walnoot, honing/mosterd

Parelcouscous, kerstomaat, tomatade, aubergine, courgette, parmezaan

Farfalle, range dressing, pancetta, wortel, mais, platte peterselie, perzik

Rode kool, witte kool, wortel, kasha, dressing, peterselie, postelein

Salade russe, ei, aardappel, erwt, wortel

Huisbereide tartaar

Verse cocktailsaus

Italia fredo:

Carpaccio, tomaat, basilicum, pijnboompitten, parmezaan

Sucrine, geroosterde kip, parmezaan, olijven, tonijn, sjalot, croutons,

Salade van artisjok, geroosterde paprika, aubergine, tomaat, courgette, salsa verde

Kalfsvlees, tonato, appelkapper, rucola, kerstomaat

Geroosterde tonijn, tomatensalade, kappers, zongedroogde tomaat, platte peterselie

Involtini, Parmaham, mozzarella, aubergine, basilicum, pesto

Geroosterde bimi, balsamico, sesamzaad, pijpajuin, pancetta

Focaccia, tomaat, pesto, coppa, basilicum

Dun gesneden zeebaars, pancetta-sjalot vinaigrette, gekonfijte cherrytomaat

Gegrilde tigergarnalen, parelpasta, aglio e olio, parmezaan, rucola

Penne, pittige worst, tomaat, tomatade, basilicum

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

In style:

½ babykreeft, sucrine, postelein, kwartelei, cocktail, tomaat
Gerookte zalm, rode biet, radijs, rammenas, dille
Grijze garnalen, tomaat, bieslook, dille, cocktail
Rosbief, basilicum, foccacia, parmezaan, tomaat, peterselie-olie
Kalfsvlees, tonato, appelkapper, rucola, kerstomaat
Sucrine, asperges, tomaat, komkommer, radijs, beenham, ei, dragondressing
Jonge boontjes, mange tout, quinoa, spek, sjalot, walnoot, honing/mosterd
Parcelcouscous, kerstomaat, tomatade, aubergine, courgette, parmezaan
Farfalle, range dressing, pancetta, wortel, mais, platte peterselie, perzik
Rode kool, witte kool, wortel, kasha, dressing, peterselie, postelein
Salade russe, ei, aardappel, erwt, wortel
Huisbereide tartaar
Verse cocktailsaus

Fruit de mer:

½ kreeft canadese kreeft
Oesters Zeeuwe creuse 3 st.
Gamba's 16/20
Langoustines
Seizoensschelpen (vongolé, tapijt, ...)
Ongepelde grijze garnalen
Tigergarnalen
Jonge salade, tomaat, ei, komkommer, wortel
Citroentjes
Huisbereide tartaar
Verse cocktailsaus

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



Combi buffetten

Italia fredo y caldo:

Fredo:

Carpaccio, tomaat, basilicum, pijnboompitten, parmezaan
Sucrine, geroosterde kip, parmezaan, olijven, tonijn, sjalot, croutons,
Kalfsvlees, tonato, appelkapper, rucola, kerstomaat
Geroosterde tonijn, tomatensalade, kappers, zongedroogde tomaat, platte peterselie
Involtini, Parmaham, mozzarella, aubergine, basilicum, pesto
Focaccia, tomaat, pesto, coppa, basilicum
Dun gesneden zeebaars, pancetta–sjalot vinaigrette, gekonfijte cherytomaat

Caldo:

Zeebaars van de grill, auberginekaviaar, kerstomaat, krieltjes uit oven
Saltimbocca van kalfs, geroosterde tomaat, linguine, parmezaan, salie.

In style k&w:

Koud:

Salade van babykreeft, sucrine, postelein, kwartelei, cocktail, tomaat
Grijze garnalen, tomaat, bieslook, dille, cocktail
Gerookte zalm, rode biet, radijs, rammenas
Sucrine, asperges, tomaat, komkommer, radijs, beenham, ei, dragondressing
Rosbief, basilicum, foccacia, parmezaan, tomaat, peterselie–olie
Jonge boontjes, mange tout, quinoa, spek, sjalot, walnoot, honing/mosterd

Warm:

Kabeljauwhaasje, spinazie, bloemkoolcouscous, cherytomaat, puree, waterkers
Mechelse koekoek, groene asperge, doperwt, snijboon, jonge wortel, jus, boterkrieltjes

Breugel:

Van de slager:

Gehaktbrood, peterselie, sjalot, krikjes W
Luikse zwarte en witte pens, chutney van appel W
Ardeens spek, rode kool W
Stoemp van savooi, champignon, spruit, spek W
Vers gemalen rundsgehakt, zoetzure groenten, vinaigrette K
Gelakte kippenbout, Loonse siroop K

Saladbar:

Jonge kropsalade, bieslook, spek, vinaigrette
Tomaat, pijpajuin, gemarineerde sjalot

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Groene boontjes, luikse siroop, Brugse kaas
Boerenaardappelsalade, beenham, ei, augurk, zilverui, peterselie
Picklesmayo
Graanmosterdressing

Warme buffetten

Warm buffet In style

Vis:

Kabeljauwhaasje, spinazie, bloemkoolcouscous, cherrytomaat, puree, waterkers
Roodbaarsfilet, fregola, paprika, aubergine, tomaat, courgette
Pladijsfilet, tuinbonen, spinazie, groene asperge, mousseline, citrus
Zeebaars, aardappel, zeekraal, groene asperge, groene kruiden, bergamot
Tigerscampi's, artisjok, ratatouillegroenten, parelcouscous
Dorade, venkel, grijze garnaal, bouillabaise, fontenayaardappel

Vlees:

Lamsrollade, gekonfijte aardappel, aubergine, tomaat, ras el hanout
Gegrild kalfsvlees, citroenpeterselieboter, risotto ,ricotta , spinazie, artisjok
Varkensfilet, beenham, appenzeller, salie, duxelle, witloof, mousseline
Mechelse koekoek, groene asperge, doperwt, snijboon, jonge wortel, jus, boterkrieltjes
Holsteinrund, pommes-pont neuf, groene kool, knolselder, duxelle, jus
Souvlaki, kritharaki, tomaat, wortel, courgette, feta, rozemarijn

Pasta/Risotto:

Linguine, tigergarnaal, schaaldierenbisque, piment
Penne, shiitake, oesterzwam, beukenzwam, pancetta
Linguine, vongelé, tomaat, witte wijn, look
Spaghettini, ragù, tomaat, pancetta, pecorino, chili
Cannelloni, ricotta, spinazie, prosciutto, kerstomaat
Spaghetti, truffel, bechamel, parijse champignon
Risotto, seizoenschampignons, buikspek
Risotto, inktvis, mosselen, chili, selder

3 gerechten naar keuze

4 gerechten naar keuze.

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



Warm buffet classics:

Scampi diabolique, lintpasta
Normandische tongrolletjes, grijze garnalen, mosselen, peterselie-aardappel
Paling in't groen, spinaziepuree
Gentse Waterzooi, puree
Vol au vent van de chef met bladerdeegkoekje
Stoofvlees op grootmoeders wijze, krieltjes uit de oven
Coq au vin "comme il faut"
Orloffgebraad, champignonsroomsaus, pommes duchesse
Konijn op aloude Vlaamse wijze, pommes duchesse
Kalkoengebraad, druivensausje, rösti
Ossentong in Madeirasaus, gegratineerde puree
Gegratineerde witloof met Breydelham en mornaysaus, puree
Handgerolde bouletjes in Luikse saus, puree
Asperges a la flamande, natuuraardappel

3 gerechten naar keuze
4 gerechten naar keuze.

Pasta buffet :

Lasagne The Cooking: bolognaise, spinazie, ham, tomaat
Penne wodka: getomateerde roomsaus, kappers, pancetta, pecorino
Rigatoni con carne: getomateerde roomsaus, kalfsgehakt, bladpeterselie
Pappardelle met seizoenspaddestoelen: roomsausje, sjalot, paddestoelen, parmezaan
Linguine scampi: tigerscampi's, lichte pikante tomatenroomsaus, gedroogde olijf
Spaghetti all'amatriciana: olijven, spekblokjes, parmezaan
Penne alla palmeritana: aubergine, tomatensaus, mozzarella, parmezaan
Orechiette met Italiaanse gehaktballetjes: rundsgehaktballetjes, tomatensaus, parmezaan
Tortellini met Parmaham: mornaysausje, champignons, snippers Parmaham, platte peterselie
Spaghetti vongole: getomateerde witte wijnsaus, venusshellpen, platte peterselie
Canneloni spinaci: ricotta, spinazie, gerookte zalm
Rigatoni met kip, spek, courgette, tomaten-basilicumsaus
Conchiglie 4 formaggi: gorgonzola, taleggio, parmezaan, emmentaler
Spaghetti bolognaise: runds-varkengehakt, tomatensaus, groentenmelange

3 gerechten naar keuze.
4 gerechten naar keuze

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



Grillades

BBQ Classic

Keuze uit 3 stukken vlees:

Vlees:

Worst (varkens, peterselie, sjalot)

Kotelet (varkens, gemarineerd)

Brochette (varkens, ui, gemarineerd)

Kippenbout (kip, gemarineerd)

Spareribs (varkens, gemarineerd)

Witte worst (varkens, peterselie)

Spekfakkel (varkens, dry rub)

Hamburger (varkens, runds)

Kalkoenbrochette (kalkoen, paprika, gemarineerd)

Tournedos (runds, gemarineerd)

Cote à los Haspengouw rund

Vis:

Zuiderse vispapillot (zeebaars, venkel, spinazie, tomaat, ...)

Brochette van tigerscampi (scampi, look, mediterrane marinade)

Vegetarisch:

Vegeburger

Vegesteak

Vegebrochette (kerstomaat, champignon, paprika, courgette, aubergine,...)

Gevulde courgette (mozzarella, sjalot, paprika, champignon,...)

Saladbar:

Sucrine, asperges, tomaat, komkommer, radijs, beenham, ei, dragondressing

Jonge boontjes, mange tout, quinoa, spek, sjalot, walnoot, honing/mosterd

Parelcouscous, kerstomaat, tomatade, aubergine, courgette, parmezaan

Salade van kerstomaat, bocconcini, rucola, parmezaan, basilicum

Farfalle, range dressing, pancetta, wortel, mais, platte peterselie, perzik

Rode kool, witte kool, wortel, kasha, dressing, peterselie, postelein

Salade russe, ei, aardappel, erwt, wortel

Huisbereide tartaar

Verse cocktailsaus

Het buffet wordt voorzien van broodjes (2 stuks/persoon).

Kinderpakketten: (3 – 12 jaar)

1 st/kind

2 st/kind

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Italian Style Grill

Tagliata van Haspengouw beef

Arrosticini's

Italian meatballs Napolitona

Zeebaars, vongolé , tomaat, zeekraal

Tigerscampi, cherrytomaat, chili, alio

Saladebar:

Focaccia met tomatade, salsiccia, tomaat, rozemarijn

Kriel, zoete aardappel, pancetta, tomaat, ajuin, salie, rozemarijn

Mozzarella quesadilla, tomaat, tomatade, gegrilde courgette, parmaham

Aubergine parmigiana, spinazie, mozzarella, tomaat

Sucrine, tomaat, komkommer, tonijn, gegrilde kip, parmezaan

Salade van bocconcini's, kerstomaat, basilicum, pecorino

Carpaccio van seizoenstomaten, salsa verde

Tortellini, groene pesto, pijnboompitten, tonijn, rucola

Parelcouscous, kerstomaat, tomatade, aubergine, courgette

Strozzapreti, courgette, tuinbonen, tonato verde

Italiaanse broodsoorten (stromboli, focaccia, ciabatta, steenoven, ...)

Mediterraanse saus

Salsa amatriciana

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Deluxe BBQ

Côte a los haspengouw beef

Dry aged beef burger, brioche bun, range dressing, salade

Mechelse koekoek, kruidentuiltje, rozemarijn, look, tijm

Zeebaars, kerstomaat, spinazie, bouillabaisesaus

Gegrilde gamba's, kruidenboter, tomatensalsa

Saladebar:

Sucrine, asperges, tomaat, komkommer, radijs, beenham, ei, dragondressing

Jonge boontjes, mange tout, quinoa, spek, sjalot, walnoot, honing/mosterd

Parelcouscous, kerstomaat, tomatade, aubergine, courgette, parmezaan

Salade van kerstomaat, bocconcini, rucola, parmezaan, basilicum

Farfalle, range dressing, pancetta, wortel, mais, platte peterselie, perzik

Rode kool, witte kool, wortel, kasha, dressing, peterselie, postelein

Salade russe, ei, aardappel, erwt, wortel

Gevulde aardappel, pancetta, zure room, bieslook, peterselie, mozzarella

Mozzarella quesadilla, tomaat, tomatade, gegrilde courgette, parmaham

Gegrilde groene asperges, spek, salsa van tomaat

Artisjok, tomatortomaatjes, aubergine, pecorino

Verse choronsaus

Sausje van truffel, rozemarijn

Huisbereide tartaar

Huisbereide cocktail

Het buffet wordt voorzien van diverse broodsoorten

.

(afhaalpakket mogelijk vanaf 6 pers.)

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Tasty BBQ

Tapas starters:

Salade van seizoenstomaten, burrata, rucola

Stokjes van kip en varkensvlees, verse tzatziki

Gegrilde zwaardvis, puttanescausje

Grill:

½ kreeft, mediterrane boter, tomatensalsa

Coquilles, venkel, bouillabaisaus

Txogitxu rund dry aged

Iberico varkenskroon

Mechelse koekoek, kruidentuiltje, rozemarijn, look, tijm

Saladebar:

Jonge boontjes, mange tout, quinoa, spek, sjalot, walnoot, honing/mosterd

Parelcouscous, kerstomaat, tomatade, aubergine, courgette, parmezaan

Salade van kerstomaat, bocconcini, rucola, parmezaan, basilicum

Gegrilde groene asperges, spek, salsa van tomaat

Artisjok, tomatortomaatjes, aubergine, pecorino

Krielt, zoete aardappel, pancetta, tomaat, ajuin, salie, rozemarijn

Mozzarella quesadilla, tomaat, tomatade, gegrilde courgette, parmaham

Aubergine parmigiana, spinazie, mozzarella, tomaat

Sucrine, asperges, tomaat, komkommer, radijs, beenham, ei, dragondressing

Taartje van tomaat, geitenkaas, paprika, courgette

Verse choronsaus

Sausje van truffel, rozemarijn

Huisbereide tartaar

Huisbereide cocktail

Het buffet wordt voorzien van diverse broodsoorten

(afhaalpakket mogelijk vanaf 6 pers.)

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Paella:

Deze Spaanse klassieker behoeft geen introductie. Verse vis, zeevruchten, vlees en groenten. Een absolute sfeer- en smaakmaker op je event.

Paella Valenciana:

Bombardijst, kip, inktvis, mosselen, gamba, tigersgarnalen, vongolé, kokkels, bonen, wortel, tomaat, erwt, paprika, ui, ...

Paella de Marisco:

Bombardijst, gamba's, tigersgarnalen, vongolé, kokkels, scheermes, inktvis, mosselen, zwaardvis, rode poot, green shell mossel, bonen, wortel, tomaat, erwt, paprika, ui, ...

Paella Deluxe:

Bombardijst ½ kreeft, kip, chorizo, gamba's, tigersgarnalen, vongolé, kokkels, scheermes, inktvis, mosselen, zwaardvis, green shell mossel, bonen, wortel, tomaat, erwt, paprika, ui, ...

Paella + tapas:

Keuze uit:

Valenciana of marisco

Keuze uit 4 tapas:

Aubergine gegrild, basilicum, look, crumble van chorizo

Aardappel, wortel, ei, erwt, tonijn, mayo, olijf

Tomaat assortiment, tonijntataki, guacamole

Granen, balletjes van Iberico, tomaat, ui, courgette

Crystal baguette, pata negra, tomaat

Aardappel, ajuin, puntpaprika, pikante worst, aioli

Pinchitos van varken, paprika, groene boontjes, za'atar

Gamba op de plancha, fideua, gebrande citroen

Taco, ibericovarken, gemarineerde kool, honing, chili

Zwaardvis, ansjovis, citrus, linzen, rucola, komkommer

Geitenkaas, mango, honing, kweepeer, kamut

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Streetfood:

In wereldsteden als Londen, Bangkok, New York en Hongkong bestaan ze al jaren: gezellige eetstalletjes waar je een waaier aan hapklare wereldgerechten – oftewel **streetfood** – kan kopen. Wij serveren u deze op basis van een walking dinner of hedendaags buffetconcept.

Marokkaanse kefta's, aioli, parelcouscous, aubergine
Pulled pork, coleslaw, rangedressing, crispy onion
Naanbrood, tandoori kip, raita, basmati
Beefburger, brioche, cheddar, onion, kropsla, tomaat, bacon
Haute dog Kentucky style, relish, jalapeño, chili con carne, merguez
Haute dog Classic sauerkraut, bacon, ui, ketchup, mosterd, augurk
Pizza Napolitana, crudo, rucola, tomaat, mozzarella
Pitapocket, lams, knoflookdressing, sucrine, wortel, tomaat, rode kool, taboule
Taco taco, kip, chorizopasta, tomatensalsa, dressing, limoen, feta, guacamole
Friet, pulled pork, crispy bacon, tropicalsauce, andalouse,
Friet, Vlaamse stoverij, picklesmayo
Kibbeling, citroen, remoulade, aardappel
Huisbereide garnaalkroket, tartaar, peterselie, krokant van rode biet
Tempura shrimps, lemon, sweetdip, yuzumayo
Arrosticini, bruschetta, tomatensalade, peperocino
Pad thai, noodles, kip, chili, soya, pinda, lente-*ui*

(vanaf 10 personen)

3 stuks
4 stuks
5 stuks

Ontbijt:

Assortiment hartelijke ontbijtkoeken (Croissants, chocoladekoeken, ronde suisse)
Assortiment brood van de warme bakker (Keizer, wit, grijs, sesam, ...)
Jonge Gouda
Beenham
Hespenworst
Salami
Granola met bosvruchten
Yoghurt
Chocoladepasta
Confituur
Boter
Vers Fruit

(vanaf 10 personen)

Upgrades:

Spek & ei
American pancakes (maple syrup, blueberrysauce)

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Drankenforfait ontbijt:

Koffie gymo (dessert, deca)

Fruitsappen (vers, pipo)

Thee assortiment

Chocolademelk

Melk

€/p.p. (gedurende 1u30m)

Cava:

Celebrandum €/fles

Brunch:

Assortiment hartelijke ontbijtkoeken (Croissants, chocoladekoeken, ronde suisse)

Assortiment brood van de warme bakker (Keizer, wit, grijs, sesam, ...)

Jonge Gouda

Beenham

Hespenworst

Salami

Huisbereide préparé

Serranoham

Gerookte zalm

Granola met bosvruchten

Yoghurt

Confituur

Boter

Chocoladepasta

Krokant ontbijtspek

Diverse eiergerechtjes (omelet, spiegelei, roerei,...)

American pancakes (maple syrup, blueberrysauce)

Wentelteefjes

3 koude en 2 warme seizoensgerechten:

Voorbeeld koud: Carpaccio, tomaat, basilicum, pijnboompitten, parmezaan

Sucrine, geroosterde kip, parmezaan, olijven, tonijn, sjalot, croutons,

Kalfsvlees, tonato, appelkapper, rucola, kerstomaat

Voorbeeld warm:

Zeebaars van de grill, auberginekaviaar, kerstomaat, krieltjes uit oven

Saltimbocca van kalfs, geroosterde tomaat, linguine, parmezaan, salie

Dessert van de chef:

Voorbeeld:

Valrhona chocolade , mousse van yuzu, praline , speculoos

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Drankenforfait brunch ontbijt:

Koffie gymo (dessert, deca)
Fruitsappen (vers, pipo)
Thee assortiment
Chocolademelk
Melk
Cava: + €/p.p.

Drankenforfait brunch koud&warm gedeelte:

Witte wijn Cuvee "C" chardonnay
Rode wijn Chateau Fontareche Merlot
Waters bruisend/plat
Cola zero, cola, limonade
€/p.p. t.e.m. dessert

Desserten:

Dessertamuses:

Heerlijke mini tapas glaasjes.

Mousse van melkchocolade, donkere chocolade, chocolade saus
Mousse van Coco's, miserable biscuit, passievruchten, afgebrand schuim, vers fruit
Chocolade mousse , mousse van yuzu en praline , speculoos.
Dessert royale: bosvruchten, Beierse room, zachte meringue
Coupe de foudre : mousse van melkchocolade en caramel, krokante gechocolateerde
biscuitbolletjes, gezouten caramel
Crème tiramisu
Frambozen, beierse crème, frambozencoulis
Chocolade, passievrucht, karamel, citrus
Kokosnoot, bosaardbei, limoen, vanille
Chocolade, sanshopeper mango, praline
Chocolade, biscuit, krokant, caramel sale
Framboos, bladerdeeg, vers fruit, beierse crème

Dessertamuses

3 stuks naar keuze
4 stuks naar keuze
6 stuks naar keuze

Roomijs:

Smaak naar keuze
Warme chocoladesaus
Slagroom
Koekje

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Extra bij dessertamuses
Individueel dessert.

Vers fruit:

Assortiment seizoensfruit
Extra bij dessertamuses
Individueel dessert

Warme dessertjes:

Poffertjes (warm, met bloemsuiker)
Crêpes: Traditioneel, Suzette of Mikado

Extra bij dessertamuses
Individueel dessert

Taarten en gebak:

(vanaf 10 personen)

Heerlijke luxe patisserie e individuele luxe taartjes

Soezentorens (chocolade of slagroom of pudding). (2 soezen p.p.)

Bavarois

Chocoladebiscuit .

Bosvruchtentaart

Citroentaart met meringue

Selva Nera (kersen, chocolade)

Taart van ricotta en peer .

Brioche met citroen en meringue

Brioche met framboos of aardbeien

Huisbereide soezen met crème suisse en karamel

Huisbereide eclairs met crème suisse en chocolade

Javanais

Miserable

Framboos, bladerdeeg, vers fruit, beierse crème

Macarontorens

Petit fours voor bij de koffie

Mini berlijnse bollekes

Friscoparty:

IJskorf gevuld met een assortiment van 20 mini huisgemaakte frisco's

20 stuks

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Pronkstukken:

IJstaart

Gateaux (piece montée)

Ambachtelijke taarten

Chocoladefontein:

(min 10 personen)

Keuze uit witte, melk of fondant chocolade

Inclusief vers fruit, koekjes,soezen en dips

Upgrade roomijs (zie: roomijs)

IJskar:

(min 50 personen)

Authentieke ijskar

3 smaken roomijs naar keuze (ferrero, chocolade, aardbei,...)

warme chocoladesaus of bosvruchtensaus

slagroom

Koekjes, hoorntjes

Luxe dessertbuffet:

Heerlijke combinatie van amuse en luxe patisserie.

Samba : mousse van melkchocolade en pure chocolade

Framboos: mousse van frambozen, biscuit met frambozensaus, afgewerkt met vers fruit.

Utopia: mousse van pure chocolade, pannacotta van vanille .

Croque en bouche : gekarakteriseerde soesjes gevuld met crème , bladerdeeg, vanille slagroom , verse frambozen.

Foret noir : chocolade en vanille slagroom, chocolade biscuit, ingepakt met melkchocolade .

Croute aardbeien: krokante zanddeeg bodem gevuld met een lichte slagroom en aardbeien.

Bretoense : bretoense zanddeeg gevuld met een citroen–munt crème , opgevuld met verse frambozen.

Profiteroles: soesjes gevuld met chocolade slagroom , overgoten met chocolade saus.

Goudstaaf: bladerdeeg, luchtige slagroom, verse vruchten, gekarakteriseerd schuim.

Kaas

Kaasbuffet:

Heerlijk assortiment van Belgische en internationale kazen gearneerd met fruit, hoeve boter en vers gebakken broodsoorten.

125gr per persoon

250gr per persoon

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



Tafelbroodjes

Receptiebroodjes:

Assortiment luxe:

Serranoham, rucola, tomatade, zongedroogde tomaat, parmezaan
Gerookte zalm, tuinkers, ei, remoulade, tomaat, komkommer
Brie, Loonse siroop, spek, walnoot
Huisbereide gehaktbal, rangedressing, krokante ui, augurk, ijsbergsla
Pulled pork, coleslaw, sucrine, gekonfijte ajuin, tomaat
50 stuks

Assortiment classic:

Kaas, tomaat, ei, komkommer, mayonaise, jonge salade
Ham, wortelmix, ei, komkommer, cocktail, jonge salade
Martino, rode ajuin, augurk, martinosaus, jonge salade krokante uitjes
Tonijnsalade, ei, tomaat, komkommer, rauwkost, jonge salade
Kip, curry, ei, tomaat, komkommer, tropicaldressing, jonge salade

50 stuks

Baguetten:

Assortiment luxe:

Serranoham, rucola, tomatade, zongedroogde tomaat, parmezaan
Gerookte zalm, tuinkers, ei, remoulade, tomaat, komkommer
Brie, Loonse siroop, spek, walnoot
Huisbereide gehaktbal, rangedressing, krokante ui, augurk, ijsbergsla
Pulled pork, coleslaw, sucrine, gekonfijte ajuin, tomaat

. 3 x ½ baguette

Assortiment classic:

Kaas, tomaat, ei, komkommer, mayonaise, jonge salade
Ham, wortelmix, ei, komkommer, cocktail, jonge salade
Martino, rode ajuin, augurk, martinosaus, jonge salade krokante uitjes
Tonijnsalade, ei, tomaat, komkommer, rauwkost, jonge salade
Kip, curry, ei, tomaat, komkommer, tropicaldressing, jonge salade
3 x ½ baguette

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers



TASTE THE COOKING

Vraag uw prijzen aan

Middag lunch voor meetings en bedrijven:

Wrap kip, rangedressing, coleslaw, tuinkers

Tramezzini, serranoham, tomatade, rucola, parmezaan

Pastabeker, farfalle, tomaat, pesto, bambini (koud)

Bamboe bord, gerookte zalm, remouladesaus, kerstomaat, sjalot, ei

Vers fruit

High Tea:

High tea is een luxueus namiddag ritueel in Engeland. Wij combineren hiervoor hartelijke hapjes, desserts en tafelbroodjes.

Hapjes

2 amuse hapjes van de chef

voorbeeld:

Ceviche van zeebaars, pancetta, sjalot, guacamole

Tartaar van Haspengouw beef, Avruga, dragonmayo

3 Sandwiches:

voorbeeld:

Pyrénées stokbrood met tomatade, pata negra, parmezaan en rucola

Zacht broodje met huisbereide americain, zoetzure chutney, crispy uitjes

Vijgen/noten brood met brie, appel en kaneel, chorizo

Quiches:

voorbeeld:

Quiche Lorraine (spek, prei,...)

Quiche salmon (spinazie, gerookte zalm, spinazie,...)

Soep:

Seizoensgebonden

Dessertamuses:

Voorbeeld

Chocolade mousse , mousse van yuzu en praline , speculoos

Dessert royale: bosvruchten, Beierse room, zachte meringue

Eventcatering op maat.

Meer informatie:

T:011685190 E:info@thecooking.be W:www.thecooking.be F:Facebook/thecooking

I:Instagram/thecooking_catering

Nieuwe Steenweg 229A, B3870 Heers