



## Concepten:

- Amuses *vanaf pagina 2*
- Tafelgourmandises *vanaf pagina 2*
- Receptepakketten *vanaf pagina 2*
- Walking dinner *vanaf pagina 4*
- Diner Privé *vanaf pagina 7*
- Thema buffet *vanaf pagina 9*
- Kreeften *vanaf pagina 11*
- Soep *vanaf pagina 11*
- Stoofpotjes *vanaf pagina 11*
- Koude buffetten *vanaf pagina 12*
- Combi buffetten *vanaf pagina 14*
- Warme buffetten *vanaf pagina 15*
- Grillades *vanaf pagina 17*
- Paella *vanaf pagina 21*
- Tapas *vanaf pagina 21*
- Streetfood *vanaf pagina 22*
- Ontbijt *vanaf pagina 22*
- Brunch *vanaf pagina 23*
- Dessert *vanaf pagina 24*
- Kaas *vanaf pagina 26*
- Tafelbroodjes *vanaf pagina 27*
- LunchMeeting *vanaf pagina 28*
- High tea *vanaf pagina 28*

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



## Amuses:

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

3 koude amuses 7.9€ p.p.

3 warme amuses 8.5€ p.p.

2 koude, 2 warme amuses 9.9€ p.p.

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 1.7€ p.p.

Naanbrood met verse raitadip 2€ p.p.

Nacho, chilicheesdip, jalapeno, guacomole 2€ p.p.

Focaccia, al ragu, pesto, mozzarella 2.5€ p.p.

Charcuterieplankje met grissini's 3€ p.p.

Cocktailshrimps 'bloody mary' 3€ p.p.

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 14.2€ p.p.

Duur: 3 uur 18.3€ p.p.

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

~ 3

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 21.3€ p.p.

Duur: 3 uur 26.9€ p.p.\*

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



## 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

29.5€ p.p.

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

16€ 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



## **Exquisite:**

3 amuse hapjes v/d chef  
1 koud gerecht  
2 visgerechten  
1 vleesgerecht  
1 Dessert of dessertbuffet  
39.75€ p.p.

## **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  
19€ 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, bouillabaisausje  
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

~ 6

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

~ 8

42.5€ p.p.

52.5€ p.p. \*

## Dranken:

Aperitief

Aangepaste witte wijn

Aangepaste rode wijn

Water plat/bruis

Koffie

21€

25€\*

## Voorgerechten:

Coquille, venkelolie, pancetta, sjalot, avocado, peterselie

Schelvis, prei, wilde spinazie, hollandaise, yuzu

Zeetong, 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





## 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: 27.5€/p.p.

3 standen: 32.5€/p.p.

4 standen: 37.5€/p.p.

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



2 landen: 24.5€ p.p.

3 landen: 29.5€ p.p.

4 landen: 34.5€ p.p.

## Classics take away:

Vlaamse stoverij 14.5€/kg

Vol au vent 15.5€/kg

Balletjes in tomaten 13.5€/kg

Balletjes in Luikse saus 14.75€/kg

## Lobster take away:

|  | 450gr    | 900gr    |
|--|----------|----------|
| Kreeft gegratineerd, tomaat, basilicum, burrata          | 26€/p.p. | 44€/p.p. |
| Kreeft, dragonboter, salie, fijne groentjes              | 26€/p.p. | 44€/p.p. |
| Kreeft, bouillabaisse Royale (vongolé, scheermessen,...) | 29€/p.p. | 47€/p.p. |

## Soepen:

Tomaat, wortel, gehaktballetjes 5€/liter

Graanmosterd, knolselder, Mechelse koekoek 6.5€/liter

Butternut, gerookte paprika, chorizo 6.5€/liter

Doperwt, courgette, basilicum, buikspek 7€/liter

Broccoli, spinazie, zure room 6.5€/liter

Doperwt, courgette, basilicum, buikspek 7€/liter

Witloof, prei, waterkers, grijze garnalen 9€/liter

Bisque, grijze garnalen, venkel, saffraan 13.5€/liter

## Seizoenssoepen:

Asperge, peterselie, amandel, parmaham 7€/liter

Boschampionns, knolselder, pancetta 9€/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

21€/p.p.

### 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

25.5€/p.p.

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



## **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  
29.5€/p.p.

## **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  
35€/p.p.

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 cherrytomaat

#### Caldo:

Zeebaars van de grill, auberginekaviaar, kerstomaat, krieltjes uit oven  
Saltimbocca van kalfs, geroosterde tomaat, linguine, parmezaan, salie  
29.5€/p.p.

### 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, cherrytomaat, puree, waterkers  
Mechelse koekoek, groene asperge, doperwt, snijboon, jonge wortel, jus, boterkrieltjes  
35€/p.p.

### Breugel:

#### Van de slager:

Gehaktbrood, peterselie, sjalot, kriekjes 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



Groene boontjes, luikse siroop, Brugse kaas  
Boerenaardappelsalade, beenham, ei, augurk, zilverui, peterselie  
Picklesmayo  
Graanmosterdressing  
21€/p.p.

## 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: 27.5€/p.p.

4 gerechten naar keuze: 34.5€/p.p.

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: 21€/p.p.

4 gerechten naar keuze: 27€/p.p.

## 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: rondsgehaktballetjes, tomatensaus, parmezaan

Tortellini met Parmaham: mornaysausje, champignons, snippers Parmaham, platte peterselie

Spaghetti vongole: getomateerde witte wijnsaus, venusshelpen, 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: 17.5€/p.p.

4 gerechten naar keuze: 21€/p.p.

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) +1.5€

Tournedos (runds, gemarineerd) +2.5€

Cote à los Haspengouw rund +4.5€

Vis:

Zuiderse vispapillot (zeebaars, venkel, spinazie, tomaat, ...) +3.5€

Brochette van tigerscampi (scampi, look, mediterrane marinade) +3.5€

Vegetarisch:

Vegeburger

Vegesteak

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

Gevulde courgette (mozzarella, sjalot, paprika, champignon,...) +1€

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).

16€/p.p.

Kinderpakketten: ( 3 – 12 jaar )

1 st/kind 8€/p.k.

2 st/kind 12€/p.k.

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



## 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

26.5 €/p.p.

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



## **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

29.5 €/p.p.

*(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



## 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

Kriel, 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

35.5 €/p.p.

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



## Paella:

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

### Paella Valenciana:

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

15€/p.p.

### Paella de Marisco:

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

17€/p.p.

### Paella Deluxe:

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

25€/p.p.

## 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

27.5€/p.p.

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



## 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 15€

4 stuks 18€

5 stuks 20€

## 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

10.5€/p.p. *(vanaf 10 personen)*

## Upgrades:

Spek & ei

American pancakes (maple syrup, blueberrysauce)

4.5€/p.p. *(vanaf 10 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



## **Drankenforfait ontbijt:**

Koffie gymo (dessert, deca)

Fruitsappen (vers, pipo)

Thee assortiment

Chocolademelk

Melk

5€/p.p. (gedurende 1u30m)

## **Cava:**

Celebrandum 12.5€/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

39.5€/p.p.

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



## **Drankenforfait brunch ontbijt:**

Koffie gymo (dessert, deca)  
Fruitsappen (vers, pipo)  
Thee assortiment  
Chocolademelk  
Melk  
5€/p.p. (gedurende 1u30m)  
Cava: + 6.5€/p.p.

## **Drankenforfait brunch koud&warm gedeelte:**

Witte wijn Cuvee "C" chardonnay  
Rode wijn Chateau Fontareche Merlot  
Waters bruisend/plat  
Cola zero, cola, limonade  
12.5€/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: 7€/p.p.  
4 stuks naar keuze: 9.5€/p.p.  
6 stuks naar keuze: 12€/p.p.

### **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





Extra bij dessertamuses 2.5€/p.p.

Individueel dessert 4.5€/p.p.

### Vers fruit:

Assortiment seizoensfruit

Extra bij dessertamuses 2€/p.p.

Individueel dessert 4€/p.p.

### Warme dessertjes:

Poffertjes (warm, met bloemsuiker)

Crêpes: Traditioneel, Suzette of Mikado

Extra bij dessertamuses 2.5€/p.p.

Individueel dessert 4€/p.p.

### Taarten en gebak:

*(vanaf 10 personen)*

Heerlijke luxe patisserie e individuele luxe taartjes

Soezentorens ( chocolade of slagroom of pudding ) 3.5€/p.p. ( 2 soezen p.p.)

Bavarois 5€/p.p.

Chocoladebiscuit 4€/p.p.

Bosvruchtentaart 3.5€/p.p.

Citroentaart met meringue 4€/p.p.

Selva Nera (kersen, chocolade) 3.5€/p.p.

Taart van ricotta en peer 4€/p.p.

Brioche met citroen en meringue 4.5€/p.st.

Brioche met framboos of aardbeien 4.5€/p.st

Huisbereide soezen met crème suisse en karamel 3€/p.st.

Huisbereide eclairs met crème suisse en chocolade 3€/p.st.

Javanais 3.5€/p.st.

Miserable 3.5€/p.st.

Framboos, bladerdeeg, vers fruit, beierse crème 6.5€/p.st.

Macarontorens 2.5€/p.p.

Petit fours voor bij de koffie 2.1€/p.st.

Mini berlijnse bollekes 2€/p.st.

### Friscoparty:

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

20 stuks 35€ + 10€ voor ijskorf

### Pronkstukken:

IJstaart

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



Gateaux (piece montée)  
Ambachtelijke taarten

6€ – 8€ p.p.

### **Chocoladefontein:**

(min 10 personen)

Keuze uit witte, melk of fondant chocolade

5.5€/p.p.

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

7,7€/p.p.

### **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.

12€/p,p

## **Kaas**

### **Kaasbuffet:**

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

125gr per persoon 8.5€/p.p.

250gr per persoon 15.5€/p.p.

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 = 87.5€

Assortiment classic:

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

50 stuks = 60€

### 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  
9€/p.p. 3 x 1/2 baguette

Assortiment classic:

Kaas, tomaat, ei, komkommer, mayonaise, jonge salade  
Ham, wortelmix, ei, komkommer, cocktail, jonge salade  
Martino, rode ajuin, augurk, martinosaas, jonge salade krokante uitjes  
Tonijnsalade, ei, tomaat, komkommer, rauwkost, jonge salade  
Kip, curry, ei, tomaat, komkommer, tropicaldressing, jonge salade  
7€/p.p. 3 x 1/2 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



## 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

12.5€/p.p.

## 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

22.5€/p.p.

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



## Algemene Voorwaarden:

### Na reservatie dient u:

- ✓ Ten laatste 14 werkdagen voor datum, uw keuze door te geven (Voorbeeld: keuze voorgerecht, hoofdgerecht, vlees voor BBQ, desserts, hapjes, enz...)
- ✓ Ten laatste 7 werkdagen voor datum, het juiste aantal personen door te geven en het juiste startuur / afhaal of leveringsuur. (Tenzij anders overeengekomen)

### Annulatie: (van de bestelling of de aangelegenheid)

- ✓ > 4 maanden voor datum: Kosteloos
- ✓ 4 maanden tot 14 werkdagen voor datum: 350€ – 500€ (afhankelijk van de grote van het event ) annulatievergoeding
- ✓ < 14 werkdagen voor datum: 500€ – 1000€ (afhankelijk van de grote van het event ) annulatievergoeding +  
Alle onkosten betreffende de aankoop van grondstoffen, werkuren en de huur van materialen of locatie, alsook andere kosten die gemaakt werden ten voordele van de desbetreffende bestelling.

### Verplaatsingskost:

- ✓ Levering: (zonder personeel) vanaf 15€ , 0,50€/km
- ✓ Verplaatsingskost: 0,50€/km heen en terug.
- ✓ Levering van gehuurde materialen: 0,50€/km heen en terug

### Service ter plaatste: (indien geen totaalconcept)

- ✓ Uurtarief/personeelslid (kok, bakker, bediening buffet, kelner, ...) **vanaf vertrek**
- ✓ Op- en afbouw gehuurde materialen uurtarief/personeelslid
- ✓ Steeds minimum 2 personeelsleden vereist per service!!!

### Betalingsvoorwaarden:

- ✓ Prijzen zijn exclusief BTW (levering 6%, voeding 12%, dranken 21% )
- ✓ Indien afhaal of levering: contant
- ✓ Voorschot te storten na ontvangst van de voorschotfactuur, Een voorschot wordt gerekend vanaf een offerte bedrag > dan 2000€ → 30%
- ✓ Service op locatie:  
Alle facturen en rekeningen zijn betaalbaar op ons contactadres of via overschrijving.  
**De betaling dient te geschieden binnen 8 werkdagen vanaf de factuurdatum**, tenzij contractueel anders bepaald.  
Bij het niet naleven van bovenstaande voorwaarden, wordt er een intrest van 12% automatisch aangerekend.

### Het is voor ons noodzakelijk te beschikken over:

- ✓ Een aparte ruimte aangepast aan de grootte van het aantal gasten, waar een keuken en debrasseerruimte kan ingericht worden.
- ✓ Een overdekte ruimte waar wij onze BBQ kunnen plaatsen. (Indien niet aanwezig, zeker melden bij slecht weer.)
- ✓ Water aan- en afvoer en de nodige stroomvoorzieningen (Deze worden u tijdig doorgegeven)
- ✓ Een vlotte toegang voor het laden en lossen. (Indien dit niet het geval is geldt ons gangbare uurtarief. Indien de aangelegenheid doorgaat op een verdiep is het noodzakelijk dat wij hiervan op voorhand op de hoogte gebracht worden.)
  - ✓ Afvalverwerking, 1 zak inclusief, meerdere +25€ per zak

### 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