



Receptiepakketten:

Nieuwjaarsreceptie 1:

Tafelgourmandises keuze uit 3 stuks

Voorbeeld:

Nacho, chilicheesdip, jalapeno, guacomole

Focaccia, al ragu, pesto, mozzarella

Charcuterieplankje met grissini's

Dranken:

Cava Celebrandum brut

Mocktail not so lazy red cheeks

Blosm gin/tonic (uit eigen stokerij)

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 17,7€ p.p.

Duur: 3 uur 21,8€ p.p.

Porselein, glaswerk en serveermaterialen inbegrepen

Vanaf 50 personen

Upgrade champagne op aanvraag

Exclusief personeel

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



Nieuwjaarsreceptie 2:

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

Mocktail not so lazy red cheeks

Blosm gin/tonic (uit eigen stokerij)

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 24.8€ p.p.

Duur: 3 uur 30€ p.p.

Porselein, glaswerk en serveermaterialen inbegrepen

Upgrade champagne op aanvraag

Vanaf 40 personen

Exclusief personeel

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)

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

~ 4

- ✓ 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