

WWW.BARBECUECATERING.BE

Traiteur Van Deun - (c) 2022

OFFERTE

Adres: Thumasplein 33, 1932 S-S-Woluwe (Zaventem)

email: vdb@telenet.be - Tel.: 0477 441 322

REF	Aant.	D Uur	Info	Rr Omschrijving	Prijs	Eenh	BTW	Subtot.
1553	0		APERITIEFHAPJES	Aperitiefhapjes (vlees, vis en vegi) 4 soorten glaasjes naar keuze, 3 stuks per persoon in totaal	5,00	pers	6,00%	-
1553	0		APERITIEFHAPJES	Aperitiefhapjes (vlees, vis en vegi) 6 soorten glaasjes naar keuze, 4 stuks per persoon in totaal	7,00	pers	6,00%	-
1553	0		APERITIEFHAPJES	Rauwkostschotels met sausje & garnituur	1,50	pers	6,00%	-
1553	0		VOORGERECHT	Papillotte van mosselen	6,00	pers	6,00%	-
1553	0		VOORGERECHT	Papillotte van scampi	7,00	pers	6,00%	-
1553	0		VOORGERECHT	Papillotte van vis	8,00	pers	6,00%	-
1553	80		HOOFDGERECHT	Hoofdgerecht Texaanse picanha steak, warm gerookte zalm, Texaanse kip + uitgebreid buffet. (zie brochure)	25,00	pers	6,00%	2.000,00
1553	0		SUPP. HOOFDGERECHT	PULLED PORK (met showcooking , supplement bovenop hoofdgerecht)	1,00	pers	6,00%	-
1553	80		NAGERECHT	NAGERECHTEN: 2 bavarois glaasjes per persoon (keuze uit 4 soorten) zie foto voor meer info	4,70	pers	6,00%	376,00
1553	0		NAGERECHT	Koffie(Illy koffie) en thee.	-	pers	6,00%	-
1553	0		DRANKEN	Frisdranken en alcoholvrije drank. (van 18u tot 23u)	-	pers	6,00%	-
1553	0		DRANKEN	Alcoholische dranken forfait (wijnen, schuimwijn, bieren, cocktail) (van 18u tot 23u)	-	pers	21,00%	-
1553	0		OVERIGE	Afwaskost	-	pers	21,00%	-
1553	1		OVERIGE	Vervoerskosten + Stookkosten BBQ + klaarzetten & bediening hoofdingrediënten BBQ buffet	150,00	pers	21,00%	150,00

Subtot.6% **2.376,00**

Subtot.21% **150,00**

6,00% **142,56**

21,00% **31,50**

BTW excl. **2.526,00**

BTW incl. **2.700,06**

**TOTAAL
PRIJS
PER
PERSOON: 31,57 Euro/pers**

Communicatie klant ivm offerte aanvraag:

APERITIEFHAPJES

Rauwkostschotel + sausje

Cruditées + sauce

Raw vegetables + sauce



Vlees - vis - vegi - pasta



KIP
Indiase wijze
+garnituren



VEGI:
feta
+pesto
+garnituren



VLEES
Tyroler ham
+garnituren



PASTA:
verse pasta
+vis
+garnituren

LOW & SLOW BARBECUE

Wat is het?

De echte authentieke barbecue is op het low & slow principe gebaseerd. Grote stukken vlees, vis, gevogelte en groenten worden tussen de 4 à 21 uur lichtgerookt. Het verschil met grill barbecue is een veel sappiger en smaakvol eindresultaat. Het is ook veel gezonder omdat de ingrediënten nooit in contact komen met het vuur.

Buffetvorm:

Wij geven uitleg over de bijhorende huisgemaakte sausjes(salsa's) en de cuisson kan ook gekozen worden.

Aantal mensen die vegi of vegan willen, aantal mensen die allergisch zijn en voor welke allergie: dient op voorhand doorgegeven te worden, vermits wij anders problemen kunnen krijgen met de bevoorrading aan het buffet.

Alle salades zijn gekoeld op het buffet en met een luxe plexi deksel bedekt (tegen insecten en warmte).

VLEES



Texaanse STEAK (picanha)
Gerookt op eikenhout

GEVOGELTE



Pulled chicken
gekaramel. kip

VIS



Zalm
Warm gerookt

Voorbeeld bereiding ingrediënten in Amerikaanse barbecue



+ buffet:
8 of 12 soorten
salades.
Bekijk onze brochure.

Presentatie
BBQ 7 meter lang



Andere BBQ ingrediënten

Huisgemaakte Texas worst



Huisgerookte Iberico ribbetjes



Lamsschouder (16 uur gerookt)



Puled pork (16 uur gerookt)



BarbecueCatering.be

WARME VOORGERECHTEN

Papillotte van scampi



Papillotte van vis



Papillotte van mosselen



DRANKEN

Moctail & cocktailbar (2 soorten: mojito met verse kruiden en perzik moctail)



Mojito



Frisdranken:

Waters
Cola's
Appelsiensap

Bieren (op fles):

Jupiler
Leffe

Andere alcoholische dranken:

Witte wijn
Rode wijn
Schuimwijn

Andere dranken of wijnkeuze of bierkeuze op aanvraag.

Nagerecht - Dessert



Framboos - amandelmelk
Framboise - lait d'amande
Raspberry - almond milk



Chocolade-praliné
Chocolate praliné
Pralinated chocolat



Mango karamel
Caramelle mango
Mango caramel



Trio van chocolade
Trio de chocolate
Chocolate tresome



Koffietafel



Illy koffie

Professioneel espresso/barista koffiezetapparaat met terplaatse gemalen koffie.

Koffie wordt op het buffet geplaatst in percolator.