

# Bedrijfsconcepten

Enkel te bestellen voor bedrijven

## Lunchborden

Een Lunchbord is een volledig buffet voor 1 persoon op één bord gepresenteerd

**Lunchbord 1:** € 19,50

Varkensgebraad – Gebakken kipfilet – Vleesbrood – Beenham – Gandaham

**Lunchbord 2:** € 22,50

Gebakken kipfilet – Beenham – Zalmootje – Gerookte forelfilet – Sprotfilet

**Lunchbord 3:** € 24,50

Grijze garnalen – Gerookte forelmousse – Zalmootje – Gerookte zalm – Sprotfilet

**Alle borden zijn voorzien van groenten, aardappelsalade, pastasalades & garnituren  
Gecombineerd met koude sausjes, broodjes & boter**



## Lunchbroodjes

### Receptie – Vergadering

Mix van mini ronde broodjes & ciabatta belegd met huisbereide salades en beleg

Een mix van 5 verschillende kleine broodjes

Belegd met huisbereide salades, Franse brie/honing,

Gedroogde ham, frisse groentjes met ham

Ander beleg is ook mogelijk

Feestelijk belegde broodjes € 40,00/20st (minimumafname)

Pakket kan per broodje aangevuld worden € 2,00/st

Het aantal gewenste broodjes is afhankelijk van uw evenement (3 à 5st/persoon)

De broodjes worden netjes op schotel of in een mand geschikt

Uit te breiden met homemade dessertkoeken € 30/kg



## Andere mogelijkheden

Wij leveren ook soepen aan bedrijven alsook warme gerechten en andere buffetten

Ook Bedrijfsfeesten zitten standaard in onze mogelijkheden

Vraag vrijblijvend naar een offerte op maat

## Hoe warm ik mijn bereide gerechten op?

Om al uw bereide gerechten op een goede en veilige manier op te warmen zonder kwaliteitsverlies en zonder uitdroging volgen hier richtlijnen die je nauwgezet moet opvolgen.



- \* Verwarm de warme luchtoven voor op 100°C.
- \* Ondertussen trek je rond elke schotel stevig een plasticfolie.
- \* Zeker geen gaatjes prikken in de plasticfolie.
- \* Plaats de gerechten in de voorverwarmde oven.
- \* Breng de temperatuur van de oven terug op 95°C.
- \* Reken minstens 1u30 vooraleer de gerechten warm zijn.
- \* Indien de oven goed vol zit mogen de gerechten langer in de oven staan... dit geeft geen kwaliteitsverschil.

### Voordelen van deze wijze van opwarmen

- \* Geen kwaliteitsverlies & uitdroging door de plastic folie.
- \* Geen verdere garing door de lage temperatuur.
- \* U hoeft niet meer om te kijken bij de opwarming dus minder werk.
- \* Perfecte temperatuur om de gerechten te serveren.