de Open Keuken
Partycentrum & Feesten
Molenstraat 26 2350 Vosselaar Tel: 014/41.72.91
Mail: info@de-open-keuken.be web: www.deopenkeuken.be

Folder 2026 Versie 2

Traiteur/Feesten
Partyconcepten
Verhuur feestmateriaal

In deze folder informeren wij jullie graag over een deel van onze populaire feestconcepten. De prijzen die vermeld staan zijn richtprijzen en kunnen wijzigen indien er aanpassingen gebeuren .

Prijzen van onze service ter plaatse zijn in deze folder niet vermeld.
De groene prijzen gelden voor feesten op locatie. Dit is inclusief 12% Horeca BTW

Hebt u zelf suggesties?
Kan u het antwoord op uw vraag niet terugvinden in deze folder?
Geen probleem! Wij bekijken samen met u wat er mogelijk is om uw feest helemaal naar wens te maken .

Feestmateriaal nodig?
Wij bieden een groot assortiment aan van tenten, tafels, stoelen, borden, bestek, glazen, koelkasten…

Deze folder (2026 versie 2) is geldig tot de volgende versie verschijnt.

Verderop in deze folder kan u ook meer info vinden over…

MEAT IN A BOX & Tentenbarbecue.be

Volg ons op sociale media en blijf zo op de hoogte van de laatste nieuwtjes.

facebook De Open Keuken Feesten

@deopenkeukenfeesten

Barbecue Formules

Barbecueën is de langst bestaande vorm van koken en blijft ook de populairste vorm van feesten. Met onze mogelijkheden maak je het zo duur of goedkoop als je het zelf wenst.

Zomerbarbecue

In alle voorgestelde pakketten zijn de koude sausjes inbegrepen

Maximum 1 formule per bestelling tot 5 personen – Vanaf 6 personen maximum 2 formules

Barbecuepakketten (gewicht van vlees = +/- 100gr per soort)

Pakket 1	Pakket 2	Pakket 3	Pakket 4	Pakket 5
€ 6,00 /pers. € 6,70	**€ 6,50 /pers.** € 7,00	**€ 8,00 /pers.** € 9,05	**€ 9,00 /pers.** € 9,90	**€ 11,00 /pers.** € 12,30
Saté	Saté	Kipsaté	Kipsaté	Saté
Barbecueworst	Barbecueworst	Barbecueworst	Barbecueworst	Barbecueworst
Hamburger	Gem. kipfilet	Hamburger	Sparerib	Gem. kipfilet
		Boerenlapje	Kruidensteak	Sparerib
				Kruidensteak

BBQ-pakket Populair 1
€ 7,50/pers € 8,75
(+/- 60gr/soort)
Barbecueworst
Varkenssaté
Kipspies
Beefburger
Gelakt spek

BBQ-pakket Populair 2
€ 9,00/pers. € 10,50
(+/- 60gr/soort)
Kruidensteak
Boerenlapje
Kipspies
Beefburger
Barbecueworst

BBQ-pakket de Luxe
€ 14,50/pers. € 16,90
(+/- 40gr/soort)

Kruidensteak	Kipfilet
Hamburger	Lamssteak
Gelakt spek	Barbecueworst
Scampisaté	Zalmfilet

Leuk voor de kinderen

Gehaktlolly **€ 2,00 /stuk** € 2,35
Gekruid gehakt op een stokje

Raketburger **€ 2,00 /stuk** € 2,35
een combinatie van een hamburger en chipolataworst

Worstmixbrochette **€ 2,00 /stuk** € 2,35
Een brochette van curryworst, barbecueworst & bakworst

Visspecialiteiten

Papillot van zalm & groenten	€ 4,50	€ 5,25
Papillot van tongrolletjes & groenten	€ 4,50	€ 5,25
Scampisaté	€ 3,00	€ 3,50
Zeebaarsfilet	€ 3,00	€ 3,50

Vegetarische Barbecuesuggesties

€ 2,00	Hamburger V	Gevulde courgette V
€ 2,35	Balletjes-saté V	Grillkaas-saté V

Groentjes uit den hof

Wij verzorgen ook uw groenteschotels

Luxe groenteschotel **€ 8,50 /pers.** € 9,90
Sla, tomaat-Mozzarella, gekookt eitje, frisse groentesalade, vitamientje, pastasalade, seizoensalade & aardappelsalade
Inclusief broodjes
A**ardappelsalade vervangen** door verse frietjes, gebakken krielpatatjes, gratin of gevulde aardappel in de schil
+ €1,50/**pers** € 1,75

Koude & warme groenten **€ 11,00/pers.** € 12,75
Koud: Sla, tomaten, gekookt eitje, frisse groentesalade & pastasalade
Warm: Gebakken krielaardappeltjes OF gevulde aardappel in de schil + warme seizoensgroenten
Inclusief broodjes

Warme sauzen **€ 1,50/pers.** € 1,75
Keuze uit: Champignonsaus, Provençaalse saus, Pepersaus, Jagersaus, Béarnaise

De groene prijzen gelden voor feesten op locatie. Dit is inclusief de 12% Horeca BTW

Barbecuebuffet

Ideaal voor groepen van 4 tot 40 personen en meer. Of als je geen BBQ-toestel en/of bakkers hebt.
Barbecuevlees reeds op barbecue gebakken en mooi geschikt in "au bain-marie"

BBQ-buffet Original **€ 27,50**

Barbecueworstje	Boerenlapje	Gelakt spek
Kipspies	Hamburger	Kalkoensaté

inclusief Luxe groenteschotel, brood & sausjes

BBQ-buffet Fancy **€ 29,50**

Barbecueworstje	Varkenshaasje	Kruidensteak (rauw)
Kip/gerookt spek	Scampispies	Zalmmoot op de vel

Inclusief bakplaat voor het bakken van de steak
inclusief Luxe groenteschotel, brood & sausjes

BBQ-buffet Kids **€ 12,50**

Gehaktlolly	Kipspiesje	Worstmixbrochette

inclusief Luxe groenteschotel, brood & sausjes

Wens je zelf aan de barbecue te staan en de vleesjes zelf te bakken, dan zijn deze formules ook ongebakken verkrijgbaar. Je krijgt dan korting:
Formule Original €22,50 - Formule Fancy € 24,50 - Formule kids €10,00

Optie borden & bestek: € 1,25/set

Feestelijke barbecue **€ 34,50/pers.**

Enkel verkrijgbaar met onze bakservice.
(De prijs voor deze service is afhankelijk van het aantal personen, de folderprijs is dus EXCLUSIEF deze service.)

Grote stukken vlees die ter plaatse worden gebakken & versneden

Entre Côte	Lamssteak	Kipspies	Beefburger
Gelakt spek	BBQ-worstje	Scampispies	Zalmfilet op de vel

Groentenbuffet:
Warm: Gebakken krielaardappeltjes OF gevulde aardappel in de schil + warme seizoensgroenten
Koud: Sla, Tomaat-Mozzarella, Geraspte wortelen, Gekookt eitje, Groentesalade & 2 pastasalades

Inclusief: Borden & bestek – Broodjesbuffet – Koude sausjes + 1 warm sausje

O F Y R Vuurschaal/Barbecue

Gezelligheid waar je culinair creatief kan zijn door de combinatie van een houtvuur & het bakken op de grillring.

Ring of fire **€ 26,50/pers.** € 29,50
Kruidensteak
Gelakt BBQ-spek
Mini saté van 't kipke
Mini saté van 't varken
Barbecueworstje
Zeebaarsfilet

Lord of the Ring **€ 29,50/pers.** € 32,50/pers.
Entre Côte
Kipspies
Lamskroon
Scampispies
Zeebaarsfilet
Zalmfilet op vel

Beide formules worden gecombineerd met
Gebakken krielaardappeltjes OF gevulde aardappel in de schil + warme seizoensgroenten
sla, tomaat, geraspte wortelen, frisse groentesalade & pastasalades.
inclusief brood & sausjes

Huur OFYR = € 100,00 inbegrepen levering, ophalen, voldoende hout, kannetje olijfolie & bakgereedschap
Bij service door ons team wordt deze kost verrekend in de totale bakservice.

Deze formules zijn ook te bestellen om op een gewone barbecue te bakken

WOK ‘n ROLL

TOPCONCEPT
Sfeer & gezelligheid 10/10

Het nieuwste en gezelligste tafelconcept van het moment
Maak uw eigen gerechtjes in onze mini wok-pannetjes

Wok-menu: Aziatische snacks en Tomatensoepje
Reepjesvlees van het varken – biefstuk – kipfilet & scampi’s
Paprikareepjes – Thaise wok-groenten – Champignonmix
Oosterse noedels – Aardappelblokjes
5 verschillende wok-sauzen & Kroepoek — Inclusief Chinese stokjes
Dessert: Pannenkoekendeeg & gebakken appeltjes — Inclusief handleiding
TIP: garnituren zelf te voorzien zoals suikers – confituur – siroop – bolletje vanille ijs - …

Dit concept maken we klaar vanaf 6 personen

Prijs per persoon **€ 24,50** voor Wok-menu
€ 29,00 met dessert Pannenkoekendeeg & gebakken appeltjes

Huur toestel **€ 10,00** per toestel van 6 wok-pannetjes

Gezelligheidsschotels

Gourmet LUXE A €/pp 11,00
Biefstuk, kipfilet, lamskroon, pita, chipolata, beefburger, schnitzel, spekvinkje, baconflapje met kaas

Gourmet LUXE B €/pp 11,00
Biefstuk, kipfilet, kalfslapje, pita, chipolata, beefburger, schnitzel, spekvinkje, baconflapje met kaas

Gourmet ROYAL €/pp 15,00 *(enkel in de maanden november, december & januari)*
Tournedos, varkenslapje, kalfsoester, lamskroon, hazenrugfilet, eendenfilet, hertfilet, parelhoenfilet

Kindergourmet €/pp 9,00
Kipfilet, beefburger, bakworst, chipolata, spekvinkje, curryworstje

Visgourmet €/pp 15,00
Zalmfilet, tonijnfilet, heilbotfilet, doradefilet, zeewolffilet, scampi, gepaneerde victoriabaars

Tepan Yaki €/pp 12,50
het gezellige tafelplezier op een bakplaat:
Entre côte, lamskroon, varkenslapje, kipspiesje, chipolata, beefburger, zalmfilet, scampistokje

Bij bovenstaande formules krijgt U er dipsausjes bij: tartaar, cocktail & ROBsaus
FONDUE BEHOORT OOK NOG TOT DE MOGELIJKHEDEN

Homping Grill

De Tafelbarbecue voor binnen & buiten. Ideaal zodat iedereen aan tafel kan blijven! Rookt niet, spat niet, is zeer veilig en kindvriendelijk. Een alternatief voor gourmet of Tepan Yaki.

FORMULE 1 € 27,50/pers.
Entre côte, lamskroon, varkenslapje, kipspies, chipolata, beefburger, zalmfilet, scampispies

FORMULE 2 € 24,50/pers.
Entre côte, kalfslapje, varkenslapje, kipspies, chipolata, beefburger, spekvinkje, gelakt spek

FORMULE kind € 15,00/pers.
Kipfilet, beefburger, kipburger, chipolata, spekvinkje, curryworstje

Dit wordt gecombineerd aangeboden met:
Sla, tomaat-Mozzarella, gekookt eitje, frisse groentesalade, vitamientje, pastasalade, seizoensalade & aardappelsalade
eveneens zijn er ook brood & sausjes bij

Enkel verkrijgbaar vanaf 4 personen — Inclusief Homping Grill met houtskool
OPGELET: beperkt aantal toestellen beschikbaar.

“TALOOR” Concepten

“SHARING IS CARING!”

Ideale Knabbel & Babbelschotels op onze houten “Taloren” (borden)
om in een klein gezelschap, voor zowel binnen als buiten, te nuttigen.

“TALOOR” Tafelsnacks **€ 25,00 (5 à 10 personen)**

Ideaal om als fingerfood op statafels te zetten bij een receptie of feest

Koud: Olijven, Nachos met Robsaus, Kruidenkaas/Grissini, Kaas & Salami
Chorizo, Gedroogde ham, Amsterdamse ui & Augurkenchips, Notenmix

“TALOOR” Kaas **€ 40,00 (2 personen)**

Een mix van 8 verrassende Lokale & Franse kazen
met een Frisse salade, Ardens uienkonfijt, Notenmix,
Vers fruitgarnituur & Broodjes

“TALOOR” Snackbroodjes **€ 40,00 (2 personen)**

Maak je eigen snackbroodjes met warme vleesjes, groentjes & sausjes
Beefburger – Chickenburger – Kebab – Braadworstje – Gebakken ham
Sla, Tomaat, wortelen , Geroosterde ui, Rode ui, Kaaslapjes, Mix van Broodjes en Wraps
Robsaus, Tartaar, Cocktailsaus, Looksaus

“TALOOR” Belegde broodjes **€ 40,00/20 stuks**

Een mix van 5 verschillende kleine broodjes
Belegd met huisbereide salades, Franse brie/honing, Gedroogde ham,
frisse groentjes met kaas. Ander beleg is ook mogelijk!
extra broodjes kan per 5 stuks = € 10,00

“TALOOR” Sharing de Luxe

TOPPER

Taloren zijn berekend voor 2 personen als hoofdschotel
of voor 4 personen als gezelligheidsschotel

Optie 1 **€ 40,00/Taloor**

Koud: Gedroogde Serranoham, Pancetta, Droge worst, Salami, Contadino, Pastrami
Mix van 3 kazen, Dipkaas, Gerookte zalm, Sprotfilet, Ansjovis, Scampi,
Pepadew, Olijven, Gedroogde tomaatjes, Robsaus, Grissini, Looktoast, Broodjes

Optie 2 **Upgrade Optie 1 met 3 warme gerechtjes = + € 15,00/2 personen**

Warm: Kipspiesje & Aperokipje – Sparerib – Wrap Cheddar/pesto – Gelakt spek
Broodje cheeseburger – Naantabroodje kebab – Mexicaanse balletjes
Spiesje Baconballs Terriyaki– Pulled Porc – Bruschetta’s V
Spiesje Berloumi Grillkaas V – Broodje Pesto/mozzarella V (met of zonder ham)

Optie 3 **€ 55,00/Taloor**
Dit is formule optie 1
+ 2 x warm: kipspiesjes zoetzuur, aperokip,
gelakt spek en hamburgerstaafjes Provençale

Leveringsvoorwaarden van onze Foodconcepten.
In Vosselaar = € 10,00
Randgemeenten (Turnhout – Beerse – Gierle) = € 15,00
Voor levering buiten de randgemeenten vraag naar onze leveringsvoorwaarden!

Terugbrengen leeggoed
***Het leeggoed dient proper en netjes te worden teruggebracht.**
***Wens je de “Afwas” toch vuil terug te brengen? lees de voorwaarden verder in de folder.**

Klassieke & Feestelijke Buffetten

Je kan de buffetten afhalen, door ons laten leveren of ons serviceteam reserveren om bepaalde buffetten gedeeltelijk ter plaatse te laten bereiden.

Concept High Tea

Warm Gedeelte
Soep naar keuze
Omeletrollade
Gebakken spekjes
Pancakes met gekarameliseerde appel

Koud gedeelte
Hartig belegde boterhammen & sandwiches
Wrapjes gerookte zalm
Forelmousse op peperkoek
Yoghurt met vers fruit

Aangevuld met
Ambachtelijk fruitsap (Schulp), Mix van zoetigheden & brioche met mascarpone en confituur
Prijs € 27,50/persoon

Ontbijt/Brunchbuffet Classic

Warm Gedeelte
Gebakken omelet
Gebakken spek

Koud gedeelte
Mix van fijne vleeswaren, kazen en salades
Ambachtelijke choco & confituur, magere yoghurt met fruit

Ambachtelijk fruitsap (Schulp), broodbuffet, croissantje, botertjes en zoetigheden
Prijs € 21,50/persoon **Kids € 12,00 inclusief Donut**

Ontbijt/Brunchbuffet Luxe

Warm Gedeelte
Gebakken omelet
Gebakken spek
Gebakken barbecueworst

Koud gedeelte
Mix van fijne vleeswaren, kazen en salades
Ambachtelijke choco & confituur, magere yoghurt met fruit
Gerookte zalm – Gerookte forelmousse

Ambachtelijk fruitsap (Schulp), broodbuffet, croissantje, botertjes en zoetigheden
Prijs € 24,50/persoon **Kids € 14,00 inclusief Donut**

Lunch de Luxe **enkel vanaf 4 personen**

Warm Gedeelte
Gebakken omelet
Gebakken spek
Gebakken barbecueworst
Kipspies zoetzuur
Pancakes met gekarameliseerde appel

Koud gedeelte
Mix van fijne vleeswaren, kazen en salades
Ambachtelijke choco & confituur, magere yoghurt met fruit
Gehaktbrood met krieken
Gerookte zalm – Gerookte forelmousse

Ambachtelijk fruitsap (Schulp), broodbuffet, croissantje, botertjes en zoetigheden
Prijs € 27,50/persoon **Kids € 15,00 inclusief Donut**

Breughelbuffet

€ 29,50/pers. € 32,50

Warm gedeelte
Kippenhaasjes met fruitige saus
Spekvinkjes in jussaus
Braadworstje in jussaus
Zwarte beuling met gekarameliseerde appel
Vogelnestje in tomatensaus
Gehaktbrood met krieken

Koud gedeelte
Zachte Abdijkaas
Ambachtelijke Beenham

Ondersteunt met
Gebakken krielpatatjes OF gevulde aardappel in de schil
Mix van broodjes

Dessertjes: chocomousse & rijstpap

Optie: Soep naar keuze **€ 2,00/pers.** € 2,35

Koud buffet 1

€ 29,50/pers.

Pastrami	Gandaham	Ham/mozzarella	Tomaat crevette
Kipfilet	Kalkoenbroodje	Gerookte Kalkoen	

Sla, gevuld eitje, aardappelsalade, verse groentjes, pastasalades & fruit
Broodjes, tartaarsaus, cocktailsaus & Rob-saus

Koud buffet 2

€ 29,50/pers.

Gerookte zalm	Gegrilde zalmmoot	Tomaat crevette
Perzik/tonijn	Gekruide makreel	Forelmousse met scampi

Sla, gevuld eitje, aardappelsalade, verse groentjes, pastasalades & fruit
Broodjes, tartaarsaus, cocktailsaus & Rob-saus

Koud buffet 3

€ 29,50 pers.

Ham/Mozzarella	Gandaham	Kipfilet	Kalkoenbroodje	Pastrami
Gegrilde zalm	Makreel	Tomaat crevette	Forelmousse met scampi	

Sla, gevuld eitje, aardappelsalade, verse groentjes, pastasalades & fruit
Broodjes, tartaarsaus, cocktailsaus & Rob-saus

Warm & koud buffet

€32,50/pers. € 34,50

Warm gedeelte	**Koud gedeelte**	
Varkenshaasje met Jagersaus	Forelmousse & scampi	Gegrilde zalmfilet
Kipfilet **zoetzuur** of **champignonsaus**	Tomaat crevette	Kalkoenbroodje
Gepocheerde tongrolletjes met bieslooksaus	Fijn gedroogde ham	Gevuld eitje

Sla, gevuld eitje, verse groentjes, pastasalades & fruit
Aardappelgerecht te kiezen uit: Gratinpatatjes, gevulde aardappel in de schil OF pommes duchesse in bechamelsaus
Broodjes, tartaarsaus, cocktailsaus & Rob-saus

Trendy buffet

€ 32,50/pers. € 34,50

Warm gedeelte met :	**Koud gedeelte met :**	
Mexicaanse gehaktballen & Pasta Penne Regate	Wrapje kebab	
Kip zoetzuur met noedels Terriyaki	Gedroogde ham	Forelmousse & scampi
Spaanse paëlla	Ham/mozzarella	Gegrilde zalm

Sla, gekookt eitje, verse groentjes, pastasalades & fruit
Aardappelgerecht te kiezen uit: Frietjes (zelf te bakken), aardappelsalade, gratinpatatjes, krielpatatjes
Broodjes, tartaarsaus, cocktailsaus & Rob-saus

Warm buffet

€ 34,50/pers. € 37,50

Soepje Tomatenroomsoep met broodje of soep naar keuze

Hoofdgerecht Noordzeeblanquette OF Seizoenstoofpotje
Varkenshaasje in vleessaus
Kipfilet met bandje gerookt spek in vleessaus
Bijhorende sauzen: Champignonsaus & Pepersaus

Warme seizoensgroenten

Twee soorten aardappelgerechten te kiezen uit:
Gratinpatatjes, kroketten, gevulde aardappel in de schil
Pommes duchesse in bechamelsaus of Gebakken krieltjes

Dessert in glas 1 glaasje per persoon (zie keuze bij desserten)

De groene prijzen gelden voor feesten op locatie.
Dit is inclusief de 12% Horeca BTW

Partyfeestje

€ 19,50/pers. **€ 22,75**

Feestelijk buffet die ideaal is voor verjaardagen, babyborrel of andere luchtige feestjes met mix van warm, koud & zoetigheden om uit het vuistje te nuttigen
Inclusief bamboebootjes en servetjes

Warm:
Kipspiesjes zoetzuur – Hamburgerstaafjes Provençale
Spies van gehaktballetjes – Spiesje frikandel & Kipnugget

Koud:
Mix van 5 soorten belegde broodjes (3 per persoon)
Wrapje kebab & Wrapje gerookte zalm

Zoetigheden:
2 mini dessertjes & mix van zoetigheden

Snackconcept broodjes

€ 19,50/pers

Combinatie van verscheidene Streetfood-gerechten in een broodje

Snacks uit het vuistje **Chickenrun** **Kebabreepjes** **Rob-burger**
Lange Würst **Backed ham** **Veggie**
gepresenteerd in kleine broodjes met groenten & saus
Elk broodje is anders afgewerkt!

Gecombineerd met mix van frituursnacks & vers gebakken frietjes

Snackconcept luxe

€ 29,50/pers.

Combinatie van Streetfood & Klassieke gerechten

Snacks uit het vuistje **Kebabreepjes – Rob-burger – Lange Würst**
gepresenteerd in kleine broodjes waarvan elk broodje anders is afgewerkt
met groentjes & een sausje

Gerechtjes op bordje **Gelakt spek – Kipspiesjes – Oosterse kipcurry – Stoofpotje van 't seizoen**
gecombineerd met verse frietjes & noedels
Aziatische snacks waaronder loempia's & samosa's
koude groenten en pastasalades met broodjesassortiment

Pizzaparty

€ 24,50/pers.

Pizza's worden gebakken in traditionele Italiaanse houtgestookte oven

Amusehapje als starter

Hoofdmenu
Pizza's in verschillende smaken met kip, ham, spekjes, scampi, zalm…
en met aangepaste groentjes en sausjes
de pizza's worden in 6 gesneden zodat je van meerdere soorten kan genieten

het concept bevat ook 1 warm pastagerecht naar keuze (Spaghetti, Macaroni, Carbonara,…)

De groene prijzen gelden voor feesten op locatie. Dit is inclusief de 12% Horeca BTW

Wandelbuffet Luxe

€ 34,50/pers. Inclusief borden & bestek

Combinatie van 8 kleine gerechtjes

Stoofpotje van 't seizoen	Scampispies
Kipspies zoetzuur	Lams van Nieuw Zeeland
Hamburger Provençaals	Entre Côte in zijn geheel gebakken
Gelakt ovenspek	Zalm in zijn geheel gegaard

Bovenstaande gerechten worden gecombineerd met:
pastasalade, sla, tomaten, groentesalade, vitamientje, seizoensalade
Broodjes & koude sausjes

Aardappelassortiment, 2 gerechtjes te kiezen uit:
Verse frieten, aardappelsalade, gebakken patatjes of gratin

Indien gewenst kunnen bepaalde gerechtjes vervangen worden door:

Curryworstjes	Kebabreepjes	Barbecueworstjes	Soep naar keuze
Zwarte pens met appel		Spaanse Paëlla	
Portie Zeeuwse mosselen *(enkel in het mosselseizoen!)*			

Wereldbuffet

€ 34,50/pers. Inclusief borden & bestek
Enkel geldig vanaf 50 personen

Zuid Amerikaans:	Mexicaanse balletjes	Pasta penne Regate	
Noord Amerikaans:	Baked ham	Hamburgers	
Zuid Europees:	Paëlla	Bruschetta's	Wrapjes met Kebab
Midden Europees:	Kibbeling Tartaar	Seizoenstoofpotje	Frietjes
Aziatisch:	Kip met thaïse curry	Kipspiesjes zoet zuur	
	Noedels Terriyaki	Aziatische snacks (loempia & Scampi)	

Alles wordt gecombineerd met bijhorende groenten & broodjes

Pastabuffet

€ 27,50/pers.

Italiaans voorgerecht te kiezen uit:
Vitello Tonnato – Carpacciosnippers – Cocktail pancetta & meloen

3 pastagerechten te kiezen uit:

Pasta Carbonara	Penne Regate (kip en gegrilde groenten)
Arrabiata met spekjes	Pasta Macaroni met ham & broccoli V
Spaghetti bolognese	Tagliatelle met zalm en spinazie
Tortellinni met fijne groentjes V	

Eigen suggesties zijn welkom!

Vergezeld met: Parmezaanschilfers & gemalen Gruyère
Buffetje van rucola & tomaatbrunoise
Ciabattabroodjes

Serviceteam

Ons Serviceteam is beschikbaar vanaf 40 personen.
Onder de 40 personen stellen we graag een formule in buffetvorm voor.
De prijs voor ons serviceteam komt bovenop de foodprijs
en is afhankelijk van de locatie, aantallen & concept.
In de prijs is volgende inbegrepen: personeel, gebruik & onderhoud van alle kookmaterialen.
Bijkomend wordt er een afstandsvergoeding van € 2,00/km aangerekend
& administratiekost € 12,10.
Borden & bestek zijn niet in de prijs opgenomen tenzij anders is vermeld.
Bij Service ter plaatse geldt de wettelijk norm van 12% BTW. Aangezien de folderprijzen 6% BTW inclusief zijn, komt er bij service ter plaatse nog eens 6% BTW bij.

Feestsuggesties: stel zelf uw menu samen

Koude voorgerechtjes

Feestelijk Voorgerechtjes **€ 7,50**

Keuze uit :
- Gerookte kipfilet met frisse salade
- Mix van het beste uit de Noordzee met frisse salade
- Vitello Tonnato, rucola, zongedroogde tomaat en kappertjes
- Carpaccio van gerookte Eendenborst, sinaasappel en verse vijgen
- Meloen caprese salade met mozzarella V

Soepen

Beukenzwamsoep	€/ltr 5,00
Witte Aspergeroomsoep	€/ltr 5,00
Tomatenroomsoep met balletjes	€/ltr 5,00
Pompoensoep met fijne groentjes & Pancetta	€/ltr 5,00
Agnes Sorelsoep	€/ltr 6,00
Bretoense vissoep	€/ltr 6,00

Andere soepen behoren ook tot de mogelijkheid

Warme visgerechten

Gegrilde Kabeljauwhaas	€/pp 29,50
Gegrilde Zalmfilet	€/pp 29,50
Gebakken Zeebaarsfilet	€/pp 29,50

Saus te kiezen uit: Bieslooksaus – Choronsaus - Curryroomsaus

Inclusief warme seizoensgroenten & aardappelgerecht te kiezen uit: Kroketten, gratinpatatjes, gevulde aardappel in schil, pommes duchesse in bechamelsaus

Warme vleesgerechten

Vol au Vent met bladerdeegje	met balletjes & champignons	€/pp 22,50
Kipfilet in een jasje van gerookt spek	met saus naar keuze	€/pp 24,50
Varkenshaasje	met saus naar keuze	€/pp 27,50
Kalkoengebraad	met saus naar keuze	€/pp 27,50
Kalfsfricassee met bladerdeegje	met balletjes & champignons	€/pp 27,50
Kalfsmedaillons	met saus naar keuze	€/pp 27,50
Kalkoensurprise		€/pp 27,50

Gevuld met beukenzwam, gerookt spek & Bourgondische saus

Inclusief warme seizoensgroenten & aardappelgerecht te kiezen uit:
Kroketten, gratinpatatjes, gevulde aardappel in schil, pommes duchesse in bechamelsaus

Vegetarische Gerechten
Jaeger Stoofpotje
Balletjes in Tomatensaus
Balletjes met Krieken
Sojablokjes zoetzuur
Hamburger Provençaals
Wokgerechtje
€ 19,50/kg

Waaier van warme sauzen

Champignonsaus - Vleesjus – Pepersaus – Grand Veneursaus – Jagersaus – Portosaus – Béarnaise

Warme groenteschotels

Fijne warme bordgarnituur: Mix van seizoensgroenten

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.

Koude Hapjes in Glas

€ 26,50 € 28,50

(Pakket per 15 stuks)

3 x Tomaatbrunoise/mozzarella & ham
3 x Bieslookkaasje/Gerookte Zalm
3 x Frisse salade met Gerookte Kip
3 x Forelmousse met scampi
3 x Salade couscous

Walking Diner "HAPJESPLANK"

Mix van kleine koude, warme, hartige & zoete hapjes in rondgang
Versie "STREETFOOD" **€ 10,00/pers.**
Warm: Hamburgerstaafjes, kipspiesjes, worstenbroodjes, frituursnacks met dipsauzen
Koud: Kaas & salamispiesjes, bruschetta's, enkele kleine hapjes, snoepgoed, nootjesmix, spekken, dessertjes

Versie "DELUXE" **€ 17,50/pers.**
Warm: Hamburgerstaafjes – kipspiesjes met dipsauzen,
Pulled pork kroketjes, Zwarte penskroketjes/konfijt
Koud: Kaas & salamispiesjes, brusschetta's, enkele luxe hapjes,
snoepgoed, nootjesmix, zoete beignets, dessertjes
Samenstelling van de Hapjesplank kan in samenspraak aangepast worden

Walking Diner "STREETFOOD"

Mix van 8 kleine koude & warme gerechtjes **€ 26,00**
Te kiezen uit onderstaand assortiment

Koud

Wrapje pastrami
Mini Brioche Brie/Honing
Orzosalade Gerookte kip
Parelcouscous/gerookte forel
Bruschetta Tomaat tapenade
Pokébowlrijst Gerookte zalm

Warm

Mexicaanse balletjes
Spiesje Baconballs
Broodje Robburger
Frikandel Robstyle
Gegrilde Berloumikaas
Zoete aardappelfrietjes/Pulled porc
Kibbeling verse tartaar
Pulled pork kroketjes
Zwarte penskroketje/konfijt
Noedels Kip-Yakitori
Wrap cheddar/pesto
Gelakt spek
Pita Robsaus/looksaus
Broodje Haute Dog
Naantabroodje Kebab
Frietje/stoofpotje

Vegetarische varianten mogelijk

Walking Diner "DELUXE"

Mix van 7 kleine LUXE koude & warme gerechtjes **€ 36,00**
& 1 zoete afsluiter
Te kiezen uit onderstaand assortiment

Koud

Gazpacho van tomaat
& fijne komkommer
Gedroogde Serranoham
Tomaatbrunoise – Pestocrème
Glaasje zwarte pens
Appel – Roquefort
Toast Steak Tartaar
Parmezaan
Vitello Tonnato
Kappertjes – Gedr. Tomaatjes
Ger. Forelmousse op peperkoek
Parelcouscous
Gerookte makreel
Granny Smith – Zure room
Pastrami – Boerepaté
Ardeense uienkonfijt
Meloen Caprese salade
Fijne Pancetta
Gegrilde Scampi
Pokebowlrijst – Wakamé
Tartaar van zalm
Mierikswortel – Rode biet
Carpaccio van rund
Balsamicocrème - Parmezaan

Warm

Spiesje Bacon Balls
Couscoussalade
Open broodje Beefburger
Fijne groentjes – Robsaus
Ierse Lamsrug
Gegrilde Paprika – Courgette
Kipspiesje zoetzuur
Noedels – Kroepoek
Pulled Chicken
Griekse Koolsalade
Zeebaars op vel gebakken
Zoete aardappel – Zeekraal
Zalm Graved lax
Choronsaus – Groene asperge
Toast Beukenzwam
Vleugje look – fijne peterselie
Boeuf Bourguignon
Pastinaakpuree

Zoete afsluiter ***Een keuze uit ons dessertgamma***

Vegetarische varianten mogelijk

Desserten

Alle onze desserten zijn huisbereid met verse ingrediënten.

Glaasjes van 125ml

€ 4,50 € 5,00

De keuze uit:

Chocomousse	Witte mousse met Rode vruchten
Tiramisu/speculaas	Mascarpone 'Pina Colada'
Rijstpap	Panna cotta met gekarameliseerde appeltjes, gezouten karamel en pecannoot

Dessertbuffet

€ 7,50 € 8,50

enkel feesten vanaf 20 pers.

3 mini desserten uit bovenstaand assortiment
Aangevuld met Home Made Bokkenpoten & Melocakes

Desserttrio.

€ 5,25 € 6,00

enkel feesten vanaf 20 pers

3 mini desserten uit bovenstaand assortiment
Desserttrio gecombineerd met Vers Schepijs
€ 7,50 € 8,50

Warm Dessert

Thuis op te warmen. Lekker met een bolletje vanilleijs!

Appelstrüdel met kaneel en rozijnen **€ 6,00**

Kaas Dessert

€ 6,50 € 7,60

Dessertbordje met 5 smaken van lokale & Belgische kazen en mooi gegarneerd
Inclusief brood

Zoete droom

€ 42,00/bord 6 à 8 personen

Mix van verschillende zoetigheden. Ideaal om op midden van de tafel te zetten. Dessert mousse – cake – berlinerbollen – gevulde beignets – javanais – melocakes – Lava cake – zandkoekjes – snoepgoed, rood fruit…

Home Made Dessertkoeken

Onze Home Made Dessertkoeken zijn met de beste ingrediënten bereid en zijn geweldig van smaak. Ideaal om te combineren met onze Feestelijke desserten of apart voor bij de koffie & aperitief. Ons assortiment bestaat uit Bokkenpoten, Melocakes ,Mix van droge, zand & chocolade koekjes.

500gr volledige assortiment Feestelijk verpakt **€ 17,50**
1 kg volledige assortiment Feestelijk verpakt **€ 32,00**

Heerlijke IJsdesserten

€ 8,50/pers.

Ijsdesserten zijn enkel te bestellen voor op een feest dat door ons verzorgd wordt.

Keuze 1	**Keuze 2**	**Keuze 3**
Vers vanille roomijs	Vers vanille roomijs	Vers vanille roomijs
met eigen bereide aardbeiencoulis	met warme appelstrüdel	met American Pancakes
verse aardbeien en slagroom	en slagroom	Chocolade topping en slagroom

Liever een ijstaart? Vraag naar onze suggesties
Bijkomende optie: Dessertbordje **€ 0,40/st** Dessertlepel **€ 0,35/st**

Alle prijzen in deze folder zijn exclusief service ter plaatse.
Vraag naar een offerte op maat van uw feest.

MEAT IN A BOX

Door onze voorgeschiedenis als slager blijven wij ook nu nog kwaliteitsvlees aanbieden. Dit gebeurt echter enkel op bestelling om zo de kwaliteit en versheid te kunnen garanderen. Het vlees dat je bij de traditionele slager of supermarkt vindt kunnen wij aanbieden aan zeer scherpe prijzen.

Verwen jezelf of je gasten eens met een super stukje rundsvlees
Zoals: Entre Côte van Belgisch Wit-Blauw
traditioneel stukje steak
Entre Côte van Uruguay
kleinere soort met iets dikker vetlaagje
Entre Côte van Ierland (Ierse Ribeye)
vlees is iets meer gemarmerd wat de smaak beïnvloed
Ook filet pur, tournedos, rumsteak…zijn te verkrijgen.

Lamsliefhebber? Wij hebben de beste lamskroontjes, lamsfilet en lamsheupjes. Gemarineerd of natuur…super lekker en voordelig.

Of mag het traditioneel zijn zoals:
kipfilet, kalkoenfilet, varkenshaasjes, gebraad, rosbief en nog veel meer
Tijdens het jachtseizoen bieden wij ook een volledig wildassortiment aan

Bestel nu ook uw vers stukje “VIS”

Al jaren werken wij met een vishandelaar die Topkwaliteit levert.
In onze Webshop vind je alvast een klein assortiment maar als je iets specifiek wenst dan is dit meestal ook mogelijk.
Om te bestellen gelden ook hier dezelfde bestelregels als bij het vers vlees.

Op onze website www.meatinabox.be kan je ons aanbod vinden.
Bestellen gebeurt TEN LAATSTE op maandag voor 20.00u
Afhalen kan vervolgens op donderdag of vrijdag
Bestellen kan online, telefonisch of in onze shop.
Minimumafname = assortiment van 3kg vlees of vis

Gekoelde Verpakking

Voor transport beschikken we over zeer handige koeldozen waar we een waarborg voor vragen. Deze zijn binnenin voorzien van isolatie en koelelementen.
Dit is van groot belang om de koude keten niet te onderbreken zodat uw bestelling de beste behandeling krijgt die ze verdient.
Deze koeldoos wordt bij volgende bestelling geruild zodat je deze doos maar éénmalig dient aan te schaffen. De doos niet meer nodig…dan ontvangt u de waarborg gewoon terug.

Verhuurmaterialen

De Open Keuken heeft alles in huis om alles voor uw feest te voorzien van A tot Z dus van Tent tot Toetje. Wij verhuren ons feestmateriaal ook zonder traiteurdiensten.

Bord **€ 0,35** **Dessertbord** **€ 0,35**

Koffietas **€ 0,35** **Ondertas** **€ 0,35**

Spaghettikom **€ 0,35**

Vorken **€ 0,30**

Messen **€ 0,30**

Kom 400ml 750ml **€ 0,35**

Soeptas mini **€ 0,35**

Soeptas **€ 0,35**

Soeplepels **€ 0,30**

Koffie/dessertlepels **€ 0,30**

Waterglazen **€ 0,35** **Bierglazen** **€ 0,35**

Cavaglas Fuga **€ 0,35** **Wijnglas Bol** **€ 0,35**

Champagneglas **€ 0,50** **Luxe wijnglas** **€ 0,50**

Cocktailglas **€ 0,40**

Amuse/Dessertglas **€ 0,35**

Koffieapparaat **€ 30,00 inclusief thermische kannen**
Koffie, melk & suiker kan ook besteld worden.

Perfect draft (Tap je eigen pils) € 25,00
Bierglazen 0,5L € 0,50

Terugbrengen leeggoed

***Verhuur van borden, bestek & glazen zijn prijzen inclusief afwas door ons.**
***Bij de andere materialen die vuil teruggebracht worden (alles van een buffet…schotels, lepels, au bain-Marie…) zal er een afwaskost aangerekend worden. Dit bedraagt:**

Glaswerk	**€ 0,35/st**	**Opscheplepels**	**€ 0,30/st**
Saladekommen	**€ 1,00/st**	**Au bain-marie**	**€ 2,50/st**

Tafels 1,80m
€ 5,00

Stoelen Lounge
€ 4,00

Klapstoel
€ 1,25

Statafels
€ 7,50

barkrukken
€ 4,00

Stretchrokken voor statafels
€ 7,50 (zwart, wit of grijs)

Koelkast klein € 30,00
groot € 50,00

Terrasverwarmer
€ 25,00 exclusief gas

Buffetblok € 15,00
Drankbar € 15,00

TENT PLOOITENT	**KLEUR**	**Incl. BTW**
3 x 3m Zijwanden inbegrepen	Wit Zand	€ 60,00
3 x 4,5m Zijwanden inbegrepen	Zand	€ 75,00
4 x 4m Zijwanden inbegrepen	Wit Zand	€ 90,00
4 x 4m bartent Zijwanden inbegrepen	Wit	€ 90,00
3 x 6m Zijwanden inbegrepen	Wit Zand	€ 90,00
4 x 8m Zijwanden inbegrepen	Wit Zand	€ 125,00
TENT PAGODE	**KLEUR**	**Incl. BTW**
5 X 5M Zijwanden inbegrepen	Wit	€ 225,00
TENT STERTENT	**KLEUR**	**Incl. BTW**
Diameter 10m Diameter 14m Zijwanden inbegrepen	Wit Zand	€ 200,00 € 250,00
TENT STRETCHTENT	**KLEUR**	**Incl. BTW**
8,7 x 10m Aluminium palen	Zwart	€ 355,00
8,7 x 10m **NIEUW** Houten palen	Zand	€ 595,00
TENTVLOER	**KLEUR**	**Incl. BTW**
Houten panelen	Bruin	€ 3,50/m²

De Tenten worden enkel door ons opgesteld en opgehaald
De prijzen zijn inclusief opstellen & afbreken
Transport is niet inbegrepen

OP ONZE WEBSITE STAAT HET VOLLEDIGE ASSORTIMENT
Zijn er nog vragen, is iets niet duidelijk, wens je een gepaste offerte?
Kijk op onze website of neem met ons contact op. We helpen je graag verder.

Op zoek naar een feestzaal met ons als serviceteam?

Vraag naar de mogelijkheden

De Open Keuken is meer dan een traiteur!

- **Met Meat in a Box bestel je het beste vlees en vis**
- **Met TentenBarbecue.be koop je de beste Outdoor Partymaterialen**

Met TentenBarbecue.be bieden we alleen maar TOP-producten aan

Ons assortiment bevat:

Partytenten – Plooitenten – Pagodes …
Tenttoebehoren & Verlichting
Terrasverwarmers
Vuurschaal Quoco (Familie v. OFYR)
Gas- & Houtskoolbarbecues
Kamado Monolith

TentenBarbecue.be

ROBsaus

ROBsaus

Lekkerste koude saus voor je frieten, snacks
barbecue, gourmet, broodjes & dips

ROBuust lekker

Tuinonderhoud

Heeft uw tuin/bedrijf nog snel een onderhoud nodig en hebt u daar geen tijd voor? Dan raden wij u zeker aan om contact op te nemen met Joren, de zoon van Rob. Joren stelt zich ter beschikking om uw tuin feest klaar te maken.

Joren vertelt verder…*”U bent uitgekeken op uw tuin, dan kan slechts een kleine ingreep of totale (her)aanleg van uw tuin al wonderen doen!*
Een full time job, een druk gezinsleven of simpelweg geen groene vingers.. Redenen genoeg om uw tuin aan ons toe te vertrouwen.
Een grondige winter opkuis of een tuinfeest in het vooruitzicht? Delaplace Tuinen verzorgt uw tuin ook op éénmalige basis. Nadat u contact opneemt komen wij vrijblijvend langs om advies te geven en samen te bekijken wat er mogelijk is, dit alles zonder verplichtingen!
Neem een kijkje op de website en ontdek de mogelijkheden.

Delaplace Tuinen

Delaplace Tuinen
Joren Delaplace
Tel: 0496/99.60.13
Mail: info@delaplace.be
Web: www.delaplace-tuinen.be