



BVBA LOMBAERTS – KALLOBAAN 56 – 9120 BEVEREN – WWW.CATERINGLOMBAERTS.BE - FIND US @ FACEBOOK

STEVE : +32 (0) 476 76 84 75

DOBBE : +32 (0) 476 31 95 38

MICHAEL : +32 (0) 497 97 55 86

Taste The Difference

Geachte Mevrouw, geachte Heer,

Een feest of evenement is meestal geslaagd door de geboden kwaliteit van het culinaire aspect. En laat dát nu net ons stokpaardje zijn ...

Sinds jaren staan wij als cateraar garant voor kwalitatieve gerechten die steeds vertrekken van een doorgedreven en doordachte voedingsstandaard, gekoppeld aan expertise en het streven naar perfectie. Hoe kleinschalig of hoe groots uw evenement ook is, steeds benaderen en behandelen wij iedere cliënt met dezelfde professionele flair en integriteit.

In onderstaande voorbeeldoffertes proberen wij, voor de bedrijfswereld, een summier idee te geven van de verschillende mogelijkheden binnen Lombaerts Catering. Laat dit gewoon een leidraad zijn om een ideale keuze te bepalen voor de culinaire invulling van uw evenement. Aarzel dus niet contact met ons op te nemen voor een gepersonaliseerde offerte, zelfs als u binnen deze offertes niet direct uw keuze hebt gevonden.

Daarbij is het raadzaam toch even volgende richtlijnen en afspraken door te lezen, zodat wij samen tot een vlekkeloze samenwerking voor uw geslaagd evenement kunnen komen.

1. BTW

Al de onderstaande prijzen zijn steeds excl. 6% BTW (levering/afhaling). Bij evenementen met bediening geldt de BTW-voet van 12%. Informeer u over de tarieven met bediening van onze gerechten.

2. aantallen

Alle prijzen, zowel afhaling als levering met of zonder bediening, zijn gebaseerd op basis van min. 10 personen. Voor grotere groepen vanaf 100 personen stellen wij voor een voorstel op maat te maken.

3. meubilair en decoratie

In deze prijzen zijn geen stoelen, tafels, bloemstukken of decoratie inbegrepen. Indien u dit wenst, vraag vrijblijvend verdere informatie en prijzen.

Bij onze buffetten zijn aangeklede buffettafels met bediening en buffetnappen wel inbegrepen (cateringservice).

Ook doen wij beroep op diverse partners (eventbureau, verhuurcentra, ...) om het totaalconcept van uw event te optimaliseren.

4. voorschotten en supplementen

Wij maken op uw vraag steeds een gedetailleerde offerte met een algemene totaalprijs per persoon. Daardoor bij ons geen onverwachte prijsstijgingen of plotselinge meerprijzen, want de offerteprijzen blijven 6 maanden geldig.

Teneinde een goed verloop van betaling, verlangen wij op voorhand (max. 1 week voor de aanvang van uw evenement) een **voorschot van 25 %** op de offerteprijs.

Indien een vooropgestelde tijdsduur buiten onze wil overschreden wordt, zullen extra uurlonen worden aangerekend. Dit bedraagt per kelner € 27,50 per begonnen uur.

Afhankelijk van de locatie zal een huursupplement gevraagd worden. Ook hierover kan u bijkomende informatie verkrijgen.

5. kurkrecht

Wij stellen steeds een uitgebreid gamma kwaliteitswijnen ter beschikking van onze klanten. Indien u toch zelf voor de wijn wil zorgen die ons personeel moet beschenken vormt dit voor ons geen probleem. Als wij uw wijn schenken wordt er een forfait van € 1.70 aangerekend per persoon. Glazen en bediening worden dan door ons voorzien.

6. transportkost

Onze prijzen zijn incl. transportkosten binnen een straal van 10 km. Er wordt een algemene transportkost aangerekend van € 1.50 per km indien deze overschreden wordt. Deze prijs is tevens incl. de km-vergoeding en loonkost van onze medewerkers.

7. materiaal

Indien gewenst (bij levering/afhaal) kan het nodige materiaal voorzien worden om het goede verloop van uw feest te verzekeren. Wij kunnen u niet enkel voorzien op vlak van borden, bestek, tassen en glazen, maar ook rollende buffetten, tafels, bain-maries, ovens, barbuecuetoestellen, tafellinnen en dergelijke kunnen meegeleverd of afgehaald worden.

Vraag hierover vrijblijvende prijsinformatie. Het voorziene materiaal moet gereinigd terugbezorgd worden mits anders afgesproken.

Ontbrekend en beschadigd materiaal wordt altijd aangerekend aan nieuwprijs.

VOORBEELDOFFERTE 1

BRUNCH

Broodbuffet gevuld met:

- met diverse soorten pistolets
- sandwiches, croissants, gesneden brood, rozijnenbrood
- koffiekoeken vers van de bakker
- botercups

Diverse standaard beleg met garnituur op schotels:

- kaas, ham, salami, ...
- uitgebreid assortiment gerookte vis
- aanbod van uitgelezen Europese kazen
- assortiment choco, confituur, honing, ...

Eitjes met spekreepjes à la minute bereid (show cooking)

Tomatensoep met balletjes

Tagliatelle al dente met trio van vis en juliennegroentjes in een witte wijnsaus

Mechelse koekoek in een romige groentensaus

Kruidenpuree

Duo van pure en witte chocolademousse met een toets van Amaretto

VOORBEELDOFFERTE 2

PERSONEELSBARBECUE

VLEESJES & VISJES

Gemarineerd ribbetje ½
Lamsspiesje gemarineerd ½
Gamba's (3stuks) in een pittig sausje 1/2
Kippenspiesje madras 2/3
Châteaubriand (versneden aan het buffet) 2/3

Kindjes: Kippenspiesje
Hamburger

SALADBAR DE LUXE

Kleurrijk assortiment van sla met parmesanschilfers en noten
Oosterse noedelmengeling
Komkommersalade met frisse dille vinaigrette
Pastamengeling met zongedroogde tomaat en pesto
Taboulé "Niçoise"
Witte koolsalade met sultana's
Tomatensla met lenteuitjes en bieslook
Aardappelsalade met fijne groene kruiden
Waldorfsla

Stokbrood en gemengde broodjes + botercups
Assortiment koude sauzen (mayonaise, cocktail en tartaar)
Warme sauzen (champignonroomsaus + pepersaus)
Kruidige krielaardappeltjes

VOORBEELDOFFERTE 3

OPENINGSRECEPTIE NIEUWE ZAAK

RECEPTIE 3u

Tapasschotels op de receptietafels gevuld met olijfjes, mozzarellabolletjes met zongedroogde tomaatjes, gezouten ansjovisreepjes, Italiaanse ham, salami, chorizo en grissini's

Drankaanbod van Cava en fruitsap (met mogelijkheid tot iets anders van de open bar)

HAPJES

Glaasje Breydelhammousse volgens klassiek recept

Wraps gevuld met gerookte zalm, kruidenkaas en notensla

Garnalencocktail met eierpulp en crème van jonge spinazie

Albondigas in een pittig getomateerd sausje

Scampispiesje met een sausje "diabolique" en shisso

Rode poonfilet in saffraansaus met een bolletje spaanse puree

Drankaanbod via OPEN BAR (self service aan toogbuffet verzorgd door Lombaerts Catering)

Cava, witte en rode wijn, pils, mini-Duvel, mini-LaChouffe, waters, coca cola en cola zero, fruitsap en icetea

DESSERTENBUFFET

Buffetje met een aanbod van minidessertjes allerhande (tiramisu, chocomousse, bavarois, ..) in kleine glaasjes

Taartenaanbod van diverse biscuittaarten, bavaroisstronken en chocoladetaarten

VOORBEELDOFFERTE 4

JUBILEUMVIERING KLASSIEK BUFFET 30 JAAR BESTAAN

KOUD BUFFET

Zalm op 3 wijzen: gerookt, gestoomd en gravad lax
Tomaat gevuld met grijze garnalen
Gebakken gamba's met aioli
Varkenslende met fruitgarnituur
Roosjes zwarte woudham met meloenpartjes

Aardappelsalade met augurkjes en groene kruiden
Frisse gemengde salade met croûtons
Assortiment rauwe groentjes en aangepaste sauzen

Verscheidenheid aan broodsoorten en botercups

WARM BUFFET

Zacht gegaard varkenshaasje op met een sausje van graanmosterd
Konijnenpootjes met huisgerookt spek
Oostendse waterzooi van uitgelezen vissoorten met julienne van tuingroentjes
Scampi's in zachte kerrie

Warme seizoensgroenten
Aardappelnootjes en groentepuree

DESSERT (aan tafel bediend)

Trio van klassiekers met een moderne twist

VOORBEELDOFFERTE 5

DINER KLANTEN

Diner aan tafel bediend met ingedekt linnen, glazen, ...

Amuse van de chef

°°°

Gebakken Sint-Jacobsnoten met béarnaise van aromaten en toets van venkel

°°°

Filet van rode poon met duchesse van Nicola, salad pea en saffraansaus

°°°

Jonge duif op vel gebakken met melange van knolselderkubus, jonge wortel en spruitjes in een sausje van Merlot en sjalot

°°°

Bavarois van framboos met crumble van woudvruchten en fantasietjes

°°°

Mokka

Inclusief waters en aangepaste wijnen:

- Pouilly Fuissé domaine des valanges 2014
- Pommerol Lalande château Tournebrise 2014
- Armada Vintage Port 1989

VOORBEELDOFFERTE 6

WALKING DINNER

VOORGERECHTENBUFFET TAKE AWAY

Vitello tonato met appelkappers, rucola en parmezaanschilfers
Salade folie met scampistaartje, foie gras en melange van cruditeiten en nootjes
Carpaccio van wit-blauw met truffelolie, notensla en gegrilde pijnboompitjes
Tongrolletjes in een crèmesausje met mosseltjes (warm)

Soepje van kippencrème met brunoiseblokjes, kabouterbroodjes en botercups

HOOFDGERECHT AAN TAFEL BEDIEND

Tagliata van Kempens rundsvlees met een picallilysausje, seizoensgroentjes en ovengegaarde halve krieltjes

DESSERTENBUFFET

Duet van witte en pure chocolademousse met een toets van Amaretto
Bavarois van mango met stukjes peer en crumble van framboos
Profiterolles gevuld met slagroom en warme chocoladesaus
Mascarpone melange met speculoos en koffiesmaak
Fruitsla met verse slagroom

VOORBEELDOFFERTE 7

GALADINER IN BUFFETVORM 1

Fruits de mer

Oesterbar (show cutting)

Aspergeroomsoepje met groene puntjes

Mixed grill op de grill met 2 sausjes (show cooking)

Babykreeftjes op de grill met pestosaus (show cooking)

Varkenshaasje aan het buffet versneden met cognacsaus (show cutting)

Paprika's gevuld met lamsgehakt en zuiderse groenten in suprêmesaus

Groentenbereiding klassiek

Gebakken rijst

2 aardappelbereidingen

Browniebar met diverse toppings

Megafruitbowls (self service) met vers geklopt slagroom

Profiterolles met warme chocoladesaus

Aanbod van minidessertjes

VOORBEELDOFFERTE 8

GALADINER WALK AROUND THE WORLD IN BUFFETVORM 2

MADRID TAPAS

Albondigas in een pittig getomateerd sausje

Paëlla in grote pannen met seafood (show cooking)

AFRIKA POWER

Schapekoteletjes in look op de grill (show cooking)

Gegrilde groentjes en aardappelpartjes

Pittige taboulé met tonijn

MEXICAN SALSA

Chilli con carne

Tortillawraps met rundsreepjes en zure room

Tomatensalsa en krokante sla

VLAAMSE VELDEN

Tagliata van gemarineerde steak wit-blauw met garnituur

Koninginnehapje royale

Kruidige aardappelpuree

Klassieke warme groentjes

TEXAS STREET FOOD

King crabsalade met reepjes gerookte zalm en mascarpone van avocado

Beefburgers op de grill (show cooking) met cheddar

Tex-mex Spare ribs met chilisaus

ORIENTAL LOOPING

Sushiband met diverse dagverse sushi en hun garnituur

Taste The Difference