

FEESTVERZORGING "DE TEMPELIER"

Best Frit Den Hoek Antwerpen BVBA

Anselmostraat 73 2018 Antwerpen

Tel: 0496.63.92.81 Fax: 03.248.58.95

E-mail: jimkempenaers@telenet.be

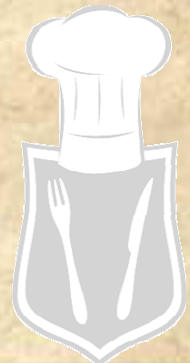
BTW: BE 0477.585.240 Rpr: Antwerpen

Bank: Bnp Fortis: 001-3764085-76

www.detempelier.be
www.defeestaannemer.be



FOLDER
BBQ
2010 -2011



VOORWOORD

Beste klant,

Mag ik u danken voor het aanvragen van onze feestfolder.

Feestverzorgers DE TEMPELIER is een bedrijf met meer dan 15 jaar horeca ervaring.

Uw feest verzorgen tot in de puntjes, dat is onze missie.

Wij geven u een volledige service op maat.

Er wordt steeds op locatie gewerkt.

Mocht het nodig zijn helpen we u graag bij het vinden van een geschikte zaal of locatie om uw feestelijkheden te organiseren.

Indien u wenst, zorgen wij niet alleen voor het culinaire maar ook voor al het logistieke dat een feest omvat.

Zo kunt u bij ons terecht voor tafels, stoelen, dj,... tot zelfs het aankleden van uw locatie in een bepaald thema.

Een professionele partner die uw wensen waarmaakt tegen een aanvaardbare prijs, is onze betrachting.

Met deze folder willen we vooral een indruk geven van wat de mogelijkheden zijn.

Is er een gerecht dat u niet terug vindt vraag er naar, er zijn heel wat mogelijkheden.

U kunt bij ons terecht voor banketten, buffetten, receptie's, bbq, traiteurdienst Kok aan huis, enz tegen aantrekkelijke prijzen.

Een feest is steeds maatwerk, aarzel dus niet om bijkomende informatie te vragen.

U praat uw feest door met de chef zelf, dat heeft meteen het voordeel dat hij op de hoogte is van uw wensen.

Zo kunnen we samen een succes maken van uw feestelijkheden.

Met vriendelijke groeten
Jim Kempnaers
zaakvoerder



BARBEQUE

*Barbecue 1 €15,00**

Hier worden 4 stukken per persoon voorzien.

Bbq worst, hamburger,
kalkoenlapje, spareribs

Koude groenten assortiment:

Wortelsla, seldersla, komkommersla,
Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla.

Pastasla.

Rijst met kleurige seizoensgroenten.

Koude sausen assortiment:

mayonaise, cocktailsaus,
looksaus, tartaarsaus.

Assortiment broodjes en kruidenboter.

Gebakken krielaardappelen.



*Barbecue 2 €18,50**

Hier worden 4 stukken per persoon voorzien
maar dan 8 soorten

Bbq worst, hamburger, gemarineerde
spekrol, kalkoenlapje, pepersteak,
brochette, gemarineerde kotelet,

Spareribs.

Koude groenten assortiment:
Wortelsla, seldersla, komkommersla,
Tomatenpartjes met bieslook
Aardappelsla.

Pastasla.

Rijst met kleurige seizoensgroenten,.

Koude sausen assortiment:

mayonaise, cocktailsaus,
looksaus, tartaarsaus.

Assortiment broodjes en kruidenboter.

Gebakken krielaardappelen.



*Barbecue 3 €25,50**

Hier worden 5 stukken per persoon voorzien
maar dan 11 soorten

Bbq worst, hamburger, gemarineerde
spekrol, kalkoenlapje, pepersteak,
brochette, varkenshaasje, spareribs.

Scampi brochette,

zalmfilet in papillotte,

regenboogforel met groene kruiden.

Koude groenten assortiment:

Wortelsla, seldersla, komkommersla,

Tomatenpartjes met bieslook

Aardappelsla.

Pastasla.

Rijst met kleurige seizoensgroenten.

Koude sausen assortiment:

mayonaise,

cocktailsaus,

looksaus,

tartaarsaus.

Assortiment

broodjes

en kruidenboter.

Gebakken
krielaardappelen



Supplementen

Extra's mogelijk bij alle barbeque

Warme sausen 3 soorten: €2,50 pp
champignonroomsaus, Chinese
currysaus, provencaalsesaus

Zalmmoot: €5,30 pst

Zalmfilet in papillotte: €5,30 pst

Regenboogforel
met groene kruiden

€5,75 pst

Scampibrochette: €2,95 pst

Steak: € 4,75 pp

Lamskotelet in lookmarinade: €2,35 pst

Kipbrochette chimichuri: €2,80 pst

Currywurst: €1,00 pst

Aperiboutjes: €3,00 pst

Pst= per stuk.

Ook vegi producten te verkrijgen
(per 10 stuks €32,00)

Groentenburger, curryburger, seitan-
burger, kaasburger, hazelnootburger.

Voor kleinere groepen is het mogelijk
deze formule in buffet vorm
bij u te leveren.

*prijzen zijn opgegeven per persoon
vanaf 50 personen,
exclusief BTW

0 tot 25 personen = +10%

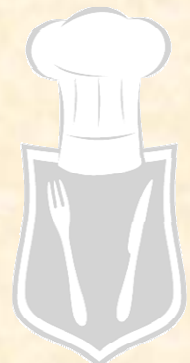
25 tot 50 personen = +5%

Dienst mogelijk vanaf 50 personen,
minder personen volgens prijsopgave.

Gratis bak-sevice

vanaf 50 personen (3 uren)

Nagerechten, dranken,
borden bestek en glazen
zie rubrieken achteraan.



NAGERECHTEN

*Prijzen zijn opgegeven per persoon
vanaf 50 personen,
Inclusief Dienst en BTW
0 tot 25 personen = +10%
25 tot 50 personen = +5%
Meer dan 100 personen = -5%



Gekarameliseerde flensjes met

Appelschijfjes: €4,50

Pannekoek mikado: €4,75

Appeltje in de oven met een
bolletje vanilleroomijs: €4,50

Appelstrudel met bolletje

Vanilleroomijs: €4,50

Tiramisu: €4,00

Tiramisu met speculoos: €4,50

Chocomousse: €2,95

Bordje met dessertenwaaier:

fruitbavarois, chocomousse,

Roomijs: €5,90

Crème Burlée: €3,25

Rijstpap met bruine suiker: €3,25

Condérijst met fruit en slagroom €4,25

Fruitsla met slagroom €4,00

Chocolade fondu €5,00

Pronk roomijs taart (diverse uitvoeringen

mogelijk ijslam, huwelijkstaart,

zie aparte folder) €5,00

Pronk biscuit gebak (diverse uitvoer-
ingen mogelijk) €5,00

Dessertenbuffet 3 soorten

(chocomousse, profiterolletjes,

condérijst) €6,50

Dessertenbuffet 5 soorten

(chocomousse, profiterolletjes,

condérijst, fruit bavarois en schepijs)

€8,50

Spie profitiroлтаart €3,25

Spie brazilennetaart.€3,25



DRANKEN FORMULES

OPEN BAR "TRADITIONEEL"

Water, Fruitsap,
Huiswijn wit en rood
Gedurende 1 uur € 5,00*
Gedurende 2 uur € 7,00*

OPEN BAR "EXELENT"

Cava, Kir, Water, Fruitsap,
Huiswijn wit en rood
Gedurende 1 uur € 7,00*
Gedurende 2 uur € 9,50*

OPEN BAR "CHAMPAGNE"

Water, Fruitsap, Champagne,
Huiswijn wit en rood
Gedurende 1 uur € 21,20*
Gedurende 2 uur € 30,00*

OPEN BAR "MENU"

Indien u dranken wenst bij het
menu of buffet naar keuze
Water, Fruitsap,
Huiswijn wit en rood
Gedurende 3 uur € 8,50*
Bijkomend uur € 3,50*

OPEN BAR "KOFFIE"

Als aanvulling op onze open bar
Menu formule
Koffie & thee
met assortiment versnaperingen
€ 2,50*

*prijzen zijn opgegeven per persoon
vanaf 50 personen, exclusief BTW
Enkel bij afname buffet of menu.

Informatie over onze huiswijnen:

Cava Aretey brut is een Cava uit de
buurt van Barcelona.

Deze droge schuimwijn komt van het
wijnhuis Aretey. Cava is inmiddels de
grootste mousserende wijn wereldwijd. .

Cava is een mousserende wijn die ge-
maakt wordt volgens de Methode Tradi-
tionelle. Dat is dezelfde methode die ge-
bruikt wordt om Champagne te maken.

De gebruikte druivensoorten zijn
Parella, Macabeo en Xarel-lo.

15 maanden fermentatie op fles
Deze Cava heeft in geur de aroma's van
witte perzik. In smaak is hij droog, heeft
fijne parels en
heeft een lichte en frisse afdronk.



Extra Diensten

Tafels dekken met extra stevig
damastpapier en bijhorend
bestekpochet en servet.
Kleur naar keuze: € 1,50



Gewoon witpapier economieclass: € 0,50

Linnen tafelkleed: volgens prijsopgave

Linnen servet: volgens prijsopgave

Bestekpochet en servet: € 0,25

Leveren borden en bestek

+ afwas: € 1,00

Afwassen borden en bestek geleverd

door klant of zaal: € 0,75

Leveren wijnglazen zonder

drank afname: € 0,60 per stuk

Leveren aperitief glazen zonder drank

afname: € 0,60 per stuk

Tafelversiering volgens prijsopgave

Barpersoneel: € 30,00 per uur

per werkracht.

Leveren buffettafel met tafelrok:

€ 12,00

Alle andere buffetmateriaal volgens

prijsopgave.

Huur gas bbq: volgens prijsopgave

Verplaatsing: volgens prijsopgave

