

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

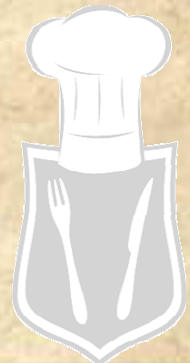
BTW: BE 0477.585.240 Rpr: Antwerpen

Bank: Bnp Fortis: 001-3764085-76

www.detempelier.be
www.defeestaannemer.be



**FOLDER
KOK
AAN HUIS
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



KOK AAN HUIS

Deze formule is speciaal uitgewerkt voor kleinere groepen
(tot ongeveer 20 personen)

U kiest een menu of we stellen in overleg een menu samen.

Het menu kan u kiezen uit de banket menu's op de voorgaande bladzijden.

Kijk ook eens op de website naar de suggesties.

De prijs is dat van het menu plus een vast bedrag voor de chef en bediening.
Het bedrag dat we hiervoor aanrekenen is €250,00 ongeacht het aantal personen.

Maar toch maximum ongeveer 20 personen.

Meer personen kan ook bij u thuis, dan is het interessanter
terug te grijpen naar onze traiteur formules.

Indien u wenst kan u gratis gebruik maken van onze borden, bestek en glazen.

Wij schenken uw dranken.

Indien u wenst kunnen wij ook voor aangepaste wijnen zorgen.



GERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

Inbegrepen zijn broodjes en huisgemaakte kruidenboter.

- Cocktail van grijze Noorzeegarnalen: €7,50*
- Cocktail van roze Zalm: €4,90*
- Bordje met gerookte zalm, heilbot, en forel met huisgemaakte tartaarsaus: €8,50*
- Tartaar van gegarneerde zalm met fijne rucolasla en bieslookvinaigrette: €8,00*
- Cocktail van kip: €4,90*
- Cocktail van Meestelijkeham en pasta: €4,90*
- Hawaiaans eitje afgewerkt met cocktailsaus en grijzegarnalen: €4,90*
- Paté van de chef met uienconfijt: €5,90*
- Carpaccio van rundvlees met jongeveltsla en Parmasaanschilfers: €7,90*
- Gandaham met Cavalonmeloen en rode portosaus: €7,90*
- Gerookte eendeborstfilet met krokante sla en zoetzure dressing: €8,50*

SOEPEN

Inbegrepen zijn broodjes en huisgemaakte kruidenboter.

- Bisque van grijze Noordzeegarnalen: €6,50*
- Wortelroomsoep met gerookte Heilbot: €4,20*
- Gevogelte veloutésoep met julienne van kip, rundertong en champignons: €4,20*
- Tomatenroomsoep met huisgemaakte balletjes € 3,50*
- Tomatensoep met brunoise van jonagold: €3,20*
- Kervelroomsoep met aspergepunten: €3,90*
- Bloemkool brocolisoep: €3,50*
- Groene tuinkruidensoep: €3,25*
- Pompoenroomsoep (winter): €4,50*



WARME VOOR OF TUSSENGERECHTEN

Inbegrepen zijn broodjes en huisgemaakte kruidenboter.

- Asperges op Vlaamse wijze (seizoen): prijs op aanvraag
- Toast champignons gearneerd met rucolasla: €5,50*
- Bladerdeeggebakje met visvulling: €6,50*
- Noordzeetongrolletjes met muskaatdruiven en wittewijnsaus: €7,90*
- Noordzeetongrolletjes dugleré: €7,50*
- Scampi (6stuks) in zachte currysous: €8,20*
- Scampi in lookroom: €8,20*
- Halve kreeft Thermidor: op aanvraag
- Koniginnenhapje - Huwelijksbootje: €5,50*
- Waterzooi van kip: €6,90*
- Duo van Meestelijke garnaal en kaaskroket: €6,90*

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden opgediend met verse groentenkrans van het seizoen minimum 3 soorten groenten.

In de prijzen is vulproduct inbegrepen.

Er is keuze uit:

*gepersilleerde aardappelen, aardappelpuree, aardappelkroketten,
hertoginnenaardappelen, aardappelgratin, pasta of rijst.*

*Dit kan best bepaald worden in harmonie met het door U gekozen gerecht,
uiteraard staan we u hierin bij.*

- Huwelijk van zalm en kabeljauw met grijzegarnalensaus: €12,90*
- Kabeljauwhaasje in zachte mosterdsous: €11,90*
- Zalm in papilot: €11,90*
- Gepocheerde zalmfilet in kreeftensaus: €11,90*
- Gegrilde zalmfilet met roomsaus en preisnippers: €11,90*
- Gegrilde tonijnsteak met coullis van tomaten: €11,90*
- Noordzeetongrolletjes met muskaatdruiven en wittewijnsaus: €11,90*
- Noordzeetongrolletjes dugleré: €11,50*
- Kipfilet met champignonsaus of perperroomsaus: €9,90*
- Waterzooi van kip: €9,90*
- Kalkoenfilet met fruit en zachte currysous: €9,90*
- Eendeborstfilet met sinaasappelsaus: €12,30*
- Varkenshaas met saus naar keuze: 11,95*
- Varkenshaas gevuld met champignons met saus naar keuze: €12,95*
- Varkenshaas in een korst van bladerdeeg
met saus naar keuze: €13,95*
- Kalfsblanquet: €9,90*
- Rundstoofvlees op Vlaamse wijze: €8,90*
- Rundstoofvlees op Bourgondische wijze
(rodewijn, spekreepjes, zilveruitjes en champignons): €9,90*



Varkensgebraad met saus naar keuze: €8,90*
Rosbief met saus naar keuze: €9,90*
Varkensgebraad en rosbief
met saus naar keuze (2 soorten): €12,90*
Varkensgebraad, rosbief en kalkoengebraad
met saus naar keuze (3soorten): €14,90*
Orloffgebraad met getomateerde champignonsaus: €9,90*
Lamsfilet in bladerdeeg in honing-thijmsaus: €12,90*

*Mogelijkheden warme sausen zijn o.a :
Jagerssaus, Duivelsaus, Zingarasaus, Archiducktsaus,
Stroganoffsaus, Hollandaisesaus, Bérnaisesaus, Peperroomsaus,
Currysaus, Zachtmosterdsaus, Wittewijnsaus, Garnalensaus, Kreeftensaus.
Uiteraard helpen wij u de passende keuze te maken.*

GEFRAPEERDE DRANKEN

Glaasje Cava Aretey Brut: €3,00*
Glaasje Cava Aretey Rosado: €3,50*
Glaasje Chamagne Gosset excellence Brut: €9,00*
Ijsgekoelde Calvados (trou Normand): €5,50*
Champagnesorbet: €5,90*
Citroensorbet: €4,90*

*prijzen zijn opgegeven per persoon
vanaf 50 personen, exclusief BTW
Inclusief banketservice (bediening)
Minder personen volgens prijsopgave of volgens kok-aan-huis formule



MENU'S

*menu's zijn steeds een voordelige keuze, uiteraard zijn er andere mogelijkheden
wij maken graag voor u een aangepaste offerte.*

*Menu 1 €15,00**

Cocktail van Meestelijkeham en pasta
Kervelroomsoep
Kalkoenfilet met fruit en zachtecurrysous en aardappelkroketten
Vanilleroomijs met warmechocoladesaus

*Menu 2 €15,00**

Cocktail van kip
Tomatensoep met bruniose van Jonagold
Kipfilet met champignonroomsaus groentenkrans en puréaardappelen
Duo van chocomousse

*Menu 3 €20,00**

Paté van de chef met uienconfijt
Tomatenroomsoep met huisbereide gehaktballetjes
Kalfsblanquet met groentenkrans en aardappelkroketten
Crème brulée

*Menu 4 €22,00**

Cocktail van roze zalm
Wortelroomsoep met bieslook
Varkensgebraad op bourgondische wijze met groentenkrans
en hertoginnaardappelen
Tiramisu met speculoos

*Menu 5 €25,00**

Hawaiaans eitje afgewerkt met cocktailsaus en grijzegarnalen
Bloemkool brocolisoep
Huwelijk van zalm en kabeljauw met grijzegarnalensaus
fijne seizoensgroenten en tagiatelli
kilometergebak met fruit en slagroom



*Menu 6 €30,00**

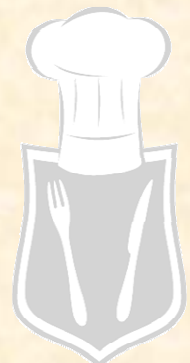
Carpaccio van rundvlees met jongeveltsla en Parmasaanschilfers
Bisque van grijze Noordzeegarnalen
Varkensgebraad, rosbief en kalkoengebraad met saus naar keuze
groentenkrans gepersilleerde aardappelen
Dessertenpalet (chocomousse, roomijs, fruitbavarois)

*Menu 7 €30,00**

Gevogelte veloutésoup met julienne van kip, rundertong en champignons
Bladerdeegbakje met visvulling
Eendeborstfilet met sinaasappelsaus fijne seizoensgroenten
en gebakken krielaardappelen
Bisquitgebak

*prijzen zijn opgegeven per persoon
vanaf 50 personen, exclusief BTW
Inclusief banketservice (bediening)

Minder personen volgens prijsopgave of volgens kok-aan-huis formule.



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 brezilennetaart.€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

