

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

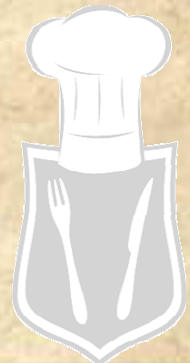
BTW: BE 0477.585.240 Rpr: Antwerpen

Bank: Bnp Fortis: 001-3764085-76

www.detempelier.be
www.defeestaannemer.be



**FOLDER
WALKING
DINNER
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



ONTVANGSTEN

Een ontvangst bestaat er in uw gasten een drankje en/of een hapje aan te bieden in afwachting dat alle gasten arriveren op het feest.

Dit kan een half uur tot een uur in beslag nemen, afhankelijk van het aantal genodigden.

Hieronder vindt U enkele uitgewerkte formules.

Ook is het mogelijk te opteren voor bediening per fles.

Raadpleeg hiervoor onze drankenkaart achteraan.

Ontvangst 1 : ½ uur: € 3,95 1 uur: € 5,60**

Bij deze formule worden de volgende dranken geserveerd:
Aperitief DE TEMPELIER, Cava Aretey Brut, Fruitsap.

Ontvangst 2 : ½ uur: € 6,20 1 uur: € 9,60**

Bij deze formule worden de volgende dranken geserveerd:
Aperitief DE TEMPELIER, Cava Aretey Brut, Fruitsap.
Koude en warme hapjes gedurende heel de ontvangst.

Supplementen

Andere dranken zijn afname per fles of volgens dranken forfait.

Raadpleeg hiervoor onze drankenkaart.

Indien u kiest voor afname per fles, kan u warme en koude hapjes nemen
aan € 0,95 per stuk

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.



WALKING DINNER

Zoals de vertaling letterlijk zegt: al staande eten.
Vooral wanneer u een ongedwongen sfeer beoogt, is deze formule een aanrader.
Er wordt steeds gewerkt met verschillende buffetten, hier serveren wij koude en warme gerechten en desserts die met een stuk bestek kunnen gegeten worden.

*Walking dinner 1: €23,50**

U kiest één soep, twee koude, twee warme en twee nagerechten uit de lijst op de volgende pagina, waarmee U uw walkingdinner wilt samenstellen.

*Walking dinner 2: €28,00**

U kiest twee soepen, drie koude, drie warme en twee nagerechten uit de lijst op de volgende pagina, waarmee U uw walkingdinner wilt samenstellen.

*Walking dinner 3: €34,00**

U kiest twee soepen, vier koude, vier warme en drie nagerechten uit de lijst op de volgende pagina, waarmee U uw walkingdinner wilt samenstellen.

Supplementen:

Wilt u extra gerechten, dan kan u uw keuze maken uit de lijst op de volgende pagina, waarmee U uw walkingdinner wilt samenstellen.
aan € 2,75 per gerecht per persoon.

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.



SOEPEN:

Wortelroomsoep met bieslook.
Gevogelte veloutésoep
Tomatenroomsoep
met huisgemaakte balletjes.
Tomatensoep met brunoise
van jonagold.

Kervelroomsoep met aspergepunten.
Bloemkool broccollisoep.
Pompoenroomsoep (winter)
Erwtensoepp met broodkorstjes.

KOUDE GERECHTEN:

Steeds broodjes en
koude sausen inbegrepen.
Tomaat grijze garnalen
Gerookte vis varia
Mousse van gerookte zalm
Mousse van gerookte heilbot.
Tartaar van gemarineerde verse zalm.
Paté van de chef met uienconfijt.
Gerookte eendenborst
met pijnboompitten
Kippenboutjes met
zachte en pikante dipsaus.
Carpaccio van rundvlees met
parmezaanschilfers.
Chinese gehaktballetjes
Met oosterse dressing.
Gandaham met in porto geweekte
meloenbolletjes
Assortiment mini belegde sandwiches.
Assortiment mini belegde
krokante broodjes
Geitenkaasje met bacon en notensla.
Spiesje van mozzarella en
gedroogde tomaten.

WARME GERECHTEN:

Aardappelgarnituur inbegrepen.
Bladerdeeggebakje met visvulling.
Bladerdeeghapjes gevuld met:
Kip curry, kaas, gehakt, zalm.
Spiesje van scampi met curryroomsaus.
Kalkoenreepjes zoetzuur en rissotorijst.
Stoofpot van kalkoen
met kerstomaatjes.
Waterzooi van kip
Nasi met kip en wokgroenten.
Bami met kip en wokgroenten.
Kipblokjes met ananas in roomsaus.
Kipspiesje chimichurri.

Lamskotelet in lookmarinade.
Tagliatelle met kaas en ham.
Hongaarse goulash.

Rundstoverij met rode wijn, spekreepjes,
zilveruitjes en champignons
Kalfsblanquet.

Medaillon van varkenshaas met spek.
Witte en zwarte pens met appelmoes.

NAGERECHTEN:

Tiramisu
Chocomousse.
Fruit bavarois.
Roomijs.
Crème Burllée
Rijstpap met bruine suiker.
Condérijst met fruit en slagroom.
Fruitsla met slagroom.
Bisquit gebakje.
Profiterolletjes.
Crêpe Suzette.
Omgekeerde appeltaart.
Spie profitiroeltaart.
Spie brazilennetaart.



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

