




catering

Hemelsoet

UW FEEST, ONZE PASSIE

FEESTBROCHURE

UW FEEST, ONZE PASSIE

Feest (Wikipedia): Een feest is een samenkomst in een positieve sfeer van een onbepaald aantal personen.

Wie feest wil vieren en wil dat het een topfeest is, kiest voor catering Hemelsoet. Een sfeervolle receptie, een spetterend feest, een stijlvol diner, trendy bbq of eetfestijn voor uw vereniging, het behoort allemaal tot onze mogelijkheden.

Wij weten wat voor u belangrijk is: een concept op maat van uw budget, uw publiek en uw wensen. Een cateraar die exact doet wat u verwacht: de gasten verwennen.

Met smaak en passie verzorgen wij een breed pallet aan heerlijke gerechten, maar wij kunnen ook de zaal, drank, tenten,... voor onze rekening nemen.

We hebben meer dan 35 jaar ervaring als klassieslager, wat u ongetwijfeld zal merken aan onze kennis van het ambacht, wij zorgen voor de beste stukjes vlees. U zal dit ook merken aan ons professionalisme. Voor uw feest op maat plannen wij graag een gesprek waar wij met u meedenken en onze ervaring delen om uw feest nog beter te maken.

Uiteraard hanteren wij ook een transparante prijszetting en een eenvoudige facturatie.

In deze brochure brengen wij onze passie enkel over op papier. Laten we elkaar ontmoeten zodat u echt kan ervaren hoe wij graag wensen samen te werken.

Alvast heel erg bedankt voor uw interesse in ons bedrijf,

Dieter Hemelsoet

Voor een afspraak

Bel: 09/357.53.67

Mail: info@cateringhemelsoet.be



UW FEEST, ONZE PASSIE

Kluizendorpstraat 62 - 9940 Kluizen - **cateringhemelsoet.be**
tel 09 357 53 67

Zoveel gelegenheden, zoveel feesten...



Koud of warm? Afgehaald of volledig door ons verzorgd? Bekijk buffetten op blz. 4.



Heerlijke BBQ van de ambachtelijke slager. Om zelf te bakken of door onze vakmannen gegrild ter plekke. Bekijk Bbq op blz. 8.



Eens iets anders?

Verras uw gasten eens met iets nieuws, een pizza- of hamburger-party? Of een sfeervol walking dinner? Eens iets anders op blz. 12.



Hapjes, Dessertjes en Drankenaanbod

Bekijk het op blz. 15.



Hoe wij werken?

Bekijk het op blz. 22.

Wij vergeten onze verenigingen niet: Uw eetfestijn op blz. 20.



Buffetten

Maak uw keuze tussen onze heerlijke buffetten, alle buffetten worden geserveerd met saladbar, sausjes, brood en boter. Onze buffetten worden feestelijk gegarneerd.

Klassebuffet standaard

€ 21,25 / PP

Tomaat garnaal
Perzik met tonijnsalade
Gerookte zalm
Gerookte heilbot
Gevuld eitje
Gevuld varkensrolletje

Gekookte ham met asperges
Italiaanse ham met cavaillon
Kippenwit van de chef
Rundrosbief
Pastei van de chef met uienconfituur

U kan dit buffet nog aanvullen naar uw eigen wens met onderstaande voorbeelden of een offerte op maat:

Gebakken kippenboutje	€ 1,75 / PP
Hollands maatje met rode ui en verse peterselie	€ 1,95 / PP
Vers gepocheerde zalmfilet met dillesausje	€ 2,95 / PP
Gebakken scampi's (2 stuks)	€ 2,95 / PP
Rundscarpaccio met Parmezaanschilfers	€ 2,95 / PP

Zuiders buffet

(Vanaf 10 personen te verkrijgen)

€ 28,95 / PP

Salade capresse (mozzarella, tomaat, basilicum)
Rundscarpaccio met Parmezaanschilfers en balsamico
Pasta pesto met tonijn en zongedroogde tomaatjes
Italiaanse ham met meloen en buffelmozzarella
Pancetta en chorizo
Mediterraanse wrap (met tapenade en rauwe ham)
Saladbar, sauzen en broodjes

Penne Milanese
Italiaanse ovenschotel
Paella van de chef



Zomers buffet

(Vanaf 10 personen te verkrijgen)

€ 29,75 PP

Spies van gebakken kippenhaasje met acacia-honing
Kruidige gazpacho van tomaat
Quinoa met traag gegaarde lamsbout en look
Gerookte paling met fijne groentesalade, afgewerkt met gebakken scampi
Hammousse met crouton
Verse asperges met gerookte zalm en mosterdvinaigrette
Wrap met Italiaanse ham, carpaccio van ananas, tapenade en rucola
Quiche met brie appeltjes
Spaanse kruidensalami
Rijstsalade met garniaaltjes
Carpaccio van Belgisch witblauw met Parmezaanschilfers en crème van balsamico
Kippastrami met vinaigrette en lente-uitjes
Fijn gesneden gebakken nootham van het huis



Feestbuffet (warm/koud)

€ 35,00 / PP

(Dit buffet kunnen wij aanpassen naar uw wensen, vanaf 20 personen te verkrijgen)

Voorgerechtenbuffet:

Tomaat garnaal, gepocheerde zalmfilet, duo van zalm en heilbot,
Zuiderse charcuterieschotel, saladbar, sausjes en brood

Hoofdgerechtenbuffet:

Gemarineerd varkenshaasje, rosbief Belgisch Witblauw, vispannetje, warme
groenten, sauzen en aardappelgarnituur

Dessertbuffet:

8 desserts volgens inspiratie van de chef

Breugelbuffet (warm en koud)

€ 18,50 / PP

(Vanaf 10 personen te verkrijgen)

Droge worst

Bloedworst

Lookworst

Boerenham

Hoofdvlees

Boerenpastei

Gerookte boef

Vleesbrood

Ontbijtspek

Boterhamworst

Jonge kaas

Mini gehaktballetjes in de tomatensaus

Krokant gebakken witte pens

Appelmoes en krieken

Stoemp met spek en savooikool

Aangepaste groenten en koude sausjes

Brood en boter

Breugelbuffet (koud)

€ 14,75 / PP

Droge worst

Bloedworst

Lookworst

Boerenham

Hoofdvlees

Boerenpastei

Gerookte boef

Vleesbrood

Ontbijtspek

Boterhamworst

Jonge kaas

Aangepaste groenten en koude sausjes

Brood en boter

Pastabuffet

(Vanaf 15 personen te verkrijgen)

Tagliatelle met kip, scampi en curry
Pasta met gebakken spek en tomatensaus
Spaghetti
Macaroni met ham en kaassaus
Ravioli met gehakt en tomatensaus
Penne Milanese (met kip)
Linguini met gepocheerde zalm
Pasta pesto met gebakken spek en champignons
Spaghetti carbonara
Cannelloni a la ricotta (met spinazie)
Lasagna
Vislasagna
Dit buffet wordt aangevuld met geraspte kazen en stokbrood + boter

€ 14,75 / PP

Brunchbuffet 1

(Vanaf 20 personen te verkrijgen)

Ontbijtbuffet met koffiekoeken, sandwiches, pistolets, zoet beleg, charcuterie, kaas, eitjes met spek & champignons, gerookte zalm en cornflakes
Tomatensoep met balletjes
Macaroni met kaassaus
Italiaanse ovenschotel
Gevogelteblanket met gemarineerde krielaardappeltjes

€ 20,75 / PP

Brunchbuffet 2

(Vanaf 20 personen te verkrijgen)

Ontbijtbuffet met koffiekoeken, sandwiches, pistolets, zoet beleg, charcuterie, kaas, eitjes met spek & champignons en cornflakes

€ 23,75 / PP

Koud buffet met gerookte zalm, abrikoos tonijn, mini tomaat garnaal, ham, rauwe ham, kippenwit en droge worst
Tomatensoep met balletjes en aspergesoep
Gevogelteblanket met gemarineerde krielaardappeltjes
Italiaanse ovenschotel
Verse fruitsalade, rijstpap en chocolademousse



Barbeque

Als Klaseslager staan wij garant voor het verzorgen van Bbq's op hoog niveau. Wij zijn voorstander van 'volle smaak': puur en licht gemarineerde heerlijke stukjes vlees en vis, aangevuld met verse groenten, pastasalades, gebakken krielaardappeltjes en diverse sauzen.

Vooraf op de Bbq ...

Bbq-hapjes/voorgerechtjes

Kippenvleugeltje	€ 1,00
Kinderlolly	€ 1,00
Grillworst/kaasgrillworst + dipsaus	€ 1,00
Krokant gebakken spekjes	€ 1,00
Spekfakkel met acaciahoning	€ 1,50
Gemarineerd scampispiesje (2) met cocoscurry	€ 2,50
Camembert met Provencekruiden en krokante broodjes	€ 2,00
Gegrilde coquille met citroenboter	€ 3,00
Minirundsburger met sesambroodje en smokeysaus	€ 3,00
Gemarineerd scampispiesje (3) met Oosterse taboulé en curry	€ 5,00
Mosseltjes met verse tartaarsaus	€ 5,00

Maak uw keuze uit onze zeer uitgebreide Bbq opties: klassiek, culinair, degustatie, ...

Al deze Bbq opties worden geserveerd met koude groenteschotel, krielpatatjes om te bakken (of aardappelsalade), pasta, koude sausjes, warme sauzen en broodjes !

Extra warme Bbq groenten

€ 3,00 / PP

Bbq Standard

€ 13,65 / PP

Witte worst
Gemarineerde kipfilet
Varkensbrochette

Bbq klassiek

€ 15,25 / PP

Bbq worst met fijne kruiden
Kippenboutje gegaard
Gemarineerd spek
Ribbetje (1/4)
Beenhamspiesje

Bbq festival

€ 18,50 / PP

Scampibrochette (4 scampi's)
Bbq worst
Rundsbrochette (2 stukjes)
Ribbetje (1/4)
Beenhamspiesje

Bbq Degustatie

€ 20,50 / PP

Gemarineerde kipfilet
Bbq worsten
Beenham
Gemarineerde ribbetjes

Rumsteak
Varkenshaasje
Barbecuespek
Duroc D'olives *gebraad*

Bbq finesse

€ 21,50 / PP

Gemarineerde visbrochette
Parelhoenmedaillon
Beenhamspiesje
Bbq worst met fijne kruiden



Bbq klasseslayer

€ 24,75 / PP

Scampibrochette (4 scampi's)
Gemarineerd lamskroontje
Entrecôte
Varkenshaasje verdi (met kervel)
Bbq worst fijne kruiden

Bbq beef

€ 32,00 / PP

Entrecôte Belgisch witblauw
Ierse rib-eye
Simmentaler rib-eye

Bbq pure

€ 33,00 / PP

Mergpijpje (ideaal bij een toastje als aperitief!)
Kabeljauwfilet met pesto
Lamskroontje
Rib-eye
Duroc d'Olivesgebraad met dragon



Bbq Culinaire

€ 32,55 / PP

Entre-côte Belgisch witblauw
Lamskroontjes
Varkenshaasje
Gemarineerde kipfilet

Bbq worsten
Ribbetjes
Eendenborstfilet
Gemarineerde zalmfilet



Walkingdiner Bbq Klanslager Hemelsoet

(Vanaf 20 personen te verkrijgen)

€ 36,75 / PP

- Spekfakkel met acaciahoning
- Camembert met krokante broodjes
- Gegrilde coquille met citroenboter
- Mosseltjes met verse tartaar
- Gebraden kippenvleugeltje
- Mini rundsburger met sesambroodje en garnituur
- Scampibrochette met cocoscurry en rucola
- Simmentaler ribeye met fleur de sel en rozemarijn
- Gemarineerde zalmfilet met risotto
- Traag gegaard lamskroontje met kruidenkorst
- Gemarineerde verse ananas, ijs en krokantje
- Limoncello



Eens iets anders

Verras uw gasten eens met een andere formule, wat dacht je van een hamburgerparty, een pizzaparty of een sfeervolle walking dinner? Een gegarandeerde losse sfeer op uw party! Vijf verschillende soorten burgertjes die uw gasten zelf kunnen combineren met groentjes en garnituren tussen een sesambroodje.

Hamburgerparty

5 krokante sesambroodjes
5 mini-hamburgertjes
Buffet met groentjes, garnituren en sausjes

€ 12,95 / PP

De hamburgertjes zijn eenvoudig te bakken op een plaat of gourmettoestel. Deze kan u ook bij ons verkrijgen.

Pizzaparty



Trendy en leuke manier van gezellig tafelen met vrienden en familie.
Stel zelf jouw favoriete pizza samen en smullen maar!

Vlees- en visgarnituren
Vers gesneden groentjes
Olijven
Tomatensauzen
Kazen, kruiden en pizzabodems

€ 13,95 / PP

Walkingdinner

Maak een keuze uit onderstaande gerechten voor uw walkingdinner:

KOUDE GERECHTEN WALKINGDINNER

Duo van gerookte zalm en heilbot met vinaigrette	€ 4,50
Ambachtelijke ham met cavaillon, mozzarella en balsamico	€ 4,50
Vitello tonato	€ 4,50
Carpaccio van Belgisch witblauw met Parmezaanschilfers	€ 4,50
Verse asperges op Vlaamse wijze (seizoen)	€ 4,50
Frisse pastrami van kip, tomaat en lente-uitjes	€ 4,50
Garnalencocktail in een glas	€ 6,50
Tartaar van gerookte zalm met gebakken coquille	€ 5,50

WARME GERECHTEN WALKINGDINNER

Puntzakje met frietjes + saus	€ 2,25
Burgerbroodje met ui, augurk en saus	€ 4,00
Spitsbroodje beenham, groentjes en saus	€ 4,00
Mini kaas- en garnaalkroket met garnituur	€ 5,00
Quiche met ham, brie, appeltjes en honing	€ 5,00
Paella van de chef	€ 5,00
Oosterse scampi's met tagliatelle	€ 5,00
Penne Milanese met gebakken kip	€ 5,00
Stoofpotje van Duroc d'Olives varkensvlees	€ 5,00
Tongrolletje met coulis van prei	€ 5,00
Gegrillde entre-côte van Belgische witblauw met slaatje en rozemarijnpatatjes	€ 5,00
Indische rijst met gemarineerde runderlapjes en dragonsaus	€ 5,00
Fusilli met gebakken kip en currysaus	€ 5,00
Stoofpotje van gevogelte	€ 5,00
Mosselpotje	€ 5,00
Zalmfilet met vissausje en krielaardappeltjes	€ 5,00
Gebakken kabeljauwfilet met mosterdsaus en puree	€ 5,00

DESSERT WALKINGDINNER

Chocolademousse	€ 1,50
Tiramisu met speculaas	€ 1,50
Grootmoeders rijstpap met bruine suiker	€ 1,50
Champagnemousse met coulis	€ 1,50
Chocoladeglaasje met peer en crumble	€ 1,50
Crème brûlée	€ 1,50
Limoenmousse met framboosje en munt	€ 1,50
Vers gebakken flensjes	€ 1,50
Hoorntje met bolletje ijs	€ 1,50
Mini appelcake	€ 1,50
Mini Limburgse vla	€ 1,50
Javanais	€ 1,50
Misérable	€ 1,50
Bavaoïs van passievrucht	€ 1,50
Soesje met vanillecrème	€ 1,50





Hapjes, desserts en drankenaanbod

Een fijn hapje vooraf om in de sfeer te komen of je gasten nog eens extra verwennen na de maaltijd, ook daarvoor kan je op ons rekenen!

Koude hapjes

Wrap met ham, kruidenkaas en geroosterde uitjes	€ 1,00
Wrap met Italiaanse ham, tapenade en carpaccio van ananas	€ 1,00
Wrap met kip, curry en frisse groentjes	€ 1,00
Bruschetta van tomaat, look en basilicum	€ 1,75
Mangomousse met gedroogde Italiaanse ham	€ 1,75
Ambachtelijke ham met cavaillonbolletjes en balsamico	€ 1,75
Hammousse Duroc d' Olives	€ 1,75
Apero-carpaccio van rund met Parmezaanschilfers	€ 1,75
Zoete koek met pastei van de chef en uienconfituur	€ 1,75
Leeuwenkopje met kruidige gazpacho van tomaat	€ 1,75
Spiesje van tomaat, basilicum en mozzarella	€ 1,75
Pastrami van kip met kruidige vinaigrette en lente-uitjes	€ 1,75
Franse brie, honing en appel	€ 1,75
Gerookte forel met appeltjes en citroenpeper	€ 1,75
Zalmmousse met krokantje	€ 1,75
Krabcocktail met kwarteleitje	€ 1,75
Trio van tomaat, basilicum en mozzarella	€ 1,75
Hollandse maatjes met rode bietsalade	€ 2,25
Cocktail van grijze garnaltjes met driemosterdsausje	€ 2,25
Duo van asperges en ham met fijne vinaigrette	€ 2,25
Gerookte eendenborst met pijnboompitjes en sinaas dressing	€ 2,25
Dipgroentjes	€ 2,50
Tapasbordjes op uw aperitief tafel	€ 3,00
Olijven, zongedroogde tomaatjes, kaasblokjes, klasseworstjes,	
Tapenade met grissini en pancetta	

Warme hapjes

Gefrituurde hapjes	€ 0,50
Mini loempia met piripiri	€ 1,00
Leeuwenkopje met soepje van de chef	€ 1,00
Mini pizza	€ 1,00
Miniworstenbroodje	€ 1,00
Quiche met brie, appel en honing	€ 1,50
Minivispannetje	€ 3,00
Scampi diabolique met noedels	€ 3,00

Belegde broodjes en sandwiches

Minisandwiches met beleg en groentjes

Ham, kaas, préparé, kip curry, krabsalade, salami	€ 1,25 / STUK
Garnaalsalade en gerookte zalm	€ 1,50 / STUK

Minipistolets met beleg en garnituren

Brie met appeltjes, noten en honing-mosterd	€ 1,50 / STUK
Pastei van de chef, uienconfituur, sesamzaadjes, rucola	
Tapenade, rauwe ham, rucola, pijnboompitjes	
Tonijnsalade, perzik, worteltjes	

...

Wraps

Kippenwit van de chef, currysaus, sla, tomaat, worteltjes	€ 1,50 / STUK
Boursin, ham, geroosterde uitjes, rucola, tomaat	
Italiaanse ham, pesto, ananas, rucola	

...



Zoet buffet

€ 9,50 PP

met variatie aan desserts volgens de inspiratie van de chef!

(Vanaf 20 personen te verkrijgen)

Rijstpap

Chocomousse

Tiramisu met speculaas

Javanaïs

Misérable

Oost-Vlaamse Vlaai

Vers gebakken flensjes

Fruitsalade

Mini-éclair

Crème brulée

Vanille-ijs

Appelcake

Apart te verkrijgen dessertjes ...

Biscuit met krieken, chocolade en slagroom

€ 5,00

Warme appeltaart met vanille ijs en slagroom

€ 5,00

Huisbereide ijstaart met advocaat

€ 5,00

Citroengebak met bosaardbei, Anglaisesaus en rode vruchten

€ 5,00

Trio van gewokt fruit met vanille ijs en munt

€ 5,00

Gemarineerde en gegrilde ananas met ijs en bosvruchten

€ 5,00

Vlaams dessertbordje

€ 6,50

Sterrendessert van amandelbiscuit met trio van mousses

€ 7,95

en Griekse yoghurt





Drankenlijst

Dranken zijn enkel te verkrijgen in combinatie met onze Service All-In.
(Catering met bediening zie onze werkwijze blz 22)



DRANKEN PER FLES

Enkel de geopende flessen worden aangerekend. Prijzen inclusief bediening, glazen en btw.

Cava	15,50 EUR
Fruitsap	7,00 EUR
Water	4,50 EUR
Jupiler pils	2,50 EUR
Augustijn blond/donker	3,20 EUR
Witte wijn	14,75 EUR
Rode wijn	14,75 EUR
Cola/cola zero	9,10 EUR
Koffie/thee	2,50 EUR



DRANKFORFAITS

Forfaits zijn inclusief bediening, glazen en btw.

FORFAIT 1	15,50 EUR
Receptie/babyborrel/walkingdinner	
Alle dranken gedurende 3 uur	
FORFAIT 2	22,50 EUR
Receptie/menu	
Alle dranken gedurende 4 uur	
FORFAIT 3	16,00 EUR
Dansfeest	
Alle dranken gedurende 4 uur	



Verhuur materiaal

Prijzen inclusief afwas!

Bord	0,30 /STUK
Bestekken	0,30 /STUK
Glazen	0,30 /STUK
Speciaal porselein en ander materiaal: prijzen op aanvraag!	

Denkt u aan?

Tenten?
Feestzaal?
Partytafels?
Stoelen?
Muziek?

Catering Hemelsoet werkt samen met enkele partners zodat wij u een totaalconcept kunnen aanbieden voor uw feest of event! Laat het ons weten en wij bezorgen u meer info.



Eetfestijnen

Geniet van een heerlijk eetfestijn met onze huisbereide gerechten.
Een combinatie van deze huisbereide gerechten is uiteraard ook mogelijk!

Stoverij	€ 6,25
Vol-au-vent	€ 5,50
Balletjes in de tomatensaus	€ 5,50
Ribbetjes	€ 7,95
Steaks en entrecôte met sauzen naar keuze	€ 9,75
Scampi's + sauzen	€ 12,75
Assortiment koude groenten	€ 3,95
Sla, tomaat, worteltjes, komkommer en rauwkostsalade	
Frietjes	€ 1,20



Beenham van het huis

TIP

Zonder twijfel is dit ons **Klasseproduct!**

Sappige ham die u kan verkrijgen op zijn geheel of voorgesneden

Beenham met saus naar keuze	€ 6,50
Archiduc, béarnaise, Provençaals, peper of rozepepersaus	
Assortiment koude groenten	€ 3,95
Sla, tomaat, worteltjes, komkommer en rauwkostsalade	
Assortiment warme groenten	€ 6,25
Witloof, boontjes, worteltjes, bloemkool met kaassaus, spruitjes met spek en appeltje met veenbes (kan variëren volgens seizoen)	
Frietjes	€ 1,20
Krielpatatjes	€ 2,00
Kroketten	€ 1,80

Spaghetti-Festijn

Formule met spaghetti à volonté!

Spaghetti + saus (of vegetarische spaghettisaus)	€ 7,95
Geraspte kaas	
Stokbrood + boter	

Paella-Festijn

Rijkgepulde Paella van de chef	€ 12,00
--------------------------------	---------





Catering Hemelsoet

Onze mogelijkheden en werkwijze.



"Take-Away"

geen extra kost

U bestelt alles en komt afhalen op de dag en tijdstip dat u zelf kiest.
Voor grotere bestellingen vragen wij om ten minste 1 week op voorhand uw bestelling door te geven.

Alle prijzen die u kan vinden bij onze gerechten zijn de afhaalprijzen.



"Delivery-service"

prijs op aanvraag

Wij leveren uw bestelling aan huis op een afgesproken tijdstip.
Wij stellen het buffet op, zodat u nog zo min mogelijk werk heeft.
Op voorhand overlopen we samen welk materiaal we allemaal moeten meebrengen.
Borden, bestek en glazen kunnen bijbesteld worden. De afwas is altijd onze zorg en dus inbegrepen in de prijs.

U brengt alles zelf terug of wij komen na uw feest alles terug ophalen.

"Service all-in"

Dit is onze catering aan huis mét bediening. Deze service is mogelijk vanaf 40 volwassen personen.

We overlopen samen met u uw feest of event en maken een draaiboek waarin alles wordt omschreven wat catering Hemelsoet voor u zal doen.

Wij werken steeds op maat, dus luisteren graag naar al uw wensen en doen ons uiterste best om hieraan te voldoen.

De Service All-In bestaat uit 2 delen:

forfait (€ 300, 00)

Inbegrepen in deze prijs: borden, bestek, materiaal, alle afwas, inladen, uitladen en transportvergoeding tot 20 km heen.

Extra km's: 1 EUR /km heen en terug

werkuren medewerkers (€ 39,20 /uur)

Werkuren worden gerekend in regie vanaf het vertrek in onze slagerij tot we terug thuis zijn in de slagerij te Kluizen.

Uit respect voor uw tijd, plannen wij graag een afspraak om samen uw feest of event te bespreken.

Contacteer ons per mail, telefonisch of kom even langs in onze slagerij!
T +32 (0)9 357 53 67 - M +32 (0)485 89 05 27 - info@cateringhemelsoet.be

Online afspraak maken?

www.cateringhemelsoet.be/contact




slagerij
Hemelsoet

MEER DAN 35 JAAR AMBACHT



Alle prijzen in deze folder zijn inclusief het geldende btw-tarief.

Bij een catering met bediening wijzigt het btw-tarief van 6% naar 12% op de volledige offerte, met uitzondering van dranken en extra materiaal in verhuur. Hiervoor geldt een tarief van 21%.

Catering Hemelsoet heeft het recht om alle prijzen in deze folder aan te passen indien noodzakelijk. Enkel een ondertekende offerte is een geldige prijsafspraken tussen klant en catering Hemelsoet.

Assortiment kan wijzigen naar gelang seizoenen en beschikbaarheid van de benodigde ingrediënten en producten.

www.cateringhemelsoet.be - www.klasseslagerhemelsoet.be

 KlasseSlager Hemelsoet