




catering

Hemelsoet

UW FEEST, ONZE PASSIE

FEESTBROCHURE 2024-2025

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.

Voor een afspraak

Bel: 09/357.53.67

Mail: info@cateringhemelsoet.be

Scan en plan uw afspraak!



We hebben meer dan 40 jaar ervaring als classeslager, 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

catering
Hemelsoet

UW FEEST. ONZE PASSIE

Zoveel gelegenheden, zoveel feesten...

Aperitieven

Hapje vooraf?

Ons assortiment op blz. 4 en 5

Buffetten

Warm, koud, vlees, vis, Zuiders of pasta? Al onze buffetten vanaf blz. 8.

Dessertjes

Bekijk het op blz. 7, 11 en 13

Party's

Verras uw gasten met een pizza- of hamburgerparty? Of een sfeervol walking dinner? Bekijk het op blz. 12

Barbeque

Heerlijke BBQ van de ambachtelijke slager. Om zelf te bakken of door onze vakmannen gegrild ter plekke. Bekijk bbq op blz. 16

Sit Down Menu

Menu in tafelbediening of buffetvorm? Stel zelf samen op blz. 6-7

Eetfestijn

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

Hoe wij werken?

Bekijk het op blz. 23



Aperitiefhapjes

Koude hapjes

Wrap met ham, kruidenkaas en geroosterde uitjes	€ 1,25
Wrap met kip, curry en frisse groentjes	€ 1,25
Wrap met Italiaanse ham, tapenade en carpaccio	€ 1,25
Bruschetta van tomaat, look en basilicum	€ 1,75
Mini taco cups	€ 1,75
Mangomousse met gedroogde Italiaanse ham	€ 1,75
Hammousse Duroc d'Olives	€ 1,75
Glaasje ambachtelijke ham, cavaillon en balsamico	€ 1,75
Carpacciorolletje met rucola, tomatenkaviaar en balsamico	€ 1,75
Zoete koek met pastei en uienconfituur	€ 1,75
Pastrami van kip met kruidige vinaigrette	€ 1,75
Duo van asperges en huisbereide ham	€ 1,75
Gerookte eendenborst met sinaasdressing	€ 2,25
Gerookte forel met appeltjes en citroenpeper	€ 1,75
Zalmmousse met krokantje	€ 1,75
Krabcocktail met kwarteleitje	€ 2,25
Hollandse maatjes met rode biet	€ 2,25
Cocktail van grijze garniaaltjes en driemosterdsausje	€ 2,25
Wrap met pesto, mozzarella, rucola en tomaat	€ 1,25
Franse brie, honing en appel	€ 1,75
Tomatenbrunoise met burratamousse	€ 1,75
Leeuwenkopje met kruidige gaspacho van tomaat	€ 1,75
Gestoofde peer, rozemarijn, geitenkaas en walnoot	€ 1,75
Avocado crème met feta en tomaat	€ 1,75
Veggie worstje met cranberry mayonaise en tuinkers	€ 1,75

Zoute hapjes op uw aperitief tafel

Assortiment chips en nootjes

Dipgroentjes op uw aperitief tafel

Wortel, komkommer, bloemkool, radijs en paprika

Tapasbordjes op uw aperitief tafel

Olijfjes, zongedroogde tomaatjes, pancetta, kaasblokjes, droge worst en grillworst

Warme hapjes

Borrelhapjes gefrituurd	€ 1,00
Worstenbroodje	€ 1,25
Loempia met piri piri sausje	€ 1,25
Mini pizza	€ 1,75
Quiche met brie, ham en appel	€ 1,75
Leeuwenkopje met soepje van de chef	€ 1,75
Bladerdeegrolletje met chorizo, pesto en geitenkaasje	€ 2,00
Gevulde dadel met roomkaas en spek	€ 2,00
Risotto met truffel, buffelmozzarella, oventomaatje en kappertje	€ 2,25
Leeuwenkopje met knolselder soep, forel, spek en sjalot	€ 2,25
Mini vogelnestje met bieslook	€ 2,75
Aardpeer crème met garniaal, krokante pastinaak en bieslook	€ 3,00
Mini vispannetje met kabeljauw en zalm	€ 3,25
Scampi Thaï curry met Chinese mie	€ 3,25

Sit-down menu

Deze gerechten kunnen we aanbieden in tafelbediening of in buffetvorm. Combinatie van verschillende gerechten per gang is mogelijk. Hoofdgerechten worden steeds 2 x bij geserveerd of worden in buffetvorm à volonté aangeboden. Suggesties voor een ander gerecht? Laat het ons weten! Prijzen zijn per persoon.

Soepen

incl. brood & boter

Tomatensoep met balletjes	€ 4,50
Aspergesoep	€ 4,50
Kippencrèmesoep	€ 4,50
Bospaddenstoelensoep	€ 4,50
Thaïse rode currysoep met koriander	€ 4,50

Koude voorgerechten

Italiaanse kasteelham met cavaillon & buffelmozzarella	€ 8,95
Rundscarpaccio van Belgisch witblauw	€ 9,95
Vitello Tonato	€ 9,95
Carpaccio van tomaat met burrata en chutney	€ 9,95
Gekorste Ossenhaas met Thaïse salade en honingdressing	€ 12,95
Noordzecocktail van garnaltjes, krab en gerookte zalm	€ 12,95
Duo van verse asperges en gerookte zalm	€ 12,95

Warme voorgerechten

Kaaskroket (2) met slaatje	€ 8,95
Scampi pannetje van de chef (6)	€ 10,95
Scampi thaï curry (6)	€ 10,95
Sloepje van tongrolletjes met preisaus	€ 10,95
Zacht gegaarde zalmfilet met risotto	€ 11,95
Duo van kaas- en garnalkroket met slaatje	€ 11,95
Gebakken kabeljauwhaasje met linguini	€ 13,95
Garnaalkroket (2) met slaatje	€ 13,95



Hoofdgerechten

Inclusief aangepaste groentjes volgens seizoen

Duroc d'olives gebrad met grootmoeders jussaus	€ 15,95
Orloffgebrad met champignonsaus	€ 15,95
Kalkoengebrad met zachte pepersaus	€ 16,95
Gevuld kalkoengebrad met wildsaus	€ 17,95
Gemarineerd varkenshaasje met graantjesmosterdsaus	€ 18,95
Zacht gegaarde varkenswangetjes met tijmsausje	€ 20,95
Rosbief Belgisch witblauw met béarnaisesaus	€ 20,95
Kalfsmedaillon met archiducsous	€ 23,95
Op vel gebakken parelhoenfilet met fine champagnesous	€ 22,95
Hertensteak met wildsaus	€ 25,95
Tournedos van zalm met bretoense vissaus	€ 20,95
Vispannetje van de chef	€ 21,95

Aardappelbereiding

Frietjes	€ 2,00
Kroketjes	€ 2,20
Krielpatatjes in de schil	€ 2,20
Aardappelgratin	€ 2,50

Desserts

Warme appeltaart met vanille ijs en slagroom	€ 5,25
Chocoladeglaasje met peer en crumble	€ 5,25
Huisbereide ijstaart met advocaat	€ 5,25
Citroengebak met bosaardbei, Anglaisesous en rode vruchten	€ 5,25
Zoet minitrio van de chef	€ 5,50
Biscuit met krieken, chocolade en slagroom	€ 5,75
Cheesecake op een zanddeeg crumble	€ 6,50
Vlaams dessertbordje	€ 6,50

Ons dessertbuffet kan u vinden bij de buffetten op pagina 11.

Buffetten

Ontbijtbuffet

€ 14,95 / PP

Vanaf 20 personen

Mini koffiekoekjes
Sandwiches
Pistolets
Brood
Zoet beleg (confituur en choco)
Verse charcuterie en kaas: ham, salami, hespenworst, jonge kaas, Franse brie, rauwe ham en droge worst + boter
Granola
Yoghurt
Verse fruitsalade
Roereitje met spek, champignons en tomaat

Klassebuffet koud

€ 25,95 / PP

Vanaf 4 personen

Tomaat garnaal	Huisbereide ham met asperges
Perzik met tonijnsalade	Italiaanse ham met cavaillon
Gerookte zalm	Kippenwit van de chef
Gerookte heilbot	Rundrosbief
Gevuld eitje	Pastei van de chef met uienconfituur
Gevuld varkensrolletje	Groenteschotel, pasta, aardappel-salade en sausjes

U kan dit buffet aanvullen:

Gebakken kippenboutje	€ 1,95
Hollands maatje met rode ui en verse peterselie	€ 2,75
Krokant gebakken scampi (2 stuks)	€ 3,25
Rundcarpaccio met Parmezaanschilders	€ 3,25
Gepocheerde zalmfilet	€ 4,25



Zuiders buffet

€ 30,95 / PP

Vanaf 10 personen te verkrijgen

Salade capresse (mozzarella, tomaat, basilicum)
Rundcarpaccio met Parmezaanschilders 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, sausjes en broodjes

Penne Milanese
Italiaanse ovenschotel
Paella van de chef

Zomers buffet

€ 31,95 / PP

Vanaf 10 personen te verkrijgen

Spies van gebakken kippenhaasje met acaciahoning
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 garnaaltjes
Carpaccio van Belgisch witblauw met Parmezaanschilders en crème van balsamico
Kippastrami met vinaigrette en lente-uitjes
Fijne gebakken nootham van het huis

Pastabuffet

€ 18,25 / PP

Vanaf 15 personen

Buffet van 4 pasta's naar keuze, inclusief gemalen kaas, stokbroodjes & boter:

Tagliatelle met kip, scampi en curry
Pasta met gebakken spek en tomatensaus
Spaghetti bolognese
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 (veggie)
Vegetarische fusilli met quorn en fijne groentjes
Lasagna
Pad Thai
Vislasagna

Feestbuffet warm/koud

€ 37,75 / PP

Vanaf 20 personen

Dit buffet kan aangepast worden volgens uw wensen!

Koud Voorgerechtenbuffet

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

Warm Hoofdgerechtenbuffet

Gemarineerd varkenshaasje, kalkoengebraad en vispannetje
Warme groenten naar gelang het seizoen
Sauzen
Aardappelgarnituren naar keuze

Dessertbuffet

Minimum 8 desserts volgens inspiratie van de chef

Breugelbuffet

€ 15,95 / PP

Vanaf 4 personen

Droge worst	Bloedworst	Grillworst
Boerenham	Hoofdvlees	Boerenpastei
Geroekte coppa	Vleesbrood	Ontbijtspek
Boterhamworst	Jonge kaas	Aangepaste groentjes, sauzen en brood + boter

Veggie-buffet koud

€ 19,95 / PP

Vanaf 4 personen

Tomatencarpaccio met cavaillon meloen, buffelmozzarella, balsamico,
pijnboompit en aardbei
Brie, noten, rozijn, honing, druif
Rode bietsalade, geitenkaas, walnoot
Gegrilde courgette en aubergine met tapenade van paprika, couscous en ras el
hanout
Gegrilde zoete aardappel met veggieballetje, cranberrymayonaise en tuinkers
Parelcouscous met groene marinoli, feta, munt, komkommer en radijs
Rijstsalade met mango, lente ui, paprika en geroosterde bloemkool met
pili pili saus

Zoet buffet van de chef

€ 10,50 / PP

Vanaf 20 personen

Ons meest uitgebreide dessertbuffet, met een variatie aan
zoetigheden volgens inspiratie van de chef.

Rijstpap	Vers gebakken flensjes
Chocomousse	Fruitsalade
Tiramisu met speculaas	Mini-éclair
Javanaais	Crème brûlée
Misérable	Vanille-ijs
Oost-Vlaamse Vlaai	Appelcake
Bavarois passievrucht	Carré confituur
Limoenmousse	...



Walkingdiner

Een walkingdiner kan u zelf samenstellen. Het aantal gerechten mag u zelf bepalen. Wij raden aan om per persoon een 4-tal koude/warme hapjes te nemen (zie pagina 4), 2 koude gerechten, 2 warme gerechten en een 2-tal minidessertjes.

Heeft u zelf een suggestie van gerecht dat u graag wil op uw feest? Laat het ons weten!

KOUDE GERECHTEN WALKINGDINER

Ambachtelijke ham, cavaillon, mozzarella en balsamico	€ 5,00
Vitello Tonato	€ 5,00
Carpaccio van Belgisch witblauw, Parmezaan en tomatenkaviaar	€ 5,00
Hartige cheesecake met vijg en ham	€ 5,00
Pastrami van kip en kruidenvinaigrette	€ 5,00
Duo van gerookte zalm en heilbot	€ 5,00
Tartaar van gerookte zalm en gebakken coquille	€ 6,00
Cocktail van grijze garnaltjes met driemosterdsausje	€ 7,00
Tomatencarpaccio met burrata	€ 5,00
Nacho's met guacamole, paprika, tomaat en zure room	€ 5,00
Verse asperges op Vlaamse wijze	€ 5,00
Boerenkoolsalade met geitenkaas, walnoot en granaatappel	€ 5,00

WARME GERECHTEN WALKINGDINER

Kippenspies met mangochutney en crème van bloemkool	€ 5,00
Hartige eiermuffin met chorizo en geitenkaas	€ 5,00
Boerenkoolpuree met Oosterse balletjes	€ 5,00
Mini kaas en garnaalkroketjes	€ 5,00
Stoofpotje van Duroc d'Olives met krieltjes	€ 5,00
Mini burgerbroodje	€ 5,00
Gegrilde steak met rozemarijnpartjes en béarnaise	€ 5,00
Puntzakje frietjes + saus	€ 2,50
Spitsbroodje beenham, groentjes en saus	€ 4,75
Paella van de chef	€ 6,00
Zeeuws mosselpotje	€ 6,00
Kabeljauwhaasje met mosterdsausje en puree	€ 6,00
Aardpeer crème met scampi en krokante pastinaak	€ 6,00
Oosterse scampi met mie	€ 6,00
Risotto met truffel, buffelmozzarella en parmezaan	€ 5,00
Bloemkoolspiesje met mangochutney en crème van erwt	€ 5,00
Rode curry met zoete aardappel, broccoli en basmati	€ 5,00

MINI DESSERTJES WALKINGDINER

€ 1,75 PER STUK

Chocolademousse
Tiramisu met speculaas
Grootmoeders rijstap met bruine suiker
Champagnemousse met coulis
Limoenmousse met framboosje
Appelcake
Javanais
Misérable
Bavarois van passievrucht
Soesje met vanillecrème
Crème brûlée





Party's

Met onze party formules is het altijd feest! Deze formules kunnen zowel voor kleine als grote groepen. Toestellen kunnen wij eveneens voorzien.

Hamburgerparty

€ 13,95 / PP

Vanaf 4 personen

5 verschillende soorten mini hamburgertjes
Bun Sesam broodjes
Buffet met groentjes, garnituren en sausjes

Tacoparty

€ 29,95 / PP

Vanaf 4 personen

Apero met nacho's, cheddar en guacamole
Hoofdgerecht met taco shells, tortilla's en garnituren: zure room, limoen, hot sauce, tomatensalsa, mango, paprika, jalapenos, pulled pork, lente-ui, cajungehakt en kip
Dessertje met Mexicaanse churros, ananas, banaan en chocoladesaus
Tequila shotje en aangepaste playlist inbegrepen!

Pizzaparty



€ 15,95 / PP

Vanaf 4 personen

5 pizza's per persoon om zelf te beleggen met onze verse garnituren: vlees, vis, groentjes, olijven, tomatensauzen, kazen en kruiden

Broodjes

Graag een volwaardige lunch met onderstaande broodjes?
Reken ongeveer 5 stuks per persoon!

Minisandwiches

€ 1,50 PER STUK

Belegde sandwiches met verse charcuterie en salades, voorzien van sla, tomaat, worteltjes en een augurkje. Assortiment beleg volgens seizoen of zoals u zelf wenst.

Minipistolets

€ 1,80 PER STUK

Deze pistoletjes zijn zachte broodjes die worden voorzien van divers beleg met bijhorende garnituurtjes.

Wraps

€ 1,80 PER STUK

Variatie van verschillende soorten wraps met vlees, vis en vegetarisch.
Deze wraps zijn ongeveer zo groot als een minisandwich.



Ook de klassiekers zoals gourmet, fondue, steengrill en teppanyaki behoren tot de mogelijkheden. Dit assortiment kan u vinden in onze webshop. www.hemelseoetwebshop.be





Barbeque

Als classeslager staan wij garant voor het verzorgen van Barbecues op hoog niveau. Wij zijn voorstander van 'volle smaak': puur en licht gemarineerde stukjes vlees en vis, aangevuld met verse groentjes, pastasalade, krielaardappeltjes en diverse sauzen.

BBQ apero

Kleine en iets grotere hapjes om uw BBQ mee te starten.
Liever een fris hapje vooraf? Kijk op pagina 4 voor al onze koude hapjes.

Kippenvleugeltje	€ 1,25
Grillworstspiesje	€ 1,25
Spekfakkel met acacia'honing	€ 1,75
Apero BBQ ribs	€ 1,75
Mergpijp met krokante lookbroodjes	€ 2,25
Camembert met Provencekruiden en krokante broodjes	€ 2,25
Gemarineerd scampispiesje (2) met cococurry	€ 2,75
Spiesje van gelakte zalm	€ 3,25
Gegrilde coquille met citroenlookboter en peterselie	€ 3,25
Miniburgerbroodje met sesam en smokeysaus	€ 5,00
Gemarineerd scampispiesje (3) met taboulé en Indian curry	€ 5,25

BBQ menu's

Deze formules omvatten allemaal ongeveer 400g vlees/vis per persoon, wat ruim voldoende is om uw gasten à volonté te laten genieten.

Al deze BBQ menu's worden voorzien van onze koude groentjes, krielpatatjes om te bakken (of aardappelsalade), pasta, sausjes, warme saus en broodjes + boter.

Graag een aanpassing in een menu? Vraag gerust en wij kijken wat mogelijk is!

BBQ kids

€ 11,00 / PP

Balletjesbrochette (3)
Mini chipolata
Kippenhaasje

BBQ standaard

€ 15,50 / PP

Witte worst
Gemarineerde kipfilet
Varkensbrochette

BBQ klassiek

€ 16,75 / PP

BBQ worst fijne kruiden
Gemarineerde kipfilet
Barbecuespek
Ribbetje (1/4)
Beenhamspiesje



BBQ festival

€ 20,95 / PP

Scampibrochette (4)
BBQ worst fijne kruiden
Rundsbrochette (2 stukjes)
Ribbetje (1/4)
Beenhamspiesje

BBQ veggie

€ 20,95 / PP

Gegrilde haloumi
Gemarineerde groentespies
Falafelburger
Gevulde champignon

BBQ degustatie

€ 22,50 / PP

Gemarineerde kipfilet
BBQ worsten
Beenham
Gemarineerde ribbetjes

Rumsteak
Varkenshaasje
Barbecuespek
Duroc d'Olivres gebraad

BBQ finesse

€ 27,95 / PP

Gemarineerde visbrochette
Parelhoenmedaillon
Beenhamspiesje
BBQ worst met fijne kruiden



BBQ klassieslager

€ 27,95 / PP

Scampibrochette (4 stuks)
Lamskroontje
Entrecôte
Gemarineerd varkenshaasje
BBQ worst met fijne kruiden



BBQ puur beef

€ 35,00 / PP

Entrecôte Belgisch witblauw
Ierse rib-eye
Simmentaler rib-eye
Inclusief extra kruidenboter

BBQ culinair

€ 35,95 / PP

Entrecôte
Lamskroontje
Gemarineerde kipfilet
Eendenborstfilet

BBQ worsten
Varkenshaasje
Ribbetjes
Zalmfilet



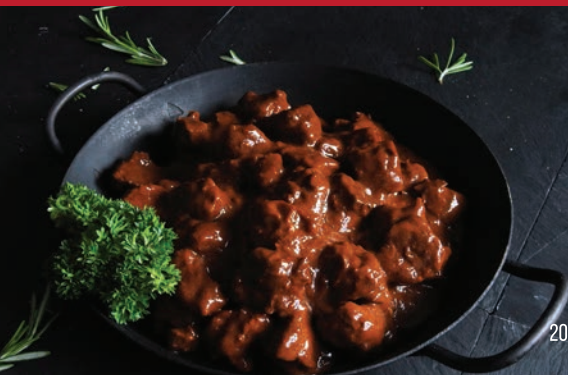
Eetfestijnen

Geniet van een heerlijk eetfestijn met één van onze huisbereide gerechten. Ook een combinatie van 2 à 3 gerechten is mogelijk. Onze eetfestijnen zijn steeds à volonté!

Eetfestijn voor jouw vereniging? Wij maken graag tijd om alle mogelijkheden samen te bespreken zodat we een voorstel kunnen opmaken dat aangepast is aan jullie wensen en budget.

Gerechten

Balletjes in de tomatensaus	€ 6,00
Vegetarische balletjes in tomatensaus	€ 6,00
Halve gebraden kip + jus	€ 6,00
Beenham met sauzen naar keuze	€ 7,50
Stoverij	€ 7,50
Vol-au-vent	€ 7,50
Ribbetjes met barbecuesaus	€ 9,00
Steaks met sauzen naar keuze	€ 12,00
Scampi's + sauzen	€ 14,00



20



21

Groenten

Koude groentjes	€ 4,25
Sla, tomaat, worteltjes, komkommer en rauwkostsalade	
Warme feestgroentjes	€ 7,25
Volgens seizoen	
Appelmoes	€ 1,50

Aardappelbereiding

Frietjes	€ 2,00
Kroketjes	€ 2,20
Krielpatatjes in de schil	€ 2,20
Aardappelgratin	€ 2,50

Spaghetti-Festijn

€ 9,50/ PP

Formule met spaghetti à volonté!

Pasta
Spaghettisous (of vegetarische sous)
Geraspte kaas
Stokbrood + boter





Dranken

Geopende flessen worden aangerekend
Prijzen incl. btw en glazen, excl. bediening
Non-alcoholische alternatieven ook verkrijgbaar

DRANKEN PER FLES

Cava	€ 15,50
Pils	€ 2,50
Trappist blond/donker	€ 3,20
Witte wijn	€ 15,50
Rode wijn	€ 15,50
Fruitsap	€ 7,00
Water plat/bruisend	€ 4,50
Cola/cola zero	€ 9,50
Koffie/thee	€ 2,50

DRANKENFORFAITS

Forfait 1 uur	€ 12,00
Forfait 2 uur	€ 16,50
Forfait 3 uur	€ 18,50
Forfait 4 uur	€ 22,00

Deze forfaits zijn inclusief glazen
en btw – exclusief bediening.

Materiaal

Bij Catering Hemelsoet kan u alles verkrijgen! Tenten, tafels, stoelen, springkastelen, glazen, toiletwagen, DJ, licht en geluid, ... Wij werken samen met partners zodat wij u ook een totaalconcept kunnen aanbieden voor uw feest of event.

Wij maken hiervoor steeds een voorstel op maat, inclusief levering en terug ophalen van het materiaal.

Onze werkwijze

Een geslaagd feest is pas geslaagd als het volledig volgens uw wensen wordt georganiseerd! Bij Catering Hemelsoet kiest u zelf hoe ver u wil gaan in de service die wij u kunnen bieden.



"Take-Away"

GEEN EXTRA KOST

U geeft uw bestelling tijdig door en komt alles zelf afhalen.
Voor grotere bestellingen vragen wij om ten minste 2 weken 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 en stellen alles klaar zodat u nog zo min mogelijk werk heeft. Borden, bestek en ander materiaal kunnen bij besteld worden.
U brengt na het feest alles zelf terug of wij komen na uw feest alles terug ophalen.



"Service all-in met bediening"

Deze service is mogelijk **vanaf 40 volwassen personen**.

Gerechten

PRIJS FOLDER/OFFERTE

Opgelet: de prijzen in deze folder zijn inclusief 6% btw. Bij een catering met bediening wijzigt het btw tarief van onze gerechten naar 12%.

Forfait materiaal

€ 325,00

Al het nodige catering-materiaal, inladen, uitladen en afwas materiaal.
De forfait is voor ieder feest hetzelfde, ongeacht het aantal personen.

Kilometervergoeding

€ 1,00 / KM

De eerste 40 km (heen en terug) zijn reeds inbegrepen in bovenstaande forfait. Extra kilometers worden gerekend.

Borden en bestek

€ 0,50 / STUK

Wij overlopen uw menu en noteren hoeveel borden en bestekken er nodig zijn. Deze worden per stuk aangerekend, inclusief afwas. Een bestekzakje met servet is inbegrepen.

Werkuren

€ 47,60 / UUR

De werkuren worden in regie gerekend per medewerker, vanaf het vertrek in de slagerij tot we terug thuis zijn in de slagerij. Het minimum aantal zijn 2 medewerkers voor minimum 4 uur.



Uit respect voor uw en onze tijd, werken wij enkel op afspraak om samen uw feest en event te bespreken.

Een afspraak maakt u bij voorkeur online, per mail of telefonisch.

info@cateringhemelsoet.be | 09 357 53 67

Scan en plan uw afspraak!



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

Catering Hemelsoet heeft het recht om alle prijzen en assortiment in deze folder aan te passen indien noodzakelijk.

Enkel een ondertekende offerte is een geldige prijsafspraken tussen klant en catering Hemelsoet.

Catering Hemelsoet bv | Kluizendorpstraat 60 | 9940 Evergem | 09 357 53 67
Btw: BE 0734 583 572 | info@cateringhemelsoet.be | www.cateringhemelsoet.be