

PRIJSLIJST PURE

2023

Pure, more than catering

0471/07 53 27

014/71 90 64

Kennedylaan 7

2288 Bouwel

BTW: BE 0786 299 321

APEROPANKEN.....	3
BARBECUE	4
PAELLA.....	7
BUFFETTEN	9
KOUD BUFFET	9
WARM BUFFET	10
KOUD EN WARM BUFFET.....	11
BREUGEL.....	12
BROODJES.....	13
DESSERTS.....	14
ALGEMENE VOORWAARDEN.....	15

APEROPANKEN

- ➔ Verkrijgbaar vanaf 6 personen.
- ➔ Als aperitief of als hoofdgerecht verkrijgbaar.
- ➔ Het aanbod varriert met de seizoenen en volgens beschikbaarheid.

Luxe aperitiefplank

Assortiment van charcuterie en vis

- Gevulde vleesjes
- Chorizo
- Bouletjes
- Brie
- Zuiderse hesp
- Tomaat-mozzarella
- Kippenspiesjes
- Scampi
- Ansjovis
- Hollandse ui
- Olijven

Luxe aperitiefplank hoofdgerecht

Assortiment van charcuterie, vis en huisbereide slaatjes. Inclusief brood, boter en groenten.

- Paté van het seizoen met confituur
- Bouletjes
- Scampi
- Brie
- Zuiderse hesp
- Ansjovis
- Gevulde vleeswaren
- Pekelharing
- Surimi
- Hollandes ui
- Olijven
- Huisbereide slaatjes met vlees en vis
- Pesto, tapenade
- Assortiment koude groenten, aardappelsla, pastasla, eieren en healthy slaatjes
- Koude sauzen
- Brood en boter

Prijzen	
Luxe apero plank	€ 11,- per persoon
Luxe apero plank hoofdgerecht	€ 29,- per persoon

BARBECUE

LUXE BARBECUE

- ➔ Al onze luxe barbecue formules kunnen gekozen worden indien de barbecue door ons verzorgd wordt.
- ➔ Mogelijk vanaf 15 personen.
- ➔ Bij elke formule kan 1 soort vlees of vis vervangen worden door een vege gerecht.

Luxe barbecue 1

Chateaubriand

Balletjes brochette

Gemarineerde kipfilet

Barbecue worst

Gemarineerde saté

Luxe barbecue 2

Chateaubriand

Ardeens varkenshaasje

Scampi

Zalmfilet

Hamburger

Inbegrepen bij uw luxe barbecue

- ➔ Warme sauzen: champignon en pepersaus.
- ➔ Krieltjes: deze worden ter plaatse in een grote pan bereid.
- ➔ Assortiment koude groenten: tomaat, wortel, komkommer, aardappelsla, pastasla en eitjes
- ➔ Healthy slaatjes: bulgursalade, cowlsalade, tomatensalsa, rode biet, seizoenssalade
- ➔ Koude sauzen, croutons, baguettes en boter

Prijzen	
Luxe barbecue 1	€ 22,50 per persoon
Luxe barbecue 2	€ 23,50 per persoon

Supplement

- ➔ Lamskroon, zwaardvis,...
- ➔ Extra warme saus: vb bearnaise,...

LUXE BARBECUE MET WARME EN KOUDE GROENTEN

- ➔ Het hele jaar door verkrijgbaar. Deze heeft een assortiment warme en koude groenten die zeker in de koude wintermaanden smaken.
- ➔ Mogelijk vanaf 15 personen

Steeds inbegrepen bij onze winter barbecue

- ➔ Verse koude groenten: tomaat, wortel, komkommer, eitjes, pastasalade, aardappelsalade en healthy salades.
- ➔ Koude sauzen, croutons, baguettes en boter.
- ➔ Warme sauzen: champignonsaus, pepersaus.
- ➔ Krieltjes: deze worden ter plaatse in een grote pan bereid.
- ➔ Warme groenten: vb witloof, boontjes met spek, spruitjes,...

Prijzen	
Luxe barbecue met warme groenten 1	€ 22,50 per persoon
Luxe barbecue met warme groenten 2	€ 23,50 per persoon

Supplement

Combinatie van hapjes en dessertjes bij barbecue.

- ➔ 3 hapjes per persoon. Vb:
 - Assortiment mini wrap of luxe broodjes
 - Oosters kippenspiesje of yakitori
 - Worstebroodje of mini pizza

Assortiment desserts in wegwerpverpakking

- ➔ Assortiment van 2 desserts per persoon, deze zijn de grote van een normaal dessert.
 - Vb chocolademousse, panna cotta, speculaasmousse, tiramisu, karamelmousse, crème brûlée, profiterole,...

Prijzen	
Combinatie hapjes en mini dessertjes bij barbecue of paella	€ 12,-
Assortiment desserts per persoon	€ 8,50 per persoon
Bord, mes en vork	€ 1,50 per persoon

FORFAIT VOOR HET VERZORGEN VAN UW BARBECUE

Voor het verzorgen van een barbecue rekenen wij steeds een forfait. Dit houdt onderstaande in:

- ➔ Onze “bakker” komt volgens de regels van de kunst de gekozen barbecue op uw locatie bakken.
- ➔ Deze persoon stelt de barbecue stand op.
 - Een professionele vouwtent (3,5m x 3,5m)
 - Werktafels aangekleed met tafelrokken
 - Barbecue toestellen en het verbruik van gas
 - Chaffingdish toestellen met de nodige brandpasta
 - Tangen en lepels voor het uitserveren aan de barbecue stand
 - Eventueel verlichting van onze tent
 - ...
- ➔ Enige wat wij nodig hebben is een wateraftappunt en een stopcontact.
- ➔ Als het vlees gebakken is wordt dit aangesneden (vb chateaubriand, lamskroon, varkenshaasje,...) en aan onze barbecuestand uitgeserveerd. Ook de warme sauzen en krielpatatjes worden aan onze barbecue stand uitgeserveerd.
- ➔ Bij minder zonnig weer of winter wordt er indien mogelijk binnen uitgeserveerd.

Wij werken niet met aantal stuks vlees of vis per persoon, maar rekenen minstens 400 gram vlees of vis per persoon. Bedoeling is dat jullie en jullie gasten kunnen genieten van alle keuzes die in jullie barbecue formule voorzien worden. Iedereen komt dus zo veel als hij/zij wil langs ons groentenbuffet en onze barbecue stand.

Als iedereen klaar is met eten ruimen wij onze barbecue stand netjes op. Het gebakken vlees en groentjes laten we zonder probleem bij jullie achter.

Voor een barbecue zijn we ongeveer 3u ter plaatse aanwezig.

Prijzen	
Forfait verzorgen barbecue	€ 210,- per barbecue
Bediening of extra bakker	€ 30,- per persoon per uur

PAELLA

→ Door ons verzorgd vanaf 15 personen.

PAELLA MIXTA

→ Scampi, rivierkreeftjes, calamares, inktvisjes, chorizo, kipfilet

→ Brood en boter

PAELLA GECOMBINEERD MET BARBECUE

→ Varkenshaasje, barbecue worst en zalm

→ Warme saus: pepersaus

→ Koude groenten: Tomaat, wortel komkommer, eieren, aardappelsla, pastasalade en healthy slaatje

→ Brood en boter

→ Koude sauzen

Prijzen	
Paella	€ 16,- per persoon
Paella gecombineerd met barbecue	€ 24,- per persoon

Supplement

Combinatie van hapjes en dessertjes bij barbecue of paella

→ 3 hapjes per persoon. Vb:

- Assortiment mini wrap of luxe broodje
- Oosters kippenpiesje of yakitori
- Worstebroodje of mini pizza

Assortiment desserts in wegwerpverpakking

→ Assortiment van 2 desserts per persoon, deze zijn de grote van een normaal dessert.

- Vb chocolademousse, panna cotta, speculaasmousse, tiramisu, karamelmousse, crème brûlée, profiterole,...

Prijzen	
Combinatie hapjes en mini dessertjes bij barbecue of paella	€ 12,-
Assortiment desserts per persoon	€ 8,50 per persoon

Forfait verzorgen paella

Voor het ter plaatsen bereiden van een paella rekenen wij steeds een forfait. Dit houdt onderstaande in:

- ➔ Onze kok komt volgens de regels van de kunst de gekozen paella op uw locatie bereiden.
- ➔ Deze persoon stelt de eetstand op.
 - Een professionele vouwtent (3,5m x 3,5m)
 - Werktafels aangekleed met mooie tafelrokken
 - Authentieke paella pan en het verbruik van de gas
 - Eventueel verlichting
 - ...
- ➔ Enige wat wij nodig hebben is een wateraftappunt en een stopcontact.
- ➔ Als de paella bereid is mag iedereen naar de grote paella pan komen en wordt de paella op de borden geserveerd.
- ➔ Bij minder zonnig weer of winter wordt er indien mogelijk binnen uitgeserveerd.

Als iedereen klaar is met eten ruimen wij onze paella stand netjes op, en de paella die niet op is kan zonder probleem achtergelaten worden voor jullie.

Voor het bereiden, uitserveren en opruimen van de paella zijn wij ongeveer 2u ter plaatse.

Prijzen	
Forfait verzorgen paella	€ 150,-
Forfait verzorgen paella in combinatie met barbecue	€ 210,-
Bord, mes en vork	€ 1,50 per persoon

BUFFETTEN

KOUD BUFFET

➔ Al onze koude buffetten zijn mogelijk vanaf 10 personen.

Koud buffet 1

Gebakken zalm

Perzik gevuld met kipsla
en tonijnsla

Aspergerolletje met ham

Kipfilet

Rosbief en gebraad met
parmezaan

Koud buffet 2

Tomaat garnaal

Huisbereide zalm

Brie met spekjes en noten

Frikadellen met kriekjes

Runcscarpaccio en
gebraad met parmezaan

Koud buffet 3

Meloen met gerookte ham

Scampi's

Tomaat garnaal

Gerookte vis

Kipfilet

Gebraad

Rosbief, rundscarpaccio
met parmezaan

Inbegrepen bij uw koud buffet

- ➔ Assortiment koude groenten: tomaat, wortel, komkommer, aardappelsla, pastasalade, eitjes en healthy slaatjes
- ➔ Koude sauzen
- ➔ Baguettes en boter

Prijzen	
Koud buffet 1	€ 26,- per persoon
Koud buffet 2	€ 29,- per persoon
Koud buffet 3	€ 32,- per persoon

WARM BUFFET

➔ Verkrijgbaar vanaf 15 personen.

Warm buffet 1

Stoofvlees

Videe

Vege lasagne

Warm buffet 2

Vege wok met verse
groenten en rijst

Lasagne bolognaise

Pasta met scampi,
kreeftensaus of currysaus,
kerstomaten en lente ui

Warm buffet 3

Tongrolletjes met
kreeftensaus

Varkenshaasje met
pepersaus

Kipfilet met
champignonsaus

Inbegrepen bij uw warm buffet (uitgezonderd warm buffet 2)

➔ Warme seizoensgroenten vb witloof, boontjes met spek,...

➔ Aardappelbereiding naar keuze: krieltjes, puree, gratin, kroketten (zelf te bakken)

Prijzen	
Warm buffet 1	€ 23,- per persoon
Warm buffet 2	€ 25,- per persoon
Warm buffet 3	€ 27,- per persoon

KOUD EN WARM BUFFET

➔ Mogelijk vanaf 15 personen.

Koud en warm buffet 1

Koud:

- Aspergerolletje
- Kipfilet
- Huisbereide zalm

Warm:

- Vispannetje
- Videe

Koud en warm buffet 2

Koud:

- Frikadellen met kriecken
- Perzik met tonijn
- Gerookte vis

Warm:

- Kipfilet in champignonsaus
- Kabeljauw in tuinkruidensaus

Koud en warm buffet 3

Koud:

- Tomaat garnaal
- Brie met spekjes en noten
- Aspergerolletje

Warm:

- Tongrolletjes in kreeftensaus
- Varkenshaasje met pepersaus

Inbegrepen bij uw koud en warm buffet

- ➔ Warme en koude seizoensgroenten, koude sauzen, brood en boter
- ➔ Aardappelbereiding naar keuze: krieltjes, puree, gratin, kroketten (zelf te bakken)

Prijzen	
Koud en warm buffet 1	€ 31,- per persoon
Koud en warm buffet 2	€ 33,- per persoon
Koud en warm buffet 3	€ 35,- per persoon

BREUGEL

➔ Mogelijk vanaf 10 personen.

<u>Breugel 1</u>	<u>Breugel 2</u>	<u>Breugel 3</u>
Tomatensoep	Ribben	Frikadellen met krieken
Stoofvlees	Stoofvlees	Kippenboutjes met appelmoes
Zwarte en witte pensen	Frikadellen met krieken	Videe
Frikadellen	Luxe kaas en charcuterie schotel:	Charcuterie schotel:
Krieken	➔ Seizoens paté, jonge kaas, brie, kipfilet, kop en frikadellenkoek. Afgewerkt met home made confituur, vers fruit en noten	➔ Jonge kaas, kippenwit, frikadellenkoek en kop
Appelmoes		

Inbegrepen bij uw breugel buffet

- ➔ Verse koude groenten: tomaat, wortel, komkommer, aardappelsla, pastasla, eitjes en healthy slaatje
- ➔ Koude sauzen
- ➔ Baguettes en boter

Prijzen	
Breugel 1	€ 24,- per persoon
Breugel 2	€ 28,- per persoon
Breugel 3	€ 26,- per persoon

BROODJES

MINI BROODJES

- ➔ 4,5 broodjes per persoon.
- ➔ Mix van broodjes belegd met vlees, vis, kip en vegetarisch beleg.

Basic broodjes

- ➔ Broodjes belegd met charcuterie en slaatjes

Luxe broodjes

- ➔ Broodjes belegd met spreads, luxe charcuterie, groenten,...

Mix basic en luxe broodjes

- ➔ Broodjes worden voor de helft belegd met luxe ingrediënten, de andere helft met basic ingrediënten

Prijzen	
Basic broodjes	€ 7,- per persoon
Luxe broodjes	€ 10,- per persoon
Mix basic en luxe broodjes	€ 8,50 per persoon

DESSERTS

Dessertenbuffet Deluxe

- Ideaal als uw feest door ons verzorgd wordt!
- Assortiment van dessertjes in glazen potjes, taarten, profiterolles, verse fruitsla,...

Assortiment desserts in wegwerpverpakking

- Assortiment van 2 desserts per persoon, deze zijn de grote van een normaal dessert.
 - Vb chocolademousse, panna cotta, speculaasmousse, tiramisu, karamelmousse, crème brûlée, profiterole,...

Assortiment ambachtelijke taarten

- Vb.: vers fruit, smurf, carré kriek, bosbes, rijsttaart, cheese, appel crumble, framboos,...

Ijstaart, afgewerkt met foto of thema naar keuze. Ook de smaak is vrij te kiezen.

- Aangevuld met verse fruitsalade

Ijsslammetje, met of zonder grenadine, in smaak naar keuze

- Aangevuld met verse fruitsalade

Ook gepersonaliseerde frisco's, potjes ijs en literdozen ijs verkrijgbaar

Prijzen	
Dessertenbuffet deluxe	€ 8,50 per persoon
Assortiment desserts	€ 8,50 per persoon
Assortiment ambachtelijke taarten	€ 5,50 per persoon
Ijstaart	€ 8,50 per persoon
Ijsslammetje	€ 8,50 per persoon

ALGEMENE VOORWAARDEN

BTW

Al onze prijzen zijn steeds exclusief btw tenzij anders vermeld. Wij hanteren 3 BTW- tarieven:

6% voor aflevering van voedsel (levering of afhaal)

12% voor de verzorging van uw feest

21% voor dranken en diensten (bediening)

MEUBILAIR EN DECORATIE

In onze voorstellen en prijzen zijn geen stoelen, tafels, bloemstukken of andere decoratie inbegrepen.

VOORSCHOTTEN EN SUPPLEMENTEN

Wij maken graag een gedetailleerde offerte. Deze offerte is zoals steeds duidelijk en transparant. Elke offerte blijft 14 dagen geldig om te bevestigen. Na bevestiging wordt er steeds een voorschot gevraagd.

Particulieren mogen ten laatste 10 dagen voor de levering het resterende bedrag overschrijven op rekening of de dag van het event zelf cash betalen.

Uurlonen van bediening dienen ter plaatse cash betaald te worden na afloop van de dienst. Indien een vooropgestelde tijdsduur buiten onze wil overschreden wordt, zullen extra uurlonen aangerekend worden. Uurloon kelner: € 30,- per begonnen uur exclusief btw. Het uurloon van de bediening begint bij vertrek en aankomst op de thuislocatie van Pure, Kennedylaan 7, 2288 Bouwel.

MATERIAAL

Indien gewenst kan het nodige materiaal voorzien worden om het goede verloop van uw feest te verzekeren. Wij kunnen u voorzien van tenten, borden, bestek, glazen, decoratie, vloer, verlichting, ... Vraag hierover vrijblijvende prijsinformatie. Borden, bestek en glazen mogen gebruikt, zonder etensresten of afval, terug gegeven worden. Al het andere materiaal dient proper terugbezorgd te worden, tenzij anders afgesproken. Ontbrekend of beschadigd materiaal wordt altijd aan nieuwprijs aangerekend. Indien materiaal niet proper terug gebracht wordt rekenen wij steeds minstens € 75,- afwaskosten.

UITVOERING VAN HET FEEST

Alle afspraken volgens offerte zullen pas doorgaan indien het volledige bedrag van het factuur vereffend is voor de aanvang van de activiteit, tenzij anders vermeld op offerte of factuur.

ANNULATIE

Elke annulering dient schriftelijk (via mail naar pure.morethancatering@gmail.com) te gebeuren. In geval van annulering 7 kalenderdagen voor de afgesproken datum van het feest wordt steeds 80% aangerekend van het totale bedrag en wordt er een schadevergoeding gevraagd wegens het mislopen van andere boekingen. De schadevergoeding wordt steeds bepaald op een minimumbedrag van € 1000,-

BETAALWIJZE

Al onze facturen zijn cash of per overschrijving op volgend bankrekeningnummer te betalen: BNP Paribas BE39 0019 3029 2219. De volledige betaling dient steeds te gebeuren 7 dagen voor de aanvang van de activiteit tenzij anders vermeld op het factuur of de offerte. Bij niet betaling op de vervaldag van een factuur wordt ze van rechtswege en zonder dat er een ingebrekestelling vereist is, verhoogd met een forfaitair schadebeding van 15% met een minimum van € 150,- en de hoogst mogelijke nalatigheidsinteressen zoals voorzien in de wet van 02/08/2002 betreffende de bestrijding van de betalingsachterstand bij handelstransacties.

JURIDISCHE INFORMATIE

In geval van betwisting zijn enkel de rechtbanken bevoegd van het gerechtelijk arrondissement waar de locatie Pure, more than catering, Kennedylaan 7, 2288 Bouwel is gevestigd. Het Belgisch recht is steeds van toepassing.

ALGEMENE VOORWAARDEN

- ➔ Onze algemene voorwaarden staan steeds vermeld op onze site www.puremorethancatering.be en zijn hierop steeds beschikbaar.



MORE THAN CATERING

Kennedylaan 7

2288 Bouwel

0491/87 98 74

0471/07/53 27