

# PRIJSLIJST PURE

2022

Pure, more than catering

0471/07 53 27

014/71 90 64

Kennedylaan 7

2288 Bouwel

BTW: BE 0883 584 381

<b>APERRO .....</b>	<b>3</b>
<b>BARBECUE .....</b>	<b>4</b>
<b>PAELLA.....</b>	<b>7</b>
PAELLA MIXTA .....	7
PAELLA GECOMBINEERD MET BARBECUE .....	7
<b>BUFFETTEN .....</b>	<b>9</b>
KOUD BUFFET .....	9
WARM BUFFET .....	10
KOUD EN WARM BUFFET.....	11
BREUGEL.....	12
<b>BROODJES.....</b>	<b>13</b>
<b>DESSERTS.....</b>	<b>14</b>
<b>VOORBEELDEN VERZORGEN FEEST.....</b>	<b>15</b>
<b>DRANKEN.....</b>	<b>16</b>
<b>ALGEMENE VOORWAARDEN.....</b>	<b>17</b>

# APERERO

→ Onze koude hapjes worden steeds in glazen potjes gepresenteerd

## Luxe apero plank

Kippenspiesje  
Fritatta/tortilla  
Gevulde vleesjes  
Meloen met ham  
Kaasblokjes  
Kippenboutje  
Salami  
Brie met spek  
Tomaat mozzarella  
Hollandse ui  
Olijven

## Warme hapjes

Hierbij enkele voorbeelden.  
We proberen onze hapjes  
steeds mee met de  
seizoenen te laten  
evolueren.

- Bruschetta
- Albondiga's
- Worstebroodjes
- Paella
- Soepje
- Bladerdeeghapjes
- ...

## Koude hapjes

Hierbij enkele voorbeelden.  
Uiteraard zijn hier vele  
combinaties/mogelijkheden

- Garnaalcocktail
- Pasta met tonijn
- Bulgur met scampi
- Tarwekorrels met  
rode biet en haring
- Orzo met tomaat  
en mozzarella
- Luxe wrap
- Gaspacho
- ...

Prijzen	
Luxe apero plank	€ 11,- per persoon
Warme hapjes	€ 2,- per stuk
Koude hapjes in glas	Vanaf € 2,50 per stuk

# BARBECUE

## LUXE BARBECUE

- ➔ Al onze luxe barbecue formules kunnen gekozen worden indien de barbecue door ons verzorgd wordt.
- ➔ Mogelijk vanaf 15 personen.

<u>Luxe barbecue 1</u>	<u>Luxe barbecue 2</u>	<u>Luxe barbecue 3</u>
Chateaubriand	Varkenshaasje	Lamskroontje
Zalmfilet	Chateaubriand	Chateaubriand
Balletjes brochette	Barbecue worst	Scampi's
Gemarineerde kipfilet	Zalm	Balletjes brochette
Barbecue worst	Gemarineerde kipfilet	Zalmfilet
	Balletjes brochette	Gemarineerde kipfilet

### Steeds inbegrepen bij onze luxe barbecue

- ➔ Groentenbuffet, dit bestaat uit minstens 10 soorten verse groenten, eitjes, aardappelsalade, pastasalade en healthy salades
- ➔ Koude sauzen
- ➔ Baguettes en boter
- ➔ Warme sauzen: champignonsaus, pepersaus.
- ➔ Krieltjes: deze worden ter plaatse in een grote pan bereid.

Prijzen	
Luxe barbecue 1	€ 20,50 per persoon
Luxe barbecue 2	€ 21,50 per persoon
Luxe barbecue 3	€ 22,50 per persoon

## 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

- ➔ 8 soorten verse groenten, eieren, pastasalade, aardappelsalade en healthy salades.
- ➔ Koude sauzen
- ➔ Baguettes en boter.
- ➔ Warme sauzen: champignonsaus, pepersaus.
- ➔ Krieltjes: deze worden ter plaatse in een grote pan bereid.
- ➔ Warme groenten: vb witloof, boontjes met spek,...

Prijzen	
Luxe barbecue met warme groenten 1	€ 20,50 per persoon
Luxe barbecue met warme groenten 2	€ 21,50 per persoon
Luxe barbecue met warme groenten 3	€ 22,50 per persoon

## TAKE AWAY BARBECUE

---

- ➔ Al onze take away barbecue formules kunnen gekozen worden indien de barbecue niet door ons verzorgd wordt.
- ➔ Formules kunnen gecombineerd worden

<u>Take away 1</u>	<u>Take away 2</u>	<u>Kids take away</u>
Steak	Scampi brochette	Balletjes brochette
Saté	Zalm	Chipolatta
Barbecue worst	Varkenshaasje	

### Steeds inbegrepen bij onze take away barbecue

- ➔ 8 soorten verse groenten, eieren, pastasalade, aardappelsalade en healthy salades.
- ➔ Koude sauzen
- ➔ Baguettes en boter.

Prijzen	
Take away 1	€ 19,50 per persoon
Take away 2	€ 20,50 per persoon
Kids take away	€ 11,- per kindje

## 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.

Ook transport 20km rondom Bouwel, reinigen barbecuetoestellen etc zijn in onze forfait inbegrepen.

Prijzen	
Forfait verzorgen barbecue	€ 195,- per barbecue
Bediening of extra bakker	€ 29,- per persoon per uur

# PAELLA

→ Door ons verzorgd vanaf 15 personen.

## PAELLA MIXTA

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

## PAELLA GECOMBINEERD MET BARBECUE

- Varkenshaasje, barbecue worst en zalm
- Warme saus: pepersaus
- Koude groenten, eieren, aardappelsla, pastasla en healthy slaatje
- Brood en boter
- Koude sauzen

Prijzen	
Paella	€ 15,- per persoon
Paella gecombineerd met barbecue	€ 24,- per persoon

## Supplement

Combinatie van hapjes en mini dessertjes bij barbecue of paella

- 3 hapjes per persoon. Vb:
  - mini wrap met carpaccio van Belgisch Witblauw of vitello tonato
  - luxe hapje in glazen potje vb. zalm met dille
  - bruschetta, worstenbroodje of mini pizza

Assortiment van mini dessertjes gepresenteerd in glazen potjes

- 3 dessertjes per persoon
- Vb: witte chocolademousse, tiramisu, bavarois, karamelmousse, bruine chocolademousse, panna cotta, profiterole, mini éclair,...

Prijzen	
Combinatie hapjes en mini dessertjes bij barbecue of paella	€ 12,-
Assortiment van 3 mini dessertjes per persoon	€ 7,50 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.

Ook transport 20km rondom Bouwel, reinigen paella pan etc zijn in onze forfait inbegrepen.

Prijzen	
Forfait verzorgen paella	€ 135,-
Forfait verzorgen paella in combinatie met barbecue	€ 195,-
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

Aspergerolletje met ham

Gebraad

Rosbief met parmezaan

### Koud buffet 2

Tomaat garnaal

Huisbereide zalm

Tomaat mozzarella

Brie met spekjes en noten

Frikadellen met kriekjes

### Koud buffet 3

Meloen met gerookte ham

Scampi's

Tomaat garnaal

Gerookte vis

Aspergerolletje met ham

### Inbegrepen bij uw koud buffet

- ➔ Assortiment koude groenten, aardappelsla, pastasla, eitjes en healthy slaatje
- ➔ Koude sauzen
- ➔ Baguettes en boter

Prijzen	
Koud buffet 1	€ 25,- per persoon
Koud buffet 2	€ 27,- per persoon
Koud buffet 3	€ 29,- per persoon

## WARM BUFFET

---

- ➔ Verkrijgbaar vanaf 15 personen.
- ➔ Jullie bestelling wordt op een afgesproken tijdstip warm geleverd in onze chaffing disch toestellen.

### Warm buffet 1

Videe

Vispannetje

Stoofvlees

### Warm buffet 2

Paella mixta

Lasagne bolognaise

Pasta met scampi en curry,  
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

---

Koud en warm buffet mogelijk vanaf 15 personen. Jullie bestelling wordt op een afgesproken tijdstip warm geleverd in onze chaffing disch toestellen.

### Koud en warm buffet 1

Koud:

- Aspergerolletje
- Kipfilet
- Huisbereide zalm

Warm:

- Vispannetje
- Videe

### Koud en warm buffet 2

Koud:

- Frikadellen met krieken
- 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	€ 30,- per persoon
Koud en warm buffet 2	€ 32,- per persoon
Koud en warm buffet 3	€ 34,- per persoon

## BREUGEL

---

- ➔ Mogelijk vanaf 10 personen.
- ➔ Jullie bestelling wordt op een afgesproken tijdstip (warm) geleverd in onze chaffing disch toestellen.

### Breugel 1

Tomatensoep

Stoofvlees

Zware en witte pensen

Frikadellen

Krieken

Appelmoes

### Breugel 2

Kaas en charcuterie  
schotel

- ➔ Paté en kaas, afgewerkt met home made confituur, vers fruit en noten

- ➔ Kaas: brie en jonge kaas

- ➔ Charcuterie: kop, kippenwit en frikadellenkoek

Ribben

Stoofvlees

Frikadellen met krieken

### Breugel 3

Charcuterie schotel

- ➔ Jonge kaas, kippenwit, frikadellenkoek en kop

Frikadellen met krieken

Kippenboutjes met  
appelmoes

Videe

### Inbegrepen bij uw breugel buffet

- ➔ Assortiment koude groenten, aardappelsla, pastasla, eitjes en healthy slaatje
- ➔ Koude sauzen
- ➔ Baguettes en boter

Prijzen	
Breugel 1	€ 21,- per persoon
Breugel 2	€ 28,- per persoon
Breugel 3	€ 24,- per persoon

# BROODJES

---

## MINI BROODJES

---

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

### Basic broodjes

- 5 broodjes per persoon belegd met charcuterie en slaatjes

### Luxe broodjes

- 5 broodjes belegd met spreads, luxe charcuterie, groenten,...

### Mix basic en luxe broodjes

- 5 broodjes per persoon. De helft belegd met luxe ingrediënten, de andere helft met basic ingrediënten

## BAGUETTES EN CIABATTA IN DE HELFT

---

- Baguettes en ciabatta's in de helft gesneden.
- Assortiment van 3 halve broodjes per persoon

Mix van ciabatta en baguettes belegd met tapenade, groenten, vlees, vis, kip en vegetarisch beleg

Prijzen	
Basic broodjes	€ 7,- per persoon
Luxe broodjes	€ 10,- per persoon
Mix basic en luxe broodjes	€ 8,50 per persoon
Baguettes en ciabatta in de helft	€ 7,50 per persoon

## DESSERTS

---

### Mini dessert assortiment

- ➔ Assortiment van 3 dessertjes per persoon, gepresenteerd in glazen potjes
  - Vb chocolademousse, panna cotta, limoncellomousse, speculaasmousse, bavarois, tiramisu, karamelmousse, crème brûlée, profiterole, mini éclair,...

### 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	
Assortiment mini desserts	€ 7,50 per persoon
Assortiment ambachtelijke taarten	€ 5,- per persoon
Ijstaart	€ 7,50 per persoon
Ijsslammetje	€ 7,50 per persoon

## VOORBEELDEN VERZORGEN FEEST

---

### VOORBEELD BABYBORREL

---

#### Babyborrel 1 € 19,-

Tomatenroomsoep

Hotdog

→ Zuurkool en 3  
koude sauzen

2 mini broodjes

2 mini wraps

2 mini dessertjes

#### Babyborrel 2 € 14,-

Verse soep

Assortiment luxe belggede  
baguettes en ciabatta

→ Assortiment vlees,  
vis en vegetarisch

Assortiment taarten

#### Babyborrel 2 € 15,-

Pannenkoek

→ Siroop en suiker

Hot dog

→ Zuurkool en 3  
koude sauzen

2 mini broodjes

2 mini dessertjes

### VOORBEELD RECEPTIE

---

#### Receptie 1 € 21,-

Tafelhapjes

→ Vb: nacho's,  
dipsaus, Hollandse  
ui, salami en olijven

2 mini broodjes

2 mini wraps

2 koude hapjes

2 mini spiesjes

2 mini dessertjes

#### Receptie 2 € 16,-

Tafelhapjes

→ Vb: nacho's,  
dipsaus, Hollandse  
ui, salami en olijven

2 mini broodjes

2 koude hapjes

2 mini dessertjes

#### Receptie 3 € 17,-

Tafelhapjes

→ Vb: nacho's,  
dipsaus, Hollandse  
ui, salami en olijven

3 koude hapjes

2 mini spiesjes

1 mini dessertje per  
persoon

## DRANKEN

- U kan zelf kiezen uit onze drankenforfait of het verbruik per geopende fles.
- Onze drankenforfait is enkel verkrijgbaar in combinatie met bediening van ons.

### DRANKEN DIE DOOR ONS VOORZIEN KUNNEN WORDEN

Cava	Sinaasappelsap	Zwaar bier
Home made sangria	Frisdrank	Wijn (wit, rood en rosé)
→ Wit, rood of rosé	Pils	

### DRANKEN DIE WE VOORZIEN AAN DE OPEN BAR

Cava	Water
Sinaasappelsap	Pils
Frisdrank	Wijn (wit, rood en rosé)
→ Cola, cola zero, ice tea, fanta	Koffie

Prijzen	
Drankenforfait 3 uur	€ 18,- per persoon
Drankenforfait 5 uur	€ 29,- per persoon
Bediening	€ 29,- per uur

### Supplement

Home made sangria (wit, rood of rosé)

Zwaar bier vb.: Duvel, leffe,...

Prijzen	
Huisbereide sangria (per liter)	€ 14,-
Cava (0,75L)	€ 17,-
Wijn (0,75L)	€ 12,-



# 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 1 maand 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: € 29,- per begonnen uur exclusief btw. Het uurloon van de bediening begint bij vertrek en aankomst op de thuislocatie van Pure, Kennedylaan 7, 2288 Bouwel.

## TRANSPORTKOST

- ➔ Onze prijzen zijn inclusief transportkosten binnen een straal van 20 km. Indien de afstand meer dan 20 km bedraagt wordt een algemene transportkost aangerekend van € 1,50 per kilometer exclusief BTW.

## 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 € 50,- 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](mailto: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 BE48 0017 9556 0027. 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](http://www.puremorethancatering.be) en zijn hierop steeds beschikbaar.





MORE THAN CATERING

Kennedylaan 7

2288 Bouwel

0491/87 98 74

0471/07/53 27