

KOFFIETAFEL – ROUWTAFELS - ROUWRECEPTIE



Het verlies van een dierbare is emotioneel al moeilijk te verwerken. De organisatie van een verzorgde koffietafel nemen wij u graag uit handen. Wij stellen voor u een formule samen die u toelaat waardig afscheid te nemen van de overledene.

Wij vragen u 48h vooraf het aantal gasten te bevestigen. De tafels worden opgedekt voorzien van kaarsjes, dit in een intieme, serene huiskamersfeer.

Of

Wij stellen de tafels op in een "wandelformule"

Dit biedt de familie de kans om in een informele sfeer, makkelijk al de gasten te begroeten.

De helft van de gasten kan traditioneel zitten aan een klassiek opgestelde tafel, de overige helft aan leuntafels.

De maaltijd wordt in buffet opgesteld en uw naasten kunnen vrij hun broodjes(ruim 6 soorten)boterhammen(drie broodsoorten), toasts zelf beleggen.

Niet vooraf belegd, alles naar vrije keuze, ruime keuze in huisbereide salades(2) kazen(3), charcuterie(6 soorten) fijne groentjes en zoetzure garnituren...

Afwijkingen(allergenen) op eenvoudig verzoek.

Ook de taarten, gebak, desserts zijn naar believen door de gasten af te halen, Of bij de gasten geserveerd indien gewenst.

ONS KEUKENTEAM IS OP DE HOOGTE VAN DE ALLERGENEN INFORMATIE.U KAN BIJ VRAGEN STEEDS TERECHT.GERECHTEN EN MENU'S KUNNEN WIJZIGEN VAN INGREDIENTEN EN SAMENSTELLING.

Let op!

Afwijkende gerechten, diëten of glutenintoleranties dienen vooraf doorgegeven te worden, op het ogenblik zelf kunnen we geen garanties bieden om kosteloos nog aanpassingen door te voeren.

FORMULE 1

Soep (soeptas geserveerd, keuze naar seizoen aanbod) met stukje stokbrood (soep wordt extra bijgeserveerd voor de liefhebbers)

Een uitgebreid brood- en saladebuffet, **allen ochtendvers!**
Verschillende soorten brood(volkoren, meergranen, spelt, maïs...)
Zachte, half harde en krokante broodjes naar believen(artisaan gebakken)

Alles zelf te beleggen;

Kazen

Beenham en hespsorten

Huisbereide salades(zalm, kip, vleessla, eiersla, ham-asperges...)

Fijnkost charcuterie-gebraad

Verse américain

Franse kazen

Bouletjes

Tomaatjes, komkommer en zoetzure garnituren en mosterd

Confituur.

- Assortiment van Limburgse vlaaien(chocolade, fruit en slagroomtaarten)

Thee en koffie naar believen.

Prijs: € 21 pp.

FORMULE 2

Idem

Doch individueel aan tafel geserveerd gebakje;

*javanais, tarteletje met Beringse blauwbessen, citroentaartje met munt en meringue, bombe van chocolade met frambozen, schuitje van passievrucht met vanillesaus etc...

Prijs: € 23 pp

FORMULE 3

Specifieke wensen van koude/warme buffetten/dessertenbuffetten of Maaltijd aan tafel geserveerd, menu/buffetprijzen op eenvoudig verzoek.

Rouwreceptie

Na een begrafenis kan men eveneens kiezen om een rouwreceptie aan te bieden. Dit is niet veel anders dan een receptie voor andere gelegenheden.

Deels staand en deels zittend m.a.w. " wandelopstelling "

Doch deze rouwreceptie heeft echter een trieste ondertoon omwille van het verlies van deze dierbare.

Ook wordt er geen maaltijd, doch kleine hapjes, soepjes, broodjes, dessertjes aangeboden.

De keuze van geserveerde dranken kan zelf worden bepaalt.

FORMULE 4

Glaasje Crémant D'Alsace Behwirr Brut

Gedurende de looptijd Bru waters plat en bruis

Sinaassap

Cola, Cola L, Cola Z

Koffie/thee vanaf het dessert/ gebakje

Tapassetje op de partytafels

(rauwe groentjes, gerijpte parmezaan, toastjes met tapenade)

Huisbereide quiche naar seizoenaanbod

Dagverse soep, seizoensgebonden of naar eigen voorkeur

Wrap

Rijkelijk aperitiefbroodje allerhande

Kleine dessertdegustatie

Kleine gebakje

Prijs: € 29.75

Overige dranken op verzoek:

(vanaf 50 personen a' flesprijzen, bij het niet behalen a' consumptieprijzen)

DRANKEN RECEPTIES PER FLES :

Witte huiswijn: Domaine La Beaume Chardonnay-fles 0,75l € 24,00

Rode huiswijn: Gran Sasso Primitivo- fles 0,75l € 24,00

Crémant D'Alsace Behwirr Brut - 0,75l € 24€

Crémant Fragoli(bosaardbei)- 0.75l € 26,00

Vintense alcoholvrije witte wijn € 18,00

Vintense Merlot rood, alcoholvrije rode wijn € 18,00



ZAALHUUR

Voor het gebruik van de feestzaal wordt geen extra kost aangerekend.

PRIJZEN:

*** INCLUSIEF:**

- Bovenvermelde prijzen zijn inclusief BTW.
- Bediening en met de vermelde dranken gedurende 2h30

***EXCLUSIEF:**

- Andere dranken worden per consumptie aangerekend, ook na het verstrijken van de opgegeven looptijd.
- Kelners aan uurloon vanaf het begonnen extra uur.

Afrekening gebeurt steeds gebaseerd op het opgegeven aantal personen, tenzij een hogere opkomst. (kortingen vanaf 75 pers.)

Wijzigingen in bovenstaande formules kunnen ook zorgen voor prijsaanpassingen.

RESTANTEN:

Ons streefdoel is om ervoor te zorgen dat niemand met honger buiten gaat. Daarenboven proberen wij in het kader van duurzaamheid ook om zo weinig mogelijk voedselverspilling te hebben. Ondanks zorgvuldig plannen gebeurt het toch dat wij soms een overschot hebben. Als u dat wenst kan u ons personeel vragen dit mee naar huis te nemen, zij zullen het voor u inpakken.

MEER INFORMATIE:

Wenst u meer informatie? Laat het ons gerust weten, wij helpen u graag verder. Andere formules zijn uiteraard bespreekbaar.

Vermoedelijk aantal (graag te bevestigen 48 u vooraf aub.)

Wij kunnen tot 100 personen zittend indekken, in wandelformule tot 130 pers.
Prijzen geldig vanaf 50 pers.(beneden dit aantal prijzen volgens offerte)

Mogen wij u verzoeken om ons uw gedetailleerde gegevens voor facturatie over te maken.



Peter Daniëls
COOKING CREATIONS

Petermansstraat 8 - 3583 Paal
Tel.: 011/42 27 13
Fax: 011/45 17 23
info@peterdaniels.be
www.peterdaniels.be

Het assortiment en de prijzen in deze lijst zijn geldig vanaf 1 augustus 2017 en vervangen alle vorige. Prijzen BTW inbegrepen.