

A man in a white shirt and brown apron is walking away from the camera on a gravel path. The apron has a brown strap across his back and a small orange logo on the back. In the background, another man in a dark suit is standing near a brick wall and a metal fence. The path is lined with lush green foliage and trees.

Arrangements CATERING 2019

Gusto
Catering

Geachte klant,

Hierbij sturen wij u in bijlage de offerte voor uw gevraagd event, congres of feest. Bedankt alvast dat u aan Gusto Catering dacht voor de aanvraag van een vrijblijvende offerte. Alhoewel wij getracht hebben uw offerte zoveel mogelijk te laten harmoniseren met uw vraag, zou het fijn zijn om een persoonlijke ontmoeting met u te mogen hebben teneinde een korte toelichting betreffende deze offerte en ook op die manier de dynamiek, passie en drijfveer van Gusto Catering te duiden. Ik hoop dan ook snel van u enige feedback te mogen krijgen.

Met culinaire groeten

Steven & Magali

catering details



OFFERTE : referentie 1900000-Standaard

Woensdag, 9 Januari 2019

catering details

EVENT		KLANT	
Locatie	Bagatelle/Hippodroom	Bedrijf	Ostend Sea Palace
Aantal	-	Naam	Olivier Dedrie
Datum	-	Adres	Kon.Astridlaan 10
Catering	Receptie & Zittend diner		8400 Oostende
Tijdsduur	3,5 uur	Mobile	0495 818141
Tijdstabel	Receptie 1u	Mail	events@seapalace.be
	Zittend diner 2,5 u		

Deze receptie typeert zich door gebruik van pure, ambachtelijke en regionale producten. Chef Steven heeft deze versmolten tot een fijne, unieke receptie met een overdaad aan fijne hapjes.

DRANKEN

Cava
∞
Waterinfusie met verse kruiden
∞
Plat & bruisend water

TAFEL HAPJES

Dip van Oud Brugge kaas,
broodstengels met rozemarijn,
plakjes salumi met gerookte paprika,
plakjes witte pens met Woestynmasterd

HAND HAPJES Koud

Parfait van groene asperges met gerookte forel,
brunoise van groente en zure room

Verloren brood met plakje paté, gelei van veenbessen en compote van uien

HAND HAPJES Warm

Saltimbocca van konijn met pancetta en salie

Mini videetje met Noordzeevis
in een romige schaaldierenfond en licht gegratineerd

21,40 € pp

Excl 12% btw 13,40 €

Excl 21% btw 8,00 €





De oudste vorm van culinair genieten. Magali neemt het volledige plaatje voor haar rekening. Van opstelling en verdeling van de tafels tot de ontvangst en bediening van uw gasten. Dankzij ons zittend diner krijgen uw gasten beslist een onvergetelijke culinaire belevenis geserveerd.

DRANKEN

Witte en rode streekwijnen
∞
Plat & bruisend water

VOORGERECHT (Keuze uit 1)

Carpaccio van filet d'Anvers met structuren van kriekbier,
compote van grondwitloof, gepofte tarwekorrels,
sla van jonge scheuten en krokant gebakken kwartelfilet

OF

Gravad lachs van zalm gemarineerd in rode biet en dille,
tartar van tomaat, zalf van gerookte pastinaak,
carpaccio van gele bieten, maantjes van rode ui en guacamole

HOOFDGERECHT (Keuze uit 1)

Traaggegaarde lamsheupje gemarineerd met rozemarijn en gerookt look,
zalf van paarse "violette" wortel,
torentje van gratinaardappel met groene asperges
en een licht gebonden jus van lam

OF

Gebakken kabeljauwfilet met een taartje van wortel en prei,
puree van vitelotte aardappel en amandel,
beurre blanc van citrus

44,10 € pp

Excl 12% btw 33,30 €
Excl 21% btw 10,80 €



NAGERECHT (Keuze uit 1)

Imperial van chocolade met mandarijn,
salsa van mango en ananas
vergezeld van een chocolade crumble

OF

Agaatappel met een vulling van kriek,
salade van rood fruit, cress van anijs
en een crumble van koffie

Kasserollen Buffet

Diner als hoofdgerechtenbuffet geserveerd. Een mooi assortiment van typische gietijzeren kasserollen, dit met diverse vlees-vis-groenten-aardappelen bereidingen. Echt eens iets anders en nostalgisch.

DRANKEN

Witte en rode streekwijnen
Plat & bruisend water

KASSEROLLEN VLEES Keuze uit 2

Varkenshaasje gelardeerd met Breydel ham en Oud Brugge kaas, fondue van groenten en spek

Stoverij van Blauwwit rund met trappist bier, stoofappeltjes, gekarameliseerde ui en verse pruimen

Kasserol balletjes in pittige saus van tomaat en selder

Schenkeltje gebraiseerd in de oven met fijne kruiden en gelakt met honing uit Wingene

KASSEROLLEN VIS Keuze uit 1

Ragout van fijne noordzeevis in een saus met jus van schaaldieren en groenten, bladerdeeg videetje

Gesmoorde tongrolletjes met mosseltjes en champignons, lichtjes romig en grijze garnaltjes

Zeepoling in 't groen met hondshaai in kruidige groene saus van zurkel en kervel

KASSEROLLEN GROENTEN

Stronkjes gestoofd witloof in lichte gratinsaus met nootmuskaat

Spruiten, rapen en schorseneren gehutst in gesmolten smout met kaantjes en zwarte peper

Malse worteltjes en tuinerwten in heerlijke ragout met snippers ui en gerookt spek

KASSEROLLEN AARDAPPELEN Keuze uit 3

Puree van kookaardappelen met karnemelk, hazelnootboter en fijne kruiden

Met de vork geprakte aardappelen met verse hoeveboter en gehakte peterselie, bouillon met mosterd

Aardappelen in de pel, in schijfjes met grot zout en puree van knoflook

Ouderwetse stoemp van polderaardappelen met suikerwortel en pastinaak

38,30 € pp

Excl 12% btw 27,50 €

Excl 21% btw 10,80 €





Prijzen zijn exclusief meubilair.

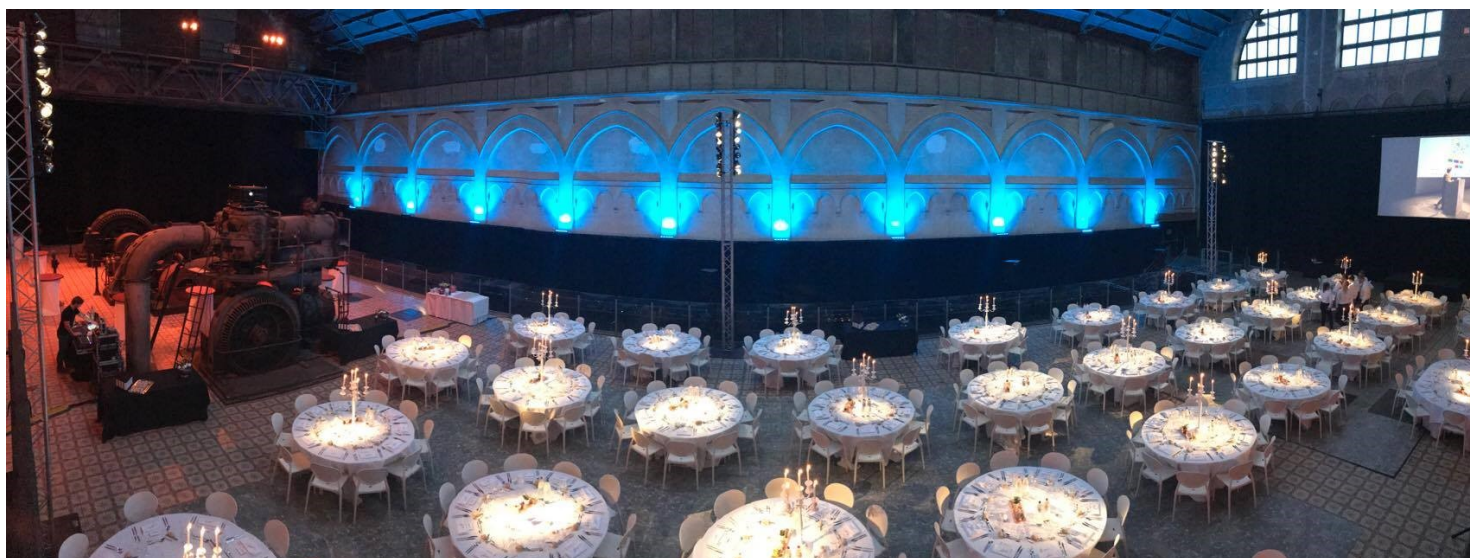
Deze materialen worden rechtstreeks ingehuurd bij feestverhuurfirma en doorgefactureerd aan hun tarieven. Prijzen zijn inclusief bediening, porselein, glaswerk.

MEUBILAIR

Ronde tafels (10 pers.)	€5
Nappage tafels (10 pers.)	€7,70
Stoelen	€3,00 / st.
Receptietafels (10 pers.)	€6,00
Barkrukken	€7,00 / st
Stretchhoezen receptietafels (10 pers.)	€15,50
Tafeldecoratie (10 pers.)	€25

EXTRA KOSTEN

Opbouw & Afbraak
Levering & Ophaling
Keuken





Brugsesteenweg 1/27 - 8450 Bredene

0484 59 51 89

info@gusto-catering.be

www.gusto-catering.be