

MAS HAVENPAVILIOEN

catering by cookingcorner.be



Wij bieden U de gepaste cateringformule

Receptie

- Een verzorgde All In receptie gedurende 2 uur receptie inclusief dranken & bediening

Ontvangst met cava, fruitsap, waters, witte en rode wijn.

We verwennen U met een assortiment van 5 koude FINGERFOOD - hapjes p/p

Een greep uit ons assortiment hapjes

- Parijse macaron met foie gras
- Tataki van tonijn met guacomole
- Glaasje grijze garnaal met citrus
- Truffelsalami met olijftapenade
- Zwarte woudham met kruidenkaas
-

vanaf € 27,50 p/p*

Take the Plate

Een vernieuwde formule...

Laat U verwennen door een assortiment van verschillende degustatie-gerechten gebracht op een originele manier.

Aan U de keuze met hoeveel gerechtjes U uw gasten wil verwennen.

Dit is een Walking Diner formule met zowel de mogelijkheid van koude en warme degustatiegerechten

Op de volgende pagina geven wij U een woordje uitleg over deze formule.

vanaf € 35,00 p/p*

Business Lunch

Tijdens uw vergadering of bijeenkomst verzorgen wij uw lunch van A tot Z

U kiest zelf voor de gepaste lunch.

Dit kan gaan van een verzorgde salade tot het opdienen van een 3 gangen-menu.

Wij voorzien een mooi gedekte tafel. En bespreken met U een aangepast wijntje. U kan mee genieten en wij verzorgen de rest.



Take the plate Concept Leuke degustatie-gerechtes

Eens iets anders dan een traditionele Walking Diner.

U verwacht meer dan een 25-tal gasten ?

Dan is het "Take the Plate concept" voor U een geschikte formule. Vraag uw offerte op maat.

Wij plaatsen een originele zuilenconstructie en onze kok komt ter plaatse de door U bestelde degustatiegerechtes afwerken. De afgewerkte gerechten worden in de constructie geplaatst en uw gasten kunnen zichzelf naar believen verwennen. Een losse ongedwongen culinaire sfeer.

Hier geven wij U enkele voorbeelden van de gerechten.

Deze gerechten kunnen wijzigen naargelang marktaanbod

- Zalf van bloemkool met grijze Noordzeegarnalen en gerookte paling
- Tataki van tonijn met pesto van groene kruiden en Guacomole
- Salade Folle / scampi / ganzenlever / mozzarella / dadel met spek / balsamicodressing
- Romige tortillia met snippers van Jabugo-ham en Zucchini
- Carpaccio van inktvis met rucola, zongedroogde tomaat en Aberguina olijfolie

Formule vanaf € 35,00 p/p*

*Maak uw keuze en vraag uw offerte voor een duidelijk prijs-overzicht van de door U gekozen formule



Buiten onze voorgestelde formules kan U steeds terecht voor een aangepaste offerte op maat.

CookingCorner Catering staat garant voor smaak, eenvoud en een uitstekende service.

Aarzel niet ons even te contacteren bij vragen of onduidelijkheden.

Wij staan U graag te woord.

Joachim Verbrugghe
Zaakvoerder
Cookingcorner Catering

www.cookingcorner.be
info@cookingcorner.be

0496/80.53.83

