



DE SMAAKMEESTER

— CATERING - HOME COOKING —

Cateringbrochure 2025

(Versie 9-2025)

David Torfs – Kim Sebrechts

Pater Damiaanstraat 9

2520 Oelegem

0476 53 30 68

info@desmaakmeester.com

Hapjes

KNABBELTJE VOOR OP TAFEL

Voorstel 1: 4 EUR per persoon

Verse dipgroenten met humus en cocktailsaus: komkommer, wortel, bloemkool en kerstomaatjes

Voorstel 2: 5,50 EUR per persoon

Kaas en salami, nootjes en grissini met dip

Voorstel 3: 7,50 EUR per persoon

Manchego, rauwe ham, chorizo, dipstokjes met humus en olijven

Voorstel 4: 6,00 EUR per persoon

Nachos met pulled pork, guacamole, tomatensalsa en zure room (warm)

OF

Nachos met pulled pork, guacamole, tomatensalsa en zure room (warm)

APEROPANKEN

Plank 1:

Serrano – coppa – chorizo – salamibolletjes – manchego – borrelnootjes – wortel en tomaatjes met cocktailsaus – grissini met humus – olijven

Plank 2:

Serrano – coppa – brie – vitello tonato – grissini met humus – dip met tonijn – salamibolletjes – olijven – nootjes

Plank 3:

Grissini met avocadodip – humus – tomaatjes – serrano – salamibolletjes – tomaat-mozzarella – olijven – blokjes kaas

Planken op aanvraag

Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.
De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.

APERITIEFHAPJES

(prijs per stuk, vanaf min 25 stuks)

WARM:

• Apéro kippenboutjes	1,40 EUR
• Mini kipbrochette met BBQ-saus	1,85 EUR
• Mini hamburger	3,95 EUR
• Mini Worstebroodje	1,70 EUR
• Mini pizza-bolognaise	2,25 EUR
• Mini Vidée	1,85 EUR
• Bladerdeeghapje kaas-ham	2,25 EUR
• Kaasrolletje	2,25 EUR
• Scampi Nantua	3,95 EUR
• Scampi curry	3.95 EUR
• Scampi met pesto en tagliatelli	4.50 EUR
• Krokant toastje met brie, appel, afgewerkt met honing en een walnotencrumble**	2,90 EUR
• Mini kaaskroket**	3,00 EUR
• Mini garnaalkroket	4,20 EUR
• Mini-quiche Lorraine	3,90 EUR
• Mini-quiche met spinazie en risotta **	3.90 EUR
• Calamares met tartaarsaus	1.50 EUR
• Mini croque monsieur	1.80 EUR
• Mini Italiaanse croque	2.10 EUR
• Verse kroketjes:	
○ Kaaskroketje	
○ Garnaalkroketje	
○ Gandahamkroketje	
○ Wildkroketje (seizoen)	
○ Aspergekroketje (seizoen)	
• Witte pens met crème van zoete ui	2.20 EUR
• Kibbeling met tartaarsaus	1.90 EUR

SOEPJES:

• Tomatensoepje	2.50 EUR
• Soepje van de dag	dagprijs
• Aspergesoepje (seizoen)	3.00 EUR
• Bloemkoolsoepjes met grijze garnalen	4.00 EUR
• Broccolisoepe met Parmezaanvlokken	3.50 EUR
• Venkelsoep met curry	3.50 EUR
• Knolseldersoep met crumble van serranoham	3.50 EUR
• Bisque van grijze garnalen	4.50 EUR
• Butternutsoep met crumble van kruiden	3.50 EUR

Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.
De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.

KOUD

• Pasta pesto met zongedroogde tomaatjes, parmezaan en pijnboompitten**	2,50 EUR
• Spiesje van Gandaham met mozzarella, zongedroogd tomaatje en rucola*	2,85 EUR
• sashimi van zalm met mosterdzaadjes	3,50 EUR
• Wrap gerookte zalm	2,95 EUR
• Wrap veggie: humus - pesto - zongedr. tomaten – pijnboompitten - rucola – Parmezaan**	2,00 EUR
• Wrap met rode biet en fetakaas**	2,35 EUR
• Soesje gevuld met een mousse van zalm*	2,95 EUR
• Garnaalcoctail*	Dagprijs
• Toast met foie gras en kweeperenconfituur	5,30 EUR
• Springroll met verse groenten (rijst)**	3,20 EUR
• Hapje van sushirijst met zalm, wasabi en avocadocrème	
• Hoorntje gevuld met humus met pesto**	2,50 EUR
• Hoorntje gevuld met zalmousse en foreleitjes	2,95 EUR
• Hoorntje gevuld met geitenkaas en tomatensalsa	2.75 EUR
• Hoorntje gevuld met kruidenkaas en gerookte zalmsnippers	2.80 EUR
• Serranoham met meloen	2.75 EUR
• Tomaat-mozzarella met basilicum en pesto	2.70 EUR
• Bruschetta met tomaten	2.50 EUR
• Bruschetta met tomaten en mozzarella (warm)	2.70 EUR
• Bruschetta met tomaten en serrano	3.20 EUR

BORDJES:

• Gerookte eendenborst met dadelcrème en geroosterde pindanoten	5,00 EUR
• Tataki van tonijn met wasabi mayonaise	5,00 EUR
• Mini tomaat garnaal	Dagprijs
• Taboulé met tomaatjes, granaatappel, munt en een kalkoenspiesje (bordje)*	3,90 EUR
• Toast gerookte zalm	5,50 EUR
• Mini steak tartaar, handgesneden *	4,50 EUR
• Vitello tonato	5,50 EUR
• Rundscarpaccio*	5,00 EUR
• Carpaccio van tomaat**	3,50 EUR
• Burrata met tomaten**	5,00 EUR
• Tataki van rund op Oosterse wijze	5,00 EUR
• Gebrande zalm met spicy mayo en wasabi cracker	5,50 EUR
• Tartaar van zalm, een sorbet van pickles en een wasabi-cracker	5,00 EUR
• Tartaar van tonijn met crème van avocado	5,00 EUR

**Vegetarisch alternatief mogelijk*

***Vegetarisch hapjes*

Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.
De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.

BORDJES WARM:

- Schelvis met pastinaakcrème en zeekraal
- Ravioli van en met bospaddenstoelen en truffel met een romige saus
- Coquilles met crème van aubergine en bouillon van shiitake
- Scampi's met Nantuasaus
- Ravioli van spinazie en ricotta en romige tomatensaus
- Filet mignon (steak) met krielaardappeltje en saus naar keuze
- Kabeljauwhaasje met structuren van bloemkool
- Tagliata van rund, rucola, zongedroogde tomaatje en Parmezaan
- Asperges op Vlaamse wijze (seizoen)
- Asperges met gerookte zalm (seizoen)

Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.
De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.

Buffetten

KOUD BUFFET

Voorstel klassiek 1

- Gemarineerde kippenbouten - ham rolletje met mini asperges – rundscarpaccio - varkensgebraad – zalm belle vue - gerookte forel - tomaat-garnaal - perzik met tonijn - assortiment koude groenten - gevuld eitje
33 EUR per persoon

Voorstel klassiek 2

- Gemarineerde kippenbouten - ham rolletje met mini asperges – rundscarpaccio – serranoham met meloen – gerookte zalm – tomaat-garnaal - perzik met tonijn - assortiment koude groenten - gevuld eitje
33 EUR per persoon

Voorstel 3

- Serranoham met meloen – parelcouscous met feta – tataki van tonijn – rundscarpaccio – rosbief - gerookte zalm – perzik met tonijn – tomaat-garnaal - assortiment koude groenten - gevuld eitje
35 EUR per persoon

Voorstel 3

- Gerookte zalm – pasta pesto met Parmezaan – vitello tonato – rundscarpaccio – garnaalcocktail – gemarineerde kippenbouten – tomaat-burrata – gerookte forel - assortiment koude groenten - gevuld eitje
32 EUR per persoon

Alle buffetten zijn inclusief ambachtelijk brood, boter, mayonaise en cocktailsaus

BREUGELTAFEL

- Charcuterie schotel: gekookte ham, kop, 2 soorten paté, varkensgebraad, préparé en vleessalade
- Parmaham met meloen
- Frikadellenkoek met krieken (warm)
- Kippenbouten
- Witte en zwarte pensen (warm)
- Appelmoes
- Tomatensoep met balletjes (warm)

De Breugeltafel is inclusief: Brood, boter en koude sauzen

26 EUR per persoon

Bijkomende mogelijkheden:

- | | | |
|---|------------|-------------|
| • Kaasschotel supplement | + 6,00 EUR | per persoon |
| • Huisgemaakte Vlaamse stoverij met abdijbier | + 5,00 EUR | per persoon |
| • Gemarineerde Ribbetjes | + 5,00 EUR | per persoon |

Julie bestelling wordt op het afgesproken tijdstip (warm) geleverd in onze bain-maries.

U mag onze borden + bestek hiervoor gebruiken, en er worden bakken mee aangeleverd om dit te verzamelen.

Dit is inclusief de afwas.

Voor bediening tijdens het buffet + afruimen is het 38 EUR per persoon per uur.

-

Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.

De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.

LUNCHBUFFETTEN

Formule 1

- Broodjes:
 - brie – honing – walnotencrumble
 - Rosbief met seldersalade
- Wrap carpaccio
- Pastasalade met mozzarella, tomaatjes en basilicum
- Parmaham met meloen
- Mini steak tartaar

22.50 EUR per persoon (exclusief BTW)

Formule 2

- Carpaccio
- Parmaham met meloen
- Pasta pesto
- Buratta met tomaten
- Broodjes (keuze uit 2 verschillende)
 - Verse tonijnsalade
 - Kaas met groenten of hesp met groenten

22 EUR per persoon (exclusief BTW)

Formule 3

- Broodjes:
 - Krabsla met sla en ei
 - Brie met vijgenjam
- Parmaham met meloen
- Bordje gerookte zalm
- Taboulé met kipsaté
- Witloofvelouté met zalmsnippers, room en peterselie

25,50 EUR per persoon (exclusief BTW)

Formule 4

- Mini broodjes:
 - Oosters broodje met kip
 - Broodje Carpaccio
- Tomaat mozzarella
- Parelcouscous met komkommer, tomaatjes en feta
- Lasagne bolognaise (warm geleverd)
- Tiramisu met speculaas

26,50 eur per persoon (exclusief BTW)

Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.
De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.

Formule 5: Italiaans buffet

- Tomatenroomsoep met balletjes
- Rundscarpaccio
- Pasta pesto met zongedroogde tomaten en parmezaan (koud)
- Lasagne bolognaise (warm)
- Scrocchiarella Viltello Tonato (koud)
- Scrocchiarella met buratta en parmaham (koud)
- Vegetarische Scrocchiarella
- Tiramisu met speculoos

31 EUR per persoon exclusief BTW

Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.
De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.

BBQ-formules

Formule 1

Gemarineerde kipfilet
Varkensbrochette
chipolata
varkensribbetjes

Groenten buffet:

Gemengde sla – tomaten – komkommer – geraspte wortelen – koolsalade – aardappelsalade – pastasalade met pesto, parmezaan en zongedroogde tomaten

23 EUR per persoon (exclusief BTW)

Formule 2:

Rumsteak
kipbrochette
varkensribbetjes
vispapillot

Groenten buffet:

gemengde sla – tomaten – komkommer – geraspte wortelen – koolsalade – aardappelsalade – pastasalade met pesto, parmezaan en zongedroogde tomaten

Krielaardappelen

Warme saus: huisgemaakte pepersaus

28 EUR per persoon (exclusief BTW)

Formule 3:

Chateaubriand
gemarineerde kipbrochette
varkenshaasje
scampibrochette
chipolata

Groenten buffet:

Gemengde sla – tomaten – komkommer – geraspte wortelen – koolsalade – aardappelsalade – pastasalade met pesto, parmezaan en zongedroogde tomaten – salade van mozzarella en kerstomaatjes

Krielaardappelen

Warme saus: huisgemaakte pepersaus en champignonroomsaus

30 EUR per persoon (exclusief BTW)

Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.
De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.

BBQ-suggestie 1:

Rumsteak Belgisch wit-blauw

Côte à l'os

Dit duo wordt in zijn geheel gebakken, en ter plaatse versneden door onze chef

chipolata

Kalkoenbrochette

Zalmpapillot

Groenten buffet:

Gemengde sla – tomaten – komkommer – geraspte wortelen – koolsalade – aardappelsalade – pastasalade met pesto, zongedroogde tomaten, rucola en parmezaan – salade van mozzarella en kerstomaatjes

Krielaardappelen

Warme saus: huisgemaakte pepersaus en champignonroomsaus

32 EUR per persoon (exclusief BTW)

BBQ-suggestie 2:

Rumsteak Belgisch wit-Blauw

Entrecote OF Côte à l'os

Varkenshaasje

Al het vlees wordt in zijn geheel gebakken, en ter plaatse versneden door onze chef

Kipfilet

Scampi-brochette

Groenten buffet:

Gemengde sla – tomaten – komkommer – geraspte wortelen – koolsalade – aardappelsalade – pastasalade met pesto, zongedroogde tomaten, rucola en parmezaan – salade met mozzarella en kerstomaatjes

Krielaardappelen

Warme saus: huisgemaakte pepersaus en champignonroomsaus

35 EUR per persoon (exclusief BTW)

Kinderformule: (4 tem 12 jaar)

'Helpt van de prijs van de gekozen formule' per kind (exclusief BTW)

Grote groepen

Formules en prijzen op aanvraag!!

Voor groepen vanaf 125 personen hebben we aangepaste formules en prijzen.

Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.
De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.

Mogelijke uitbreiding of bijgerechten:

Aardappel in de schil

Champignonroomsaus

Bearnaisesaus

Peperroomsaus

Parelcouscous met feta

Taboulé met zuiderse groenten en kikkererwten

Rucola met zongedroogde tomaatjes en Parmezaan

Salade van tomaten met mozzarella

Spaghetti van courgette en wortel, afgewerkt met kerstomaatjes en pesto

Maiskolven

Portobello gevuld met kruidenkaas en tomatensalsa

Inbegrepen in de formules:

- +-350 g vlees en/of vis per volwassene
- 2,5u Bakservice
- Borden, bestek + afwas
- Broodassortiment met boter
- Koude sauzen: mayonaise – cocktailsaus – barbecuesaus

NIET inbegrepen

- < 20 personen = + 200 EUR forfaitaire kost
- Vanaf 20 < 25 personen = + 150 EUR forfaitaire kost
- Vanaf 25 personen: 1 personeelslid extra per 25 personen à 38 EUR per werkuur per persoon
- Per extra begonnen werkuur: + 38 EUR per persoon per uur
- Bediening: 38 EUR per werkuur
- **Optie Ofyr**: 200 EUR forfaitaire kost

Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.
De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.

Walking Dinner

Hieronder vindt u ideeën terug om uw eigen Walking Dinner samen te stellen. Onderaan hebben we ook enkele voorbeelden toegevoegd. Dit kan uitgebreider of minder uitgebreid, zoals gewenst. Wij helpen u heel graag verder met uw persoonlijke keuze.

Walking dinner keuzemenu

Tapasbordjes op tafel

Gang 1-2-3

Warm

- Mini worstenbroodje
- Mini pizza-bolognaise
- Mini vol-au-vent
- Apéro-kippenboutje
- Bladerdeeghapje met garnaal
- Bladerdeeghapje kaas-ham
- Mini kaaskroket
- Mini garnaalkroket
- Mini Kipbrochette met BBQ-saus
- Krokant toastje met brie, appel, afgewerkt met honing en een walnotencrumble

Koud:

- Hapje Gandaham met mozzarella, zongedroogd tomaatje en rucola
- Wrap veggie
- Wrap Carpaccio
- Wrap met gerookte zalm
- Toast met foie gras en kweeperen confituur
- Pasta pesto met zongedroogde tomaatjes, parmezaan en pijnboompitten
- sashimi van zalm met mosterdzaadjes
- Soesje gevuld met een mousse van zalm
- Garnaalcocktail

Gang 4: een tasje soep

- Tomatensoep met balletjes
- Bisque van grijze garnalen
- Venkelvelouté met gerookte forelsnippers
- Witloofsoepje met snippers van gerookte zalm

Gang 5 (klein bordje)

- Gerookte eendenborst met dadelcrème en geroosterde pindanoten
- Tataki van tonijn met wasabi mayonaise
- Mini tomaat garnaal
- Taboulé met tomaatjes, granaatappel, munt en een kalkoenspiesje (bordje)
- Toast gerookte zalm
- Mini steak tartaar, handgesneden
- Vitello tonato
- Rundscarpaccio
- Burrata met tomaten
- Mini hamburger (Warm)

Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.
De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.

- Scampi Nantua (Warm)

Gang 6 (groter bordje)

- Gerookte eendenborst met dadelcrème en geroosterde pindanoten
- Tataki van tonijn met wasabi mayonaise
- Mini tomaat garnaal
- Taboulé met tomaatjes, granaatappel, munt en een kalkoenspiesje (bordje)
- Toast gerookte zalm
- Mini steak tartaar, handgesneden
- Vitello tonato
- Rundscarpaccio
- Burrata met tomaten

Gang 7 + 8

- Schelvis met zee kraal, saus van de chef en crème van pastinaak
- Coquilles met crème van aubergine en bouillon van shiitake
- Scampi's met Nantuasaus
- Entrecôte met gefrituurde aardappelblokjes en peperroomsaus
- Varkenshaasje met champignonroomsaus, een aardappelkroketje en crème van zoete aardappel
- Ravioli van spinazie en ricotta en romige tomatensaus
- Parelhoenfilet met Fine Champagnesaus en gratin (aardappel of knolselder/pastinaak)

Gang 9

- Ring van panna cotta met rood fruit en een rode vruchtencoulis
- Quenelle van chocolademousse met een krokant laagje chocolade, afgewerkt met vers fruit en een notencrumble
- Keuze uit ons assortiment dessertglasjes
- ...

Enkele recent gekozen voorbeelden:

Menu 1
Tapasbordjes op de tafels
1 Krokant toastje met brie, appel, honing en walnotencrumble
2. Sashimi van zalm met mosterdzaadjes
3. Mini hamburger
4. Wrap met carpaccio
5. Soesje met gerookte zalmousse
6. Scampi met nantuasaus
7. Bisque van grijze garnalen
8. Ravioli van ricotta en spinazie met een romige tomatensaus
9. Schelvis, crème van pastinaak, zee kraal en saus van de chef
10. Ring van panna cotta met rode vruchtencoulis en vers fruit

Menu 2
Tapasbordjes op de tafels
1. Mini kaaskroket
2. Hapje serranoham - mozzarella
3. Krokant toastje met brie, appel, honing en walnotencrumble
4. Sashimi van zalm met mosterdzaadjes
5. Bisque van grijze garnalen
6. gerookte eendenborst, dadelcrème en geroosterde pindanoten
7. Taboulé met kalkoenspiesje
8. Carpaccio
9. Schelvis, crème van pastinaak, zee kraal en saus van de chef
10. 3 glaasjes in buffetvorm

Menu 3
Tapasbordjes op de tafels
1. Kipbrochetje met dipsaus
2. Bladerdeeghapje met garnalen
3. Krokant toastje met brie, appel, honing en walnotencrumble
4. Sashimi van zalm met mosterdzaadjes
5. Tomatensoep met balletjes
6. Scampi met Nantuasaus
7. mini steak tartaar
8. Tataki van tonijn met notensalade en wasabi mayonaise
9. Schelvis, crème van pastinaak, zee kraal en saus van de chef
10. 3 glaasjes in buffetvorm

Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- **6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)**
- **12% voor de verzorging van uw feest**
- **21% voor dranken en diensten (bediening)**

**Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.
De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.**

Desserten

Voor een dessertsbuffet kan je kiezen uit onderstaande glaasjes:

- Chocomousse
- Tiramisu
- Tiramisu met speculaas
- Rijstpap
- Frambozenbavarois
- Passievruchtenbavarois
- Cheesecake met rode vruchtencoulis
- Panna cotta met frambozencoulis

Buffet met:

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| • 2 verschillende glaasjes | 5,00 EUR per persoon |
| • 3 verschillende glaasjes | 7,50 EUR per persoon |
| • 4 verschillende glaasjes | 9,50 EUR per persoon |

Onderstaande desserts kunnen ook verwerkt worden in het buffet of apart genomen worden:

- | | |
|--|-----------------------------|
| • Fruitvlaaijes (aardbei, banaan, gemengd fruit, ...) | 3.50 EUR per stuk |
| • Aardbeienvlaaijes | prijs op aanvraag (seizoen) |
| • Verse fruitsla | 4.00 EUR per persoon |
| • Biscuittaart met slagroom en vers fruit | 5.00 EUR per persoon |
| • Huisgemaakte fruitvlaaien | 3.50 EUR per persoon |
| • Ambachtelijke ijstaart | 5,50 EUR per persoon |
| • Schepijs met toppingsbuffetje en warme chocoladesaus | 8.50 EUR per persoon |
| • Desserts op aanvraag | |

De folder geeft u een idee van ons aanbod. We doen veel meer dan dit. Voor een gepersonaliseerd voorstel komen wij graag langs bij u.

. Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag.
De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.

Algemene voorwaarden

BTW

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

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

MEUBILAIR

In onze voorstellen en prijzen zijn geen stoelen, tafels of ander meubilair inbegrepen.

VOORSCHOTTEN, BETALING EN EXTRA'S

Onze gemaakte offerte blijft 1 maand geldig om te bevestigen. Na bevestiging wordt er steeds een voorschot gevraagd van min 30%. U dient ten laatste 5 dagen voor de levering of feest het resterende bedrag over te schrijven op rekening tenzij anders vermeld op offerte of factuur. Indien een vooropgestelde tijdsduur buiten onze wil overschreden wordt, zullen extra uren worden aangerekend worden.

Uurloon personeel: € 38 per begonnen uur exclusief btw.

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 € 2 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 borden, bestek, glazen, ... Vraag hierover vrijblijvende prijsinformatie. Borden, bestek en glazen mogen gebruikt, zonder etensresten of afval, terug gegeven worden. 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 info@desmaakmeester.com te gebeuren. In geval van annulering 7 kalenderdagen voor de afgesproken datum van het feest wordt steeds 75% 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 € 500.

. Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag. De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.

BETAALWIJZE

Al onze facturen zijn cash of per overschrijving op volgend bankrekeningnummer te betalen: KBC Bank BE39 7310 5021 1619. De volledige betaling dient steeds te gebeuren 5 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 Smaakmeester is gevestigd. Het Belgisch recht is steeds van toepassing.

. Alle prijzen zijn exclusief BTW. Wij hanteren volgende BTW- tarieven:

- 6% voor leveren van voeding (levering of afhaal)
- 12% voor de verzorging van uw feest
- 21% voor dranken en diensten (bediening)

Alle prijzen gelden vanaf 25 personen. Voor een kleiner aantal, prijs en haalbaarheid op aanvraag. De recentste prijslijst vervangt alle voorgaande.