

Beste klanten,

Waarom maakt u van uw feest geen “Streetfood-festival?” Met Sur Place Catering kan het! Wij bezorgen uw gasten graag een culinair gevarieerde avond.

Een leuke foodtrailer voor je feest/bedrijfsevent/babbyborrel/verjaardag..., je hebt hem nu gevonden. Honger en/of dorst: wij zorgen er voor!

Ons motto:

Samen eten is olie voor de vriendschap...

Sur Place Catering gelooft in de kracht van (lekker) eten om mensen samen te brengen, vriendschappen te doen ontstaan of conflicten op te lossen.

Het eten dient als lokaas of excuus om nog eens samen te komen en elkaar terug te zien.

Ook Sur Place Catering is ontstaan tijdens een lekker diner, daarom vinden we het zo belangrijk om lekker eten aan te bieden en de perfecte bediening te garanderen.

We serveren alleen de beste burgers: gemaakt van 100% rundvlees, een verse kipfilet of een snee gegrilde beenham. We proberen zoveel mogelijk aan jullie behoeften te voldoen. Een afwijking aan ons standaard aanbod kan misschien wel. Vragen staat dus vrij!

FORMULES VOOR RECEPTIE

1. Tapasborden

De ultieme start van je geslaagd feest zijn onze rijkelijk gevulde tapasborden. Bij aankomst plaatsen we deze op de verschillende tafels.

Onze tapasborden bestaan uit:

- ⚙️ Bruschetta – tomatensalsa – gegrild brood
- ⚙️ Peppadews – kruidenkaas
- ⚙️ Tomaat – mozzarella - serranoham (spiesje)
- ⚙️ Gemarineerde bocquerones (ansjovis)
- ⚙️ Italiaanse salami
- ⚙️ Selectie Italiaanse & Spaanse gedroogde ham
- ⚙️ Zuiderse kazen
- ⚙️ Olijven


Prijs: €7,00/pp (prijs zonder bediening)








2. Fingerfood formule

Je gasten staan gezellig te praten en te genieten. Ons team of jullie eigen medewerker(s) bedienen je gasten. Kies uit onderstaande jouw amuses naar keuze.


Lollipops:

- Hoorntje met mousse van Breydelham
- Wrap van zalm – guacamole - kruidenkaas
- Krokante gamba - tartaar
- Hoorntje – humus van rode biet – limoen 


Verrines, cuvetten & schaaltes:

- Mini garnaalkroketje - crème van avocado - citroen
- Mini kaaskroketje – parmezaan – peterselie - citroen
- Taboulé – crème van geitenkaas 
- Krokante mosseltjes – tartaar
- Mini-bagels (gerookte zalm – tomaat/Parmezaan  - verse roomkaas/bieslook 
- Bruschetta – tomatensalsa 
- Toast – crème van geitenkaas – humus – kerstomaat – lente-ui – radijs 

Hapjes op de BBQ/grill

- Spiesje van scampi & chorizo – groene dipsaus (BBQ)
- Gegrilde courgette met mozzarella (BBQ) 
- Kippenboutjes – dipsaus (BBQ)

Oosterse hapjes

- Mini loempia's – zoetzure saus 
- Yakitori kipspiesjes
- Zalm tartaar met wasabi mayonaise op kroepoek
- Scampi in tempurabeslag

Kidsproof

- Chickenfingers
- Mini loempia – zoetzure saus
- Assortiment mini garnaal-, kaas- & beenhamkroketjes

Basisreceptie: 3 hapjes à €7,50/pp (prijs zonder bediening)

Verwenreceptie: 5 hapjes à €9,50/pp (prijs zonder bediening)

Receptie uitgebreid: 7 hapjes à €12,00/pp (prijs zonder bediening)

Afhankelijk van het aantal gasten zorg jij voor voldoende personeel dat zal instaan voor de bediening.

Prijs met bediening: wij rekenen het uurloon (€30,00/uur/ober) van ons personeel door dat instaat voor het bedienen van je gasten (1 ober/30 gasten).

Belangrijk: Je combineert deze twee aanbiedingen verplicht met één van de hieronder te vinden Streetfood formules. Optioneel kunnen we bij dit aanbod ook een dessertbuffet voorzien (zie picklist verderop).

STREETFOOD FORMULES

1. 'All you can eat'

Je gasten hebben keuze uit 3 verschillende burgers die jij op voorhand hebt geselecteerd uit ons aanbod (zie picklist verderop). Onze burgers zijn gemaakt van 100% rundvlees, kipfilet of gegrilde beenham. Je gasten komen tot aan de foodtruck zoveel ze willen.

Dit aanbod kan ook gecombineerd worden met een Caesar salade, slaatje gerookte zalm of een koude pasta salade. Wél vragen wij om op voorhand het aantal personen die een slaatje willen, door te geven. We dresseren 1 slaatje/pp. Voor de kids (<10 jaar) voorzien we mini hamburgertjes met saus en/of kaas.

Tijdsduur: +/- 1 uur voor 30 personen (per 30 personen extra, blijven wij 30 min langer).

Prijs volwassene: €12,00/pp - prijs kids (<10 jaar): €6,00/pp

2. Mini Burgers

Onze hamburgers maar dan in het klein. Bij deze formule worden je gasten bediend en hoeven ze niet tot aan de foodtruck te komen. Deze formule raden wij aan voor babyborrels, grote recepties,...

Ons team ofwel jullie medewerker(s) serveren 2 of 3 mini burgers per persoon en/of american potatoes + saus. Jij selecteert 2 of 3 mini burgers uit ons aanbod (zie picklist verderop).

Prijs 2 mini burgers: €7,50/pp (prijs zonder bediening)

Prijs 2 mini burgers + American Potatoes: €9,00/pp (prijs zonder bediening)

Prijs 3 mini burgers: €10,00/pp (prijs zonder bediening)

Prijs 3 mini burgers + American Potatoes: €11,50/pp (prijs zonder bediening)

Prijs kids (<10 jaar): €5,00/pp (Mini Burger met saus en American Potatoes) (prijs zonder bediening)

Belangrijk: De formule met American Potatoes kan enkel maar voor feesten vanaf 50 personen.

Afhankelijk van het aantal gasten zorg jij voor voldoende personeel dat zal instaan voor de bediening.

Prijs met bediening: wij rekenen het uurloon (€30,00/uur/ober) van ons personeel door dat instaat voor het bedienen van je gasten (1 ober/30 gasten).

3. Hamburgers per stuk

Je gasten komen tot aan de foodtrailer en krijgen per persoon 1 burger aangeboden. Je kiest uit ons aanbod 3 verschillende burgers waaruit je gasten dan kunnen kiezen.



Belangrijk: je dient min. 30 burgers af te nemen.

Prijs per burger: €6,50

4. Main dishes

Je gasten komen tot aan de foodtrailer zoveel ze willen en worden er door ons bediend.

Jij selecteert 2 gerechten uit ons aanbod. Bordjes, bestek en servetten worden voorzien.

- Gegrilde beenham a volonté met 2 warme sauzen naar keuze (champignon & Provençaalse saus) & frietjes
- Stoofvlees met slaatje & frietjes
- Vol au vent met slaatje & frietjes
- Spaghetti Bolognaise
- Penne all'arrabiata 
- Pad Thai met tofu 

Prijs volwassene: €15,00/pp - prijs kids (<10 jaar): €7,50/pp

Tip: Combineer deze formules met tapasborden, fingerfoodformule en/of dessertbuffet (zie hieronder).

PICKLIST BURGERS

- **Classic / Cheese / Bacon** (dit is voor ons 1 burger)
Rundsburger, sla, tomaat, augurk, rode ui, ketchup (zonder/met cheddar of bacon)
- **Pepper Deluxe**
Rundsburger, sla, tomaat, augurk, rode ui, pepersaus, cheddar & bacon
- **Smokey Bacon Burger**
Rundsburger, sla, rode ui, BBQ-saus, cheddar & bacon
- **Italian Burger (ciabatta)**
Rundsburger, sla, tomaat, groene pesto, zongedroogde tomaat & Parmezaanschilfers
- **Mexican burger**
Rundsburger, tomatensalsa, mais, spicy guacamole & cheddar
- **Cesar Burger**
Kipfilet, sla, tomaat, Parmezaanschilfers en ceasardressing
- **Crispy Chicken Burger**
Kipfilet in Parmezaankorstje, sla, tomaat, augurk en BBQ-saus
- **Nordic Veggie Burger** 🌱
Vegan burger, verse spinazie, gegrilde courgette, groene asperge, doperwtten, mayonaise met geraspte komkommer
- **Moroccan Veggie Burger** 🌱
Vegan burger, gegrilde aubergine, gegrilde rode paprika, mayonaise met ras el hanout
- **French Pork Burger**
Gegrilde beenham, gesmolten brie, honing/mosterdsaus & pecannoten
- **Pork Pepper Burger**
Gegrilde beenham, black pepper, sla, tomaat, rode ui, mayonaise met Sriracha (chili saus)
- **Spit Burger (ovenkoek)**
Gegrilde beenham, sla, tomaat, rode ui & huisgemaakte tartaar

PICKLIST DRINKS**Bubbels**

- Cava Mvsa - Brut Nature, Brut of Rosé €18,00/fles
- Tenuta Ca'Bolani Prosecco Spumante Brut DOC €21,00/fles

Witte wijnen

- 2016 Fuente de Alegria (Spanje/Macabeo) €10,50/fles
- 2016 Trapiche Vineyards Torrontes (Argentinië – Mendoza) €12,00/fles

Rode wijnen

- 2016 Fuente de Alegria (Spanje/Tempranillo) €10,50/fles
- 2017 Trapiche Vineyards Malbec (Argentinië – Mendoza) €12,00/fles

Rose wijnen

- 2017 Fuente de Alegria (Spanje/Bobal) €10,50/fles
- 2017 Domaine de Paris - Côtes de Provence (Frankrijk/côtes de Provence) €12,00/fles

Bieren

- Estaminet Premium Pils (5,2% - België) €2,20/25cl
- Cornet oaked zwaar blond bier (8,5% - België) €3,50/33cl

Frisdranken

- Chaudfontaine mineraal & bruisend water (1L) €4,50/fles
- Coca Cola (regular & zero) (1,5L) €6,50/fles
- Sinaasappelsap (1L) €7,00/fles

Belangrijk: Glazen of bekertjes zijn niet inbegrepen in de prijzen.

DESSERT

Voor de zoetebekken onder ons, bieden wij ook heerlijke dessertjes aan. Uit onderstaande lijst kunnen jullie 3 dessertjes kiezen. Bordjes, bestek en servetten worden voorzien.

- Chocolademousse – chocoladeschilfers
- Witte chocolademousse – framboos
- Tiramisu
- Panna cotta – coulis van rode vruchten
- Rijstpap – cassonade
- Mini éclair
- Assortiment mini donuts

Prijs volwassene: €6,00/pp - prijs kids (<10 jaar): €4,00/pp

VERGOEDINGEN GEBRUIK FOODTRAILER EN AFSPRAKEN**Vaste vergoeding:**

In deze vaste vergoeding zit verzekering, gas, olie, vergunning, ... Prijs: €100,00

Kilometervergoeding:

De kilometervergoeding is GRATIS binnen een straal van 25km te rekenen vanaf de Ninoofsesteenweg 73 te 1500 Halle. Woon jij verder dan 25 km, dan rekenen wij €0,50/km (hou er rekening mee dat wij heen en terug moeten).

Minimum aantal personen vergoeding:

Tussen de 30 en 50 personen: €100,00

Tussen de 50 en 75 personen: €50,00

Vanaf 75 personen: gratis

Voorbeeld: Er zijn 60 genodigden en je kiest voor de fingerfoodformule (verwen) gevolgd door onze All you can eat formule. Wat betaal je exact?

- Fingerfood (verwen): 60 personen x €9,50/pp: €570,00
- All you can eat: 60 personen x €12,00/pp: €720,00
- Vaste vergoeding: €100,00
- Minimum aantal personen vergoeding (tussen de 50 en 75 personen): €50,00
- ↳ Totaal: €1440,00 excl. eventueel extra km's & bediening

Andere verplichte voorzieningen:

- Een **vlakke** standplaats van minimum 7 meter lang en 3 meter breed met voldoende ruimte om te manoeuvreren.
- Elektriciteit: 2 stopcontacten op een verschillend circuit (wij zorgen zelf voor verlengkabels).
- Op aanvraag en voor een kleine meerprijs kunnen wij ook statafels met zwarte nappen voorzien (€30,00/stuk).
- Indien je event of feest doorgaat op een openbaar domein, dan dien jij te beschikken over de nodige vergunningen.
- Wij zorgen altijd dat we ruim op tijd aanwezig zijn (+/- 1 uur). Zorg aub dat iemand aanwezig is om ons te ontvangen en de weg te wijzen.
- We staan er op dat het startuur gerespecteerd wordt. Begeleid dan ook zelf je gasten bij de 'all you can eat' formule op het afgesproken uur naar de foodtrailer.
- Wij vragen om het aantal personen en je definitieve keuze van je gerechten minimum 7 dagen op voorhand door te geven.
- Wij vragen steeds een voorschot van 10%. Pas na ontvangst van het voorschot is de reservatie definitief. Bij annulatie betalen wij het voorschot niet terug.
- Heb je gasten met allergenen? Gelieve ons hiervan op voorhand te verwittigen. Zo kunnen wij zorgen voor aangepaste hapjes en/of burgers.