

Buiten Koken (BBQ) met prijsindicatie

Dit is een idee hoe de culinaire beleving eruit kan zien. 'Luxe buiten koken' of 'Gewoon lekker buiten koken', wij horen uw wensen graag!

Luxe buiten koken

In schelp bereide handgedoken coquille met ansjovisboter en fijne zomergroenten
Halve Canadese kreeft met knoflookolie/saffraanolie gegaard in eigen pantser
Gekonfijt eendenboutje gegaard in ganzenvet waarna krokant gebakken op de bbq
Gemarineerd (in vacuüm) lamsvlees (rump) in gehakte groene kruiden zoals laurier en krultijm uit eigen tuin

Salade waarin komkommer spaghetti en pittige radijsjes met oude kaas en augurkjes
Tapende van gekonfijte zoete mini tomaatjes
Groten Broden welke wordt geserveerd met vers gemaakte tuinkruidenboter / tzatziki / auberginekaviaar en huisgedraaide basilicumpesto

Gewoon lekker buiten koken

Gemarineerde zoutwater gamba's a la Vadouvan
Verse sardines in zijn geheel, bestrooid met Himalaya zeezout
Hamburgertjes van kalfsgehakt met kerrie en salie
Gemarineerde parelhoender filet in knoflook en onze moestuinkruiden

Huisgemaakt aardappelsalade
Caesar salade a la Passion Cuisine
Brood en huisgemaakte boter / saus

Ook hebben wij wel ideeën over hoe een 'gewone' barbecue te combineren is met een luxe.

Voor de liefhebber:

- Mandje oesters (25 st.) warm of koud geserveerd met citroenen/limoenen en Aceto Balsamico uit een spray (Creusses of platte Zeeuwse)
- Diverse rauwmelkse kazen met biologisch brood waarin verse vijgen en banaan
- Serranoham / Pata Negra gesneden vanuit de bout (7 kilo) op een stoere standaard
- Half Galia meloentje gevuld met Hollandse garnalen met huisgedraaid limoensorbet of Gazpachoïjs (koude Spaanse getomateerde tomatensoep)
- Pincho van gemarineerde verse tonijn met Tobico en gemarineerde paddestoelen
- Gazpacho (Koude soep van tomaat/komkommer/paprika met knoflook en tuinkruiden)

- Diverse gemarineerde verse groenten uit eigen tuin en Rozental aardappels welke gegrild op de BBQ
- Verse pasta a la minute gekookt met tuinkruiden en geserveerd uit een Parmezaanse kaas (eventueel afgemaakt met aan tafel geschaafde zwarte zomertruffel)
- Huisgedraaid vruchtenijs met rood fruit en verse munt (indien gewenst bij u thuis gedraaid)
- Verse aardbeien met Romanoffsaus

Een andere culinaire invulling:

- Tarbot in folie gegaard met kruiden geparfumeerd
- Kokosnoot waarin gamba's gegaard op de BBQ in een ketjapbouillon met verse koriander
- Gemarineerd speenvarken filet in zijn geheel bereid
- Gegrilde runderentrecote
- Gegrilde kalfs- / rundertournedos

Bijzonderheden

In overleg verzorgt u een werkplek met ruime tafel en een barbecue waar Passion Cuisine op kan werken. Natuurlijk kunnen wij dit ook compleet voor u verzorgen.

Indicatie kosten

Het luxe buiten koken start vanaf 16 personen met privé chef.

Luxe buiten koken (Barbecue)	€ 38,50 per persoon (vanaf)
Gewoon lekker buiten koken (Barbecue)	€ 26,- per persoon (vanaf)
Wijnen passend bij de gerechten	vanaf inkoop + € 16,- per fles
Inhuur servies/ bestek (indien gewenst)	€ 4,96
Inhuur glaswerk (indien gewenst)	€ 4,96
Inhuur overig materiaal (indien noodzakelijk)	

Bijkomende diensten op nacalculatie

Patron / privé chef	€ 48,- per uur
Keukenhulp	€ 21,- per uur (vanaf)
Bedieningsmedewerker	€ 36,- per uur (vanaf)
Gastheer / sommelier	€ 48,- per uur (vanaf)
Bedieningshulp	€ 21,- per uur (vanaf)
Reiskosten	€ 0,60 per gereden kilometer

* Voor kinderen kunnen we natuurlijk in overleg een aanpassing doorvoeren

Conditie

- De in een genoemde offerte bedragen betreffen een nacalculatie (mits anders aangegeven). Na afloop van de party wordt aan u gefactureerd:
 - Het culinaire gedeelte op basis van het garantieaantal (dit is het aantal gasten dat 8 dagen voor aanvang party bij ons bekend is met in acht name van het aangegeven minimum),
 - Uiterlijk 6 werkdagen voor aanvang evenement vernemen wij graag eventuele dieetwensen.
 - Het werkelijk gewerkte aantal uren van onze medewerkers inclusief reistijd en reiskosten,
 - Alle niet restauratieve kosten worden op nacalculatie aan u doorgefactureerd.
 - Genoemde bedragen zijn exclusief extra vergoedingen aan derde mits anders aangegeven.
- Alle genoemde prijzen zijn exclusief 6% en 19% BTW (mits anders aangegeven).
- Bij offertes met een voorcalculatie boven € 1600,- inclusief BTW dient er 11 dagen voor de partij een aanbetaling te worden gedaan van 80% van het offerte bedrag. Dit bedrag zal in de nacalculatie verrekend worden, waarna u de factuur toegestuurd krijgt.
- Passion Cuisine hanteert een betalingstermijn van 8 dagen.
- Alle kosten voortkomend uit incasso zijn voor rekening opdrachtgever.
- Stelposten voor verwarming en extra stroomvoorziening zijn exclusief brandstof en geschatte draaiuren. Brandstof wordt op basis van werkelijk verbruik per liter aan u doorbelast, evenals het werkelijk aantal draaiuren.
- Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade door stroomverlies van uw residentie.
- Wij gaan er vanuit dat op locatie alle nutsvoorzieningen aanwezig zijn.
- Wij gaan er vanuit dat we afval bij u op locatie achter kunnen laten.
- Wij gaan er vanuit dat op locatie goede laad- en losmogelijkheden zijn.
- Wij gaan er vanuit dat op locatie een goede werkruimte aanwezig is, met mogelijkheid voor een backstage-keuken en personele ruimtes.
- Aanbieding onder voorbehoud van eventueel benodigde vergunningen.
- Eindschoonmaak door opdrachtgever, Passion Cuisine levert alles veegschoon op.

Op onze diensten zijn de [Uniforme Voorwaarden Horeca](#) van toepassing.