

Voorbeeld culinair plein met prijsindicaties

Dit is een voorstel hoe de culinaire beleving eruit kan zien. Tijdens een culinair plein zal een deel van de gerechten de gehele avond op tafel staan en worden een aantal gerechtjes live bereid. Ook is er de mogelijkheid om van een hapjes plein te genieten.

- Oesters a al minute geopend waarbij grapefruit en aceto balsamico
- Hampoot van Serrano (24 maanden) op stoere standaard gepresenteerd
- Ambachtelijke Rillette
- Grote broden met diverse smaken en huisgemaakte dip's (pesto, tzaziki, auberginekaviaar / groentencrème)
- Salade van scharreleitjes met huisgemaakte mayonaise en gekonfijte eendenboutjes of Hollandse garnalen
- Rauwmelks kaasbuffet bestaand uit:
 - Reypenaer VSOP (2 jaar oud / Hollandse kaas)
 - Cabralos Picos (Spaanse blauwschimmel / zeer heftig)
 - Eppoisse (Franse roodschimmel lepelkaas)
 - Brie de Meaux (rauw boerenbrie ingesmeerd met zwarte truffel)
 - Boerenstolwijker
 - Jonge geitenkaas waarin schillen van aardappel
- In de tuin wordt koude verse zalm gerookt
- In knoflook gegaarde escargots
- Gamba's gemarineerd in peper en tuinkruiden
- Canapé (warm bereid) met diverse beleg

Culinaire mogelijkheden:

- Kruidenthee met sereh geparfumeerd op basis van parelhoen
- Soepje van kreeft, langoustines en saffraan
- Coquilles in eigen schelp gepresenteerd
- Oesters, platte Zeeuwse
- Gekookte kingkrab poten geserveerd met limoenen
- Verse levende kreeften
- Rauwe tonijn (welke gemarineerd, daarna gepaneerd in de sesam)
- Verse zalm filet als sashimi met wasabi
- Sushi van lijngevangen wilde zeebaars met wasabi en sojasaus
- Gamba's vanaf inductie (gemarineerd in peper en tuinkruiden waarna gepaneerd in een halve Parmezaanse kaas van 18 kilo)

- Tartaar van kalfshaas met gepocheerde eitjes van kwartel en crème van ansjovis
 - Speenvarken ribbetjes in zijn geheel bereid
 - Gestoofd konijnen welke we als ragout serveren
 - Hele ossenhazen welke in rolladenet gebraden
 - Jamón ibérico (Pata Negra) van bout gesneden.
 - Bloedworst met perencompote en aardbeien
 - Gebakken ganzenlever
 - Dim sum a la minute bereid
-
- A la minute gedraaid sorbet ijs

Culinair wordt bereid naargelang seizoen en markaanbod.

Het culinair plein:

De gehele avond wordt er vanaf de 'Cheftable' live gekookt en gepresenteerd.

Dit is dan ook dé plek waar u en uw gasten zullen staan.

In overleg richt u de locatie in en zorgt voor een werkplek in de vorm van een buffettafel.

U kunt uitgaan van een opstelling van ongeveer 4 meter lang en 1 meter hoog. Natuurlijk kunnen wij dit ook compleet voor u verzorgen.

Gedurende de gehele avond worden er culinaire kleine gerechten live bereid en kunnen u en uw gasten hiervan proeven en genieten. Daarnaast staan er oesters, ham, kazen en salades gepresenteerd voor tussendoor. Laat u culinair leiden door wat de avond u brengt. Uw gasten zullen kunnen genieten van ambacht en culinaire beleving. Hebben zij zin dan mogen ze natuurlijk altijd even "helpen". Gedurende deze avond voorzien we u en uw gasten van spektakel en advies...

Hapjes plein:

Het hapjes plein bestaat uit een viertal gerechtjes welk live voor u worden bereid op de door u verzorgde avond. Dit is een kleinere opzet dan het culinair plein en is dan ook een toevoeging op uw avond.

Een mogelijk invulling van deze hapjes:

- Canapé (biologisch brioche) met huisgerookte zalmforel en scharreleisalade
- Canapé met Serannoham en tapanade van zongedroogde tomaat
- Gamba's gemarineerd (Vadouvan) met zeewier
- A la minute gedraaid sorbetijs welke wij in een hoorntje serveren

Indien uw wensen uitgaan naar exclusieve hapjes / [traiteur](#) mogelijkheden zonder personeel of live koken, wij horen het graag...

Indicatie kosten

Culinair plein start vanaf 21 personen met privé chef en een keukenmedewerker.

Hapjes plein start vanaf 21 personen met privé chef.

Culinair plein	€ 38,- per persoon (vanaf)
Hapjes plein	€ 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 veegschon op.

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