

## **voorbeeld menu met prijsindicatie**

### Luxe borrelgarnituur:

Zeeuwse creusses met grapefruits en zwarte peper  
Serannoham welke we van een bout snijden op stoere standaard  
À la minute gerookte nootjes...

Op tafel zal lekker vers brood staan met ambachtelijke boter en smaakwaters

\*\*\*

### Luxe voorgerecht:

Gebakken schorseneren in de oven bereid, omwikkeld met biologische ham  
(Duke of Berkshire)  
Spinkrab en jonge geitenkaas waarbij verse eidooier van scharreleitjes,  
dit alles afgemaakt met wakame  
(Samen zullen wij de spinkrab schoonmaken en de borden geheel dresser)

\*\*\*

### Luxe tussengerecht:

*(deze gang is optioneel toe te voegen)*

Samen maken we een tarbot schoon waarna we deze bakken met kappertjes en serveren met gemarineerde groene linzen, jus van gele wortel en komkommerschium

\*\*\*

### Luxe hoofdgerecht:

In truffelboter gegaarde Hollandse fazant met zwarte truffel en rode wijn zuurkool  
Gevogeltefond waarin verse stemgember

\*\*\*

### Luxe verwennerij:

*(deze gang is optioneel toe te voegen)*

Gemarineerde paddenstoelen met bietenblad en gebakken ganzenlever

\*\*\*

### Luxe dessert:

Stoofpeertjes in vanillebouillon gegaard met wentelteefjes van spekkoeke

\*\*\*

### Koffiegarnituur:

*(deze gang is optioneel toe te voegen)*

Het proeven van chocolade met uw neus....  
Blokken pure chocolade met een hamer en beitelte...  
Harderwener cupjes gevuld met room en bijpassend vers fruit  
Thee op basis van verse kruiden uit eigen tuin

## Indicatie kosten

We gaan altijd uit van minimaal 8 personen en privé chef.

3 gangen menu met borrelgarnituur	€ 46,- per persoon (vanaf)
Luxe 4 gangen menu met luxe borrelgarnituur	€ 61,- per persoon (vanaf)
Koffiegarnituur, optioneel toe te voegen	€ 4,69 per persoon
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.