

feestfolder



d lies

kazen - tapas - bereidingen

*d lies is een verwijzing naar het engels delicious,
het franse délicieux en met een knipoog naar mijn eigen naam Annelies!*

Samen met mijn man Kristoff staan we wekelijks op de markt met kaas, tapas en bereidingen. Alle bereidingen worden huisgemaakt met dagverse en meestal marktverse producten van bij onze collega's.

Bestellen en afhalen in onze winkel kan zeker ook!

Feestjes verzorgen we ook wel eens! Communie, verjaardag, pensioen, babyborrel, bedrijfsevent ...

We helpen jullie graag in het zoeken naar de juiste formule!

aperoknabbels:

	prijs/kg
- in potjes:	
- kaasblokjes	
- olijven	
- zongedroogde tomaten	
- opgevulde dadels	
- opgevulde pepedews	
- stefkes (mini salami)	
- gerookte ham	
- tapenade met koekjes	
- aperitiefbordje	€ 12 / 22
- verschillende tapasplanken	€22/27/29/33/41

koude hapjes vanaf 20 stuks

- spiesje kerstomaat/mozzarella/basilicum	€ 2,15
- spiesje chorizo/verse ananas	€ 2,15
- haringhapje op scheutjes in een lepeltje	€ 2,15
- lepeltje rundcarpaccio	€ 2,15
- glaasje couscoussalade, zuidoostelijke groentjes, feta	€ 2,40
- glaasje garnalencocktail	€ 2,5/3,5
- milkshake van groene boontjes en geitenkaas	€ 2,40
- 6 stukjes wrap met ham	€ 7,20
- 6 stukjes wrap met zalm	€ 8,20
- bordje vitello tonato	€ 3,60
- bordje gerookte eendenborst met rucola en framboos	€ 3,00
- macaron met blauwe kaas	€ 1,60

warme hapjes

vanaf 20 stuks

- bruchetta pesto/zongedroogde tomaten/italiaanse ham € 2,40
- aperoquiche € 1,45
- mini croque ham/kaas € 1,20
- mini croque zalm/kaas € 1,80
- risotto met zongedroogde tomaten en gevogelte spiesje € 2,40
- risotto met paddenstoelen en gevogelte spiesje € 2,40
- karnemelkstampers garnalen € 2,5/€ 3,5

soepen

€ 5/liter

- tomaten
- pompoen
- wotel/pastinaak
- wortel/knolselder
- prei/courgette

broodjes

vanaf 150 stuks

€ 1,50

- met préparé, krabsla, ham, kip, salami, zalm, jonge kaas, brie
- groentjes: salade, tomaat, wortel, komkommer

ovenkoeken

vanaf 50 stuks

€ 2,70

- met préparé, vleessalade, salami, hesp, kaas
- groentjes: salade, tomaat, wortel, komkommer

wraps

vanaf 50 stuks

€ 3,00

combinatie van ham – kip – zalm

ovenshotel

geserveerd in vuurvaste schotel

- lasagne € 14/pp
- moussaka € 14/pp
- macaroni ham/kaas € 12/pp
- pasta zalm € 16,50/pp

quiche

€ 19,75/kg

- groentjes / ham / spekjes
- gerookte zalm / spinazie
- geitenkaas / tomaat / spinazie / ham / spekjes

suggesties

samenstellen receptie/walking dinner/buffet

- koude hapjes	per stuk
- warme hapjes	per stuk
- broodje beenham groentjes	€ 6,00
- broodje hamburger groentjes	€ 6,00
- broodje pita kip en groentjes	€ 6,00
- mini broodje beenham/groentjes	€ 4,20
- mini broodje hamburger/groentjes	€ 4,20
- portie koude pasta	€ 4,80
- portie warme pasta	€ 4,80
- soepje gepimpt met broodkorstjes en soepstengels	€ 2,40
- belegd mini broodje	€ 1,45
- belegde ovenkoek	€ 2,65
- duo van wraps op bootje	€ 6,00
- kaasdegustatiebordje met broodje	€ 10,20

kaas – vleeschotel

zonder broodjes	€ 15,00 pp
met broodjes vanaf 25 personen	€ 18,50 pp

kaasplank

250 à 300 gr kaas pp, min. 8 soorten, max. 10
met noten, druiven, meloen en kiwi
met aangepaste confituur, gedroogde dadels en vijgen € 1,5 pp extra

vleeschotel (vanaf totaal 25 personen)

min. 8 verschillende soorten vlees met mini tomaatjes, augurken en zilveruitjes.

Voor groepen kan dit ook op planken, praktisch zijn planken van 4 personen, ze kunnen daar mooi rond zitten, iedereen kan er makkelijk aan. Planken voor 5 of 6 personen zijn zeker ook geen probleem.

Een andere mogelijkheid is buffetvorm.

pastaformules vanaf 20 personen

koud pastabuffet € 15,60 pp

- pasta ham
ham, rucola, gemarineerde en verse tomaatjes, pijnboompitten, vinaigrette
- pasta tonijn
tonijn, sperzieboontjes, rode paprika, rode ui, vinaigrette
- pasta kip
kip, appeltjes, peterselie, vinaigrette
- pasta gerookte zalm
gerookte zalm, gemarineerde en verse tomaatjes, rucola, vinaigrette

warm pastabuffet € 15,60 pp

- pasta bolognaise
- pasta ham/kaas
- pasta zalm/groentjes
- pasta veggie

tot 20 personen, 2 naar keuze (1 vlees - 1 vlees/vis)
tot 50 personen, 3 naar keuze (2 vlees - 1 vlees/ vis)
vanaf 50 alle 4 mogelijk

De warme pasta's kunnen met een bain marie geleverd worden tot 40 personen.

Vanaf 40 personen wordt de pasta ter plaatse gemaakt.
(€ 32,50/uur/werknemer)

Zomerse Tapasformule vanaf 10 personen € 21,60 pp

- Tapasplank om te delen
- per persoon 3 minibordjes
(couscoussalade / tomaat mozzarella / meloen-ham)

hamburgerfestijn

Volwassenen à volonté € 21,50

Kids tot 12 jaar € 14,50

Er worden mini burgertjes ter plaatse afgebakken. De genodigden schuiven aan en stellen hun hamburgertjes zelf samen.

Keuze uit:

4 verschillende mini broodjes

4 verschillende hamburgertjes: natuur – Italiaan – gevogelte – lam

salade – tomaat – wortel – komkommer

zoetzure augurkschijfjes – zilveruitjes

gedroogde uitjes - gebakken uiringen

assortiment sausjes oa mayonaise, tartare, ketchup,
pepersaus, bbq saus

warme beenham

Volwassenen à volonté € 21,50

Kids tot 12 jaar € 14,50

koude aardappelsalade – koude pastasalade of gebakken krieltjes
salade – worteltjes – tomaat – koude bloemkool – koude boontjes

verse mayonaise – tartare – warme champignonsaus – vinaigrette

broodje met warme beenham

€ 6 /st

broodje hamburger

broodje pita (kip)

+ groentjes, sausjes

barbecue

apero

€ 7,20 pp

- stukje spek
- stukje witte pens
- Italiaans gehaktballetje
- gemarineerde scampi

hoofdgerecht suggestie 1

3 stukken vlees pp

volwassen € 18 pp

- bbq worst

kids <12j € 12 pp

- ribbetjes

- kippenlapje

- gemarineerde kotelet

hoofdgerecht suggestie 2

3 stukken vlees pp

volwassen € 23 pp

- chippolata

kids <12j € 15 pp

- entrecôte

- kippenlapje

- gemarineerde kotelet

koude aardappelsalade – koude pastasalade - brood

salade – worteltjes – tomaat – komkommer – rode biet met appeltjes

verse mayonaise/tartare – cocktail – vinaigrette

Afhalen gerechtjes 6% btw inbegrepen

Afhalen gerechtjes 6% btw inbegrepen

Leveren gerechtjes gratis binnen een straal van 10 km,
€ 1,5/km extra vanaf 10 km

Bediening komt op € 32,50 per werknemer per uur.
Vanaf vertrek tot aankomst Kachtem.

Indien er met een buffet wordt gewerkt en wegwerpmateriaal wordt de factuur opgemaakt aan 12% btw.

Wensen jullie dat wij borden en bestek voor u voorzien dan wordt de factuur opgemaakt aan 21% btw. De prijs van het huren wordt dan ook aan u doorgerekend. Opdienen en afruimen is ook voorzien aan 21% btw.

Bij feestjes kleiner dan 50 volwassenen waar we ter plaatse komen, wordt een extra kost van 65 euro gerekend.

Voor het gebruik van materiaal (vb gas, houtskool, kookmateriaal, meenemen restafval,...) wordt een éénmalige vergoeding van € 80 gerekend.

Bepaalde hapjes worden wel gepresenteerd in servies (potje breken is potje betalen).

Goeie afspraken maken is voor beide partijen heel belangrijk, heb je nog vragen of suggesties, neem gerust contact met ons op. Ook wij nemen liever eens extra contact met jullie op zodat we er samen een top feestje van kunnen maken!

We vragen graag een voorschot van € 100 zo staat de reservatie zeker voor u vast!

dlies

Annelies Olivier - Kristoff Decroix

Pieter Boncquetstraat 3 - 8870 Kachtem

tel 051-31 95 76 - gsm 0472-36 33 45 - dlies.be - info@dlies.be

BTWnr 0836.436.839 - Crelan BE23 8601 1391 8091

