

Vergaderingen/seminarissen

De verzorging van uw bedrijfsevent | vergadering | seminarie | meeting of personeelsevent laat u niet zomaar aan iedereen over:

Traiteur Finesse is een eigentijdse en kwaliteitsvolle catering.

Dit kan in uw bedrijf of een externe locatie, wij verzorgen de catering van A tot Z. Dit kan gaan van uiterst verzorgde broodjesmaaltijd, ontbijt, diner, ...enz. Wij serveren eerlijke en verse maaltijden met een gamma aan bio-fairtrade en streekprodukten, alsook ambachtelijk en 100% vers.

Vraag uw offerte op maat.

Hier enkele voorbeelden, maar alles kan natuurlijk aangepast worden naar uw wensen.

Enkele voorstellen

Ontbijt:

- * Koffie | thee
- * Water
- * Vers fruitsap
- * Assortiment broodjes en koffiekoeken
- * Yoghurt met huisgemaakte granola en bessen
- * Assortiment fijne vleeswaren en kazen
- * Diverse soorten zoet en hartig beleg
- * Vers fruitsla

Kostprijs per persoon €18.00

Break voormiddag | namiddag:

- * Koffie | thee
- * Water

* Vers fruit

* Gebakje

Kostprijs per persoon €8.00

Broodjesbuffet:

* Open belegde broodjes met luxebeleg (naargelang het seizoen)

* Slaatjes of soep (naargelang het seizoen)

* Dessertje

Kostprijs per persoon €20.00

Lunchbuffet:

* Soep (naargelang het seizoen)

* Rundscarpaccio

* Vitello tonato

* Buratta met tomaat en basilicum

* Warm pasta gerecht (te bespreken)

* Vegetarische wok

* Dessertje

Kostprijs per persoon €28.00

Dit kan ook aangepast worden met andere gerechtjes!

Diner:

* Een driegangmenü aan €38.00pp

* Een 4 gangenmenü aan €49.00pp

* Een 5 gangenmenü aan €60.00pp

De menu's zijn te bespreken en zijn seizoensgericht.

Walking dinner:

* Per gerechtje is het €8.50pp

* Dessert gerechtjes zijn €4.50pp

* Dit kan met aangepaste wijnen.

Alle gerechtjes worden besproken op voorhand en te bepalen naargelang het seizoen.