



den
oven
EVENEMENTENHAL

FOODBOOK

WALK-TO-YOU DINNER / SEATED DINNER

ALGEMEEN

Food is cultuur, herinnering, betekenis, kunst, emotie en veel meer... Catering is daarom een enorm belangrijk onderdeel van elk evenement. Smaakvolle en mooi gepresenteerde gerechten kunnen uw feest onvergetelijk maken. Maar eten kan ook meer zijn, het kan een thematiek ondersteunen, een verhaal vertellen, een concept accentueren, ... Door het continue 'scouten' van nieuwe trends op culinair vlak, en vervolgens een vertaalslag te maken naar onze catering, zijn wij in staat om telkens weer originele en verrassende menu's te realiseren die alle zintuigen aanspreken. We staan steeds garant voor een professionele aanpak en ontzorgen u van alles, van voorbereiding tot de keuze van originele ingrediënten en van een vlekkeloze bediening tot extra belevingselementen. Zo kan u samen met uw gasten onbezorgd genieten van elk moment ... én van elk gerecht. Samen lekker eten brengt mensen dicht bij elkaar.



WALK-TO-YOU DINNER / SEATED DINNER

Een kwalitatieve catering is essentieel voor een geslaagd feest. Wij zorgen voor een culinaire totaalbeleving met een persoonlijke invulling. Alle menu's in dit foodbook zijn beschikbaar in een klassieke seated dinnersetting, maar eveneens ook in een walk-to-you formule.

Bij een walk-to-you dinner serveren we 4 gerechtjes uit naar uw gasten waarbij we gebruik maken van stijlvolle hoge statafels. Al onze gerechten zijn op een comfortabele manier makkelijk staand te eten, en vertellen een verhaal doorheen het hele menu. Als u een seated dinner verkiest, serveren we vooraf bij het aperitief al 2 fingerfood gerechtjes naar keuze uit, gevolgd door een driegangenmenu dat we aan tafel uitserveren. Uiteraard kan u in beide formules nog voor extra hapjes kiezen of voor een upgrade van fingerfood naar luxe amuses.



CONCEPTEN

CONCEPT 001

GLITTER & GLAMOUR

Ervaar met deze menu de échte zin van het woord 'feestmaaltijd'. Eat glitter and shine all day!



CONCEPT 002

GASTRONOMY DELUXE

Bent u op zoek naar een exclusief maar betaalbaar menu. Deze gerechten zijn love at first bite!



CONCEPT 003

DISCOVER ANTWERP

Antwerpen, de stad van Rubens, diamanten, mode, de haven, chocolade ... én lekker eten.



CONCEPT 004

BELGIAN CLASSICS RESTYLED

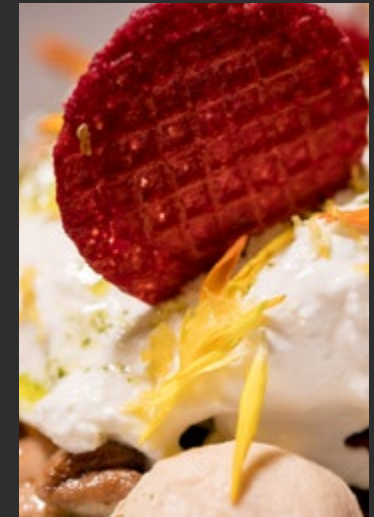
We hebben onze favoriete recepten onder de loep genomen en in een eigentijds en eigenwijs jasje gestoken.



CONCEPT 005

GARDEN LOVERS

Met ons Garden lovers-menu bewijzen we u graag dat we niet altijd vlees nodig hebben om gastronomische gerechten te bereiden.



WALK-TO-YOU DINNER / SEATED DINNER

PRIJZEN (EXCL BTW)

55 euro per persoon exclusief btw

Berekend op een groep vanaf 150 gasten

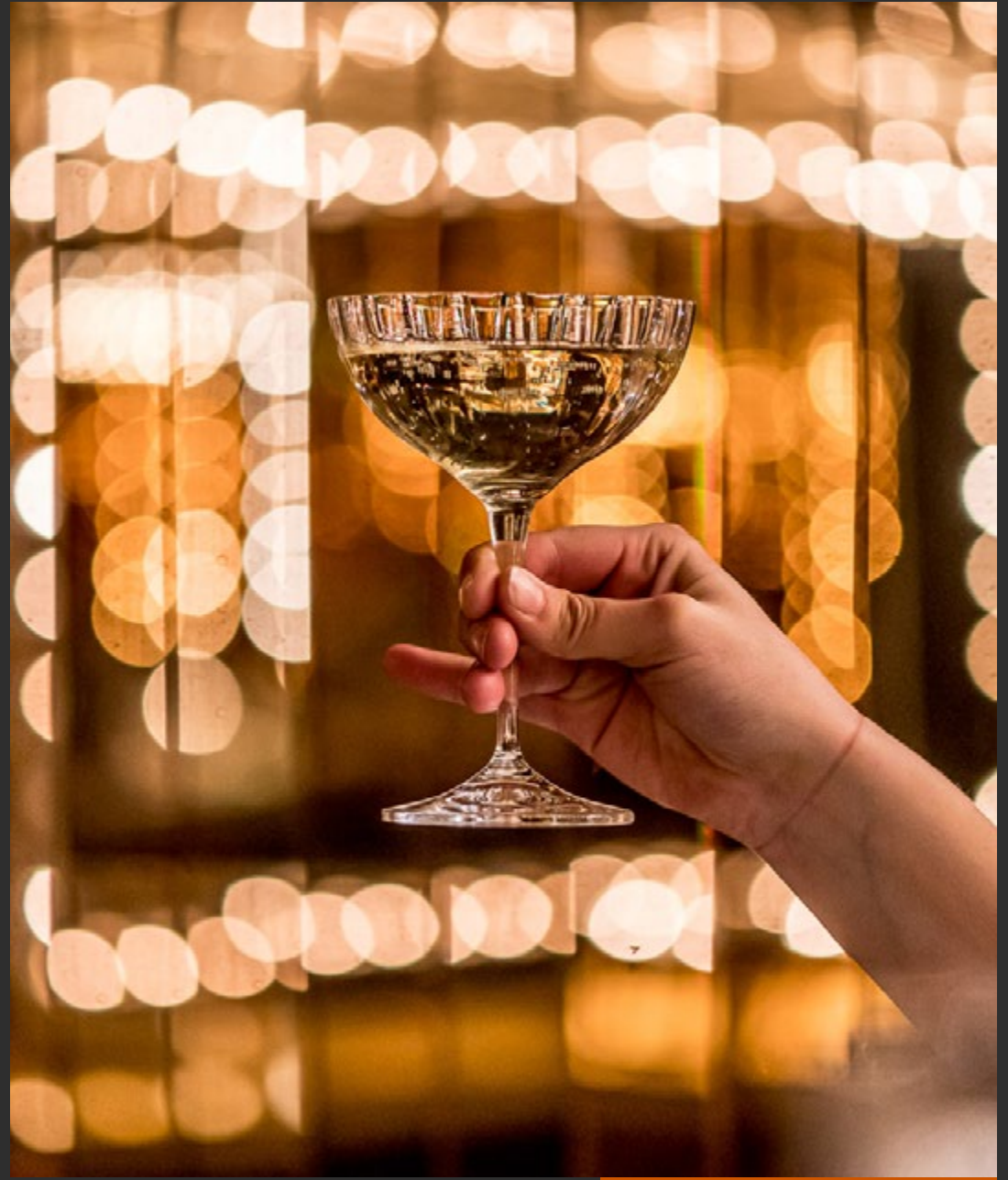
(+ € 10 pp voor groepen < 150 gasten,
prijzen op aanvraag voor groepen < 100 gasten)



GLITTER & GLAMOUR

CONCEPT 001

Ervaar met deze menu de échte zin van het woord 'feestmaaltijd'. We zetten het gevoel van een over-the-top party om naar een culinair spektakel. Van shooters, glitter, glamour, tot rokend droogijs en glinsterende presentaties, ... Ontdek de magie van een onvergetelijk feest in combinatie met pure gastronomie waarbij we al uw zintuigen prikkelen! Trakteer uw gasten op een spetterende avond vol verrassingen en bij de laatste hap is iedereen in de juiste party-mood. Eat glitter and shine all day!



GLITTER & GLAMOUR

MENU

VOORGERECHT

SMOKEY COQUILLE

Carpaccio coquille | mousse van bloemkool | gemarineerde bloemkoolrasp met oosterse tint | zeekraal | erwtencress | algenchips | algenkaviaar

TUSSENGERECHT

TIME FOR SHOTS!

Fregola sarda met tartaar van venkel, rode biet, appel en courgette | gerookte eend | crème van rode biet | zure room | hazelnoot | kroepoek van saffraan | paarse shiso | shooter van venkel, rode biet, appelsap | schuim van yuzu

HOOFDGERECHT

SPARKLES/SPARKLES/SPARKLES

Gegrilde parelhoenfilet | gratin van aardappel met gepofte gerst | crème van erwten | edamameboontjes | groene asperge | gegrilde eringii-champignon | hippoleaves | fond met steranijs

DESSERT

MIRROR, MIRROR ON THE WALL

Brownie van chocolade | textuur van witte chocolade | aardbei | framboos | gel van passievrucht | quenelles van yoghurt | crumble van boterkoekjes | pop candy | eetbaar bloemetje

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1: VIP

Eetbare cup | espuma van aardappel | zure room | cavi'art | algenpoeder

FINGERFOOD 2: PARTY SNACKS

Kroketje van zwezerik | dip van zoete aardappel met chili | Pompoenpit

LUXE AMUSE 1: COSMOPOLITAN

V-glaasje | tartaar van tomaat | heldere gelei van garnaal en tomaat | handgepelde garnaaltjes | schuim van citroengras | crumble van mediterrane

LUXE AMUSE 2: OYSTER&CHAMPAGNE

Gillardeau oester | sabayon van champagne | gegratineerd | waterkers-olie | masago



GASTRONOMY DELUXE

CONCEPT 002

Bent u op zoek naar een exclusief maar betaalbaar menu voor een bijzondere gelegenheid? Wilt u eens flink uitpakken bij uw gasten? Bij een onvergetelijk feest hoort immers onvergetelijk eten. Luxeproducten verwerkt in een betaalbaar menu, daar draait het om in het Gastronomy Deluxe-menu.

Beleef het gevoel van een diner in een luxerestaurant, zonder u zorgen te maken om het budget. Verwen uw gasten met onze gerechten en proef de pure luxe en de liefde voor ons vak. Love at first bite!



GASTRONOMY DELUXE

MENU

VOORGERECHT

CAVI'ART

Eetbare cup | zure room | tartaar zeebaars |
crème van aardpeer | zeekraal |
poeder en krokantje van algen | cavi'art van zeewier

TUSSENGERECHT

KREEFT

Ravioli van kreeft | tartaar van selder en groene asperge | visbouillon |
schuim van miso en yuzu | druppels kruidenolie

HOOFDGERECHT

TRUFFEL

Rollade van parelhoen | farce van tartufata |
gratin van aardappel | crème van erwt | eringii champignon |
crumble van panko en hazelnoot | fond met truffel | pea cress

DESSERT

BLADGOUD

Aardbei | panna cotta van witte chocolade | gepofte rijst |
gel van absint | suikerspin | eetbaar bladgoud

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1: GANZENLEVER

Ganzenlever | vongole |
gele biet | popcorn | Goudsbloem

FINGERFOOD 2: GANZENLEVER

Ganzenlever | beuling |
cup | appel-kaneel gel |
apple-blossom

LUXE AMUSE 1: OESTER

Oester | daikon | granité van
champagne en komkommer |
paarse shiso

LUXE AMUSE 2: OESTER

Oester | Lardo di Colonnata |
ponzu | amandel | blinq cress



DISCOVER ANTWERP

CONCEPT 003

Antwerpen: de stad van Rubens, diamanten, mode, de haven, chocolade ... en lekker eten. Antwerpen combineert historische charme met een moderne binnenstad en een van de grootste havens van Europa. Het is dan ook de op één na grootste stad van België. Midden 16e eeuw was het zelfs een van Europa's belangrijkste steden en de thuisbasis van barokke superster Pieter Paul Rubens... Vandaag zijn de troeven van Antwerpen de levendige mode- en entertainmentscene, samen met de verrassende architectonische en culturele contrasten. Al deze troeven ontdekt u in dit smaakvolle menu.



DISCOVER ANTWERP

MENU

VOORGERECHT

HAVEN VAN ANTWERPEN: GOLDEN AGE

Panna cotta | gelakt en gerookte paling | eetbaar bladgoud | yuzu gel | retro pot cavi'art | gouden panko | ras-el-hanout crumble | goudsbloem | takje erwtenkers

TUSSENGERECHT

MODE: ANTWERPSE ZES

Romige tartaar van filet d'Anvers | bieslook | zure room | zwarte knoflook | Afgewerkt met 6 verschillende krokante laagjes kleurrijk schuim: rode biet | zwarte look | wortel | dragon | zure room | pastinaak

HOOFDGERECHT

PETER PAUL RUBENS: BRILJANT & VERRASSEND

Gebakken kwartelfilets | sprenkels van hollandaise geparfumeerd met triple d'Anvers | koolrolletje met truffel | crème van champignons met truffel | kroketje van gekonfijte kwartelpootjes | aardappelgratin

DESSERT

DIAMONDS ARE A GIRL'S BEST FRIEND

Chocolade diamant | cirkel van romige yoghurt | gel van passievrucht | crumble van hazelnoot en speculoos | rasp van witte chocolade | takjes honingcress

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1: ANTWERPS HANDJE

Ganzelever | beuling | cup | appel-kaneel gel | apple-blossom

FINGERFOOD 2: KATHEDRAAL

Een rechtopstaande krokante koker met tartaar van filet d'Anvers | gerookt scamorza espuma | tomatencrumble

LUXE AMUSE 1: DE SCHELDE

Panna cotta van groene kruiden en zeekraal | gebrande makreel | zure room | zeebessen | cavi'art

LUXE AMUSE 2: DE KONINCK

Gebakken en gelakte zwezerik | venkel | Krokante hazelnoot | De Koninck sabayon



BELGIAN CLASSICS

RESTYLED

CONCEPT 004

De Belgische keuken is gekend om zijn bourgondische karakter, met veel klassiekers die we allemaal kennen. Door zijn rijke historie wordt België gekenmerkt door een grote verscheidenheid aan invloeden. Wie denkt aan 'lekker Belgisch', denkt aan mosselen met frietjes, asperges op z'n Vlaams, stoofvlees, witloofrolletjes in kaassaus ... En waarom niet eens experimenteren met die heerlijke klassiekers uit grootmoeders keuken? We hebben onze favoriete recepten onder de loep genomen en in een eigentijds en eigenwijs jasje gestoken. Klassiek hoeft dus zeker niet saai te zijn!



BELGIAN CLASSICS RESTYLED

MENU

VOORGERECHT

STEAK TARTAAR

Mayo van dragon | kwartelei | chips van pastinaak |
verse tuinkruiden | mosterdzaad

TUSSENGERECHT

TOMAAAT CREVETTE

Panna cotta van bisque | grijze garnaltjes | gepofte kersttomaat |
gemarineerde groene tomaat | zure room |
gel van bloody mary | waterkers | gepofte quinoa
(optie: shooter van bloody mary)

HOOFDGERECHT

VIDEE

Rollade van parelhoen met farce van tartufata |
gratin van aardappel | crème van waterkers | gebakken erylengii in
kalfsfond | hollandaisesaus | krokantje van bladerdeeg

DESSERT

DAME BLANCHE

Quenelle van tonkaboon en vanille | brownie van pure chocolade |
crumble van sigarenkoekjes | stengels van witte chocolade |
crème van gezouten karamel

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1: WITLOOF

Gegrild miniwitloof |
crème van ham |
crumble van oude kaas

FINGERFOOD 2: BALLEKES IN TOMATENSAUS

Gehaktballetje gepaneerd met
crumble van tomaat |
dip van selder en mierikswortel

LUXE AMUSE 1: ASPERGES

Slaatje van witte asperges |
geraspt ei | gerookte forel |
dressing van gerookte boter en
karnemelk | goudbloem

LUXE AMUSE 2: KONIJN MET PRUIMEN

Gegrilde konijnfilet |
gel van pruimen |
crumble van hazelnoot |
paarse shiso



GARDEN LOVERS

CONCEPT 005

Er was een tijd dat het idee om vegetariër of veganist te worden een daad van rebellië leek, waarbij men niet altijd op veel begrip kon rekenen. Gelukkig veranderen de tijden. De nood aan vegetarische en veganistische menu's neemt steeds toe. Met ons Garden lovers-menu bewijzen we u graag dat we niet altijd vlees nodig hebben om gastronomische gerechten te bereiden. Door groenten en fruit de hoofdrol te geven in dit menu zal u verrast zijn van de smaakbommetjes die we gerecht na gerecht uitserveren. Welkom in onze proeftuin!



GARDEN LOVERS

MENU

VOORGERECHT

EEKHOORNTJESBROOD

Fregola Sarda | courgette | appel | gember-sesamolie |
miso-yuzu | gebakken eekhoortjesbrood |
crème van cashew | chips van pastinaak | takje Thaise basilicum

TUSSENGERECHT

RODE BIET

Tartaar van gerookte rode biet | pistache-olie | amandelnoten |
gemarineerde beukenzwammetjes | crème van umeboshi |
espuma van burrata | eetbaar bloemetje

HOOFDGERECHT

GROENE ASPERGE

Gegrilde groene asperge | edamame boontjes |
crème van erwt en vanille | gratin van aardappel | gebakken kwarteleitje |
saus op basis van truffel | takje pie cress

DESSERT

CHEESECAKE

Cheesecake met witte chocolade |
traag gegaarde rabarber in witte thee |
gefrituurde glasnoedels | gel van bloedappelsien

OPTIONEEL

FINGERFOOD 1: WORTEL

Cup met crème van wortel en
olijfolie | snijbonen | kokos |
crumble van pecan |
getoaste boter

FINGERFOOD 2: AARDEPEER

Aardpeersoepje |
selderijolie | smokey tempura van
trompette de l'amour

LUXE AMUSE 1: GEITENKAAS

Gegrilde gele courgette |
geitenkaas |
brunoise van nashipeer |
kroepoek van saffraan

LUXE AMUSE 2: TRUFFEL

Pasta van koolrabi |
parmezaanschuim |
verse truffel



OP MAAT

Ons team bestaat uit ervaren en gepassioneerde foodies. Onze kracht zit in het koppelen van smaak en creativiteit, waarbij we ook steeds de nieuwste trends op de voet volgen. We kunnen voor elk evenement een op maat gemaakt menu uitschrijven én uitvoeren.

Met meer dan 10 jaar ervaring bieden we hoogstaande gastronomische kwaliteit met een verhaal voor zowel zakelijke als private events.



ALTERNATIEVE FOODBOOKS

FOOD STATIONS

In dit foodbook vindt u een overzicht van al onze verschillende Food Stations. Het is een trendy alternatief voor de traditionele catering op evenementen. Met een selectie van verschillende keukens op één event zullen uw gasten urenlang tevreden zijn.

Als het gaat om het serveren van kwalitatief eten voor een grotere groep is een Food Station altijd een goed idee. Er zijn zo veel verschillende keukens, smaken en ideeën die u kunt inzetten om uw gasten een culinaire en onvergetelijke avond te bezorgen. We tillen de klassieke buffetten naar een hoger niveau door te kiezen voor kwalitatieve producten, een leuke thematiek, eigentijdse bereidingswijzen en leuk gedecoreerde Food Stations. Onze Food Stations zijn eigenlijk hippe foodtrucks, maar dan zonder motor. Het zijn pop-up kraampjes die net zo interactief zijn als een foodtruck om je geliefde gerecht te bestellen.

LIVE COOKING FOOD STATIONS

In dit foodbook vindt u een overzicht van al onze verschillende Live Cooking Food Stations. Ook hier presenteren we u allerlei keukens en thema's maar dan met een extra showelement. Live Cooking verrijkt uw event met een bijzondere culinaire belevenis. Wanneer onze gerechten voor de ogen van uw gasten worden bereid is dat een absoluut hoogtepunt tijdens het diner.











WENST U EEN ONVERGETELIJKE INDRUK TE MAKEN OP UW GASTEN?

Neem dan gerust contact met ons op.

Telefoon: +32 (0) 478 28 27 83

E-mail: event@denoven.be

Website: www.denoven.be

Den Oven

Bedrijvencentrum Hoek 76

2850 Boom

BTW: BE0423 738 164

