



C H E F A T H O M E
E X P E R I E N C E



CHEF AT HOME EXPERIENCE

DAT IS ZORGELOOS GENIETEN VAN UW GEZELSCHAP IN EIGEN HUIS.
GEEN URENLANGE VOORBEREIDING, GEEN STRESS IN DE KEUKEN,
WIJ ZORGEN VOOR ALLES.

IN DE EERSTE PLAATS STAAN WIJ GARANT VOOR EEN HEERLIJKE MAALTIJD VOOR U
EN UW GASTEN.

MAAR VAN ONZE CHEF AT HOME EXPERIENCE KUNT U NOG ZOVEEL MEER
VERWACHTEN.

ZOALS BIJVOORBEELD, HET CORRECT DEKKEN VAN DE TAFEL,
HET AANKLEDEN VAN DE RUIMTE,

HET SELECTEREN VAN AANGEPASTE WIJNEN EN DRANKEN, ...

HET ZIJN SLECHTS EEN PAAR VAN DE VELE MOGELIJKHEDEN WAARVOOR U OP ONS
BEROEP KUNT DOEN.

UITERAARD WORDT DE AFWAS EN DE OPKUIS VOLLEDIG DOOR ONS VERZORGD.

PRAKTISCH

WIJ BESPREKEN ALLES UITGEBREID OP VOORHAND TOT IN DETAIL.

WE LUISTEREN NAAR UW WENSEN EN VERLANGENS,

EN KOPPELEN DAARAAN EEN GEPASTE FORMULE.

NA HET BESPREKEN, ZORGEN WIJ OOK VOOR EEN OFFERTE OP MAAT.

ZO KUNT U ALLES NOG EENS OP EEN RIJTJE ZIEN, EN IS OOK DE KOSTPRIJS PER
PERSOON METEEN DUIDELIJK.

VRAAG VRIJBLIJVEND U OFFERTE AAN VIA ONZE CONTACTPERSONEN:

ELIAS NEMEGHEER: 0471/906600 - ELIASNEMEGHEER710@GMAIL.COM

JORAN DELBAERE: 0495/282181 - INFO@CATERINGDELBAERE.BE





C H E F A T H O M E
E X P E R I E N C E
C O N C E P T E N



KLASSIEKE MENU'S 3 TOT 5 GANGEN

DE BOURGONDISCHE KEUKEN IN EEN EIGENTIJD'S JASJE, DAT MAG U VAN ONS VERWACHTEN.

WIJ MAKEN EEN DRIE- TOT VIJFGANGENMENU'S VOLLEDIG NAAR DE WENS VAN DE KLANT. DE SEIZOENEN SPELEN STEEDS EEN BELANGRIJKE ROL BIJ DE SAMENSTELLING VAN ONZE MENU'S OP MAAT.

WIJ WERKEN STEEDS MET VERSE PRODUCTEN UIT EIGEN STREEK VAN LOKALE AMBACHTELIJKE TOP ONDERNEMERS.

NA BESPREKING MET DE KLANT, EN DE KEUZE VAN HET GEWENSTE BUDGET MAKEN WIJ EEN VOORSTEL OP MAAT OM DUIMEN EN VINGERS VAN AF TE LIKKEN.

BEEF MASTERS EXPERIENCE

BENT U OOK ZO'N LIEFHEDDER VAN EEN LEKKER STUKJE VLEES PERFECT GEBAKKEN OP DE GRILL? STERK GEMARMERD OF LIEVER EEN ZACHT SMAAK?

DAN IS ONZE BEEFTMASTERS EXPERIENCE ZEKER IETS VOOR U.

JORAN SELECTEERT DE BESTE RASSEN RUNDVLEES UIT BINNEN EN BUITELAND EN RIJPT DEZE ZORGVULDIG AF IN EIGEN ATELIER.

BIJVOORBEELD:

RUBIA GALLEGA, SIMMENTAL, HOLSTEIN, BELGISCH WIT BLAUW, WEST VLAAMS ROOD, CHAROLAIS, LIMOUSIN,...

IN SAMENSpraak MET DE KLANT COBINEREN WE DE VERSCHILLENDE RASSEN EN SMAKEN MET HEERLIJKE BIJPASSENDE SIDE DICHES, WIJNEN EN ZELFS DESSERTS.

SHARING FOOD EXPERIENCE

SHARING GOOD FOOD WITH GOOD COMPANY.

MET ONZE SHARING FOOD EXPERIENCE KUNT U UW GASTEN VERRASSEN MET EEN VERNIEUWD CONCEPT OM HEERLIJK TE DINER. WIJ COMBINEREN VERSCHILLENDE GERECHTEN DIE KUNNEN WORDEN GESHARED AAN TAFEL. IEDER GERECHT WORDT VOORZIEN VAN EEN DESKUNDIGE UITLEG AAN TAFEL. DIT UNIEK CONCEPT ZORGT ERVOOR DAT UW GASTEN CULINAIR WORDEN VERWEND OP EEN IETS LOSSERE EN TOEGANKELIJKE MANIER.

DE KEUZE VAN DE VERSCHILLENDE SHARING DICHES WORDEN OP VOORHAND BESPROKEN MET DE KLANT.