




catering

Hemelsoet

UW FEEST, ONZE PASSIE

FEESTBROCHURE

UW FEEST, ONZE PASSIE

Feest (Wikipedia): Een feest is een samenkomst in een positieve sfeer van een onbepaald aantal personen.

Wie feest wil vieren en wil dat het een topfeest is, kiest voor catering Hemelsoet. Een sfeervolle receptie, een spetterend feest, een stijlvol diner, trendy bbq of eetfestijn voor uw vereniging, het behoort allemaal tot onze mogelijkheden.

Wij weten wat voor u belangrijk is: een concept op maat van uw budget, uw publiek en uw wensen. Een cateraar die exact doet wat u verwacht: de gasten verwennen.

Met smaak en passie verzorgen wij een breed pallet aan heerlijke gerechten, maar wij kunnen ook de zaal, drank, tenten,.... voor onze rekening nemen.

We hebben meer dan 35 jaar ervaring als classeslager, wat u ongetwijfeld zal merken aan onze kennis van het ambacht, wij zorgen voor de beste stukjes vlees. U zal dit ook merken aan ons professionalisme. Voor uw feest op maat plannen wij graag een gesprek waar wij met u meedenken en onze ervaring delen om uw feest nog beter te maken.

Uiteraard hanteren wij ook een transparante prijszetting en een eenvoudige facturatie.

In deze brochure brengen wij onze passie enkel over op papier. Laten we elkaar ontmoeten zodat u echt kan ervaren hoe wij graag wensen samen te werken.

Alvast heel erg bedankt voor uw interesse in ons bedrijf,

Dieter Hemelsoet

Voor een afspraak

Bel: 09/357.53.67

Mail: info@cateringhemelsoet.be



catering

Hemelsoet


UW FEEST, ONZE PASSIE

Kluizendorpstraat 62 - 9940 Kluizen - cateringhemelsoet.be
tel 09 357 53 67

Zoveel gelegenheden, zoveel feesten...



Koud of warm? Afgehaald of volledig door ons verzorgd? Bekijk buffetten op blz. 4.



Heerlijke BBQ van de ambachtelijke slager. Om zelf te bakken of door onze vakmannen gegrild ter plekke. Bekijk Bbq op blz. 8.



Eens iets anders?

Verras uw gasten eens met iets nieuws, een pizza- of hamburger-party? Of een sfeer vol walking dinner? Eens iets anders op blz. 12.



Hapjes, Dessertjes en Drinkenaanbod

Bekijk het op blz. 15.



Hoe wij werken?

Bekijk het op blz. 22.

Wij vergeten onze verenigingen niet: Uw eetfestijn op blz. 20.



Buffetten

Maak uw keuze tussen onze heerlijke buffetten, alle buffetten worden geserveerd met saladbar, sausjes, brood en boter. Onze buffetten worden feestelijk gegarneerd.

Klassebuffet standaard

€ 23,50 / PP

Tomaat garnaal
 Perzik met tonijnsalade
 Gerookte zalm
 Gerookte heilbot
 Gevuld eitje
 Gevuld varkensrolletje

Gekookte ham met asperges
 Italiaanse ham met cavallon
 Kippenwit van de chef
 Rundrosbief
 Pastei van de chef met uienconfituur

U kan dit buffet nog aanvullen naar uw eigen wens met onderstaande voorbeelden of een offerte op maat:

Gebakken kippenboutje	€ 1,95 / PP
Hollands maatje met rode ui en verse peterselie	€ 2,75 / PP
Vers gepocheerde zalmfilet met dillesausje	€ 4,25 / PP
Gebakken scampi's (2 stuks)	€ 3,25 / PP
Rundscarpaccio met Parmezaanschilders	€ 3,25 / PP

Zuiders buffet

(Vanaf 10 personen te verkrijgen)

€ 28,95 / PP

Salade capresse (mozzarella, tomaat, basilicum)
Rundscarpaccio met Parmezaanschilfers en balsamico
Pasta pesto met tonijn en zongedroogde tomaatjes
Italiaanse ham met meloen en buffelmozzarella
Pancetta en chorizo
Mediterraanse wrap (met tapenade en rauwe ham)
Saladbar, sauzen en broodjes

Penne Milanese
Italiaanse ovenschotel
Paella van de chef

Zomers buffet

(Vanaf 10 personen te verkrijgen)

€ 29,75 PP

Spies van gebakken kippenhaasje met acacia-honing
Kruidige gazpacho van tomaat
Quinoa met traag gegaarde lamsbout en look
Gerookte paling met fijne groentesalade, afgewerkt met gebakken scampi
Hammousse met crouton
Verse asperges met gerookte zalm en mosterdvinaigrette
Wrap met Italiaanse ham, carpaccio van ananas, tapenade en rucola
Quiche met brie appeltjes
Spaanse kruidensalami
Rijstsalade met garniaaltjes
Carpaccio van Belgisch witblauw met Parmezaanschilfers en crème van balsamico
Kippastrami met vinaigrette en lente-uitjes
Fijn gesneden gebakken nootham van het huis



Feestbuffet (warm/koud)

€ 36,75 / PP

(Dit buffet kunnen wij aanpassen naar uw wensen, vanaf 20 personen te verkrijgen)

Voorgerechtenbuffet:

Tomaat garnaal, gepocheerde zalmfilet, duo van zalm en heilbot,
Zuiderse charcuterieschotel, saladbar, sausjes en brood

Hoofdgerechtenbuffet:

Gemarineerd varkenshaasje, rosbief Belgisch Witblauw, vispannetje, warme
groenten, sauzen en aardappelgarnituur

Dessertbuffet:

8 desserts volgens inspiratie van de chef

Breugelbuffet (warm en koud)

€ 18,50 / PP

(Vanaf 10 personen te verkrijgen)

Droge worst	Bloedworst	Lookworst
Boerenham	Hoofdvlees	Boerenpastei
Gerookte boef	Vleesbrood	Ontbijtspek
Boterhamworst	Jonge kaas	

Mini gehaktballetjes in de tomatensaus
Krokant gebakken witte pens
Appelmoes en krieken
Stoemp met spek en savooikool

Aangepaste groenten en koude sausjes
Brood en boter

Breugelbuffet (koud)

€ 14,75 / PP

Droge worst	Bloedworst	Lookworst
Boerenham	Hoofdvlees	Boerenpastei
Gerookte boef	Vleesbrood	Ontbijtspek
Boterhamworst	Jonge kaas	

Aangepaste groenten en koude sausjes
Brood en boter

Pastabuffet

(Vanaf 15 personen te verkrijgen)

€ 15,95 / PP

Tagliatelle met kip, scampi en curry
Pasta met gebakken spek en tomatensaus
Spaghetti
Macaroni met ham en kaassaus
Ravioli met gehakt en tomatensaus
Penne Milanese (met kip)
Linguini met gepocheerde zalm
Pasta pesto met gebakken spek en champignons
Spaghetti carbonara
Cannelloni a la ricotta (met spinazie)
Lasagna
Vislasagna
Dit buffet wordt aangevuld met geraspte kazen en stokbrood + boter

Brunchbuffet 1

(Vanaf 20 personen te verkrijgen)

€ 22,95 / PP

Ontbijtbuffet met koffiekoeken, sandwiches, pistolets, zoet beleg, charcuterie, kaas, eitjes met spek & champignons, gerookte zalm en cornflakes
Tomatensoep met balletjes
Macaroni met kaassaus
Italiaanse ovenschotel
Gevogelteblanket met gemarineerde krielaardappeltjes

Brunchbuffet 2

(Vanaf 20 personen te verkrijgen)

€ 26,95 / PP

Ontbijtbuffet met koffiekoeken, sandwiches, pistolets, zoet beleg, charcuterie, kaas, eitjes met spek & champignons en cornflakes
Koud buffet met gerookte zalm, abrikoos tonijn, mini tomaat garnaal, ham, rauwe ham, kippenwit en droge worst
Tomatensoep met balletjes en aspergesoep
Gevogelteblanket met gemarineerde krielaardappeltjes
Italiaanse ovenschotel
Verse fruitsalade, rijstpap en chocolademousse



Barbeque

Als Klaseslager staan wij garant voor het verzorgen van Bbq's op hoog niveau. Wij zijn voorstander van 'volle smaak': puur en licht gemarineerde heerlijke stukjes vlees en vis, aangevuld met verse groenten, pastasalades, gebakken krielaardappeltjes en diverse sauzen.

Vooraf op de Bbq ...

Bbq-hapjes/voorgerechtigtes

Kippenvleugeltje	€ 1,00
Kinderlolly	€ 1,00
Grillworst/kaasgrillworst + dipsaus	€ 1,00
Krokant gebakken spekjes	€ 1,00
Spekfakkeltje met acaciahoning	€ 1,50
Gemarineerd scampispiesje (2) met cococurry	€ 2,50
Camembert met Provencekruiden en krokante broodjes	€ 2,00
Gegrilde coquille met citroenboter	€ 3,00
Minirundsburger met sesambroodje en smokeysaus	€ 3,00
Gemarineerd scampispiesje (3) met Oosterse taboulé en curry	€ 5,00
Mosseltjes met verse tartaarsaus	€ 5,00

Maak uw keuze uit onze zeer uitgebreide Bbq opties: klassiek, culinair, degustatie, ...

Al deze Bbq opties worden geserveerd met koude groenteschotel, krielpatatjes om te bakken (of aardappelsalade), pasta, koude sausjes, warme sauzen en broodjes !

Extra warme Bbq groenten

€ 3,00 / PP

Bbq Standard

€ 14,75 / PP

Witte worst
Gemarineerde kipfilet
Varkensbrochette

Bbq klassiek

€ 15,25 / PP

Bbq worst met fijne kruiden
Kippenboutje gegaard
Gemarineerd spek
Ribbetje (1/4)
Beenhamspiesje

Bbq festival

€ 18,50 / PP

Scampibrochette (4 scampi's)
Bbq worst
Rundsbrochette (2 stukjes)
Ribbetje (1/4)
Beenhamspiesje

Bbq Degustatie

€ 20,50 / PP

Gemarineerde kipfilet
Bbq worsten
Beenham
Gemarineerde ribbetjes

Rumsteak
Varkenshaasje
Barbecuespek
Duroc D'olives gebraad

Bbq finesse

€ 21,50 / PP

Gemarineerde visbrochette
Parelhoenmedaillon
Beenhamspiesje
Bbq worst met fijne kruiden



Bbq klasselayer

€ 24,75 / PP

Scampibrochette (4 scampi's)
Gemarineerd lamskroontje
Entrecôte
Varkenshaasje verdi (met kervel)
Bbq worst fijne kruiden

Bbq beef

€ 32,00 / PP

Entrecôte Belgisch witblauw
Ierse rib-eye
Simmentaler rib-eye

Bbq pure

€ 33,00 / PP

Mergijpje (ideaal bij een toastje als aperitief!)
Kabeljauwfilet met pesto
Lamskroontje
Rib-eye
Duroc d'Olivesgebraad met dragon



Bbq Culinair

€ 32,55 / PP

Entre-côte Belgisch witblauw
Lamskroontjes
Varkenshaasje
Gemarineerde kipfilet

Bbq worsten
Ribbetjes
Eendenborstfilet
Gemarineerde zalmfilet



Walkingdiner Bbq Klassestager Hemelsoet

(Vanaf 20 personen te verkrijgen)

€ 36,75 / PP

- Spekfakkel met acaciahoning
- Camembert met krokante broodjes
- Gegrilde coquille met citroenboter
- Mosseltjes met verse tartaar
- Gebraden kippenvleugeltje
- Mini rundsburger met sesambroodje en garnituur
- Scampibrochette met cococurry en rucola
- Simmentaler ribeye met fleur de sel en rozemarijn
- Gemarineerde zalmfilet met risotto
- Traag gegaard lamskroontje met kruidenkorst
- Gemarineerde verse ananas, ijs en krokantje
- Limoncello



Eens iets anders

Verras uw gasten eens met een andere formule, wat dacht je van een hamburgerparty, een pizzaparty of een sfeervolle walking dinner? Een gegarandeerde losse sfeer op uw party! Vijf verschillende soorten burgertjes die uw gasten zelf kunnen combineren met groentjes en garnituren tussen een sesambroodje.

Hamburgerparty

5 krokante sesambroodjes

€ 12,95 / PP

5 mini-hamburgertjes

Buffet met groentjes, garnituren en sausjes

De hamburgertjes zijn eenvoudig te bakken op een plaat of gourmettoestel. Deze kan u ook bij ons verkrijgen.

Pizzaparty



Trendy en leuke manier van gezellig tafelen met vrienden en familie. Stel zelf jouw favoriete pizza samen en smullen maar!

Vlees- en visgarnituren

€ 14,65 / PP

Vers gesneden groentjes

Olijven

Tomatensauzen

Kazen, kruiden en pizzabodems

Walkingdinner

Maak een keuze uit onderstaande gerechten voor uw walkingdinner:

KOUDE GERECHTEN WALKINGDINNER

Duo van gerookte zalm en heilbot met vinaigrette	€ 4,50
Ambachtelijke ham met cavailon, mozzarella en balsamico	€ 4,50
Vitello tonato	€ 4,50
Carpaccio van Belgisch witblauw met Parmezaanshilfers	€ 4,50
Verse asperges op Vlaamse wijze (seizoen)	€ 4,50
Frisse pastrami van kip, tomaat en lente-uitjes	€ 4,50
Garnalencocktail in een glas	€ 6,50
Tartaar van gerookte zalm met gebakken coquille	€ 5,50

WARME GERECHTEN WALKINGDINNER

Puntzakje met frietjes + saus	€ 2,25
Burgerbroodje met ui, augurk en saus	€ 4,00
Spitsbroodje beenham, groentjes en saus	€ 4,00
Mini kaas- en garnaalkroket met garnituur	€ 5,00
Quiche met ham, brie, appeltjes en honing	€ 5,00
Paella van de chef	€ 5,00
Oosterse scampi's met tagliatelle	€ 5,00
Penne Milanese met gebakken kip	€ 5,00
Stoofpotje van Duroc d'Olives varkensvlees	€ 5,00
Tongrolletje met coulis van prei	€ 5,00
Gegrillde entre-côte van Belgische witblauw met slaatje en rozemarijnpatatjes	€ 5,00
Indische rijst met gemarineerde runderlapjes en dragonsaus	€ 5,00
Fusilli met gebakken kip en currysaus	€ 5,00
Stoofpotje van gevogelte	€ 5,00
Mosselpotje	€ 5,00
Zalmfilet met vissausje en krielaardappeltjes	€ 5,00
Gebakken kabeljauwfilet met mosterdsaus en puree	€ 5,00

DESSERT WALKINGDINNER

<i>Chocolademousse</i>	€ 1,50
<i>Tiramisu met speculaas</i>	€ 1,50
<i>Grootmoeders rijstpap met bruine suiker</i>	€ 1,50
<i>Champagnemousse met coulis</i>	€ 1,50
<i>Chocoladeglaasje met peer en crumble</i>	€ 1,50
<i>Crème brûlée</i>	€ 1,50
<i>Limoenmousse met framboosje en munt</i>	€ 1,50
<i>Vers gebakken flensjes</i>	€ 1,50
<i>Hoorntje met bolletje ijs</i>	€ 1,50
<i>Mini appelcake</i>	€ 1,50
<i>Mini Limburgse vla</i>	€ 1,50
<i>Javanais</i>	€ 1,50
<i>Misérable</i>	€ 1,50
<i>Bavarois van passievrucht</i>	€ 1,50
<i>Soesje met vanillecrème</i>	€ 1,50





Hapjes, desserts en drankenaanbod

Een fijn hapje vooraf om in de sfeer te komen of je gasten nog eens extra verwennen na de maaltijd, ook daarvoor kan je op ons rekenen!

Koude hapjes

Wrap met ham, kruidenkaas en geroosterde uitjes	€ 1,25
Wrap met Italiaanse ham, tapenade en carpaccio van ananas	€ 1,25
Wrap met kip, curry en frisse groentjes	€ 1,25
Bruschetta van tomaat, look en basilicum	€ 1,75
Mangomousse met gedroogde Italiaanse ham	€ 1,75
Ambachtelijke ham met cavailonbolletjes en balsamico	€ 1,75
Hammousse Duroc d' Olives	€ 1,75
Apero-carpaccio van rund met Parmezaanschilders	€ 1,75
Zoete koek met pastei van de chef en uienconfituur	€ 1,75
Leeuwenkopje met kruidige gazpacho van tomaat	€ 1,75
Spiesje van tomaat, basilicum en mozzarella	€ 1,75
Pastrami van kip met kruidige vinaigrette en lente-uitjes	€ 1,75
Franse brie, honing en appel	€ 1,75
Gerookte forel met appeltjes en citroenpeper	€ 1,75
Zalmmousse met krokantje	€ 1,75
Krabcocktail met kwarteleitje	€ 1,75
Trio van tomaat, basilicum en mozzarella	€ 1,75
Hollandse maatjes met rode bietsalade	€ 2,25
Cocktail van grijze garnaltjes met driemosterdsausje	€ 2,25
Duo van asperges en ham met fijne vinaigrette	€ 2,25
Gerookte eendenborst met pijnboompitjes en sinaas dressing	€ 2,25
Dipgroentjes	€ 2,50
Tapasbordjes op uw aperitief tafel	€ 4,00
Olijven, zongedroogde tomaatjes, kaasblokjes, klasseworstjes,	
Tapenade met grissini en pancetta	

Warme hapjes

Gefrituurde hapjes	€ 0,75
Mini loempia met piripiri	€ 1,25
Leeuwenkopje met soepje van de chef	€ 1,25
Mini pizza	€ 1,25
Miniworstenbroodje	€ 1,25
Quiche met brie, appel en honing	€ 1,75
Minivispannetje	€ 3,25
Scampi diabolique met noedels	€ 3,25

Belegde broodjes en sandwiches

Minisandwiches met beleg en groentjes

Ham, kaas, préparé, kip curry, krabsalade, salami	€ 1,35 / STUK
Garnaalsalade en gerookte zalm	€ 1,60 / STUK

Minipistolets met beleg en garnituren

Brie met appeltjes, noten en honing-mosterd	€ 1,65 / STUK
Pastei van de chef, uienconfituur, sesamzaadjes, rucola	
Tapenade, rauwe ham, rucola, pijnboompitjes	
Tonijnsalade, perzik, worteltjes	

...

Wraps

Kippenwit van de chef, currysaus, sla, tomaat, worteltjes	€ 1,65 / STUK
Boursin, ham, geroosterde uitjes, rucola, tomaat	
Italiaanse ham, pesto, ananas, rucola	

...



Zoet buffet

€ 9,50 PP

met variatie aan desserts volgens de inspiratie van de chef!

(Vanaf 20 personen te verkrijgen)

Rijstpap	Vers gebakken flensjes
Chocomousse	Fruitsalade
Tiramisu met speculaas	Mini-éclair
Javanais	Crème brulée
Misérable	Vanille-ijs
Oost-Vlaamse Vlaai	Appelcake

Apart te verkrijgen dessertjes ...

Biscuit met krieken, chocolade en slagroom	€ 5,00
Warme appeltaart met vanille ijs en slagroom	€ 5,00
Huisbereide ijstaart met advocaat	€ 5,00
Citroengebak met bosaardbei, Anglaisesaus en rode vruchten	€ 5,00
Trio van gewokt fruit met vanille ijs en munt	€ 5,00
Gemarineerde en gegrilde ananas met ijs en bosvruchten	€ 5,00
Vlaams dessertbordje	€ 6,50
Sterrendessert van amandelbiscuit met trio van mousses en Griekse yoghurt	€ 7,95





Drankenlijst

Dranken zijn enkel te verkrijgen in combinatie met onze Service All-In.
(Catering met bediening zie onze werkwijze blz 22)



DRANKEN PER FLES

Enkel de geopende flessen worden aangerekend. Prijzen inclusief glazen en btw - exclusief bediening.

Cava	15,50 EUR
Fruitsap	7,00 EUR
Water	4,50 EUR
Jupiler pils	2,50 EUR
Augustijn blond/donker	3,20 EUR
Witte wijn	14,75 EUR
Rode wijn	14,75 EUR
Cola/cola zero	9,10 EUR
Koffie/thee	2,50 EUR



DRANKFORFAITS

Deze forfaits zijn inclusief glazen en btw - exclusief bediening

Forfait 1 uur	10,00 EUR PP
Alle bovenstaande dranken gedurende 1 uur.	
Forfait 2 uur	14,50 EUR PP
Alle bovenstaande dranken gedurende 2 uur.	
Forfait 3 uur	16,50 EUR PP
Alle bovenstaande dranken gedurende 3 uur.	
Forfait 4 uur	20,00 EUR PP
Alle bovenstaande dranken gedurende 4 uur.	



Verhuur materiaal

Bij Catering Hemelsoet kan u alles verkrijgen! Tenten, tafels, stoelen, springkastelen, glazen, toiletwagens, ... Wij werken samen met enkele partners zodat wij u een totaalconcept kunnen aanbieden voor uw feest of event.

Wij maken hiervoor steeds een voorstel op maat, inclusief levering en terug ophalen van het materiaal.

Vraag ernaar voor meer info!



Eetfestijnen

Geniet van een heerlijk eetfestijn met onze huisbereide gerechten.
Een combinatie van deze huisbereide gerechten is uiteraard ook mogelijk!

Stoverij	€ 7,50
Vol-au-vent	€ 7,00
Balletjes in de tomatensaus	€ 5,75
Ribbetjes	€ 8,95
Steaks en entrecôte met sauzen naar keuze	€ 10,75
Scampi's + sauzen	€ 13,75
Assortiment koude groenten	€ 3,95
Sla, tomaat, worteltjes, komkommer en rauwkostsalade	
Frietjes	€ 1,20



Beenham van het huis

TIP

Zonder twijfel is dit ons **Klasseproduct!**

Sappige ham die u kan verkrijgen op zijn geheel of voorgesneden

Beenham met saus naar keuze	€ 6,50
Archiduc, béarnaise, Provençaals, peper of rozepepersaus	
Assortiment koude groenten	€ 3,95
Sla, tomaat, worteltjes, komkommer en rauwkostsalade	
Assortiment warme groenten	€ 6,75
Witloof, boontjes, worteltjes, bloemkool met kaassaus, spruitjes met spek en appeltje met veenbes (kan variëren volgens seizoen)	
Frietjes	€ 1,20
Krielpatatjes	€ 2,00
Kroketten	€ 1,80

Spaghetti-Festijn

Formule met spaghetti à volonté!

Spaghetti + saus (of vegetarische spaghettisaus)	€ 8,00
Geraspte kaas	
Stokbrood + boter	

Paella-Festijn

Rijkgepulde Paella van de chef	€ 12,00
--------------------------------	---------





Catering Hemelsoet

Onze mogelijkheden en werkwijze.



"Take-Away"

geen extra kost

U bestelt alles en komt afhalen op de dag en tijdstip dat u zelf kiest.
Voor grotere bestellingen vragen wij om ten minste 1 week op voorhand uw bestelling door te geven.
Alle prijzen die u kan vinden bij onze gerechten zijn de afhaalprijzen.



"Delivery-service"

prijs op aanvraag

Wij leveren uw bestelling aan huis op een afgesproken tijdstip.
Wij stellen het buffet op, zodat u nog zo min mogelijk werk heeft.
Op voorhand overlopen we samen welk materiaal we allemaal moeten meebrengen.
Borden, bestek en glazen kunnen bijbesteld worden. De afwas is altijd onze zorg en dus inbegrepen in de prijs.
U brengt alles zelf terug of wij komen na uw feest alles terug ophalen.



"Service all-in"

Dit is onze catering aan huis mét bediening.
Deze service is **mogelijk vanaf 40 volwassen personen**.
Wij hanteren hiervoor volgende prijzen:

FORFAIT MATERIAAL

300 EUR

Al het nodige catering-materiaal, inladen, uitladen en afwas materiaal.
De forfait is steeds hetzelfde, ongeacht het aantal personen.

KILOMETERVERGOEDING

1,00 EUR /KM

De eerste 40 km (heen en terug) zijn reeds inbegrepen in bovenstaande forfait.
Extra kilometers worden gerekend aan het tarief.

BORDEN EN BESTEK

1,50 EUR /PP

Per gang, inclusief afwas.

WERKUREN

40,00 EUR /UUR

Worden gerekend in regie per medewerker, vanaf vertrek in de slagerij tot we terug thuis zijn in de slagerij.
Wij komen ter plaatse met een minimum van 2 medewerkers om alles vlot te laten verlopen.

Er wordt een draaiboek met uurschema opgemaakt waarin alles wordt omschreven wat wij voor u zullen doen. Wij werken steeds op maat, dus luisteren naar al uw wensen en doen ons uiterste beste om hieraan te voldoen.

Uit respect voor uw tijd, plannen wij graag een afspraak om samen uw feest of event te bespreken.

Contacteer ons per mail, telefonisch of kom even langs in onze slagerij!
T +32 (0)9 357 53 67 - M +32 (0)485 89 05 27 - info@cateringhemelsoet.be

Online afspraak maken?

www.cateringhemelsoet.be/contact



slagerij
Hemelsoet

MEER DAN 35 JAAR AMBACHT



Alle prijzen in deze folder zijn inclusief het geldende btw-tarief.

Bij een catering met bediening wijzigt het btw-tarief van 6% naar 12% op de volledige offerte, met uitzondering van dranken en extra materiaal in verhuur. Hiervoor geldt een tarief van 21%.

Catering Hemelsoet heeft het recht om alle prijzen in deze folder aan te passen indien noodzakelijk. Enkel een ondertekende offerte is een geldige prijsafspraken tussen klant en catering Hemelsoet.

Assortiment kan wijzigen naar gelang seizoenen en beschikbaarheid van de benodigde ingrediënten en producten.

www.cateringhemelsoet.be - www.klasseslagerhemelsoet.be

 KlasseSlager Hemelsoet