



BVBA Bram Ledent

Schoenstraat 11 F

9140 TEMSE

GSM 0476 46 84 84

info@taste-ledent.be

www.taste-ledent.be

assortiment Taste!

lente - zomer 2017

Beste genieter,

Welkom bij Taste – Ledent.

Taste Ledent is een jong cateringbedrijf, gegroeid uit een passie voor (h)eerlijk écht lekker eten, boeiende dranken en feest vieren.

Onze drive combineren we met twaalf jaren ervaring in catering op events.

Taste Ledent is jong van geest, team én aanbod.

Wij geven u enkel kwaliteit, versheid en een perfecte service in een klassevolle uitvoering.

Voor en tijdens uw event gooien wij al onze passie, kennis en professionaliteit in de strijd.

Wij zijn de specialisten in recepties, walking dinners, dinners, BBQ's en buffetten van verschillende formaten en zorgen voor de lekkerste gerechten, gecombineerd met de juiste dranken.

Een persoonlijke aanpak, duidelijke communicatie en een up-to-date seizoensgebonden menukaart: hiervoor sta ikzelf, Bram Ledent, samen met mijn ervaren team, garant.

Taste Ledent streeft naar uw 'once in a lifetime' culinaire ervaring op uw event .

smakelijke groet,

uw chef en zaakvoerder – Bram Ledent

Wenst u uw passie om te zetten in ware kookkunsten? Plant u een culinaire teambuilding?

U kan bij Taste Ledent vanaf 12 personen terecht voor workshops.

Wij maken tijd voor uw vragen en offertes op maat, uitgewerkt voor uw specifiek event.

U kan rekenen op ons advies bij uw keuze uit de verschillende gerechten.

Ons huidig assortiment lente/zomer 2017 is uitgewerkt op basis van seizoensproducten.

Indien producten niet voorradig zijn, begeleiden wij u naar een alternatief.

Ons aanbod is geldig vanaf 50 personen. Een lager aantal genodigden is steeds op aanvraag. Voor de afhaalformules, staat het minimum aantal personen per bestelling afzonderlijk vermeld.

Elke offerte is onderhevig aan onze algemene voorwaarden, vermeld op de laatste pagina.

ontvangst

tapas per 15 personen/1 assortiment
panbrood en humus
home-made notenmengeling
olijven

receptie

koud

oester – granité champagne – granny smith *
gemarineerde zalm – salsa rode biet – krokant – dillemayo
sardientjes - tomatenceviche – gepofte tomaat – verse kruiden
komkommersalade - grijze garnaal – mousse platte kaas – koriander *
asperges groen/wit (seizoen) – grijze garnaal – parma – sherrytomaat – dressing erwt/dragon
salade witte kool – appel – rozijn – buikspek (lauw)
vitello tonato
Oosterse rundscarpaccio
tartaar rund Piemontese
chinese noedelsalade

warm

king krab - tijmboter
slaatje appel – spek – sojascheut
mossel – venkel – Taleggio – Ricard
pasta vongole
kroket Taleggio
merguez – bulgur - tzatziki
crème brûlée van ganzenlever (lauw) *
tataki tonijnburger – gegrilde paprika – sweetchili mayo
hamburger – home-made saus – gefrituurde ui
bruscetta met noten en brie - honing

soepjes koud

komkommersoep – radijs – munt
erwtensoep – basilicum – munt en ijs
gazpacho – grissini – notenpesto – sesam

soepjes warm

aspergesoep – kwartelei – peterselieolie
bouillon kokos – citroengras - tijgergarnaal
waterkerssoep – gerookte paling - crouton

receptie

receptie Uno

fingerfood + 4 hapjes/pp
+ all-in dranken, drankenformule 'usual'
gedurende 1u, inclusief bediening
hapjes met een * supplement

receptie Due

fingerfood + 8 hapjes/pp
+ all-in dranken, drankenformule 'usual'
gedurende 2u, inclusief bediening
hapjes met een * supplement

receptie Uno, Due en met 'special'-drankenformule: supplement

Als u een receptie afzonderlijk van een walking dinner, diner of BBQ bestelt, kan u kiezen voor een zoete afsluiter aan het einde van uw receptie. U kan hapje vervangen door een zoete afsluiter. Deze kiest u uit het assortiment 'Zoet' op pagina 6. Wij raden u aan om 1 zoete afsluiter te selecteren.

Meer uitgebreide recepties op aanvraag.

drankenforfait

drankenforfait 'usual'

volgende dranken worden overvloedig aan uw gasten geserveerd:

cava – mocktail – fris cola/fanta – plat en bruis – fruitsap – wit – rood – Jupiler

drankenforfait 'special'

vanuit Medicine-bars bieden wij gedurende de receptie volgende extra dranken aan:

- punchbowl op basis van limoen, blauwe bes, rode vermouth, appel en rozemarijn
- mocktail op basis van rabarber – rozemarijn - vanille
- home-made Ice-T met chai - sinaas en secret ingrediënt
- waterinfuus van watermeloen – komkommer - munt

geserveerd met ijs in gekoelde glazen

Voor een meer uitgebreide of langere drankenforfait is de prijs op aanvraag.

koffie en thee

koud, voor als het buiten warm genoeg is

coldbrew koffie geserveerd in een hoog glas, ijsbal en home-made siroop

koude thee van Chai en Matcha, geserveerd in een glas met ijs en naar wens gezoet

of gewoon warm, voor als het buiten iets kouder is

koffie en verschillende soorten thee,

Voor onze koffie en thee werken wij enkel met vers gemalen koffiebonen, dagvers gemalen door onze koffie- en thee-leverancier

Wij werken samen met Van Poeck – uit Sint-Niklaas. Zij zijn dé koffie- en theespecialisten uit het Waasland.

Wij voorzien vier verschillende smaken thee, volgens de seizoenen.

walking dinner of diner

vis

carpaccio van coquilles – salade van aardappel – wasbi – rucola – appel – shiso *

raviolini kreeft – kreeftenjus – gepofte tomaat

rode poon – quinoa – avocadocrème – zuiderse dressing olijf/tomaat

zeebaars – asperges – citroenpuree – limoenboter – pistache

pladijs – knolselder/shiitake – geklaarde boter – pesto hazelnoot – aardappelkrokant

vlees

parelhoen – asperges – beukenzwam – puree spek/bieslook – tijmjus

eendenborst – kastanjechampignons - zalf pastinaak – peterseliekrieltjes - jus rode port

Iberico ruglende – crème peterseliewortel – spek & boon – cajun aardappelen – natuurjus

entrecote – crème gele wortel – erwt – gebakken Ratteardappel - dragonmayo

lamskroon – bebrande wortel - ovenaardappel - honing/tijmsaus *

zoet

crème brûlée

panna cotta van kokos - gemarineerde ananas – muntsuiker

crunch Brusselse wafel – vanille –zure room –Melseelse aardbeiein

crèmeux chocolade – espuma koffie – crumble van hazelnoot en amandel

soep van rode vruchten – vanilleijs – munt – kletskep

mousse van fondant en melkchocolade – tiramisuroom – chocoknetters

witte chocolademousse – bourbon vanille – brownie – chocoladecrumble

drie soorten meloen – Limoncello – espuma van yoghurt

riz condééz - appelcrumble

assortiment Hoeked doughnuts citroen – blueberry - caramel

walking dinner Uno

3 hapjes° + 1 soepje + 3 gerechten + 1 dessert voorziene duur van 4u

walking dinner Due

4 hapjes° + 1 soepje + 4 gerechten + 1 dessert voorziene duur van 5u

hapjes° uit te kiezen bij 'receptie'

hapjes met een * supplement

gerechten met een * supplement

diner Uno

2 hapjes° + 1 voorgerecht + 1 hoofdgerecht + 1 dessert
voorziene duur van 3u

diner Due

3 hapjes° + 1 voorgerecht + 1 soep° + 1 hoofdgerecht + 1 dessert
voorziene duur van 4u

hapjes° uit te kiezen bij 'receptie'

soep° uit te kiezen bij 'soepjes warm' bij 'receptie'

hapjes met een * supplement

gerechten met een * supplement

streetfood

soepjes warm

tom-ka-kai

bouillon kokos- curry – citroengras – zalm yakitori

albondigas

bouillon kokos- curry – citroengras – zalm yakitori

vis

fish and chips – home-made tartaar

broodje fishstick

tataki tonijnburger – gegrilde paprika – sweetchili mayo

vlees

wurst -baba ganouche

lamsburger - zoete paprika -looksaus

merguez – bulgur – tzatziki

hamburger – home-made saus- gefrituurde ui

kipstick -curry- tandoori

pitta a la flamande

loempia's - chilimayo

Oosterse kippenburger-guacamole

stuffed patato

veggie, maar lekker voor iedereen!

chinese noedelsalade

frietjes –aioli –pikante ketchup

zoet

churros –mascarpone- aardbeicouillis

suikerwafel -nutelladip

Hoeked doughnuts citroen – blueberry - caramel

1 soepje + 6 gerechten° + 1 dessert

voorzien duur van 3u

BBQ

BBQ South

hapjes

merguez- tabouleh – homemade saus

traag gegaard buikspek – salade witte kool/appel/rozijn

bereidingen

papillot zeebaars – courgette – erwtjes – curry/vadouvan/gember

gegrilde reuzegamba – tandoori – tuinkruiden – lookboter

gemarineerde lamskroon – pesto rosso

lense zesrib, in z'n gehelen gebraden tot 'n fabelachtig gerecht

saladbar*

dessert

gemarineerde ananas – vanilleijs – amarettoroom - chocoladecrumble

BBQ East

hapjes

merguez- tabouleh – homemade saus

traag gegaard buikspek – salade witte kool/appel/rozijn

bereidingen

papillot zeewolf – asperges – jonge prei – courgette – ras el hanout

gemarineerde Sint-Jacobsvruchten – gerookt spek – rozemarijn

varkenshaasje – provencaalse kruiden

entrecote van Limousin

saladbar*

dessert

fruitbrochet – lavendelhoning – munt – vanilleijs

BBQ West

hapjes

merguez- tabouleh – homemade saus

traag gegaard buikspek – salade witte kool/appel/rozijn

bereidingen

papillot heekhaas – brunoise – madras curry

gemarineerde scampibrochet

venkelworstjes

Italiaanse kiproulade

saladbar*

dessert

geroosterde banaan – rumroom – vanillesaus - chocoladeijs

BBQ Veggie

hapjes

spinazienugget- tabouleh – homemade saus
salade witte kool/appel/rozijn – gefrituurde ui

bereidingen

papillot van gevulde courgette
gegrilde porto bello – duxelle – mozzarella – Italiaanse kruiden
broccoliburger

saladbar*

dessert

dessert identiek als de andere gasten van uw gezelschap

BBQ Kids

bereidingen

kipstick
chipolata
rundsburger

saladbar kids

gekleurde kerstomaatjes
gerastpte wortel
komkommer
aardappelsalade

dessert

warme suikerwafel op 'n stokje – Nutelladip

* saladbar

gekleurde kerstomaat – buffelmozzarella
sperziebonen – mange-tout – geroosterde hazelnoot – sinaas
trio gebrande wortel – chili – curry – komijn
witte kool – koolrabi – dille - champignon
gegrilde courgettes - gebrande amandelen - olijven
griekse pasta – tomatade – feta – olijven - oregano - basilicum
bulgur - geroosterde paprika - courgette - verse kruiden
frisse aardappelsalade - verse kruiden
tzatziki
humus
thaise-curry - cocktail - verse tartaar – aioli

BBQ at home

Onze BBQ-formules zijn ook mogelijk in een afhaalformule. De prijs is steeds op aanvraag.
BBQ at home is mogelijk vanaf minimum 12 personen.

formule BBQ

4 bereidingen + saladbar

BBQ South

BBQ East

BBQ West

BBQ Veggie

BBQ Kids

BBQ at home

De voorziene duur bedraagt 2u30min.

BBQ all inclusive

2 hapjes + 4 bereidingen + saladbar + 1 dessert

BBQ South

BBQ East

BBQ West

BBQ Veggie

BBQ Kids

BBQ at home

De voorziene duur bedraagt 4u.

Prijzen geldig vanaf 50 personen en inclusief bereiding, bediening, borden en bestek.

buffet

koude gerechten

carpaccio coquilles – salade van aardappel – wasabi – rucola – appel –shiso *
avocado – quinoa – bonen – radijs – gerookte zalm
griekse pastasalade – verse tonijn – inktvis – ansjovis
mesclun – gegrilde rode paprika – geitenkaas – gefrituurde ui - basilicumcrème
groene asperges – mimosa ei - serano
bloemkoolsalade selder buffelmozzarella croutons pompernikkel spek
vitello tonato
ceasar salad ‘smashed chicken’
pastasalade kip tandoori – dressing yoghurt/soja – paprika – rode peper - tomaat
bulgur – merguez – tzatziki
steeds met tzatziki – humus, brood - boter

warme gerechten

gepocheerde schelvis – selder – sherrytomaat – lavas - rivierkreeft
thaise curry met Noordzeevis – courgette – boontjes – bloemkool
kabeljauw – zeevruchten – saus van rode curry en kokos – limoen - koriander
gamba tandoori – lookboter- verse kruiden
lasagna – aubergines – parmezaan
geroosterde groenten – tijm – raz el hanout –extra vierge
boontjes – sugar snaps – erwt – munt –kappertjes – gebrande amandel
parelhoenfilet – gebakken oesterzwam – saus van jonge tijm
gevogelteroulade – duxelle – drie soorten champignon
varkenshaasje gemarineerd in Provencaalse kruiden – natuurjus
speenvarkenrack in tuinkruiden gemarineerd – natuurjus
germarineerde lamskroon – pesto rosso – rozemarijnjus *
aardappelgratin
gebakken Ratte-aardappel – peterselie - cajunkruiden

zoet

crème brûlée (@)
panna cotta van kokos - gemarineerde ananas – muntsuiker (@)
crunch Brusselse wafel – vanille –zure room –Melseelse aardbeiein
crèmeux chocolade – espuma koffie – crumble van hazelnoot en amandel
soep van rode vruchten – vanilleijs – munt – kletskep
mousse van fondant en melkchocolade – tiramisuroom – chocoknetters (@)
witte chocolademousse – bourbon vanille – brownie – chocoladecrumble (@)
drie soorten meloen – Limoncello – espuma van yoghurt - yoghurtijs
riz condééz – appelcrumble (@)
assortiment Hoeked doughnuts (@)citroen – blueberry - caramel

buffet

Taste the springtime

2 koude hapjes° + 3 koude gerechten + 4 warme gerechten + 2 desserts

hapjes° uit te kiezen bij 'receptie'

hapjes met een * supplement

u kiest minimum 1 warm visgerecht, 1 warm vleesgerecht, 1 groenten- en 1 aardappel- of pastabereiding in uw assortiment

gerechten met een * supplement

voorzien duur van 4u

afhaalbuffet

prijs geldig vanaf en voor minimum 12 personen

Taste it fresh

2 koude hapjes° + 4 koude gerechten + 2 desserts

hapjes° uit te kiezen bij 'receptie'

hapjes met een * supplement

gerechten met een * supplement

enkel desserts, gevolgd door het symbool (@), zijn mogelijk voor de afhaalbuffetten

Taste it at home

2 koude hapjes° + 3 koude gerechten + 4 warme gerechten + 2 desserts

hapjes° uit te kiezen bij 'receptie'

hapjes met een * supplement

gerechten met een * supplement

u kiest minimum 1 warm visgerecht, 1 warm vleesgerecht, 1 groenten- en 1 aardappel- of pastabereiding in uw assortiment

enkel desserts, gevolgd door het symbool (@), zijn mogelijk voor de afhaalbuffetten

huur bain marie op aanvraag