

Fusions of Taste



Cateringgids



Hapjes

Zeevruchten en Vis

Scampi in een jasje van pankō met sweet chilisaus

Scampi met paprika en curry

Scampi in een jasje van chorizo en groene aspergepunt

Scampi wrap met look en tuinkruiden

Mini tomaat garnaal

Tzatziki met garnalen

Avocadomousse met grijze garnalen

Gevulde mini aardappel met grijze garnalen

Mini garnaalkroketje

Coquilles met prei en spek

Focaccia met gerookte zalm en geitenkaas

Gerookte zalm met groene mini asperge

Gerookte zalm "klassiek"

Zalmwafel met dillesaus

Zalmmousse

Pittige tartaar van zalm

Gerookte forel met trio appels

Gerookte forelmousse op toast

Gerookte forel met sojadressing

Mini tonijnburger met mango curry dressing

Tartaar van tonijn op "Oosterse wijze"

Mini tonijnsaté met mediterrane groentjes

Gegrilde tonijnsneetjes met passievruchtdressing

Samosa van tonijn

Escovitch visfilet

Rijst rolletje gevuld met krabvlees

Krabcakeje

Vegetarisch

Komkommer groenterolletje

Mini club met gegrilde groentjes

Mini groentequiche

Mini groenteburger

Toast met champignon

Champignon gevuld met romige risotto

Gemarineerde tofu

Bladerdeeg "kopje" met groentecrème

Kip en vlees

- Mini jerk kipsaté met avocadomayonaise en ananassalsa*
- Kipvinger in een jasje van pecannoot*
- Buffalo kippenvleugel (pittig)*
- Gebakken kippenvleugel (pittig)*
- Wrap van kip en honing-mosterd dressing*
- Kiprolletje gevuld met mozzarella en pesto*
- Kipgehakt balletje met curry*
- Mini kippenburger met Braziliaanse saus (saus met ananas)*
- Samosa van kip*
- Mini pita van kip*
- Kipgehakt balletjes met sesamzaad*
- Wrap van lams met roomkaas en gedroogde tomatentapenade*
- Gemarineerde lamsbrochette*
- Mini lamsburger met gegrilde groentjes*
- Lamsnootjes met honing en tijmsausje*
- Rundpastei (beef patty)*
- Rundrolletje met rucola en parmezaanse kaas*
- Mini rundburger "klassiek"*
- Mini leeuwkopje gevuld met rundstoofpot op basis van graanmosterd en abdijbier*
- Mini steak met béarnaise en friet*
- Samosa van rund*

Jamaicaanse hapjes

- Gebakken dumpling (knoedel) met Ackee & gezouten vis*
- Gebakken plantain (bakbanaan)*
- Plantain fritten*
- Fritters (gebakken deegje) van gezouten vis*
- "Jerk" varken*
- Gebakken dumpling met callaloo*

Hapje à 1.50 Euro per hapje/per persoon

Finger food - grote hapjes à 3.00 Euro per hapje/per persoon

Vanaf 20 personen



Broodjes

Broodbuffet

Aan 7 Euro p/p per 25 pers.

1 verrassingsbrood à 25 mini belegde sandwiches

...

25 open belegde broodjes wit en bruin

...

25 belegde broodjes

Broodbuffet "luxe"

Aan 10 Euro p/p per 25 pers.

1 verrassingsbrood à 25 mini "luxe" belegde hotelbroodjes

...

25 open belegde "luxe" broodjes

...

25 belegde "luxe" broodjes

Broodjesplateau

Aan 30 Euro

24 divers belegde piccolo's

Kaas

Ham

kip curry

surimisla

préparé

Broodjesplateau "Luxe"

Aan 48 Euro

24 divers "luxe" belegde hotelbroodjes

Tomaat mozzarella en pesto

Geitenkaas met pistache en honing

Garnalensla met avocado

Exotische tonijnsla

Gemarineerde kipfiletsneetjes met

honingmosterd

Snackpack

Aan 50 Euro per 20 pers.

20 Fruitprikkers

...

20 kaas en salami prikkers

...

Plateau met 20 mini belegde sandwiches

Snackpack "luxe"

Aan 100 Euro per 25 pers.

3 koude hapjes p/p

...

25 Luxe belegde mini

hotelbroodjes

...

1 kom verse huisgemaakte guacamole,

1 kom verse salsa, 1 kom zure room en nachos

Snackpack "gezond"

Aan 35 Euro per 10 pers.

Grote plateau met verse rauwkost en fruit

...

Diverse gezonde dipsauzen

...

Vers geperste sinaasappelsap

Recepties

Koude hapjes

Aan 13 Euro p/p

Wrap van kip met ananas en "Jerk" dressing

Mini tomaat-garnaal

Focaccia met brie en Franse ham

Toast met zalmzalade, dille en zure room

Runderrolletje met ricotta en pesto

Komkommerrolletje met knapperige groenten en fijne kruiden

Word geleverd in wegwerpborden en kopjes in een eveneens wegwerpdoos

Warme en koude hapjes

Aan 15 Euro p/p

Scampi in een jasje van chorizo

Wrap van geroosterd lamsvlees met roomkaas en zongedroogde tomaten

Geitenkaas op vijgentoast met een krokantje van parmaham

Mini Jerk kipsaté met avocadomayonaise en ananassalsa

Mini tomaat mozzarella met pesto

Mousse van avocado met garnalen

Soepen

Warm

Geroosterde wortelpompoensoep met kokosmelk

5,00 Euro

Rode bonensoep met rundvlees en room

5,00 Euro

Jamaicaanse vissoep met groenten

5,50 Euro

Kippensoep

5,50 Euro



Voorgerechten

<i>Gevulde ananas met gegrilde kipfilet en "Jerk" dressing</i>	<i>9 Euro</i>
<i>Garnaalcocktail met 3 soorten pepers</i>	<i>10 Euro</i>
<i>Callaloo quiche met ricotta</i>	<i>8 Euro</i>
<i>Exotische tonijnsalade met fruitige dressing</i>	<i>8 Euro</i>
<i>Scampi's in kokosroom</i>	<i>9 Euro</i>
<i>Jamaicaanse rundpasteien</i>	<i>8 Euro</i>
<i>Salade van pecannoot kip en honingdressing</i>	<i>9 Euro</i>
<i>Salade van scampi's in een krokant jasje met zoete chilisaus</i>	<i>10 Euro</i>
<i>Ackee met gezouten kabeljauw en gebakken dumplings</i>	<i>10 Euro</i>



Neem zeker een kijkje op de website voor onze seizoengebonden menu's

Hoofdgerechten

Vlees

<i>Jamaicaanse rundstoofpot met rode bonen, ovingroenten en rijst</i>	15 Euro
<i>Zoete "Jerk" gemarineerde ribben met aardappel in 't schil en frisse salade</i>	18 Euro
<i>Gegrilde "Jerk" gemarineerd lam met ovengebakken groenten en aardappels</i>	15 Euro
<i>Curry geit met basmati rijst en gestoomde groenten</i>	20 Euro
<i>Lamscannelloni met gegrilde mediterrane groenten</i>	18 Euro
<i>Rundstoofpot met zoete aardappel gnocchi</i>	18 Euro
<i>Wok van rund met gembersiroop, wilde rijst en rode chili peper</i>	15 Euro

Gevogelte

<i>"Jerk" kipfilet met exotische groenten</i>	15 Euro
<i>Curry kip met witte rijst</i>	15 Euro
<i>"Southern fried" kip met koolsla en rijst</i>	14 Euro
<i>Wok van gemarineerde kip in gember, citroengras, limoen en rode chili met wilde rijst</i>	15 Euro
<i>Gegrilde kalkoenfilet met farfallesalade</i>	17 Euro

Vis & zeevruchten

<i>Papillot van roodbaarsfilet en verse kruiden</i>	<i>18 Euro</i>
<i>Stoofpotje van vis met gestoomde groenten en rijst met bonen</i>	<i>18 Euro</i>
<i>Escovitch kreeftenstaart met fijne groenten en chips van maniok</i>	<i>25 Euro</i>
<i>Gelakte scampi's in zoete sojasaus, gember en chili met rijst</i>	<i>18 Euro</i>
<i>Babykreeft geflambeerd met Jamaicaanse rum Basmati rijst</i>	<i>30 Euro</i>
<i>Open ravioli van Groenlandse tarbot met julienne van groenten, Arrabiata saus en auberginecrème</i>	<i>20 Euro</i>
<i>Gerookte zalm met penne, groenten en geitenkaasroomsaus</i>	<i>18 Euro</i>
<i>Basilicum gekruide zeebaars gebakken met tagliatelle en broccolicrème</i>	<i>18 Euro</i>



Barbecue

Easy BBQ

"Jerk" gemarineerde
kippenbout

...

Huisgemaakte hamburger

...

Exotisch gemarineerde steak

Salade bar

Koolsla, rauwkost (tomaat,
komkommer, wortel en salade)
aardappel in 't schil, brood,
lookboter en 4 basissauzen

20 pers. 16.00 Euro

50 pers. 14.50 Euro

80 pers. 12.50 Euro

Luxe menu

Zeevruchtenbrochette

...

Babykreeft staart met kruidenboter

...

Lamskotelet met verse kruiden

Luxe salade bar

Aardappel in 't schil, pasta-, kool- en
aardappelsla, luxe mini broodjes,
kruidenboter, assortiment koude en
warme sauzen

Dessert

Mango tiramisu

20 pers. 38.00 Euro

50 pers. 35.00 Euro

80 pers. 32.00 Euro

Tropical menu

Kipsaté met ananas

...

Zoet gemarineerde ribbetjes

...

Papillot van rode mul met
mango-currysaus

Salade bar

Zoete aardappel in 't schil, yam,
koolsla, gemengde sla, brood,
looksaus en diverse tropische
sauzen

20 pers. 25.00 Euro /

50 pers. 22.50 Euro

80 pers. 19.50 Euro

* De prijzen zijn excl. btw. De prijs is incl. de uren van de kok voor 1u 1/2 en van de service (1 per 15 man). Per extra gepresteerd uur dient u de prijs vermeld in de voorwaarde bij te rekenen op de factuur. Ook inclusief in de prijs zijn de kosten voor de materialen, barbecue, kolen en het buffet.

* Prijzen beginnen vanaf 15 personen. Vanaf 50 personen wordt de prijs herrekend.

* Indien u vegetarische vervangers of vis wenst te verkrijgen voor de basic of basismenu dient u ons dit te melden.

Live cooking

Wokbuffet

Keuze uit kip, scampi, tonijn en rund

Steeds variant in natuur en gemarineerd

...

De kok wokt ter plaatse met diverse groenten, sauzen, noodles of rijst. Uw gasten kunnen zo hun eigen wok samenstellen

...

(Indien u vegetarische en/of veganische woks wenst dient u dit op voorhand te melden)

...

A volonté gedurende 2 uur vanaf aanvang

20 pers. 20.00 Euro

50 pers. 18.00 Euro

80 pers. 16.50 Euro

Wokbuffet "luxe"

Aziatische apéro

Dim sum, loempia en krabpootje

...

Wokbuffet

Keuze uit zalm, gamba's, kip, rund- en varkensvlees

Steeds variant in natuur en gemarineerd

...

De kok wokt ter plaatse met diverse oosterse groenten, sauzen, curries, noodles, wilde- of gewone rijst. Uw gasten kunnen zo hun eigen wok samenstellen

...

(Indien u vegetarische en/of veganische woks wenst dient u dit op voorhand te melden)

...

A volonté gedurende 2 uur vanaf aanvang

20 pers. 35.00 Euro

50 pers. 32.00 Euro

80 pers. 28.00 Euro



Desserten

<i>Mango tiramisu</i>	<i>7.00 Euro</i>
<i>Gepocheerde peer met rietsuiker, rumkaramel en vanille ijs</i>	<i>6.00 Euro</i>
<i>Tropische fruitsalade</i>	<i>6.00 Euro</i>
<i>Gebakken banaan met "Butterscotch" karamel en vanille ijs</i>	<i>6.00 Euro</i>
<i>Papillot van appel met Jamaicaanse rum en rietsuikerkaramel</i>	<i>6.00 Euro</i>
<i>Tiramisu</i>	<i>5.00 Euro</i>
<i>Rumcake met vanille ijs (vanaf 10 personen)</i>	<i>7.00 Euro</i>
<i>Passievrucht panna cotta met papajamousse</i>	<i>7.00 Euro</i>
<i>Chocolade op 3 wijzen</i>	<i>7.00 Euro</i>
<i>Carpaccio van ananas met Malibu siroop en sorbet</i>	<i>6.00 Euro</i>
<i>Amandel en rum panna cotta met mokkakaramel</i>	<i>7.00 Euro</i>

Wijnen

Witte wijn

<i>Domaine de Bordes, Vin de Gascogne 2010</i>	<i>7,54 Euro</i>
<i>Domaine du Bosquet, Chardonnay oak, Vin du Pays d'Oc 2010</i>	<i>9,30 Euro</i>
<i>Côte Florale, muscat 2010</i>	<i>9,58 Euro</i>
<i>Les Domaines de Virginie, Vin de Pays d'Oc, Chardonnay</i>	<i>8,44 Euro</i>
<i>Chile VINO Canepa Pinot gris</i>	<i>6,95 Euro</i>

Rode wijn

<i>Domaine Saint-Bernard, Merlot, Languedoc 2010</i>	<i>7,61 Euro</i>
<i>Domaine du Bosquet, Cabernet Sauvignon, Pays d'Oc 2009</i>	<i>9,30 Euro</i>
<i>Château La Vernède, Languedoc, Rouge élevé en fût, 2007</i>	<i>11,22 Euro</i>

Cava

<i>Pere Ventura Primer, Brut reserva Als enige Cava, gouden medaille behaald in Madrid 2006</i>	<i>10,96 Euro</i>
<i>Cava Portacelli Brut</i>	<i>7,95 Euro</i>

Cocktails

<i>Caribbean Rush</i>	<i>Rum, aardbeiensiroop en ananassap</i>	<i>4.00 Euro</i>
<i>Blue Lagoon</i>	<i>Vodka, blue curacao, citroen en soda</i>	<i>4.50 Euro</i>
<i>Daiquiri</i>	<i>Seizoenfruit, rum en limoen</i>	<i>4.00 Euro</i>
<i>Rum Punch</i>	<i>Rum en diverse exotische fruitsappen</i>	<i>4.00 Euro</i>
<i>Fusions of Taste</i>	<i>Verse gembersiroop, ananas en rum</i>	<i>4.00 Euro</i>
<i>Caipirinha</i>	<i>Cachaça, rum en rietsuiker</i>	<i>4.50 Euro</i>
<i>Piña Colada</i>	<i>Ananas, kokosroom en rum</i>	<i>4.00 Euro</i>
<i>Mojito</i>	<i>Rum, munt, limoen en sodawater</i>	<i>4.00 Euro</i>
<i>Malibu beach</i>	<i>Malibu, vodka en appelsiensap</i>	<i>4.50 Euro</i>

We hebben ook formules met cocktails en drankenkaart. Gelieve ons te contacteren voor meer informatie.

Algemene voorwaarden

Prijzen

Alle vermelde prijzen zijn steeds btw 12% op het eten en 21% op drank, verhuur en bediening exclusief.

Offertes

De opgestelde offertes blijven geldig gedurende 14 dagen na overhandiging.

Bevestigen

We bevestigen enkel na het ontvangen van een voorschot.

Gelieve de 20% van de totale factuurprijs minstens 5 werkdagen voor uw event te storten op rekeningnummer: 363-0910452-50. Eens we de betaling ontvangen hebben sturen we de orderbevestiging op. De orderbevestiging is bindend.

Prestaties

Voor de barbecues, live cooking en andere formules met vermelding van een kok, geldt de periode van 2 uren, vanaf aanvang van het feest. Bijkomende prestaties worden gefactureerd aan:

*Prestatie-/ uurloon: 15 Euro excl. btw voor een medewerker of kelner

*Prestatie-/ uurloon: 25 Euro excl. btw voor de chef

Betalingen

De betaling dient ten laatste 8 werkdagen na ontvangst van de factuur te worden gestort op rekeningnummer 363-0910452-50. Indien de betaling niet op tijd gebeurt wordt een forfait van 7,50 euro bij de eerste en tweede herinnering aangerekend. Bij een derde herinnering wordt uw dossier doorgegeven aan een incassobureau.

U kan ook cash betalen na afloop van uw evenement.

Huurmateriaal

U kan bij ons ook huurmateriaal verkrijgen voor uw event. Net als bij de offerte dient u ons per mail van de gekozen materialen te informeren. Dit ten laatste 7 werkdagen voor aanvang van uw event Beschadiging aan het materiaal zal u verrekend worden via factuur.

Aanpassingen

U kunt tot 2 dagen voor aanvang van uw event aanpassingen uitvoeren op uw bestelling van menu tot materialen. Deze aanpassingen zullen vermeerderd of verminderd worden op uw factuur.

Annuleren

De annulering van een event/feest dient zo spoedig mogelijk gemeld te worden.

Bij annulering van meer dan 5 werkdagen tevoren rekenen we u 20% aan

Bij annulering van minder dan 5 werkdagen tevoren rekenen we u 50% aan

Bij annulering van minder dan 2 werkdagen rekenen we u 100% aan

Klachten

Klachten en/of meldingen horen bij prestatie/ levering aan de chef of verantwoordelijke te worden gemeld. U kan uiterlijk 24u na afloop van het event uw klacht indienen via mail. Klachten na de aangegeven termijn worden niet behandeld.



Telefoon 03/337.07.64

Gsm 0492/62.46.86

F-mail marshall.bedrijf@hotmail.be
info@fusionsoftaste.com

Website www.fusionsoftaste.com

Vind ons terug op facebook

<https://www.facebook.com/FusionsOfTaste.catering>

<https://www.facebook.com/fusionsoftastebistroandcatering>