

STREETFOOD FESTIVAL



Voor feesten met bedieningservice

Zomer, muziek, feest : drie trefwoorden die perfect passen in het Streetfood Festival concept
Stel naar hartenlust zelf je streetfood catering samen en je hoeft nog maar 1 ding te doen : genieten!
Vanzelfsprekend kan je nog een aansluitend dessertenbuffet voorzien.
Handig zijn ook de staantafels – zowel strak of met bijhorende stretchrok in diverse kleuren mogelijk.
We voorzien ongeveer 1 tafel per 10 gasten
Vanzelfsprekend is maatwerk ook hier perfect mogelijk.

Stel zelf je STREETFOOD FESTIVAL samen. Kies 2 koude starters & tussen 3 en 5 warme gerechten.
De gerechten worden in hippe trendy bowls gepresenteerd en kunnen stand gegeten worden.




STARTERS

3,00 €/gerecht

- ✓ Wrap met gerookte zalm en kruidenkaas
- ✓ Ceasar salad met crunchy chicken in a jar
- ✓ Salad Niçoise
- ✓ Italian veggie salad (tomaat/mozarella) 
- ✓ Pasta met pesto verde, basilicum en parmezaan 
- ✓ Wrap Caprese
- ✓ Salad met kip, broccoli en granaatappelpitjes
- ✓ Tricolore pasta met gerookte zalm en Thousand Islands dressing
- ✓ Scampi korianderpesto, couscous & knapperige groentjes
- ✓ Vitello tonnato

STREETFOOD

3,50 €/gerecht

- ✓ Handgerolde frikandellen met kriekjes
- ✓ Kaaskroketjes
- ✓ Verse frietjes met mayo 
- ✓ Pizza punt
- ✓ Penne à l'arabiata (met of zonder  spekjes)
- ✓ Springroll loempia's met chilisaus 
- ✓ Albondigas met pittige Spaanse dip
- ✓ Kippepincho met gewokte groentjes
- ✓ Quiche lorraine
- ✓ Chili haute-dog met zure room en lente-ui
- ✓ Kibbeling met verse tartaar
- ✓ Paella Valencia

STREETFOOD

4,50 €/gerecht

- ✓ Rundsburger met z'n garnituren
- ✓ Verse frietjes met huisbereid stoofvlees
- ✓ Penne met ham, champignons, spek en Parmezaan
- ✓ Mexican taco met varkensreepjes, chorizo en mergueze
- ✓ Zoete aardappelfrietjes met geraspte Pandano 
- ✓ Broodje Pulled Pork
- ✓ Gebakken zalm met Tierentynmosterd & gratin aardappeltjes
- ✓ Varkenswangetje met Rodenbach & Tex Mex krieltjes

Prijzentabel

Met cateringservice

Met staantafels

Vanaf 50 personen	Basisprijs 10,00 € + gerechten	Basisprijs 12,50 € + gerechten
Vanaf 100 personen	Basisprijs 7,50 € + gerechten	Basisprijs 9,50 € + gerechten
Vanaf 150 personen	Basisprijs 6,00 € + gerechten	Basisprijs 7,50 € + gerechten
Standaard dessertenbuffet		4,00 €
Taartenbuffet		4,50 €
Dessertenbuffet van het huis		5,00 €
Ronde tafels / rechthoekige tafels / stoelen / staantafels LARGE / barkrukken...		vraag info

De traditioneel geportioneerde huisbereide klassiekers chocolademoes, ambachtelijke hoeverijstepap met bruine suiker en tiramisu vormen het standaard dessertenbuffet. Er wordt 1,5 portie dessert per persoon voorzien.

Het taartenbuffet omvat een mengeling van klassieke taarten op basis van 1,5 portie taart per persoon.

Het dessertenbuffet van het huis bevat een waaier aan mini dessertjes, zowel mousses als bavaroises en gebakjes. In dit snoepertjesbuffet wordt je verwend met 4 dessertjes per persoon. Het aanbod aan dessertjes breidt uit samen met het aantal gasten aan je feesttafel.

Pasko
FEESTSERVICE

014 37 82 50 | KATTENBERG 8 - DESSEL
INFO@PASKO.BE | WWW.PASKO.BE

