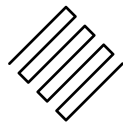


# CUISINE

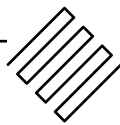
DRONEPORT



**- FOODBOOK -**

**Cuisine DronePort**

*Lichtenberglaan 1090, 3800 Sint-Truiden  
cuisine@droneport.eu // +32 11 46 00 60*



## **WELKOM**

*Wilt u uw vergadering, groepsbezoek of evenement op DronePort graag combineren met de culinaire sensatie van Cuisine DronePort, dan vindt u in deze foodbook alle cateringopties die Cuisine DronePort aanbiedt voor groepen vanaf 15 personen. Buiten ons à la carte aanbod in de brasserie, bieden wij een scala aan culinaire mogelijkheden die perfect aansluiten op uw wensen.*

*Cuisine DronePort, gelegen in het bruisende hart van de DronePort campus, staat onder de leiding van chef Giel Kreemers. Bekend om zijn passie voor eerlijke, hoogwaardige ingrediënten en verrassende gerechten, garanderen wij dat u in deze foodbook de meest unieke smaakervaring zult vinden voor uw groepsevenement.*

*Ervaar de bijzondere combinatie van luchtvaartinnovatie en culinaire verfijning. Of het nu gaat om een zakelijk event of een privébijeenkomst, wij streven ernaar om u en uw gasten een onvergetelijke ervaring te bieden, met een vooruitblik op de toekomst van technologie en gastronomie.*

*Prijzen inclusief BTW en onder voorbehoud*



# ONTBIJTFORMULE

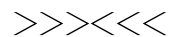


assortiment koffiekoeken  
diverse soorten charcutterie  
verse granola  
spek met eieren  
kraakverse broodsoorten  
yoghurt met vers fruit  
smeersels uit eigen keuken

prosecco  
koffie / Thee  
vers fruitsap  
water

*27,50 p.p.*

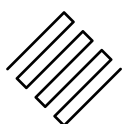
# ONTVANGST MET KOFFIE



assortiment ontbijtkoeken  
vers fruit  
mini patisserie

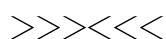
koffie  
vers fruitsap  
water

*12,00 p.p.*





# KOFFIEBREAK

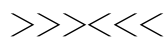


assortiment mini patisserie  
vers fruit

koffie  
vers fruitsap  
water

*8,50 p.p.*


# BROODJESLUNCH

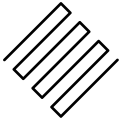


**Enkel beschikbaar in combinatie met  
verhuur van een vergaderzaal**

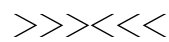
Assortiment van 5 belegde kleine broodjes  
Volgens marktaanbod

*15,00 p.p.*





# RECEPTIEFORMULE

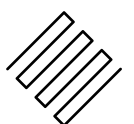
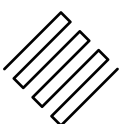


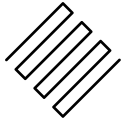
**Keuze uit 5 verschillende hapjes,  
steeds te combineren met een drankenforfait naar keuze**

carpaccio van waguy // truffel // olijf  
burrata // ruwe pesto // tomaat  
gravad Lax // limoen // nori  
vitello tonato  
tartaar van zalm // dragon  
gazpacho // komkommer // selder  
tartaar van rivierkreeft // peterselie  
seizoenssoepje  
gepofte paprika // platte kaas  
kroket van varkenswang // truffel  
mini steak tartaar // zuurdesem  
yakitori kip // pinda  
scampi // panco // texmex

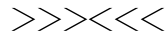
*22,50 p.p.*

*vanaf 15 personen*





# WALKING DINNER



**Keuze uit 5 afgewerkte bordgerechten,  
steeds te combineren met een drankenforfait naar keuze**

carpaccio wagyu // structuren van parmezaan // crumble olijf // rucola

vitello // mi-cuit tonijn // kapper

tataki van tonijn // wakame // nori

brochette scampi // italiaanse salade // basilicum

garnaalkroketje // tartaar van rivierkreeft // tomaat

kaaskroketje // remoulade // tomaat

stracciatella burrata // crumble olijf // basilicum

tartaar van zeebaars // tomaat // waterkers

tartaar van zalm // dragon // nori // wasabi

krokante zeebaars // compote van tomaat // beurre blanc

gebrande kabeljauw // geprakte aardappel // rivierkreeft // tuinkers

gamba // italiaanse salade // nduja

brochette scampi // radicchio // gremolata

tartaar rund // dikke friet // sucrine // truffel

polpette // tomaat // parmezaan // knolselder

arrosticini // focaccia // tzaziki // griekse salade

tagliata // creme zoete aardappel // chimichurri // rucola

teriyaki kip // pinda // gember // flatbread

haspengauw filet pur // kruidenjus // pommes fondant // jonge wortel

chocolade // vanille // rood fruit

vanille ijs // chocolade // geslagen room

panna cotta // passievrucht // caramel

crème brûlée // caramel

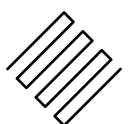
carpaccio ananas // salty caramel // pistache

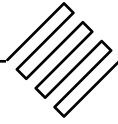
rood fruit // crème patissier // meringue

*42,50 p.p.*

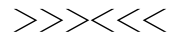
*vanaf 25 personen*

*+8,00 p.p. per extra gerecht*





# ITALIAANS BUFFET



## Keuze uit 4 verschillende pasta's

tortellini // zalm // kruidenkaas  
farfalle al ragout  
lasagne bolonese  
pasta zeevruchten // spinazie // tomaat  
orechiette scampi // tomaat // courgette // room  
griekse pasta // schelpen // saffraan // erwten  
ravioli // pompoen // feta  
cannelloni // ricotta // spinazie  
penne kip // wokgroenten // curry  
macaroni kaas ham

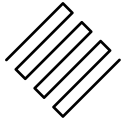
Steeds gecombineerd met fijne vleeswaren, brucettabar en gemarineerde groenten  
Kan als aperitief of gezamenlijk geserveerd worden

*40,00 p.p.  
vanaf 25 personen*

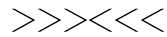
## OPTIONEEL DESSERTBUFFET

cannoli  
tiramisu  
pannacotta

*+8,00 p.p.*



# OFYR OPEN FIRE BUFFET



## GEBAKKEN OP DE OFYR RING

ierse entrecote  
traag gegaard buikspek  
merguez // witte worst // kruidenworst  
scampi's tex-mex  
zeebaars op vel  
assortiment aan warme seizoensgroenten

## SALADE BAR

tomaten variëteiten // mozzarella // basilicum  
frisse aardappelsalade // jonagold  
kruidige pastasalade // ruwe pesto  
pasta // tonijn // yoghurt // zilver ui // mais  
komkommer // tzatziki  
ruwe koolsalade // noot // rozijn  
venkelsalade // tomaat // olijf  
tartaar // cocktail // BBQ-saus // huisbereide kruidenboter  
assortiment vers gebakken brood

## WARME SAUZEN

*keuze tussen 2 sauzen*  
champignon – peper – provençaal – kruidenjus

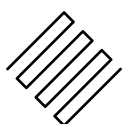
*55,00 p.p.  
vanaf 25 personen*

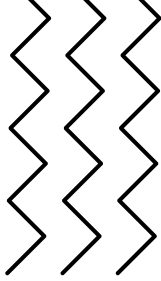
## OPTIONEEL DESSERTBUFFET

ananas van de bbq met salty caramel ijs  
gebrande banaan met vanille  
rood fruit van de ofyr met sorbet

*+8,00 p.p.*

*Mogelijkheid tot premium bbq-formule op maat met bijvoorbeeld  
kreeft, oesters of tomahawk. Vraag een aanbod op maat.*





# 3-GANGEN MENU

optie 1



## VOORGERECHT

carpaccio wagyu // structuren tomaat // ruwe pesto // olijf // parmezaan

of

graved lax zalm // venkel // mirikswortel // rode ui // nori

## HOOFDGERECHT

parelhoen // duxelle boschampignons // romige kippenjus // groentengratin

of

rouget // bimi // sojabonen // puree groene kruiden // safraansaus

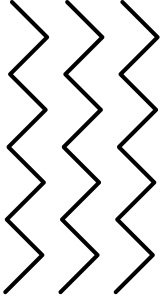
## DESSERT

brownie – structuren van caramel

*55,00 p.p.  
vanaf 15 personen*



*vanaf 15 personen*



# 3-GANGEN MENU

optie 2



## VOORGERECHT

vitello tonato // frisse rucola // tomaat // kapper

of

tartaar zalm // jus van waterkers // avocado // rode ui // limoen

## HOOFDGERECHT

filet iberico // risotto boschampignon // jus balsamico // parmezaan

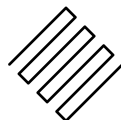
of

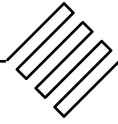
gebrande koolvis // citroenpuree // groene groenten // beurre blanc

## DESSERT

eton mess

*55,00 p.p.  
vanaf 15 personen*





# 5-GANGEN MENU

optie 1



## VOORGERECHT

tartaar coeur de boeuf // noordzeegarnalen // heldere tomaat // waterkers // yuzu

of

tataki tonijn // oosterse salade // ponzu // limoen // edamame

## SOEP

consomme van boschampionn // duxelle truffel // dragon // tartaar dry aged beef

## TUSSENGERECHT

krokante zeebaars // geconfijte tomaat // beurre blanc // elderflower

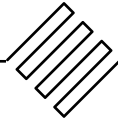
## HOOFDGERECHT

traag gegaarde haspengouwfilet // jonge groentje // pommes fondant // jus van  
gefermenteerde look

## DESSERT

handgeslagen sabayon van kriekbier // rood fruit // witte balsamico // vanille

*75,00 p.p.  
vanaf 15 personen*



# 5-GANGEN MENU

optie 2

>>><<<

## VOORGERECHT

ceviche zeebaars // zure appel // leche de tigre // mango // citrus

of

tartaar van rund // gebrande sla // truffel // zuurdesem

## SOEP

miso soep // shiitake // spinazie // noedel

## TUSSENGERECHT

mergpijp // flinterdun gedroogd rund // gefermenteerde look // crumble van groene kruiden

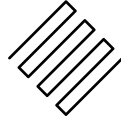
## HOOFDGERECHT

kort gegrilde zwaardvis // frisse risotto // consomme tomaat // gremolata

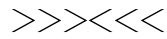
## DESSERT

deconstructie van lemon pie

*75,00 p.p.  
vanaf 15 personen*



# DRANKENFORFAITS



## OPTIE 1

doorlopend prosecco en fruitsap  
witte, rode en rosé huiswijn // pils // frisdrank  
koffie // thee // water

*30,00 p.p. voor 2 uur*  
*+12,50 p.p. per extra uur*

## OPTIE 2

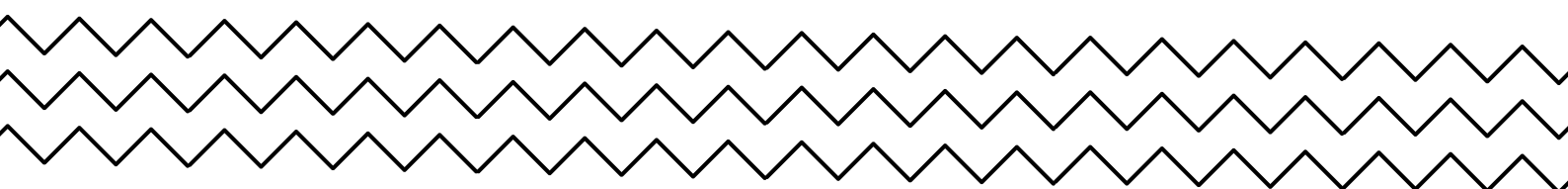
prosecco en fruitsap bij aankomst  
witte, rode en rosé huiswijn // pils // frisdrank  
koffie // thee // water

*25,00 p.p. voor 2 uur*  
*+10,00 p.p. per extra uur*

## OPTIE 3

frisdrank // koffie // thee // water

*18,50 p.p. voor 2 uur*  
*+8,00 p.p. per extra uur*





# ALGEMENE VOORWAARDEN



Alle prijzen zijn **incl. btw** en onder voorbehoud

Menu's kunnen aangepast worden in functie van bijvoorbeeld  
**vegetarische voorkeuren of allergieën.**

Keuze, aantallen en allergieën dienen ten laatste **7 dagen op voorhand**  
per mail doorgegeven te worden. Dit is het finale aantal en dus ook het  
aantal dat aangerekend zal worden.

Alle buffetten (incl. walking dinner) in deze foodbook worden  
aangeboden aan groepen **vanaf 25 personen**. De menu's en  
receptieformule kunnen vanaf 15 personen.

Dranken die buiten een forfait worden geconsumeerd, dienen ter plaatse  
**aan de kassa** afgerekend te worden en kunnen niet op factuur worden  
gezet.

Dit aanbod is niet exhaustief.  
Contacteer ons voor een **aanbod op maat**.

## **Cuisine DronePort**

*Lichtenberglaan 1090, 3800 Sint-Truiden  
cuisine@droneport.eu // +32 11 46 00 60*

