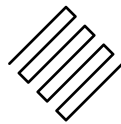


CUISINE

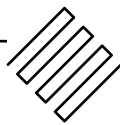
DRONEPORT



- FOODBOOK -

Cuisine DronePort

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



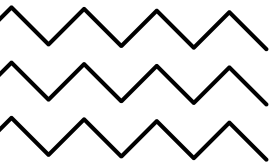
WELKOM

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

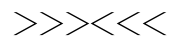


assortiment koffiekoeken
diverse soorten charcutterie
verse granola
spek met eieren
kraakverse broodsoorten
yoghurt met vers fruit
smeersels uit eigen keuken

prosecco
koffie / Thee
vers fruitsap
water

27,50 p.p.

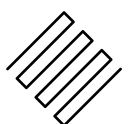
ONTVANGST MET KOFFIE



assortiment ontbijtkoeken
vers fruit
mini patisserie

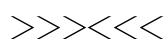
koffie
vers fruitsap
water

12,00 p.p.





KOFFIEBREAK

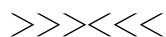


assortiment mini patisserie
vers fruit

koffie
vers fruitsap
water

8,50 p.p.


BROODJESLUNCH

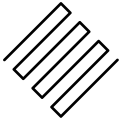


**Enkel beschikbaar in combinatie met
verhuur van een vergaderzaal**

Assortiment van 5 belegde kleine broodjes
Volgens marktaanbod

15,00 p.p.





RECEPTIEFORMULE

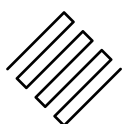
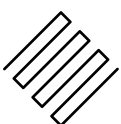
vanaf 15 personen

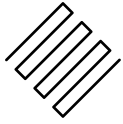


**Keuze uit 5 verschillende hapjes,
steeds te combineren met een drankenforfait naar keuze**

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.





WALKING DINNER

vanaf 15 personen

>>><<<

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

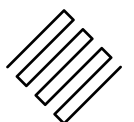
carpaccio wagyu // structuren van parmezaan // crumble olijf // rucola
vitello // mi-cuit tonijn // kapper
tataki van tonijn // wakame // nori
brochette scampi // italiaanse salade // basilicum
garnaalkroketje // tartaar van rivierkreeft // tomaat
kaaskroketje // remoulade // tomaat
stracciatella burrata // crumble olijf // basilicum

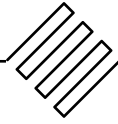
tartaar van zeebaars // tomaat // waterkers
tartaar van zalm // dragon // nori // wasabi
krokante zeebaars // compote van tomaat // beurre blanc
gebrande kabeljauw // geprakte aardappel // rivierkreeft // tuinkers
gamba // italiaanse salade // nduja
brochette scampi // radicchio // gremolata
tartaar 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

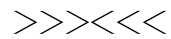
42,50 p.p.

+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

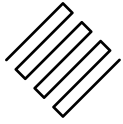
Steeds gecombineerd met fijne vleeswaren, brucettabar en gemarineerde groenten
Kan als aperitief of gezamenlijk geserveerd worden

40,00 p.p.

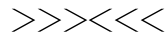
OPTIONEEL DESSERTBUFFET

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

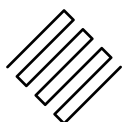
55,00 p.p.

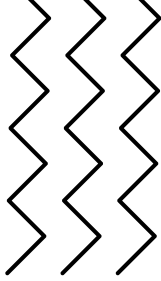
OPTIONEEL DESSERTBUFFET

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

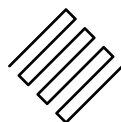
of

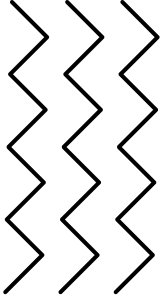
rouget // bimi // sojabonen // puree groene kruiden // safraansaus

DESSERT

brownie – structuren van caramel

55,00 p.p.





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

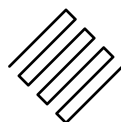
of

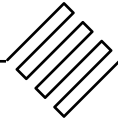
gebrande koolvis // citroenpuree // groene groenten // beurre blanc

DESSERT

eton mess

55,00 p.p.





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 boschampion // duxelle truffel // dragon // tartaar dry aged beef

TUSSENGERECHT

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

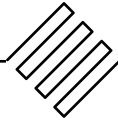
HOOFDGERECHT

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

DESSERT

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

75,00 p.p.



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

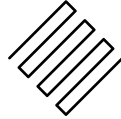
HOOFDGERECHT

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

DESSERT

deconstructie van lemon pie

75,00 p.p.



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

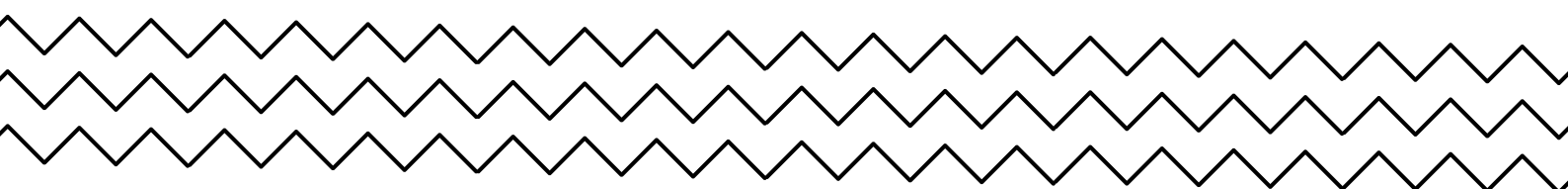
prosecco en fruitsap bij aankomst
witte, rode en rosé huiswijn // pils // frisdrank
koffie // thee // water

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 en menu's in deze foodbook worden aangeboden aan
groepen **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

