

Offerte

Contactpersoon:
Concept: trouweesten – privéfeesten - bedrijfsfeesten
Datum: 2026 - 2027
Uur: timing in de offerte is indicatief
Genodigden: vanaf 50 personen
Adres: Maison Mairie
Voorschot: € 1000
Global Cuisine
Kolmenstraat 120, 3512 Stevoort
IBAN BE 16 7350 1109 5774
Melding naam, datum en locatie



Receptie (2 uur)

Tafelhapje

- Huisgemaarineerde olijfjes, verse dip van het seizoen, krokantjes & charcuteriebordje

Hapjes

- Tartaar van rund met gerookte truffel crème, pepertoast, kappertjes & mosterdzaad
- Cakeje van olijf met tomatenmousse & crème van Parmezaan
- Ravioli van kreeft met kreeftenjus, gepofte tomaat en rucola
- Gebrande makreel met jus van appel en gemarineerde kooltjes
- Vitello tonato “kalfs flinterdun” met, tonijnmayo, crispy kappertjes en mosterdress
- Soepje van het seizoen

Prijs per persoon € 34.00

Formule 2

Tafelhapje

- Huisgemaarineerde olijfjes, verse dip van het seizoen, krokantjes & charcuteriebordje

Hapjes

- Tataki tonijn ‘Yoshi’ met nori krokantje, limoen-gember sausje & radijs
- Tartelette “carbonara” met krokant van pancetta
- Garnaalkroketje met gefruite peterselie, huisgemaakte tartaar & citroen
- Carpaccio van ossenhaas (rund) met truffelmayo en crumble van olijven
- Gioza van wagyu met crunch van sesam en wasabimayo
- Soepje van het seizoen

Prijs per persoon € 33.00

Formule 3

Charcuterie & tapas bar

Charcuterie a la minute gesneden met onze retro “flyweel” snijmachine

- Italiaanse gedroogde ham
- Mortadella
- Chorizo
- Salami met truffel
- Boerenbrood en focaccia – opgelegde ui & augurk

Zuiderse Tapas bar gepresenteerd op houten wijntonnen of meubeltjes

- Assortiment kaasjes
- Huisgemaakte tapenade
- Gemarineerde olijfjes en zuiders gegrilde groentjes
- Arrosticini (lams) van de houtskool grill met pikante olie en Foccacia
- Aardappeltortilla met Aioli

Prijs per persoon € 32.50

Formule 4 – Welkomstaperitief (1 uur)

Hapjes

- Assortiment van drie seizoenshapjes van de chef

Prijs per persoon € 18.50

Uitbreidingen receptie en/of welkomstaperitief

- Tafelhapje: huisgemarineerde olijfjes, verse dip van het seizoen, krokantjes & charcuteriebordje € 28.00 / stuk
- Oester (per 25st) € 3.00 / stuk

Voorstel 1: Barbecueformules (3 uur)

Barbecue formule - Klassiek

Barbecue buffet

Vlees & vis van de grill

Ribeye Butchers choice
Langzaam gegaard & gelakt buikspek
Mix Barbecue worstjes
Spiesje van hoevekip met Provençaalse kruiden
Vispapillot "Catch of the day", groentjes & tomatenboter
Brochette met gemarineerde scampi in olijfolie en Italiaanse kruiden

+

Salade bar

Boerenaardappelsalade met verse kruiden
Salade van tomatenvariëteiten met rode ui en pijnboomcit
Komkommersalade met sjalot en dille dressing
Pastasalade met vis van 't moment
Vegetarische pastasalade
Seizoensalade
Lookbroodjes van de grill met kruidenboter

Huisgemaakte koude sauzen
(cocktail, tartaar & Spicy-Tomato mayo)

Assortiment mini broodjes en botertjes

Uitbreiding

Warme seizoensgroenten
Gepofte krieltjes met kruidenboter
2 warme sauzen

(keuze maken: champignonroom, peperroom, bearnaise of provençaals)

Prijs

Prijs per persoon € 60.50
Prijs per persoon met uitbreiding € 65.50

Barbecue formule – Amerikaans

Barbecue buffet

Vlees & Vis van de grill

USA Beef
Gelakte kippenkoteletjes
Bourbon glazed porc
Huis gepekelde en gemarineerde Tex-mex ribs
Zalm op cederhout
Cajun schrimp skwer

+

Salade bar

Amerikaanse koolsalade
USA salade van aardappel met augurk en spring onions
Tex-mex pastasalade met paprika en bacon
Salade van mais en jalapenodressing
Smokey carrots met ahornsiroop en tijm
Classic caesar salade
Pasta mac 'n cheese met cheddar

Huisgemaakte koude sauzen
(cocktail, tartaar & Spicy-Tomato mayo)

Assortiment mini broodjes en botertjes

Uitbreiding

Warme seizoensgroenten
Gepofte krieltjes met kruidenboter
2 warme sauzen

(keuze maken: champignonroom, peperroom, bearnaise of provençaals)

Prijs

Prijs per persoon € 68.00
Prijs per persoon met uitbreiding € 73.50

Barbecue formule - Italiaans

Barbecue buffet Vlees & Vis van de grill

Bisteca Fioerentina
Assortiment Italiaanse worsten
Gevulde kippenfilet met parmezaan, pancetta en salie
Gegrilde gamba's – huisgemarineerd
Branzino (geroosterde zeebaars)
Lamskroontjes met rozemarijn en look

+

Salade bar

Salade van kleurtomaat en burrata
Salade van courgette, citrus en kruidenvinaigrette
Pasta pesto met kerstomaat en parmezaan
Pasta pomodoro, olijven en geroosterde groenten
Salade van spitskool met nduja, ricotta en honingdressing
Salade van verschillende meloensoorten en basilicum
Rucola salade, San Marzano tomaat en rode ui

Huisgemaakte koude sauzen
(cocktail, tartaar & Spicy-Tomato mayo)

Assortiment mini broodjes en botertjes

Uitbreiding

Gegrilde mediterrane seizoensgroenten
Gepofte krieltjes met kruidenboter
2 warme sauzen
(keuze maken: champignonroom, peperroom, bearnaise of provençaals)

Prijs

Prijs per persoon € 74.00
Prijs per persoon met uitbreiding € 79.00

Barbecue formule - Luxe

Barbecue buffet ***Vlees & Vis van de grill***

Côte a l'os 'Butcher's Choice' – gegrild – fleur de sel – Himalaya Zoutsteen
Duroç Ribstuk 'Rubbed & Grilled'
Mergpijpje 'moldon salt flakes'
Brochette met lams – rode ui – paprika – Ras el Hanout
Langzaam gegaard & gelakt buikspek
Zalm op z'n geheel op cederhouten plankjes (oregano / citrus)
Reuzen Gamba 'piri piri'

+

Salade bar

Spitskoolsalade met pompoen, rozijn en walnoot (herfst/winter) OF
Watermeloensalade met feta, munt & couscous (lente/zomer)
Tomatenvariatie met mozzarella en pecannoten
Gegrilde luxe Ceasarsalade met Poulet Noir
Huisgemaakte picklessalade (groentjes zoet/zuur)
Pastasalade van de chef
Champignon gevuld met kruidenkaas en crumble van buikspek

Huisgemaakte koude sauzen
(cocktail, tartaar & Spicy-Tomato mayo)

Assortiment mini broodjes en botersticks

Uitbreiding

Warme seizoensgroenten
Gepofte krieltjes met kruidenboter
2 warme sauzen
(keuze maken: champignonroom, peperroom, bearnaise of provençaals)

Prijs

Prijs per persoon € 81.50
Prijs per persoon met uitbreiding € 86.50

Barbecue formule – Winter

Barbecue buffet

Vlees & Vis van de grill

Côte a los Butcher's Choice - gegrild – fleur de sel
Duroc ribstuk op z'n geheel, rozemarijn en tijm
Smoked Jagerberry ribs
Zalm op z'n geheel gerookt & gepresenteerd
Gegrilde gamba's
Warme seizoensgroenten
Tartiflette (aardappel, spek, rode ui, room, reblochon)
Gekonfijte aardappel

2 Warme sauzen (Keuze maken)

Béarnaise, peperroom, champignonroom, Provençaalse of Rochefort

Salade bar

Linzen salade, rode biet, sinaasappel, venkel, mieriksworteldressing
Spitskool salade, walnoot, pompoen en sultan rozijn
Gegrilde wintersalade met biet – balsamico
Huisgemaakte pastasalade van de chef met vis van 't moment
Pastasalade geitenkaas, spek, veldsla, noten

Huisgemaakte koude sauzen (tartaar, cocktail)

Assortiment mini broodjes en botertjes

Prijs

Prijs per persoon € 76.00

Voorstel 2: Menu aan tafel (3 uur)
(1 keuze maken voor heel de groep)

Voorgerechten

Tataki tonijn 'Yoshi' met sesam, knolgroentjes, misodressing & radijs
Zalm 'Graved Lax' met een marinade van rode biet, crème van erwt en mierikswortel
Tartaar van zeebaars , koolrabi, yuzu, komkommer & kroepoek
Vitello Tonato met gemarineerde en verse tonijn, tomatenbesjes & gefrituurde kappertjes
Carpaccio van ossenhaas met truffelmayo, crumble van olijf en truffelpecorino
Tartaar van rund met bearnaisedressing, gepekeld mosterdzaad tuinkers en crispy potato sticks
Tartaar van wilde zalm met gerookte paling, structuren van appel en komkommer
Bereidingen van tomaat met burratina, gegrilde perzik, basilicum olie & krokantje
Carpaccio van eend met bramen, witloof en graanmosterdvinaigrette (seizoen)
Belgische asperges à la Flamande met Breydelham (seizoen)
Carpaccio van huisgerookt hert met witloofsalade, truffel & hazelnoot (seizoen)

Soepen

Bisque d'Homard met zijn garnituur – crème d'isigny & tuinkruiden
Pastinaaksoep met krokante ham & gremolata
Pompoensoep met ravioli van ricotta en spinazie & geroosterde pompoenpitten
Kerstomatensoep met basilicum
Velouté van paddenstoelen, groene kruiden & ravioli van truffel
Wortelsoep met kokos en rode curry
Aspergesoep met grijze Noordzeegarnalen (seizoen)

Tussengerechten

Open ravioli duxelles, truffel, salieboter & pesto

Gebakken schelvishaasje met risotto van groene asperges

Op vel gebakken zeebaarsfilet met zalf van zoete aardappel, gegrilde venkel & sausje vadouvan

Risotto van schaaldieren, zeebaarsfilet op vel gebakken met vongolé en chorizo

Kabeljauwhaasje met gestoofde spinazie, beurre blanc & geconfijte tomaatjes

Pladijs met mousseline van Limburgs witbier, spinazie met geprakte patatjes & zure room

Coquille & gelakt buikspek, bouillon van Parmezaan & gebrande bloemkool ***

Traaggegaard buikspek met een crème van gepofte maïs, curry-jaipur & mini-groentjes

Hoofdgerechten

Kalfshaas met marktgroentjes, geconfijte aardappel, gegrilde asperge in Iberico ham, geconfijte
aardappel & rodewijnsaus

Ribeye van de 'Green Egg' met gegrilde mini groentjes, kalfsjus en Pommes Pont Neuf

Tagliata di Manzo, zesrib 'Butcher's Choice', pasta tartufo met parmezaan

Gegrilde Filet pure 'Green Egg' met verse béarnaise en dikke friet met gebakken seizoensgroentjes***

Duroc de Batallé, aardappelkroket van Parmezaan, canneloni van courgette en kalfsjus

Poulet noir met fine de Champagne, zalf van pastinaak, seizoengroenten en pommes Anna

Boerderijeend 'Green Egg' met pastinaak, sausje van mandarijn en gratin taartje

Lamskroon met zalf van gele wortel, Romanesco, Pommes Fondant & jus rozemarijn ***

Dessert aan tafel

Dame Blanche 2.0 met vanille ijs, callebaut chocoladesaus en vers geklopte slagroom

Biscuit met witte chocolade, framboos en salted caramel

Citroen-mascarpone-chocolade, texturen van citroen, mascarpone, witte chocolade & koude meringue

Home made cheesecake met citrus, blauwe bessen & yoghurt ijs

Crème brûlée met rood fruit

Sabayon met crème patissiere, rood fruit en vanille ijs

Pavlova met exotisch fruit

Blondie Global Style met ganache van witte chocolade en gel van bramen

Millefeuille van aardbei en kletskopjes, geslagen room, coulis van rood fruit & aardbeispiraal (seizoen)

Prijs

2-gangen € 70.00

3-gangen € 82.00

4-gangen € 96.80

Supplement *** € 5.50 pp

Voorstel 3: Walking dinner formule (3 uur)

Stijlvolle bordgerechtes geserveerd aan de (hoge) tafeltjes

Bordgerechtes

(keuze maken voor de volledige groep)

Koud

Tataki tonijn 'Yoshi' met sesam, knolgroentjes, misodressing & radijs

Zalm 'Graved Lax' met een marinade van rode biet, crème van erwt en mierikswortel

Tartaar van zeebaars , koolrabi, yuzu, komkommer & kroepoek

Vitello Tonato met gemarineerde en verse tonijn, tomatenbesjes & gefrituurde kappertjes

Carpaccio van ossenhaas met truffelmayo, crumble van olijf en truffelpecorino

Tartaar van rund met bearnaisedressing, gepekeld mosterdzaad tuinkers en crispy potato sticks

Tartaar van wilde zalm met gerookte paling, structuren van appel en komkommer

Bereidingen van tomaat met burratina, gegrilde perzik, basilicum olie & krokantje

Carpaccio van eend met bramen, witloof en graanmosterdvinaigrette (seizoen)

Belgische asperges à la Flamande met Breydelham (seizoen)

Carpaccio van huisgerookt hert met witloofsalade, truffel & hazelnoot (seizoen)

Warm

Ribeye Butcher's Choice met béarnaise saus, seizoensgebonden garnituur en dikke friet
Huisgerookt kalfshaasje 'Green Egg', aardappelmousseline met truffel, kalfsjus en seizoensgroenten
Tagliata di Manzo zesrib Butcher's Choice, pasta tartufo & parmezaan
Duroc solomio, seizoensgroentjes, geconfijte aardappel & rodewijnsaus
Traaggegaard buikspek met een crème van gepofte maïs, curry-Jaipur & mini-groentjes
Boerderijeend 'Green Egg' met pastinaak, sausje van mandarijn en gratin taartje
Ravioli secreto nr.7, porchetta, basilicum olie & gebrande tomaat
Poulet noir met vergeten groenten, thijmsausje en knolselderpuue
Gekorste kabeljauw met aardappelmousseline, prei, spinazie en wittewijnsaus
Op vel gebakken zeebaarsfilet met butternut pompoen & gekonfijte aardappel
Garnaalkrokiet met kwartelei, sucrine, gefruite peterselie en cocktailsaus
Risotto 'Sea Food' met zeebaars, vongole & chorizo olie
Risotto met kabeljauw, groene asperge & beurre blanc
Risotto funghi, parmezaan, rucola & hazelnoot
Ravioli van kreeft met gegrilde mini-courgette, tomatencompote & jus van kreeft
Pladijs met nantuasaus, groentjes van 't moment & Pommes Duchesses
Zeebaars 'Ibiza Style', punt paprika, asperge, venkel, gegrilde aardappel en olijven vinaigrette
Open ravioli duxelles en truffel, salieboter & pesto
Gegrilde Filet pur 'Green Egg' met verse bearnaisesaus, handgesneden frietjes en groentjes naar
marktaanbod ***
Lamskroon met aardappelrösti, auberginecrème, ratatouille, jonge wortel & thijmsaus ***

Dessert

Dame Blanche 2.0 met vanille ijs, Callebaut chocoladesaus en vers geklopte slagroom
Biscuit met witte chocolade, framboos en salted caramel
Citroen-mascarpone-chocolade, texturen van citroen, mascarpone, witte chocolade & koude meringue
Home made cheesecake met citrus, blauwe bessen & yoghurt ijs
Crème brûlée met rood fruit
Sabayon met crème patissière, rood fruit en vanille ijs
Pavlova met exotisch fruit
Blondie 'Global Style' met ganache van witte chocolade en gel van bramen
Millefeuille van aardbei en klets kopjes, geslagen room, coulis van rood fruit & aardbeispiraal (seizoen)

Prijs

3-bordgerechtjes € 58.00
4-bordgerechtjes € 77.00
5-bordgerechtjes € 95.00
6-bordgerechtjes € 114.50
***supplement € 5.50

Voorstel 4: Voorgerecht aan tafel - Showcooking (3 uur) enkel mogelijk vanaf 100 personen

Vorgerecht aan tafel (18u15) ***(keuze maken voor de volledige groep)***

(voorbeelden)

Tataki tonijn 'Yoshi' met sesam, knolgroentjes, misodressing & radijs
Zalm 'Graved Lax' met een marinade van rode biet, crème van erwt en mierikswortel
Tartaar van zeebaars, koolrabi, yuzu, komkommer & kroepoek
Vitello Tonato met gemarineerde en verse tonijn, tomatenbesjes & gefrituurde kappertjes
Carpaccio van ossenhaas met truffelmayo, crumble van olijf en truffelpecorino
Tartaar van rund met bearnaisedressing, gepekeld mosterdzaad tuinkers en crispy potato sticks
Tartaar van wilde zalm met gerookte paling, structuren van appel en komkommer
Bereidingen van tomaat met burratina, gegrilde perzik, basilicum olie & krokantje
Carpaccio van eend met bramen, witloof en graanmosterdvinaigrette (seizoen)
Belgische asperges à la Flamande met Breydelham (seizoen)
Carpaccio van huisgerookt hert met witloofsalade, truffel & hazelnoot (seizoen)

Showcooking in buffet a la minute gemaakt door onze chefs

-Keuze maken uit 4 gerechten-

(gerechtjes gepresenteerd op bordjes met verschillende standjes onder warmhoudlamp)

(wij voorzien drie bordgerechtjes per persoon)

Ribeye Butcher's Choice met béarnaise saus, seizoensgebonden garnituur en dikke friet
Huisgerookt kalfshaasje 'Green Egg', aardappelmousseline met truffel, kalfsjus en seizoensgroenten
Tagliata di Manzo zesrib Butcher's Choice, pasta tartufo & parmezaan
Duroc solomio, seizoensgroentjes, geconfijte aardappel & rodewijnsaus
Traaggegaard buikspek met een crème van gepofte maïs, curry-Jaipur & mini-groentjes
Boerderijeend 'Green Egg' met pastinaak, sausje van mandarijn en gratin taartje
Ravioli secreto nr.7, porchetta, basilicum olie & gebrande tomaat
Poulet noir met vergeten groenten, thijmsausje en knolselderpuet

Gekorste kabeljauw met aardappelmousseline, prei, spinazie en wittewijnsaus
Op vel gebakken zeebaarsfilet met butternut pompoen & gekonfijte aardappel
Garnaalkroket met kwartelei, sucrine, gefruite peterselie en cocktailsaus
Risotto 'Sea Food' met zeebaars, vongole & chorizo olie
Risotto met kabeljauw, groene asperge & beurre blanc
Risotto funghi, parmezaan, rucola & hazelnoot
Ravioli van kreeft met gegrilde mini-courgette, tomatencompote & jus van kreeft
Pladijs met nantuasaus, groentjes van 't moment & Pommes Duchesses
Zeebaars 'Ibiza Style', punt paprika, asperge, venkel, gegrilde aardappel en olijven vinaigrette
Open ravioli duxelles en truffel, salieboter & pesto
Gegrilde Filet pur 'Green Egg' met verse bearnaisesaus, handgesneden frietjes en groentjes naar
marktaanbod ***
Lamskroon met aardappelrösti, auberginecrème, ratatouille, jonge wortel & thijmsaus ***

Alle gerechtjes worden gepresenteerd met seizoensgroentjes, bijpassend sausje een aardappelgarnituur

Prijs

Prijs per persoon € 85.00

Formule geldig vanaf 100 personen

(prijzen zijn inclusief voorgerecht + showcooking & aangepaste dranken)

Dessertenbuffet (1 uur)

Dessert (21u00)

Dessertenbuffet gepresenteerd in glaasjes

Dessertglaasjes 3pp

- Crème brûlée
- Black forest mousse met brownie
- Tiramisu met speculoos
- Strawberry cheesecake "pannacotta style"
- Chocolade mousse maison
- Dessert royale met rood fruit, vanilleschuim en merengue

Prijs per persoon € 13.50

Dessertenbuffet gepresenteerd in glaasjes & assortiment gebakjes

Dessertglaasjes 2 pp

- Crème brûlée
- Black forest mousse met brownie
- Tiramisu met speculoos
- Strawberry cheesecake "pannacotta style"
- Chocolade mousse maison
- Dessert royale met rood fruit, vanilleschuim en merengue

Assortiment gebakjes 4 pp

- Tartelette praliné en citroen
- Macarons
- Mini muffin
- Tarte Russe
- Mini boule de Berlin
- Bokkepoortjes
- Koekjes, wafeltjes
- Pralines

Prijs per persoon € 15.50

Dessertenbuffet gepresenteerd in glaasjes & Pannenkoeken met ijs

Dessertglaasjes

- Crème brûlée
- Black forest mousse met brownie
- Tiramisu met speculoos
- Strawberry cheesecake "pannacotta style"
- Chocolade mousse maison
- Dessert royale met rood fruit, vanilleschuim en merengue

Pannenkoeken

- Vers gebakken pannenkoeken
- Suikers en siropen

Gelato bar

- Assortiment schepijs: vanille, chocolade, aardbei, mokka & sorbet
- Vers fruit
- Chocolade saus en slagroom
- Toppings

Prijs per persoon € 16.00

Dessertenbuffet gepresenteerd in glaasjes en aardewerken kommen & Kaasplank

Dessertglaasjes

- Crème brûlée
- Black forest mousse met brownie
- Tiramisu met speculoos
- Strawberry cheesecake “pannacotta style”
- Chocolade mousse maison
- Dessert royale met rood fruit, vanilleschuim en merengue

Kaasplank (100 gr pp)

- Assortiment van 5 kazen
- Diverse broodsoorten (notenbrood, stokbrood en boerenbrood)
- Hoeveboter en confituur
- Noten, druifjes en gedroogde vruchten

Prijs per persoon € 18.00

Global Bakery

Assortiment luxe taarten van het seizoen (3 soorten) gepresenteerd op étagères

- Chocolade taart, Cheese cake,...

Assortiment gebakjes

- Tartelette praliné en citroen
- Macarons
- Mini muffin
- Tarte Russe
- Mini boule de Berlin
- Bokkepootjes
- Koekjes, wafeltjes
- Pralines

Pannenkoeken

- Vers gebakken pannenkoeken
- Suikers en siropen

Gelato bar

- Assortiment schepijs: vanille, chocolade, aardbei, mokka & sorbet
- Vers fruit
- Chocolade saus en slagroom
- Toppings

Dessertglaasjes

- Dessert royale – rood fruit, vanilleschuim & merengue
- Tiramisu 'Classic'
- Chocolade mousse 'maison'

Prijs per persoon € 21.50

Night snack's (1 uur) vanaf 50 personen Formules enkel verkrijgbaar als nightsnack

Global Burger

- Gegrilde verse hamburger
- Rond krokant broodje
- Kropsalade & tomaat,...
- Gedroogde ajuintjes
- Huisgemaakte pepersaus
- Cheddar kaas

Prijs per persoon € 11.00 (±180 gr)
Prijs per persoon € 7.00 (±120gr)

Tôet Frit

- Toetje met goudgele frietjes & Mayonaise

Prijs per persoon € 6.50

Pinsa – pizza – home made

- Pinsa met tomatensaus
- Parmaham – mozzarella – rucola
- Ham – champignons – mozzarella
- In stukken gesneden en geserveerd op houten planken

Prijs per persoon € 9.00

Assortiment mini Partyhapjes

- Boerencroque ham/kaas
- Frituurhapjes (bitterballen, chickennuggets,...) met dipsausjes

Prijs per persoon € 7.00

Extra's

- Crew catering (fotograaf, dj, ...) betalen een all-in prijs van € 30.50
- Voor vegetariërs, intoleranties,... voorzien we graag aangepaste gerechten

Prijzen zijn inclusief

- Keukenpersoneel voor het bereiden en presenteren van de hapjes, menu of buffet vanaf 50 personen
- Bedienend personeel tot en met het dessertmoment
- Alle borden, bestekken en klein materiaal
- Alle glazen voor het serveren van de dranken
- Buffetmaterialen (buffettafels, tafellinnen, bain marie, uitschepbestek,...)
- Vervoer en organisatie van de catering
- Aanvullen van de ter plaatse aanwezige keuken
- Meenemen van alle afwas en afval mbt de catering
- Alle glazen voor het serveren van de dranken
- BTW (12% food – 21% nonfood)

Prijzen zijn exclusief

- Bedienend personeel na dessert à € 46.50/uur/persoon – incl 21% BTW voor het serveren van de dranken
- Feestmaterialen, meubilair, tafellinnen
- Personeel voor de op- en afbouw van het feest (à € 46.50/uur/persoon – incl 21% BTW)
- Feestlocatie: Maison Mairie
- Extra's (dj, springkasteel, tenten,...)
- Prijzen zijn gebaseerd op minimum 50 personen per dagdeel en in zijn totaliteit

Bij groepen kleiner dan 50 personen rekenen we ons keukenpersoneel apart aan.

- Keukenpersoneel aan € 54.45 / uur / persoon (incl. BTW 21%) voor het bereiden en presenteren van de hapjes, buffetten, menu,...

Op deze offerte en op alle overeenkomsten die u met Global Cuisine aangaat zijn de algemene voorwaarden van Global Cuisine van toepassing. De algemene voorwaarden zijn als bijlage bij deze offerte gevoegd. Door akkoord te gaan met deze offerte verklaart u tevens akkoord te gaan met de algemene voorwaarden van Global Cuisine en deze algemene voorwaarden te hebben ontvangen.