

delicio



kookstudio | catering | restaurant

Kerstborrel 2024

Het is weer die tijd van het jaar... De pré kerstweken zijn traditie getrouw hét moment om het jaar met je collega's in stijl af te sluiten. Even de waardering laten blijken voor een jaar hard werken om vol energie als team weer 2025 goed te kunnen beginnen. Met Delicio heb je daarbij een **one-stop-catering partner**.

Wat kan Delicio voor je betekenen? Alles.

Goed eten en drinken, gastvrije mensen, alle huurmaterialen, tent, licht, geluid, verwarming, decoratie etc. etc.

Hoe gaan we dat regelen? Onderstaand alvast enkele suggesties om je een idee te geven van onze inspiratie en het daarbij behorende budget. Als dat je aanspreekt en je hebt daarbij zelf een goed beeld van je wensen én je budget, dan gaan we voor je aan de slag. Wat we niet doen is een vrijblijvende offerte maken zonder dat we weten wat je zoekt en binnen welk budget je dat zoekt. Dat zou zonde zijn van jullie en onze tijd in een toch al druk seizoen.

Catering suggesties.

X-mas foodtruck. Met onze Fiat Foodtruck en Piaggio bartruck serveren we een originele kerst bijeenkomst. Uiteraard met kerstdecoratie. Je kunt kiezen voor een borrel variant of een diner variant. Belangrijk is dat we droog staan. Dus een bedrijfshal of grote tent is een must. We maken een maatwerk assortiment van dranken en gerechten. Als voorbeeld:

Borrel variant: gluhwein, koffie cocktail, warme choco, seizoensbier, fris, sap, water en wijn. Geserveerd met winterse borrelhappen zoals bitterballen met stoofvlees, flammkuchen en erwtensoep.

Diner variant: gluhwein, koffie cocktail, warme choco, seizoensbier, fris, sap, water en wijn. Geserveerd met winterse gerechten zoals stamppotten, kerst hotdogs en poffertjes.

Prijs indicatie: de basiskosten voor twee trucks en een team van twee personen ter begeleiding bedragen ca. € 1.500,- Het borrel arrangement is mogelijk v.a. ca. € 20,- per persoon en de diner variant v.a. ca. € 40,- p.p. Geschikt tot ca. 150 personen.

Winterfest. We creëren een gezellig marktplein met kraampjes en kerstdecoratie. Bij elk kraampje kun je wat lekkers halen Ook hiervoor geldt dat we droog moeten staan, dus in een hal of tent. Het assortiment kun je vergelijken met de foodtruck, maar met een kerstplein kun je meer mensen in kortere tijd bedienen.

Prijs indicatie: de basiskosten voor een gezellig marktplein met bijvoorbeeld zes kramen, kerstdecoratie en een team van vier personen bedragen ca. € 2.250,- En aanvullend kies je weer voor een borrel of diner arrangement. Geschikt vanaf 75 personen.

Winterbarbecue. Wie zegt dat barbecueën alleen in de zomer kan? Als jij zorgt dat we droog staan, regelen wij een winter barbecue. Met lavagrill, kamado houtskool grill en grote slagerspan. Hierin gaan we stoere seizoensgerechten maken zoals kerst hotdogs, pulled pork en Alpen rösti. Daarbij gluhwein, koffie cocktail, warme choco, seizoensbier, fris, sap, water en wijn. De winterbarbecue is altijd een diner variant.

Prijsindicatie: de basiskosten voor een grill set-up, dranken punt en team van drie collega's bedragen ca. € 1.850,-- Voor de winterbarbecue diner variant betaal je ca. € 35,- per persoon. Geschikt v.a. 50 personen.

Streetfood concept. Dat vindt iedereen lekker. Vers gebakken pizza punten, loaded fries, hamburgers, hotdogs. Geserveerd van uit de foodtruck of vanuit een marktplein set-up. Daarbij gluhwein, koffie cocktail, warme choco, seizoensbier, fris, sap, water en wijn.

Prijsindicatie: de basiskosten voor één foodtruck met dranken punt en team van drie collega's bedragen ca. € 1.850,-- Voor de streetfood variant betaal je ca. € 35,- per persoon. Geschikt v.a. 50 personen, tot ca. 150 personen met foodtruck en daarboven met een marktplein.

NB: prijzen incl. btw. En als je de dranken liever zelf wil verzorgen, is dat geen probleem.

Wat kunnen we nog meer? (zie ook pagina 3)

Andere catering concepten zoals een traditionele kerstborrel met hapjes en drankjes. Of een stampotten buffet met alles er op en er aan. Informeer naar onze prijzen.

Alle denkbare huurmaterialen:

| | | |
|--|------|--------------------|
| Stretch tent met verlichting & verwarming, stelpost | € | 1.500,-- |
| Eenvoudige partytent met verlichting & verwarming v.a. | - | 295,-- |
| Biergarten inrichting, stelpost | - | 5,-- p.p. |
| Geluidsset v.a. | - | 175,-- |
| Tafels en stoelen, stelpost | - | 3,50 p.p. |
| Biertap compleet | v.a. | - 2,50 per biertje |
| Uitgebreide kerst decoratie | - | op verzoek |
| Entertainmet live / DJ / acts etc. | - | op verzoek |
| Generator, toiletwagen, terreinverlichting etc. | - | op verzoek |

Traditionele kerstborrel? Ook daarvoor bent u bij Delicio aan het goede adres.

U stelt dit samen uit één of meerdere onderdelen, zodat u een programma én budget op maat maakt.

Dranken

- | | | | |
|--------------------------|---|---|------|
| <input type="checkbox"/> | Ontvangst met kerstcocktail, met en zonder alcohol, incl. glaswerk. | € | 3,95 |
| <input type="checkbox"/> | Warme dranken arrangement: koffie, thee, cappuccino, chocolade, gluhwein. Basistarief € 75,-- Stelpost v.a. | - | 7,50 |
| <input type="checkbox"/> | Koude dranken arrangement: bier, fris, wijn, sap, water Basistarief € 75,-- Stelpost v.a. | - | 7,50 |

Hapjes

- | | | | |
|--------------------------|--|---|-------|
| <input type="checkbox"/> | Koud hapjes assortiment in kerststijl met o.a. carpaccio wraps, zalm wraps, boerenkaas, Gelderse worst, kerst amuse glaasjes, salami/kaas trompetjes, eitjes met truffelsaus, stokbroodjes met kruidenboter, mozzarella met pesto, smulschaaltje op z'n Spaans. V.a. | - | 12,50 |
| <input type="checkbox"/> | Warm hapjes assortiment met o.a. kipsaté, Italiaanse gehaktballetjes, kippie hapjes spicy, kippie hapjes zoet, mini rookworstje met mosterd, bolletje met pulled pork, dimsum, gebakken garnalen. V.a. | - | 12,50 |
| <input type="checkbox"/> | Koud & warm hapjes assortiment. V.a. | - | 17,50 |

Buffet

- | | | | |
|--------------------------|--|---|-------|
| <input type="checkbox"/> | Stamppot buffet met 3 soorten stamppot, rookworst, stoofvlees, spekjes, jus, mosterd, zilveruitjes, gele uitjes en stoofpeer. V.a. | - | 22,50 |
| <input type="checkbox"/> | Hollands-, Italiaans-, Frans-, Mexicaans-, Chinees- of Indisch buffet met totaal 10 gerechten. Samenstelling i.o. V.a. | - | 32,50 |
| <input type="checkbox"/> | Dessert buffet v.a. | - | 8,95 |

Huurmaterialen

- | | | | |
|--------------------------|---|---|--------|
| <input type="checkbox"/> | Glaswerk per krat, incl. afwas (ca. 25-30 glazen) | - | 15,-- |
| <input type="checkbox"/> | Statafel met tafelrok en windlicht | - | 20,-- |
| <input type="checkbox"/> | Buffettafel met tafelrok en hout/riet deco | - | 20,-- |
| <input type="checkbox"/> | Servies & bestek incl. afwas | - | 2,-- |
| <input type="checkbox"/> | RVS dranken koelkast | - | 75,-- |
| <input type="checkbox"/> | Transport, op/afbouw | - | p.o.a. |

Team

- | | | | |
|--------------------------|--|---|-------|
| <input type="checkbox"/> | Gastvrije bedieningsmedewerker(s) per dagdeel v.a. | - | 297,- |
|--------------------------|--|---|-------|

Alle prijzen incl. btw. en gebaseerd op minimaal 25 personen dan wel een minimum ordergrootte van € 350,- excl. transport, huurmaterialen en team.

Delicio – Postbus 242 – 8070 AE Nunspeet – 0341 260800 –
www.delicio.nl – info@delicio.nl

