



PLADUTSE 3
SEMINARS & EVENTS

CATERING

GRACIAS

INTRODUCTIE

Bij Pladutse 3 vormen onze vaste cateraars de essentie van onze service. Hun diepgaande kennis van onze locatie en toewijding resulteren in superieure service en kwaliteit die uw evenement onvergetelijk maken. Laat onze ervaren cateraars uw visie tot leven brengen met zorgvuldig samengestelde menu's en vakmanschap op elk moment.



INHOUD

Huiscatering Pladutse 3

- Ontbijten
- Broodjeslunch
- Warme lunch
- Tapasplank
- Desserten

Externe cateraar

- SJB Catering
- De Feestarchitect
- Blackfisk
- Patrons
- Traiteur Vincent
- Slagerij Vande Walle
- Eigen cateraar

VERFIJNDE SMAAKERVARINGEN VOOR ELKE GELEGENHEID

Hier is een overzicht van onze smaakvolle aanbiedingen:

1. Ontbijt - Energie voor een Succesvolle Dag

Begin uw evenement met een heerlijk ontbijt op Pladutse 3. Geniet van een assortiment van verse broodjes, croissants en gezonde opties om uw gasten een energieke start te geven.

2. Gevarieerde Broodjeslunch - Lekker en Compleet

Onze broodjeslunches zijn ideaal voor uw gasten om even bij te tanken. Mini-sandwiches, ovenkoekjes en mini-pistolets, rijkelijk belegd met vlees, vis en kaas, vormen een smakelijke maaltijd. Voeg optioneel ook verse soep toe om de lunchervaring compleet te maken.

3. Warme Lunch - Smaakvol Genieten

Laat uw gasten verwennen met onze warme lunchopties. Van smaakvolle soepen tot rijke pastagerechten en vullende stoofschotels, onze warme lunches zijn bereid om te smaken en te verrassen.

4. Tapasplanken - Deel de Smaakervaring

Voor een sociale en smaakvolle ervaring bieden we tapasplanken aan. De perfecte combinatie van vleeswaren, kazen, olijven en meer, om te delen en van te genieten met uw gasten.

Aanvullende Informatie

Onze cateringdiensten zijn op maat gemaakt om aan al uw culinaire wensen te voldoen en uw gasten te verwennen. Neem vandaag nog contact met ons op om uw evenement te plannen en de culinaire ervaring op Pladutse 3 te beginnen. We kijken ernaar uit om samen met u uw evenement onvergetelijk te maken.



Catering @ Pladutse 3

ONTBIJT

Ontbijt Basic | € 13 p.p.

2 koffiekoeken per persoon (keuze uit croissant, boterkoek, chocoladekoek, strikje)/pp
koffie & thee, Looza fruitsappen

Ontbijt Deluxe | € 21 p.p.

Vrije keuze uit ruim assortiment koffiekoeken, pistolets en sandwiches, meergranenbrood, confituren, honing, choco, Philadelphia kaas, sneetjes jonge kaas, gekookte ham, boter, vers fruit, melk, koffie, thee & een glaasje versgeperst fruitsap

Ontbijt VIP | € 28 p.p.

Vrije keuze uit ruim assortiment koffiekoeken, pistolets en sandwiches, meergranenbrood confituren, honing en choco, philadelphia kaas, sneetjes jonge kaas, gekookte ham, boter, vers fruitmelk, koffie, thee, een glaasje versgeperst fruitsap, hard of zachtgekookt eitje, yoghurt, assortiment ontbijtgranen en een glaasje Cava



Catering @ Pladutse 3

LUNCH

Geniet van onze zorgvuldig samengestelde broodjeslunch met een assortiment van smaakvolle mini-sandwiches, witte en bruine ovenkoekjes, en mini-pistolets. Elk stuk is liefdevol belegd met een variatie aan hoogwaardige vlees-, vis- en kaassoorten, perfect gecombineerd met bijpassende groenten voor een verrukkelijke ervaring.

Onze broodjeslunch wordt gepresenteerd in een stijlvol mandje of op een elegant plateau, en elke selectie kan worden afgestemd op een specifiek thema of het seizoen, om uw zintuigen extra te prikkelen. Bij elk broodje hoort een passende garnituur die de smaken nog beter tot hun recht laat komen.

€17,50 p.p. | Dranken volgens verbruik





Catering @ Pladutse 3

LUNCH

Liever iets anders dan een broodjeslunch?

Onze "Mini Wraps" zijn perfect voor diegenen die op zoek zijn naar een combinatie van smaak en gemak. Kies uit verschillende opties:

- **Gerookte Zalm:** Met philadelphia, sla, dille, komkommer en tomaat.
- **Kip:** Met philadelphia, tomaat, mozzarella, rucola en tandoorikruiden.
- **Kebab:** Met philadelphia, rucola, tomaat en een vleugje looksaus.
- **Ham & Kaas:** Met philadelphia, mayo, sla, komkommer, tomaat en wortel.

Catering @ Pladutse 3

WARME LUNCH

Ontdek Onze Heerlijke Warme Lunches

Bij Pladutse begrijpen we dat een smakelijke warme lunch niet alleen energie geeft, maar ook een moment van ontspanning en genot kan zijn. Daarom werken onze cateraars met veel plezier een warme lunch op maat uit.

Onze warme lunches zijn een feest voor de smaakpapillen en bieden voor elk wat wils. Of u nu op zoek bent naar een snelle en voedzame maaltijd of een uitgebreide lunchervaring, wij hebben het allemaal:

- **Dagelijks Vers Bereid:** Onze chef-koks bereiden elke dag verse en seizoensgebonden gerechten, zodat u kunt genieten van de beste smaken van het moment.
- **Vegetarische en Vegan Opties:** We bieden een scala aan heerlijke vegetarische en veganistische gerechten, zodat iedereen kan genieten van een gezonde warme lunch.
- **Lokale Ingrediënten:** We streven ernaar om zoveel mogelijk gebruik te maken van lokale en duurzame ingrediënten, zodat u niet alleen van smakelijke maaltijden kunt genieten, maar ook bijdraagt aan het ondersteunen van onze gemeenschap.





Catering @ Pladutse 3

SEMINARIEPAKKET

Volledige dag | €39 p.p.

- Verwelkoming met mini-ontbijtkoekjes
- Waters, koffie en thee gedurende de volledige dag ter beschikking
- Verschillende gezonde en zoete pauzesnacks
- Broodjeslunch (optioneel soep + €5 p.p.)

Halve dag | €29 p.p.

- Verwelkoming met mini-ontbijtkoekjes
- Waters, koffie en thee gedurende de volledige dag ter beschikking
- Gezonde pauzesnacks
- Broodjeslunch (optioneel soep + €5 p.p.)

Catering @ Pladutse 3

TAPAS & APERO

Tapasschotel met fijne vleeswaren

- Minimum 7 personen

Tapasschotel Luxe

- Minimum 7 personen



Catering @ Pladutse 3

DESSERTEN

Formule 1: basis dessertbuffet met gebak € 15,00 p.p.

Assortiment gebak (fruittaart, bavarois, drooggebak, miserable, javanais,...*) | Assortiment minigebak en gevulde potjes (crème brulee, macarons, panna cotta, rijstpap, mini bavarois, mini drooggebak,...) | Chocolademousse | Nougat sierstuk met gevulde soesjes | Frambozencoulis.

Formule 2: uitgebreid dessertbuffet met gebak en ijs € 18,00 p.p.

Assortiment gebak (fruittaart, bavarois, drooggebak, miserable, javanais,...) | Assortiment minigebak en gevulde potjes (crème brulee, macarons, panna cotta, rijstpap, mini bavarois, mini drooggebak,...) | Chocolademousse en Nougat sierstuk met gevulde chocoladesoesjes | Frambozencoulis. | Assortiment ijstaarten (diverse smaken) *

Formule 3: deluxe dessertbuffet met gebak, ijs en vers fruit € 22,00 p.p.

Assortiment gebak (fruittaart, bavarois, drooggebak, miserable, javanais,...) | Assortiment minigebak en gevulde potjes (crème brulee, macarons, panna cotta, rijstpap, mini bavarois, mini drooggebak,...) | Chocolademousse | Nougat sierstuk met gevulde chocoladesoesjes | Frambozencoulis | Assortiment ijstaarten (diverse smaken) * | Luxe fruitstuk met vers fruit en verse fruitsalade (aardbeien, meloen, kiwi, druiven,...)

EXTRA'S Chocoladefontein (mits waarborg van € 80,00) € 6,00 p.p (vanaf 60 personen) |

2 kg Belgische Callebaut chocolade (melk of fondant naar keuze) | Assortiment dessertkoekjes | Marshmallows | Vers fruit | Dippings (hagelslag, bresilienne en feuilletine)



ONTDEK ONZE
EXCLUSIEVE
SAMENWERKINGEN
MET TOP
HUISCATERAARS!

Bij Pladutse 3 geloven we in het bieden van alleen het allerbeste aan onze gewaardeerde klanten. Daarom zijn we verheugd om onze nauwe samenwerkingen met zes vooraanstaande huiscateraars met u te delen: SJB Catering, De Feestarchitect, Blackfisk, Traiteur Vincent, Patrons Catering en Slagerij Vande Walle. Uitzonderlijk is ook eigen catering mogelijk.

ONZE PARTNERS IN CULINAIRE PERFECTIE

SJB Catering:

Creatieve meesterbreinen in de culinaire wereld, SJB Catering, brengt verfijnde gerechten die gastronomie naar een hoger niveau tillen.

De Feestarchitect:

Met een kwalitatieve, seizoensgebonden keuken en een uitzonderlijke persoonlijke aanpak, heeft De Feestarchitect alle troeven in huis om jullie feest onvergetelijk te maken.

Blackfisk:

Blackfisk prikkelt met gedurfde, creatieve gerechten die conventies uitdagen. Een avontuurlijke culinaire reis vol verrassende smaakcombinaties en texturen.

Traiteur Vincent:

Met een erfgoed van klassieke smaken, levert Traiteur Vincent tijdloze gerechten die herinneringen oproepen aan de authentieke keuken.

Patrons:

Ontdekkingsreizigers van smaak, Patrons verkent de wereldkeuken en presenteert fusiongerechten die het avontuur van eten viëren.

Slagerij Vande Walle:

Slagerij Vande Walle zet al zeven generaties lang zetten in op vakmanschap en ambachtelijke kwaliteit, met als enige ambitie: puur en smaakvol genieten op maat van elk event.

Bij Pladutse 3 Catering geloven we in het creëren van onvergetelijke momenten. Samen met onze vaste huiscateraars, streven we ernaar om uw evenement te transformeren tot een culinair spektakel van topniveau.

Op de volgende pagina's kan u de nodige informatie van onze huiscateraars terugvinden,

Neem vandaag nog contact met hen op om te ontdekken hoe hun cateringdiensten uw volgende evenement tot een hoger culinair niveau kunnen tillen.

SJB CATERING

Sander-Jan Beirens is gek op de polders en al wat ze te bieden hebben. Hijzelf is van Vlaamse origine & gepokt & gemazeld in de smokkelstreeks rond Maldegem & Sluis .

Amper 40 jaar is hij, wat niet belet dat hij al een indrukwekkend parcours heeft afgelegd. Zo werkte Sander-Jan jarenlang in Oud Sluis samen met Sergio Herman. En heeft hij daarbovenop reeds een onverwoestbare reputatie opgebouwd in de cateringwereld. Van kleine stijlvolle zakendiners tot grote events van 2000 personen over de gehele Benelux en daarbuiten .

Wat opvalt is de spontane ongedwongenheid van deze chef . Rode draad doorheen zijn aanpak zijn seizoensgebonden gerechten met respect voor natuur & dier.



Naam

SJB Catering

Contactpersoon

Elien Claeys

Mailadres

info@sjbcatering.be

Website

www.sjbcatering.be

Telefoon

+32 477 91 51 14

Referenties

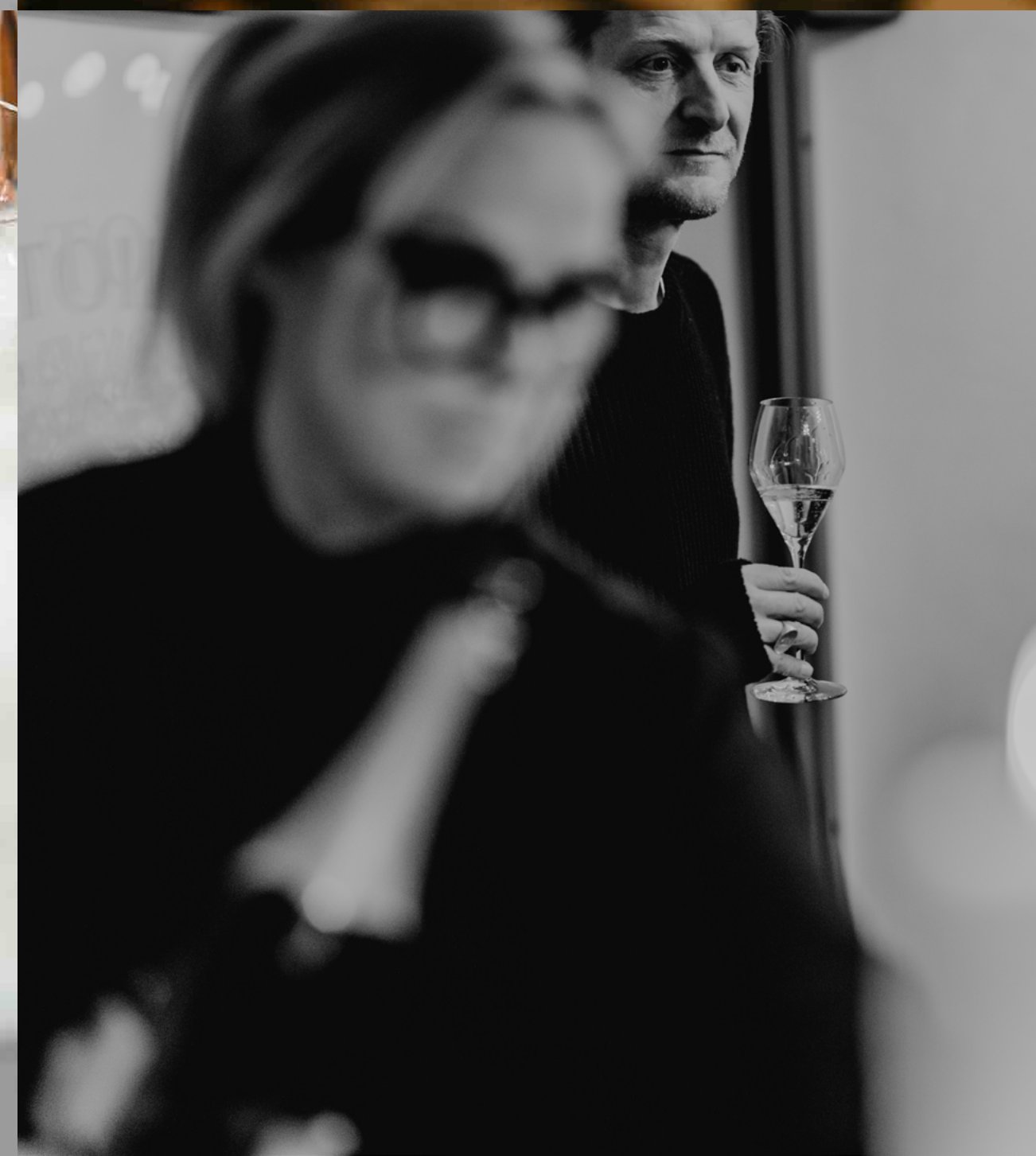
Lotus Bakeries, High-end huwelijken op maat, VIP Baloise Tour, Kristallen Fiets Casino knokke, Marie-Claire Zoute Rally, BK Wielrennen...

Prijsetting

Vanaf € 75,00

Minimum aantal personen voor catering

50 personen



DE FEESTARCHITECT

De Feestarchitect – Conceptcatering staat voor **catering op maat**, volledig naar jullie wensen & budget, voor de totaalbeleving van jullie feest. Centraal staat de **creatieve en kwalitatief hoogstaande** invulling van je catering. Jullie **persoonlijke feestcoördinator** staat je met raad en daad bij van begin tot eind.

Naam

De Feestarchitect
Concept Catering

Contactpersoon

Yacine Raman

Mailadres

info@defeestarchitect.be

Website

www.defeestarchitect.be

Referenties

Van de Velde NV / Arcelor Mittal /
Lotto Zesdaagse / UGent / Eventor
/ Miss België / Bank Delen / ING

Prijsetting

Vanaf € 65,00

Minimum aantal personen voor catering

50 personen





BLACKFISK

Blackfisk ontstond 8 jaar geleden. Als bedrijf staan wij vooral bekend voor onze consultancy, productie & events op maat.

Wij organiseren met plezier uw event. Voor ons is elk event stukwerk, telkens op maat van u en de specifieke gelegenheid.

We streven altijd naar bruisende beleving en culinaire ervaringen van hoge kwaliteit. Met onze eigen moestuin in Kluisbergen kunnen we heel seizoensgebonden werken, alle kruiden en bloemen die we gebruiken voor de afwerking komen vers geoogst uit 'Potager de Lily'

Naam

Blackfisk BV

Contactpersoon

Thomas Dekimpe
Nele Grootaerd

Mailadres

info@blackfisk.be

Website

www.blackfisk.be

Referenties

Food&I / Pillows Hotels /
Kasteel Calmont / TotalEnergies /
StoraEnso / AZ Deinze / La Réserve

Prijsetting

Vanaf € 60,00

Minimum aantal personen voor catering

8 personen





TRAITEUR VINCENT

De band tussen Vincent en zoon Gilles is sterk. Wanneer ze dezelfde passie voor koken delen, is die nog hechter. Vincent begon 1986 in Kuurne met zijn traiteurzaak. Tot op vandaag staat Vincent nog steeds achter het fornuis in Vichte, vergezeld door zijn zoon en rechterhand Gilles. Beiden studeerden aan de hotelschool Ter Duinen in Koksijde en zijn fan van de vernieuwde klassieke keuken. Dankzij hun jarenlange ervaring en door producten van topkwaliteit te selecteren, leveren Vincent en Gilles telkens opnieuw gerechten van topniveau waar u zorgeloos van geniet.

Traiteur Vincent biedt u gastronomie aan met bediening in stijl, zodat u optimaal kunt genieten van een ontspannen feest. Van opbouw tot afbouw staat ons team voor u klaar om alles nauwkeurig te organiseren en te coördineren.

U kunt bij ons terecht voor alle mogelijke feestelijkheden: huwelijk, verjaardag, babyborrel, bedrijfsfeest ...



Naam

Traiteur Vincent

Contactpersoon

Gilles Vandererfven

Mailadres

info@traiteur-vincent.eu

Website

www.traiteur-vincent.eu

Referenties

Callens (Waregem) / TVH / Cegeka / Maslis (Roeslare) / ...

Prijsetting

Vanaf € 75,00

Minimum aantal personen voor catering

14 - 300 personen



PATRONS

Patrons, uw partner voor bedrijfs- en bruiloftscatering

Met meer dan 10 jaar ervaring in de cateringsector, staan wij garant voor de beste service en een smakelijk seizoensgebonden verhaal op maat van de klant.

Van een gezellig trouwfeest tot een groots netwerk- of business event, Patrons catering streeft naar krachtige momenten die lang nazinderen bij uw gasten.

Neem vrijblijvend contact met ons op voor meer informatie.

Baptiste Brewaeys & Charlie Capiou



Naam

Patrons catering

Contactpersoon

Baptiste Brewaeys

Mailadres

info@b-taste.be

Website

www.b-taste.be

Referenties

Roman nv / Brachot / Az Glorieux / Rotary Oudenaarde / Unifire / Kaemingk / Ursel Avia / Mg Real Estate / Samsonite / 6d / Vento

Prijsetting

Vanaf € 60,00

Minimum aantal personen voor catering

30 personen

SLAGERIJ VANDE WALLE

Slagerij Vande Walle zet al zeven generaties in op ambacht en kwaliteit. Als enige slagerij met een eigen slachthuis in Vlaanderen werken ze kleinschalig en respectvol, met als specialiteit lamsvlees uit eigen stal. Hun dieren groeien op met plantaardige voeding, vrije uitloop en een stressvrije behandeling, wat resulteert in malser en gezonder vlees. Ze geloven in bewuste consumptie en promoten: "eet minder, maar beter vlees!"

Naam

Slagerij Vande Walle

Contactpersoon

Arnaut Devenyns

Mailadres

info@slagerijvandewalle.be

Website

www.slagerijvandewalle.be

Prijssetting

Vanaf € 50,00

Minimum aantal personen voor catering

40 personen





EIGEN CATERING MOGELIJK

Wil je liever met je eigen cateraar werken?
Geen probleem!

Dit is mogelijk mits een afkoop van onze keuken.

Afkoop keuken: **€500 (excl. btw)**

Zo geniet je van alle faciliteiten, terwijl
wij zorgen dat alles vlot verloopt.



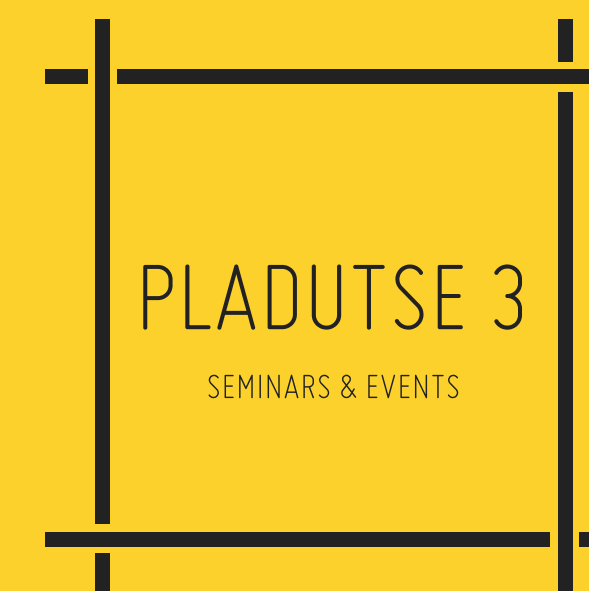
NEXT STEP

- 1 Contacten leggen met de gewenste cateraar(s)
- 2 Menu vastleggen
- 3 Sit back and relax

Van zodra de menu gekozen is zorgen wij er samen met de cateraar voor dat jullie evenement op Pladutse 3 zorgeloos verloopt.

CONTACT

Lukas Mornie
Pladutse 3
info@pladutse3.be
+32 483 66 18 86



GRACIAS