



CATERING FORMULES GROEPEN

Hieronder vindt u onze mogelijkheden qua catering voor groepen.
Prijzen zijn steeds incl. btw.

Graag vernemen wij van u waar uw voorkeur naar uitgaat en of wij rekening dienen te houden met vegetariërs, moslims, allergieën,...

Een menu of buffet op maat? Ook dit kan, vraag ernaar via events@kartinggenk.be en wij werken een voorstel uit op maat van uw feest of evenement.



www.kartinggenk.be



RECEPTIE

All-in receptieformule

Uw gasten worden ontvangen met cava, fruitsap, pint, witte en rode wijn. Andere dranken kunnen ter plaatse besteld worden aan de ober.

Receptie 1 uur : € 16,00 p.p.

Incl. 2 koude en 2 warme hapjes naar keuze van de chef.

Receptie 1,30 uur: € 18,00 p.p.

Incl. 2 koude hapjes en 2 warme hapjes naar keuze van de chef.

Receptie 2 uur: € 23,00 p.p.

Incl. 3 koude hapjes, 3 warme hapjes naar keuze van de chef.

Dranken inbegrepen in deze receptieformule gedurende duurtijd receptie: cava, fruitsap, pint, witte en rode wijn en frisdranken.

Na afloop van de receptie worden dranken volgens verbruik op rekening gezet.

Optioneel: rode loper, bijkomende inkleding, begeleiding doorheen event,... Vraag meer info via events@kartinggenk.be



Zelf samengestelde receptieformule

Ontvangst met cava en fruitsap, Cristal Alken, witte & rode wijn. Andere dranken kunnen ter plaatse besteld worden aan de ober. De hapjes kunt u zelf kiezen uit onderstaande lijst. Zowel de dranken, als de hapjes worden per verbruik op rekening gezet.

Drankprijzen

Koffie	€ 2,50
Bier Cristal alken	€ 2,20
Frisdranken	€ 2,20 – 2,50
Glas huiswijn (wit/rood)	€ 4,20

Maak uw keuze uit onderstaande hapjes

Tortilla met salsa Brava	€ 0,80
Chistorra (chorizo) 2 st.	€ 1,20
Gehaktballetjes in tomatensaus 2 st.	€ 1,20
Paella	€ 1,20
Gazpacho	€ 0,80
Quiche van kabeljauw en roze peper	€ 1,80
Kippenboutje met knoflook	€ 1,20
Köfte met alioli 2 st.	€ 1,20
Pikante ribbetjes	€ 1,50
Fetafinger	€ 1,20
Chorizokroketje	€ 1,00
Mini Black-burger Charolais	€ 2,20
Paté bonbon	€ 1,80
Mini bagel met zalm en roomkaas	€ 2,00
Bruschetta caprese	€ 1,50
Bruschetta met brie en uiencompote	€ 1,50
Bruschetta met zalm, roomkaas en noten	€ 2,00
Tataki van rode tonijn met wasabimayonaise	€ 3,00
Cous-cous met scampi	€ 3,00
Risotto met bospaddestoelen en Gorgonzola	€ 2,50
Watermeloen met kruidenkaas	€ 1,20
Silvesterasperges in tempura	€ 1,00





ONTBIJT

We voorzien een rijkelijk gevuld ontbijtbord per persoon. Met verschillende soorten charcuterie, verschillende soorten kazen, confituren, choco, honing, fruitsalade, yoghurt, roereitje met spek. Verder voorzien we een uitgebreid assortiment broodjes en koffiekoeken.

Ontbijt + Koffie, thee, fruitsap à volonté (tijdens ontbijt): € 16,00 p.p.

Optioneel: glaasje cava + € 4,00 p.p.

Ontbijt in buffetvorm mogelijk v.a. 20 personen.



BROODJESLUNCH

We voorzien een rijkelijk gevuld bord per persoon. Met verschillende soorten charcuterie, verschillende soorten kazen, confituren, choco, honing, rauwkost. Verder voorzien we een uitgebreid assortiment broodjes.

Broodjeslunch zonder soep: € 10,00 p.p.

Broodjeslunch met soep: € 12,50 p.p.

Dranken worden per verbruik op rekening gezet.

Broodjeslunch in buffetvorm mogelijk v.a. 20 personen.



MOGELIJKHEDEN LUNCH OF DINER (Warme maaltijden)

Vanaf 1 tot 50 personen

Dagschotel: € 12,50 p.p.

Maak uw keuze uit onderstaande hoofdgerechten:

- Kipfilet "Toscana"
- Varkenscarrée met mosterdroomsaus
- Boeuf "Bourguignone"
- Paella Mixta
- Chicken "Tikka Masala"

Deze gerechten worden geserveerd met frieten, kroketten, rijst of brood.
Optie vis (volgens aanbod): +€ 3,00 p.p. extra

Classic dagmenu: € 18,00 p.p.

Het is de bedoeling dat alle deelnemers hetzelfde gerecht per gang nuttigen.

Voorgerechten:

- Bruchetta met tomaat en basilicum
- Tortilla met salsa Brava
- Gazpacho
- Chorizokroketjes
- Tomatenroomsoepje

Hoofdgerechten:

- Kipfilet "Toscana"
- Varkenscarrée met mosterdroomsaus
- Boeuf "Bourguignone"
- Paella Mixta
- Chicken "Tikka Masala"

Desserts:

- Dame Blanche
- Crème Caramel
- Chocolademousse
- Roomrijst
- Warme appeltaart

Deze gerechten worden geserveerd met frieten, kroketten, rijst of brood.

Optie vis (volgens aanbod): +€ 3,00 Euro p.p. extra

Business dagmenu: € 28,00 p.p.

Kies 1 gerecht uit onderstaande voorgerechten, hoofdgerechten en desserts.

Voorgerechten:

- Caprese salade met basilicum
- Vissoepje "Maritiem"
- Quiche van Kabeljauw en roze peper
- Salade van tonijn en gekonfijte paprika
- Ceviche van Zeewolf

Hoofdgerechten:

- Mechelse koekoek met seizoens-groenten
- Varkenshaasje gevuld met Parmaham en Pesto
- Chili con Carne in een Tortillamandje
- Black-Angus burger Met Cheddar, guacamole en tomatencoullis
- Victoriabaars met zachte paprikacrème
- Ossobucco met Parmegiano pasta

Desserts:

- Javanais met Koffiecaramel
- Brownie met roomijs
- Panna cotta met bosvruchten
- Tiramisu
- Pacharan met Mango

Deze gerechten worden geserveerd met frieten, kroketten, rijst of brood.



Luxe dagmenu: € 35,00 p.p.

Kies 1 gerecht uit onderstaande voorgerechten, hoofdgerechten en desserts.

Voorgerechten:

- Mini staek "Tartare"
- Gerookte zwaardvis met mango coulis
- Tataki van Tonijn met ajoblanco
- Scampis "Royale"
- Cappuccino van gerookte kip met amandelen
- Lasagne van kwartel en bospaddestoelen

Hoofdgerechten:

- "Black-Angus" kogelbiefstuk met Calvados, appel en Foie
- Zwaardvisfilet op couscous met knapperige groenten
- Varkenswangetjes met abrikozenpuree
- Zalmfilet met pistache-mosterd crumble
- Kwartels met vijgen en eekhoorntjesbrood
- Kalfskotelet met bloedworst, kriekenbier en artisjok

Desserts:

- Tarta tatin
- Nougat glacée met "Bacardi Razz" granité
- Moelleux van Chocolade
- Brussels wafeltje met witte chocolademousse en seizoenfruit
- Gecarameliseerde ananas met yogurht ijs
- Sabayon "gelati" van muskaatwijn

Deze gerechten worden geserveerd met frieten, kroketten, rijst of brood.

A la carte

Zie bijlage mail voor de gerechten à la carte. Gelieve u aan maximaal 4 à 5 verschillende gerechten te houden, zodat wij een vlotte service kunnen garanderen.

Vanaf 25 personen

Pastabuffet: € 18,00 p.p.

Ravioli Napolitana
Lasagne
Spaghetti
Macaroni

Pastabuffet met minestrone soep als voorgerecht en tartufo (Italiaan ijs) als dessert: + 7,00 € p.p. extra

Barbecues: v.a. € 18,00 p.p.

Bronze: € 18,00 p.p.

- Kipsaté
- Witte worst
- Gemarineerde kotelet

Silver: € 20,00 p.p.

- Witte worst
- Biefstuk
- Gemarineerde varkensrib

Gold: € 25,00 p.p.

- Entrecôte
- Lamskotelet
- Witte worst
- Spekfakkel

Deze barbecues zijn incl. rauwkostsalades, aardappelsalade, pastasalade, stokbrood en koude sausjes.



Luxe barbecues v.a. € 30,00 p.p.

Classic: € 30,00 p.p.

- Witte worst
- Gemarineerd spek
- Kalfskotelet
- Shaslick
- Kippenbout

Mediterrano: € 30,00

- Bifteci
- Souvlaki
- Chorizo
- Lamsburger
- Tagliata di Manzo

Surf & Turf: € 35,00

- Runds & Scampi brochette
- St. Jacobsvrucht in pancetta
- Kalkoen -krab worstje
- Zeeduivel in Paksoikool

Grand Prix: € 35,00

- Merguez worstje
- Speenvarkenrug
- Black-Angus burger
- Scampi-parmaham spies
- Zalmfilet met tuinkruiden

Deze barbecues zijn incl. rauwkostsalades, aardappelsalade, pastasalade, stokbrood en koude sausjes.

Buffetten € 25,00 p.p.

Buffet op z'n Belgisch:

- Witte en zwarte pens
- Stoofvlees met trappistenbier
- Konijn met pruimen
- Leverpaté
- Asperges op z'n Vlaams (seizoen)
- Kaas-assortiment
- Ham-assortiment
- Kippenboutjes
- Rundstong
- Wortel- en spinaziestamppot
- Broodassortiment

Buffet op z'n Italiaans:

- Lasagne
- Ravioli Napolitana
- Tagliatelle Vongolé
- Pizza Funghi
- Pizza vier kazen
- Caprese salade
- Broodassortiment

Buffetten € 30,00 p.p.

Buffet op z'n Spaans:

- Gazpacho
- Paella
- Zarzuela
- Tortilla met salsa Brava
- Lamsbout
- Tonijn & paprika salade
- Jamon Iberico
- Manchego kaas
- Chorizo & olijven
- Mediterrane salade
- Broodassortiment

Buffet op z'n Grieks:

- Taramosalade
- Bifteci
- Tzatziki
- Saganákis met paprikasaus
- Souvlaki
- Vissoep
- Mousaka
- Dolmades
- Griekse salade
- Broodassortiment

Buffet op z'n mediterrane:

Kies 3 gerechten van het Italiaans, Spaans en Grieks buffet.



ZOETE ZONDES

Limburgse vlaai: € 2,50 p.p.

Proef onze Limburgse trots: vlaai van bij de lokale warme bakker.

Desserten-buffet: € 12,50 p.p.

- Chocolademousse
- Tiramisu
- Crème Caramel
- Passievruchten bavarois
- Panna cotta
- Brownie met roomijs
- Javanais
- Pacharan met Mango



DRANKEN

Volgens verbruik op rekening

De consumpties worden volgens verbruik op 1 rekening getikt. Wij dienen nog af te spreken welke dranken wel en welke dranken niet getikt mogen worden op uw rekening (bv.: geen sterke dranken).

Karting Genk kan zorgen voor drankbandjes/jetons. Door een jetons-systeem kunt u het drankverbruik van uw gasten beperken, met drankbandjes drinken uw gasten onbeperkt. Gelieve aan te geven welk systeem u verkiest.

Drankprijzen:

Koffie	2,50 €
Bier Cristal alken	2,20 €
Frisdranken	2,20 €
Glas huiswijn (wit/rood)	4,20 €





PRAKTISCH

- In dit document staan enkel de cateringprijzen. Prijzen voor de kartformule en begeleiding doorheen het event vindt u terug in uw offerte. Nog geen offerte ontvangen? Vraag hem vrijblijvend via events@kartinggenk.be
- Graag vernemen wij van u waar uw voorkeur naar uitgaat en of wij rekening dienen te houden met vegetariërs, veganisten, moslims, allergieën,...
- Een week op voorhand geeft u de exacte aantallen qua catering door.



EXTRA'S

- Standaard inkleding is inclusief. Extra inkleding zoals bv. een rode loper, gepersonaliseerde signalisatie, staandertjes voor op de tafels, onderleggers, keuze bloemetjes, podium, vermelding op onze grote led schermen... zijn ook een mogelijkheid. Vraag ernaar via events@kartinggenk.be.
- Indien u kiest voor BBQ dient u 1 tent af te nemen om het vlees te bakken. Prijs: 125 Euro. Het buffet om aan te schuiven zetten we indien gewenst binnen klaar.
- Openingsuren brasserie A La Kart:
 - Zomeruren (van begin april – eind oktober):
 - Dagelijks van 11u30-19u00.
 - Zaterdag en zondag: van 10u00-19u00.
 - Dinsdag sluitingsdag
 - Winteruren (van begin november – eind maart):
 - Woensdag van 11u30-zonsondergang
 - Zaterdag en zondag: van 10u00-18u00.
 - Dinsdag sluitingsdag
- De dienst van de obers wordt gerekend vanaf sluitingsuur brasserie tot het vertrek van de laatste gasten. Volgende tarieven worden vanaf dit tijdstip in principe gehanteerd voor de dienst van de obers na de openingsuren (tenzij andere afspraak o.w.v. volume afname):

Van 1 tot 20 geboekte gasten	€ 30,25 per uur
Van 20 tot 50 geboekte gasten	€ 90,00 per uur
Van 50 tot 100 geboekte gasten	€110,00 per uur
Van 100 tot 150 geboekte gasten	€ 140,00 per uur
Van 150 tot 200 geboekte gasten	€ 175,00 per uur
- Nog vragen of bemerkingen?
Laat dit asap weten per mail (events@kartinggenk.be)
of telefonisch (089 65 81 82) – contactpersoon: Jonatan