

www.kachet.be

.<<H7'

KACHET

F O O D S T U D I O

menu 2024-2025



K A C H E T

FOODSTUDIO - menu 2024-2025

Kachet nv
Scheepvaartkaai 16
3500 Hasselt
BTW - BE 0452.265.567
hello@kachet.be





inhoud

01. Beleef met Kachet	p. 4
02. Kachet Venues	p. 6
03. Kachet Food Studio	p. 8
#1 Studio World Grill	p.10
#2 Studio Streetfood	p.12
#3 Studio Gastronomie	p.14
#4 Studio Apero	p.16
Tapas	p.18
Extra Food & service	p.20



Wij Zijn Kachet.

Wat ooit begon bij het redden van een Hasselts iconisch studentencafé, werd een gevestigde waarde in het Limburgse eventlandschap. Wim Gommers had al snel de microbe te pakken om mensen te vermaken met zijn onuitputtelijke bedrijvigheid in horeca, catering en eventlocaties. 30 Jaar en 15.000 feestbelevingen later neemt dochter Nele met evenveel passie de fakkel over. Met tonnen ervaring, een stevige achterban, een scherpe visie en een frisse wind. Klaar om Limburg en ver daarbuiten weg te blazen met vernieuwende en eigenzinnige feestbelevingen, met Kachet.



beleef
met
Kachet.

_Kachet Crew

De perfecte mix tussen doorwinterd vakmanschap & jong creatief geweld vormt ons ijzersterk team. Elk gezicht van de Kachet Crew - voor en achter de schermen - draagt de familiewaarden hoog in het vaandel: ongebreidelde passie voor unieke feestbelevingen en lekker eten, doordrongen door Limburgse gastvrijheid. Samen streven we naar een memorabele all-in feestbeleving, voor bedrijven en particulieren.

_Kachet Venues

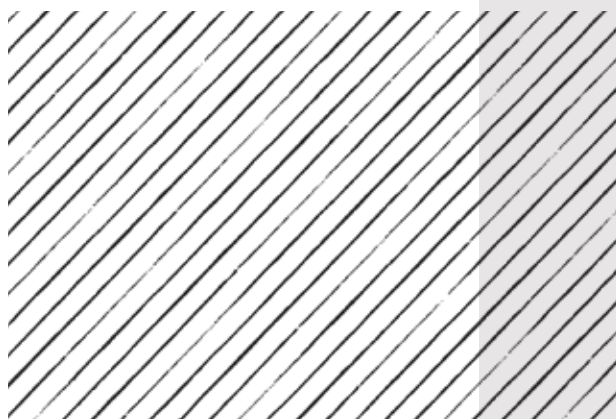
Een unieke feestbeleving begint bij een buitengewoon kader. Letterlijk, want waar de natuur ongerept is en de gebouwen verhalen meedragen, vergeten we even de dagelijkse zorgen en wordt onze beleving tot de essentie herleid: genieten van lekker eten en goed gezelschap. Hét criterium van elk van onze exclusieve eventlocaties.

Met een persoonlijke en onvermoeibare zorg vult elk van

onze Kachet Venue Crews dit kader in volgens de sfeer en behoeften van de klant. Elke dag opnieuw.

_Kachet Food Studio

Wij geloven dat een geslaagde feestbeleving onlosmakelijk verbonden is met eten. Dit gaat verder dan kunsten in de keuken: we drijven onze verfrissende food concepten door tot in het kleinste detail van de smaak en interactie. Onze Kachet Food Crew, met culinaire ervaring in de hoogste rangen en inspiratie vanuit alle hoeken van de wereld, heeft werkelijk aan alles gedacht om een divers en verfrissend aanbod aan all-in concepten voor te schotelen, om jou zorgeloos te laten proeven en genieten.



Kies de locatie die bij jou past.

_Eventlocaties met een rijke historie, omringd door een panoramisch stukje Limburgse natuur en toch makkelijk bereikbaar. Elk op hun unieke & eigenzinnige manier.

Kachet venues

HANGAR58.be



_Waar een stad exclusief de uwe wordt

-  1500m²
-  250 - 5000
-  2000
-  Duurzaam & in het groen
-  Parking 1, Domein Bokrijk, 3600 Genk

TiendschuurHerkenrode.be



_Uniek erfgoed nabij hartje Hasselt

-  680m²
-  100 - 600
-  500
-  Omringd door 100 ha natuurerfgoed
-  Herkenrodeabdij 4, 3500 Hasselt

Cachecour.be



_Feestbeleving verborgen in't groen

-  200m²
-  50 - 300
-  250
-  All seasons binnen- & buitenlocatie
-  Kelchterhoefstraat, 3530 Houthalen-Helchteren

GoedvanGothem.be



_Puur vakantiegevoel in Haspengouw

-  500m²
-  50-250
-  250
-  Met overnachting
-  Haspengouwlaan 5, 3870 Heers



Beleef eten zoals jij het wil.

_Chef Simon, het creatieve brein en de aanvoerder van de Kachet Food Studio's, combineert 15 jaar ervaring met jong geweld. Zijn Spaanse bloed en passie voor reizen kenmerken onze verfrissende gerechten, heruitgevonden klassiekers en Mediterraanse toets. Dagelijks neemt hij het gedreven en prettig gestoorde Kachet Food Studio team op sleeptouw om de smaakpapillen van jou en je gasten in de watten te leggen.

_Onze Food Studio schotelt 4 complete conceptbelevingen voor, met hun eigen en eigenzinnige menukeuze, presentatie & bediening. Interactieve apero & sweet "boutiques", decoratieve foodkraampjes en verfrissende food sharing formules voor elke goesting en gewenste sfeer. Of werk je liever een voorstel op maat uit, dan zitten we graag rond de tafel om samen de perfecte menu uit te schrijven.



Rachet food studio



*_Avondvullende eetbelevingen,
van apero tot dessert:*



#1 Studio World Grill

_Kies uit 4 diverse barbecue gerechten.
Laat je bedienen door onze grill masters
met kwaliteitsvlees of -vis, vers van de grill,
met bijhorende salades en huisgemaakte
sauzen & marinades.



#2 Studio Street Food

_Smaakvolle multiculturele specialiteiten,
geserveerd vanuit authentieke food stands.
Dé no-nonsense etnische eetervaring naar
het gekende concept in de straten van
Vietnam tot Mexico.

#3 Studio Gastronomie

_Een verfijnde 3-, 4- of 5-gangenmenu aan
tafel of een culinaire beleving aan de hand
van food markets? Wat u ook kiest, onze
chefs halen alles uit de kast waarmee jij
aan tafel, omringd door goed gezelschap,
puur kan genieten.

*_Receptie-, namiddag- of
uitbreidingsformules:*



#4 Studio Apero

_Aperitieven, niet enkel in Milaan een
favoriete aangelegenheid. Naar onze
mening verdient ze een toegewijde studio,
waar we genodigden overladen met frisse
bites en finger food gepresenteerd vanuit
onze hartige belevingsboutiques.

#1 studio world grill



Aperitief

_ FINGERFOOD OP TAFEL

Twee fingerfoods op tafel naargelang het seizoen.

Bijvoorbeeld: hummus met geroosterde tuinboon, za'atar, pistache en sumak met zwarte peper krokantjes

_ BITES OP PLATEAU

Drie bites geserveerd op plateaus, selectie naargelang het seizoen.

Bijvoorbeeld: beef rendang kroketje met kerrie en ramen

_ SALADES - aangepast naar seizoen

Vietnamese noodle salade met nuoc cham vinaigrette

Gepofte "souvlaki" krielaardappel

Paccheri met zongedroogde tomaat (rode pesto), pijnboompit en gegrilde aubergine

Bimi met courgette, tuinboon, sperzieboon, erwt, baby spinazie en sjalotvinaigrette

Geroosterde groene asperges met parmezaancreme en amandel

Pico de gallo (tomaat met ui, komkommer en radijs)

Spitskool met koolrabi, rode biet, sinaasappel, pinda en miso

Romeinse sla met croutons, chorizo, manchego, piquillo en dressing pedro ximenes

_ VIS

Zwaardvis met citroen en look

Doradefilet op vel

Zalmhaasje

Papillote met zalm en fijne groentjes

_ VEGETARISCH EN VEGANISTISCH

Gemarineerde tofuspies

Maiskolf parmigiano

Gegrilde en gelakte aubergine

Gegrilde en gevulde portobello

Diner

_ GEVOGELTE

BBQ pulled chicken in een bun

Gemarineerde kippendijspies

Limburgse hoenderfilet

_ VARKENSVLEES

Buikspek op de grill

Italiaanse venkelworst

Gepekeld speenvarkenfilet

Varkenssouvlaki

_ RUNDSVLEES

'Maas-Rijn-Ijssel' Ribeye

Rundsbuurgertje met briochebroodje



_SAUZEN

Huisgemaakte Andalouse
Zoetzure chipotle saus
Verse chimichurri
Huisgemaakte cocktailsaus

_KIDS GRILL BAR

Kipfilet & chipolata op de grill met gepofte krieltjes,
'kids proof' salad bowl en mayonaise & ketchup
Ijsje als dessert

Dessert

_Buffet wordt aangepast naar het seizoen

Chocolademousse met speculoos, amandel,
pecan en caramel
Tiramisu met amaretti koekjes
Strawberry cheesecake panna cotta
Vietnam "Coconut-coffee"
Mousse van Griekse yoghurt, honing, citrus en tijm
Vanille met zanddeeg, rode vruchten en meringue
"Black forest" brownie

Aangevuld met vanille ijs, chocoladesaus en verse slagroom



_8,5U. SERVICE



_APERITIEF

*2 Fingerfoods op tafel
3 Bites op plateau*

_DINER

*Maak een selectie van 4
grill buffetten*

_DESSERT

Dessertenbuffet

_DRANK

*Cava & alcoholvrij
aperitief, witte & rode wijn,
Cristal Alken, frisdrank,
mineraalwater, koffie &
thee.*

_SUPPLEMENTEN

*Extra Fingerfood
Extra Bites
Extra grill bar*

2

studio streetfood

Aperitief

_ FINGERFOOD OP TAFEL

Twee van fingerfood op tafel naargelang het seizoen.

Bijvoorbeeld: whipped feta dip met tomatensalsa en zwarte olijf met krokant pitabrood

_ BITES OP PLATEAU

Twee bites geserveerd op plateaus, selectie naargelang het seizoen.

Bijvoorbeeld: kingfish met Vietnamese "nuoc mam" vinaigrette en cashew



Diner

_ PULLED PORK

Broodje pulled pork "Banh mi style"

_ SWEET POTATO FRIES

Met carne asada, pico de gallo en limoen-jalapeño

_ BEEF BACK RIBS

Met coleslaw, sweet & spicy bbq en mac & cheese

_ GEGRILDE DORADE

Met nasi goreng, Bali sambal en krupuk

_ TACO

Taco kip "Al pastòr"

_ THOM KHA KAI

Gevulde Thaise kokos-kip soep

_ TIKKA MASSALA 🌿

Met raita, naanbrood en zoetzure kool

_ FRIED TOFU 🌿

Met Vietnamese tomatensalsa en gemarineerde ramen



_ 8,50. SERVICE



_ APERITIEF

2 Fingerfoods op tafel

2 Bites op plateau

_ DINER

Maak een selectie van 4 streetfood buffetten

_ DESSERT

Dessertenbuffet

_ DRANK

*Cava & alcoholvrij
aperitief, witte & rode wijn,
Cristal Alken, frisdrank,
mineraalwater, koffie & thee.*

_ SUPPLEMENTEN

Extra Fingerfood

Extra Bites

Extra Streetfood gerecht

Dessert

_ Buffet wordt aangepast naar het seizoen

Chocolademousse met speculoos, amandel, pecan en caramel

Tiramisu met amaretti koekjes

Strawberry cheesecake panna cotta

Vietnam "Coconut-coffee"

Mousse van Griekse yoghurt, honing, citrus en tijm

Vanille met zanddeeg, rode vruchten en meringue

"Black forest" brownie

Aangevuld met vanille ijs, chocoladesaus en verse slagroom

3

studio gastronomie

_KIES UIT EEN CULINAIRE BELEVING AAN TAFEL OF EEN DINER AAN DE HAND VAN FOODMARKETS.

Aperitief

_FINGERFOOD OP TAFEL

Bijvoorbeeld: nachos met cheddar saus, chorizo, jalapeno, mais en tomaat

_BITES OP PLATEAU

Drie bites geserveerd op plateaus, selectie naargelang het seizoen.

Bijvoorbeeld: "bloody mary" mousse met zwarte peper, selder en krokante tomaat

Voorgerecht

_Garnituren worden aangepast naargelang het seizoen

Saku tonijn met tomasu vinaigrette, geroosterde sesam, zeekraal, creme gele kerrie, blue meat radijs en baby komkommer

Graved lax met rode biet, komkommer, panna cotta van rode curry, gemarineerde radijs, dille en granny smith

Rundstartaar met gebrandde bosui, pickles, zwarte peper krokant en jus van dashi & jalapeno

BBQ beef tataki, miso, sjalot, geroosterde groene asperge en ponzu

Carpaccio van rode biet, manchego, jonge wortel, vijg en geroosterde hazelnoot 

Soep

Bouillon van gepofte groenten met zuurdesem croutons
Thom kha kai met gelakte sot l'y laisse

Tussengerecht

_Garnituren worden aangepast naargelang het seizoen

Slow cooked secreto iberico - krokant met cevenne ui, gepofte wortel en mosterdzaad

Krokant gebakken sliptong met grijze garnaal, tomatensalsa en sanbaizu

Polenta met ratatouille van knolgroenten, krokante pastinaak, jus van paddestoel & gefermenteerde tomaat 

Hoofdgerecht

CULINAIRE FOODMARKETS

_VLEES

Gegrilde ribeye
Kalfsentrecote
Varkensmedaillon

_VIS

Zeebaars
Schelvis
krokante kabeljauw

_GEVOGELTE

Hoenderfilet
Gelakte eendenborst

_VEGGI/VEGAN

Salsa caponata met burrata, rucola en crispy polentine

Polenta met ratatouille van knolgroenten, krokante pastinaak, jus van paddestoel en gefermenteerde tomaat

_PASTA

Pennete met tomaat, mascarpone, speck, parmezaan en zwarte olijf

Mezzi rigatoni met pecorino, bergamot, venkelzaad, spinazie en kalfsgehakt

Farfalle met pesto rosso, kappertjes, burrata, verse oregano en rucola 

Dit zijn de hoofdbestanddelen van de gerechten. In de culinaire markt kiest u 4 van deze gerechten. Wij zorgen voor aangepaste garnituren per seizoen.

Bijvoorbeeld: gegrilde ribeye met cantharelle, verse béarnaise, pommes pont neuf en waterkers





Hoofdgerecht

CULINAIRE BELEVING AAN TAFEL

Bijvoorbeeld: hoenderfilet met prosciutto, ratatouille en gremolata

Kies een culinaire foodmarket (muv. pasta's). Op basis van uw keuze stellen onze chefs met veel plezier een gerecht samen dat helemaal past bij uw smaak!

Dessert BUFFET

_Buffet wordt aangepast naar het seizoen

Chocolademousse met speculoos, amandel, pecan en caramel

Tiramisu met amaretti koekjes

Strawberry cheesecake panna cotta

Vietnam "Coconut-coffee"

Mousse van Griekse yoghurt, honing, citrus en tijm

Vanille met zanddeeg, rode vruchten en meringue

"Black forest" brownie

Dessert AAN TAFEL

_Dessert wordt aangepast naar het seizoen

Chocolademousse met speculoos, amandel & pecan en caramel

Mousse van Griekse yoghurt, honing, citrus en tijm

Dame blanche Kachet



_8,5U. SERVICE



_APERITIEF

Fingerfood op tafel + 3 bites op plateau

_DINER AAN TAFEL EN BUFFET

Mak een selectie van:

1 Voorgerecht, aan tafel geserveerd (OPTIE 3, 4 of 5 gangen)

1 Tussengerecht (uit de lijst van voorgerechten) aan tafel geserveerd (OPTIE 4 of 5 gangen)

1 Soep, aan tafel geserveerd (OPTIE 4 of 5 gangen)

4 hoofdgerechten in buffetvorm OF

1 hoofdgerecht aan tafel geserveerd

1 Dessert, aan tafel geserveerd OF

Dessertenbuffet

_DRANK

Cava & alcoholvrij aperitief, witte & rode wijn, Cristal Alken, frisdrank, mineraalwater, koffie & thee.

4

studio apero



_ FINGERFOODS

Gerookte amandelen

Hummus met geroosterde tuinboon, za'atar, pistache, sumak met zwarte peper
krokantjes

Whipped feta dip met tomatensalsa en zwarte olijf met krokant pitabrood

Nachos met cheddar saus, chorizo, jalapeno, mais en tomaat

_ VIS

Kingfish met Vietnamese "nuoc mam" vinaigrette en cashew

Zalm met Japanse 7 spice, komkommer, micro greens en algencreme

Ocotpus balletje "takoyaki" met bonito vlokken en sambai dip

_ VLEES

Traag gegaarde procureur "Greek style"

Beef rendang kroketje met kerrie en ramen

_ VEGGI/VEGAN

"Bloody mary" mousse met zwarte peper, selder en krokante tomaat

Crispy gyoza met hoisin-curry dip

**Ingrediënten kunnen wijzigen naargelang het seizoen.*



_2U. SERVICE



_APERITIEFHAPJES

*2 Fingerfoods op tafel en
5 bites per persoon*

_DRANK

*Cava & alcoholvrij
aperitief, witte & rode wijn,
Cristal Alken, frisdrank,
mineraalwater, koffie &
thee.*

_SUPPLEMENTEN

*Extra Fingerfood
Extra bite*

nog meer Tapas

_Zin om extra lang te borrelen? Kies dan nog voor een bijkomende selectie aan warme of koude hapjes. Helemaal uitpakken? Ga voor een Bruschetta bar op jullie feest!

Koud

Vitello tonnato
Rundscarpaccio met truffelcrème
Verschillende soorten Italiaanse en Spaanse charcuterie en kazen
Insalata caprese (tomaat-mozzarella)
Olijven
Zongedroogde tomaatjes
Grissini & broodvariatie

Warm

Albondigas (gehaktballetjes in Spaanse tomatensaus)
Arrosticine zelf bakken
Patatas bravas met saffraanāoli

Bruschetta bar

Burratadip
Gemarineerde tomaatjes
Olijvenmascarpone
Venkelcompote

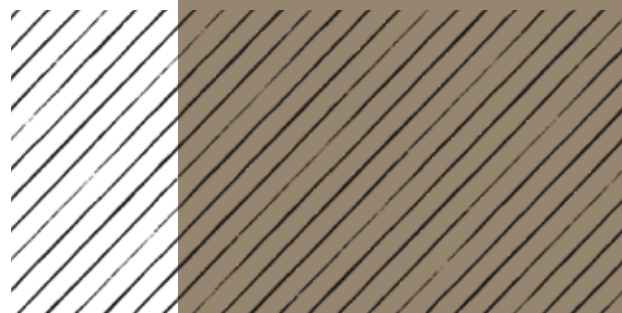




_4U. SERVICE

_DRANK

*Cava & alcoholvrij
aperitief, witte & rode wijn,
Cristal Alken, frisdrank,
mineraalwater, koffie &
thee.*



More Food

_KAASBUFFET

Kaasplank met 5 Belgische kazen, geserveerd met een notenmix, zuurdesembrood & confituur van vijgen

_MIDNIGHT SNACK

Frietjes met mayonaise

More Drinks

_HUIS APERITIEF

HERCKENRODE Sloe Gin Spritz

FRYNS Belgian Genever & Tonic

Alcoholvrij: FRYNS Spice & Gingerbeer

Prijs op aanvraag

_CHAMPAGNE

Op aanvraag

_AANGEPASTE WIJNEN

Op aanvraag

_COCKTAILS

FRYNS Lady Jane - Lazy Red Cheeks

FRYNS Lady Jane - Cosmopolitan

FRYNS Lady Jane - Belgian Negroni

FRYNS Lady Jane - Pornstar Martini

Prijs op aanvraag

_SPECIALE BIEREN BAR

op aanvraag

_VAN ONZE VRIENDEN VAN WILDEREN

op aanvraag

Dansfeest Formules

_DANSFEEST MET WELKOMSTRECEPTIE

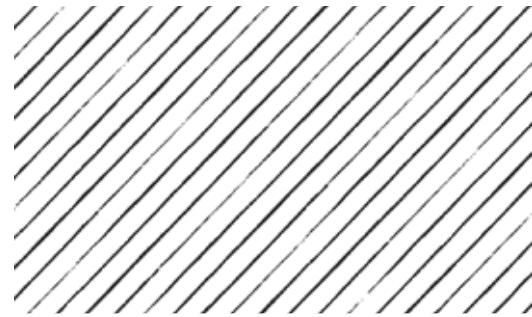
Ontvangst met Cava en alcoholvrij
aperitief
Open bar gedurende 5u

_DANSFEEST MET WELKOMST- RECEPTIE & DESSERTENBUFFET

Ontvangst met Cava en alcoholvrij
aperitief
Open bar gedurende 5u

Extra Service

Na het afgesproken uur worden de consumpties volgens verbruik en de dienst van de kelners aangerekend, tot het vertrek van de laatste gasten. Er blijven steeds minimum 2 kelners tot het einde van het feest.





thanks



KACHET



K A C H E T

waiting for you

www.kachet.be