

www.kachet.be

«H»

KACHET

FOODSTUDIO

menu 2023-2024



KACHET

FOODSTUDIO - menu 2023-2024

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 BBQ	p.10
#2 Studio Street Food	p.12
#3 Studio Gourmet	p.14
#4 Studio Apero	p.16
Tapas	p.18
Extra Food & service	p.20

A man with a beard and a nose ring, wearing a grey shirt, is smiling and pouring a golden beer from a white plastic bottle over food cooking on a black grill. A large plume of white steam rises from the grill, filling the upper half of the frame. The background is a soft-focus green, suggesting an outdoor setting. On the left side, there is a decorative graphic of diagonal black lines.

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

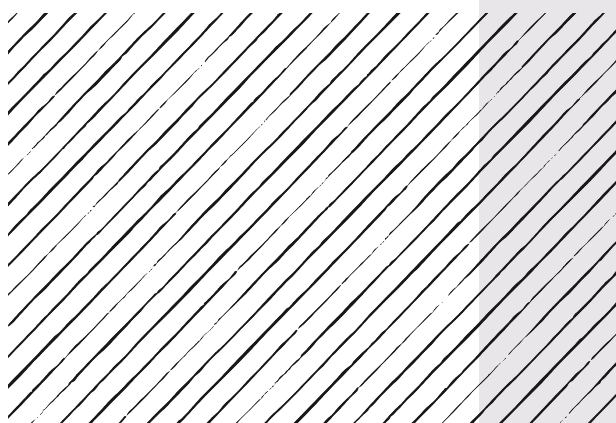
Een unieke feestbeleving begint bij een buitengewoon kader. Letterlijk, want waar de natuur ongerept is en de gebouwen verhalen meedragen, vergeten we even de dagelijkse zorgen en wordt onze beleving tot de essentie herleid: genieten van lekker eten en goed gezelschap. Hét criterium van elk van onze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

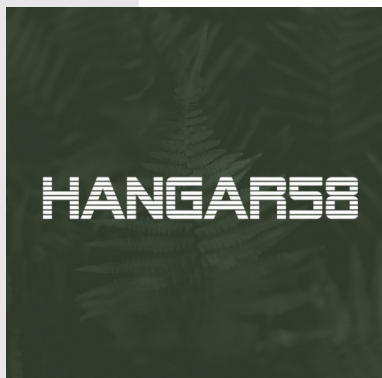


Kies de locatie die bij jou past.

_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



TiendschuurHerkenrode.be



Cachecour.be



GoedvanGothem.be



_Waar een stad exclusief de uwe wordt

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

_Uniek erfgoed nabij hartje Hasselt

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

_Feestbeleving verborgen in't groen

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

_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 BBQ

_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 Gourmet

_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.



_zomerseizoen: van april tot en met september



_winterseizoen: van oktober tot en met maart



_Glutenvrij



_Lactosevrij



_Vegetarisch



Aperitief

_FINGERFOOD OP TAFEL

Twee fingerfoods op tafel naargelang het seizoen.

Bijvoorbeeld: Nachos met seizoensgarnituren

_BITES OP PLATEAU

Drie bites geserveerd op plateaus, selectie naargelang het seizoen.

Bijvoorbeeld: "Cali crushi" met saffraan, rammenas en furikaké

Diner

_GEVOGELTE

BBQ pulled chicken in een bun

Gemarineerde kippendijspies

Limburgse hoenderfilet

_VARKENSVLEES

Buikspek op de grill

Italiaanse venkelworst

Gepekeld speenvarkenfilet

Varkenssouvlaki

_RUNDVLEES

'Maas-Rijn-Ijssel' Ribeye

Lamsburgertje met briochebroodje



_SALADES in de winter - aangepast naar seizoen

Knolselder met spinazie, spek, appel, rozemarijn en acacia honing 🌿 🍯

Zoete aardappel met gele wortel, pompoen, geitenkaas, granola, granaatappel en balsamico 🌿

Chinese "ramen" noodles met blue skin radijs, edamamé, dashi en miso 🌿 🍯

Gepofte bospeen met maple syrup, sesamdressing

Fusilli, boerenkool, gerookte amandel, venkel, zwarte olijf en Nduja 🌿 🍯

Krielaardappel "krokant" met bonekruid

Rode- en gele biet, witlof, witte kool, sultana rozijnen, mandarijn en Turkse yoghurt 🌿 🍯

Witte- en paarse spitskool met winterwortel, dragon, conference peer, pompoenpit en vadouvan 🌿 🍯

_VIS

Zwaardvis met citroen en look

Doradefilet op vel

Heilbotfilet op vel

Zalmhaasje

Papillote met zalm en fijne groentjes

_VEGETARISCH EN VEGANISTISCH 🌿

Gemarineerde tofuspies

Maiskolf parmiggiano

Gegrilde en gelakte aubergine

Gegrilde en gevulde portobello



_SAUZEN

Choron mayo 

Smokey cocktail

"Nordic" tartaar 

Spicy & sweet 

_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

Mandarijn met pepernoot en witte chocolade

Gold chocolate met pecan, rozemarijn, appel en five
spice

Brownie met bloedsinaasappel en vanille

Banaan met chai tea, karamel en havermout

Chocolademousse met crumble van cacao

Panna cotta met koffie, karmozijn peer, kardemom en
amandel

Tiramisu speculoos

*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

BBQ 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: Nachos met seizoensgarnituren

_BITES OP PLATEAU

Twee bites geserveerd op plateaus, selectie naargelang het seizoen.

Bijvoorbeeld: Kort gegrilde tonijn met sluimererwt, shiso, nori, vinaigrette van soja en gebakken knoflook



Diner

_MISO BOUILLON

Met ramen noodles, gyoza en enoki paddestoel 🌿🚫

_“LOADED” SWEET POTATO FRIES

Met bbq pulled pork, koolsalade, jalapeño en limoen mayo 🚫

_BEEF BURGER

Met koolsalade “romesco”, tomaat, gerookte paprika, padròn en serrano

_GEGRILDE ZWAARDVIS

Met caponata knolselder, chimichurri salsa en artisjok 🚫🚫

_KIPSPIES ‘SOUVLAKI’

Met tzatziki, Griekse groentesalsa en gepofte citroenkriel 🚫

_STOOFVLEES

Met frieten, pickles mayo van geroosterde ui en tuinkers 🚫

_INDISCHE GROENTECURRY

Met atjar tjampoer, seroendeng en naan 🌿🚫



_ 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

Mandarijn met pepernoot en witte chocolade
Gold chocolate met pecan, rozemarijn, appel en five spice

Brownie met bloedsinaasappel en vanille

Banaan met chai tea, karamel en havermout

Chocolademousse met crumble van cacao

Panna cotta met koffie, karmozijn peer,
kardemom en amandel

Tiramisu speculoos

Aangevuld met vanille ijs, chocoladesaus en verse slagroom

3

studio gourmet



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

Aperitief

_FINGERFOOD OP TAFEL

Bijvoorbeeld: Nachos met seizoensgarnituren

_BITES OP PLATEAU

Twee bites geserveerd op plateaus, selectie naargelang het seizoen.

Bijvoorbeeld: Livar ham met radijs, geitenkaas, cranberry en walnoot

Voorgerecht

_Garnituren worden aangepast naargelang het seizoen

Traag gegaard kalfsvlees "teriyaki" met saku tonijn, komkommer, rammenas, zwarte knoflook en wasabi crunch 

Licht gerookte zalm met takuan, ponzu, wakamé, Thai red curry, koolrabi en furikaké 
Caponata met garnituren 

Soep

Pastinaaksoep met verse kervel & gerookte amandel
Champignonsoep met pancetta & croutons

Tussengerecht

_Garnituren worden aangepast naargelang het seizoen

Coquille met seizoensgarnituren

Gelakte aubergine met seizoensgarnituren  

Lamsnavarin met seizoensgarnituren

Hoofdgerecht

CULINAIRE FOODMARKETS

_VLEES

Gegrilde ribeye

Kalfsoester

Varkenswang

_VEGGI/VEGAN

Stoofpotje van Paddestoel en winterknol (winter)

Romige parelcouscous

_VIS

Zwaardvis  

Gebrande Kabeljauw

Gegrilde dorade 

_PASTA

Casareccia 

Penne

Rigatone 

_GEVOGELTE

Limburgs Hoenderfilet

Eendenborst

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

In de zomer is dat bijvoorbeeld: Runds Ribeye met verse chimichurri, slahartjes en krokante aardappel.

In de winter is dat bijvoorbeeld: Heilbot met aardappelmousseline, zeekraal, krokante prei en kervel.



Hoofdgerecht

CULINAIRE BELEVING AAN TAFEL

In de winter is dat bijvoorbeeld: stoofpotje met winterknollen en paddestoel, uiencompote "rendang", gemarineerde rode kool en seroendeng

In de zomer is dat bijvoorbeeld: hoenderfilet met prosciutto, ratatouille en gremolata

Kies een culinaire foodmarket. 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

Mandarijn met pepernoot en witte chocolade

Gold chocolate met pecan, rozemarijn, appel en five spice

Brownie met bloedsinaasappel en vanille

Banaan met chai tea, karamel en havermout

Chocolademousse met crumble van cacao

Panna cotta met koffie, karmozijn peer,

kardemom en amandel

Tiramisu speculoos

Aangevuld met vanille ijs, chocoladesaus en verse slagroom

Dessert

AAN TAFEL

_Dessert wordt aangepast naar het seizoen

Gold chocolate, pecan, rozemarijn, appel en five spice

Mandarijn met pepernoot en witte chocolade

Dame Blanche "Kachet"



_8,5U. SERVICE



_APERITIEF

Fingerfood op tafel + 3 bites op plateau

_DINER AAN TAFEL EN BUFFET

Maak 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



In de zomer

_FINGERFOODS

Nachos met seizoensgarnituren 🌿

Tomaten hummus met shiso, sumak en zwarte peper krokantjes 🌿 🚫

_VIS

"Cali crushi" met saffraan, rammenas en furikaké

Kort gegrilde tonijn met sluimererwt, shiso, nori,

vinaigrette van soja en gebakken knoflook 🚫

Garnaalkroketje met witlof en mayonaise van kreeft 🚫

_VLEES

Kalfswang met zomergarnituren

Livar ham met radijs, geitenkaas, cranberry en walnoot 🚫

_VEGGI/VEGAN 🌿

Pane carasau met seizoensgarnituren

In de winter

_FINGERFOODS

Nachos met cheddar, zwarte look, gepofte mais en

kappertjes 🌿 🚫

Pompoen hummus met shiso, sumak en zwarte peper krokantjes 🌿 🚫

_VIS

"Cali crushi" met saffraan, rammenas en furikaké 🚫

Kort gegrilde tonijn met sluimererwt, shiso, nori,

vinaigrette van soja en gebakken knoflook 🚫

Garnaalkroketje met witlof en mayonaise van kreeft

_VLEES

Kalfswang met brioche, camembert en peer

Livar ham met radijs, geitenkaas, cranberry en walnoot 🚫

_VEGGI/VEGAN 🌿

Gepofte knolselder met winterwortel, gepoft spelt en cress van doperwt

Pane carasau met portobello, eekhoortjesbrood, burrata en gekonfijte tomaatjes



_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 saffraanoli

Bruschetta bar

Burratadip
Gemarineerde tomaatjes
Olijvenmascarpone
Venkelcompote

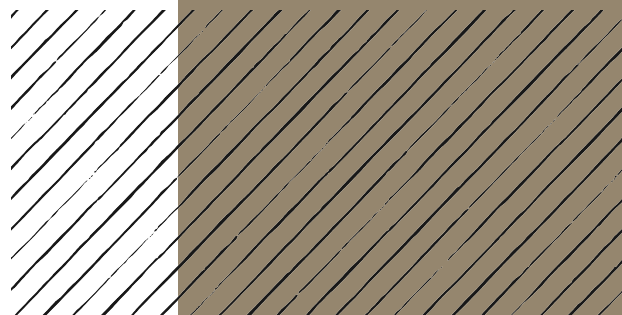




_4U. SERVICE

_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

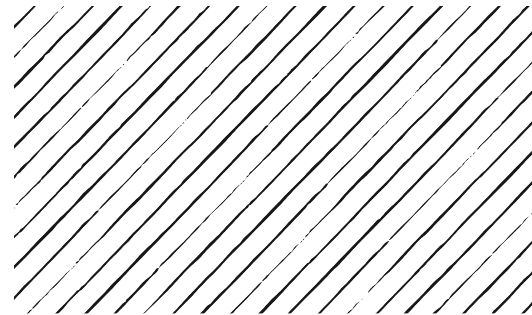
Ontvangst met Cava en alcoholvrij
aperitief
Open bar gedurende 5u

_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



K A C H E T



K A C H E T

waiting for you

www.kachet.be