

www.kachet.be

.<<H>

KACHET

FOODSTUDIO

menu 2025



K A C H E T

FOODSTUDIO - menu 2025

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





inhouse

01.	Kachet Food Studio's	p.4
02.	#1 Studio World Grill	p.6
	#2 Studio Luxe Grill	p.8
	#3 Studio Streetfood	p.10
	#4 Studio Culinaire Tafelen	p.12
	#5 Studio Culinaire Combo	p.14
	#6 Studio Apero	p.16
	Nog Meer Tapas	p.18
	Extra Food & service	p.20



Beleef eten zoals jij het wil.

_Onze Food Studio schotelt 6 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's



*_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 Luxe 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.



#3 Studio Street Food

_Smaakvolle multiculturele specialiteiten, geserveerd vanuit authentieke food stands. Dé non-nonsense etnische eetervaring naar het gekende concept in de straten van Vietnam tot Mexico.

#4 Studio Culinaire Tafelen

_Een verfijnde 3-, 4- of 5-gangenmenu aan tafel? onze chefs halen alles uit de kast waarmee jij aan tafel, omringd door goed gezelschap, puur kan genieten.

#5 Studio Culinaire Food Markets

_Een 3-, 4- of 5-gangenmenu aan tafel gecombineerd met een hoofdgerecht in de vorm van een culinaire beleving met rijkelijk gevulde food markets. Voor iedere gastronomische liefhebber wat wils.

*_Receptie-, namiddag- of
uitbreidingsformules:*



#6 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: Huisgemaakte dip van ricotta en tomaat, krokantjes & huisgemarineerde olijfjes

_BITES OP PLATEAU

Assortiment van drie seizoenshapjes van de chef

Bijvoorbeeld: Tartaar van rund met gerookte truffel crème, pepertoast, kappertjes & mosterdzaad; Mi-cuit van gelakte zalm, yuzu mayo, gemarineerde koolrabi & gegrild slahart

Spiesje van hoevekip met Provençaalse kruiden
Roulade van hoevekip gevuld met mozzarella, gedroogde tomaat en Provençaalse kruiden
Kippenboutjes zoet-zuur op de grill

Vispavillot "Catch of the day", groentjes & tomatenboter
Brochette met gemarineerde scampi in olijfolie en Italiaanse kruiden
Gegrilde gamba's – huisgemarineerd

Diner

_ON THE GRILL

Entrecôte 'Butcher's Choice'
Gegrilde Ribeye 'Butcher's Choice'
Côte à l'os 'Butcher's Choice'

Langzaam gegaard & gelakt buikspek
Mix Barbecue worstjes
Huis gepekeld en gemarineerde spare ribs
Duroç – varkensribstuk op z'n geheel 'rozemarijn & tijm'

_SALADES

Watermeloensalade met feta, munt & couscous
Tomatenvariatie met mozzarella en pecannoten
Luxe Ceasarsalade met Poulet Noir, croutons, parmezaan en hoeve eitje
Komkommersalade met dille vinaigrette
Zuiderse pastasalade van de chef
Warme seizoensgroenten op z'n geheel
Koolsalade met appel en rozijntjes
Gepofte aardappel met kruidenboter
Marokkaanse Tabouleh



_HUISGEMAAKTE SAUZEN

Cocktail, tartaar & Spicy-Tomato mayo

Huisgemaakte warme saus naar keuze:
Champignon, béarnaise of peperroom
supplement 3 eur p.p.

Dessert

_DESSERTENBUFFET

Dessertglasjes

Panna cotta 'salted caramel' & nougat

Crème brûlée

Bavarois passievrucht – brownie

Aardewerken kommen

Dessert royale – rood fruit, vanilleschuim & merengue

Tiramisu 'Classic'

Chocolade mousse 'maison'

Aangevuld met vanille ijs, chocoladesaus & verse slagroom



_8,5U. SERVICE



_APERITIEF

2 Fingerfoods op tafel

3 Seizoenshapjes

_DINER

*Maak een selectie van 4
buffetten*

_DESSERT

Dessertenbuffet

_DRANK

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

_ALL-IN PRIJS

€ 124,75 per persoon

_SUPPLEMENTEN

Extra Fingerfood € 4 p.p.

Extra Bites € 5,1 p.p.

Extra grill bar € 10 p.p.

2

studio luxe grill



Aperitief

_ FINGERFOOD OP TAFEL

Twee fingerfoods op tafel naargelang het seizoen.

Bijvoorbeeld: Huisgemaakte dip van ricotta en tomaat, krokantjes & huisgemarineerde olijfjes

_ BITES OP PLATEAU

Assortiment van drie seizoenshapjes van de chef

Bijvoorbeeld: Tartar van rund met gerookte truffel crème, pepertoast, kappertjes & mosterdzaad; Mi-cuit van gelakte zalm, yuzu mayo, gemarineerde koolrabi & gegrild slahart

Diner

_ DELUXE BBQ BUFFET

A la minute gebakken buiten op de Ofyr & houtskool barbecue en versneden & gepresenteerd onder warmhoudlampen

Côte a l'os 'Butcher's Choice' – fleur de sel
Gegrilde entrecôte "Rubia Gallega" – smoked salt flakes
Brochette met lams – rode ui – paprika – Ras el Hanout
Langzaam gegaard & gelakt buikspek
Reuzengamba (maat 4/6)
Zalm op cederhout & citrus

_ DELUXE WINTER BBQ BUFFET

A la minute gebakken buiten op de Ofyr & houtskool barbecue en versneden & gepresenteerd onder warmhoudlampen

Côte a los Butcher's Choice – gegrild – fleur de sel
Duroc ribstuk op z'n geheel, rozemarijn en tijm
Smoked Jagerberry ribs
Zalm op z'n geheel gerookt & gepresenteerd
Gegrilde gamba's
Warme seizoensgroenten
Tartiflette (aardappel, spek, rode ui, room, reblochon)
Gekonfijte aardappel

_ DELUXE SALADES

Watermeloensalade met feta, munt & couscous
Tomatenvariatie met mozzarella en pecannoten
Luxe Ceasarsalade met Poulet Noir, croutons, parmezaan en hoeve eitje
Komkommersalade met dille vinaigrette
Zuiderse pastasalade van de chef
Warme seizoensgroenten op z'n geheel
Koolsalade met appel en rozijntjes
Gepofte aardappel met kruidenboter
Marokkaanse Tabouleh

_ DELUXE WINTER SALADES

Linzen salade, rode biet, sinaasappel, venkel, mieriksworteldressing
Spitskool salade, walnoot, pompoen en sultan rozijn
Gegrilde wintersalade met biet – balsamico



Huisgemaakte pastasalade van de chef met vis van 't moment

Pastasalade geitenkaas, spek, veldsla, noten

_HUISGEMAAKTE SAUZEN

Cocktail, tartaar & Spicy-Tomato mayo

Maak een keuze uit:

Gerookte béarnaise, peperroom, champignon-room, Provençaalse of Rochefort

Dessert

_DESSERTENBUFFET

Dessertglasjes

Panna cotta 'salted caramel' & nougat

Crème brûlée

Bavarois passievrucht – brownie

Aardewerken kommen

Dessert royale – rood fruit, vanilleschuim & merengue

Tiramisu 'Classic'

Chocolade mousse 'maison'

Aangevuld met vanille ijs, chocoladesaus & verse slagroom



_8,5U. SERVICE



_APERITIEF

2 Fingerfoods op tafel

3 Seizoenshapjes

_DESSERT

Dessertenbuffet

_DRANK

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

_ALL-IN PRIJS

€ 133,25 per persoon

_SUPPLEMENTEN

Extra Fingerfood € 4 p.p.

Extra Bites € 5,1 p.p.

Extra grill bar € 10 p.p.

3

studio streetfood

Aperitief

_FINGERFOOD OP TAFEL

Twee fingerfoods op tafel naargelang het seizoen.

Bijvoorbeeld: Huisgemaakte dip van ricotta en tomaat, krokantjes & huisgemarineerde olijfjes

_BITES OP PLATEAU

Assortiment van twee seizoenshapjes van de chef

Bijvoorbeeld: Gerookte paling met een crème van aubergine, chorizo & Za'Atar; Vitello tonato "kalfs flinterdun" met crispy kappertjes, rucola & Parmezaan

Diner

_PAELLA

Met zeevruchten, kippenboutjes & chorizo

_THAISE MEAT BALLS

Met curry-kokos sausje & rijst

_PULLED PORK QUESSADILLA

Met zoete aardappel, gegrilde maïskolf met chiliboter

_CHICKEN TIKKA MASALA

Met pillau rice & naan brood

_GRILLED PICANHA

Met kruidensalsa & aardappelmaantjes 'Tex Mex'

_CRISPY BUFFALO CHICKEN WINGS

Met chili dip, zoete aardappelfrietjes & smoked salt flakes

_GLAZED 'JACK DANIELS' RIBS

Met coleslaw & Mac 'n Cheese

_MASHED BURGER

Sesam bun, gegrilde hamburger, sla, tomaat, cheddar, ui, bacon & perspersaus

_FISH& CHIPS

Met verse tartaarsaus





Dessert

_DESSERTENBUFFET

Dessertglasjes

Panna cotta 'salted caramel' & nougat

Crème brûlée

Bavarois passievrucht – brownie

Aardewerken kommen

Dessert royale – rood fruit, vanilleschuim & merengue

Tiramisu 'Classic'

Chocolade mousse 'maison'

Aangevuld met vanille ijs, chocoladesaus & verse slagroom



_8,5U. SERVICE



_APERITIEF

2 Fingerfoods op tafel

2 Seizoenshapjes

_DINER

Maak een selectie van 4 streetfood buffetten

_DESSERT

Dessertenbuffet

_DRANK

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

_ALL-IN PRIJS

€ 119,75 per persoon

_SUPPLEMENTEN

Extra Fingerfood € 4 p.p.

Extra Bites € 5,1 p.p.

Extra Streetfood gerecht € 6,5 p.p.

4

studiot culinair Tafelen

Aperitief

_FINGERFOOD OP TAFEL

Twee fingerfoods op tafel naargelang het seizoen

Bijvoorbeeld: Huisgemaakte dip van ricotta en tomaat, krokantjes & huisgemarineerde olijfjes

_BITES OP PLATEAU

Assortiment van drie seizoenshapjes van de chef

Bijvoorbeeld: Garnaalkroketje met gefruite peterselie, huisgemaakte tartaar & citroen; Scampi Tempura « toetje »

Voorgerecht

Tataki tonijn 'Yoshi' met sesam, dashi bouillon & radijs

Huisgerookte zalm met marinade van rode biet, erwtencrème & mierikswortel

Tartaar van zeebaars, opgelegde kooltjes, yuzu mayo, mini komkommer & kroepoek

Vitello Tonato met gemarineerde en gegrilde tonijn, venkel, tomatenbesjes & gefrituurde kappertjes

Carpaccio van ossenhaas met truffelmayo, crumble van olijf & truffelpecorino

Bereidingen van tomaat met buffelmozzarella en Italiaanse ham, basilicum olie & foccacia

Belgische asperges à la Flamande (in seizoen)

Soep

Bisque d'Homard met garnituur – crème d'isigny & tuinkruiden

Aspergesoep met grijze Noordzeegarnalen (in seizoen)

Pastinaaksoep met krokante ham & gremolata

Kerstomatensoep met basilicum & harissa

Pompoensoep met ravioli van ricotta en spinazie & geroosterde pompoenpitten

Velouté van paddenstoelen, groene kruiden & truffelravioli

Tussengerecht

Open ravioli funghi en truffel, salieboter & pesto

Gebakken schelvishaasje met risotto van groene asperges & witte wijnsaus

Op vel gebakken zeebaarsfilet met zalf van zoete aardappel, gegrilde venkel & sausje vadouvan

Risotto van schaaldieren, zeebaarsfilet op vel gebakken met vongolé en chorizo

Kabeljauwhaasje met gestoofde spinazie, beurre blanc & geconfijte tomaatjes

Fish 'catch of the day' met mousseline van Limburgs witbier, spinazie met geprakte patatjes & zure room

Fish 'catch of the day' met Udon noodle, paksoi, saus van groene curry, kokos & citroengras

Gebrande pladijs met lemon-chili-peper, prei, saké saus & edamame

Coquille & gelakt buikspek, bouillon van Parmezaan & gebrande bloemkool ***

Traaggegaard buikspek met crème van gepofte maïs, curry-jaipur & mini-groentjes

Hoofdgerecht

Saltimbocca met salie & gedroogde tomaat, aardappel-mousseline met truffel, seizoensgroentjes & kalfsjus

Kalfshaas met marktgroentjes, geconfijte aardappel & gegrilde asperge in Italiaanse ham

'Green Egg' Ribeye met gegrilde mini groentjes, rode wijnsaus & Pommes Pont Neuf





Tagliata di Manzo, zesrib 'Butcher's Choice', tagliatelle tartufo met parmezaan

Gegrilde Filet pure 'Green Egg' met verse béarnaise & dikke friet met gebakken seizoensgroentjes***

Duroc de Batallé, aardappelkroket van Parmezaan, canneloni van courgette & kalfsjus

Poulet noir met fine de Champagne, zelf van pastinaak, seizoengroenten & pommes Anna

Boerderijeend 'Green Egg' met pastinaak, sausje van mandarijn & gratin taartje

Lamskroon met zelf van gele wortel, Romanesco, Pommes Fondant & jus rozemarijn ***

Lamsfilet met gebakken seizoengroentjes, pastinaak-zelf, gegrilde koolrabi & jus nature ***

Kabeljauw met gestoofde groenten, witte wijnsaus & kruidenpuree

Pladijsfilet met mousseline saus, structuren van wortel & aardappeltaartje

Dessert

Symfonie van de chef (bordje met assortiment)

Gauffre au chocolat, bombe praliné crèmeux, gekarameliseerde nootjes & hazelnoot

Foret Noire "New Style", chocolade sablé, slagroom-kirsch crèmeux & feuilletine

Citroen-mascarpone-chocolade, texturen van citroen, mascarpone, witte chocolade & koude meringue

Millefeuille van aardbei en kletschopjes, geslagen room, coulis van rood fruit & aardbeispiraal (in seizoen)

Home made cheesecake met citrus, blauwe bessen & yoghurt ijs

Dessert royale : rood fruit, creme pâtissière, gebrande meringue & munt

* supplement +5 eur p.p.



_8,5U. SERVICE



_APERITIEF

2 Fingerfoods op tafel

3 Seizoenshapjes

_DINER AAN TAFEL

Mak een selectie van:

1 Voorgerecht

(OPTIE 3, 4 of 5 gangen)

1 Tussengerecht

(OPTIE 4 of 5 gangen)

1 Soep

(OPTIE 4 of 5 gangen)

1 hoofdgerecht

1 Dessert

_DRANK

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

_ALL-IN SERVICE

Aperitief + 2 gangen: € 127 p.p.

Aperitief + 3 gangen: € 138 p.p.

Aperitief + 4 gangen (met soep): € 143 p.p.

Aperitief + 4 gangen (met tussengerecht): € 145 p.p.

5

studio culinaire food markets

Aperitief

_FINGERFOOD OP TAFEL

Twee fingerfoods op tafel naargelang het seizoen

Bijvoorbeeld: Huisgemaakte dip van ricotta en tomaat, krokantjes & huisgemarineerde olijfjes

_BITES OP PLATEAU

Assortiment van drie seizoenshapjes van de chef

Bijvoorbeeld: Croque Maison (Italiaanse ham, rucola, tomaat & kruidenkaas) & curry dip; Iberico Kroketje met spicy tomato mayo

Voorgerecht

Tataki tonijn 'Yoshi' met sesam, dashi bouillon & radijs

Huisgerookte zalm met marinade van rode biet, erwtencrème & mierikswortel

Tartaar van zeebaars, opgelegde kooltjes, yuzu mayo, mini komkommer & kroepoek

Vitello Tonato met gemarineerde en gegrilde tonijn, venkel, tomatenbesjes & gefrituurde kappertjes

Carpaccio van ossenhaas met truffelmayo, crumble van olijf & truffelpecorino

Bereidingen van tomaat met buffelmozzarella en Italiaanse ham, basilicum olie & foccacia

Belgische asperges à la Flamande (in seizoen)

Soep

Bisque d'Homard met garnituur – crème d'isigny & tuinkruiden

Aspergesoep met grijze Noordzeegarnalen (in seizoen)

Pastinaaksoep met krokante ham & gremolata

Kerstomatensoep met basilicum & harissa

Pompoensoep met ravioli van ricotta en spinazie & geroosterde pompoenpitten

Velouté van paddenstoelen, groene kruiden & truffelravioli

Tussengerecht

Open ravioli funghi en truffel, salieboter & pesto

Gebakken schelvishaasje met risotto van groene asperges & witte wijnsaus

Op vel gebakken zeebaarsfilet met zalf van zoete aardappel, gegrilde venkel & sausje vadouvan

Risotto van schaaldieren, zeebaarsfilet op vel gebakken met vongolé en chorizo

Kabeljauwhaasje met gestoofde spinazie, beurre blanc & geconfijte tomaatjes

Fish 'catch of the day' met mousseline van Limburgs witbier, spinazie met geprakte patatjes & zure room

Fish 'catch of the day' met Udon noodle, paksoi, saus van groene curry, kokos & citroengras

Gebrande pladijs met lemon-chili-peper, prei, saké saus & edamame

Coquille & gelakt buikspek, bouillon van Parmezaan & gebrande bloemkool ***

Traaggegaard buikspek met crème van gepofte maïs, curry-jaipur & mini-groentjes

Hoofdgerecht

CULINAIRE FOOD MARKETS

Gegrilde ribeye

Kalfshaas

Ribroast Duroc

Zeebaars

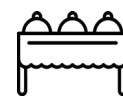
Zalm

Krokante kabeljauw

Poulet noir

Gelakte eendenborst

Elke culinaire food market heeft aangepaste, seizoensgebonden garnituren. Bijvoorbeeld: Ribeye Butcher's Choice met béarnaise saus, seizoensgebonden garnituur en dikke friet



_8,5U. SERVICE



_APERITIEF

2 Fingerfoods op tafel

3 Seizoenshapjes

_DINER AAN TAFEL

Maak een selectie van:

1 Voorgerecht aan tafel

(OPTIE 3, 4 of 5 gangen)

1 Tussengerecht aan tafel

(OPTIE 4 of 5 gangen)

1 Soep aan tafel

(OPTIE 4 of 5 gangen)

4 hoofdgerechten aan buffet (bij

4 gangen: 3 hoofdgerechten)

1 Dessert aan tafel OF

Dessertenbuffet

_DRANK

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

_ALL-IN SERVICE

Aperitief + 2 gangen: € 127 p.p.

Aperitief + 3 gangen: € 138 p.p.

Aperitief + 4 gangen (met soep):
€ 143 p.p.

Aperitief + 4 gangen (met tussen-
gerecht): € 145 p.p.



Dessert

_DESSERT AAN TAFEL

Symfonie van de chef (bordje met assortiment)

Gauffre au chocolat, bombe praliné crèmeux,
gekarameliseerde nootjes & hazelnoot

Foret Noire "New Style", chocolade sablé, slagroom-
kirsch crèmeux & feuilletine

Citroen-mascarpone-chocolade, texturen van citroen,
mascarpone, witte chocolade & koude meringue

Millefeuille van aardbei en kletschopjes, geslagen room,
coulis van rood fruit & aardbeispiraal (in seizoen)

Home made cheesecake met citrus, blauwe bessen &
yoghurt ijs

Dessert royale : rood fruit, creme pâtissière, gebrande
meringue & munt

_DESSERTENBUFFET

Dessertglasjes

Panna cotta 'salted caramel' & nougat

Crème brûlée

Bavarois passievrucht – brownie

Aardewerken kommen

Dessert royale – rood fruit, vanilleschuim & merengue

Tiramisu 'Classic'

Chocolade mousse 'maison'

Aangevuld met

Vanille ijs, chocoladesaus & verse slagroom

* supplement +5 eur p.p.

5

studio apero

_FINGERFOOD OP TAFEL

Rauwkost met hummusdip, rode biet & sesam

Tapasbordje (huishgemaakte tapenade, bruschetta's krokantjes, olijven, kaasjes, grissini's,...)

Nacho's crème d'isigny, guacamole, tomatensalsa, cheddar & mozzarella, jalapenos

Homemade verse dip, krokantjes & notenmix

_BITES OP PLATEAU

Tartaar van rund met gerookte truffel crème, pepertoast, kappertjes & mosterdzaad

Cakeje van olijf met tomatenmousse & crème van Parmezaan

Ravioli van kreeft met kreeftenjus, kerstomaatjes en rucola



Mi-cuit van gelakte zalm, yuzu mayo, germarineerde koolrabi & gegrild slahart

Gerookte paling met een crème van aubergine, chorizo & Za'Atar

Vitello tonato "kalfs flinterdun" met crispy kappertjes, rucola & Parmezaan

Soepje van 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.*

_ALL-IN PRIJS

€48,5 per persoon

_SUPPLEMENTEN

Extra Fingerfood € 4 p.p.

Extra bite € 5,1 p.p.

Ingrediënten kunnen wijzigen naargelang het seizoen.

nog meer Tapas

_Zin om extra lang te borrelen? Kies dan nog voor een bijkomende selectie aan warme of koude hapjes.

Fresh

Vitello tonnato

Rundscarpaccio met truffelcrème

Insalata caprese (tomaat-mozzarella)

Charcuterie & tapas

_CHARCUTERIE

Italiaanse gedroogde ham

Mortadella

Chorizzo

Salami met truffel

Boerenbrood, opgelegde ui & augurk

_ZUIDERSE TAPAS gepresenteerd op houten wijnvaten of meubeltjes

Pecorino & parmezaan

Huisgemaakte tapenades met kruidentostjes

Gemarineerde olijfjes



Warm

Arrosticini (lams) van de houtskool grill

met pikante olie en Foccacia

Aardappel tortilla met Aioli

Albondigas

Patatas bravas



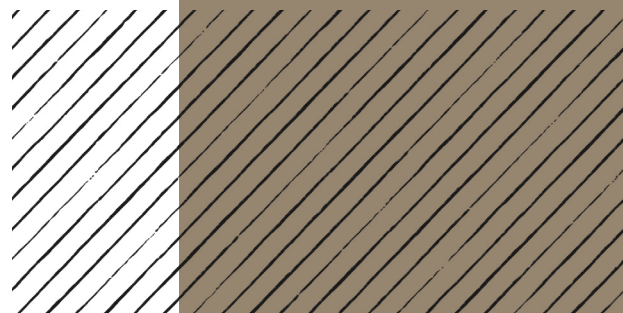
_4U. SERVICE

_DRANK

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

_ALL-IN PRIJS

€ 60,5 p.p.



More Food

_OESTERS

€ 2,75 per stuk

Verse oesters (per 25 stuks).

_PANNENKOEKEN & GELATO BAR

€ 5 p.p.

Verse pannenkoeken, suikers en siropen, vers fruit

Assortiment schepijs vanille, chocolade, aardbei, mokka & sorbet met diverse toppings: chocoladeparels, nootjes, caramel, ...

_GEBAK

€ 4,5 p.p.

Assortiment van 3 verschillende luxe taarten van het seizoen, gepresenteerd op étagères

Mini gebakjes op verhoogjes en in glazen potjes: Brownie, macaron, boule de berlin, muffin, éclair, frangipanne, ...

_KAASPLANK

€ 7 p.p.

Kaasplank (100g p.p.) met assortiment van 5 kazen, geserveerd met notenbrood, stokbrood en boerenbrood, hoeveboter en confituur, noten, druiven en gedroogde vruchten

Midnight Snack

_TOËT FRIT

€ 3 p.p. op verbruik

Toetje met goudgele frietjes & mayonaise

_ASSORTIMENT MINI PARTY HAPJES

€ 6 p.p.

Mini Hamburgertje met tomatenchutney

Boerencroque ham/kaas

Frituurhapjes (bitterballen, chickennuggets,...) met dipsausjes

Extra's

_KINDEREN (-12J.)

€ 38,5 p.p. all-in. (aangepaste formule)

_CREW CATERING (fotograaf, dj,...)

€ 27,5 p.p. all-in. (aangepaste formule)

_ALLERGENENVRIJ MENU

Op aanvraag

_VEGETARISCH / VEGAN MENU

Op aanvraag

More Drinks

Dranken inbegrepen in de formule zijn vermeld in de foodstudio's. Onderstaande dranken kunnen supplementair opgenomen.

_APERITIEF VAN HET HUIS

Herckenrode Sloe Gin Spritz €30 per fles

Belgian Genever & Tonic €9.50 per stuk

Alcoholvrije Spice & Gingerbeer €30 per fles

_SUGGESTIEWIJNEN WIT

Château L'Esparrou "Grande Réserve" Chardonnay – Pays d'Oc, Frankrijk € 8,55 per fles

Tenuta La Falcona Pinot Grigio 2023 – Italië (Veneto) € 10,65 per fles

Ladybird Vineyards "Organic white Blend" 2022 – Zuid-Afrika (Stellenbosch) € 11,55 per fles

Nebula Verdejo – Valencia, Spanje € 9 per fles

_SUGGESTIEWIJNEN ROOD

Cantina Sampietrana "Centoare" Primitivo 2022 – Italië (Puglia) € 8,95 per fles

Nebula Tempranillo – Ribera del Duero, Spanje € 12 per fles

Juan Gil "Yellow Label" 2023 – Spanje (Jumilla) € 10,60 per fles

Martinez Lacuesta "Cuvée Reserva" 2019 – Spanje (Rioja) € 16,15 per fles

_SUGGESTIEWIJNEN ROSÉ

Perla Rosado Garnacha – Alicante, Spanje € 7,90 per fles

Nebula Verdejo Rosé – Valencia, Spanje € 9 per fles

_COCKTAILS & MOCKTAILS

Lazy Red Cheeks € 9,5 per stuk

Cosmopolitan € 9,5 per stuk

Belgian Negroni € 9,5 per stuk

Pornstar Martini € 9,5 per stuk

Belgian Genever & Tonic € 9,5 per stuk

Spice 0% huismocktail 'Mule' € 6,5 per stuk

_SPECIALE BIEREN EN STERKE DRANKEN

Op aanvraag

Dansfeest Formules

_DANSFEEST MET WELKOMSTRECEPTIE

€ 45 p.p.

Ontvangst met Cava en alcoholvrij aperitief

Open bar gedurende 5u

_DANSFEEST MET WELKOMST- RECEPTIE & DESSERTENBUFFET

€ 58,50 p.p.

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 (€150/uur), tot het vertrek van de laatste gasten. Er blijven steeds minimum 2 kelners tot het einde van het feest.

_DRANK

Cava € 20 per fles

Witte & Rode huiswijn € 18 per fles

Waters & frisdranken € 8 per fles

Koffie of thee € 2 per consumptie

Cristal Alken € 2,5 per consumptie



thanks



KACHET



K A C H E T

waiting for you

www.kachet.be