



Culinaire brochure 2023

Catering voor particulieren & bedrijven

Over ons



Hierbij treft u het overzicht van het nieuwe assortiment aan. Dit overzicht omvat diverse productgroepen, die alle bereid zijn met verse ingrediënten. Vanzelfsprekend is het altijd mogelijk wijzigingen of aanvullingen op onderdelen toe te passen. Wij staan u graag persoonlijk te woord om uw wensen op het gebied van catering, home cooking en workshops optimaal in te vullen.

Sinds augustus 2002 zijn wij als De Mobiele Kok gestart met het aanbieden van onze diensten op het gebied van catering en home cooking.

De Mobiele Kok staat voor kwaliteit, versheid en originaliteit. Mocht u andere wensen hebben dan in de brochure vermeld staat, kunt u dat aangeven. Wij denken graag met u mee.

Voor meer informatie of suggesties kunt u telefonisch of via de e-mail contact opnemen met Bas van Rooijen op: 0346-580580 of via info@demobielekok.nl.

 = Vegetarisch

Inhoudsopgave

Onderwerp	Pagina
Home cooking	4
Traiteur service	5
Salades	6
Lunch	8
Uitgebreide lunch	10
Belegde broodjes	12
High Tea	14
Buffetten	16
Barbecue Set	22
Hapjes	23
BBQ set	24
Dranken	25
Huurmaterialen	26
Voorwaarden	27

Home cooking



Home cooking

De Mobiele Kok verzorgt home cooking van de inkoop tot aan de afwas. Samen met u stellen we het menu samen. Natuurlijk houden wij daarbij rekening met eventuele diëten of een gewenste vegetarische maaltijd.

Tevens is er de mogelijkheid om bij een groter gezelschap een gastheer/ -vrouw mee te nemen die u bedient en de tafel netjes aankleedt.

We werken uitsluitend met dagverse producten.

Prijs

De kosten van een home cooking bestaan uit de inkoop van de producten, de bereidingstijd en de reisvergoeding. Op basis van 6 personen betaalt u voor een creatief 3-gangen diner tussen de € 55,00 en € 60,00 (excl BTW) per persoon. Voor het reizen wordt € 0,40 per kilometer (excl BTW) berekend.

Meer informatie

Voor meer informatie kunt u op onze website www.demobilekok.nl terecht. Of u kunt bellen naar 0346-580580.

Traiteur service

De Mobiele Kok verzorgt ook dinermenu's aan huis. Een mooi op het bord opgemaakt voorgerecht, waar u geen zorgen meer aan heeft. Het hoofdgerecht wordt al "bijna" klaar afgeleverd, het enige wat u moet doen, is het hoofdgerecht opwarmen. Een lekker, creatief stukje vis / vlees, passende garnituren en een overheerlijke saus. Dan het dessert, dit wordt net als het voorgerecht, op een bord bij u aan huis afgeleverd. U kunt zelf bepalen wat u wilt eten in huiselijke sfeer. Alweer een creatieve oplossing om thuis heerlijk te kunnen dineren. We komen bij u thuis koken vanaf 10 personen. Hier onder enige voorbeelden.

Voorgerechten

- Salade van rauw gemarineerde tonijn, klaargemaakt op Oosterse wijze. Geserveerd met terriyaki dressing.
- De originele carpaccio van ossenhaas met balsamico dressing, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.
- Terrine van diverse gerookte vissoorten op een bedje van sla geserveerd met een dillecrème.

Hoofdgerechten

- Een gesauteerde kalfsbiefstuk met een dakje van spek en duxelles geserveerd met portjus.
- Een trio van vis (zalm, kabeljauw en zonnevis) geserveerd met romige beurre blanc.
- Verse paling in het groen voor de echte visliefhebbers.
- Lamsfilet met rozemarijnsaus.

Bij alle hoofdgerechten worden passende groenten en aardappelgarnituur geserveerd.

Natuurlijk kunt u ook uw wensen aangeven waar wij een passend menu op kunnen maken!

Salades



Alle salades worden rijkelijk gegarneerd met passend garnituur, brood, kruidenboter en tapenade. Vis/vlees of vegetarisch v.a 10 personen per soort.

Kipsalade - € 9,30 per persoon

Deze salade bestaat uit gerookte kipfilet, verse meloen, ananas, appel en tuinkruiden gegarneerd met fruit en kipfilet. Deze salade wordt niet aangemaakt, maar apart geserveerd met een kerry mayonaise.

Floridasalade - € 8,75 per persoon

Een salade op basis van rijst, meloenblokjes, kip, krab, fijn gekruid en gegarneerd met een cocktailsaus. Het geheel wordt afgewerkt met verse vruchten en rauwkost.

Tonijnsalade - € 9,00 per persoon

Een verrassende salade voor de echte visliefhebber met als basis tonijn, aangemaakt met blokjes aardappel, ei, paprika en augurk. Deze salade wordt gegarneerd met gerookte vis.

Zalmsalade Royal - € 11,00 per persoon

Een heerlijke salade van rode zalm, aardappel, ragfijne augurk en ui, aangemaakt met een roommayonaise en gegarneerd met een cocktailsaus, zalmkaviaar en diverse soorten vis.



Spaanse salade - € 7,00 per persoon

Een combinatie van fijn gesneden ijsbergsla met tonijn, paprika, ui, tomaat, komkommer, ei, ansjovis en olijven met een dressing op basis van knoflook en peterselie.

Pastasalade - € 7,40 per persoon

Een trendy salade met tricolore van fusillipasta, artisjokken gemarineerde champignons, olijven, paprika en groene kruiden aangemaakt met een pestomayonaise.

Deze salade kan op verzoek met vis of vlees bereid worden tegen een meer- prijs.

Eiersalade - € 7,15 per persoon

Een zachte combinatie van eieren, jonge prei, stukjes aardappel, ui en tuinkruiden, aangemaakt met een mayonaise en smaakvol gearneerd.

Huzarensalade - € 7,50 per persoon

Deze originele Duitse salade bestaat hoofdzakelijk uit stukjes aardappel, doperwtjes, appel, vlees, augurk, peterselie en ui, aangemaakt met roommayonaise.

Surimisalade - € 8,00 per persoon

Een salade van imitatiekrab met stukjes appel, kappertjes, komkommer en gedroogde pommedoritomaat. Afgearneerd met cocktailsaus.

Lunch



* Te bestellen vanaf minstens 10 personen/soort.

Lunch 1 - € 9,70 per lunch

Krentenbol, besmeerd met roomboter.
Zacht broodje belegd met vleeswaar (diverse soorten)
Zacht broodje belegd met kaas (diverse soorten) Melk
en karnemelk. Vers stuk fruit.

Lunch 2 - € 10,70 per lunch

Krentenbol, besmeerd met roomboter.
Zacht luxe broodje, belegd met vleeswaar (diverse soorten)
Krokant luxe broodje, belegd met kaas (diverse soorten)
Melk en karnemelk. Vers stuk fruit.

Lunch 3 - € 11,70 per lunch

Pistolet wit of bruin belegd met luxe vleeswaren, sla en rauwkost garnituur.
Pistolet bruin of wit belegd met luxe kaas, sla rauwkost garnituur. Bagel
met gerookte zalm, crème fraiche, kappertjes en sla.
Melk en karnemelk. Vers stuk fruit.

Lunch 4 - € 12,70 per lunch

Assortiment van:

Mini zachte, harde, witte en bruine broodjes.
Twee mini broodjes, belegd met vleeswaar (diverse soorten)
Twee mini broodjes, belegd met kaas (diverse soorten) Mini roombroodje.
Melk en karnemelk. Vers stuk fruit.

Lunch



* Te bestellen vanaf minstens 10 personen/soort.

+ Omelet - € 4,45 per stuk

Naturel, gerookte zalm, champignon of kaas

+ ½ quiche, ca. 150 gr. - € 3,95 per stuk

Lorraine, vegetarisch of met zalm.

+ Soep - € 3,95 per stuk

Groentesoep, tomatensoep, champignonsoep of kippensoep.
Inhuur soepkom/lepel a € 0,80 ex. Btw extra

Uitgebreide lunch



Italiaanse broodjes lunch - € 12,90 per lunch

- **Toscane**

Heerlijk vers gebakken en rijkelijk belegd broodje met mozzarella, en olijven tapenade. Dit afgearneerd met jonge sla en tostomaatjes.

- **Parma di mama**

Een Italiaans hard broodje rijkelijk belegd met Prosciutto di parma en zongedroogde tomaten. Afgearneerd met pesto, komkommer en gesneden sla.

- **Ciabatta**

Gesneden ciabatta brood vergezeld met diverse tapenade's.

- **Fruitsalade**

Heerlijke fruitsalade van Hollandse fruit soorten

- **Melk en karnemelk**

Te bestellen vanaf 15 personen.



Trendy broodjes lunch - € 13,70 per lunch

Deze creatieve broodjes lunch word geserveerd met:
melk, karnemelk en een verse fruit salade.

Het assortiment zal bestaan uit:

- Sandwich van Turks brood met brie, salami en perzik.
- Club sandwich BLT, spek tomaat en Romeinse sla.
- Bruine volkoren brood met geitenkaas, rauwe ham en druiven.
- Corn bol met kruidenkaas, serrano ham en rucola sla.
- Vloerbrood met filet américain gearneerd met ei, ui en augurk.
- Walkorn brood met gerookte kip pesto en rucola.
- Maïs sandwich met hummus en gegrilde groentes.

(3 broodjes per persoon)

Minimaal 15 personen

Belegde broodjes

Vers
belegd

Krentenbol met boter - € 1,65

Zacht broodje wit of bruin met kaas - € 2,70

Zacht broodje wit of bruin met diverse vleeswaren - € 2,70

Zacht luxe broodje wit of bruin met kaas en rauwkost - € 3,20

Zacht luxe broodje wit of bruin met vleeswaren en rauwkost - € 3,20

Pistolet wit of bruin belegd met kaas en rauwkost - € 3,35

Pistolet wit of bruin belegd met vleeswaar en rauwkost - € 3,35

Pistolet wit of bruin belegd met salade en rauwkost - € 3,65

Pistolet wit of bruin belegd met gerookte vis - € 5,35

Croissant belegd met brie of Hollandse kaas en rauwkost - € 3,50

Croissant gezond met rauwkost - € 3,50

Waldkorn met Old Amsterdam kaas en rauwkost - € 4,50

Waldkorn gezond met rauwkost - € 4,50

Ciabatta met chorizo, salami, kaas en rauwkost - € 4,50

Bagel met gerookte zalm en rauwkost - € 5,20

Bagel met filet américain en rauwkost - € 4,70

Bagel met kruidenkaas en rauwkost - € 4,70



Uitbreidingen

U kunt de onderstaande uitbreidingen toevoegen aan uw belegde broodjes.

Gerookte kip wrap (2 stuks) - € 5,20

Gerookte zalm wrap (2 stuks) - € 5,20

Kruidenkaas wrap (2 stuks) - € 5,20

Beenhamsalade wrap (2 stuks) - € 5,20

Warme hartige bladerdeegsnacks, o.a. kaas, saté, ragout en kip - € 3,00 p.p.

Melk (1 liter) - € 2,50

Karnemelk (1 liter) - € 2,50

Jus d'orange (1 liter) - € 4,00

Mono jus d'orange - € 2,50

Mono schulpsap - € 2,50

Fruit - € 1,20 per stuk

Fruitsalade - € 2,95 p.p.

Rauwkost - € 2,75 p.p.

Mono dessert kwark/yoghurt - € 1,50 p.p.

High Tea



Traditionele high tea - € 12,95 per persoon

Verse finger sandwiches

- Gerookte zalm sandwiches met mosterdmayonaise, rucola, komkommer en tomaat.
- Sandwiches met cream cheese en gegrilde paprika.

Zoete hapjes

- Scones met clotted cream en jam.
- Petit-fours, opgemaakt uit verschillende smaken met gekleurd kapsel op een zanddeegbodem.
- Brownie, de originele Engelse brownies.
- Diverse heerlijke theesoorten.

Alles wordt op schalen geserveerd, exclusief servies. Te bestellen vanaf 15 personen.

Luxe high tea - € 21,75 per persoon

Ontvangst met glas Prosecco

Verse finger sandwiches

- Gerookte zalmsandwiches met mosterdmayonaise, rucola, komkommer en tomaat.
- Sandwiches met cream cheese en gegrilde paprika.
- Gerookte kip sandwiches met komkommer en zongedroogde tomaatjes.

Zoete hapjes

- Aardbeien met geslagen room.
- Scones met clotted cream en jam.
- Petit-fours, opgemaakt uit verschillende smaken met gekleurd kapsel op een zanddeegbodem.
- Brownie. De originele Engelse brownies.
- Mini croissants.
- Mini muffins met marmelade.
- Diverse heerlijke theesoorten.

*Alles wordt op etageres geserveerd, **inclusief** servies en champagne fluts. (kopjes, schotels, lepeltjes, bordjes en theekan)*

Te bestellen vanaf 15 personen.



Buffet du Chef - € 24,75 per persoon

• Zalmsalade

Een verrassende salade voor de echte visliefhebber met als basis rode zalm, aangemaakt met blokjes aardappel, ei, paprika en augurk. Deze salade wordt gegarneerd met gerookte vis.

• Aardappelsalade

Een heerlijke frisse salade van aardappel, appel, bieslook en uitgebakken spekjes.

• Frisse groene rauwkostsalade

• Plateau van diverse gerookte vis

• Plateau van diverse vleeswaren

• **Gegrilde zalmfilet dille saus** Heerlijk zacht gegrilde zalmfilet afgeblust met witte wijn in een zacht romige dille saus.

• Aardappel gratin

Gegratineerde knoflookaardappelen met kaas en ui stukjes

• Pastasalade

Een trendy salade met tricolore van fusillipasta, mozzarella kaas, pijnboompitten en gegrilde paprika. Op smaak gebracht met pestomayonaise.

• Boueff stroganoff

Stukjes rundvlees, paprika, champignons en uitjes op smaak gebracht met knoflook en wodka.

• Risotte

In de oven gestoomde rijst met paprika en champignons.

• Vegetarische gehaktballetjes

In kruidige tomatensaus met groentegarnituur.

• Italiaanse chiabatta

Met diverse tapenades, kruiden- en tomatenboter.

Vanaf 20 personen. Het is ook mogelijk om borden, bestek en servetten te huren. Wij rekenen hiervoor € 1,20 per set en doen de afwas voor u.



Oosterse buffetten - € 17,75 per persoon

- Nasi goreng
- Bami goreng
- Kipsaté
- Gestoofd rundvlees in ketjap
- Sambal boontjes
- Bali gehakt balletjes in zoet zure saus
- Kroepoek
- Atjar
- Seroendeng

Vanaf 20 personen.

*Ook kunnen we creatief wokken bij u thuis of op locatie.
Vraag naar de mogelijkheden.*

*Het is ook mogelijk om borden, bestek en servetten te huren.
Wij rekenen hiervoor € 1,20 per set en doen de afwas voor u.*



Stamppot voor 8 tot 15 pers. - € 16,50 per pers.

Stamppot voor 16 tot 25 pers. - € 15,75 per pers.

Stamppot voor 26 of meer pers. - € 14,50 per pers.

Boerenkool stamppot, zuurkool stamppot of hutspot met een halve ambachtelijke rookworst, jus en zure ui en augurk.

Hollands stamppotten buffet - € 17,50 per persoon

Ambachtelijke stamppotten bereid met uitgebakken vetspek en een ruime sortering aan garnituren.

U hebt de keuze uit

- Boerenkool stamppot *of*
- Zuurkool stamppot *of*
- Hutspot *of*
- Rode kool stamppot *of*
- Spruiten stamppot

Inclusief

Dit buffet wordt begeleid met rookworst in vleesjus met tijm en rozemarijn, uitgebakken spekjes, speklapjes, klapstuk, huisgemaakte appelcompote, diverse soorten zuren, piccalilly en grove mosterd.

Drie stamppotten te bestellen vanaf 25 personen. Vier stamppotten te bestellen vanaf 40 personen.

+ Uitbreiding grand deluxe - € 6,50 per persoon

Het stamppotten buffet kan worden uitgebreid tot een Grand de luxe stamppotten buffet. Het buffet wordt extra begeleid met gestoofde kalfsriander bereid met ontbijtkoek en rode wijn, gebraden fricandeau in krachtige vleesjus en gestoofde rode wijnpeertjes.



Grieks buffet - € 26,75 per persoon

Koude Griekse salades

- Horiatiki Salata, Griekse salade met feta, olijven, tomaat, paprika, ui en komkommer.
- Tzatziki, overheerlijke salade van komkommer met een saus van yoghurt.
- Tonijnsalade met gekookt ei en rucola.
- Diverse soorten brood.
- Kruidenboter, tapenade en aïoli.

Warme Griekse gerechten

- Moussaka, aubergineschotel met gehakt op traditionele manier bereidt.
- Gemarineerde en gegrilde kipspiesjes.
- Diverse soorten gegrilde groenten gemarineerd in kruiden en olijfolie.
- Gyros, Grieks gekruid vlees met knoflooksaus en pitabroodjes.
- Dolmadakia, druivenbladeren gevuld met gele rijst, vers gehakt en een sausje.
- Gebakken gehaktballetjes in tomatensaus.

Vanaf 20 personen. Het is ook mogelijk om borden, bestek en servetten te huren. Wij rekenen hiervoor € 1,20 per set en doen de afwas voor u.



LUXE tapas buffet XXL - € 27,75 per persoon

Koude tapas

- Spaanse ham en worst soorten
- Carpaccio salade met pesto, pijnboompitjes en rucola
- Gemarineerde olijven
- Manchego (schapenkaas) in knoflookolie
- Spiesjes mozzarella en sud 'n sol tomaten
- Diverse soorten vers gebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter
- Olijventapenade
- Aioli, knoflook mayonaise
- Mini scampi's, gebakken gamba's in knoflookolie
- Champignons met knoflook en oregano

Warme tapas

- Gebakken gehaktballetjes, medium gekruid
- Huisgemaakte tomaten-paprikasaus
- Aardappel tortilla met knoflook, paprika en ui
- Pollo de Jerez, malse kipfilet met een saus van sherry
- Patatas bravas met knoflookmayonaise
- Vega paella

Vanaf 20 personen. Het is ook mogelijk om borden, bestek en servetten te huren. Wij rekenen hiervoor € 1,20 per set en doen de afwas voor u.



Italiaans koud en warm buffet - € 22,25 per persoon

Koude Italiaanse salades

- Carpaccio salade met pesto, pijnboompitjes en rucola
- Salade caprese (buffelmozzarella, tomaat en basilicum)
- Italiaanse broodsoorten
- Olijfolie, zeezout en tapenade

Warme Italiaanse gerechten

- Gebakken zalmootjes
- Spaghetti met een carbonarasaus
- Farfalle (vlinderpasta)
- Pikante tomatensaus met gehaktballetjes
- Kleurrijke verse Italiaanse groente van het seizoen

Vanaf 20 personen. Het is ook mogelijk om borden, bestek en servetten te huren. Wij rekenen hiervoor € 1,20 per set en doen de afwas voor u.

Italiaans koud en warm buffet XXL - € 26,25 per persoon

Koude Italiaanse salades

- Caprese salade, verse buffel mozzarella, rijpe tomaten en basilicum
- Huisgemarineerde olijven
- Vitello tonnato, gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui
- Carpaccio, runderlende met Parmezaanse kaas en gebruneerde pijnboompitjes
- Pasta salade met gerookte zalm, ui, paprika, tomaat, crème fraîche en dille (ook vegetarisch mogelijk)
- Italiaanse broodsoorten
- Tapanades van tonijn, olijf en tomaat

Warme Italiaanse gerechten

- Pennenpasta met kip en pesto gegratineerd met kaas (ook vegetarisch mogelijk)
- Tongfilet met tomaat, olijf, ui, paprika, mozzarella
- Rozeval aardappelen met rozemarijn knoflook en zeezout
- Gegrilde Italiaanse groenten met groene kruidenolie

Vanaf 20 personen. Het is ook mogelijk om borden, bestek en servetten te huren. Wij rekenen hiervoor € 1,20 per set en doen de afwas voor u.



Extra's te bestellen

*alleen in combinatie met een compleet buffet

+ **Minestrone**soep - € 4,00 per persoon

+ **Parmaham** - € 4,00 per persoon

+ **Italiaanse ijsbombe** - € 6,50 per persoon

+ **Dessertbuffet** - € 6,75 per persoon

Tiramisu, chocolademousse, verse fruitsalade, bavaroise.

+ **Site plate met cocktailvork** - € 0,60 extra

* Alleen in combinatie met een buffet.

Simpele Pastamaaltijd - € 9,75 per persoon

Simpele Pastamaaltijd met rauwkostsalade brood en tapenade vanaf 50 personen.

*Het is ook mogelijk om borden, bestek en servetten te huren.
Wij rekenen hiervoor € 1,20 per set en doen de afwas voor u.*



Te bestellen vanaf min 20 personen

Borrelhapjes - € 1,75 per persoon

Combinatie van kaas- en worstsoorten. Gedresseerd op een schaal, geserveerd met crudité en mosterd (3 p.p.).

Crostinies - € 1,65 per stuk

Gemaakt van stokbrood in de oven gebakken met kruiden olie. Een crouton, rijkelijk belegd en fantasievol gegarneerd. Mozzarella, gerookte zalm, brie, gerookte paling, carpaccio, patémousse en filet américain.

Koude traditionele hapjes - € 4,25 per persoon

Gevuld ei gegarneerd met peterselie - Mini pastei filet/kruidenkaas - Roggetje met brie en walnoot - Canapé met tonijnsalade - wrap hapje met gerookte zalm *3 stuks van bovenstaande hapjes per persoon

Borrel planken € 5,75 pp

Deze bestaan uit assortiment vleeswaren, diverse soorten kaas, cruditee met dip, nootjes, gemarineerde olijven, stokbrood met tapanade en kruiden boter, pepper drew en garnering.

Warm bittergarnituur - € 2,50 per persoon

Combinatie van bitterballen, kipnuggets, bamihapjes, nasihapje, kaassoufflé en kipcorn. Geserveerd met mosterd en chilisaus. (3 hapjes per persoon)

Luxe warm bittergarnituur - € 3,50 per persoon

Combinatie van verschillende dim sum hapjes, gefrituurde gamba's en vis frituursnacks. Geserveerd met sojasaus en chilisaus (3 hapjes per persoon).

Losse warme bitterhapjes - € 2,75 per persoon

Mini gehaktballetjes in pindasaus of zoetzure saus (3 hapjes per persoon)

Varkenshaassaté of kipsaté - € 6,75 per persoon

Varkenshaassaté in pindasaus met brood of hete kip met pindasaus en brood.

Petit crolines - € 4,00 per persoon

Warm bladerdeeg hapje met verschillende vullingen van vis en vlees. (3 hapjes per persoon) kip kerry, champignon, kaas, rundvlees.

*Het is ook mogelijk om borden, bestek en servetten te huren.
Wij rekenen hiervoor € 1,20 per set en doen de afwas voor u.*

Barbecue set

Lekker
BBQ'en

Standaard - € 14,95 per persoon

- Hamburger
- Kipspies
- Luxe stokbrood
- Kruidenboter
- Knoflook-cocktail-pinda- en zigeunersaus
- Biefstuk
- Gemarineerde karbonade
- Potato salade
- Rauwkostsalade

Te bestellen vanaf 20 personen. Dit is inclusief de barbecue/ gas en tangen

Speciaal - € 22,75 per persoon

- Ossenhaas
- Spies van kip en ananas
- Zalm en papillot
- Kruidenboter
- Rundvlees, aardappel en koolsalade
- Knoflook-cocktail-pinda- en zigeunersaus
- Gamba spiesjes
- Varkenshaas
- Luxe stokbrood
- Rauwkostsalade

Te bestellen vanaf 20 personen. Dit is inclusief de barbecue/ gas en tangen

*Het is ook mogelijk om borden, bestek en servetten te huren.
Wij rekenen hiervoor € 1,20 per set en doen de afwas voor u.*

Dranken



Frisdranken - € 6,50 per fles

Wijn, port of sherry - € 12,50 per fles

Binnenlands gedestilleerd - € 2,00 per consumptie

Buitenlands gedestilleerd - € 3,00 per consumptie

Biertap inclusief 20 liter fust - € 95,00 per fust

Flesje bier - € 1,90 per stuk

Wij bieden de mogelijkheid van Drank of afkoop / Bier, wijn, frisdrank (incl. glaswerk en handling). Wij rekenen hiervoor EUR 6,50 (ex BTW) per persoon voor het 1e uur en EUR 4,50 (ex BTW) per persoon voor het 2e en ieder volgend uur.

Huur materialen



Het inhuren van personeel is altijd mogelijk. De kosten hiervan bedragen vanaf € 42,50 tot € 62,50 exclusief BTW per uur, afhankelijk bediening, of koks op locatie.

Tevens is het mogelijk materialen in te huren o.a.:

-
- Tafels
 - Soepkommen/lepels
 - Koffie/Thee met apparatuur
 - Koffie Kop/schotel/lepels
 - Biertap
 - Buffettafels met afrok
 - Klapstoelen
 - Statafels met afrok
 - Tafels en stoelen
 - Bestek en glaswerk
 - Tenten 3/3 M en 4/4 M
 - Bord/bestek
-

Voor meer informatie, andere benodigheden en prijzen kunt u contact met ons opnemen.

Voorwaarden



Leveringsvoorwaarden

Op een bestelling tot €100 worden transportkosten, in een straal van 10 kilometer rond Maarssen, € 10 excl. BTW in rekening gebracht. Buiten deze straal worden de transportkosten in overleg vastgesteld.

Het door De Mobiele Kok ter beschikking gestelde c.q. verhuurde servies (schalen, spiegels etc.) dient na levering binnen 24 uur te worden geretourneerd. Indien dit niet gebeurt wordt de huur per dag doorberekend.

Betalingsvoorwaarden

De factuur dient binnen 14 dagen na levering van de diensten betaald te worden. Er geldt een aanbetaling van 40% op het totale bedrag. Dit bedrag dient minimaal 3 werkdagen voor de leveringsdatum te worden betaald. In geval van annulering van de afgesproken diensten worden de volgende annuleringskosten in rekening gebracht.

- 14 dagen of meer voor de leveringsdatum: 40% van de totale kosten
- 7 dagen t/m 13 dagen voor de leveringsdatum: 75% van de totale kosten.
- 6 dagen of minder voor de leveringsdatum: 100% van de totale kosten.

Alle prijzen zijn exclusief de bediening, huur van servies en eventueel andere bijkomende kosten, tenzij anders is vermeld. Alle prijzen zijn exclusief BTW. Prijswijzigingen voorbehouden.

Betalingsvoorwaarden

Alle gegevens in deze assortimentenlijst zijn onder voorbehoud van typ-, zet- en drukfouten en zijn exclusief BTW. Er kunnen geen rechten aan worden ontleend.