



Prullenbos

Catering brochure 2027

Het Prullenbos is een idyllische locatie om het feest van jouw dromen te verwezenlijken. Een plek puur in de natuur maar ook dé plaats bij uitstek waar “sfeervol” en “ongedwongen” trefwoorden zijn!

Smaakvol genieten midden in de natuur!



Drankenformule

Alle prijzen incl. BTW

Apero

Basis receptie:

Aperoforfait* 1.5 uur	€ 10 per volw.** / € 8 (12 tot 16j) / € 7 (3 tot 11j)
Aperoforfait van 1.5 tot 2 uur	€ 13 per volw. / € 11 (12 tot 16j) / € 10 (3 tot 11j)
Aperoforfait van 2 tot 3 uur	€ 19 per volw. / € 14 (12 tot 16j) / € 12 (3 tot 11j)

Boost jouw receptie:

Aperoforfait met homemade lemonade ipv fruitsap	forfait + €2,00
Aperoforfait met 1 of 2 type cocktails & homemade lemonade	forfait + €12,00

----- Homemade Lemonade (Passievrucht, limoen, munt & rietsuiker)

----- Keuze uit: Cocktails: Mojito / Aperol Spritz / Gin Passion / Wodka Passion

Diner + avondfeest

Drankenforfait*** 4 uur	€ 24 per volw. / € 18 (12 tot 16j) / € 15 (3 tot 11j)
Verlenging forfait (er wordt elk uur geteld, min aantal personen bij privéfeest: 40)	€ 5 per uur per persoon
Supplement cava 4 uur (bij privéfeest)	€ 2 per volw.
Aangepaste wijnen tijdens het diner?	Zie de wijnkaart
Personeelskost bij einde forfait	€ 40 per barman (minimum 2)
Dranken van de kaart	Prijzen van de kaart
Koffie en theebuffet	€ 2 per persoon

***Drankenforfait omvat alle wijnen, bieren & frisdranken van de kaart + personeelsuren

** Volwassene = 16 +

* Bij aperoforfait zijn alle wijnen, bieren, frisdranken & cava inbegrepen + personeelsuren

Tijdens openingsuren is drank van de kaart mogelijk, mits betaling van personeelskost. Wij rekenen 1 à 2 personeelsleden, afhankelijk van het aantal gasten.



Cateringmogelijkheden

Alle prijzen incl. BTW

Boshapjes door Prullenbos (bij aperitief)

€2,00 per soort hapje per persoon:

- Nacho's met verse kaasdip
- Calamares met dipsausje
- Lookbroodjes
- Gazpacho
- Tomaat-mozzarella
- Bruschetta met tomatensalsa
- Verwarmd soepje
- Loempia's met dipsausje (vegetarisch)
- Dadels met spek

€2,50 per soort hapje per persoon:

- Camembert to share
- Scampi met kokos en curry
- Gemarineerde kippenboutjes met dipsausje
- Pittige fetakroketjes met dipsausje
- Wrapspiesjes met kruidenkaas en zalm
- Braziliaanse kaasballetjes (glutenvrij)
- Japanse Yakitori
- Chicken samosa

€8,00 per bordje gemengd

met kaas, chips, olijven

(Enkel in combinatie met min 2 hapjes)

€12,00 per tapasbordje

met kaas, tortillachips, olijven, nootjes, grissini & muhammara

(Enkel in combinatie met min 2 hapjes)



©Birgitt Surma



©Birgitt Surma

Al onze cateringprijzen onder voorbehoud van wijzigingen!

Bos BBQ

1) Formule aan €31 per persoon

- **Drie soorten vlees/vis/veggie** keuze uit: barbecueworst, merguez, breugelspek, gemarineerde kipfilet, varkensbrochette, BBQ steak, kippenballetjesbrochette, zalmpapillot, scampibrochette, veggieburger, halloumi, groentensaté, fakkelbroodje (tortilla gevuld met lente-uitjes, cheddar en mozzarella)
- 8 koude groenten (sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, witte kool, seizoensgebonden groenten)
- Pastasalade
- Ovenbrood
- Lookboter
- Koude & warme sauzen

2) Formule aan €36 per persoon

- **Vier soorten vlees/vis/veggie keuze uit:** barbecueworst, gemarineerde kipfilet, BBQ steak, merguez, breugelspek, varkensbrochette, kippenballetjesbrochette, zalmpapillot, varkenshaasje, scampibrochette en gemarineerde rib, veggieburger, halloumi, groentensaté, fakkelbroodje (tortilla gevuld met lente-uitjes, cheddar en mozzarella)
- 8 koude groenten (sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer, witte kool, seizoensgebonden groenten)
- Pastasalade
- Ovenbrood
- Lookboter
- Koude & warme sauzen

3) Kids 3 t.e.m. 12 jaar

Eén stuk vlees: € 16,00

Twee stukken vlees: € 19,00

Keuze uit: BBQ-worst, chipolata, kipfilet, kalkoenbrochette, kippenballetjesbrochette of hamburger.

Servicekost van 125 euro bij minder dan 50 personen.

Alle prijzen incl. BTW



Verwenbarbecue vanaf 50 personen

Apero

- Vier seizoensgebonden hapjes van de BBQ
- Camembert van de barbecue met stokbrood

Voorgerecht (aan tafel geserveerd)

- Coquille met verse garnaal en gestoofde spinazie

Hoofdgerechten (buffet)

- Lamskroon warme groenten & gratin dauphinois
- Cote à l'os met koude groenten & frietjes

Prijs: 69 euro per volwassene

Prijs: 51 euro per kind

Voor kinderen is er ook de mogelijkheid om hapjes te nemen van de verwenBBQ + de gewone BBQ

Winterbarbecue vanaf 30 personen

- Assortiment breydelspek, beenham, bloedworst, witte worst, merguez
- Warm groentebuffet: savooistoemp, gegratineerde witte kool, rode kool, spruitjes met spek

Prijs: € 31 per volwassene

Prijs: € 19 per kind

Minder dan 50 personen: Servicekost van € 125.

Indien er nog groepen genieten van de BBQ, valt de servicekost weg 😊

Alle prijzen incl. BTW



Bos-ontbijt (vanaf 30 personen)

Alle prijzen incl. BTW

Start de dag samen met vrienden en of familie met een uitgebreid ontbijt! Dit wordt elke zondag aangeboden met aankomst tussen 9u en 9u30 en met aankomst tussen 11u30 en 12u voor de uitslapers. Ook is een ontbijt op andere dagen mogelijk voor groepen vanaf 20 personen.

Ons gevarieerd buffet biedt het volgende aan:

Verschillende soorten broden en pistolets, viennoisseries, donuts, peperkoek, speculoos, zoet (choco, confituur) en hartig beleg (kaas, hesp, salami, parmaham, hummus), eitjes met of zonder spek, gekookte eitjes, harde en zachte kazen, gerookte zalm, yoghurt, verse fruitsalade, cornflakes, granola, pannenkoeken & wafels.

Diverse sappen, verfrissende waterdispenser & 1 warme drank naar keuze inbegrepen in de prijs.

Prijs per persoon: € 22

Bubbelontbijt met een glas cava bij aankomst:

€ 25 per persoon

Kinderen van 3 tot 12 jaar kunnen genieten van het Eekhoornontbijt: € 12,50

Kinderen onder 3 jaar ontbijten gratis!

Cadeautip!

Je kan een Prullenbosontbijt ook cadeau geven door een Prullenbon te schenken.



Bos-brunch (vanaf 30 personen)

Alle prijzen incl. BTW

Iets te vieren? Reserveer bij Prullenbos een brunch voor je familie en of vrienden!

Wij bieden een zeer gevarieerd buffet aan:

Verschillende soorten broden en pistolets, viennoisseries, peperkoek, zoet (choco, confituur) en hartig beleg (kaas, hesp, salami, muhammara, hummus), eitjes met of zonder spek, gekookte eitjes, harde en zachte kazen, gerookte zalm, yoghurt, fruit, granola/muesli, pannenkoeken, soep/gazpacho, tortilla (champignons, ui, tomaat en paprika), tomaat-mozzarella, perzik met tonijn, plaattaart, kip, allerlei soorten groenten en verscheidene gebakjes.

Diverse sappen, verfrissende waterdispenser & 1 warme drank naar keuze inbegrepen in de prijs.

Prijs per persoon: € 29,00 euro

Bubbelbrunch met glas cava bij aankomst: € 32,00 euro

Eekhoornbrunch voor kinderen van 3 tot 12 jaar: € 18,00

Kinderen onder 3 jaar brunchen gratis!



Broodjesbuffet

Alle prijzen incl. BTW

€16 per persoon

- 6 mini sandwiches rijkelijk belegd
- Variatie aan zelfgemaakt beleg + verse soep

Dessertbuffet

Diverse taarten in samenwerking met **Nadia's Cakes**:

- Frisse kaastaart met speculoos
- Millefeuille met appel
- Seizoensgebonden crumble
- Zachte chocoladetaart met pecannoten (gluten- en lactosevrij)
- Citroen meringue

(hoeveelheid naargelang aantal personen)

Daarnaast omvat het buffet ook:

- Chocolademousse
- Fruitsalade
- Pannenkoekentoestel met vers gemaakt pannenkoekendeeg en toebehoren

Prijs dessertbuffet: €14,5 per volwassene
€10,5 per kind (tot 12 jaar)

Opgelet: indien enkel voor het dessertbuffet wordt gekozen bedraagt de kostprijs € 18 euro per volwassene en € 14 per kind.

Ijslam of ijstaart

€ 7,5 per persoon

€ 4 supplement ijslam bloedstaafje

Speciale wensen voor het dessert

zoals een huwelijkstaart, cupcakes... Vraag ernaar en wij geven jou een dessert op maat!



©byMelissaPillePhotography



©Anne de Geyter Fotografie

Cateringmogelijkheden externe partners

Pic Nic Del Mundo

Pic Nic Del Mundo gaat volop voor een **wereldse catering** die creatief, innovatief, frivool, lekker, haalbaar én betaalbaar is voor iedereen.

Iris en haar bedrijf hebben een pure passie voor food en (h)eerlijke ingrediënten. Deze mix maakt ieder feest een onvergetelijke en lekkere gebeurtenis!

Opties:

- Fingerfood
- Receptie around the world
- Wereldbuffet lente/ zomer
- Streetfoodcorners
- Desserthapjes buffet



Alle prijzen incl. BTW



Fingerfood

aan 7 euro per persoon

Formule 1: Mezze

Huisgemarineerde olijfjes

Fetakaas met za'tar kruiden

Köfteballetjes of falafel

Groentechips met hummus en muhammara

Meerdere formules mogelijk, deze formule is slechts een voorbeeld. Neem vrijblijvend contact op voor een prijsvoorstel op maat.



Receptie around the world

Italiaans glaasje met gegrilde artisjok en courgette, ricottasausje en noten (veggie) (koud)
Bloemkoolcouscous met gegrilde berloumi, citroen, knoflook en granaatappel (veggie) (koud)

Mexicaans glaasje met courgette, feta en evt chorizo (veggie of vlees) (koud)

Wrapje met guacamole en gerookte zalm (vis) (koud)

Thaïse ananas mar hor met pindasaus (veggie) (koud)

Spicy mangosoepje uit Zanzibar (veggie) (warm)

Tunesische worteltjes met olijven en kip of hardgekookt eitje (veggie of vlees) (warm)

Spaanse albondigas (vlees) (warm)

Chocolademousse met Larogante stoutish en rood fruit (zoet)

Voorstel 6 hapjes (receptie 1,5u à 2u)

Ook 3 of 4 hapjes, fingerfood of combi hapjes met fingerfood mogelijk.



Wereldbuffet lente/zomer

Europees buffet

Galletto all'agro (geurig Italiaans kipstoofpotje met pancetta en anjovis) of Polpette (Italiaanse balletjes met erwtjes in tomatensaus)
Pastasalade met geroosterde groenten en mozzarella of mediterrane aardappelsalade met artisjok en boontjes Panzanella (Toscaanse broodsalade)
Carpaccio van gerookte zalm

Marokkaans buffet

Tajine kefta
Vegetarische tajine uit Marrakech met zoete aardappel, aubergines, courgettes,
Couscoussalade met gedroogde vruchten en noten
Yoghurtdressing met honing en ras el hanout
Turks brood

Aziatisch buffet

Kip Tikka Masala met geroosterde amandelschilfers
Thaise curry met zoete aardappel, aubergines en kokosmelk
Aziatische salade met sojadressing
Naan

Zuid-Amerikaans

Picadillo/Picadilla (seitan)gehaktschotel met paprika, tomaat, kappertjes, olijven,...)
Wrapje met guacamole en gerookte zalm
Mexicaanse venkelsalade met appelsien, radijs en granaatappel
Rijst



Streetfoodcorners

Azië

Pad thai - typisch wokgerecht met noedels, groentjes en scampi's met pittige koolsalade (veggie: tofu)

Hawaï

Poké bowl - zalm, broccoli rijst, zeewiersalade, edamame boontjes, komkommer, mango, siracha en sesamzaadjes (veggie: qorn)

Japan

Geglaceerde kipballetjes met gefrituurde groenten in sojasaus en zeewiersalade (veggie: tofu)

Mexico

Picadillo - Mexicaanse gehaktschotel met paprika, tomaat, kappertjes en olijven met nachochips en een groen slaatje met witloof, granaatappelpitjes en pittige pecannoten (veggie: seitangehakt)

Peru

Lomo saltado - rondsstoofpot met tomaat, rode ui en pisco (vlees)
Quinoasolterito - quinoasalade met maïs, tuinbonen, tomaat,...

Ethiopië

Doro wot - kipstoofpotje met berberesaus + groentenwot en brood

New York

Mexican Burger met kippengehakt, guacamole, tomatensalsa en rucola
Sweet Potato burger met gemalen kaas, zure room en rucola

Marokko

Tajine kefta - pittige lamsgehaktballetjes in tomaten-koriandersaus met Marokkaanse salade en turks brood

Italië

Pasta met spinazie en 3 kazen en een slaatje met rucola en citroen (veggie)

Frankrijk

Tartiflette - typische aardappelschotel met kaas, wijn en spek uit de Savoie of tartiflette met gerookte zalm en camembert + slaatje met witloof en appeltje

India

Oven-samosa (veggie)
Raïta, mangochutney, komkommerslaatje

Volwassene (+12 jaar)	100 personen	150 personen	200 personen
*Receptie around the world	€20,50	€19,00	€17,50
Wereldbuffet met 2 continenten <i>Aparte prijs voor kinderen</i>	€43,00	€39,00	€34,50
Wereldbuffet met 3 continenten <i>Aparte prijs voor kinderen</i>	€51,50	€46,00	€42,00
Streedfoodcorners <i>4de mogelijk mits meerprijs Aparte prijs voor kinderen</i>	€40,00	€36,00	€33,00

Extra:

Feesten op vrijdagen, zaterdag en feestdagen bij Pic nic del mundo mogelijk vanaf 100 personen. Voor andere dagen is er een minimum van 50 personen.

Bediening inbegrepen gedurende 2 uur.

Per extra uur: 38 euro per ober.

Transport: 95 euro

Huur foodstalls: 150 euro (voor de 3 samen)

Desserthapjes buffet

Chocolademousse met l'Arogante stoutish en rood fruit

Panna Cotta met sinaasappelkaramel en aardbei

Caribische vruchtensalade met amandel/ kokostopping

Minimuffin met rabarber en amandeltopping

Brownie met pindakaas en frambozen

Gember chocolade koekjes

Belgische rijstpap met vanille en saffraan

Prijs voor 4 dessertjes: €15,50 per volwassene

Indien het dessert als enige catering wordt gekozen: 6 dessertjes aan €22,00 per volwassene

'AMUSE', verwijst naar de heerlijke hapjes en gerechten & 'AMUSANT' naar de sfeer die we daarrond creëren. (H)eerlijke en originele gerechten die voor ieder wat wils bieden.

Kies je voor de gerechten van Amuse Amusant, dan neem je automatisch hun **volledig cateringpakket**. Dit omvat: hapjes/ tapas, fingerfood, sharing dinner en het dessertbuffet.

Hapjes aan 3 euro per persoon per hapje

- Kippenspiesje met halloumi & citroen
- Gemarineerde aubergine met zuiderse kruidenolie
- Gentse kop met rode biet en mosterddressing
- Hoorntje van Breydelham met pistachekruim

Fingerfood aan 7 euro per persoon

Vintage potjes gevuld met huisgemaakte tapenades, hummus, olijven, radijsjes, zongedroogde tomaatjes, popcorn met za'atar en paprika, geroosterde amandelen,... aangevuld met toastjes, tortilla chips...

Tapas aan 3,5 euro per persoon per hapje

- Sint-Jacobsvrucht met papaya en passievruchten
- Gelakt buikspek met erwtencrème
- Tartaar van zeebaars, komkommer en wasabimayonaise
- Libanese meatballs met kruidige couscous en labneh

Fingerfood ev. ter aanvulling van de hapjes en tapas ook mogelijk.

Sharing plates (55,00 euro per volwassene)

Dit creeert een leuke Zuiderse sfeer en interactie tussen de tafelgasten.

(1 plate/ 6 personen)

Sharing Plates met koude gerechten = 6

Sharing Plates met warme gerechten = 3



Voorbeelden:

Sharing plates met koude gerechten:

- Toscaanse salade met mozzarella, geroosterde paprika en tomaat
- Geroosterde bloemkool en romanesco met ricotta en kappertjes
- Zalm-tartaar met matchamayo
- Gandaham met venkel en huisgemaakte hummus
- Tabouleh met abrikozen en kruidige kip
- Scampi met mango en koriander

Sharing plates met warme gerechten:

- Gnocchi met zongedroogde tomaat en parmezaan
- Zesrib van het blauw-wit ras, aardappelpartjes met rozemarijn en zeezout
- Zalm in kruidige witte wijnsaus

Dessert (5 dessertjes per persoon) aan 18,00 euro per persoon:

- Cupcakes,
- Eton's Mess,
- tiramisu,
- chocomousse,
- gebakjes,
- vers fruit,
- macarons,
- rijstpap met witte chocolade,
- citroentaart met merengue,
- bavarois van speculaas en kletskoppen-crumble,
-

Extra:

- Forfait logistiek & transport €650
- Huur klein materiaal €5,50 pp



Ken je het spreekwoord 'never trust a skinny chef'? Wij ook. En we vinden het absolute nonsens! We hebben het spreekwoord dan ook met onmiddellijke ingang veranderd in '**always trust a skinny chef!**'. De missie van Alexander? **Lekker, gezond en superieur fingerfood** vanuit zijn foodtruck met een hoek af, altijd en overal. En uiteraard met zijn geheime ingrediënt: een flinke portie liefde!

Fingerfood menu (walking)

Assortiment ambachtelijke minikroketjes
Gazpacho Andaluz - handgesneden croutons
Burgertje uit't vuistje - sweet chili - paprika
Tabbouleh grilled veggies - kippenspiesjes
Fried Spring Rolls - spicy dip
Tataki van tonijn - fregola - saffraan
Mini cheesecake - gemarineerde bosvruchten
Chocolademousse - licht zoute karamel



BBQ dinner menu (seated)

Receptie

Assortiment ambachtelijke minikroketjes
grijze garnaal, kaas, zalm en dille, spicy scampi, Mechelse koekoek, Iberico ham

BBQ buffet (seated dinner)

Atlantische zalmfilet - op het vel gebakken - tzatzikisausje
Gegrilde bassekip - marinade van knoflook en rozemarijn peperroomsaus
Filet-pur van speenvarken - provençaalse dressing
lerse ribeye - fleur de sel - béarnaise

Koude sides (buffet)

Tabbouleh grilled veggies - saffraan - koriander
Fregola Sarda - fijne groentjes - wasabi
Orechiette - zwarte olijf - mascarpone - kerstomaat
Komkommerslaatje - granaatappel - honingvinaigrette

Warm sides (buffet)

Patatas bravas - spicy tomatensalsa

Dessert (buffet)

Assortiment mini mignardises van de chef
mini-éclair, profiterole, brownie, macarons, mini gebakjes
Assortiment mini dessertglaasjes
mini chocolademousse, mini pana cotta met framboos, mini espuma van mango met
limoen, mini cremeux van bosvruchten)



Tapasplankje bij het aperitief

We voorzien luxueuze tapasplankjes op de tafeltjes bij aankomst, rijkelijk gevuld met mozzarella, tomaatjes, grissini, huisbereide tapenades en hummus, geroosterde macadamianootjes, fijne vleeswaren, verschillende types crackers en nog veel meer

Prijs

Menu BBQ met hapjes: 69 euro pp

Huur klein materiaal: 5,5 euro pp

Opstartkost: 950 euro

Fingerfood menu (walking, incl. dessert): 60 euro pp

Opstartkost: 300 euro

Dessertbuffet: 19,5 euro pp

Tapasplankje: 5,50 euro pp

Voor het drukke lente- en zomerseizoen werkt Skinny Chef met een minimale afname van €4.800 incl. BTW. In het winterseizoen is dit €3.500 incl. BTW



Food architect

Alle prijzen incl. BTW

Kim is een erkende jonge topchef, die met kraakverse en lokale kwaliteitsproducten werkt. Hij geeft een **unieke twist aan klassiekers** of aan nieuwe hedendaagse recepten. Hij maakt steeds een verrassende combinatie van ingrediënten. En, omdat het oog ook wat wil, maakt hij van **elk bord een fantastisch pareltje**.



Food architect

Fire & Smoke menu

Fingerfood

Prosciutto di Campanië

Piment d'Espelette

Italiaanse crema e fagioli dip

Witte bonen en citroen - ciabattine

Hapjes

Crispy Polenta Bites

Parmigiano Reggiano - gedroogde tomaat en olijf

Mexican Baby Mais

Romige chili-limoen saus - geraspte mimolette

BBQ Meatballs

Hickory smoked saus - verse bieslook

Smoky Mountain Chicken Skewers

Popcorn topping - BBQ chipotle saus

Stracciatella Pugliese

Bruschetta - tomaat en kappertjes - basilicum

Hoofdgerechten

Traag Gegaard Buikspek "Grilled"

Zoete aardappel - gekarameliseerde ui - opgelegde bloemkool

Pulled Mushroom & Feta Taco

Oesterzwam – chipotle – Griekse feta – zure room – microgreens – opgelegde rode ui

Marokkaanse Witte Pens Jasmina by Monsieur Boudin

Komkommer – labneh – komijn – Ras el Hanout – munt

Poulet Jaune "Smoked"

Geroosterde wortel – gele & groene courgette – gekonfijte aardappel – sherrysaus

Dessert

Gegrilde Ananas

Sorbet kers – acacia honing – amandelcrumble – tijmolie

Food architect

Fire & Smoke menu (vegan)

Fingerfood

Gegrilde paprika's

Piment d'Espelette

Italiaanse crema e fagioli dip

Witte bonen & citroen – ciabattine

Hapjes

Crispy Polenta Bites

Crème Pimentón de la Vera – gedroogde tomaat & olijf

Mexican Baby Mais

Romige chili-limoen saus

BBQ Vegan Meatballs

Hickory smoked saus – verse bieslook

Smoky Mountain Tofu Skewers

Popcorn topping – BBQ chipotle saus

Artisjok

Bruschetta – tomaat & kappertjes – basilicum

Hoofdgerechten

Traag Gegaarde Knolselder “Grilled”

Zoete aardappel – gekarameliseerde ui – opgelegde bloemkool

Pulled Mushroom Taco

Oesterzwam – chipotle – vegan zure room – microgreens – opgelegde rode ui

Marokkaanse Witte Vegan Pens Jacky by Monsieur Boudin

Komkommer – soya labneh – komijn – Ras el Hanout – munt

Bloemkool & Sumac “Smoked”

Geroosterde wortel – gele & groene courgette – gekonfijte aardappel – sherrysaus

Dessert

Gegrilde Ananas

Sorbet kers – acacia honing – amandelcrumble – tijmolie

Kostprijs Fire & Smoke menu

Prijs per volwassene: **90 euro**

Inclusief 2 fingerfoods, 4 hapjes, 4 gerechten en 1 dessert

Prijs per kind: **35 euro**

Inclusief 2 fingerfoods, 3 hapjes, 1 gerecht en 1 dessert

Prijzen inclusief btw, exclusief personeel

Personeelskosten

Tot 149 personen: 305 euro per uur

Vanaf 150 personen: 350 euro per uur

Transport

95 euro

Totale duur

- Opbouw en klaarzetten

Wij komen ongeveer **1u30** op voorhand.

Dat geeft ons voldoende tijd om alles op te bouwen, logistiek op zijn plaats te zetten en alles eens te overlopen met het personeel.

- Receptie: wij rekenen dat de receptie ongeveer **1u30** zal duren.
- 5 - gangen: wij rekenen 40 min voor het dresseren, serveren en afruimen van de gerechten per gang. 40 min./ gang x 5 gangen: **3u20**
- Afbraak en opkuis: opkuis achteraf en wegbrengen van de materialen naar ons atelier: **1u30** min

Er worden **8 à 9 uren** aangerekend.

