

Alma Catering

Onderdeel van Alma vzw

Geachte Professor, Juffrouw, Mevrouw, Mijnheer,

Alma Catering is ontstaan in de marge van de opdracht die Alma in de eerste plaats is toebedeeld: het voorzien van degelijke en betaalbare maaltijden voor de studenten en het personeel van de Katholieke Universiteit Leuven. Doorheen de jaren stelden steeds meer faculteiten verschillende vragen en groeide het aanbod van onze diensten. Net als de universiteit en onze hogeschoolpartners zelf genoodzaakt zijn om zich steeds weer te verjongen en aan te passen aan een steeds sneller evoluerende en immer uitbreidende "wereld"-gemeenschap, ziet ook Alma zich voor deze uitdaging van voortdurende verjonging en mondialisering gesteld.

Na de succesvolle introductie van ons vernieuwde aanbod in 2007, brengen we met deze map enkele aanpassingen en uitbreidingen aan om u nog beter te kunnen dienen. De huidige succesformules blijven in ons assortiment, soms met enkele nieuwe opties. Daarnaast geven onze culinaire chefs u graag ook enkele pasklare voorstellen voor lunches en buffetten, op regelmatige basis aangepast aan de seizoenen, aan de nieuwste producten, aan stijlen en trends.

Wij wensen u een aangename wandeltocht doorheen ons aanbod.

Jozef Van Eynde

Algemeen Directeur Alma vzw

Michaël Henskens

Comerciaal Manager

- Prijzen zijn geldig vanaf 20/04/2009 tot herziening
- Kosten voor transport binnen Groot – Leuven die in het verleden werden aangerekend zijn komen te vervallen.
- Alma is als VZW gebonden aan speciale wettelijke voorwaarden wat betreft de prijsstelling. De algemene wettelijke bepalingen kan u nalezen achterin deze brochure.



Alma Catering - Alma v.z.w.
Manager : Michaël Henskens
☎ 016/33 00 57 GSM 0479/88 08 12
e-mail : michael.henskens@alma.kuleuven.be

Celestijnenlaan 97 - B 3001 Heverlee
Bestel- en reservatiedienst
☎ 016/32 92 26 of 016/32 92 11 fax: 016/32 92 97
e-mail: catering@alma.kuleuven.be

Inhoudstafel

Ontbijten

Koffiepauzes

Broodjeslunches formules
Broodjeslunches à la carte

Recepties hapjesformules
Recepties dranken
Recepties à la carte
Tapas del Mundo
Walking Dinner

Quick lunches

Koude buffetten
Lunchformules
Warme lunches in een Alma uitbating

Gourmet
Barbecue

Ontbijten

Werkdag

Koffie en Thee
Wit en Bruin Brood, twee Piccolo's of kleine broodjes
Boter of Margarine
Confituur, Kaas en Hesp, Choco, Honing

3,90 €/ persoon

Fit & gezond

Koffie en Thee, Fruitsap en Water
Wit en Bruin Brood, twee Piccolo's of kleine broodjes
Boter of Margarine
Confituur, Kaas en Hesp, Choco, Honing
Yoghurt

5,15 €/ persoon

Op de Boerderij

Koffie en Thee, Fruitsap en Water
Wit en Bruin Brood, drie varianten Broodjes
Hoeveboter of Margarine
Omelet met Roomsausje met Tuinkruiden en Roze Peper
Cobourgham gerookt, Confituur van Rode Vruchten, Kruidenkaas,
Yoghurt, Boerenpaté met Ui

6,20 €/ persoon

Continentaal Ontbijt

*Koffie en Thee, Water
Vers Geperst Sinaasappelsap,
Warme Chocolademelk
Krentenbrood, Suikerbrood, Frans Brood en Sandwiches,
Hoeveboter of Margarine
Worstjes en Spekreepjes met Appeltjes en Korstjes
Drie kazen, Confituur, Edelham, Gerookte Schotse Zalm, Bio-Yoghurt*

9,70 €/ persoon

Amerikaans

*Koffie en Thee, Water,
Vers Sinaasappelsap en Tomatensap
Melkbroodjes, Mix van Harde en Zachte Minibroodjes
Pancakes met Ahorn Sirop
Waldorfsalade
Salade van Gerookte Kalkoenreepjes en Koningskrab
Cornflakes, Yoghurt en Verse fruitsalade, Watermeloen*

12,80 €/ persoon

Alma Catering Creations : Suggesties en Tips

*Om het overzicht duidelijk te houden presenteren wij u hier slechts een selectie van ons aanbod.
Voor congressen waarbij u gedurende meerdere dagen buitenlandse gasten ontvangt ontwerpen
wij u graag een ontbijtvoorstel waarin diversiteit en creativiteit hand in hand gaan.*

Op uw vraag serveren wij u ook een uitgebreide brunch.

Koffiepauzes

Koffiepauze

Koffie, Thee, Melk, Suiker, Koekje

1,55 €/ persoon

Op uw vraag worden Sinaasappelsap en Bronwater meegeleverd, facturatie volgens verbruik

Verwenkoffie

Koffie, Thee, Melk, Suiker, Petit four of zoete verwennerij

2,25 €/ persoon

Op uw vraag worden Sinaasappelsap en Bronwater meegeleverd, facturatie volgens verbruik

Engelse Thee Of Afrikaanse Mokka

(Deze formule is enkel beschikbaar met bediening)

Keuze uit Theevarianties, Limoen en Citroenschijfjes

Of Vers Gebrande Mokka

Suikervarianties, Hoeveroom,

Warme Chocolademelk met Kaneel

Botercake, Geconfijte Vruchten, Marsepein in Chocoladekleedje

4,30 €/ persoon

Op uw vraag worden Sinaasappelsap en Bronwater meegeleverd, facturatie volgens verbruik

Broodjeslunches formules

Lunchformules

*Hierbij is steeds koffie, thee met melk en suiker voorzien.
Op uw vraag worden Sinaasappelsap en Bronwater meegeleverd, facturatie volgens verbruik*

Saignant

*Eén Baguette Wit of Bruin met Kaas of Hesp
Stuk Fruit*

3,80 €/ persoon

A Point

*Piccolo/Sandwich Kaas, Hesp
Piccolo/Sandwich met Bereide Salades
(Groenten, Vlees, Krab, Tonijn...)
Baguette Wit of Bruin met Luxe Beleg
(Gerookte Schotse Zalm, Gerookte Heilbot, Grijze Noordzeegarnalen, Gerookte Edelham)*

7,00 €/ persoon

Bien Cuit

*Minibroodje Hard of Zacht met Kaas, Hesp
Twee Minibroodjes Hard of Zacht met Bereide Salades
(Groenten, Vlees, Krab, Tonijn...)
Minibroodje Hard of Zacht met Luxe Beleg
(Gerookte Schotse Zalm, Gerookte Heilbot, Grijze Noordzeegarnalen, Gerookte Edelham)
Een Mini - Koffiekoekje*

6,90 € persoon



Alma Catering - Alma v.z.w.
Manager : Michaël Henskens
☎ 016/33 00 57 GSM 0479/88 08 12
e-mail : michael.henskens@alma.kuleuven.be

Celestijnenlaan 97 - B 3001 Heverlee
Bestel- en reservatiedienst
☎ 016/32 92 26 of 016/32 92 11 fax: 016/32 92 97
e-mail: catering@alma.kuleuven.be

Vitaliteit

Keizersbroodje met brie en luikse stroop
Waldkorn tonijn tipboterham
(waldkornbrood, tonijnsla, rucola, verse ui tomaat en gekookt ei)
Waldkorn gerookte kip tipboterham
(waldkornbrood, gerookte kip, komkommer, tomaat, gemengde sla, paprika en gekookt ei)
Stuk Fruit

9,40 € persoon

Broodjeslunches à la carte

Minibroodjes Hard of Zacht met Kaas, Hesp - 1,25 €/ stuk

Minibroodjes Hard of Zacht met Bereide Salades - 1,25 €/stuk
(Groenten, Vlees, Krab, Tonijn...)

Minibroodjes Hard of Zacht met Luxe Beleg - 1,40 € stuk
(Gerookte Schotse Zalm, Gerookte Heilbot, Grijze Noordzeegarnalen, Gerookte Edelham)

Minibroodjes Hard of Zacht met Gevarieerd Beleg - 1,30 € stuk

Piccolo/Sandwich Kaas, Hesp - 1,45 €/ stuk

Piccolo/Sandwich met Bereide Salades - 1,45 € stuk
(Groenten, Vlees, Krab, Tonijn...)

Piccolo/Sandwich met Luxe Beleg - 1,75 € stuk
(Gerookte Schotse Zalm, Gerookte Heilbot, Grijze Noordzeegarnalen, Gerookte Edelham)

Piccolo/Sandwich met Gevarieerd Beleg - 1,60 € stuk

Open Minibroodjes Hard of Zacht

+ 0,15 €/ stuk

Open Piccolo/Sandwich

+ 0,20 €/ stuk

Baguette Wit of Bruin Kaas, Hesp - 1,95 €/ stuk

Baguette Wit of Bruin met Bereide Salades - 1,95 €/ stuk
(Groenten, Vlees, Krab, Tonijn...)

Baguette Wit of Bruin met Luxe Beleg - 2,80/ stuk
(Gerookte Schotse Zalm, Gerookte Heilbot, Grijs Noordzeegarnalen, Gerookte Edelman)

Baguette Wit of Bruin met Gevarieerd Beleg - 2,25 €/ stuk

Baguette/Piccolo/Sandwich Club
(Sla, Tomaat, Ei, Komkommer)
+ 0,45 €/ stuk

Waldkorn tonijn tipboterham - 2,65 €/ stuk
(waldkornbrood, tonijnsla, rucola, verse ui tomaat en gekookt ei)

Waldkorn mozzarella tipboterham - 3,55 €/ stuk
(waldkornbrood, pesto, mozzarella, tomaten en rucola)

Waldkorn gerookte kip tipboterham - 3,50 €/ stuk
(waldkornbrood, gerookte kip, komkommer, tomaat, gemengde sla, paprika en gekookt ei)

Waldkorn gerookte zalm tipboterham - 4,15 €/ stuk
(waldkornbrood, gerookte zalm, tomaat, verse ui, krulandijvie en gekookt ei)

Waldkorn kalkoenham tipboterham - 3,35 €/ stuk
(waldkornbrood, kalkoenham, komkommer, tomaat, knolselder, gemengde sla en gekookt ei)

Hemelse Zonde

Mini - Koffiekoek - 0,85 €/ stuk

Koffiekoek - 1,00 €/ stuk

Petit Fours - 0,90 €/ stuk

Cake - 0,85 €/ stuk

Taart - 1,30 €/ stuk

Chocolademousse - 1,30 €/ stuk

Fruïtkorf - 1,70 €/ persoon

Verse Fruïtsalade - 2,55 €/ persoon

Verrassingsbrood - 5,60 €/ stuk

(Gevuld met Minibroodjes met Gevarieerd Beleg - 1,30 €/ stuk)

Vers Sinaasappelsap - 6,80 €/ liter

Lunchpakket

*Piccolo/Sandwich Kaas of Hesp
Piccolo/Sandwich met Bereide Salades
(Groenten, Vlees, Krab, Tonijn...)*

*Baguette Wit of Bruin met Luxe Beleg
(Gerookte Schotse Zalm, Gerookte Heilbot, Grijze Noordzeegarnalen, Gerookte Edelham)
Stuk Fruit, Frisdrank of Water*

7,95 €/ persoon

Lunchpakket Light

*Saladebowl, Franse Baguette
Stuk Fruit, Flesje Bronwater*

6,85 €/ persoon

Recepties : hapjesformules

Gemoedelijk

*Vier Gevarieerde Koude Hapjes / persoon
(Twee Hapjes in Porcelain, Toastje en Minibroodje Open Belegd)*

5,00 €/ persoon

Lente & Herfst

*Drie Gevarieerde Koude en Drie Warme Hapjes / persoon
(Hapje in Porcelain, Toastje, Minibroodje Open Belegd,
Soepje in Leeuwenkopje (warm of koud volgens seizoen),
Zakouski en Ovenhapje)*

6,75 €/ persoon

Zomer & Winter

*Zes Gevarieerde Koude en Twee Warme Hapjes / persoon
Een Toastje, Twee Lepelhapjes, Twee Minibroodjes Open Belegd,
Soepje in Leeuwenkopje (warm of koud volgens seizoen),
Ovenhapje, Zoete Afsluiter*

9,50 €/ persoon

Recepties : dranken

Alcoholvrij of alcoholarm

- Water 25 cl - 0,70 €*
- Water (Bru)50 cl - 1,50 €*
- Water 1L - 2,10 €*
- Pils NA 25 cl - 1,40 €*
- Fruitsap 1L - 2,35 €*
- Frisdranken 1L - 2,20 €*

Alcoholisch

Champagne, Schuimwijn en wijnen : zie aparte wijnkaart

- Kirr 75 cl - 12,50 €*
- Sherry 75 cl - 12,00 €*
- Porto 75 cl - 12,00 €*
- Stella 25 cl - 1,40 €*
- Hoegaarden 25 cl - 1,45 €*
- Speciaal Bier: Leffe, Duvel 33 cl - 2,40 €*
- 1 vat bier Stella 30 l vat - 155,00 €*
- 1 vat bier Hoegaarden 30 l vat - 160,00 €*
- 1 vat bier Stella 50 l vat - 250,00 €*
- 1 vat bier Hoegaarden 50 l vat - 260,00 €*

Recepties à la carte

Kleine Genoegens

Zoute Koekjes - 0,85 €/ persoon

(Chips, Nootjes en Borrelhapjes)

Zoete Koekjes - 0,85 €/ persoon

Klassieke Huisbereidingen

Toastjes - 1,15 €/ stuk

Lepelhapjes - 1,30 €/ stuk

Minibroodjes Hard of Zacht met Gevarieerd Beleg - 1,30 € stuk

Open Minibroodjes Zacht + 0,15 €/ stuk

Piccolo/Sandwich met Gevarieerd Beleg - 1,60 € stuk

Open Piccolo/Sandwich + 0,20 €/ stuk

Kaasversnapering met Noten en Olijven (min. 6 personen) - 2,35 € persoon

Rauwkostschotel met Dipsausjes (min. 6 personen) - 2,15 € persoon

Mini Zoetjes (Soesjes, Javanais...) - 1,15 €/ stuk

Warme Hapjes Gevarieerd - 1,15 €/ stuk

Porseleintjes Gevuld met Delicatessen - 1,30 €/ stuk

Warm of koud Soepje in Leeuwenhoofdje - 1,30 €/ stuk

Alma Catering Creations

De variatie in toastjes, lepelhapjes & andere verwennerijen voor onze smaakpapillen is zo groot dat wij ons hier doelbewust hebben beperkt tot de concepten en de meest gevraagde items.

Maandelijks werken wij nieuwe concepten uit. Vraag ons volledig vrijblijvend uw receptie rondom een thema op te bouwen. Graag zullen wij op uw vraag concrete voorstellen uitwerken.



Alma Catering - Alma v.z.w.
Manager : Michaël Henskens
☎ 016/33 00 57 GSM 0479/88 08 12
e-mail : michael.henskens@alma.kuleuven.be

Celestijnenlaan 97 - B 3001 Heverlee
Bestel- en reservatiedienst
☎ : 016/32 92 26 of 016/32 92 11 fax: 016/32 92 97
e-mail : catering@alma.kuleuven.be

Tapas Del Mundo

Vanaf 30 personen

Een seizoensgebonden selectie van gerechten uit de wereldkeuken wordt u geserveerd in de typische Spaanse Tapas-stijl. Op borden, spiesjes, in bekertjes serveren wij u een zes- tot tiental hapjes. De begeleidende dranken kunnen uiteraard volledig op uw keuze afgesteld worden. Iedere receptie binnen dit concept is een origineel en uniek gebeuren waarvoor seizoenen, kwaliteit en de inspiratie van de dag de immer veranderende parameters zijn. Deze formules dienen steeds begeleid te worden door minimum 1 kok van Alma Catering

*Spaghetti con Zenzero e Pomodoro
(Spaghetti met Gember en Tomaat)*

1,85 €/ stuk

*Risotto ai Porri, Vongole e Gamberetti
(Risotto met Prei, Mosselen en Garnalen)*

2,55 €/ stuk

Spaanse Varkensmedaillon , Saffraanrijst met Doperwtjes

3,10 €/ stuk

*Lamskroon uit Nieuw-Zeeland, Geitenkaas
Tapenade van Zongedroogde Tomaat, Bieslook en Zwarte Olijven*

3,95 €/ stuk

*Lauwe Salade met Rogvleugel, Zure Room
Koriander, Aardappelblokjes*

3,35 €/ stuk

*Krul Chocolademousse Callebaut Fondant
Coulis van verse Passievrucht, Parfum van Framboos en Munt*

2,45 €/ stuk



Alma Catering - Alma v.z.w.
Manager : Michaël Henskens
☎ 016/33 00 57 GSM 0479/88 08 12
e-mail : michael.henskens@alma.kuleuven.be

Celestijnenlaan 97 - B 3001 Heverlee
Bestel- en reservatiedienst
☎: 016/32 92 26 of 016/32 92 11 fax: 016/32 92 97
e-mail: catering@alma.kuleuven.be

*Manchegokaas op toast
(manchego, toast, ijsberg, notenlikeur en dressing)*

4,50 €/ stuk

Kippevleugels met chili

3,30 €/ stuk

*Canneloni van gerookte marlijn
(gerookte marlijn, appel, guacamole)*

4,35 €/ stuk

*Ananas met king krab
(verse ananas, mierikswortelzalf, king-krab)*

8,85 €/ stuk

Walking Dinner

Indien u een specifiek thema wenst of een formule op maat, werkt het culinair team van Alma Catering Creations graag een offerte uit op basis van uw wensen.

Primo

Vanaf 30 personen

Koude gerechten :

*Assortiment fijne Italiaanse vleeswaren,
Rundercarpaccio,
Parmesaanse schilfers en balsamicocreme,
pastasalade en gevarieerde saladebar*

Warme gerechten :

*Kalkoenrollade met ananasjulienne,
currysaus, pilawrijst
en wokgroentenvariatie,*

Dessert :

Dessertenbuffet "Breughel"

26,70 €/ persoon

Secundo

Vanaf 30 personen

Koude gerechten :

*Canneloni van marlijn met mierikswortelzalf,
gelakte kippepiloontjes,
dambord van verse Noorse zalm,
Huwelijk van gerookte eend en kalkoen met sechuanpeper en frambozencoulis,
salade bar, broodjes, boter en aardappelsla met spekjes*

Warme gerechten :

*Schartongrolletjes met prei en lente ui in witte wijnsaus,
Gesmoord varkenshaasje met choronsaus,
provencaalse groentensalatouille
en gebakken krieltjes.*

Dessert :

*Dessertenbuffet "Rubens"
Kaasplank met diverse kaassoorten (100gr)*

43,50 €/ persoon

Tertio

Vanaf 30 personen

Koude gerechten :

*Gevulde tomaten met grijze garnalen,
zalmtorentje met forelexquise,
carpaccio van runds met balsamicocrème,
Italiaanse kruidenham met exotische vruchten,
zalmfilet "belle vue",
saladebar, pastasalade, brood en boter.*

Warme gerechten :

*Mullygatownysoepje
Kabeljauwhaasje in biersausje met fijne groentenjulliene,
paella royal,
Ierse runderfilet "plancha" op een bed van gegrilde groenten
Gepofte bieslookaardappelen*

Dessert :

*Dessertenbuffet "Picasso"
Kaasplank met diverse kaassoorten (100 gr)
Babbelsnoepjes*

61,25 €/ persoon

Quick Lunches

Hagelands bord

*Fijne Charcuterie, Gerookte Ham met Fruit
Verse Groentensalade, Brood & Boter*

8,90 €/ persoon

Oostends Vissersbord

*Tomaat met Grijs Noordzeegarnaal
Of
Gepocheerd Kabeljauwhaasje met Graanmosterddressing,
Verse Groenten, Salade met Tuinkruiden, Brood & Boter*

10,25 €/ persoon

Noorse Visschotel

*Gerookte Noorse Zalm, Gerookte Heilbot,
Gesauteerde Scampi, Zalmfilet Gemarineerd met Parfum van Roze Peper
Salade van Jonge Groenten en Tuinkruiden
Drie Minibroodjes & Boter*

15,65 €/ persoon

Het Beste van Land & Water: De Polderschotel

*Fijne Charcuterie, Gerookte Ham,
Gerookte Noorse Zalm & Heilbot,
Grijze Noordzeegarnalen,
Salade, Brood & Boter*

13,40 €/ persoon

Kaas ^(150 gr) & Wijn

*Een Selectie uit de Fijnste Franse & Belgische Kazen
Salade van Gedroogde en Verse Vruchten, Noten
Drie Soorten Brood & Hoeveboter
Twee Glazen Huiswijn*

12,25 €/ persoon

Koude Buffetten

Bourgondisch

Vanaf 30 personen

*Gesauteerde Filet van Kalkoen met Mosterdsausje
Gerookte Kip met Frambozencoulis en Zwarte Peper
Tomaat met Grijze Noordzee-Garnalen
Schotse Zalmfilet 'En Belle Vue'
Boerensalade met Krieltjes en Gerookt Spek
Saladebar, Sauzen, Broodjes en Hoeveboter*

16,80 €/ persoon

All' Italiana

Vanaf 50 personen

*Antipasti
Bruschetta met Fijne Olijf-Tomaten Tapenade
Mozarella, Tomaat en Basilicum
Kippenpyloontjes met Toscaanse Kruiding
Carpaccio van Rund, Parmezaanschilfers en Balsamicocrème
Parmaham met Fruit in Vino Santo, Pijnboompitten
Tonijn met Kappertjes en Citroenroom
Pastasalades, Italiaanse Kruidendressing en Sausjes
Tiramisu*

22,30 €/ persoon

Orient Express

Vanaf 60 personen

*Kalkoenreepjes in een Zoetzure Kerriesaus, Citroengras en Sojascheuten
Saffraanrijst met Scampi en Armoricaine
Tartaar van Schotse Zalm met Dilleboter en Toast
Gerookte Eendeborst uit de Périgord met Passievruchtencoulis
Bavarois van Schaaldieren met Bieslookdressing
Salade van Witlof, Okkernoten en Gerookt Kalkoenspek
Lamsfilet uit Nieuw-Zeeland Gemarineerd in Rozemarijn en Fleur de Sel
Salade van Gewokte groentjes, Pastasalades en Sausjes
Broodjes en Hoeveboter
Dessertenbuffet "Rubens"*

44,15 €/ persoon

Lunchesformules

Vanaf 30 personen

Deze formules dienen steeds begeleid te worden door minimum 1 kok van Alma Catering

1. Voorgerechten

Gerookt zalmorentje met forelexquise - 6,75 €/ stuk

Bladerdeeggozet met Neptunusvulling - 5,20 €/ stuk

Bladerdeeg gozet met provencaalse geitenkaasvulling (veggie) - 5,20 €/ stuk

2. Soepen

Soepje van wilde bos champignons (veggie) - 3,00 €/ stuk

Mullygatownysoepje - 2,10 €/ stuk

Bouillabaisse "Bonifacio" - 3,60 €/ stuk

Verse soep van zontomaten - 1,90 €/ stuk

3. Hoofdgerechten

Kalkoentournedos met verse asperges - 12,40 €/ stuk

Kort gebakken zalmescalope met gevulde groenten - 12,00 €/ stuk

Lamscarré in portosausje - 27,60 €/ stuk

Rozemarijnburger, thijmsausje, gebakken krieltjes en gegrilde groenten (veggie) - 13,25 €/ stuk

4. Desserts

Vruchtentartelette - 3,45 €/ stuk

Tricolorémousse - 1,90 €/ stuk

Seizoensdessertbord - 9,90 / stuk

Kaasbordje (125 gr) - 7,85 / stuk

bord met chaumes, brie, pere joseph, roquefort, slamix, druiven en noten

Kaasplank (200 gr) - 13,15 €/ stuk

samengestelde onversneden kaasschotel (200gr netto): boursin, brie, camembert, chaumes, pere joseph, rambol noot, maredsous, roquefort en merlijn geitenkaas; afgewerkt met gedroogde vruchten, verse druiven en noten. broodvariatie en boterportie

5. Dessertenbuffet

Breughel - 2,55 €/ stuk

Mix van rijstpapporties, chocomousse, appeltaart

Rubens - 3,50 €/ stuk

Mix van rijstpap, callebaut chocomousse, aardbeienbavarois, tiramisu longueur

Picasso - 11,65 €/ stuk

Mix van callebaut chocomousse, tiramisu, javanais, verse fruitsla en bavarois

Warme lunches in een Alma uitbating

Elke groep kan steeds in één van onze restaurants terecht voor een middag- of avondmaal.

Op normale openingsdagen en -uren geldt geen minimum-aantal. De leden van de groep betalen steeds met tickets of badges, die u liefst 14 dagen vooraf bestelt. Men heeft keuze uit de vier onderstaande formules.

Een Alma restaurant kan speciaal geopend worden (buiten normale openingsuren, hiervoor wordt steeds een offerte op maat uitgewerkt.

Warme lunch met volledige zelfbediening aan 8,45 € / persoon

In Alma-restaurant naar keuze in zelfbediening.
Per bestelling is slechts een 10 % afwijking mogelijk op de bestelde aantallen.

Menu:

Hoofdschotel: vrije keuze uit het aanbod van de dag
Drankje naar keuze

of

Soep van de dag

Hoofdschotel: vrije keuze uit het aanbod van de dag
of

Hoofdschotel: vrije keuze uit het aanbod van de dag
Dessert: vrije keuze uit het aanbod van de dag

Koffie na warme maaltijd: + 1 €/ persoon

Warme lunch met volledige zelfbediening aan 10,45 € / persoon

In Alma-restaurant naar keuze in zelfbediening.
Per bestelling is slechts een 10 % afwijking mogelijk op de bestelde aantallen.

Menu:

Soep van de dag

Hoofdschotel: vrije keuze uit het aanbod van de dag

Dessert: vrije keuze uit het aanbod van de dag

Drank: water, frisdrank, wijn of bier.

Koffie na warme maaltijd: + 1 €/ persoon

Warme lunch met gedeeltelijke zelfbediening aan 15,30 € / persoon

In Alma-restaurant naar keuze met gedeeltelijke zelfbediening.

Menu:

Koud voorgerecht (staat klaar op tafel)

Hoofdschotel in zelfbediening: vrije keuze uit het aanbod van de dag

Dessertenbuffet (producten uit bestaand aanbod restaurant)

Drank: tafelwijn, frisdrank en water in karaf op tafel

Koffie na warme maaltijd: + 1 € / persoon

Warme lunch met volledige bediening aan tafel 18,00 € / persoon

In Alma-restaurant naar keuze met volledige bediening.

Menu:

Koud voorgerecht (staat klaar op tafel)

Hoofdschotel bediend aan tafel : naar keuze uit menu van de dag

Dessertenbuffet

Drank: tafelwijn ,frisdrank en water in karaf op tafel

Koffie na warme maaltijd: + 1 € / persoon

Gourmet

Voor de Kleine Honger

13.45 €/ persoon

*Per Drie Personen,
Salades, Broodjes en Sauzen Inbegrepen*

De Gedekte Tafel

17.60 €/ persoon

*Per Drie Personen,
Salades, Broodjes en Sauzen Inbegrepen*

Barbecue

Seizoensprijzen 2009

Barbecuepakket Varkensvlees

3 personen, 375 g / persoon

5,40 €/ persoon

Barbecuepakket Gemengd Royal

3 personen, 370 g / persoon

7,20 €/ persoon

Barbecuepakket 100 % Gevogelte

3 personen, 360 g / persoon

7,15 €/ persoon

Barbecuepakket Vegetarisch

3 personen, 300 g / persoon

6,50 €/ persoon

Groenten, Salades, Sauzen, Broodjes aan 5, 50 €/ persoon

Vis op Houtskool

Papillote van Schotse Zalmfilet - 2,55 €/ persoon

Kabeljauw met Witte Wijn & Graanmosterd - 5,95 €/ persoon

Scampibrochette 3 stuks - 4,55 €/ persoon

Scampibrochette 5 stuks - 7,35 €/ persoon

Het BBQ pakket wordt of geleverd, of volledig ter plaatse door Alma klaargemaakt. Hiervoor worden op basis van de bestelhoeveelheid, de benodigde koks ingezet a rato van 26 €/ uur.

Bij levering kan desgewenst een BBQ-stel gehuurd worden aan 20 €/ stel, houtskool kan besteld worden aan 1,6 €/ zak van 10 kilo

Algemene voorwaarden

Personeelskost indien klaarzetten of bediening gevraagd wordt is € 26 per uur.
Op uren tijdens zon- en feestdagen is er een extra toeslag van 50%
Formules met klaarzetten en opruimen zijn beperkt tot maximum 50 personen

Besteltermijnen:

Broodjes en broodjesformules / koffies zonder bediening :
de werkdag voordien voor 10u bestellen, levering dag nadien

Receptie / Lunches / Broodjesformules / ... met bediening
(allen uit het standaard cateringassortiment) :
minimum 5 dagen op voorhand bestellen,
minimum 3 werkdagen op voorhand definitief aantal (max. afwijking van 10% tov eerste bestelling)

Formules op maat :
minimum 10 dagen op voorhand bestellen,
minimum 5 werkdagen op voorhand definitief aantal (max. afwijking van 10% tov eerste bestelling)

Bij laattijdige bestellingen zal een extra vergoeding aangerekend worden.

Bij annulaties na de definitieve bestelling zullen de kosten die hiermee
gepaard gaan steeds doorgerekend worden aan de besteller.

Indien geen bedienend personeel door Alma ingezet wordt is de organisator volledig verantwoordelijk voor de goederen (zowel gebruiksgoederen als materiaal) vanaf levering tot ophalen. Bij bestelling kan steeds zowel het leveringstijdstip als tijdstip voor de retour worden afgesproken, zodat ontvangst en retour ter plaatse kan georganiseerd worden.

Voor activiteiten in regio groot-Leuven en op de Campus Kortrijk worden geen transportkosten aangerekend.
Elders zal € 0,75 per km aangerekend worden.

Alle in dit document vermelde prijzen zijn exclusief BTW, bediening en
(indien de activiteit buiten de regio groot-Leuven & Campus Kortrijk is) transport.

Op basis van art. 44 uit de codex van fiscaal recht:
De levering van goederen en diensten zijn vrijgesteld van BTW indien deze diensten nauw samenhangen met het verstrekken van universitair onderwijs zoals het verschaffen van logies, spijzen en dranken,... en indien deze diensten gepresteerd zijn door diensten die afhangen van de universitaire instellingen.

Voor onze activiteiten ter plaatse dienen steeds een minimum aantal tafels door de organisator voorzien te worden.

Facturen zijn betaalbaar 8 dagen na factuurdatum.
Opsplitsen van activiteiten over meerdere facturatieadressen is mogelijk mits betaling van een administratieve kost van € 12,50 per factuur.

Stopselrecht:

Voor champagne - €9,00 / fles
Voor wijnen en schuimwijnen - €4,50 / fles
Voor fruitsap en water - €1,50 / liter
Voor bieren - €0,50 / flesje – €65 per vat 50 liter – €39 per vat 30 liter



Alma Catering - Alma v.z.w.
Manager : Michaël Henskens
☎ 016/33 00 57 GSM 0479/88 08 12
e-mail : michael.henskens@alma.kuleuven.be

Celestijnenlaan 97 - B 3001 Heverlee
Bestel- en reservatiedienst
☎ 016/32 92 26 of 016/32 92 11 fax: 016/32 92 97
e-mail: catering@alma.kuleuven.be