

LOVELLY.VEGAN

A vegan feast

**B2B CATERING BROCHURE
2023**



Ellen van neste
menegemlei 17
2100 Deurne
0476/952466
hello@lovelly.be
BE0631789605

Welkom in de smaakvolle wereld van de plantaardige keuken! Mijn naam is Ellen Van Neste, een gepassioneerde plantbased chef, en ik ben verheugd om je mee te nemen op een culinaire reis vol verrukking en inspiratie.

Mijn missie is simpel maar krachtig: zoveel mogelijk mensen en bedrijven inspireren om kennis te maken met de magie van plantaardig eten.

In een tijd waarin duurzaamheid, gezondheid en bewust leven centraal staan, geloof ik dat de plantaardige keuken een prachtige manier is om deze waarden te omarmen. Door te kiezen voor plantaardige gerechten, maken we niet alleen een positieve impact op onze eigen gezondheid, maar ook op het welzijn van onze planeet.

Als plantbased chef is het mijn passie om mensen te laten ontdekken hoe verrukkelijk en veelzijdig plantaardig eten kan zijn. Ik creëer gerechten die niet alleen de smaakpapillen strelen, maar ook de zintuigen prikkelen en een feest voor het oog zijn. Elk gerecht dat ik bereid, wordt met liefde en vakmanschap samengesteld, met de nadruk op verse, seizoensgebonden ingrediënten.

En wat is er nu een betere gelegenheid om de magie van plantaardig eten te ontdekken dan tijdens een event of evenement in jouw bedrijf? Het is de perfecte gelegenheid om je gasten, medewerkers en klanten te verrassen met een onvergetelijke culinaire ervaring. Samen creëren we een sfeer waarin smaak, bewustzijn en verbondenheid samenkomen.

Dus nodig mij uit om de smaken van de plantaardige keuken tot leven te brengen op jouw volgende event. Laat je gasten proeven van de heerlijke gerechten. Ontdek zelf hoe lekker, voedzaam en bevredigend plantaardig eten kan zijn. Samen kunnen we een positieve impact creëren, niet alleen op het bord, maar ook in de harten en geesten van degenen die de plantaardige keuken ervaren.

Benieuwd naar wat ik voor jouw bedrijf of evenement kan betekenen? Blader door de brochure en laat je inspireren door de culinaire mogelijkheden van de plantaardige keuken.

Met plantaardige groeten,
Ellen Van Neste



Formule 1

Taste of vegan basics

Laat je verleiden door een onweerstaanbaar buffet, waar een weelde aan smaken en texturen samenkomen.

Proef de **verfijnde dip op basis van kikkererwten of cashewnoten**, verrijkt met vers seizoensfruit en knapperige groenten - allemaal biologisch en zorgvuldig afgestemd op de tijd van het jaar. Aangevuld met sneetjes brood.

Maak kennis met onze bejubelde **glazed tofu sticks, chili sin carne of vol-au-vegan** een ware openbaring die elke gast zal betoveren. Hun ontdekking tijdens jouw evenement zal een blijvende indruk achterlaten.

Proef de harmonie van de **geroosterde groenten**, perfect gekruid en met een vleugje pittigheid, geserveerd met delicate **soba noedels, quinoa, gierst, spelt of bulgur** afhankelijk van het seizoen.

Voor de avontuurlijke fijnproevers presenteren we de **pulled jackfruit** - een verrassende traktatie die pulled pork of kip moeiteloos vervangt. Deze smaakbom mag absoluut niet ontbreken op jouw tafel.

Ontdek een **verfrissende salade**, boordevol voedzame pitten, zaden en verse seizoensgroenten. Een heerlijke en gezonde traktatie voor het oog en de smaakpapillen. Aangevuld met gezonde pittige pickles als kers op de taart.

Prijzen zijn excl. BTW

Lunch: €23.5 pp

Avondmaal: €28 pp

Wens je een extra gerecht toe te voegen? Hou dan rekening met volgende prijzen:

Extra spread: + €3 p.p

Extra salade: + €4 p.p

Extra warm gerecht: +€6,5 p.p

Extra dessert: + €3,5 p.p

Formule 2

Plantbased Delights

Met dit buffet geven we je net wat meer keuze.

Het wordt een ware onderdompeling in de lekkernijen die de plantaardige keuken te bieden heeft.

We vullen het buffet nog verder aan met **een bijkomende dip** en **extra brood**.

Laat je verrassen door een **overheerlijke bonenschotel**.

Geniet van de romige bonen, zorgvuldig bereid met zachte ui, verfijnde mirin en een vleugje hartige sojasaus. Dit gerecht zal zelfs de meest veeleisende fijnproevers bekoren.

En als kers op de taart bieden we een verrukkelijke **vegan taartje** zonder melk en ei, zonder concessies te doen aan de smaak - een puur genot voor elke dessertliefhebber. Hierbij kan je kiezen uit twee smaken namelijk bounty of snicker.

Lunch: €33 pp

Avondmaal: +€39.5 pp

FAQ

Bestellen

Een offerte kan via mail (hello@lovelly.be) worden aangevraagd.

Geef mee welke formule en eventuele opties je graag wenst. Ik werk enkel in buffetvorm. Offertes kunnen opgevraagd worden vanaf 20 personen tot 60 personen.

Minder of meer personen is steeds op aanvraag.

Levering en ophalen

Alle gerechten kunnen gratis afgehaald worden in Deurne.

Bezorging op kantoor wordt gerekend aan een kilometervergoeding van €0.48/km.

Opzet buffettafel en bediening ter plaatse

We rekenen een opstartkost van €35 en een personeelskost van €35 per begonnen uur per personeelslid vanaf aankomst tot vertrek.

Hou rekening met het volgende aantal personeelsleden:

<30 personen : 1 x persoon

30-60: 2 personen

Allergiën en intoleranties

Alle gerechten zijn vrij van lactose. Op aanvraag kunnen gerechten gluten en/of sojavrij bereid worden. Hiervoor wordt een extra fee aangerekend. Geef dit mee bij je bestelling.

Alles is plantaardig en bevat noch vlees, vis, melk en ei.

Toevoeging van bovenstaande is niet mogelijk en dient door het bedrijf afzonderlijk te worden voorzien.

Kwaliteit

We ogen om zoveel mogelijk met biologische ingrediënten te werken en het seizoen te respecteren. Dit betekent niet dat we uitzonderlijk toch een niet-biologisch of niet-seizoensgebonden ingrediënt verwerken in ons buffet.

Alles wordt vers bereid.

Bewaring

Alle gerechten kunnen tot 2 dagen in de koelkast bewaard worden.

Bij afhaling dient een waarborg van €15 betaald te worden voor de koelbox.

Deze dient binnen de week terugbezorgd te worden. Overige materialen dienen proper terugbezorgd te worden.

Warme gerechten dienen ter plaatse nog bijkomend opgewarmd te worden.

A VEGAN FEAST AT YOUR EVENT





Summer happening Netwerkevent COCO

Photocredits: @fotofolies