



Cateringlijst 'Taste Ledent' (1/7)



Catering verzorgd door traiteurdienst 'Taste Ledent' aan boord van de Rivertours schepen. BTW 12% inbegrepen. Voor alle vragen i.v.m. catering: BVBA Bram Ledent - Schoenstraat 11 F - 9140 Temse - GSM: 0476 46 84 84
info@taste-ledent.be - www.taste-ledent.be - BTW BE0811.384.016 - BE41 6528 0906 9810

Last update: 03-04-2025 | Onder voorbehoud van prijswijzigingen

• Recepties •

Leer elkaar beter kennen! Organiseert u een receptie voor uw klanten, personeel, kennissen, vrienden of zakenrelaties? Dan hebben wij de oplossing: terwijl uw gasten met elkaar praten en elkaar beter leren kennen, leggen wij ze in de watten met ECHT lekkere en handmade hapjes en frisse originele dranken. Lets Meet!

• Receptie Uno •

- TAPAS + 3 hapjes/pp koud
- gedurende 1u, inclusief bediening.
- Wij werken een voorstel uit met originele koude hapjes.

€ 14,50 p.p.

• Receptie Tre •

- TAPAS + 6 hapjes/pp 3 koud - 1 soepje en 2 warme
- gedurende 2u, inclusief bediening.
- Wij werken een voorstel uit met originele koude & warme hapjes en een lekker soepje.

€ 24,50 p.p.

• Receptie Due •

- TAPAS + 4 hapjes/pp koud en 1 dessertje
- gedurende 1u30, inclusief bediening.
- Wij werken een voorstel uit met originele koude hapjes + crème brulée "klassiek".

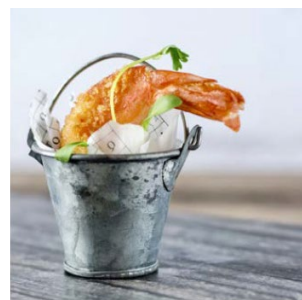
€ 19,50 p.p.

• Receptie Quatro •

- TAPAS + 8 hapjes/pp
- gedurende 2u30, inclusief bediening.
- Wij werken een voorstel uit met originele koude & warme hapjes, een lekker soepje en dessertje.

€ 30,00 p.p.

Meer uitgebreide recepties zijn mogelijk. Wil je een receptie op maat, smaak, noden of vooropgesteld budget, vraag gerust meer informatie en daag ons uit!





Cateringlijst 'Taste Ledent' (2/7)



Catering verzorgd door traiteurdienst 'Taste Ledent' aan boord van de Rivertours schepen. BTW 12% inbegrepen. Voor alle vragen i.v.m. catering: BVBA Bram Ledent - Schoenstraat 11 F - 9140 Temse - GSM: 0476 46 84 84
info@taste-ledent.be - www.taste-ledent.be - BTW BE0811.384.016 - BE41 6528 0906 9810

• Sitting & walking dinner (1) •

SITTING DINNER

Zit en geniet! Niets is leuker en socialer dan een gezellige dinner aan mooi gedekte tafels. In overleg met u creëren wij de sfeer en setting die u zoekt. Wilt u een gala dinner, vip dinner, of... dan werken wij iets uit met seizoensproducten en stellen voor ieder dinner een menu samen. Vanzelfsprekend kunnen wij ook de beste wijnen schenken die perfect aansluiten bij het menu of gerecht.

WALKING DINNER

Sta niet stil! Een walking dinner is de moderne variant van het 'lopend buffet'. Echter; er is een groot voordeel ten opzichte van een buffet; u staat nooit in de rij! Een walking dinner van Taste Ledent is opgebouwd uit meerdere kleine gerechten die samen een volwaardige maaltijd vormen. De verschillende gangen worden op een handzame manier geserveerd en dit maakt een walking dinner zeer geschikt voor bijvoorbeeld een zakelijke bijeenkomst waarbij netwerken belangrijk is. Ook voor niet puur zakelijke evenementen is dit zeer geschikt. Het creëert een lossere sfeer dan een zittend diner en de gasten zijn vrij om te gaan en staan waar ze willen. Het aantal gangen en het soort gerechten wordt in overleg met u bepaald waarbij de producten van het betreffende seizoen leidend zijn.
Keep on Walking!

(Vanuit maatschappelijk oogpunt bieden wij deze formule heel graag aan. Door te kiezen voor een sitting of walking dinner wordt voedselverspilling tot een minimum herleid.)



• Een greep uit ons assortiment •

VIS

Carpaccio van coquilles:

Salade van aardappel - wasabi - rucola - appel - soja dressing - shiso

Raviolini kreeft:

Fijne groenten - kreeftenjus - gepofte tomaat - prei - tartaar rivierkreeftjes

Zeebaars:

Asperges - citroenpuree - limoenboter - pistache

Pladijs:

Peterseliewortel/shiitake - geklaarde boter - pesto hazelnoot - muzina

VLEES

Parelhoen:

Asperges - beukenzwam - quiche asperges / Parmezaan - tijm jus - limoenmayo

Kalfshaas (filet pure):

Crème erwit - gegrilde wortelsoorten - Ratte petat - bordelaise - dragon

Entrecote Limousin:

Crème gele wortel - erwit/boterboon & pancetta - Ratte aardappel - kalfsjus - dragonmayo

Lams zieltje:

Auberginekaviaar - gegrilde groenten - ovenaardappel - honing/tijmsaus

Iberico ruglende:

Honing & kruiden - crème erwitjes - jonge wortel - cajun aardappelen - jus port - aioli

ZOET

Tiramisu krokant

Mascarpone - amaretto - crumble amandel & koffie

Dame Blanche Taste-style

Biscuit - meringue - vanille-ijs - Irisch coffee mousse - warme chocoladesaus - crumble chocolade

Café Glacé

Koffie ijs / room / mousse chouffe - crumble chocolade & fleur de sel



Cateringlijst 'Taste Ledent' (3/7)



Catering verzorgd door traiteurdienst 'Taste Ledent' aan boord van de Rivertours schepen. BTW 12% inbegrepen. Voor alle vragen i.v.m. catering: BVBA Bram Ledent - Schoenstraat 11 F - 9140 Temse - GSM: 0476 46 84 84
info@taste-ledent.be - www.taste-ledent.be - BTW BE0811.384.016 - BE41 6528 0906 9810

• Sitting & walking dinner (2) •

• Sitting dinner Uno •

1 amuse + 1 koud voorgerecht
+ 1 warm hoofdgerecht + 1 dessert.

+/- 3u, € 44,50 p.p.

• Sitting dinner Due •

2 amuses + 1 warm voorgerecht
+ 1 warm hoofdgerecht + 1 dessert.

+/- 3u30min, € 52,50 p.p.

• Sitting dinner Tre de Luxe •

3 amuses + 1 voorgerecht + 1 soep
OF tussengerecht (+ € 4,00)
+ 1 hoofdgerecht + 1 dessert.

+/- 4u, € 65,50 p.p.

• Kindermenu •

1 soep + 1 warm hoofdgerecht + 1 dessert.

+/- 2u, € 33,00 p.p.

• Walking dinner Uno •

Tapas + 2 koude gerechten + 1 soepje
+ 2 warme gerechten + 1 dessert.

+/- 3u, € 47,50 p.p.

• Walking dinner Due •

Tapas + 2 koude gerechten + 1 soepje
+ 3 warme gerechten + 1 dessert.

+/- 4u, € 55,00 p.p.

• Voorbeeldmenu •

HAPJES

Asperges en Onze grijze garnalen

Asperges - grijze garnalen - gemarineerde tomaat -
erwt - bieslook

Traag gegaard buikspek

Oosterse lak - pinda - prei - krokante ui

DINER

Tartaar Schotse Zalm "red label"

Crème guacamole - salsa appel & komkommer -
muzina - ciabatta - mierikswortel & dillecrème -
pijnboompitjes - kruiden olie - piment

Brood & boter

Iberico ruglende

Honing & kruiden - crème erwtjes - gebrande
wortelsoorten - cajun aardappelen - jus port - aioli

DESSERT

Tiramisu krokant

Mascarpone - amaretto - crumble amandel & koffie

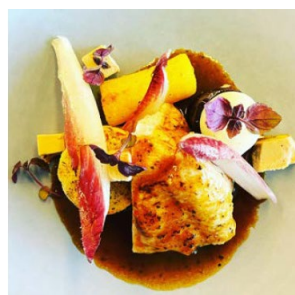
KINDERMENU (4-12 JAAR)

Tomatensoepje: fijne groenten -
balletjes & crème fraîche

Kipfilets: pekes & erwtjes - roomsausje
& oven frietjes - mayo

Brownie & chocolademousse: witte & pure
chocolade - brownie - mascarpone - crumble

€ 30,00 p.p.





Cateringlijst 'Taste Ledent' (5/7)

Catering verzorgd door traiteurdienst 'Taste Ledent' aan boord van de Rivertours schepen. BTW 12% inbegrepen. Voor alle vragen i.v.m. catering: BVBA Bram Ledent - Schoenstraat 11 F - 9140 Temse - GSM: 0476 46 84 84
info@taste-ledent.be - www.taste-ledent.be - BTW BE0811.384.016 - BE41 6528 0906 9810



• Comfort food •

Nostalgische gerechten in een modern jasje! Booming als het onderwerp is, blijven wij bij Taste Ledent knallen waar het echt om draait. De lekkerste food-concepten op maat uitwerken. Alles wat je gezellig vindt en waar je blij van wordt, pimpen wij op tot een volwaardig gerechtje. Zolang het maar origineel en van topkwaliteit is.

Voorziene duur van ongeveer 3u.

GERECHTEN

Chicken Pad Thai

Noedels - roerei - traag gegaarde kip - rode ui pinda
- sojascheuten - lente-ui

Aspergesoep

Gerookte kip - asperges - hoeve-ei - peterselieolie

Scampi Curry

Fregola - paksoi - broccoli - spitskool - kokosmelk & currysaus koriander & basilicum

Spitburger Taste-Style

Bunn havermout - dressing - little gems - tomaat
traag gegaard spek - bicky uitjes

Stoofpotje Iers Rund & patatas bravas

Patatas bravas - stoofvlees - aioli - peterselie
crumble

DESSERT

Pasteis De Nata

Bladerdeeg - citroen - vanille
Bloedsuiker & kaneel

€ 33,00 p.p.

GERECHTEN KIDS

Kippensoep

fijne groenten & kip

Fricadon

Gehaktbrood - kriegjes

Stoofvlees

Mini worteltjes - aardappelpuree & mayo

DESSERT KIDS

Cupcake Oreo

Chocolade cake - vanille ganache - oreo koekjes -
crumble

€ 29,50 p.p.



• Gezonde lunch schotels •

Onze lunches zijn gevarieerd, gezond en gemaakt van dagverse veelal biologische producten.
Ideaal om te stimuleren en te motiveren!

*Dit is een formule zonder diensten! Dit is een assortiment dat regelmatig wijzigt en dus steeds op aanvraag.
Wij geven steeds vijf verschillende bereidingen. Voor mindere aantallen gaat ook, maar steeds op aanvraag.*

3 x aardappel & gerookte zalm:

zure room - mierikswortel - dille - gerookte zalm - radijs

Ceasar salade Taste-style:

smashed chicken - romeinse sla - dressing - croutons - sherry tomaat- jonge prei

Aardappelgnocchi:

bloemkool - erwten - tijm - pistache - basilicum - limoen

Vitello tonato:

duroc - tonijndressing - kappertjes - parmezaan - notensla

Tomaat -mozzarella:

Gegrilde courgette - buffelmozzarella - olijven tappenade's - gemarineerde tomaat - rucola - pijnboompitjes -basilicum

Zalm 'Gravad Lax':

Couscous - kruiden - gegrilde paprika - courgette - dille en rode biet crème

Chinees noedelsalade:

Kippenballetjes - citroengras - koriander - soja - paprika - paksoi - gefrituurde ui

Gegrilde spitskool & broccolini:

pijnboompitten - parmezaan - basilicum - avocado/mascarpone dressing

Gemarineerde kippenboutjes:

Parelcouscous - vijgen - gedroogde ham - oregano - rozijnen

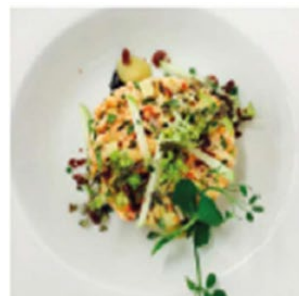
Salade Nicoise:

Rucola - boontjes - verse tonijn - hoeve-ei - tomaat - nicola - nicoise dressing - rode ui - olijf

Steeds met pesto, humus of tappenade's, brood & boter

€ 33,50 p.p.

geldig vanaf en voor min. 15 pers.





Bestelbon 'Taste Ledent'

U kan rekenen op ons advies bij uw keuze uit de verschillende gerechten. Ons huidig assortiment lente/zomer 2025 is uitgewerkt op basis van seizoenproducten. Indien producten niet voorradig zijn, begeleiden wij u naar een alternatief. Alle prijzen in ons aanbod zijn geldig vanaf 50 personen (volwassenen), inclusief BTW en bediening. Voor een lager aantal genodigden is de prijs op aanvraag. Elke offerte is onderhevig aan onze algemene voorwaarden, vermeld op de volgende pagina.



BVBA Bram Ledent - Schoenstraat 11 F - 9140 Temse
GSM: 0476 46 84 84 - info@taste-ledent.be - www.taste-ledent.be
BTW BE0811.384.016 - BE41 6528 0906 9810

NAAM:

ADRES:

.....

Telefoon - Fax: E-mail:

BTW nummer:

Datum boottocht:

Boot:

Plaats en uur van vertrek:

Plaats en uur van aankomst:

Ter gelegenheid van:

Keuze:	Prijs:
.....	
.....	
.....	
.....	

Andere wensen - suggesties:

.....

.....

.....

AANTAL PERSONEN:

DATUM: HANDTEKENING:





Onze voorwaarden maken deel uit van de offerte, met uitzondering van de eigen voorwaarden van de klant. Er kan van onze voorwaarden enkel schriftelijk, na onderling overleg worden afgeweken.

Wij reserveren uw datum tot en met 2 weken na de offertedatum.

De overeenkomst en reservatie van uw datum is definitief na uw 'akkoord voor offerte' via mail t.a.v.

info@taste-ledent.be en na betaling van een voorschot van € 400,00.

Prijzen zijn geldig t.e.m. 2 weken na offertedatum, omdat wij sterk afhankelijk zijn van marktprijzen van producten.

Het definitief aantal genodigden voor uw event dient ons ten laatste 5 kalenderdagen voorafgaand op de datum van uw event, via mail aan info@taste-ledent.be meegedeeld te worden. Indien er meer personen aanwezig zijn, worden deze bij de facturatie in rekening gebracht. Indien er op uw event minder personen aanwezig zijn dan het aantal dat u 5 kalenderdagen voorafgaand op de datum van uw event meegedeeld heeft, wordt dit aantal personen, gezien bestelling en aankopen van onze producten, niet in mindering gebracht op uw factuur.

De offerteprijs is berekend op het verwachte aantal personen en per persoon. Indien uw offerte bevestigd wordt 'voor akkoord', maar er voor een lager aantal personen dan vermeld op uw offerte, bevestigd wordt, dit uiterlijk 5 kalenderdagen voor uw event, kunnen wij de prijs aanpassen. De offerteprijs is inclusief personeel voor bereiding en bediening, inclusief gebruik borden/bestek, materialen voor bereiding en afwas, tenzij anders vermeld op de offerte. De prijs is exclusief personeel voor de bediening en het schenken van dranken die niet door ons geleverd worden. De offerteprijs is exclusief glasbreuk. Deze zal pas na uw event vastgesteld kunnen worden en vermeld worden op uw factuur. Bediening van eigen dranken door Taste Ledent bvba worden gerekend per uur van vertrek tot aankomst maatschappelijke zetel. Wij rekenen hiervoor €36,00/uur excl. btw.

Voor de uitvoering van uw event vragen wij volgende minimum voorzieningen:

- voldoende werktafels van 70 cm x 180 cm én minimum 90 cm hoogte
- voldoende verlichting
- afgesloten verwarmde ruimte om warme gerechten in te bereiden
- nutsvoorzieningen : water & minimum elektrische spanning van 230 V voor onze toestellen
- minimum doorgang naar de werkruimte van 90 cm
- beschutting tegen regen bij BBQ : waterdichte luifel of tent
- een lift met minimum doorgang van 90 cm, indien uw voorziening zich niet op de gelijkvloerse verdieping bevindt

Gelieve, indien uw locatie voor uw event niet voldoet aan deze vereisten, dit aan ons te melden in uw bevestigingsmail. Zo kunnen wij onze installatie en voorziening tijdig aanpassen.

Taste Ledent draagt graag zorg voor zijn werknemers: ze zijn immers een zeldzaam ras.

Indien tijdens uw event de service opgehouden wordt door speeches of animatie allerhande, rekenen wij de urenlonen van elk personeelslid aanwezig op uw event door, ten bedrage van € 36,00/u/personeelslid (excl. btw). Graag zien wij uw draaiboek/planning vooraf aan uw event in. U kan dit doormailen t.a.v. Bram Ledent via mail naar info@taste-ledent.be. Betaling van voorschot en factuur dienen te gebeuren op rekeningnummer ING bank BE41 6528 0906 9810 op naam van Bram Ledent BVBA - Schoenstraat 11F - 9140 Temse

Bij bezwaar van uw factuur, dient u ons dit schriftelijk te melden, ten laatste twee kalenderdagen na ontvangst van uw factuur. Na deze termijn worden de leveringen en prestaties beschouwd als definitief te zijn aanvaard. Voor geleverde etenswaren is na verbruik geen protest meer mogelijk.

Bij niet betaling van uw factuur binnen de 14 kalenderdagen na factuurdatum, is van rechtswege en zonder aanmaning een intrest verschuldigd van 10 % per jaar, evenals een forfaitair schadebeding ten belope van 10 % van het factuurbedrag. Meldingen van dieetwensen en/of allergenen dienen ons via mail, ten laatste 5 kalenderdagen voorafgaand op de datum van uw event, te bereiken.

Bij annulatie van een volledig event, meer dan vijf kalenderdagen voor de voorziene datum, wordt het voorschot niet terugbetaald. Deze wordt dan aanzien als schadeloosstelling. Bij annulatie van een volledig event, minder dan vijf kalenderdagen voor de voorziene datum, wordt 75 % van het voorziene facturatiebedrag aangerekend. Dit dient als schadeloosstelling voor de reeds bestelde goederen en weigeringen van andere events voor andere klanten. Bij een verplaatsing buiten een straal van 10 kilometer van onze maatschappelijk zetel, worden transportkosten aangerekend, heen en terug, aan € 1,00/KM per camionette. Prijzen voor de huur van tafels, stoelen, linnen, decoratie, ... zijn steeds op aanvraag.