

OAKE BANQUETING

Maatwerk voor jou!

Op maat
Ontzorgen
Duurzaam
Voedzaam
Dagvers
250+ recepten



WIE WIJ ZIJN

Wij zijn de meest **flexibele maaltijdservice** met als grootste liefde; de oven. We kunnen én willen niet zonder, en jij straks ook niet. Bij ons eet je zoals thuis, maar dan **beter**. Met een rijk aanbod van 250+ maaltijden serveren wij jouw crew de maaltijden die passen bij hun identiteit. Van **wereldse curry's**, **oma's stampot tot plant-based**. Het zit in ons aanbod. Zo maken we niet alleen jouw **klant blij**, maar bieden we ook de perfecte set maaltijden waar jouw budget enthousiast van wordt.

Onze chef; Bas!

OAKE IN 1 MINUUT

Dagelijks bereiden wij in onze keuken 2-3 verschillende maaltijden uit een groeiende database van meer dan 250 eigen ontwikkelde recepten.

Dankzij ons wisselende maar beperkte aanbod behouden we de focus, minimaliseren we verspilling en koken we heerlijk seizoensgebonden.

Onder de 100 maaltijden;

We maken een passend voorstel voor jouw aanvraag op basis van het menu dat we die week koken. Vaak kiezen we een mix van 2-3 maaltijden met een bijpassende salade. Dit kan volledig vegetarisch zijn of natuurlijk een gemengde selectie.

Boven de 100 maaltijden;

Voor grote groepen bereiden we graag een extra maaltijd, volledig op maat. Met meer dan 250+ recepten vinden we altijd wel een passende keuze voor jouw aanvraag.

Appèl Budget Service;

Soms is er gewoon minder budget en/of mag de maaltijd functioneel zijn. Boven de 100 personen kunnen we altijd speciaal voor Appèl een eenvoudigere budgetmaaltijd koken.

ZO WERKEN WE SAMEN

Na Aanvraag;

We checken de agenda na jouw aanvraag en sturen een menuvoorstel. Na goedkeuring bevestigen we de aanvraag en reserveren we keukenruimte.

5 dagen voor evenement;

Kort voor het evenement bespreken we definitieve aantallen, vlees/vega verhouding, uitzonderingen, aankomsttijd en contactpersoon op locatie.

Z.O.Z. voor extra's en voorwaarden

DINER voorbeelden

Ons voorstel is om 2 verschillende maaltijden aan te bieden. Waarvan 1 of beide vega.

Wij koken iedere dag een nieuwe verse maaltijd. Hierdoor hebben we een dagelijks wisselend aanbod. Onderstaand enkele voorbeelden van onze diverse maaltijden.

Macaroni Traybake

Traybake met rul gehakt, romige citroen ricotta, geroosterde courgette, paprika, rode ui, prei en spitskool met geraspte mozzarella en een groene kruidenkorst.
+ Kropsla met rauwkost en een groene kruiden dressing

Indiase Paneer Curry vega

Zachte buffel paneerkaas van Natuurboerderij de Stoerderij met een kikkererwten curry, aubergine en bloemkoolroosjes, gegaard in een Indiase kruidenolie met gele rijst.
+ Yoghurt sumak dip en een Naanbroodje

Bloemkool Tandoori vega / vegan

Ovenheerlijke Indiase bloemkool tandoori met kikkererwten, tandoori-saus, gebakken courgette, cherry tomaten, gele rijst, bosui, rode peper ringen en een limoentje.
+ Rijke rijstsalade met rozijnen en noten

Mexicaanse Stoof

Langzaam gegaard Mexicaans stoofvlees van procureur met gele rijst, gepofte bataat, geroosterde wortel en een homemade tomaten salsa van paprika, rode ui, tomaat en bosui.
+ Nacho's met avocado dip en salsa salade

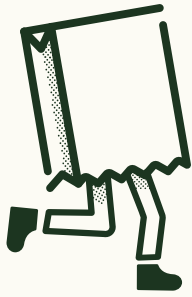
Tijdens het diner serveren we brood en boter.

Bijgerechten

Naast onze maaltijden verzorgen we ook graag diverse bijgerechten om het buffet nog completer te maken.

Voorbeelden: verse soep, extra (aardappel)garnituren, extra salades, toetjes/desserts en extra dressings of smaakmakers.

Ook hierin komen we met een passend voorstel.



OAKE BANQUETING

Maatwerk voor jou!

EXTRA'S & AANVULLINGEN

Wij leveren maatwerk!

Medewerker

Medewerker voor uitgifte

Onze maaltijden worden zo gemaakt en geleverd dat ze **gemakkelijk zelf op locatie** opgewarmd kunnen worden.

Naar wens kan er een medewerker vanuit Oven Aan meegeleverd worden.

Aan de hand van de gewenste shifts zal deze ongeveer 1,5 uur voor de eerste shift arriveren en 1 uur daarna vertrekken.

Materiaal

Geen disposables

Wij zullen voor Appèl uitsluitend werken met GN bakken voor eten en salades en herbruikbare kratten en tempex boxen voor het vervoer.

Mastiek, buffet, toebehoren.

In dit voorstel zorgen wij voor het eten en directe toebehoren. Appèl op locatie voor de rest.

Weinig Apparatuur

Tot 500 personen is er maar één 1/1 combi oven nodig. Vanaf 100 personen is een 1/1 warmtekast aanbevolen.

Levering

Elke dag vers geleverd

We komen elke dag vers leveren, bij kleine aantallen en meerdere dagen kunnen we in overleg minder rijden.

Als we geen medewerkers meeleveren hebben we aan het einde van het project 1 extra rit nodig voor het ophalen van de spullen.

- Kilometer vergoeding vanuit Den Bosch 45 cent per km

Levering op locatie

Maaltijden worden geleverd in tempex boxen. Deze boxen kunnen we makkelijk in een bestaande koelkast of koelcontainer plaatsen. Ook buiten de koelkast blijven de maaltijden (uit de zon) enkele uren koud.

Uitzonderingen

Allergenen

Afhankelijk van het aanbod kan het zijn dat er gluten, lactose of andere veelkomende allergenen aanwezig zijn in de maaltijden.

We houden rekening met alle allergenen en dieetwensen mits dit **1 week** voorafgaand is doorgegeven.

Als we samen een goede inschatting kunnen maken nemen we voldoende allergenen vrij maaltijden mee.

Deze nemen we per stuk mee en kunnen we snel opwarmen.

Wat kunnen jullie nog meer?

Extra wensen

Het kan natuurlijk zijn dat een specifiek evenement vraagt om extra wensen of dat jullie wat missen in dit voorstel.

We denken hierin graag mee om jullie zo compleet mogelijk te ontzorgen. Test ons!

Betalingen

Aanbetaling

Als duurzame partner van Appèl factureren we 100% van de opdracht achteraf. Graag ontvangen we een projectnummer / locatienummer.

AANVRAGEN

Alles behalve faxen!

Mail

Stuur een aanvraag naar zakelijk@ovenaan.nl of naar spoed@ovenaan.nl voor een spoedaanvraag.

Telefoon

Vraag over een aanvraag, uitgebrachte offerte of iets anders? Bel dan naar Oven Aan HQ via **073 203 2161**

Minimale afname

Uitvragen kan al **vanaf 30 personen**. Dit geldt niet voor meerdaagse evenementen of uitgebreide uitvragen.