



5 continenten op jouw bord uitgebreide éénpansgerechten via live cooking!

Stel je feestmenu samen

Bij Pasado kies je niet alleen voor lekker eten, maar voor een totaalbeleving. Terwijl onze chefs de gerechten live bereiden, genieten je gasten van de geuren, smaken en gezellige sfeer die bij live cooking horen. Jij kiest je favoriete eenpansgerechten, eventueel voorafgegaan door lekkere hapjes en erna als je wil ook deugdgoederen desserts. Wij zorgen voor de rest, zodat jij volop kan genieten van het eten, de sfeer en de mensen om je heen.

Zin in? Zo stel je jouw menu samen:

- ✓ Stel zelf jouw ideale menu samen: alleen eenpansgerechten of aangevuld met voorgerechten, met desserts of allebei.
- ✓ Kies 2 eenpansgerechten vanaf 40 personen. Vanaf 60 gasten mag je 3 gerechten selecteren.
- ✓ Wil je tapas aanbieden? Dan selecteer je 3 soorten. Elke gast krijgt 6 hapjes: 2 van elke gekozen soort. Koude tapas zijn mogelijk vanaf 12 personen.
- ✓ Kies je voor een dessert? Dan bestel je minstens 10 stuks per gekozen dessert.
- ✓ Verwacht volledige ontzorging: wij bereiden alles live op je feest of event en voorzien porseleinen borden, zilveren bestek en servetten.





Voorgerechten

Voorgerechtjes om te starten? Selecteer dan 3 tapas. Elke gast krijgt er 2 van elke soort. Koude tapas zijn mogelijk vanaf 12 personen.

Warme tapas

Scampi in look

Kippenspiesjes

Minifrikandellen

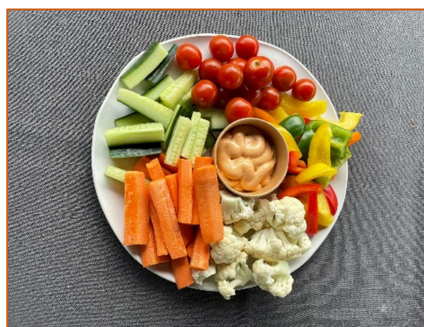
Falafelballetjes met yoghurtsausje

Minicroques

Miniloempia's

Koude tapas

Mix van koude groenten





Eenpansgerechten

Kies 2 eenpansgerechten vanaf 40 personen. Vanaf 60 gasten mag je 3 gerechten selecteren.

Aziatisch

- ✓ Curry's
 - ⇒ keuze uit rund, kip of veggie
- ✓ Nasi of bami goreng
- ✓ Wok
 - ⇒ keuze uit zalm, rund, kip, scampi of veggie
- ✓ Pad thai
- ✓ Tikka masala

Mediterraan

- ✓ Paella
- ✓ Pasta
 - ⇒ keuze uit scampi crème, napolitana, forestière, pesto, arrabiata en bolognaise

Andere Europese klassiekers

- ✓ Goulash
- ✓ Tartiflette

Zuid-Amerikaans

- ✓ Chili con carne
- ✓ Chili sin carne

Noord-Amerikaans

- ✓ Pulled pork
- ✓ Chicken jambalaya
- ✓ Macaroni met kaas en hesp
- ✓ Luxehamburgers

Vlaams

- ✓ Stoofpotje
 - ⇒ keuze uit kip of rund
- ✓ Oostends vispannetje
- ✓ Vol-au-vent
- ✓ Stoofvlees
- ✓ Gehaktballetjes in tomatensaus



Desserts

Wat lekker zoets om af te sluiten? Dat kan. Kies minstens 10 stuks per type dessert. We raden je aan om één dessertpotje of taartje per persoon te voorzien.

Dessertpotjes (210 ml)

- ✓ Chocomousse
- ✓ Tiramisu
- ✓ Tiramisu met speculaas
- ✓ Rijstpap
- ✓ Cheesecake
 - ⇒ Keuze uit framboos, passievrucht, rood fruit, aardbei of citroen
- ✓ Bavarois
 - ⇒ Keuze uit framboos, passievrucht, rood fruit, aardbei of citroen



Tartelettes (8,5 cm diameter)

- ✓ Nougatine
 - ⇒ Met banketbakkersroom, room en brésilienne
- ✓ Smurfentaartjes
 - ⇒ Met abrikozenconfituur, banketbakkersrooms, room en witte chocolade
- ✓ Aardbeientaartjes
 - ⇒ Banketbakkersroom, room, aardbeien
- ✓ Bananentaartjes
 - ⇒ Banketbakkersroom, room, banaan
- ✓ Crumble met rood fruit
- ✓ Crumble met appel
- ✓ Meringue
 - ⇒ Keuze uit citroen of passievrucht
- ✓ Chocoladetaartjes met *salted caramel*

