



INLEIDING

Misschien kan jij dit jaar op een originele manier je familie of vrienden vergasten op een leuk kerst- of eindejaarsfeest? In deze brochure lees je hoe wij je daarbij kunnen helpen.

Voor gezelschappen van 4 tot 30 personen, kan je bij ons een luxe-tapa-mix bestellen aan zeer betaalbare prijzen (zie prijstabel).

In een gekoeld en correct verpakt pakket staat alles klaar op kerstavond of oudjaar, voorzien van alle nodige "bouwpakketinstructies".

Er zitten 12 originele tapas in, te kiezen uit een aanbod van ruim 25. De mix is in elke keuken maakbaar en aan elke tafel serveerbaar. Je kunt de tapas in verschillende rondes op tafel zetten. Maar je bepaalt volledig je eigen ritme en combinaties. Zo maak je van het feestmaal een unieke en middag- of avondvullende belevenis.

Er wordt niets aan het toeval overgelaten. Hoe we dat trachten te doen lees je hierna. Het is veel tekst, maar een duidelijke uitleg is de beste garantie voor een geslaagd feestmaal. Neem je tijd:

1. Over de mix en hoe te kiezen;
2. Over het aanbod;
3. Over hoe wij je ondersteunen;
4. Over jouw inbreng;
5. Over hoe we afspreken.

1. OVER DE LUXE-TAPA-MIX EN HOE TE KIEZEN:

a. *Een gevarieerde mix*

Je kunt kiezen uit een aanbod van ruim 25 tapas.

- Je kiest 12 tapas in functie van je voorkeuren, van je planning en van je keukenuitrusting.
- Je kunt hierbij eventueel rekening houden met de door ons voorgestelde “tapa-rondes”, die een beetje geschoeid zijn op een eerder traditionele menu-opbouw van voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht. Maar dit is enkel een hulpmiddel om te komen tot een gevarieerde mix. Het mag je niet weerhouden om te kiezen voor je eigen voorkeuren.
- Kijk misschien wel ook even naar je gasten. Voorzie bijvoorbeeld zo nodig ook enkele vegetarische tapas, of tapas die ook door kinderen zullen geapprecieerd worden.

Er wordt bovenop je keuze van 12 tapas altijd een voldoende hoeveelheid van de 5 “vullers” meegegeven.

b. *Een maakbare mix:*

Het aanbod moet maakbaar zijn in elke huiskeuken. Daarom kan je kiezen uit koude en/of warme tapas. De warme tapas kunnen worden gebakken in een oven, een friteuse of op een vuur. Ofwel worden ze opgewarmd au bain marie of in de microgolf. Je zal zien dat de keuken redelijk proper kan blijven.

- Voor de opwarming au bain marie zorg je gewoon voor een grote ketel met heet water (>70°C, maar <85°C) waarin je het vacuüm verpakte product kunt opwarmen. Probeer dit maar een keer, want dit is bijzonder makkelijk, proper en behoudt de beste kwaliteit.
- Frituren doe je in een gewone friteuse.
- Opwarmen in de microgolf doe je in een daartoe bestemde kom met deksel.
- Opwarmen in de oven is vooral bestemd voor gegratineerde tapas, en die worden geleverd in een ovenschaal
- Je zal zien dat er voor de tweede ronde redelijk wat bain marie gerechten tussen staan. Die dingen kan je al rustig opwarmen terwijl je zelf voor de eerste ronde mee aan tafel gaat. Met deze opwarmingsmethode kan je niets laten mislukken.

Naargelang je eigen voorzieningen kies je een mix.

c. Een keuze maken

- De tapaslijst geeft productinformatie om je te helpen om je voorkeuren te bepalen.
- De overzichtsmatrix helpt je dan weer bij het variëren naargelang planning en keukenvoorziening.
- Reken er op dat je ongeveer 60 gr tot zelfs 80gr per man per tapa van ons krijgt. Heb je bv. 10 gasten, dan is dat dus ruim 7,2 kg tapas en 3,0 kg “vullers” die gedurende het feestmaal op tafel komen. Het is dus aangeraden om even na te denken over de spreiding in de tijd en de verdeling over de verschillende opwarmmogelijkheden die je hebt.
- Mits een evenwichtige keuze en met behulp van de door ons voorziene handleiding wordt het serveren van de luxe-tapa-mix dus zelfs een best leuke activiteit, waarmee je al je gasten kunt verrassen.

d. Diverse aandachtspunten

- De **12 tapas zijn gelijk** voor al je gasten
 1. het is niet mogelijk om per gast een apart assortiment van 12 tapas te bestellen. Dat zou totaal on-organiseerbaar worden.
 2. Het is echter wel denkbaar dat je gasten niet in gelijke mate en gelijke hoeveelheden van de tapas zullen snoepen.

Je kan daarom in je bestelformulier **aanduiden van welke tapa je liever wat meer hebt en van welke proevertjes je liever wat minder** zou hebben; wij zorgen dan voor extra aandacht in het evenwicht.
- Heb je **kinderen** te gast, laat ons dit weten:
 1. Zijn het enkel kinderen tot 5 jaar, dan verhogen we gratis een beetje de porties zodat ze toch van alles wat kunnen proeven.
 2. Zijn de kinderen tot 12 jaar, dan maken we halve porties aan halve prijs.
 3. Zijn het relatief veel kinderen, dan maken we graag een speciaal aanbod en een speciale prijs.
 4. We suggereren dingen die misschien voor kinderen lekker zijn, maar aarzel niet om hen ook andere dingen voor te schotelen. Dat is ook avontuur.

2. OVER HET AANBOD:

a. De tapaslijst

Enkele suggesties voor een eerste ronde:

Scampi pikant	Scampi met pikante look	
Pesto pasta	Groenten mix met pasta	Veggy
Mozzarella sla	Tomaat sla mozzarella balsamico	Veggy
Kippenboutjes	Kleine onderboutjes	Kind
Greek Salad	Sla, feta, komkommer, tomaat	Veggy
Zeegeit	Gratin van zalm en geitenkaas	
Visduo	Duo van vis in groentenroom	
Tajine van vis	Kabeljauw, paprika en courgette	
Scampi Fritti	Gefrituurde Scampi	
Calamares Romana	Gefrituurde inktvisringen	

Enkele suggesties voor een tweede ronde:

Patatas Bravas	Kruidige patatblokjes	Veggy
Zalm en garnaal	Gerookte zalm in sausje	
Falafel	Op basis van kikkererwten	Veggy
Pallietier stoverij	Rundstoverij met streekbier	
Costillas	Gemarineerde ribbetjes	
Cordero	Ragout van Lam	
Hertenragout	Stoverij: wortelen en chocolade	
Albondigas van kip	Balletjes van kip in selderroom	
Pollo von vino	Kip rode wijn	
Murgh Korma	Kip met zachte curry	
Chili con carne	Bonen met groenten en vlees	
Chili sin Carne	Idem maar dan met quorngehakt	Veggy
Albondigas	Balletjes in tomaat	Kind
Köfte	Lamsballetjes	



Enkele suggesties voor een uitbolronde:

Tiramisu Special	Bijzonder lekker
Chocomousse	Trio van chocola
Bavarois	Van overheerlijke bosvruchten

Bovenop krijg je altijd een voldoende voorraad vullers:

Voldoende brood	Gevarieerde broodjes.
Griekse pasta	Kleine pasta met tomaat
Couscous	Met rozijntjes en kikkererwten
Aardappelsla	Koude patatjes in mayonaise
Frigoles refritas	Mexicaanse bonen

b. De overzichtsmatrix

	Eerste	Tweede	Uitbol
Koud	Mozzarella sla Greek Salad Vuller: brood	Vuller: aardappelsla	Chocomousse Tiramisu Bavarois
Oven	Visduo Zeegeit Tajine vis	Costillas (ook microgolf)	
Vuur	Scampi	Scampi Vuller: Griekse pasta (ook microgolf)	
Bain Marie	Scampi pikant	Albondigas Zalm en garnaal Cordero Pallierter stoverij Hertenragout Chili con carne Chili sin carne Pollo con Vino Murgh Korma Albondigas van kip en selderroom Vuller : frigoles refritas	
Frituur	Scampi Fritti Calamares Romana	Patatas Bravas	
Microgolf	Kippenboutjes Pesto groenten	Köfte Vuller: Couscous	



3. OVER HOE WIJ JE ONDERSTEUNEN:

a. Folder

Aan de hand van deze algemene folder kan je een keuze maken op het bestelformulier. Geef ons meteen alle nodige informatie zodat we jouw tapa-mix ook echt kunnen afstemmen op jouw kerst- of eindejaarsfeest.

b. Handleiding

- Je krijgt van ons een handleiding met een lijst van het vereiste materiaal vooraf via mail toegestuurd.
- Die neem je al even door om na te kijken. Zo vermijd je verrassingen tijdens je feest.
- In de handleiding vind je naast materiaalvereisten en bereidingsmethodes ook allerlei tips over combinaties, voorzorgen en sfeer bevorderende elementen.

c. Het pakket

- Er staat een pakket producten klaar vanaf het afgesproken uur en op de afgesproken afhaalplaats.
- Het pakket wordt vergezeld van een soort inventarislijst die bij het afhalen met je bestelling wordt afgepunt.
- Elk product zal voorzien zijn van een etiket met vermelding van bereidingswijze en combinatie.
- Er is ook voldoende aan brood en andere "buikvullers" voorzien.

d. Menukaarten

En er zijn ook voldoende gepersonaliseerde menukaartjes voorzien met de door jou gekozen tapas.



4. OVER JOUW INBRENG

c. De luxe-tapa-mix is geen traditioneel “afhaalbuffet”!

- Om de beleving bij je gasten te laten slagen is je eigen beperkte maar gemotiveerde inbreng vereist.
- Gebruik enerzijds deze folder en de handleiding om voldoende vooraf te plannen; want dat geeft de nodige zekerheid om met vertrouwen het feestmaal te starten en om als gastheer voldoende tijd vrij te houden voor je gasten.
- **TIP 1:** Denk Spaans !!! Zet de tapas niet meteen allemaal op tafel; neem de tijd en spreid het tafelgenot.
- **TIP 2:** Maak je gasten deelgenoot van je feestplan en informeer hen met de handleiding over de tapas.
- **TIP 3:** Waarschuw je gasten bij de eerste tapas “dat er nog komt”...

d. Maak het jezelf gemakkelijk!

- Gezien het ruime assortiment tapas is het perfect mogelijk om enerzijds de tapas, net zoals in Spanje, in grotere kommen op tafel te zetten, terwijl iedereen zelf zijn goesting op een groot bord scheidt.

e. Respecteer enkele regels aub!

- Houd koud wat koud is en koud moet blijven (<7°C);
- Houd koud wat warm moet worden tot net op het moment dat je het snel genoeg en voldoende (>65°C) verwarmt om dan meteen op tafel te zetten.
- Verwarm niet meer dan je denkt nodig te hebben; niet gebruikte producten kan je nog enige tijd bewaren mits respect van de koude-keten;

let wel: deze producten ondergingen geen bewaringsconditionering.

- **Let ook op met tafeloverschotten:** wat te lang open of in omgevingstemperatuur heeft gestaan, mag niet bewaard worden voor latere consumptie.

f. Contact & Feedback!

- Aarzel niet om ons bij dringende vragen ook te bellen: tel. Ivan Spruyt 0475/59.79.45.
- Wij vragen om ons ook via de vragenlijst de nodige feedback te geven.



5. OVER HOE WE AFSPREKEN

g. Bestellen

- Gebruik a.u.b. alleen het bestelformulier op www.tapas.be
- Je krijgt van ons binnen de 5 werkdagen ter bevestiging een bestelling overzicht. Heb je dit niet ontvangen, of merk je er fouten op, bel dan meteen Ivan Spruyt 0475/59.79.45.
- **Omwille van productieredenen moet de bestelling bij ons tijdig toekomen:**
 1. Voor de afhaling op zondag **24** december '23 moet de bestelling toegekomen zijn ten laatste op maandag **18** december '23 voor 12u00.
 2. Voor de afhaling op zondag **31** december '23 moet de bestelling toegekomen zijn ten laatste op maandag **25** december '23 voor 12u00.
 3. **Wijzigingen** in aantal (+ of – 20%) kunnen mits telefonisch overleg tot **3 werkdagen** voor de afhalingsdag.
- **Aarzel niet om tijdig te bestellen!**

h. Betalen

- Bij de bestelling kan je zelf al de rekening maken:
 1. 36 euro éénmalig bedrag per bestelling
 2. vermeerderd met 22 euro per persoon
 3. en met 11 euro per kind (>5 en <12 jaar)
- Een prijsoverzichtstabel vind je op www.tapas.be.
- Er dient **betaald te worden bij afhaling**; dat kan cash, met visa, mastercard of bancontact, payconiq of met maaltijdcheques.

i. Handleiding

- De handleiding kan je vinden op www.tapas.be.
- Tussentijdse vragen krijgen we liefst via mail; maar voor acute vragen bel je naar Ivan Spruyt 0475/59.79.45.

j. Afhalen

- Eetkafee Aarschot is de bereiding centrale: daar kan je afhalen op 24/12/23 en 31/12/23 vanaf 15u00 tot 16u30.
- In Eetkafee Heist kan je pas afhalen op 24/12/23 en 31/12/23 van 16u00 en dan tot 17u30.
- Check je afhaling meteen voor je vertrekt, een afpuntlijst is voorzien.