



INLEIDING

Misschien wil jij om één of andere reden je familie of vrienden op een originele manier vergasten? In deze brochure lees je hoe wij je misschien daarbij kunnen helpen. We bieden met de "tapas-locas-mix" een ideale formule om op bv. communiefeestjes, babyborrels, verjaardagen... samen met je familie en vrienden een onvergetelijke en lekkere avond te beleven.

Voor gezelschappen van 10 tot 30 personen, kan je bij ons een tapas-locas-mix bestellen aan 16 euro of minder per persoon (zie prijstabelletje).

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

Er zitten 10 originele tapas in, te kiezen uit een aanbod van ruim 20. 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'r samen een unieke en avondvullende beleving van.

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 geslaagde avond. 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 TAPAS-LOCAS-MIX EN HOE TE KIEZEN:

a. Een gevarieerde mix

Je kunt kiezen uit een aanbod van ruim 19 tapas.

- Je kiest 10 tapas in functie van je voorkeuren, van je avondplanning en van je keukenuitrusting.
- Je kunt hierbij eventueel rekening houden met de door ons voorgestelde "taparondes", die een beetje geschoeid zijn op een eerder traditionele menuopbouw 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 naast je keuze van 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 zult 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. Dat is bijzonder makkelijk en proper.
- 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 gratintapas, en die worden geleverd in een ovenschotel
- 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 avondplanning en keukenvoorziening.
- Reken er op dat je bijna 80 gr per man per tapa van ons krijgt. Heb je bv. 10 gasten, dan is dat dus ruim 8 kg tapas die gedurende de avond 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 tapas-locas-mix dus zelfs een best leuke activiteit, waarbij je al je gasten kunt betrekken en verrassen.

d. Kinderen

Heb je kinderen te gast, laat ons dit weten:

- We suggereren dingen die misschien voor kinderen lekker zijn, maar aarzel niet om hen ook andere dingen voor te schotelen. Dat is ook avontuur.
- Zijn het enkele kinderen tot 5 jaar, dan verhogen we gratis een beetje de porties zodat ze toch van alles wat kunnen proeven.
- Zijn de kinderen tot 12 jaar, dan maken we halve porties aan halve prijs.
- Zijn het relatief veel kinderen, dan maken we graag een speciaal aanbod en een speciale prijs.

2. OVER HET AANBOD:

a. De tapaslijst

Enkele suggesties voor een eerste ronde:

| | | |
|------------------|-----------------------------------|-------|
| Zontomaten | Zongedroogde tomaten in olijfolie | Veggy |
| Scampi pikant | Scampi met pikante look | |
| Olijven opgelegd | Zelfopgelegde olijven | |
| Kippenboutjes | Kleine onderboutjes | Kind |
| Ansjovis | Gemarineerd | |
| Zeegeit | Gratin van zalm en geitenkaas | |
| Scampi Fritti | Gefrituurde Scampi | |
| Calamares Romana | Gefrituurde inktvisringen | |

Enkele suggesties voor een tweede ronde:

| | | |
|-------------------|--------------------------------|-------|
| Patatas Bravas | Kruidige patatblokjes | Veggy |
| Serafijn stoverij | Rundstoverij met streekbier | |
| Costillas | Gemarineerde ribbetjes | |
| Cordero | Ragout van Lam | |
| 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 seitangehakt | Veggy |
| Albondigas | Balletjes in tomaat | Kind |

Enkele suggesties voor een uitbolronde:

| | |
|------------------|----------------------|
| Tiramisu Special | Bijzonder lekker |
| Bavarois | Overheerlijk en fris |

Bovenop krijg je altijd een voldoende voorraad vullers:

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

b. De overzichtsmatrix

| | Eerste | Tweede | Uitbol |
|-------------------|--|---|----------------------|
| Koud | Zontomaat Ansjovis Olijven <i>Vuller: brood</i> | <i>Vuller: aardappelsla</i> | Tiramisu Bavarois |
| Oven | Zeegeit | Costillas (ook microgolf) | |
| Vuur | <i>Scampi bakken</i> | <i>Vuller: Griekse pasta (ook microgolf)</i> | |
| Bain Marie | Scampi pikant | Albondigas Cordero Chili con carne Chili sin carne Serafijn stoverij Pollo con Vino Murgh Korma <i>Vuller: Frigoles Refritas</i> | |
| Frituur | Scampi Fritti Calamares Romana | Patatas Bravas | |
| Micro golf | Kippenboutjes | <i>Vuller: Couscous</i> | |

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 vraag.

b. Handleiding

- Je krijgt van ons een gepersonaliseerde handleiding en een lijst van het bij jouw vereiste materiaal vooraf via mail toegestuurd.
- Die neem je al even door om na te kijken. Zo vermijd je verrassingen op je feestmoment zelf.
- In de handleiding vind je naast materiaalvereisten en bereidingsmethodes ook allerlei tips over combinaties, voorzorgen en sfeerbevooroderende elementen.

c. Het pakket

- Er staat een pakket producten klaar.
- 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 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

a. De tapas-locas-mix is geen traditioneel "afhaal-buffet" !

- 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 op het feestmoment de nodige zekerheid om met vertrouwen de belevenis aan te gaan 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 oudejaarsplan en informeer hen met de handleiding over de tapas.
- **TIP 3:** Waarschuw je gasten bij de eerste tapas "dat er nog komt"...

b. 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.

c. 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 voor 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 koudeketen; let wel: deze producten ondergaan geen bewarings-conditionering.
- Let op met tafelloverschotten: wat te lang open of in omgevingtemperatuur heeft gestaan, mag niet bewaard worden voor latere consumptie.

d. Contact & Feedback !

- Aarzel niet om ons bij dringende vragen ook per GSM te contacteren: tel. Ivan Spruyt 0475/59.79.45.
- Wij vragen om ons ook via bestel@tapas.be de nodige feedback te geven.

5. OVER HOE WE AFSPREKEN

a. Bestellen

- Gebruik aub alleen het bijgevoegde bestelformulier.
- Indien je van ons niet binnen 48 uur een bevestiging hebt, bel dan meteen Ivan Spruyt 0475/59.79.45.
- **Omwille van productieredenen moet de bestelling bij ons toe komen ten laatste 10 dagen vooraf aan het feest.**
- Per uitzondering kan deze besteltermijn korter, maar dan kan er enkel gekozen worden na uitdrukkelijk voorafgaand overleg uit het dan nog beschikbare aanbod. Neem dan zeker contact met Ivan Spruyt 0475/59.79.45.

b. Betalen

- Bij de bestelling kan je zelf al eenvoudig de rekening inschatten:
 1. 30 euro eenmalig bedrag per bestelling
 2. vermeerderd met 16 euro per persoon
 3. en met 8 euro per kind (>5 j. en < 12 j.)
- Er dient **betaald te worden bij afhaling**; dat kan cash, met visa, mastercard of bancontact.
- Voor grote bestellingen (>20 personen) zouden we graag een voorschot van 40% vragen.

c. Handleiding

- Je krijgt via mail de eerste handleiding.
- Tussentijdse vragen krijgen we liefst via mail; maar voor acute vragen bel je naar Ivan Spruyt 0475/59.79.45.

d. Afhalen

- Afhalen kan in Eetkafee Aarschot of in Eetkafee Heist op het afgesproken afhaaluur.
- Check je afhaling meteen voor je vertrekt, een afpuntlijst is voorzien.

Nog vragen, mail ons meteen bestel@tapas.be