



BAAN
Siam
THAIS A WAY FOOD

Catering
aan huis
of op het
bedrijf

Authentieke THAISE CATERING



www.baan-siam.be

info@baan-siam.be



THAISE *gerechten*

VOOR IEDERE GAST

Thaise smaken, rechtstreeks naar jouw feest, bedrijf of thuis

Laat je gasten genieten van de authentieke smaken van Thailand. Met onze **Thaise keuken brengen we geurige curry's, smaakvolle wokgerechten, verse kruiden en heerlijke jasmijnrijst** naar jouw locatie.

Of het nu gaat om een **communiefeest, receptie, huwelijk, bedrijfsfeest of een andere gelegenheid**, Baan-Siam zorgt voor een smaakvolle en gezellige culinaire ervaring.

Onze foodcaravan komt naar jouw locatie. Zo genieten jouw gasten niet alleen van heerlijke Thaise gerechten, maar ook van de geur, sfeer en beleving van onze authentieke keuken.

Vanaf 30 personen zijn wij beschikbaar voor catering op locatie.



ONZE (THAISE MENU)

Gerechten



BAAN
Siam

THAIS A WAY FOOD

Bij elk gekozen gerecht kan je kiezen uit tofu, kip, varken, scampi of rund

(volgens de mogelijkheden van het gekozen gerecht)

1 **KAENG KIEW WAAN**

Een kruidige Thaise groene curry met romige kokosmelk en groenten, geserveerd met geurige jasmijnrijst.

2 **KAENG PHED**

Een heerlijke Thaise rode curry met groenten en romige kokosmelk, geserveerd met jasmijnrijst.

3 **PANAENG CURRY**

Een aromatische Panaeng curry op basis van authentieke Panaeng currypasta en romige kokosmelk, geserveerd met jasmijnrijst.

4 **MASSAMAN CURRY**

Een rijke Massaman curry met aardappelen en pinda's, geserveerd met geurige jasmijnrijst.

5 **PAD KING**

Een smaakvolle wok met verse gember en shiitake, geserveerd met witte jasmijnrijst.

6 **PHAD PRIEW WAAN**

Een wokschotel met verse groenten in een heerlijke zoetzure saus, geserveerd met witte jasmijnrijst.

7 **KAUW MAN KAI TOD (KIP)**

Krokante kip in een heerlijk jasje, gecombineerd met geurige gemberjasmijnrijst en een zoete chilisaus.

8 **PHAD MED MAMUANG**

Een smaakvolle wok met groenten en knapperige cashewnoten, geserveerd met witte jasmijnrijst.

9 **LAARB**

Een frisse Thaise salade met munt, ui, limoen en koriander. Een lichte en aromatische keuze vol authentieke Thaise smaken.

10 **PHAD THAI**

Een klassieker uit de Thaise keuken. Gebakken noedels met ei, pinda's en sojascheuten.

11 **PAD KRAPAO**

Een krachtige Thaise wok met aromatische Thaise basilicum en chili, geserveerd met witte jasmijnrijst.

De chillis geven de pittigheid aan volgens de Thaise authentieke keuken.

ONZE

Apero & Soep



BAAN
Siam

THAIS A WAY FOOD

APERO

1 KIPSATÉ

Malse stukjes gemarineerde kip aan een spies met een hartige pindasaus.

2 VISCAKE (FISHCAKE)

Aziatisch gefrituurd vissnackje, gemaakt van fijn gemalen vis, Thaise kruiden en specerijen.

3 LOEMPPIA

Een knapperige rol van dun deeg met een hartige vulling, gefrituurd tot goudbruin. Met keuzes uit: Groenten (vegetarisch), Kip, Scampi

4 SCAMPISSTAART (TEMPURA)

Krokant gefrituurde scampistaartjes in een knapperig jasje.

5 DIMSUM

Traditioneel gestoomde Chinese deegkussentjes met een hartige vulling.

6 WONTON (MET OF ZONDER SOEP)

Een kruidige Thaise groene curry met romige kokosmelk en groenten, geserveerd met geurige jasmijnrijst.

SOEP

7 TOM YAM KUNG

Traditionele, pittige en zure Thaise soep met garnalen, citroengras en verse kruiden.

8 TOM KHA KAI

Romige Thaise kokossoep met kip, paddenstoelen en citroengras.



(THAISE MENU)

ONZE *Cateringformule*



1

À VOLONTÉ BUFFET

Je kiest drie gerechten uit onze menukaart.

Jouw gasten kunnen vervolgens onbeperkt genieten van deze gerechten in buffetvorm.

Een ideale formule voor wie zijn gasten graag verschillende Thaise smaken laat ontdekken en samen uitgebreid wil genieten.

€ 29,00 per persoon exclusief btw

2

TASTING

Je kiest maximaal drie verschillende gerechten uit onze menukaart.

De gerechten worden aangeboden in kleine porties van 350 ml, zodat jouw gasten verschillende smaken kunnen proeven en ontdekken.

Een fijne formule voor evenementen waarbij variatie centraal staat.

€ 9,00 per kleine portie van een gerecht exclusief btw

3

ONE DISH

Je kiest maximaal twee gerechten uit onze menukaart.

Iedere gast krijgt één volwaardige portie van het gekozen gerecht.

Een eenvoudige en smakelijke formule voor wie graag één heerlijke Thaise maaltijd aanbiedt.

€ 17,00 per gerecht exclusief btw

(gerechten te kiezen uit pagina 1)

ONZE Huwelijksformule



BANGKOK

We verwelkomen jullie gasten met heerlijke **Thaise aperitiefhapjes**. Daarna volgt een **smaakvolle soep, een uitgebreid buffet met drie gerechten en geurige jasmijnrijst**. Als afsluiter genieten jullie gasten van een **dessert**.

Een complete formule die zorgt voor een ontspannen maaltijd en een unieke Thaise toets op jullie huwelijksfeest.

HUWELIJSFORMULE

Aziatische knabbels op tafel met groenten en een heerlijk dipsausje.

Soep (uit het vuistje)

Buffet met drie gerechten en jasmijnrijst. (zie p.1)

Dessert.

€ 49,00 per persoon exclusief btw

APERO

3 Thaise aperitiefsnacks per persoon
(zie p. 2)

€ 10,00 per persoon

Algemene voorwaarden

Door deze offerte te aanvaarden is de klant akkoord met onderstaande voorwaarden:

MINIMUM BESTELLING ETEN: 650€ (Limburg, Antwerpen en Vlaams-Brabant tot Brussel), andere provincies = 900 euro (opstartkost en verplaatsingskosten niet inbegrepen)

FORFAITAIRE OPSTARTKOST: €200 Vlaams-brabant Antwerpen, en limburg en €250 voor Oost- en West Vlaanderen €300 buiten België (werkuren, gas en reiniging,verplaatsing...). Hierin is ook 1 persoon werkvolk begrepen

PERSONEEL: extra personeelkost a 140€/persoon voor min. 4u. Personeel serveert vanuit de foodtruckcaravan of foodstand.

INBEGREPEN

* Bio-afbreekbaar bestek, bordjes & servetjes.

NIET INBEGREPEN

* Extra materiaal: porselein, tafels, stoelen, tenten, ...

* Bediening aan tafel (hier kan voor gezorgd worden aan meerprijs a 120€/persoon min. 4u)

* BTW-tarief (6% & 12% & 21%)

* Afval

TE VOORZIEN DOOR DE KLANT

* Voldoende stroomvoorziening voor onze foodtruck (min. 3 afzonderlijke afgezekerde stroomkringen, 220V 16A) voor grotere evenementen 4 stroomkringen.

* Locatie en vrije werkplek: - verharde horizontale ondergrond.

* mogelijkheid tot snelle opbouw en afbraak van foodstanden/foodtruck extra uren dat we niet

kunnen afbouwen worden aangerekend .

* foodtruck afmetingen min. hoogte 2,4 m hoogte en 2,2m breedte 5 m lang .

* bij meer dan 75 personen catering kunnen we een aftapplaats(kraantje) nodig voor stromend water.

BETALING & ANNULERING

* Betaling saldo ten laatste 1 week na het evenement.

* Annuleringsvoorwaarden: 50% voorschot 14 dagen voor evenement, 100% te betalen tot 7 dagen voor start evenement.

***Er kan een voorschot van 30% gevraagd worden bij een grote catering.**

***Bij wijziging(minder) van het aantal personen minder dan 5 dagen voor het evenement zal toch de afgesproken prijs in de offerte betaald moeten worden.** Bij meer personen zal het nodige gedaan worden om deze extra personen te cateren eventueel alternatief menu en zullen deze doorgerekend worden aan afgesproken prijs per persoon.