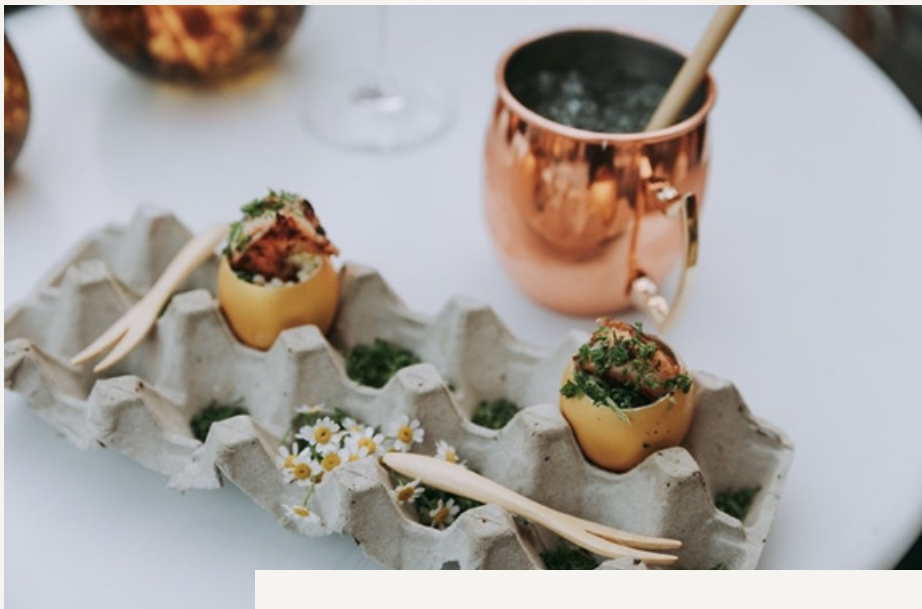


Inspiratiebrochure

BY ART OF STYLE



EVENTPLANNING
WEDDINGPLANNING
CATERING - BARTENDING

INHOUD

02 *Over ons*

03 *Wie zijn wij?*

06 *Eventstyling*

07 *Catering ~ Food*

09 *Voor de kleine genietters*

09 *Catering ~ Drinks*

09 *Locaties*

09 *Service*

09 *Contact*



OVER ONS

*Art of Style brengt de **stijlvolle sfeer** graag tot bij u thuis, in uw bedrijf of uw organisatie. Wij verzorgen exclusieve concepten, zakelijke feesten en all-in-one projecten.*

*Van kleine aantallen tot grotere events, originele verjaardagsfeesten, stijlvolle bruiloften en zakelijke organisaties. Net dat tikkeltje anders... Elk concept is **uniek en op maat** gemaakt.*

Elke privé-gelegenheid kan een reden zijn tot vieren. Van een intiem gezelschap tot grotere events, wij helpen u om er een topfeest van te maken. Van een communie, verloving, doopfeest, babyborrel, jubileum, verjaardag, ...

Art of Style team

Wij komen graag tot bij u thuis, in uw bedrijf of uw organisatie.

WEDDINGPLANNING

U en uw gasten verwennen, dat is ons doel. Geen stress op de ochtend van UW grote dag. Samen brainstormen naar net dat tikkeltje anders, verfijnder, perfecter, ... Organiseren is onze passie. 10 jaar ervaring helpt ons om er een topfeest van te maken.

Het totaalconcept uitwerken, doen we graag samen met u. Van Bohemian (onze huisstijl), oude en nieuwe trends, we zijn thuis in vele stijlen die van uw avond een modern, city chique feest tot een traditionele bruiloft met élégance van het hoogste niveau maken.

Soigneer je gasten met verrassende gerechtjes, al dan niet in combinatie met verfrissende gins of vernieuwende cocktails. Hierbij kan je volledig zelf kiezen welke wij serveren. Van Italiaanse gerechten, naar hippe streetfood, aziatische hapjes of een werelds buffet.

Op
u
in
d
o
e
w

BEDRIJFSFEEST

*Een bedrijfsevenement is een **visitekaartje**. De styling is dan ook erg belangrijk. Door de jaren ervaring kunnen we hier een TOPEvent samen neerzetten. Van productlanceringen, bedrijfsopeningen, personeelsfeesten businessdiners, kerstdiners,... Elk concept is uniek en werken we graag uit op maat.*

business

EVENTSTYLING

We bieden ook onze diensten aan om uw event volledig mee te ondersteunen.

Dit kan het plaatsen van een tent zijn, aankleding, meubilair, Indien gewenst, kunnen wij de evenstyling van A tot Z voor u uitwerken.

Samen zoeken we naar de juiste eventstyling, naar de ideale look & feel, zodat elk event uniek is.



EVENTSTYLING





CATERING ~ FOOD

Gastronomie: een manier om u op een verfijnde manier te verwennen op de dag dat je iets te vieren hebt.

Met onze passie en creativiteit zorgen wij ervoor dat alles net dat tikkeltje anders is.

De totaalbeleving staat centraal bij ons. Hierbij houden we rekening met jullie eigen wensen en kunnen we alles op maat uitwerken.

CATERING

Aan tafel **dineren** met een menu? Of eerder **sharing plates** om samen gezellig te delen?

Toch graag een walking dinner? Een uitgebreid, stijlvolle barbecue vanuit onze **Ofyr?**

Streetfood of eerder slowfood, eventueel met aangepaste cocktail of verfrissend aperitief vanuit onze cocktail-vespabar?

Graag **private dining** bij u thuis? We maken er samen een culinaire, gezellige belevenis van, volledig naar eigen smaak en wens.

Kids aan tafel? Uiteraard werken we een aangepaste menu uit voor hen.

Op de volgende pagina's vind je al onze catering mogelijkheden.

Toch nog een andere wens? Aarzel dan niet om dit met ons te bespreken.



TABLEBITES

ENKELE LEUKE TAFELHAPJES OM JE EERSTE GASTEN TE VERELKOMEN

- Antipasto bestaand uit: olijven, parmaham, ricottadip met basilicum, truffeltapenade, tomaat-mozzarella en broodstokken met dipbrood
- Trio van charcuterie met tapenades en pergamena-brood
- Pizzabrood met 2 soorten tapenades
- Humus van zoete aardappel en medterraans met italiaans piadine brood
- Huisgemaakte tonijnsalade met crackers
- Pimientos de padron: spaans gebakken mild pepertje met zeezout
- Plankje met parmaham, broodstokjes, mini meloen, gemarineerde olijfjes
- Nacho's con queso met guacemole, zure room, jalapenos, tomaat, lente-ui
- Wild-antipasto plankje: charcuterie, paté's, nootjes, gedroogde vruchten
- Duo van charcuterie, duo van kazen, nootjes, vruchten, diverse broodstokken
- Gesmolten kaas om te dippen met breekbrood
- Geroosterde en gezouten amandelen en pinda's met naanbrood en kruidendip
- Ongepelde garnalen gekookt met cocktildip
- Focaccia met dip van groffe pesto

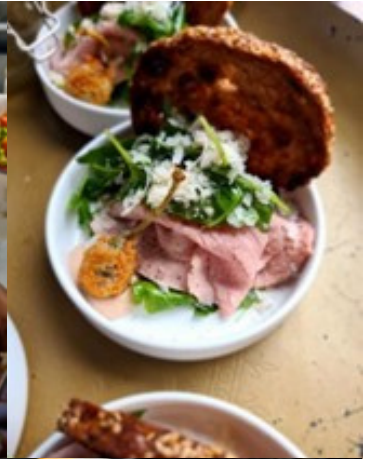


Voor een walking dinner zoeken we naar de juiste formule volgens eigen smaak. We kunnen starten met koude gerechtjes in aangepast servies. De ene wat meer verfijnder dan de andere. Deze gerechtjes kunnen ook bereid worden als voorgerecht of starter van een menu in private dining aan tafel geserveerd.

KOUDE GERECHTJES

- Cocktail di mare geserveerd in een vintage koffiekopje
- Glaasje gevuld met koude pastasalade van huisgemaakte tzatziki – gerookte zalm – dille
- Bruschette vitello tonnato – appelkapper – parmezan
- Bruschette pomodoro: tomaat – mozzarella
- Carpaccio van rode biet · geitenkaasmousse · walnootcrumble
- Hartige pannacotta met groene kruiden en rivierkreeftjes met gerookte zalm
- Mediterraans gekruide Parelcouscous – zongedroogde tomaat – krokante kip
- Parelcouscous oosters gekruid – erwt – mais – gebakken scampi
- Parelcouscous Tomaat-mozzarella met huisgemaakte pesto
- Quinoa – groffe pesto – avocado – rozijnen – komkommer – granaatappel – verse zalm
- Vitello tonnato: kalfscarpaccio met appelkapper en tonno-sausje
- Carpaccio van rund met truffeltapenade, rucola, zongedroogde tomaat
- Carpaccio van hert of eend opgerold met rivierkreeft, appel, mascarpone
- Tartaar van ronds art of style : truffelaroma – kapper – ui – groene kruiden
- Funny tartaar van ronds geserveerd als een shot tequila met limoen
- Tartaar van zalm met avocado - groene kruiden - mierikswortel
- Tartaar van zalm met verse oester – oesterblad met lichte dilledressing
- Varia aan luxe bruschette: vis – vlees of veggie mogelijk (walking dinner)
- Koude raviolini van kreeft met een coulis van truffelolie, fijne courgette, tomaat en huisgemaakte pesto
- Koude raviolini van geitenkaas met limoncellosaus – fris pittige pompoen crème
- Oesters met citrusparels
- Oesters met bieslookolievinaigrette
- Crunchy sushi · gember · wakame
- Frisse salade van parelcouscous · groene appel · carpaccio van coquilles · yuzu
- Blini · tartaar van verse krab · yuzuparels
- Carpaccio van langoustine · brioche · tapenade van mierikswortel
- Structuren van asperge · mortadella · burrata · basilmayo
- Krieltje opgevuld met gerookte zalm salade · crème fraîche

KOUDE GERECHTJES



SOEPJES

- Italiaanse minestrone met spekjes
- Straciatella brodo di pollo: typisch Italiaans kippenbouillon met ei, citroen, kaas
- Aardappelcrèmesoep met aoma van truffel en pancetta
- Licht Pittige mexicaanse tomatensoep met groentjes
- Kippecrèmesoep
- Tomatensoep met pestomascarpone
- Broccolivelouté met grissini van parmaham
- Aardappelsoep met pastinaak en peterselie-olie
- Pompoensoepje met snippers pancetta & mascarpone
- Aspergecrème · peterselie · crumble van ei
- Goulashsoep · mosterdcrème
- Erwtensoepe met rookworst
- Thaïs cocossoepje met kipreepjes
- Pastinaak-mosterdsoepje
- Kervelsoepje met pestoroom
- Courgette-erwtjessoep met muntolie



RECEPTIEGERECHTJES ~ VIS

- Scampi diablo: pittige tomatensaus met kerstomaat en olijffjes
- Mosseltjes met groene kruiden
- Huisgemaakte calamares met tartaar
- Raviolini van kreeft met citrus-botersaus, krab, groentjes
- Raviolini van kreeft met thaise cocos en mosseltjes
- Zachte taco met scampi, avocado, zoete paprika
- Gegrilde coquille met pastinaakcrème en lichte beurre blanc
- Gegrilde coquilles op z'n italiaans afgewerkt met groentenchips
- Structuren van asperge, gebakken gamba, klaverzuring (seizoen)
- Tataki van kort gegrilde tonijn, yakitori, sesam
- Risotto met gegrilde scampi, asperges, erwt, ui, pancetta
- Gebakken coquille, asperge, bellota ham, basilicumtapenade
- Raviolini van asperges of witlof, waterzooi van vis (seizoen)
- Salade met gegrilde kreeftenstaart, boter-citroensausje
- Raviolini van kreeft, sweet lavendel honey saus, asperge, crumble van feta
- Lobster roll hot-dog
- Raviolini kreeft, pernod-roomsaus, zeevruchten
- Taco met tonijn, truffelsalsa, sesam, rucola
- Taco met gebakken zalm, gambamarinade, rucola
- Mini burgertje van zalm, basilicumtapenade, rucola, gefruite ui
- Pastinaak-tagliatelle met geroosterde pompoen-kokossaus, gebakken scampi, champignons



RECEPTIEGERECHTJES ~VLEES

- Quesadilla gevuld met pulled pork, zoete maïs, creamy bacon, cheddar kaas
- Quesadilla gevuld met pulled chicken, groentjes, salsa, mozzarella
- Pinchos van kip met huisgemaakte tzatziki
- Mini gourmet burger: 100% angus beef met cheddar, bacon, chipotlemayo
- Gourmet haut-dog: gegrild buikspek, artofstyle-mayo
- Pasta italian style: homemade slowcooked ossobuco saus, parmigiano
- Raviolini met boschampignons, truffelcrèmesaus, pancetta
- Zachte taco met pulled pork, sla, zure room, artofstyle-mayo
- Zachte taco met kip, mango, avocado
- Yakitorispiesjes van kip, geserveerd uit de bamboomand
- Griekse soufflaki van lam of rund, tzatziki
- Carpaccio van eendenborst, mousse van ganzelever, crumble van walnoot, rode portdressing
- Pita met gekruide kip, lookdressing, sla
- Nachochips met warme chili con carne, avocado, zure room
- Gevuld pitabroodje met pulled pork, bbqsaus, opgelegde augurk, crispy ui
- Caramelle di ossobucco: gevulde pasta met zuiderse tomatensaus
- Beef saté met pindasaus, atjar, gefruite ui
- In kokos gemarineerd kipspiesje met mangochutney
- Pork hot-dog: soft bun broodje met pulled pork, honingmosterd, augurk, coleslaw
- Pita met sticky buikspek, ijsbergsla
- Mini burger van pulled pork, rode kool, salsavan chipotle, gefruite ui



RECEPTIEGERECHTJES ~ VEGGIE

- Raviolini van asperge of witlof, limoncello-crèmesausje, tapenade van pomoen, gepofte maïs
- Raviolini boschampignons, crèmesaus met truffel
- Quesadilla gevuld met pulled veggie, groentjes, salsa, mozzarella
- Taco zoete aardappel, crumble van feta, sla
- Gegrilde zoete aardappel, camembert di buffalo, honing
- Pannacotta van verbena met komkommer
- Patatas Bravas



HOOFDGERECHTJES ~ VIS

- Tagliata van zwaardvis, puttanesca-olie, zuiderse pilav
- Kort gegrilde tonijn, pasta alioli, kerstomaat, rucola
- Op rozemarijn gebakken zalm, groffe pesto, koude parelcouscoussalade
- Saltimbocca van kabeljauw, mozzarella, krieltje
- Zuiderse paëlla met zeevruchten, scampi, chorizo
- Thai green curry scampi, cocos, sticky rijst, groentjes
- Gamba a la plancha, pasta alioli, salade
- Spaghetti vongole, kerstomaat, pili
- Aardappelsalade met kortgegaarde zalm, dillesalsa
- Thaïse mosseltjes in cocosroom, sticky rijst
- Gebakken kabeljauw, crème van spinazie, kaffirolie
- Gevulde pijlinktvis op Italiaanse wijze
- Zuiderse vis met feta, mosseltjes, tomaat, koude frisse aardappelsalade
- Kabeljauw met asperges (seizoen groen of wit), mousselinesaus, garnaltjes, puree
- Gebakken zalmfilet opgevuld met creamy spinazie, pastinaakpuree, mousselinesaus
- Kreeft van de grill, pasta alioli, salade



HOOFDGERECHTJES

~ VLEES

- Degustatie van rib-eye van de grill, krieltjes met rozemarijn, chimichurri
- Lamskroontje van de grill met jus, aardappelsalade, gegrilde asperge
- Gnocchi, spinaziepasto, buikspek, smokey bbq
- Tagliata van hert, rucola met gepofte tomaat, truffelgratin, parmezan
- Lamskoteletje met basilucumpuree
- Rosbeef van hert, ratatouille van gegrilde groentjes
- Gegrilde picanha steak, tagliata di manzo, krielaardappel
- Risotto pancetta, lentegroentjes, truffelroom
- Risotto gestoofde prei, salie, pecorino
- Thai green curry chicken met cocos, sticky rijst, groentjes
- Patatas bravas met Andalousische kip
- Gepofte aardappel met zoet stoofvlees
- Griekse soufflaki met griekse pasta, tazatziki
- Parelhoen met pesto, ratatouille, krieltjes
- Albondigas met patats bravas: spaanse gehakteballetjes pittig met aardappel, knoflookmayo
- Mexicaanse gehaktballetjes gevuld met kaas, gebakken groentenrijst
- Surf en turf van raviolini van wild, gegrilde vlaswijting, botersausje van salie (seizoen)
- Art of style's kapsalon: handgesneden frietjes, pulled pork, truffelsalsa, parmegiano
- Gepofte aardappel, chili con carne, zure room
- Ardeens varkenshaasje met gesmolten brie, ratatouille, gratin
- Siciliaans varkenshaasje met pancetta, vulling van pesto-mozzarella, gratin
- Grilled chicken margherita: kipfilet gegrild met pesto, mozzarella, tomaatjes
- Pasta pesto, kwartelfilet, gebakken champignons
- Saltimbocca a la romana: kalfs, pancetta, salie



HOOFDGERECHTJES ~ VEGGIE

- Thai green curry veggiewok met cocos, sticky rijst, groentjes
- Zoete puntpaprika gevuld met mozzarella, italiaanse tomaatjes
- Gnocchi cacio e pepe, gegrild tomaatje
- Gepofte aardappel, chili sin carne, zure room
- Vegetarische madras curry met sticky rijst
- Veggie Paëlla, extra groentjes
- Romige risotto, gebakken kwartelei, asperges
- Raviolini met verse asperges (seizoen), crèmesaus





PRIVATE DINING

Wanneer u met een gezelschap privé in **eigen setting** wil dineren, komen wij als chef bij u thuis koken.

Wij voorzien ons eigen materiaal en ruimen achteraf ook meteen op. We voorzien bestek en het servies wordt per gerecht aangepast. Ook **eventsyling** is mogelijk.

U kan hier kiezen uit een menu aan tafel gereserveerd of u kiest kleinere gerechtjes uit onze walking dinner menu.

Samen zorgen we voor een menu volledig op eigen smaak samengesteld.

SHARING PLATES

VAN DE OFYR-GRILL

Hierbij verzorgen we uw tafels van rijkelijk gevulde schalen met **food to share!**

VOORGERECHT

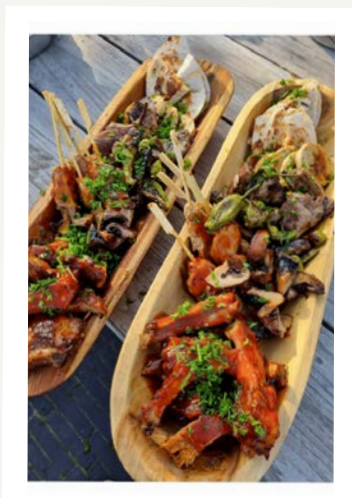
- Italian antipasto: varia aan italiaanse charcuterie, broodstokjes
- Buffelmozzarella met verschillende tomaatstructuren, balsamico, verse basilicum
- Pimientos de padron: spaans mild gebakken pepertje met zeezout
- Quesadilla's

Geserveerd met artisanaal brood, lekkere boter en olijfolie per persoon.

HOOFDGERECHT

- Frisse salade per persoon
- Pimientos de padron (gegrilde pepertjes)
- Gegrilde krielaardappeltjes met rozemarijn
- Chimichurrisaus (vers gemaakt)
- Huisgemaakte pesto
- Portobello alioli
- Picanha steak, gegrild op z'n zuiders
- Ribs con chili
- Chickenwing
- Zuiders wit worstje met tuinkruiden
- Yakitorispiesjes van kip
- Zwaardvis van de grill
- Mosseltjes witte wijn
- Gegrilde gamba

Het hoofdgerecht serveren we in 2 gangen; eerst vlees, daarna vis.



GRILL MIX

VAN DE OFYR-GRILL

Hierbij serveren we de grillgerechtjes per persoon aan tafel.

OPTIE 1: MEAT

- Picanha steak
- Ribs met smoked bbq-saus
- Kippenvleugel
- Zuiders worstje
- Soufflaki
- Portobello alioli
- Gegrilde toastomaatjes

OPTIE 2: FISH

- Gevulde inktvis
- Mosseltjes
- Coquille
- Reuze-gamba
- Zwaardvis
- Portobello alioli
- Gegrilde toastomaatjes

OPTIE 3: SURF & TURF

- Picanha steak
- Reuze-gamba
- Kippenvleugel
- Ribs met smoked bbq-saus
- mosseltjes
- Portobello alioli
- Gegrilde toastomaatjes

Alles wordt gereserveerd met een fris slaatje per persoon, gegrilde krielaardappeltjes, chimichurrisaus en huisgemaakte kruidenboter.



PAELLA

VAN DE OFYR-GRILL

Onze paella wordt gerserveerd met gegrild vlees en vis.

- Mosseltjes
- Vongole
- Gamba
- Zalm
- Zeevruchten
- Yakitori van kip
- Chickenwings
- Chorizo



BARBECUE

VAN DE OFYR-GRILL

Hierbij bakken we het vlees op de Ofyr en worden de warme en koude gerechten gepresenteerd in een buffetvorm

KEUZE VAN VLEES:

- Bbq-worst
- Varkensrack
- Huisgemaakte kippendijspies
- Chipolata van kip of varken
- Merguez
- Sparerib van de chef
- Brochette van kip, runds, varken of lams
- Gelakt buikspek
- Saltimbocca van kalfs met pancetta en salie
- Spiesjes van zoete aardappel, buikspek en varkenshaas

KEUZE VAN VIS:

- Papillot van zalm en kruidenkaas
- Mosselen in papillot italiaans gekruid
- Gemarineerde sardienen
- Zwaardvis gemarineerd
- Gevulde verse calamares
- Scampi-spiesje
- Papillot van witvis met citrus-basilicumsaus en schelpdieren
- Zalmspiesjes met lente-ui

SPECIALS (TEGEN MEERPRIJS):

- Soufflaki van lamssteak
- Entrecote of zesrib
- Roastbeef van de grill
- Lamskoteletjes
- Kalfskoteletjes met kruidenkorst
- Porchetta
- Kreeft van de grill
- Gamba's italiano gemarineerd
- Tonijnsteak
- Saltimbocca van kabeljauw
- Papillot van schaal- en schelpdieren met witte wijn

Entrecote of zesrib wordt gepresenteerd als Tagliata di manzo. Die zal niet op het buffet staan, maar hier zullen we mee rondgaan aan tafel. De gast krijgt elk een stukje van de entrecote.

KEUZE VAN VEGGIE:

- Veggie-burger
- Veggie-worstjes
- Gevulde portobello met groentjes
- Groentenspiesje met ananas



BARBECUE

VAN DE OFYR-GRILL

Al onze bbq's zijn inclusief een saladebar van diverse soorten (pasta)salades, geserveerd in mooie schalen. Het buffet wordt aangevuld met aangepaste, koude sausjes.



OPTIE, SUPPLEMENT:

Warme sauzen kunnen voorzien worden:

- Pepersaus
- Bearnaisesaus
- Champignonroomsaus
- Ratatouille
- Italian pepperonata
- Napoletana
- Salsa
- Roquefortsaus
- Mosterdsaus
- Balsamicosaus
- Truffelroomsaus

Vegetarische of vegan gerechten op aanvraag.

Borden, bestek en servetten inbegrepen.



OLD SCHOOL BREUGHELIAANS

VAN DE OFYR-GRILL

Hierbij verzorgen we een breugheliaans buffet met allemaal gerechten vanuit de goede, oude tijd. Om het plaatje volledig te maken, presenteren we de gerechten in vintage servies.

- Diverse boerenbroden met huisgemaakte vleessalade, kipkap, rosbeef van de ofyr, spek met cassonade suiker
- Gehaktballetjes met warme krieken
- Spareribs van de grill met homemade bbq-saus
- Gecarameliseerd buikspek
- Witte en zwarte pens met appelmoes
- Zalm van de grill, lauw geserveerd in zijn geheel
- Gebakken aardappeltjes
- Groentjes van de Ofyr
- Koude aardappelsalade of pastasalade





STREETFOOD

Met streetfood maak je van uw feest een belevenis met smaken uit de hele wereld.

Vanuit onze ofyr-bbq brengen we de streetfoodhapjes tot aan de foodbarretjes, waar al jullie gasten van diverse gerechtjes kunnen genieten.

Het zijn geen grote gerechten dus. Alles wordt op maat gemaakt zodat iedereen van alles wat kan proeven.

STREETFOOD ~ TACOBAR

Hierbij serveren we warme taco's met bijvoorbeeld 2 soorten vullingen, beiden in aparte marinade klaargemaakt. De gasten kunnen zelf hun eigen sausjes en garnituur zoals koolsla, jalapeños, gefruite ui, cheddar, ananas, tomaat, koriander,...

KEUZE UIT:

- Taco Pulled Pork
- Taco Pulled Chicken
- Taco Pulled Beef
- Taco Salmon
- Taco Pulled Lamb
- Taco Veggie



STREETFOOD ~ FLAMENCO BAR

Hierbij serveren we onze huisgemaakte paëlla met vis, schaaldieren, kip, groentjes en chorizocrumble in kommetjes. Indien gewenst, kan de paëlla ook enkel met vlees of enkel met vis gemaakt worden.



STREETFOOD ~ THAI STREET BAR

Hierbij serveren we onze thai curry, een oosterse curry op basis van kokos. De gasten kunnen zelf lente-ui, kroepoek, gefruite ui, koriander, ... toevoegen.

KEUZE UIT:

- Thai green curry scampi met rijst of noedels
- Thai green curry chicken met rijst of noedels
- Thai curry veggie met rijst of noedels



STREETFOOD ~ ITALIAN PASTA BAR

Hierbij serveren we kleine gerechtjes van enkele soorten pasta's. Hierbij zijn tal van mogelijkheden. Een klein aanbod hiervan staat hieronder vermeld, maar kan altijd op eigen smaak uitgebreid worden.

KEUZE UIT:

- Rigatoni pollo: kippenreepjes, ui, tomatenroomsaus, basilicum
- Rigatoni con broccoli e pollo: kip, broccoli, ui, roomsaus
- Rigatoni con pomodoro e ricotta: tomatensaus, spinazie, ricotta
- Penne a l'arrabiata: spek, pilli, tomatensaus, ui, olijven
- Pasta funghi e pollo: kippereepjes, champignons, ui, roomsaus
- Pasta al salmone: gerookte zalm, ui, champignons, roomsaus
- Ravioli boschampignons, truffelroom, ui, gedroogde ham
- Deluxe macaroni: kaassaus, ham, truffelaroma
- Ravioli geitenkaas met limoncellosaus, pompoencrème
- Ravioli di zucca: pompoen, citroensaliebster, walnoot, rucola
- Ravioli funghi porcini: met boschampignons en truffel gevuld, truffelcrème

LUXE (TEGEN MEERPRIJS):

- Penne scampi diablo: tomatensaus, scampi's, verse tomaat, olijf, ui, pilli
- Penne thai curry: scampi's, kokosmelk, curry, groenten
- Pasta Art of Style: vongole, alioli, pilli, kerstomaat
- Ravioli krab met pittige saliebotersaus, groentjes
- Ravioli kreeft met groentenroomsaus, schelpdieren
- Pasta met mosseltjes, basilicum, ui, tomatensaus
- Spaghettoni met asperges, venkel, gerookte zalm, pernod roomsaus
- Pasta carbonara new style: asperges, spek, ui, room, kaas
- Caramelle di ossobucco: gevulde pasta met zuiderse tomatensaus



STREETFOOD ~ AMERICAN GOURMET BURGER BAR

Hierbij kan je 2 soorten burgers aanbieden. We maken altijd een buffetje van alle bijgerechtjes zodat de gasten hun burger zelf kunnen samenstellen door garnituur toe te voegen zoals tomaat, sla, spek, gefruite ui, soorten sausjes, ... Maar we kunnen de volledige burger ook meteen samenstellen.

KEUZE UIT:

- **Insanity Burger:** 100% angus meat, sla, tomaat, bacon, gefruite ui, cheese, augurk, chipotlemayo
- **Pulled Pork Burger:** pulled pork, sla, tomaat, gefruite ui, jalapeños, cheese
- **Hot Cheese & Pepper Burger:** pulled chicken, sla, tomaat, augurk, 2 soorten kaas, hot peppersauce
- **New York Burger:** 100% angus meat, pastrami beef, sla, tomaat, cheddar, truffelmayo
- **Steamy Fish Burger:** gegrilde visfilet, gegrilde paprika, chipotlemayo, sla, tomaat
- **Meatlover Burger:** 100% angus meat, pulled beef, bacon, crispy onion, sla, tomaat, cheddar, alioli



STREETFOOD ~ BARCELONA BAR

Hierbij serveren we graag onze patatas bravas in combinatie met een Spaans gerechtje.

KEUZE UIT:

- Gesmoorde kip op z'n Andalousisch
- Albondigas: Spaanse gehaktballetjes
- Pulpo à la plancha: gegrilde octopus
- Mejillones Marinara: gemarineerde mosseltjes



STREETFOOD ~ MEXICAN BAR

Hier maken we een wereldse fajitabar met diverse vullingen, die we graag presenteren in een buffetje, waarbij de gasten tortilla's krijgen en stellen zelf zo hun fajita's samen, geserveerd met Mexicaanse rijst.

KEUZE UIT:

- Kiptropical: kip met zoete ananas
- Kipfajita: met paprika en gebakken ui
- Enchilada: gehakt met paprika en ui
- Burrito chicken: kip met paprika en ui
- Chili con carne
- Veggie chili con carne

STREETFOOD ~ HAUT-DOG BAR

Hierbij zorgen we voor een leuke, nieuwe en trendy Hot-Dogs Gourmet.

KEUZE UIT:

- **Sauerkraut:** soft bun boordje met wurst, zuurkool, fried onion, ketchup-mosterd
- **Chili-dog:** soft bun broodje met iberico-wurst, mango-chutney, duitse koolsla, crispy onion
- **Pork-dog:** soft bun broodje met pulled pork, honingmoster, sweet relish augurk, koolsla
- **Italian-dog:** soft bun broodje met dun lapje steak, chimichurri, rucola, tomaat
- **Cheesy mexican hot-dog:** soft bun broodje met bacon wrapped dog, jalapeños, cheddar, guacamole
- **AH-mazing dog:** gecarameliseerd buikspek, chipotlemayo, crispy onion, witte koolsla
- **NO-dog:** vegetarische variant



STREETFOOD ~ FRENCH BAR

Hierbij serveren we graag onze patatas bravas in combinatie met een Spaans gerechtje.

KEUZE UIT:

- Gebakken champignons met knoflooksaus en gebakken ui
- Tartiflette: aardappelgerecht met kaas en spekjes
- Boeuf bourguignon: typisch Franse klassieker met aardappel in schil en zure room
- Stoofvlees met verse frietjes en mayo.

STREETFOOD ~ GREEK BAR

Hier maken we een wereldse fajitabar met diverse vullingen, die we graag presenteren in een buffetje, waarbij de gasten tortilla's krijgen en stellen zelf zo hun fajita's samen, geserveerd met Mexicaanse rijst.

KEUZE UIT:

- Pita Pulled Chicken met knoflooksaus, sla
- Gegrilde lamskoteletjes met greek rice
- Gegrilde souflakki met aardappel



VOOR DE KLEINE GENIETERS



We focussen ons ook op communiefeesten, verjaardagsfeesten, etc, waarbij de focus ligt op een bepaald thema naar wens van je kind. De aankleding kan dus volledig naar wens voorzien worden.

Ook kunnen we op jouw (trouw)feest, een apart kinderhoekje voorzien.

Voor de kids maken we aparte gerechten op een tijdstip dat voor hun uitkomt. We kunnen ze ook verwelkomen met een leuke snoep tafel of eventueel een donutwall.

Zodat elk feest ook hun feest is.





DESSERT

We hebben een uitgebreid aanbod aan dessertopties, zoals een dessertenbuffet aan de hand van kleine glaasjes en zoetigheden, een donutwall, een weddingcake (verschillende mogelijkheden), icecream/pancake bar (ter plaatse bakken van pannenkoekjes of scheppen van vers ijs met een buffet van diverse toppings.)

DESSERTBUFFET

Hierbij stellen we een buffetje op met een varia van kleine dessertjes. Hierbij gaan we uit van 3 dessertjes per persoon, allemaal kleine porties. (Aantal keuzes dessertjes is afhankelijk van het aantal personen)

KEUZE UIT:

- Italian tiramisu met speculoos, aardbei
- Chocomousse met vleugje khalua
- Rijstpap
- Crème brûlée
- Tarteflette met vanille en kersensalsa
- Assortiment van macarons
- Chocolade dessertlollies
- Appel-caramel met crumble van stroopwafel
- Raspberry chocolate cups
- Mini hoorn dessertjes met diverse zoete vullingen
- Cannoli's: italiaans koekjesdessert opgevuld met chocolade of vanille
- Pannacotta met coulis van framboos
- Mini éclairs
- Pastel de nata
- Mini berliner bol
- Apfelstrudel
- poffertjes

Optie: vers fruitsla, geserveerd op onze etagère (afhankelijk van aantal personen)



PIMP UP YOUR OWN ICECREAM/ PANCAKE/ CHOCOLATE BAR

Laat je creativiteit de vrije loop met onze 'Pimp up your own' ijsje/ pannenkoek/ hot chocolate kar! Ontketen de kunstenaar in jezelf terwijl je je zoete lekkernijen personaliseert met een scala aan heerlijke toppings en sauzen. Van hagelslag tot siropen, er is voor elk wat wils! Doe mee aan een smakelijke ervaring die zowel jong als oud zal verrukken. Laten we samen zoete herinneringen maken!



Hier worden volgende toppings voorzien:

- Warme chocolade
- Slagroom
- Aardbeien
- Blauwe bessen
- Chocolade fantasieën
- Cookie crunch
- Marshmallows
- Sprinkles
- Speculoos
- M&M's
- Snoepjes
- Siroop
- Suikers
- Optie: vers fruit



(WEDDING-) TAART

Hier zijn enorm veel mogelijkheden in. Voor de vulling kan je kiezen tussen vanille of chocolade, al gaat onze voorkeur uit naar vanille, aangezien deze heel luchtig is. Die kan dan verder aangevuld worden met vruchtjes naar keuze zoals aardbei, framboos, blauwe bes, cocos of ananas.

De uitstraling van de taart kan volledig naar eigen stijl uitgewerkt worden, vaak doen we dit aan de hand van enkele voorbeelden.



DONUTWALL

Hierbij serveren we een varia aan donuts op onze donutwall. We hebben enkele smaken of neutraal met suiker. Afhankelijk van het aantal gasten, kan je dit eventueel ook combineren met een extra dessertje uit ons aanbod van dessertbuffet of met een (bruids)taart.

TAPAS BY ART OF STYLE

Wanneer u moeilijk kan kiezen, hebben we ook ons aanbod van tapas. Dit is een varia van kleinere gerechtjes om te delen en zetten we dus in het midden van de tafel. We leveren warm aan huis in onze houten schalen. Het is een varia van vlees, vis, veggie gerechtjes en afhankelijk van het aantal personen zijn dit ongeveer 10 soorten.



BROODJESBUFFET : LUNCH

Als je graag met je ceremoniegasten een lunch doet tijdens de middag, kunnen wij een gevarieerd broodjesbuffet samenstellen.

Vraag naar onze mogelijkheden;



LATE NIGHT FINGERFOOD

Op een dansfeest mag een leuke late night snack zeker niet ontbreken. Zo kunnen we eventueel bij het toekomen van de avondgasten een tafelhapje voorzien, maar zeker ook een lekkere hartige hap. Deze serveren we dan graag rond midnight. Hier gaan we mee rond zodat uw gasten de dansvloer zeker niet moeten verlaten.

KEUZE UIT:

Mini Burger pulled chicken of pork

Pita met gekruide kip - looksalsa - sla

Mini hotdog - sweet mosterd - gefruite ui

Taco pulled pork - koolsla - chipotle

Quesadilla fijne groentjes - mozzarella

Mini nacho's to dance warme cheddar en sausjes

Bruin brood - gebakken spek - kipkap - mosterd

Luxe Art of Style's Kapsalon: frietjes - lookmayo - pulled pork - geschaafde parmezan





DRINKS

Laat de bubbels dansen en de cocktails schitteren op uw speciale dag! Ontdek ons sprankelend assortiment aan verfrissende drankjes, perfect samengesteld op maat. Van klassieke champagnetoost tot handgemaakte cocktails, frisdranken, wijnen en bieren, wij zorgen ervoor dat elk glas gevuld is met liefde en plezier. Proost op een onvergetelijke dag vol smaak en genot!

COCKTAILS

Breng de sfeer tot leven op jouw evenement met ons exclusief cocktailassortiment! Laat ons je gasten betoveren met een scala aan verfijnde smaken en kleurrijke creaties. Van fruitige tropische smaken tot kruidige verrassingen, onze cocktails zijn de perfecte toevoeging om jouw feest onvergetelijk te maken.

KEUZE UIT:

COCKTAIL

- Moscow mule: fris: vodka – limoen – munt – ginger ale
- Italian sour: gin – citroen - suikerwater
- Pornstar martini: vodka – licor 43 – vanille - passievrucht
- Art of summer: gin – martini fiero – citroen -suikerwater
- Dark'n Stormy: rum dark – ginger beer – limoen – suikerwater
- Crazy red cheeks: gin – framboosap – cranberry – limoen – suikerwater
- Strawberry Daiquiri: rum – limoen – aardbeisap – sprite
- Mojito: rum – limoen – rietsuiker – sprite – munt
- '...

MOCKTAIL

- Cinn ragazzi (alcoholvrije hugo), frisse mocktail op basis van munt, limoen en vlierbloesem.
- Virgin strawberry daiquiri
- Virgin mojito
- No Creezy red cheeks

Geen zorgen indien je favoriete cocktail er niet tussen staat, wij passen ons volledig aan. Aansluitend serveren we ook bier/ frisdranken/ wijnen/ bubbels/ koffie tijdens de hele dag.



VESPA BAR

Voeg een vleugje retro-charme toe aan jouw evenement met onze trendy Vespa Apero-Bar! Deze eyecatcher brengt niet alleen een stijlvolle en speelse touch, maar biedt ook praktisch gemak. Laat je gasten genieten van verfrissende drankjes, perfect gekoeld in onze drankemmers op de Vespa.





MEUBILAIR

Bij ons draait alles om jouw visie en stijl. We creëren een evenement op maat, inclusief de perfecte setting. Indien nodig voorzien we een sfeervolle tent en stellen we een prachtig assortiment meubilair voor. Kortom, we zorgen ervoor dat elk detail van jouw evenement perfect aansluit op jouw wensen en stijl.



LICHTLETTERS

Laat je boodschap schitteren met onze lichtletters! Op zoek naar een manier om je evenement of feest extra glans te geven? Met onze lichtletters voeg je een sprankelende touch toe aan elke setting. Van romantische bruiloften tot bruisende bedrijfsevenementen, onze lichtletters brengen jouw woorden tot leven in een betoverende gloed. Laat je creativiteit schijnen en maak van je volgende bijeenkomst een stralend succes met onze lichtletters!





PHOTOBOOTH

Zeg 'cheese' en maak herinneringen die een leven lang meegaan! Met onze photobooth kunnen gasten zich laten gaan en hun ware zelf tonen. Of het nu gaat om een bruiloft, jubileum of bedrijfsfeest, onze photobooth zorgt voor instant plezier en onvergetelijke momenten. Wij passen het thema van de photobooth helemaal aan naar de stijl van jouw event. Maak van elk plaatje een feestje op zich. Creëer een leuk aandenken om mee te geven met je gasten. Laat jouw evenement schitteren met onze photoboothervaring!

PHOTOBUS

Stap aan boord van onze photobus en laat je evenement naar een hoger niveau tillen! Met zijn vintage charme en moderne flair is onze photobus de perfecte toevoeging voor grootschalige events. De photobus biedt een unieke en onvergetelijke ervaring voor alle gasten. Dompel jezelf onder in de gezellige sfeer terwijl je samen lacht, poseert en herinneringen vastlegt in het hart van het feest. Creëer magische momenten die nog lang na het evenement zullen blijven hangen.



CEREMONIESPREKER

Maak van jullie huwelijksdag een onvergetelijk moment met onze ceremoniespreker, Lena. Zij luistert aandachtig naar jullie wensen en behoeften, om zo een ceremonie te creëren die perfect bij jullie past. Ze ondersteunt jullie bij het creëren van een intieme en onvergetelijke ervaring. Een ceremonie die niet alleen de liefde tussen jullie viert, maar ook jullie unieke verbinding benadrukt. Samen maken we van jullie trouwdag een magisch moment om voor altijd te koesteren.



ceremoniespreker

BRUIDS MAKE-UP

Op zoek naar de perfecte finishing touch voor je bruidsllook? Maak kennis met Samira, de getalenteerde schoonheidsspecialiste en make-up artieste achter N JOY. Samen met ons staat ze klaar om jouw droomlook werkelijkheid te maken.

Met een persoonlijke proefmake-upsessie zorgt Samira ervoor dat jouw bruidsmake-up perfect aansluit bij jouw stijl en persoonlijkheid, waardoor je je op je mooiste voelt op je huwelijksdag. En het beste van alles? Op de grote dag zelf komt ze gewoon bij jou thuis, zodat je ontspannen kunt genieten van het voorbereidingsproces.

En vergeet niet, op verzoek kan Samira ook je familieleden betoveren met haar make-upkunsten.

Laat ons weten als je meer wilt weten over hoe Samira jouw dag compleet kan maken! Neem contact met ons op of rechtstreeks met haar via haar nummer. We kunnen niet wachten om je te helpen stralen op je bruiloft!



SERVICE

Bij ons draait het niet alleen om het bieden van hoogwaardige producten en prachtige settings, maar ook om het leveren van een onberispelijke service. Wij geloven dat de beleving van een evenement net zo belangrijk is als het decor zelf. Daarom bieden wij een volledig team van professionele en gepassioneerde medewerkers die klaar staan om jouw evenement tot een succes te maken.

Of het nu gaat om een intieme bruiloft, een sprankelend jubileumfeest of een grootschalig bedrijfsevenement, ons team staat voor je klaar om de volledige service te bieden die nodig is voor een onvergetelijke ervaring. Laat ons jouw zorgen wegnemen en vertrouw op ons team om jouw evenement naar een hoger niveau te tillen. Samen maken we van jouw dromen werkelijkheid!



ONS TEAM

Laat ons volledige team zorgen voor een zorgeloze en onvergetelijke ervaring op uw evenement! Van de opbouw tot de afbouw, wij zijn er om elk aspect van jouw evenement te verzorgen.

Tijdens het evenement zelf staat ons toegewijde team paraat om u en uw gasten te verwennen terwijl we samen zoveel mogelijk aandacht proberen te schenken aan duurzaamheid. Onze professionele chefs zorgen voor culinaire hoogstandjes, onze bartenders mixen de perfecte cocktails terwijl ons vriendelijk bedienend personeel ervoor zorgt dat de drankjes nooit opdrogen en het eten vlot geserveerd wordt. Ons afwasservice-team zorgt ervoor dat alles naadloos verloopt, inclusief afvalverwerking.

En niet te vergeten: ons team komt gekleed in stijl die past bij uw evenement, zodat alles perfect aansluit bij de sfeer die u voor ogen hebt. Laat ons de zorgen uit handen nemen, zodat jij volop kunt genieten van je speciale dag!



WIE BEN IK?

Ik ben Evi Schepers, de drijvende kracht achter Art of Style. Voor mij is het organiseren van evenementen op maat meer dan alleen een baan - het is mijn passie. Ik geloof er sterk in dat stijl en elegantie elk aspect van ons leven kunnen verrijken, en dat is precies wat ik probeer te bereiken met mijn werk.

Bij Art of Style streven we ernaar om een onvergetelijke ervaring te creëren, of het nu gaat om een intiem feestje thuis, een betoverende bruiloft of een groot zakelijk evenement. Elk concept is uniek en op maat gemaakt, met oog voor detail en een persoonlijke aanpak.

Ik sta klaar om uw visie tot leven te brengen en een evenement te creëren dat u en uw gasten nog lang zullen koesteren. Samen kunnen we iets bijzonders maken. Ik kijk er naar uit om met u samen te werken en uw evenement tot een succes te maken!

