



funky
event
catering



What?

“BubbleBites®” is een funky catering concept, betaalbaar voor iedereen. Het zijn kleine gerechtjes in een hip en doorzichtig jasje. Met BubbleBites® kiest u voor een lekkere, losse en ongedwongen catering. Enjoy!



Tell me all about it...

✓ DELICIOUS!

Een heerlijke tartaar van Belgisch rund of een lekkere mix van gemarineerde scampi met penne en parmezaan. Bij BubbleBites® stelt u zelf uw menu samen en bepaalt u het aantal gangen. Kies uit verschillende visof vleesgerechten of ga voor een vegetarisch alternatief. Zelfs een dessertje past perfect in de bubble. Een tiramisu of een île flotante met crème vanille. Elk seizoen staan er nieuwe suggesties op onze kaart.

✓ FUNKY!

BubbleBites® is vernieuwend en fris. De combinatie van de transparante bubbles en het design meubeltje is een primeur. Wie wil kan de BubbleBites® uitbreiden met toffe fingerfood, kelners in street look, biologische wijnen of Lillet, de nieuwste trend in aperoland.

✓ PRAKTISCH!

In een bedrijfsgebouw, een winkel of bij u thuis is het niet altijd mogelijk om een mobiele keuken te installeren. Of het is gewoon te duur. Met BubbleBites® hoeft dat niet. De vers bereide gerechtjes worden kant-en-klaar geleverd. Ze worden in de design meubeltjes fris gehouden en de gasten bedienen zichzelf. Af en toe de meubeltjes aanvullen is het enige wat moet gebeuren.

✓ BETAALBAAR!

U geniet van lekkere gerechtjes zonder de dure kosten van een mobiele keuken of bedieningspersoneel.

✓ GROEN/MILIEUBEWUST!

We kiezen er bewust voor om zoveel mogelijk bioproducten te gebruiken bij de samenstelling van de gerechten en drankjes.

Inside these little gorgeous

Maak uw keuze uit onderstaand assortiment.

Omdat wij met seizoensgebonden producten werken, wijzigt ons assortiment driemaal per jaar.

Het onderstaande assortiment wordt geserveerd vanaf 1 april 2019 tot 15 juli 2019.

Choose your favourites!



VLEES

Tartaar van West Vlaams rood | gepekeld ui | truffel dip

Asperges uit Oostrozebeke | Iberico ham | vinaigrette van tomaat en venkelzaad

Mosterdsalade | pastrami | gerookte mayonaise | Cevennes ui

Ceasar salad | BBQ kip | kwartel ei | Parmezaan

Luikse salade | gegrilde pens | graanmosterd

Thai beef salad



VIS

Old skool garnaal cocktail

Noorse zalm | komkommer | dille

Tataki van tonijn | sesam | radijs | avocado

Noordzeekrab | bloemkool | frisse quinoa



VEGETARISCH

Mini ratatouille | flan van aubergine | gerookte ricotta

Gemarineerde tomaatjes | burrata | basilicum



DESSERT

Aardbei | bergamot | basilicum

Structuren van chocolade

Oosterse rijstpap | ananas | mango

Panna cotta | passievrucht

Flan van verse kaas | bosbes | karnemelk

Tiramisu



KINDERGERECHTEN

Wrap | kip of zalm | kruidenkaas

Pasta salade | tomaat | parmezaan

Oma's gehakt bal | appel compote

Club sandwich | ham | ei

Garnaal cocktail

Chocolade mousse met goud pareltjes

Griekse yoghurt | aardbei

Fruitsalade



PRIJS PER BUBBLE

€ 6,50

(min. 120 400 bubbles)

€ 6,00

(401 600 bubbles)

€ 5,75

(> 601 bubbles)

- Een volwaardige maaltijd
= 5 bubbles per persoon
- Liever een verwennerij voor uw gasten
= 2 à 3 bubbles per persoon
- Voor babyborrels of namiddagrecepties kan u kiezen voor meerdere zoete bubbles
- De prijs is incl. de gevulde bubbel, bestek, servetjes, huur designmeubel en ijs (om de bubbles fris te houden)
- Van elke soort zijn er minimum 30 stuks te bestellen





funky bites

Wenst u een aantal hapjes te serveren vooraleer van start te gaan met de bubbles?
Dan kiest u best voor onze funky bites. Deze knapperige bites worden op de receptietafels
geplaatst en uw gasten bedienen zichzelf.

DIP IT

€ 4,50 / per persoon. (Maximale keuze van 3 soorten/prijsseenheid)

Rillete
Hummus met komijn
Pitte spread van zoete aardappel en garam masala
Arbequina olijfjes
Hartige popcorn
Terrine van varken pickel dip
Manchego
Roulade van tiroler speck en geitenkaas
Coppa di Parma, chorizo, Pata Negra
Sla hart, platte kaas en tuinkruiden
Crème van Brugge Oud, crunch van spek en hazelnoot
Club sandwich krab en groene kruiden

Alle funky bites worden geserveerd met verschillende soorten crackers, toast, grissini's en breekbrood



it's hot hot hot...

Wenst u de Bubble Bites® te combineren met één of meerdere warme gerechten?
Aarzel niet om ons hierover aan te spreken. We maken graag een gepast voorstel voor u.



liquid bubbles



LILLET

Om uw gasten feestelijk te ontvangen stellen wij voor ons huisaperitief Lillet te serveren. Fris, vernieuwend en vooral lekker, een echte aanrader!

Lillet werd in 1872 in de streek rond Bordeaux uitgevonden door de gebroeders Paul en Raymond Lillet. Het drankje met de vintage look wordt tegenwoordig op artisanale en natuurlijke wijze geproduceerd in Podensac. Het bestaat voor 85% uit streng geselecteerde wijnen (Sémillon en Sauvignon) en 15% natuurlijke fruitlikeuren die verschillende maanden in alcohol geweekt werden (zoete en bittere sinaasappels).

Lillet Blanc heeft een mooie gouden kleur met prachtige aroma's van onder andere sinaasappel, abrikoos, honing, mango, limoen en frisse mint. Een rijk en vol smakenpalet met de tegenstelling van zoetheid en bitterheid prachtig in balans gebracht. Lillet Blanc heeft een heerlijk, lange afdronk die ervoor zorgt dat u nog minutenlang van elke slok zal kunnen nagenieten. Wij serveren de Lillet Blanc met tonic.

Lillet Rosé dankt zijn mooie rosé kleur aan de toevoeging van likeuren die gebaseerd zijn op rijp, rood fruit en een klein scheutje Lillet Rouge. Het resultaat mag er wezen: een helder en fruitig aperitief met heerlijke toetsen van rijpe bessen, wilde bloemen, meloen en steenfruit die aangevuld worden door tonen van zoete en bittere sinaasappelschil. Wij serveren de Lillet Rosé met tonic.

€ 6,25 (per persoon gedurende 1 uur)

€ 9,25 (per persoon gedurende 1,5 uur)

€ 12,25 (per persoon gedurende 2 uur)

Inclusief fruit-, groenteen/of kruidengarnituur, glazen, ijs en serveermateriaal.

CAVA PERE VENTURA

Start uw evenement met de kwalitatieve bubbles van Cava Pere Ventura.

Het domein in het dorpje San Sadurn d'Anoia, op zo'n 35 km afstand ten zuiden van Barcelona, ligt in het hart van de Penedès regio. Het wordt de hoofdstad van de Cava genoemd. De meeste Cava's van Pere Ventura worden zo droog en puur mogelijk gevinifieerd. Op ieder ogenblik van het productieproces staat kwaliteit centraal. De Cava bestaat uit 30% Macabeo, 35% Parellada, 35% Xarel Lo.

€ 14,75 (per fles van 75cl)

Inclusief koeling, glazen, ijsemers, ijsblokjes en dienbladen.

ICE TEA

Voor uw gasten die geen alcohol drinken bieden wij u graag ons huisbereide ice tea aan.

Onze ice tea is een origineel alternatief op het klassieke sinaasappelsap.

We wisselen graag van smaak en we verrassen daarom telkens keer op keer.

€ 8,50 (per liter)

Inclusief fruit-, groenteen/of kruidengarnituur, glazen, ijs en serveermateriaal.



BIO WIJNEN

Zeg niet zomaar wijn tegen biowijn. De biologische productie en verwerking ervan is onderhevig aan strenge regels. Hoofdingrediënten van het edele vocht zijn kwaliteitsdruiven die biologisch geteeld zijn, dus zonder gebruik van pesticiden of kunstmest.

Ook de vinificatie, het proces van sap tot wijn, gebeurt met de grootste zorg: smaak-, geurof kleurstoffen zijn volledig uit den boze, net als suikers, zuren of tannines. De wettelijk toegestane toevoeging van sulfiet is veel beperkter dan in gangbare wijnen, zowel voor rode, als voor witte en roséwijn. Sommige biowijnen bevatten zelfs helemaal geen toegevoegd sulfiet.

Wij selecteerden voor u de onderstaande biowijnen.



WIT

Catanga Airèn-sauvignon blanc, Spanje, 2016 • € 15,65 (per fles van 75cl)

JD Joël Touraine Sauvignon, 2017 • € 22,50 (per fles van 75cl)

Gatto bianco Sicilië, Italië, 2017 • € 26,50 (per fles van 75cl)

ROOD

Catanga Tempranillo, Spanje, 2016 • € 15,65 (per fles van 75cl)

Kirnbauer K+K Burgenland « Cuvée », Oostenrijk, 2017 • € 22,50 (per fles van 75cl)

Gatto Nero Sicilië, Italië, 2017 • € 26,50 (per fles van 75cl)

Inclusief koeling, glazen, ijsemers, ijs en dienbladen.

LIEVER EIGEN DRANKEN?

Serveert u liever uw eigen dranken? Geen probleem voor ons!

Heeft u onvoldoende glazen? Wij kunnen u helpen. Laat het ons weten.

good to know



TRANSPORTVERGOEDING EN WERKUREN

Prijs per kilometer vertrekkend van uit Roeselare: € 0,60 / km / bestelwagen.
Indien u verkiest dat wij alles klaarzetten: € 30,00 / uur / personeelslid (aan te raden).
Op zon- en feestdagen is het tarief € 32,00 / uur.



KOELING

De bubbles worden in speciaal ontworpen thermoboxen met koelelement vervoerd en geleverd. Op die manier garanderen wij niet alleen een gekoeld transport, maar hoeft u geen koelruimte te voorzien voor de bewaring van de bubbles.



PERSONEEL

U kan ervoor kiezen om uw gasten zelf te bedienen of onze professionele kelners in te huren.

Onze **KELNERS** in streetstyle gekleed bedienen u en uw gasten met de glimlach. Ze bedienen uw gasten tijdig van drank en vullen regelmatig de designmeubeltjes met bubbles.

- De werkuren worden gerekend vanaf vertrek uit onze ateliers te Roeselare tot terugkomst in onze ateliers. **Het tarief is € 30,00 / uur / personeelslid op maandag, dinsdag, woensdag, donderdag, vrijdag en zaterdag. Op zonen feestdagen is het tarief € 32,00 / uur.**
- Onze kelners proberen zo veel mogelijk te carpoolen en de transportvergoeding per wagen bedraagt **€ 0,40 / km.**
- Gezien BubbleBites® minder personeel vergt dan een klassieke catering stellen wij de volgende ratio's voor:
 - Aanvullen funky bites en bubbles: **1 kelner / 50 genodigden**
 - Ter vergelijking: in een klassieke catering formule wordt vaak 1 kelner / 20 genodigden gerekend
 - Service van de dranken: **1 kelner / 20 à 30 genodigden**
 - 1 kelner / 20 genodigden = perfecte service (gasten hoeven zich niet te verplaatsen)
 - 1 kelner / 30 genodigden = losse gemoedelijke service (gasten bestellen ook aan de bar)



HOE TE BESTELLEN?

Een feestje in het vooruitzicht? Bestellen kan via hello@bubblebites.be.
We reserveren graag de datum voor u!
Uw finale bestelling en keuze van de bubbles ontvangen we graag 14 dagen voor datum.

Toch een last-minute? Contacteer ons, we gaan graag na wat we nog voor u kunnen betekenen.



ALGEMENE VOORWAARDEN

Alle prijzen zijn exclusief BTW.
Om de datum te reserveren vragen wij een voorschot van € 150,00 excl. BTW over te maken.

14 dagen voor aanvang van uw event maken wij een voorschotfactuur van 50% van het geraamde totaalbedrag. De saldfactuur wordt opgemaakt na het event en is te betalen binnen de 30 dagen na eventdatum.

We would ♥ to
bubble up your party!



Regina Wautersweg 9b
8800 Roeselare

hello@bubblebites.be
0479/72 49 57

www.bubblebites.be

BubbleBites® is een geregistreerd merk
en een gedeponneerd beschermd concept (EU Model Deposit).
Tegen namaak of misbruik wordt opgetreden.

BubbleBites® is een concept van BVBA ITLG