

CITRUS & SPICE

CURBSIDE KITCHEN



OFFERTE ALGEMEEN COMMERCIAL

Wij weten hoe belangrijk we kunnen zijn in het bijdragen van een goede sfeer op de set. Crew en cast brengen over het algemeen veel tijd op de set door en zijn afhankelijk van wat de catering ze aanbiedt. Ik vind daarom dat mensen keuzes moeten hebben en ga bewust om met ingrediënten en menukeuze. Ik kook graag met seizoensproducten, waar mogelijk biologisch en ga zo veel mogelijk bewust om met de herkomst van ingrediënten. Ik hou van uitgesproken smaken, van ongekunsteld maar wel verfijnd eten.

Bij het ontbijt kunnen mensen onder andere verwachten: verse smoothies, gebakken eitjes, vers gebakken broodjes, fruit en een eigen mix van superfood zaden/bessen voor in de yoghurt. In overleg kiezen we voor een buffet of voorverpakt ivm covid.

Na het ontbijt zullen wij op de set een verzorgd aangeklede cateringtafel neerzetten met onder andere afgebakken gevarieerd belegde broodjes, een schaal met zoetigheden en koekjes, fruit, een glazen sapkan met water en munt, sappen en frisdrank, thee en desgewenst (afhankelijk van geluidsoverlast) een espressomachine.

Tijdens de lunch hou ik in principe de koolhydraten/groente/vlees/vis/vega opties los van elkaar zodat de mensen zelf kunnen kiezen wat ze lekker vinden of wat past binnen hun dieet. Andere dieetwensen zijn nooit een probleem.

Voorbeeld Menu's

Dag 1 Italiaans:

- Gnocchi met salieboter
- gegrilde courgette, venkel en groene asperges
- langzaam gegaarde kalfsmuis (rosé) met marsalasaus
- gemarineerde zalm gegaard op cederhoutenplank
- vegetarische mini-quiche met geitenkaas en kweepeerjam
- groene salade met hazelnoten, appel en witte balsamico dressing
- brownie met gezouten caramel

Dag 2 Thais:

- Rijst
- Geroosterde kippendij in thaise rode curry met thaise basilicum
- Gebakken gamba's met limoenblad, gember en pepertjes
- Groene curry met groente
- vegetarische rijstvel loempia's met verse knapperige groente en mango
- frisse salade met groene appel, boontjes en geroosterde pinda's
- zelfgemaakt mango-ijs met eetbare bloemen



CITRUS & SPICE

CURBSIDE KITCHEN

Voor 'het 4 uurje' maak ik elke dag een mix van gedroogd fruit, noten, een schaal vers fruit, rauwkost en daarnaast natuurlijk haribo-snoep in alle kleuren van de regenboog.

Bij de wraphap zullen wij beide dagen soep en brood verzorgen en daarnaast de een mooi aangeklede tafel met Franse kaasjes en gedroogde worst, quiche, sandwiches, crostini's etc. Ook dit kunnen we natuurlijk veranderen naar een to go voorverpakte variant.

Per dag reken ik 24,- ex 9% btw per persoon aan ingrediënten. Voor grote groepen figuranten kunnen we een apart menu aanbieden voor 14,- ex 9% btw per persoon. Daarnaast reken ik 500,- voor mezelf, 350,- voor mijn assistent en 250,- per dag voor het gebruik van de bus, boodschappenwagen en overige spullen. Per draaidag reken ik een halve dag voorbereidingskosten (250,-). Kosten voor km (0,79 ct/km voor de vrachtwagen en voor eventuele boodschappenwagen en een gewone personenauto rekenen we 0,28 ct/km). Deze kosten zijn allemaal ex 21% btw.

Voor een draaidag ga ik uit van het volgende: 10 uur uit en thuis.

Overuren op basis van 10 uur uit en thuis 150% voor het 1e t/m 4e overuur (11e t/m 14e uur) 200% voor het 5e en 6e overuur (15e en 16e uur) 300% voor het 7e overuur (17e uur)

Nachttarief (tussen 22:00 en 06:00 uur), zondagtariet en gemiste turnaround worden allen tegen 150% van de uurprijs in rekening gebracht. (zie richtlijnen Fijn Weekend)

Tot 18 mensen kan ik het alleen doen, van 19 tot 40 personen 1 assistent, van 41 tot 80 personen 2 assistenten en van 81 tot 150 personen 3 assistenten.

Voorschotten van ingrediënten kunnen we het best in overleg doen.

