

Prijslijst feesten 2019



Kwaliteit, hygiëne en vriendelijkheid zijn onze troeven!

De rijdende kip NV

Leuvensebaan 204

2580 Putte

T: 015/23.49.08

M: chef@derijdendekip.be

Reeds jaren zijn wij gespecialiseerd in het braden van kippen, kipdelen en ribben op de openbare markten. Daarnaast braden wij al deze producten op bestelling voor feesten. U kan het zo gek niet bedenken, of wij hangen het voor U aan ons spit.

CONCEPT

Wij braden naar uw wens, voor afhaal of levering, in onze loods, op 1 van onze markten of ter plaatse op uw feest.

- Ter plaatse bakken (40km enkel), alles afgeleverd in thermische containers: €140
- Ter plaatse bakken (40km enkel), opstelling in buffet met chafing dishes: €280
- Prijs levering (20km enkel): €25.
- Extra kilometers enkel: €2

PRIJZEN

- Kip in 2 gesneden, rauw gewicht 1.0kg
 - Vanaf 50 kippen: €6.5/kip
 - Vanaf 100 kippen: €5.5/kip
 - Vanaf 250 kippen: €5.25/kip
 - Vanaf 500 kippen: €5/kip
- Kippenbil: €1,90/stuk
- Drumstick: € 0,90/stuk
- Kippenborst: €3,80/stuk
- Kippenfilet, rauw gewicht 250gr: €3,80/stuk
- Varkensribben, gemarineerd of gekruid, rauw gewicht 450 à500gr: €5,50/stuk
- Varkenshammetjes: €3,75/stuk
- Speenvarken voor '+/-40 pers: €330
- ... vraag ernaar, je weet maar nooit...

- Gebakken krielaardappeltjes met spekjes: €1,75/persoon
- Appelmoes: €10,00/zak (5kg)
- Kerriesaus: €8,50/pot (2,2kg)
- Provençaalse saus: €6,25/kg
- Zoet zure saus: €7.60/kg
- Champignonroom saus: €9.5/kg (vanaf 3kg)
- Peperroom saus: €9.5/kg (vanaf 3kg)
- Champignon/peperroom saus: €9.5/kg (vanaf 3kg)
- Vol au vent: €10/kg (minimum afname 3kg – in vrac verpakt)
- Groentebuffet standaard: €2,95/persoon
- Groentebuffet luxe: €5.90/persoon

Al deze prijzen zijn onderhevig aan marktschommelingen en aldus indicatief. Vraag naar Uw persoonlijke offerte

Onze werkwijze in het kort voor het braden ter plaatse:

- Wij komen ongeveer 1u45 vooraf ter plaatse aan en parkeren ons op een plaats van 8m bij 5m die de klant voorziet.
- Binnen de 25m hebben we een punt nodig waar we stroom en water kunnen nemen nodig.
- Wij steken de kippen aan het spit, bakken deze en snijden ze in 2. Dan leggen wij ze in thermo-containers waarin ze 2 à 3 uren heet blijven (indien gesloten.) Deze containers worden naar de plaats gebracht waar de klant ze wil hebben (als de bakker alleen is met hulp van iemand ter plaatse) om ze door te geven aan de gasten. Wij doen de bediening niet zelf.
- Voor 100 kippen mag U rekenen dat tussen het afhalen van de eerste kip en het afhalen van de laatste kip ongeveer 1u verstrijkt. Nadien ruimen wij ons materiaal op, doen de vrachtwagen toe en vertrekken we terug huiswaarts. Indien U wenst dat er langer gebakken wordt dan kan dit zonder enig probleem. Vraag ernaar en wij rekenen voor U de eventuele meerkost uit.
- De thermo-containers en/of andere materialen die ter plaatse blijven worden door de klant teruggebracht op een ter plaatse afgesproken moment naar een af te spreken locatie (markt of de rijdende kip te Putte.)

Algemene voorwaarden traiteurdienst De Rijdende Kip (2019)

1. Wij komen ongeveer 2u op voorhand aan en wij zorgen ervoor dat het eten tegen het afgesproken uur opgesteld staat in een buffet waar de gasten zich naar hartenlust kunnen bedienen, de bediening echter mogen wij niet zelf doen. We geven u ongeveer een uur en een kwartier om het buffet te nuttigen. Nadien wordt al het eten op mooie aluminium wegwerpschotels gelegd en blijft dit te uwer beschikking.
2. Wij brengen voor u de borden mee indien u dat wenst en stellen deze mee op aan het begin van het buffet. Na afloop van het feest nemen wij deze borden en bestekken vuil terug mee, als u er maar voor zorgt dat ze ons terug worden bezorgd op een afgesproken plaats waar wij ze eerst tellen en dan in de juiste bakken plaatsen. Bij braak of verlies moet dit door de klant worden vergoed. Mes: €4/stuk. Vork: €4/stuk. Bord: €4/stuk. Indien U de borden langer wenst te houden dan kan dit, op voorwaarde dat U ze ons terugbezorgt de dag na het feest. Bij laattijdig terugbrengen wordt per dag een kost gerekend van 20% van de huurprijs.
3. Alle achtergebleven materialen zijn onvervreemdbaar eigendom van De rijdende kip NV en dienen door de klant te worden terug gebracht naar afspraak met de kok. Laattijdig terugbrengen zal worden aangerekend a rato 20% van de huurprijs per dag. Alle materialen zullen worden opgeschreven op de leverings-/ materiaalbon, gelieve deze mee te brengen bij de retour.
4. Wij vragen u te zorgen voor een buffettafel (grootte naar afspraak met de klant), een plaats om te parkeren (8m bij 5m, liefst zo dicht mogelijk bij de plaats waar het buffet moet worden opgesteld), een stopcontact (220V, +/-3000W) en een mogelijkheid om water te nemen.
5. Indien u ervoor zorgt dat onze bakkers van niet alcoholische dranken worden voorzien, dan zorgen wij met veel plezier voor een onvergetelijk eetfeestijn.
6. Daar wij ter plaatse braden is het steeds mogelijk dat wij enkele vetresten achterlaten. Er wordt dan ook aan de klant gevraagd om een ondergrond te voorzien waarop dit aanvaardbaar is. Wij zorgen steeds voor een mat waarop we werken, maar dit sluit niets uit, we wijzen dan ook elke verantwoordelijkheid op dit gebied af.
7. Alle verplaatsingen van minder dan 40km (kippenfeestijn en bbq) en 20km (speenvarken) enkele rit zijn in de prijs inbegrepen. Voor verplaatsingen van meer dan 40km zal van km 40 een bedrag van €1,5/km worden aangerekend voor het enkel traject.
8. Alle feesten dienen betaald te worden op de dag van het feest. Facturen dienen op voorhand of ten laatste op de dag zelf (op leveringsbon vermelden) te worden aangevraagd. Bij laattijdig aanvragen zal hiervoor een administratieve kost van €15 + BTW worden aangerekend.
9. Voor elke annulering op minder dan 3 maanden voor het feest zal een kost worden aangerekend van €75. Bij annulering minder dan 1 maand voor het feest zal deze kost worden omgezet naar 1/3 van de totale kostprijs van het geboekte feest met een minimum van €75. Bij annulering minder dan 1 week voor het feest zal de totale kostprijs van het geboekte feest worden aangerekend.