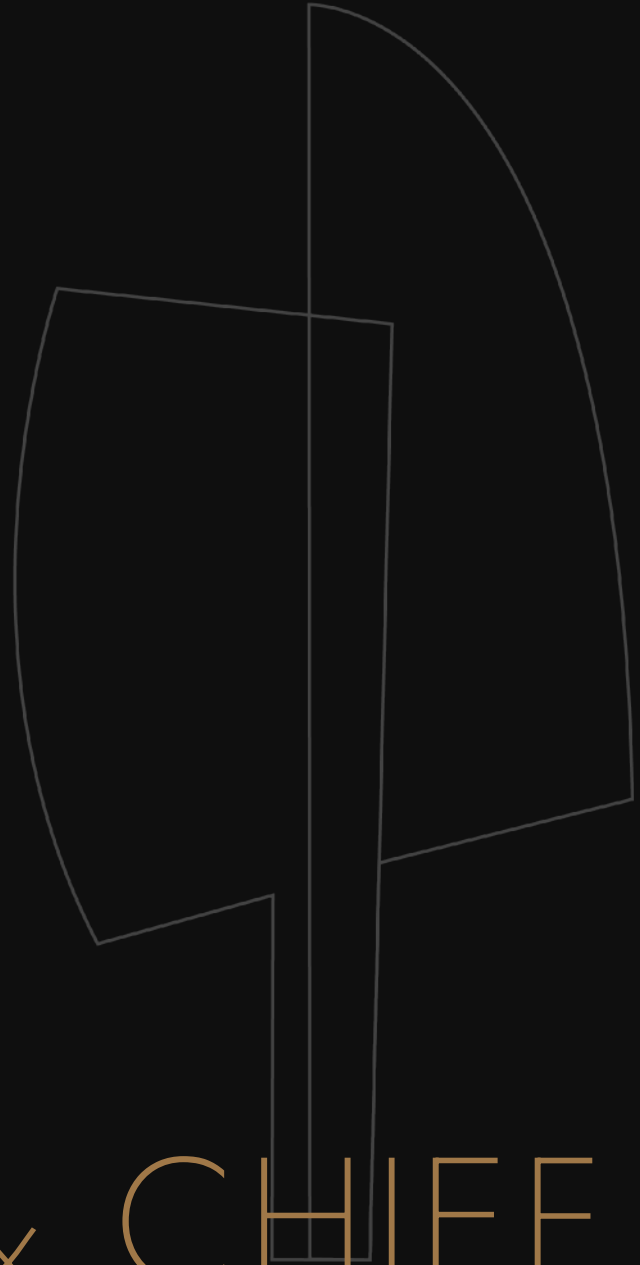




CHEF & CHIEF
AT YOUR TABLE

SERVICES 2026



CHEF & CHIEF

AT YOUR TABLE.

PRIVATE DINING · EVENTS · CULINARY EXPERIENCES

BRUSSELS · WORLDWIDE

CHLOË & DAX

INHOUD.

*Ontdek onze formules, werkwijze, voorbeeldmenu's en prijsindicaties.
Gerechten en menuvoorbeelden vind je onder Menukaart.*

ONS VERHAAL

Het concept 03

DIENSTEN

Catering overzicht 04

A. Private dining 05

B. Private events & weddings 06

C. Corporate events 07

Werkwijze. van eerste idee tot laatste glas 08

Workshops 09

Custom experiences 10

MENUKAART

Voorgesteld menu. Bourgondische tafel 11

À la carte. small plates & gerechten 12 – 13

Voorbeeldmenu's met prijsuggesties 14 – 15

DRANKKAART

Drankenkaart 16

CONTACT

Contact & boekingen 17



HET CONCEPT

A WORLD OF FLAVOUR, SERVED AT YOUR TABLE.

Chef & Chief brengt restaurantkwaliteit naar jouw huis, eventlocatie of bedrijf. Geen standaard catering, maar een culinaire ervaring op maat: persoonlijk, smaakvol en tot in de puntjes verzorgd.

Onze keuken is geïnspireerd door reizen, mediterrane roots en een liefde voor krachtige smaken, eerlijke producten en culinaire culturen van over de hele wereld. We zoeken naar ingrediënten met karakter, combinaties die kloppen en gerechten die mensen samenbrengen.

Correct en kwalitatief, maar nooit afstandelijk. Ons team zorgt voor een warme, sfeervolle beleving waarin jij zorgeloos kan ontvangen en je gasten echt verwend worden.

“Van markt tot tafel, van reis tot gerecht: de mooiste smaken ontstaan onderweg en komen samen aan tafel.”

CHLOË
*Chef of the
day*

DAX
*Chief of the
day*

DRIE MANIEREN OM AAN TAFEL TE GAAN.

Privé bij jou thuis, op een business event of tijdens een huwelijksfeest. Voor een teamreceptie, off-site of feest op locatie. Chef & Chief creëert telkens een culinair verhaal op maat van jouw gasten, jouw sfeer en jouw moment.

Eén menu. Eén verhaal. Aan jouw tafel.



A. PRIVATE DINING

Bij jou thuis.

Chef & Chief komt bij jou thuis koken en verwent je gasten van aperitief tot laatste glas. Persoonlijk, smaakvol en zonder zorgen.



B. PRIVATE EVENTS & WEDDINGS

Op een locatie naar keuze.

Van een intiem feest tot een grotere viering. Wij denken mee over menu, sfeer en service, en bouwen de culinaire invulling rond jullie verhaal.



C. CORPORATE EVENTS

Verzorgd, persoonlijk, professioneel.

Een klantenevent, teamreceptie, off-site of diner op locatie. Goed eten, warme sfeer, gasten die zich welkom voelen.

A. PRIVATE DINING

PRIVATE DINING BIJ JOU THUIS.

Chef & Chief komt bij jou thuis koken en verwent je gasten van aperitief tot laatste glas.

Wij brengen alles mee: verse kwaliteitsproducten, voorbereide mise en place, keukenmateriaal, ervaren keuken- en zaalpersoneel en natuurlijk alles wat nodig is om jou en je gasten culinair te verwennen.

Jij ontvangt zorgeloos, met een glas in de hand. Wij koken, serveren en ruimen op. Aan het einde van de avond laten we je keuken netjes achter, zoals we ze gevonden hebben.

“Van aperitief tot laatste glas. Jij ontvangt, wij doen de rest.”

B. PRIVATE EVENTS & WEDDINGS

VOOR FEESTEN MET EEN VERHAAL.

Een trouwfeest, doopsel, communie, verjaardag, jubileum of weekend aan een lange tafel. Chef & Chief kookt voor private events op een locatie naar keuze, met gerechten die passen bij jullie gasten, jullie sfeer en het moment.

We starten altijd met een gesprek. Over wie jullie zijn, wat jullie graag eten en welk gevoel de dag of avond mag krijgen. Op basis daarvan stellen we een menu voor dat alleen voor jullie wordt gemaakt.

A.

WEDDINGS

Van intieme ceremonies tot grotere feestdagen. We stemmen menu, service en timing af op het draaiboek, zodat de culinaire ervaring moeiteloos meebeweegt met jullie dag.

B.

FAMILY GATHERINGS

Doopsels, communies, verjaardagen, jubilea of lange tafels met familie en vrienden. Wij brengen de keuken die past bij jullie verhaal.

C.

DESTINATION EVENTS

Een villa in Toscane, een chalet in de Alpen of een plek waar jullie graag samenkomen. Wij reizen mee en brengen de volledige Chef & Chief-ervaring naar jullie locatie.

“Eén menu voor het hele gezelschap. Zo bewaken we de kwaliteit, houden we de service vloeiend en blijft er ruimte voor wat echt telt: samen genieten.”



C. CORPORATE EVENTS

ZAKELIJK ONTVANGEN, CULINAIR VERZORGD.

Een klantdiner, team event, off-site, productlancering of eindejaarsfeest vraagt om meer dan goed eten alleen. Het moet vlot lopen, professioneel aanvoelen en tegelijk warm genoeg zijn om mensen echt samen te brengen.

Chef & Chief zorgt voor een menu op maat, discrete service en volledige ontzorging op een locatie naar keuze. Zo kunnen jullie focussen op jullie gasten, je team of het gesprek aan tafel.

WIJ VERZORGEN ONDER MEER

- Klantdiners & relatieavonden
- Team events & offsites
- Productlanceringen & opening events
- Kerstdiners & eindejaarsevents
- Investeerdersdiners & board dinners
- Recepties, walking dinners & private corporate dining

EÉN AANSPREEKPUNT

Van offerte tot uitvoering: één duidelijke lijn, korte communicatie en een team dat het geheel bewaakt.

DISCRETE SERVICE

Verzorgde service die aanvoelt wanneer ze nodig is en ruimte laat voor het gesprek, de presentatie of de sfeer aan tafel.

MENU OP MAAT

Een culinaire invulling die past bij je bedrijf, je gasten en het moment. Uiteraard houden we rekening met dieetwensen en allergieën.

VOLLEDIGE ONTZORGING

Wij nemen de praktische organisatie in handen: voorbereiding, keuken, service, materiaal en opkuis.

VAN EERSTE IDEE TOT LAATSTE GLAS.

Vier stappen, één avond. Zo werken we samen, van eerste mail tot het moment dat de keuken weer kraaknet is.

01 VERTEL ONS OVER HET DINER

Aantal gasten, datum, locatie en gelegenheid: vertel ons wat je in gedachten hebt. Zijn er allergieën, dieetwensen of persoonlijke voorkeuren? Geef ze zeker mee.

02 WIJ STELLEN EEN MENU VOOR

We werken een voorstel uit dat past bij jouw avond: een vast menu, een à la carte selectie of een formule op maat. Samen verfijnen we het menu tot het klopt voor jou en je gasten. Ook originele cocktails, aangepaste dranken of extra's kunnen we mee opnemen.

03 WIJ KOMEN KOKEN

Op de dag zelf brengen we alles mee wat nodig is: ingrediënten, mise en place, keukenmateriaal, glazen, service en vakmanschap. Vooraf stemmen we af welke keuken en welk materiaal aanwezig zijn, zodat alles vlot kan verlopen op locatie.

04 JIJ GENIET

Jij kiest de formule: gang na gang aan tafel, een informele walking dinner of een andere invulling op maat van je event. Wij zorgen dat alles piekfijn verzorgd wordt, van service tot opkuis. Na afloop laten we de keuken netjes achter, zoals we ze gevonden hebben.

D. WORKSHOPS

EEN KOOKWORKSHOP AAN JOUW TAFEL.

Niet alleen proeven, maar ook leren, maken en samen beleven. Chef & Chieft geeft kookworkshops in kleine groepen, bij jou thuis of op een locatie naar keuze.

Hands-on, ontspannen en smaakvol. Geen stijve les, maar een gezellige culinaire ervaring tussen pannen, glazen en pratende gasten. We begeleiden jullie stap voor stap, delen technieken en zorgen dat iedereen met nieuwe inspiratie én een goed gevulde tafel naar huis gaat.

A.

PASTA WORKSHOP

Verse pasta draaien, ravioli vullen en sauzen bouwen vanaf nul. Een warme, toegankelijke workshop rond Italiaanse technieken, goede ingrediënten en samen koken aan tafel.

C.

ASADO & BBQ

Vuur maken, vlees bereiden en leren koken op gevoel. Van Argentijnse chimichurri tot hasselback aardappel: een workshop rond hitte, rook, timing en pure smaak.

B.

SUSHI & SASHIMI

Rijst bereiden, vis snijden, rollen en serveren met precisie. We leren jullie de basis van sushi en sashimi, met aandacht voor techniek, smaakbalans en presentatie.

D.

COCKTAIL WORKSHOP

Shaken, stirren, proeven en combineren. We maken klassiekers en eigen creaties met sours, vermouts, bitters en verrassende smaakmakers.

E.

WORKSHOP OP MAAT

Een thema dat past bij jullie groep, event of bedrijf. Denk aan wereldse streetfood, mediterrane sharing dishes, feestelijke hapjes, foodpairing, spice blending of een workshop rond jullie favoriete keuken. Samen bepalen we het thema, het niveau en de formules. Wij zorgen voor ingrediënten, materiaal, begeleiding en natuurlijk genoeg lekkers om samen van te genieten.

VOOR AVONDEN DIE NIET PASSEN IN EEN STANDAARDFORMULE.

Soms vraagt een moment om meer dan een menu. Een weekend in het buitenland. Een feest rond een bepaald thema. Een productlancering met een culinair verhaal. Een private dinner waarbij alles mag kloppen: van aperitief tot laatste glas.

Voor zulke momenten bouwen we een volledige culinaire ervaring rond jullie idee. We denken mee over concept, sfeer, menu, service, drinks, timing en flow. Niet als vaste formule, maar als een ervaring die vanaf nul wordt opgebouwd rond wat jullie willen laten voelen.

“Niet alleen wat er op tafel komt, maar hoe de hele avond aanvoelt.”

01

VAN IDEE NAAR CONCEPT

We starten niet alleen bij het menu, maar bij het grotere idee. Wat vieren jullie? Wie zit er aan tafel? Welke sfeer mag de avond krijgen? Op basis daarvan bouwen we een culinair concept dat verder gaat dan de gerechten alleen.

04

VOOR BIJZONDERE LOCATIES

Een villa in Toscane, een loft in Brussel, een tuinfeest, galerij, chalet of bedrijfslocatie. We stemmen de ervaring af op de plek en zorgen dat eten, sfeer en service natuurlijk samenkomen.

02

ALLES ROND ÉÉN VERHAAL

Een Zuiders sharing dinner, een whisky-paired fire dinner, een Japanse avond, een Mediterraans familiefeest of een diner geïnspireerd door een reis. We vertalen het thema naar smaken, ritme, presentatie en beleving.

05

IN BELGIË EN DAARBUITEN

Wij koken op locaties in heel België en reizen op aanvraag ook verder. Nog geen locatie? In de regio Brussel denken we graag mee over een passende plek voor jouw diner, feest of bedrijfsevent.

03

MEER DAN KOKEN

We denken mee over de volledige flow van de avond: ontvangst, aperitief, food moments, dranken, service, timing en eventuele extra's zoals cocktails, pairing, live cooking of een lange tafelsetting.



VOORGESTELD MENU ·
SIGNATURE

BOURGONDISCHE TAFEL.

Food sharing menu.

VOORGERECHT

BURRATA & ASPERGES

Burrata met groene asperges en pistache-gremolata.

HOOFDGERECHT

BOURGONDISCHE TAFEL

Een grote houten plank met premium rundvlees uit Ierland, Spanje en Argentinië. Gegrilde groenten, hasselback potatoes en chimichurri. Alles voor de tafel om te delen. Alles huisgemaakt.

DESSERT

LIMOEN & MASCARPONE

Mousse van limoen en mascarpone met limoncello-sorbet en rode vruchten.

*Eén menu voor het hele gezelschap.
Vrij te kiezen uit zes signature menu's, of
samen te stellen uit onze à la carte kaart.*

SMALL PLATES, ZELF SAMEN TE STELLEN.

Een selectie small plates om als voorgerecht te serveren.

Vrij te combineren tot een menu naar jullie smaak.

CRUDO / RAUW

- TRIO VAN OESTERS**
OESTER MET YUZU EN SAKE
CEVICHE VAN ZEEBAARS
CEVICHE VAN SINT JACOBSVRUCHT
Leche de tigre en dashi-bouillon.
TARTAAR VAN SINT JACOBSNOOT
Groene salsa en limoen.
TARTAAR VAN ZALM
Aziatische groene salsa.
**TARTAAR VAN TONIJN, VITELLO
TONNATO STYLE**
Ansjovis en kappertjes.
HUISGEMAAKTE GRAVLAX VAN ZALM

VEGGIE

- BURRATINA, GEGRILDE GROENE
ASPERGES & PISTACHE**
Pistache-gremolata.
**BURRATINA, PISTACHE-GREMOLATA &
DASLOOK**
**BURRATINA, BLOEDSINAASAPPEL &
LAVENDELHONING**
**BURRATINA, GEMARINEERDE
TOMATEN & BASILICUM**
Tomatenconsommé.
**BURRATINA, GEGRILDE POMPOEN &
HAZELNOOT**
Pistache-gremolata.
KROKANTE WORTELEN & LABNEH
Midden-Oosterse kruiden.

ARTISANALE KROKETTEN

- ARANCINI**
Risotto, inktvisinkt en dragon.
GARNAALKROKET
Basilicum-aioli.
KAASKROKET
**KROKET VAN PARMHAM &
PARMIGIANO**
**KROKET VAN THAISE RODE CURRY &
SCAMPI**
**SAMOSA VAN GEKONFIJTE
EENDENBOUT**
SAMOSA VAN VEGETARISCHE CURRY

Vervolg op de volgende pagina. Mediterraans, internationaal & tapas.

MEDITERRAANS, INTERNATIONAAL & TAPAS.

Het tweede deel van de kaart: vis, vlees en gerechten met een knipoog naar de wereld.

MEDITERRAANS

MI CUIT VAN TONIJN IN KRUIDENKORST

Avocado-dip.

GEBAKKEN SINT JACOBSNOOT & WILDE PADDENSTOELEN

Schuim van Parmigiano.

FLATBREAD VAN PULLED LAMSVLEES

Zwarteloksous en gepekelde groenten.

GEGRILDE LANGOUSTINE

Knolselder-citruscrème.

VONGOLE VERACI, CHORIZO & VERMOUT

VONGOLE VERACI, KERSTOMATEN & VENKEL

MINI STEAK TARTAAR VAN PREMIUM RUNDVLEES

Ansjovis en mierikswortel.

ARROSTICINI VAN LAM

Zwarteloksous.

BRUSCHETTA MET TOMAAT & ANSJOVIS

RAVIOLI VAN LANGOUSTINE

Huisgemaakt.

RAVIOLI VAN TRUFFEL & WILDE BOSPADDENSTOELEN

RAVIOLI VAN KRAB & VERBENA

Schaaldierensaus.

PLUMA IBERICO

Bloemkoolcrème.

PREMIUM STEAK

Béarnaise of chimichurri, asperge, hasselback aardappel.

INTERNATIONAAL

HUISGEMAAKTE VIETNAMESE SPRING ROLLS

GEGRILDE OCTOPUS, CHILI & AVOCADO

Geraspte selder.

THAISE MOSSELEN

Rode curry en kokos.

MINI POKÉ BOWL

Wilde zalm, chilisaus, gepekelde groenten.

GEELVINMAKREEL, BROCCOLI & MISO

Peterseliecrème en groene salsa.

THAISE KIP-SATAY

Pinda-dip.

GEMBER-GEHAKTBALLETJES

Honing-sojasaus.

VEGGIE TACO VAN OESTERZWAM

Habanero-avocadosalsa.

TACO AL PASTOR

Varkenschouder van het spit, groene avocadosalsa met habanero.

KOREAANSE GYOZA

Kimchi.

GEROOKTE PALING

Mole van rode biet, zure room.

VIETNAMESE BUN

Gelakt buikspek.

PEKING EEND SUMMER ROLL

VIETNAMESE BUN CHA

Gelakt buikspek, noedels, kruidenbouillon.

GEGRILD BUIKSPEK

Gekarameliseerde ui.

TAPAS & ANTIPASTI

SPAANSE TAPAS PLANK

Olijven, serrano, manchego, huisgemaakte dips.

ANTIPASTI PLANK

Iberico, manchego, olijven, dips.

DESSERTS

DESSERTENBUFFET

Selectie ambachtelijke gebakjes, taartjes en soesjes. Alles huisgemaakt.

RICOTTA & PASSIEVRUCHT CHEESECAKE

Met ijs van bruine boter.

VIJG & KARDEMOM IJS

Huisgemaakt.

CHEESE COURSE

Selectie kazen, vijgenconfit.

TER INSPIRATIE.

Geen twee events zijn hetzelfde. Daarom werken we elk menu op maat uit, afgestemd op jullie gasten, locatie, seizoen en het ritme van de dag.

Onderstaande voorbeeldmenu's geven een idee van onze stijl, formules en prijsindicaties. Prijzen zijn indicatief en afhankelijk van formule, locatie, seizoen, aantal gasten en praktische noden.



VOORBEELD 1

LUXURY WALKING DINNER. LIVE BBQ.

Huwelijksverjaardag. 50 gasten. Zomer 2025.

MENU

*Rauwe oesters, foam van yuzu, citrusparels
Tartaar van coquille, leche de tigre, pico de gallo,
avococrème
Mi-cuit van tonijn, nori & sesam
Burratina, gegrilde groene asperges, pistache-
gremolata
Gegrilde langoustine, yuzu glaze, knolselder-
citruscrème
Pluma Iberico, chimichurri
Pork belly & rice cake, sake, soja, gekarameliseerde ui
Artisanaal dessertenbuffet*

PRIJSINDICATIE

€ 95 p.p.



VOORBEELD 2

WALKING DINNER.

Bedrijfsevent. 40-60 gasten. Brussel. Lente 2026.

MENU

*Ceviche van sint-jacobsvrucht, leche de tigre, dashi-
bouillon
Garnaalkroket, basilicum-aioli
Burratina, bloedsinaasappel, lavendelhoning
Huisgemaakte Vietnamese spring rolls
Ravioli van truffel & wilde bospaddenstoelen
Koreaanse gyoza, kimchi
Mini steak tartaar van licht gerookte bavette, ansjovis,
mierikswortel
Pluma Iberico, bloemkoolcrème*

PRIJSINDICATIE

€ 75 p.p.

WALKING DINNERS & KLASSIEKE MENU'S.



VOORBEELD 3

WALKING DINNER & THE MEAT BOARD.

*Huwelijksfeest. 50 gasten. Middagreceptie + diner.
Zomer 2025.*

RECEPTIE. WALKING DINNER

*Mi-cuit van tonijn, kruidenkorst, avocadodip
Burratina, gemarineerde tomaten, tomatenconsommé
met basilicum
Garnaalkroket, basilicum-aioli
Ravioli van krab, verbena, schaaldierensaus*

HOOFDGERECHT. THE MEAT BOARD

*Grote houten sharing boards aan tafel met een
selectie premium vlees. Minimum vier soorten
premium rundvlees, aangevuld met Pluma Iberico en
gegrilde gamba's. Geserveerd met hasselback
potatoes met kruidenboter, seizoensgroenten en
huisgemaakte sauzen.*

DESSERT

Huisgemaakt kardemomijs, gemarineerde abrikozen

PRIJSINDICATIE

€ 115 p.p.



VOORBEELD 4

KLASSIEK 3-GANGEN DINER AAN TAFEL.

Bedrijfsdiner. 40 gasten. Najaar 2026.

APERITIEF

*Olijfhouten planken met fijne charcuterie, kazen,
olijven en huisgemaakte dips*

VOORGERECHT

*Huisgemaakte ravioli van asperge, witte asperges en
groene kruiden*

HOOFDGERECHT

*Tagliata van premium rundsvlees, parmigiano, rucola,
hasselback aardappel en seizoensgroenten*

DESSERT

*Artisanaal dessertenbuffet met gebakjes, soesjes en
fruittaartjes*

PRIJSINDICATIE

€ 95 p.p.

DE DRANKENKAART

WIJNEN, COCKTAILS EN PAIRINGS.

De juiste drank maakt de avond af.

Van wine pairing tot Champagne, signature cocktails of alcoholvrije alternatieven: Chef & Chief stelt een drankenformule samen op maat van jullie menu, gasten en moment.

Hebben jullie eigen wijnen of bijzondere flessen die jullie graag willen schenken? Dan integreren we die met plezier in de avond. Jullie kunnen kiezen voor een volledige drankenformule via Chef & Chief, of zelf de dranken voorzien terwijl ons team de service verzorgt.

WIJN & BUBBELS

WINE PAIRING

Onze sommelier bouwt een pairing rond het menu: klassiek Frans, elegant en toegankelijk, of bewust avontuurlijker met verrassende regio's en druiven. We werken met drie niveaus:

BASIC

Toegankelijke, kwalitatieve wijnen die mooi aansluiten bij het menu.

MEDIUM

Een verfijndere selectie met meer karakter, complexiteit en aandacht voor herkomst.

LUXE

Bijzondere flessen en premium pairings voor wie van wijn een echte hoofdrol wil maken.

CHAMPAGNE & BUBBELS

Een glas Champagne, Crémant, Franciacorta of andere feestelijke bubbel als aperitief, bij een toast of als elegante afsluiter bij het dessert.

COCKTAILS & MOCKTAILS

Naast koken hebben we ook een sterke liefde voor cocktails, smaken en pairings. We maken klassieke cocktails, eigen creaties en alcoholvrije alternatieven op maat van jullie event.

Denk aan een frisse welkomstcocktail, een signature drink voor jullie feest, een cocktail bij het dessert of een mocktail pairing zonder alcohol.

VOORBEELDEN

PISCO SOUR

Fris en zuur, met limoen en eiwit.

NEGRONI MET VIJG

Bitterzoet, rond en iets zachter dan de klassieker.

NAKED & FAMOUS

Fris, kruidig en licht rokerig, met mezcal.

POMPELMOES & ALCOHOLVRIJE GIN

Fris, citrus en bitter.

Onderstaande cocktails zijn voorbeelden. We maken de uiteindelijke selectie steeds op maat van jullie menu, seizoen en smaak.

| CHEF & CHIEF |

Let's eat.

AT YOUR TABLE.

EMAIL

info@chefandchief.be

TELEFOON

+32 476 54 96 49

WEB/SOCIAL

www.chefandchief.be · [@ChefandChiefBE](https://www.instagram.com/ChefandChiefBE)

LOCATIE

Brussels · Worldwide