Gastronomo — Smaak op wieles

Pasta

Warm en vers op je bord: wij koken de pasta ter plaatse en mengen hem met onze huisgemaakte saus. Zo geniet je van échte smaak, zonder gedoe.

Formules

Pasta à volonté

Jouw gasten kunnen anderhalf uur lang naar hartenlust aanschuiven en genieten van onze verse pasta's.

€12,50 per volwassene · €9,50 per kind

+ €150 vaste kosten, minimum €595

Pasta per pot

Kies je liever voor een vast aantal porties? Dan is deze formule het meest geschikt voor jouw event!

€9 grote portie · €7 kleine portie

+ €200 vaste kosten, minimum 100 porties

Pasta Deluxe

Gasten kiezen en combineren naar hartenlust uit 6 zorgvuldig gecreëerde sauzen.

€19,50 per volwassene · €16,50 per kind

+ €150 vaste kosten, minimum 50 personen

Feestformule

Een smaakvolle totaalbeleving met 3 amuses, pasta à volonté met 5 sauzen en desserts. Perfect voor elk feest.

€29,50 per volwassene · €26,50 per kind

+ €200 vaste kosten, minimum 30 personen

Kies zelf je sauzen, afhankelijk van aantal personen en formule

Onze toppers

Echte smaakmakers, vers bereid en boordevol liefde. Laat je gasten genieten van het beste wat pasta te bieden heeft!

Scampi

Huisbereide tomatenmarinade met scampi, rucola en pijnboompitten.

+ €2 per persoon

Rundsreepjes "Gastronomo"

Getomateerde roomsaus met runderreepjes van het huis.

+ €2 per persoon

Kip met tomaat & room

Malse kipfilet geserveerd met een duo van verse tomatensaus en kippenroomsaus. Zacht, rijk en perfect in balans.

+ €2 per persoon

Scampi in saffraansaus

Delicate scampi's geserveerd in een zijdezachte saus op basis van échte saffraan.

+ €2 per persoon

Kip in gele curry

Kip in romige kokos-currysaus met stukjes appel.

+ €2 per persoon

Onze sauzen

Nog meer smaak? Ontdek onze overige sauzen, perfect om je pasta nét dat tikkeltje extra te geven. Variatie genoeg om elk feestje uniek te maken!

Cremosa

Zijdezachte saus van gegrilde paprika, verse tomaat en basilicum, met of zonder spekreepjes. Vol smaak, smeuïg en helemaal naar jouw smaak: veggie of klassiek.

Bolognaise

Rijk gevulde saus van gestoofd gemengd gehakt, tomaat en aromatische kruiden. Klassiek comfort met een verfijnde toets.

Carbonara

Romige saus met hartige ham, gebakken champignons en een vleugje Parmezaan. Simpel, smaakvol, onweerstaanbaar.

Quattro fromaggi

Een zijdezachte kaassaus van Oud Brugge, Roquefort, Parmezaan en mozzarella, die samensmelten tot pure verleiding. Pittig, romig en onweerstaanbaar lekker.

Groene pesto (veggie)

Frisse basilicumsaus met een noot Parmezaan en een vleugje knoflook. Licht, geurend en boordevol smaak.

Chorizo & mascarpone

Kruidige chorizo ontmoet zachte mascarpone in een smeuïge saus vol karakter. Romig, pittig en verrassend verslavend.

Spinazieroomsaus

Een romige saus met verse spinazie en kruidig rundsgehakt. Een hartige combinatie vol smaak.

Amatriciana

Krachtige tomatensaus met knapperige pancetta en een stevige kick van chili. Robuust, vurig en niet voor watjes.

Arrabbiata (vegan)

Licht pittige tomatensaus verrijkt met Italiaanse kruiden. Eenvoudig, kruidig en met dat beetje pit.

Putanesca

Een krachtige smaakbom van tonijn, zilte ansjovis, pittige kappertjes en kruidige tomatensaus. Hartig, gedurfd en boordevol karakter.

Siciliaanse amandelpesto (veggie)

Een zonnige pesto van geroosterde amandelen, verse basilicum en zoete kerstomaatjes. Fris en heerlijk Zuiders.

Zeevruchten

Een luxueuze mix van garnaal, mosselen en krab in een romige saus, verfijnd met bieslook en een flambage met whisky.

Gele curry (veggie)

Romige kokos-currysaus met stukjes appel. Fris en zoet, kruidig en verrassend.

BOEK GASTRONOMO

Zin in Gastronomo op jouw feest?

Ontdek al onze formules en meer informatie op gastronomo.be. Beschikbaarheid opvragen of meteen boeken? Natascha helpt je graag verder.

Bel Natascha
0498 52 58 13

Mail ons
info@gastronomo.be

Naar gastronomo.be →