



Eat@12 praktisch

Eat@12

Van maandag tot vrijdag van 11u30 tot 15u00

(bestellen tot 14u00)

- **Warme middaglunch:** naargelang het seizoen een fris hapje of soep + dagelijks wisselende lunch
- **12:** 12 kleine gerechten van de chef, het huisgerecht van het restaurant
- **À la carte:** voor elk wat wils

Op zaterdag van 11u30 tot 15u00 (bestellen tot 14u00)

- **Lunch XL:** foodsharing met uw gezelschap + wekelijks wisselende lunch + dessert
- **12:** 12 kleine gerechten van de chef, het huisgerecht van het restaurant
- **12 kids:** 7 kleine gerechten van de chef, het huisgerecht van het restaurant

Meet@12

- **Voormiddagseminarie** met optioneel ontvangst/aanvullende lunch
- **Businesslunch** in aparte vergaderruimte
- **Namiddagseminarie** met optioneel voorafgaande lunch
- **Dagseminarie** met optioneel ontvangst/aanvullende lunch
- **Dinervergaderingen**

Er is gratis en ruim **voldoende parkeergelegenheid.**



Eat@12
Doorn 12 • 9700 Oudenaarde
055/31 13 45
Doorn12@aarova.be

www.doorn12.be

Restaurant Meetingrooms Chef's-table Terras



Eat@12:
eten om 12 uur
's middags in
huisnummer 12



Een project van AAROVA

Maatwerkbedrijf AAROVA ontwikkelt initiatieven om werk te creëren voor mensen met afstand tot de arbeidsmarkt. Werk waar ze plezier aan beleven en trots op zijn. Eat@12 maakt deze ambitie waar voor hen, maar ook de gasten die er komen tafelen genieten met volle teugen.

Eat@12
Doorn 12 • 9700 Oudenaarde
055/31 13 45
Doorn12@aarova.be

AAROVA

Restaurant Meetingrooms Chef's-table Terras

www.doorn12.be



Samen aan tafel...

Ons restaurant creëert kansen voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. In de keuken en in de zaal werken zij met een groot hart. Samen met onze chef-kok bereiden ze (h)eerlijke gerechten. Dankzij uw bezoek creëert u zinvol werk, arbeidsvreugde en fierheid. Smakelijk!



Wat we zelf doen, doen we beter

Brood bakken, mayonaise bereiden, groenten schoonmaken, chips maken, garnalen pellen, kroketten, ketchup en frietjes klaarmaken,... doen wij zoveel mogelijk zelf in de keuken. Eat@12 schotelt u dan ook authentieke **'home made'** bereidingen voor, die u nog zelden elders vindt.

Waar en wanneer het kan kiezen we voor streekproducten. Zo komen het vlees, het bier, het water en de koffie rechtstreeks van **lokale producenten**.

Kleurrijk tafelen

Onze mensen staan in voor de bereiding en de bediening van (h)eerlijke gerechten onder begeleiding van een **ervaren chef**, die kan terugvallen op een mooi culinair palmares.

We verwelkomen de gasten in een warm design interieur, dat meteen het thuisgevoel oproept. De service verloopt geheel **kleurgestuurd**: elk gezelschap krijgt zijn bereidingen in een servies in een specifieke kleur, dit vergemakkelijkt de sturing in de keuken en in de zaal. Ook de technologie spreekt een woordje mee: de bestellingen worden doorgegeven via een iPad.

Een (h)eerlijk dozijn

Eat@12 serveert een uitstekende warme middaglunch tegen een democratische prijs. A la carte eten behoort eveneens tot de mogelijkheden.

De kaart kleurt graag buiten de lijntjes, met originele creaties en combinaties. Een keuken met een hoogst eigen visie, maar **altijd verfijnd en lekker**. Een mooi voorbeeld van die aparte benadering: **de '12'**, het huisgerecht van het restaurant met twaalf kleine gerechten van de chef.

Meet@12. Vergaderen en ontspannen.

Eat@12 beschikt over **twee vergaderzalen** met een capaciteit tot 10 personen en alle audiovisuele voorzieningen: whiteboard, flatscreen, Wifi, pen en papier.

's Avonds kunnen groepen tot 30 personen een dinner-vergadering houden.

Tijdens de break staat de ontspanningsruimte met pooltafel ter beschikking van de gasten.

Feesten@12 in een mooi kader

U kunt voor zowat elke gelegenheid terecht in Eat@12: een verjaardag, pensionnering, babyborrel, communie, bedrijfsevent... en dit zowel op weekdays als in het weekend, 's middags of 's avonds. De locatie leent zich evenwel niet voor dansfeesten.

Tot 48 genodigden genieten van heerlijke maaltijden, bereid en opgediend door het 12-team.

A-shop: neem een stukje Eat@12 mee naar huis

Functioneel design van Alessi, Daff lifestyle producten uit 100% Merinowol, kunststof gadgets van Koziol, de bamboe collectie van Ekobo, glaswerk van Ritzenhoff, servies van Rosenthal, het gamma van Le Creuset... De vele leuke materialen en artikelen die we gebruiken in Eat@12 kunt u (tijdens de openingsuren van het restaurant) aankopen in onze A-shop. **Voor uzelf of als geschenk.**

Ook de zorgvuldig geselecteerde **Italiaanse wijnen** van gerenommeerde wijnhuizen zijn er verkrijgbaar.

Chef's table

In deze ruimte kunnen kleine gezelschappen ongestoord tafelen met zicht op de keuken.

Terras

Bij mooi weer genieten de gasten op het **gezellige terras** met grote tafels.

Eat@A: Eat@12 op locatie

Eat@A is de naam van de pop-up service van Eat@12. Ons team brengt alle nodige voorzieningen mee en verzorgt recepties of walking dinners op (exclusieve) evenementen.