

Inhoudsopgave

Borrelgarnituren;

Zoutjes / Nootjes & statafelgarnituur	Pagina 2
Borrelgarnituur pakket	Pagina 2
Borrelgarnituur zelf samenstellen	Pagina 3
Warme borrelgarnituren / sushi	Pagina 4

Lunch;

Belegde broodjes / sandwiches	Pagina 5
Lunch buffet	Pagina 6
Champagne brunch	Pagina 7
High Tea	Pagina 8

Koude buffetten;

Hoge Veluwe	Pagina 9
Mount Colorado	Pagina 10

Koud & Warm buffetten;

Rocky Mountains	Pagina 11
Mont Blanc	Pagina 12
D'Ardennes	Pagina 13
Cambrian Mountains	Pagina 14
Vegetarisch buffet	Pagina 15

Buitenlandse buffetten;

Mediterrane	Pagina 16
Italiaans	Pagina 17
Indonesisch	Pagina 18
Tex Mex	Pagina 19
Tapas	Pagina 20

Warme & Seizoens buffetten;

Warm buffet Yara	Pagina 21
Warm buffet Rianne	Pagina 22
Wild buffet	Pagina 23
Zomer Stampotten	Pagina 24
Winter Stampotten	Pagina 25
Barbecue	Pagina 26 / 27

Diner;

Walking diner	Pagina 28 / 29
Gangen diner	Pagina 30

Nagerechten

Pagina 31

Drank

Pagina 32

Huurmaterialen

Pagina 33 / 34

Tenten

Pagina 35 / 36

Referenties

Pagina 37

Algemene voorwaarden

Pagina 38

Zoutjes / nootjes & statafel garnituur;	p.p. excl. / incl.
Etagère zoutjes & notenmelange	€ 1,18 / € 1,25
Etagère zoutjes & notenmelange, olijven en gevulde pepers, breekbrood & tapenade	€ 2,54 / € 2,40

Borrelgarnituur combinatie 6 stuks p.p. voor +/- 1½ uur	p.p. excl. / incl.
--	--------------------

Borrelgarnituur combi. nr. 1 (6 st.)	€ 4,48 / € 4,75
Blokjes Hollandse kaas met vers vruchtje	
Cervelaatworst met zuurgarnituur	
Gevuld eitje met peterselie	
Tomaatje met krabmousse	
Komkommerbakje met huzarensalade	
Canapé gerookte kipfilet met abrikozen compote	

Borrelgarnituur combi. nr. 2 (6 st.)	€ 6,37 / € 6,75
Gerookte zalm op witte brood dille en zalmkaviaar	
Hollandse haring op roggebrood	
Canapé met een frisse kalkoenmousse	
Soesje gevuld met tuinkruiden paté	
Meloen in Parmaham	
Canapé boeren brie met walnoot	

Borrelgarnituur combi. nr. 3 (gem. 6 st.)	€ 10,38 / € 11,00
Tartaar van rouwe en gerookte zalm met bieslook en lente ui op roggebrood	
Gebakken gamba's in knoflook, chili, koriander geblust in sherry <i>geserveerd in plexiglas glaasje</i>	
Runder carpaccio met olijven tapenade op geroosterd ciabattabrood	
Crostini met een frisse kip-walnotensalade	
Crostini met paprika / tomaat tapenade en geitenkaas schaafsel	
Canapé met artisjok en geitenkaas	
Krab met ananas	

Borrelgarnituur combi. nr. 4 (gem. 6 st.)	€ 10,38 / € 11,00
Gerookte zalm met verse mango en kokos <i>geserveerd op plexiglas amuselepel</i>	
Gegrilde courgette gevuld met Hollandse garnalen in mascarpone	
Banderilla met een grote garnaal en groene aspergepunt	
Gemarineerde mozzarella met Parmaham en rucola	
Kalkoen met mango-sinaasappelsaus <i>geserveerd op plexiglas amuselepel</i>	
Dadel gevuld met geitenkaas gearneerd met gegrild amandelschaafsel	
Ciabatta met fricandeau en tonijnmayonaisse topping	

Borrelgarnituur prijs per stuk, minimale afname 20 per item

p.st excl. / incl.

Budget

€ 0,75 / € 0,80

Blokjes Hollandse kaas met vers vruchtje
 Cervelaatworst met zuurgarnituur
 Komkommerbakje met huzarensalade
 Canapé gerookte kipfilet met abrikozen compote
 Asperges ingerold in achterham
 Cervelaat rolletje met roomkaas
 Canapé boeren brie met honing en walnoot
 Tomaatje kruidenkaas
 Komkommerbakje Kruiden paté

Standaard

€ 1,09 / € 1,15

Gerookte zalm op witte brood dille en zalmkaviaar
 Gerookt paling op witte brood met kappertjes
 Tomaatje met krabmousse
 Mini pasteitje gevuld met Hollandse garnalen in whiskysaus
 Hollandse haring op roggebrood
 Canapé met een kalkoenmousse en sinaasappel compote
 Soesje gevuld met tuinkruiden paté
 Meloen in Ardennerham
 Canapé runder tartaar met zilveruitje
 Dadel gevuld met roomkaas
 Gevuld eitje met peterselie

Luxe

€ 1,75 / € 1,85

Canapé gerookte eendenborst met sinaasappeldressing
 Tartaar van rouwe en gerookte zalm met bieslook en lente ui
 Gebakken gamba's in knoflook, chili, koriander geblust in sherry
 Runder carpaccio met olijven tapenade op geroosterd ciabattabrood
 Crostini met paprika / tomaat tapenade en geitenkaas schaafsel
 Canapé met artisjok en geitenkaas
 Krab met ananas
 Gerookte zalm met verse mango en kokos
 Gegrilde courgette gevuld met Hollandse garnalen in mascarpone
 Banderilla met een grote garnaal en groene aspergepunt
 Gemarineerde mozzarella met Parmaham en rucola
 Canapé kalkoen met mango-sinaasappelsaus
 Crostini met paprika / tomaat tapenade en geitenkaas schaafsel
 Geitenkaas bolletje met sesam en pistachenootjes
 Dadel gevuld met geitenkaas met gegrild amandelschaafsel
 Ciabatta met fricandeau en tonijn-mayonaise topping

*geserveerd op plexiglas amuselepel
 geserveerd in plexiglas glaasje*

*geserveerd op plexiglas amuselepel
 geserveerd in plexiglas glaasje*

geserveerd op plexiglas amuselepel

Warme borrelgarnituren (warm aangeleverd)	min. afname 20 per item	p.st.	excl. / incl.
Mini gehaktballetje met chilisaus			€ 0,80 / € 0,85
Kip-borrelpootje gemarineerd in knoflook en koriander			€ 0,80 / € 0,85
Gemarineerde mini kip saté			€ 0,90 / € 0,95
Dadel gevuld met chorizo omwikkeld spek			€ 1,18 / € 1,25

Warme borrelgarnituren (incl. oven + € 27,50 en / of frituur + € 27,50) min. afname 20 per item

Kwekkeboom bitterbal			€ 0,80 / € 0,85
Garnaal in bladerdeeg			€ 0,80 / € 0,85
Mini saucijzenbroodje			€ 1,18 / € 1,25
Bladerdeeg ruitje gevuld Rundvlees / kaas / kip kerrie			€ 1,18 / € 1,25
Bladerdeegrolletje gevuld met basilicum en Serranoham			€ 1,32 / € 1,50
Champignon gevuld met geitenkaas en spek			€ 1,32 / € 1,50

Lunch belegde broodjes,		p.st excl. / incl.
Standaard		€ 1,60 / € 1,70
Broodjes;	Pistolet bruin / wit, zachte bol bruin / witte.	
Beleg;	Ham, kipfilet, Cervelaat, kaas, gebraden gehakt, gekookt ei,	
Luxe		€ 2,12 / € 2,25
Broodjes;	Triangel, ciabatta, pistolet bruin / wit, luxe bruine, witte bollen	
Beleg;	Achterham, kipfilet, Cervelaat, kaas, brie, rosbeef, eiersalade, Ardennerham, gerookte zalm Deels belegd met sla, tomaat en komkommer	
Extra Luxe		€ 3,54 / € 3,75
Broodjes;	Triangel, ciabatta, pistolet bruin / wit.	
Beleg;	Tonijn, mayonaise, kappertjes, rode ui, peterselie, pomodori, sla Kalfsfricandeau, tonijnmayonaise, sla Tomaat. Mozzarella, basilicum, dressing Brie, walnoten, honing Kruidenroomkaas, gerookte zalm, dille, peper, citroensap Pastrami, augurk, uitje, sla, huzaren salade, zachte bieslookmayonaise Gerookte kalkoenfilet, vers fruit, spekjes, frambozen dressing Runder carpaccio, Old Amsterdam, balsamico mayonaise, sla, pijnboompitten	
Uitbreiding belegde broodjes; (min 10 per item)		
Koffie / thee / melk / jus d'orange incl. servies / glaswerk (p.p.)		€ 4,29 / € 4,50
Vers geperste jus;	Glazen kan 1 liter	€ 6,60 / € 7,00
Glas Cava;	+ Champagne flûte / spiegel	€ 2,69 / € 2,85
Soep;	+ hotpot / soepkoppen / lepels / opscheplepel	€ 3,30 / € 3,50
Pasteitje kalfsragout;	+ hotpot / bordje / bestek / opscheplepel	€ 2,59 / € 2,75
Saté, 3 stokjes in pindasaus;	+ shafingdish / bordje / bestek / opscheplepel	€ 2,59 / € 2,75
Broodje. Beenham;	+ shafingdish + honing / mosterdsaus	€ 2,59 / € 2,75
Quiche; Zalm / vlees / vegetarisch	+ shafingdish / bordje / bestek	€ 3,50 / € 3,71
Huzarenslaatje	Rundvleessalade, sla, tomaat komkommer, ei, zuurgarnituur	€ 1,84 / € 1,95
Vers fruit coupe	Vers fruit in coupe + lepeltje	€ 2,36 / € 2,50
Couvert;	Bord / mes / vork / servet	€ 0,66 / € 0,80
Fingerfood; (Deels gearneerd met rucola, veldsla, Cherry tomaat komkommer)		
Sandwich kaas of ham,		€ 1,56 / € 1,65
Sandwich fricandeau, rosbeef, paté, carpaccio		€ 1,75 / € 1,85
Sandwich gerookte zalm mierikswortelsaus en kappertjes		€ 2,03 / € 2,15
Sandwich eiersalade, tonijnsalade, krabsalade		€ 2,03 / € 2,15
Mini broodje hard + zacht tonijnsalade en veldsla		€ 2,03 / € 2,15
Mini broodje hard + zacht Parma ham en roomkaas		€ 2,03 / € 2,15
Mini broodje warme beenham en honingmosterd saus.		€ 2,26 / € 2,40
Roomboter Croissant brie, honing en rucola		€ 2,26 / € 2,40

Lunchbuffet

Ciabatta, triangel, bruin en wit pistolet, zachte bolletjes, witbrood, volkorenbrood, donuts, rozijnenbroodjes, mini croissantjes.

<u>Vleeswaren</u>	Achterham kipfilet Ardennerham Paté Rosbief (+ peper / zout)
<u>Kaas</u>	Room brie Jonge kaas Boeren oude kaas Leidsche kaas
<u>Zoetwaren</u>	Hagelslag, Jam, Pindakaas, Chocopasta
<u>Overig</u>	Roerei met spek Gerookte zalm Huzarensalade, sla, tomaat, komkommer
<u>Handfruit</u>	Mandarijn, kiwi, appel, peer, banaan (keuze kan variëren)
<u>Drank</u>	Koffie & thee, melk, karnemelk en jus d'orange

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, broodmanden, snijplank, presentatiespiegels, borden, bestek, servetten, glaswerk, kopjes, schoteltjes, lepeltjes, koffiepercolator (1500 watt), theecontainer (2000 watt).
De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	50	€ 15,57 excl. / € 16,50 incl.
51	-	75	€ 14,62 excl. / € 15,50 incl.
76	-	>	€ 13,68 excl. / € 14,50 incl.

Uitbreiding lunch buffet;

Soep;	+ hotpot / soepkoppen / lepels / opscheplepel	€ 3,54 / € 3,75
Pasteitje kalfsragout;	+ hotpot / extra bordje / extra bestek / opscheplepel	€ 3,07 / € 3,25
Vers geperste jus;	Glazen kan 1 liter	€ 6,60 / € 7,00
Glas Cava;	+ Champagne flûte / spiegel	€ 2,44 / € 2,95
Vers fruitsalade;	(i.p.v. handfruit) + coupes + vorkje	€ 1,50 / € 1,59

Champagne brunch

Diversen breekbroden, donuts, mini rozijnenbroodjes, mini croissantjes, jam en roomboter

Gepocheerde zalm

Zalm in zijn geheel, gerookte zalm, gerookte paling, gerookte forel en dille saus

Gamba salade

Salade van gemarineerde gamba's en ruccola

Frisse sla-fruit salade

Salade van reepjes ijsbergsla, ruccola, meloen, ananas, druiven, aardbei en balsamico dressing.

Warme beenham met honingmosterd saus

In zijn geheel in een hammenklem op schaal.

Sandwiches

Sandwich bieslook-roomkaas, fricandeau en rosbief

Sandwich eiersalade

Mini Ciabatta met tonijnsalade en veldsla

Quiche

Quiche met broccoli, champignons en spekjes

Kaas plateau

Spiegel met diverse internationale en Hollandse kazen

kir Royaal

Glas Cava met een sprankje crème de cassis

Drank;

Koffie & thee, melk, karnemelk en verse jus d'orange

Inclusief; Buffettafels met rok en damast kleden, shafingdishes met pastabranders, broodmanden, snijplank, presentatiespiegels, borden, bestek, servetten, glaswerk, kopjes, schoteltjes, lepeltjes, koffiepercolator (1500 watt), theecontainer (2000 watt).

De materialen kunnen vuil / veegschoon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	50	€ 22,17 excl. / € 23,50 incl.
51	-	75	€ 20,99 excl. / € 22,25 incl.
76	-	>	€ 19,81 excl. / € 21,00 incl.

High Tea

Deegwaren

Scones met clotted cream

Minicroissants met marmalade

Minicroissants met een spread van brie, camembert en roomkaas

Mini Sandwiches & Bladerdeeg hapje

Gerookte zalm met dille

kalkoenmousse met sinaasappel

Eiersalade met bieslook

Achterham met komkommersalade

Garnalenbuideltje van bladerdeeg, garnalen, lente ui, broccoli, sojasaus en sesamzaadjes

Hartig warm

Quiche met broccoli, champignons en spekjes

Quiche met groene asperge tips, zongedroogde tomaat en zalm

Spinaziesoufflé met blauw ader kaas (geserveerd in een kopje)

Zoetwaren

Mini Petit four / gebakje

Slagroomsoesje met chocolade

Muffin

Brownie

Fruitspies

Spiesje van vers fruit

Drank,

Thee, koffie, melk, karnemelk en jus d'orange.

Inclusief; Buffettafels met rok en damast kleden, shafingdishes met pastabranders, presentatiespiegels, etagères, borden, bestek, servetten, glaswerk, kopjes, schoteltjes, lepeltjes, koffiepercolator (1500 watt), theecontainer (2000 watt).

De materialen kunnen vuil / veegschoon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 18,63 excl. / € 19,75 incl.
76	-	125	€ 17,69 excl. / € 18,75 incl.
126	-	>	€ 16,75 excl. / € 17,75 incl.

Hoge Veluwe

Visgerechten

Tonijn salade
Gerookte makreel
Rode zalm
Noorse garnalensalade
Zure haring
Rivierkreeftjes

Vleesgerechten

Kip salade met ananas en rozijnen
Huzarensalade, asperges in ham, zuurgarnituur
Boeren Paté
Tomaatje kruidenkaas
Komkommerbakje paté

Bijgerechten

Kartoffelsalade
Rauwkost salade in een frisse dressing
Komkommer salade in dillesaus

Bruin en wit stokbrood, roomboter en kruidenboter

Inclusief; borden, bestek, servetten, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 12,97 excl. / € 13,75 incl.
76	-	125	€ 12,03 excl. / € 12,75 incl.
126	-	>	€ 11,08 excl. / € 11,75 incl.

Mount Colorado

Visgerechten

Gepocheerde zalm in zijn geheel op spiegel
 Gerookte zalm
 Hollandse garnalensalade
 Gerookte paling
 Gerookte forel

Vleesgerechten

Rundvleessalade, asperges in achterham gerold.
 Fricandeau met tonijnmayonaise, rode ui en kappertjes
 Meloen en mango met Parmaham
 Kipsalade, met ananas, bleekselderij, mandarijn
 Komkommerbakjes met tuinkruidenpaté

Bijgerechten

Groene pastasalade, komkommer, avocado, basilicum, blauwe kaas
 Kartoffelsalade met gevulde eieren
 Frisse fruitsalade van reepjes ijsbergsla, rucola, meloen, ananas,
 druiven, aardbei en balsamico dressing.

Bruin en wit stokbrood, roomboter, kruidenboter en tapenade

Inclusief; borden, bestek, servetten, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 15,80 excl. / € 16,75 incl.
76	-	125	€ 14,86 excl. / € 15,75 incl.
126	-	>	€ 13,92 excl. / € 14,75 incl.

Rocky Mountains

Visgerechten

Hollandse haring met uitjes
 Noorse garnalensalade in sherrysaus
 Makreel, zalm, tonijn
 Tomaatjes gevuld met krabmousse

Vleesgerechten

Warme beenham met honing mosterdsaus
 Kalkoensalade met gevulde eieren
 Drumstick in een knoflookmarinade

Bijgerechten

Griekse pastasalade met feta olijven, pomodorie tomaat
 Groene salade met een frisse dressing
 Pommegratin

Bruin en wit stokbrood, roomboter en kruidenboter

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 15,57 excl. / € 16,50 incl.
76	-	125	€ 14,62 excl. / € 15,50 incl.
126	-	>	€ 13,68 excl. / € 14,50 incl.

Mont Blanc

Visgerechten

Noorse garnalensalade
Zalmsalade
Gerookte zalm
Gerookte forel
Gerookte makreel

Vleesgerechten

Kalkoen filet met frambozen compote
Warme beenham met honingmosterd saus
Boeuf stroganoff
Mini gehaktballetje in tomatensaus
Gemarineerde kip saté in pindasaus

Bijgerechten

Waldorfsalade met selderij, ananas, appel, walnoten
Groene salade met een frisse dressing en pijnboompitten
Gevulde eieren, tomaatjes kruidenkaas
Pommes Gratin
Rijst

Bruin en wit stokbrood, roomboter en kruidenboter

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 17,22 excl. / € 18,25 incl.
76	-	125	€ 16,27 excl. / € 17,25 incl.
126	-	>	€ 15,33 excl. / € 16,25 incl.

D 'Ardennes

Visgerechten

Hollands vispotje
 Hollandse garnalensalade
 Gerookte zalm
 Gerookte forel
 Tomaatjes forelmousse
 Salade Nicoise met tonijn, haricots-verts, ansjovis en rode ui

Vleesgerechten

Meloen met Ardennerham
 Warme beenham in cognac en bruine suiker
 Kalkoenmedaillons in rode port saus
 Coq au vin

Bijgerechten

Waldorfsalade met selderij, walnoten, appel, mandarijnen en rozijnen
 Kartoffel salade, gevulde eieren
 Pommes Gratin
 Broccoli quiche
 Groene pastasalade met komkommer, avocado, basilicum en blauwe kaas
 Rijst

Bruin en wit stokbrood, roomboter, kruidenboter en tapenade

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 20,28 excl. / € 21,50 incl.
76	-	125	€ 19,34 excl. / € 20,50 incl.
126	-	>	€ 18,40 excl. / € 19,50 incl.

Cambrian Mountains

Visgerechten

Gepocheerde zalm op spiegel
 Gerookte paling
 Ierse gerookte zalm
 Hollandse garnalensalade
 Zeeduivel vleugel op spiegel
 Paling in het groen

Vleesgerechten

Gerookte eendenborst met een sinaasappel sausje
 Gemarineerde lams rollade (*In zijn geheel.*)
 Boeuf stroganoff
 Kalkoen medaillons in paprikasaus
 Varkenskophaas met champignonroomsaus

Bijgerechten

Roodlof salade met appel, meloen, mandarijn en walnoot
 Luxe rauwkost salade in een frisse dressing gearneerd met gevulde eieren
 Frisse fruitsalade Salade van reepjes ijsbergsla, rucola, meloen, ananas, druiven, aardbei en balsamico dressing.
 Quiche met broccoli, groene asperge, gedroogde tomaat en spek
 Roseval aardappels uit de oven met rozemarijn en knoflook
 Rijst

Stokbrood, breekbrood, ciabatta, roomboter, kruidenboter en tapenade van olijven

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

30	-	75	€ 24,06 excl. / € 25,50 incl.
76	-	125	€ 22,64 excl. / € 24,00 incl.
126	-	>	€ 21,23 excl. / € 22,50 incl.

Aanvulling op het buffet;

Kreeft +/- 500 gram	(per stuk)	€ 24,53 / € 26,00
Oester met citroen en vers gemalen peper	(per 10 st.)	€ 22,17 / € 23,00

Vegetarisch buffet

Koude items;

Kaas pastasalade met groene asperges, avocado en gorgonzola
 Witlofsalade met appel, peer, mandarijn en walnoot
 Sla van courgette gemarineerd met pesto en kruiden
 Spies van gedroogde pomodori tomaat, artisjok en verse limoen
 Spiesjes met tros Cherry tomaat, mozzarella en verse basilicum
 Frisse fruitsalade Salade van reepjes ijsbergsla, rucola, meloen, ananas, druiven, aardbei en balsamico dressing.

Warme items;

Roseval aardappels uit de oven met olijfolie, rozemarijn en knoflook
 Aubergine met spinazie, ui, knoflook, roomkaas en pijnboompitten
 Quiche van broccoli, kaas en noten
 Vegetarische balletjes in een tomaten salsa

Breekbroden, stokbrood, roomboter, kruidenboter en tapanade

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 16,51 excl. / € 17,50 incl.
76	-	125	€ 15,75 excl. / € 16,50 incl.
126	-	>	€ 14,62 excl. / € 15,50 incl.

Mediterraan

Ensalade di pollo y riso

Kipsalade met rijst

Ensalade di verduras

Salade van verse tuingroenten in romige dressing

Salata di pomodoro

Tomaten salade in een heldere dressing

Boeuf stroganoff

Rundvlees in pikante paprikasaus

Risi y verduras

Gekookte rijst met groenten

Pollo crocante

Krokant gebakken kiphaasjes

Moussaka

Traditionele Griekse stoofschotel van aubergines

Pepperoncini tricolore / Fungi / Zucchini

Gegrilde paprika's, champignons en courgettes in vinaigrette

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 18,40 excl. / € 19,50 incl.
76	-	125	€ 17,45 excl. / € 18,50 incl.
126	-	>	€ 16,51 excl. / € 17,50 incl.

Italiaans

Anti pasto di verdura

Gegrilde en gemarineerde groenten waaronder courgette, paprika, tomaat en artisjok

Carpaccio salade

Rucola, sla, carpaccio, pijnboompitten, Parmezaanse kaas.

Vitello tonnato

Dun gesneden fricandeau met tonijnmayonaise, kappertjes en ui

Caprese salade

Cherrytomaat, mozzarella, basilicum, veldsla, rucola, zongedroogde tomaat, dressing.

Pasta salade farfalle

Farfalle, vers gegrilde groenten, pesto, pomodori, rode ui en Italiaanse worst

Tortellini salade

Tortellini met broccoli, ham en basilicum room mayonaise

Lasagne bolognaise

Huisgemaakt met rundergehakt

Lasagne a la spinacchi

Groene lasagne met tomaat, spinazie, ei, bechamel en kaas

Variatie van kleine broodjes, roomboter en kruidenboter

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 18,40 excl. / € 19,50 incl.
76	-	125	€ 17,45 excl. / € 18,50 incl.
126	-	>	€ 16,51 excl. / € 17,50 incl.

Indonesisch

Nasi putih & Bami goreng

Witte rijst & gebakken noedels

Daging rendang

Rundvlees in een saus van kokos

Ikan goreng / dadar Isis saus

Gefrituurde stukjes Victoria baars in een pittige rode Indonesische saus

Ayam asem manis

Kippen vlees in zoetzure saus

Sateh ayam

Saté van kip in Indonesische pindasaus

Sambal goreng buncies

Boontjes, bamboespruiten en een hete saus

Sayur lodeh

Gemengde groenten in een kokosbouillon

Sambal goreng telur

Eieren in een pittige Indonesische saus

Atjar tjampur kuning

Koude gemende groenten in zoetzure saus

Krupuk, Serundeng en Sambal badjak

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 18,40 excl. / € 19,50 incl.
76	-	125	€ 17,45 excl. / € 18,50 incl.
126	-	>	€ 16,51 excl. / € 17,50 incl.

Tex Mex

Mexico salade Cancun

Bonte salade met kidneybeans, mais, rode pepers, paprika, cornichons met een salsa en geraspte kaas

Amerikaanse coleslaw

Salade van witte kool, wortel en selderie

Caesar salad

Salade met croûtons, Parmezaanse kaas en ansjovisfilets

Chickenwings Texas style

Kipvleugeltjes gekruid in een milde saus

Chili con carne met rijst

Bonengerecht met gekruid gehakt en rijst

Pollo Picante

Tortilla wraps met een vulling van groenten, koriander en pikante kip gegratineerd met kaas

Beef enchilada

Tortilla wraps gevuld met gekruid rundergehakt, groenten en kaas

Jambalaya

Rijst met kip, ham en garnalen

Geserveerd met Guacamole, nacho chips, en Salsa picante

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 18,40 excl. / € 19,50 incl.
76	-	125	€ 17,45 excl. / € 18,50 incl.
126	-	>	€ 16,51 excl. / € 17,50 incl.

Tapas

Tomates Rellenos

Gevulde tomaten, vegetarisch

Brochetas de alcachofas con tomate y limoen

Spiesjes van artisjokharten, tomaat en limoen

Tortilla Espanola

Spaanse omelet

Tostadas de Pescado

Toast met gerookte vis en knoflook

Brochetas de langoustines e chorizo

Spiesjes van garnalen en chorizo worst

Pollo al Ajillo

Kippenvleugels met een knoflookmarinade

Paëlla

Spaanse gele rijst met diverse vissoorten

Jambon de Serrano au melon

Spaanse gerookte ham met meloen

Geserveerd met verschillende kleine broodjes met aioli en salsa verde

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 18,40 excl. / € 19,50 incl.
76	-	125	€ 17,45 excl. / € 18,50 incl.
126	-	>	€ 16,51 excl. / € 17,50 incl.

Warm buffet Yara

Oud Hollands vispotje

Zalm, kabeljauw diverse groenten in een vissaus

Boeuf Stroganoff

Gestooft rundvlees met paprika, ui, augurk en champignons

Filet de porc à la crème

Varkenskophaas in champignonroomsaus

Coq au vin

Gestooft kipdijenvlees met diversen groenten en rode wijn

Pommes Gratin

Aardappelschijfjes in roomsaus gegratineerd met geraspte kaas

Witte rijst

Hollandse groenteschotel

Verse groenten van het seizoen

Mesclum

Diversen sla soorten, pijnboompitten en een frisse dressing

Waldorfsalade

Selderie, mandarijn, walnoten, appel

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 17,45 excl. / € 18,50 incl.
76	-	125	€ 16,51 excl. / € 17,50 incl.
126	-	>	€ 15,57 excl. / € 16,50 incl.

Warm buffet Rianne

Paling in het groen

Gestooftde aal in een heerlijke kruiden melange

Stukjes gemarineerde zalm in een witte wijn saus

Kalfsstoof

Kalfsvlees in een champignonroomsaus

Kalkoen medaillons

Gemarineerde kalkoen medaillons in rode portsaus

Gemarineerde Lams rollade

In zijn geheel geserveerd.

Roseval aardappels uit de oven met rozemarijn en knoflook

Broccoli quiche

Witte rijst

Groenten a la chef

Gegrilde bloemkool, aubergine, champignons, paprika met een vleugje olijfolie

Frisse fruitsalade

Reepjes ijsbergsla, rucola, meloen, ananas, druiven, aardbei en balsamico dressing

Waldorfsalade

Selderie, mandarijn, walnoten, appel

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 20,28 excl. / € 21,50 incl.
76	-	125	€ 19,34 excl. / € 20,50 incl.
126	-	>	€ 18,40 excl. / € 19,50 incl.

Wild buffet (1 oktober tot 15 februari)

Reeschotel

Ree in bospadenstoelen saus

Hazenpeper

Gestooftde stukjes haas in een wildsaus

Jachtschotel

Combinatie van wild in een potje

Fazant a la chef

Stukjes fazant op een bedje van zuurkool

Everzwijn in rode wijnsaus

Wildzwijn bout rustig gegaard in o.a. cognac, roggebrood, knoflook, bleekselderij, wortel en ui

Waldorfsalade

Selderij, walnoten, appel, mandarijnen en rozijnen

Wildsalade

Salade met gesmoorde paddenstoelen en noten

Roergebakken spruitjes met rode ui, knoflook, paprika en spekjes

Rode kool met appeltjes en stoof peertjes

Aardappelpuree, pommes gratin, witte rijst

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 22,17 excl. / € 23,50 incl.
76	-	125	€ 21,23 excl. / € 22,50 incl.
126	-	>	€ 20,28 excl. / € 21,50 incl.

“ Zomer ” stampotten

Tot; 40 pers. - 3 soorten // 60 pers. - 4 soorten // 80 pers. - 5 soorten // vanaf 100 pers. - 6 soorten

Stampopot lamsworstjes

Stampopot met rauwe spinazie, lente-uitjes en lamsworstjes

Stampopot india

Stampopot met ui, koriander en yoghurt

Stampopot rucola

Stampopot met rucola, groene asperges en kerstomaatjes

Stampopot kip

stampopot met champignons, gerookte kipfilet en spekjes

Stampopot chorizo

stampopot met tuinbonen paprika en chorizo

Stampopot Mexico

stampopot met zoete aardappels en pittige gehaktballetjes

Stampopot Sicilië

stampopot met rode ui sinaasappel en olijven

Stampopot pekelvlees

stampopot met Spruitjes pijnboompitten en pekelvlees

Stampopot makreel

stampopot met makreel rauwe andijvie en cornichons

Stampopot zalm

stampopot met zalm, amsoi, Lente-uitjes en kerrie

Geserveerd met grootmoeders jus

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 15,75 excl. / € 16,50 incl.
76	-	125	€ 14,62 excl. / € 15,50 incl.
126	-	>	€ 13,68 excl. / € 14,50 incl.

Winter stampotten (1 oktober t/m 1 april)

Boerenkool met spekjes

Boerenkool, aardappelen en spekjes

Zuurkool met spekjes

Wijnzuurkool, aardappelen en spekjes

Hutspot

Combinatie van peen, ui en aardappelen

Rookworst, gestoofde riblap, gehaktbal, grootmoeders jus
Amsterdamse uien, augurken en mosterd

Inclusief; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs staffel

20	-	50	€ 12,74 excl. / € 13,50 incl.
51	-	75	€ 11,79 excl. / € 12,50 incl.
76	-	>	€ 10,85 excl. / € 11,50 incl.

BBQ 1 (300 gram vlees / vis, 200 gram salade p.p.)

Gemarineerde Kipsaté
 Kip vleugeltjes (voorgegaard)
 BBQ worst
 Hamburgers
 Biefstukje
 Gemarineerd Speklapje

Zalmmoot
 Pangafilet

Waldorf salade
 Huzarensalade met diverse vruchtjes, zuren en gevulde eitjes
 Kartoffelsalade met bieslook
 Komkommersalade in dille saus
 Tomaten-ui salade

Knoflook, whiskysaus, bbqsous & pindasaus
 Stokbrood bruin & wit, roomboter, kruidenboter

Vlees en vis wordt aangeleverd in thermoboxen in 1/1 gastronom sleeën zodat deze gekoeld blijven. Salades op schalen en / of spiegels gepresenteerd, ons transport is gekoeld.

Inclusief; barbecues + gas borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs staffel

20	-	75	€ 13,67 excl. / € 14,50 incl.
76	-	125	€ 12,73 excl. / € 13,50 incl.
126	-	>	€ 11,79 excl. / € 12,50 incl.

BBQ 2 (300 gram vlees / vis, 200 gram salade p.p.)

Spies van varkenshaas, biefstuk, spek, paprika en ui

Gemarineerde Kipsaté

Drumsticks in een piri piri marinade

Lamszadel

Runderhamburgers

Gemarineerd filetlapje

Spies van gamba's in een knoflook / peper marinade

Gemarineerde zalmoot in een pakketje met groene kruiden en citroen

Gepofte aardappel met kruidenroom

Tortellini salade (*Tortellini met broccoli, ham en basilicum room mayonnaise*)

Huisgemaakte Waldorf salade

Rundvleessalade met diversen, zuren en gevulde eitjes

Frisse fruitsalade Salade van reepjes ijsbergsla, ruccola, meloen, ananas, druiven, aardbei en balsamico dressing.

Komkommersalade in dille saus

Tomaten - ui salade

Knoflook, whiskysaus, bbqsous & pindasaus

Stokbrood bruin & wit, roomboter, kruidenboter & huisgemaakte tapanade

Vlees en vis wordt aangeleverd in thermoboxen in 1/1 gastronom sleëen zodat deze gekoeld blijven. Salades op schalen en / of spiegels gepresenteerd, ons transport is gekoeld.

Inclusief; barbecues + gas, borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, buffettafels met rok en damast kleden, geserveerd op spiegels en / of schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs staffel

20	-	75	€ 16,50 excl. / € 17,50 incl.
76	-	125	€ 15,57 excl. / € 16,50 incl.
126	-	>	€ 14,62 excl. / € 15,50 incl.

Walking diner (gemiddeld 6 a 7 items p.p. min. 15 per item) p.p. excl. / incl.

Voor

Mesclum met kalkoen € 3,30 / € 3,50
Diverse slasoorten, gerookte kalkoen reepjes, pijnboompitten, croutons en frambozen dressing.

Prosciutto di Parma € 4,48 / € 4,75
Gerookte Italiaanse ham met in rode port gedoopte Galia meloen

Carpaccio van runderhaas € 4,48 / € 4,75
Dun gesneden runderhaas op een bedje van ruccola met balsamico mayonaise, pijnboompitten en oude Italiaanse kaassnippers

Krabortilla (echte krab, géén surimi flakes) € 4,48 / € 4,75
Tortilla gevuld met krab, zure room, peterselie, doperwten en limoen

Viscocktail € 4,48 / € 4,75
Cocktail van Hollandse garnalen, rivierkreeftjes, reepjes gerookte paling en whiskysaus op basis van crème fraîche

Thaise curry soep € 4,48 / € 4,75
Curry soep met lente ui, koriander, geroosterde kipfilet met sesam en crème

Hoofd

Gevulde Cannelloni € 4,48 / € 4,75
Pasta rolletje gevuld met verse spinazie, paprika, champignon, Knoflook, roomkaas en geraspte Parma kaas

Broccoli Quiche € 4,48 / € 4,75
Bladerdeeg bakje gevuld met broccoli, gedroogde tomaat, gerookte spek reepjes en geraspte oude kaas

Gepocheerde zalm € 4,48 / € 4,75
Stukje gepocheerde zalm overgoten met een volle witte wijn saus

Mini broodjes beenham met honingmosterdsaus. € 3,54 / € 3,75
Broodjes variatie met warme beenham met een zachte honingmosterdsaus

Pollo Porto € 4,48 / € 4,75
Portugese kipreepjes in een zachte paprikasaus

Walking diner (gemiddeld 6 a 7 items p.p. min. 15 per item) p.p. excl. / incl.

Dessert

Profiterolle € 4,72 / € 5,00

Slagroom soesjes overgoten met chocolade

Rote Grütze € 4,72 / € 5,00

Vers rood seizoens fruit in een gelei op basis van vers vruchtsap, overgoten met vanille saus

Tiramisu € 4,72 / € 5,00

Italiaanse patisserie geserveerd met vers geslagen room en cacao

Versfruit met vers geslagen room € 4,72 / € 5,00

Vers gesneden fruit met verse geslagen room

Romige cheese cake bavaois € 4,72 / € 5,00

Frambozen mascarpone glaasje € 4,72 / € 5,00

Luxe dessertglaasje met gemarineerde framboosjes, een biscuit van lange vingers en mascarponemousse

Crème brûlée € 4,72 / € 5,00

Zacht gegaarde vanillecrème geserveerd in een terracotta bakje

Kortingsstaffel

20	-	40	-
41	-	75	5%
75	-	125	10%
126	-	>	15%

Keuze menu; (min. 5 items per gerecht)

p.p. excl. / incl.

Voorgerechten; + stokbrood, roomboter en kruidenboter

Carpaccio van zalm met een citroendressing	€ 4,72 / € 5,00
Hollandse garnalencocktail in een whiskysaus *	€ 4,95 / € 5,25
Carpaccio sushi	€ 5.66 / € 6,00
<i>Carpaccio van rauwe tonijn, wassabi dressing sojasaus en kleeftijst</i>	
Krabcocktail in een bieslook mayonaise (echte krab geen surimi)	€ 6.37 / € 6,75
Paté surprise	€ 4,72 / € 4,50
<i>Drie soorten paté van het seizoen geserveerd met cumberlandsaus</i>	
Parmaham met meloen	€ 4,72 / € 5,00
Runder carpaccio met een balsamico dressing, oude kaas en pijnboompitten	€ 4,72 / € 5,00
Eendenborst salade met een frambozendressing	€ 4,72 / € 6,00
Vegetarische salade met mozzarella en pommodorri tomaten	€ 4,72 / € 5,00

Soep;

Groentesoep, Gebonden tomatensoep, Heldere tomatensoep, kippensoep	€ 3,07 / € 3,25
Champignonsoep, Aspergesoep, Paprikasoep	€ 3,07 / € 3,25
Wontonsoep	€ 3,54 / € 3,75
Thaise kokossoep, Thaise currysoep	€ 3,54 / € 3,75
Zalm soep	€ 3,54 / € 3,75
Romige courgette soep	€ 3,54 / € 3,75
Verse Erwtensoepp met rogge / wittebrood en spek	€ 4,48 / € 4,75
Kreeftensoep	€ 5.42 / € 5,75

Tussengerecht;

Spoorn	€ 4,48 / € 4,75
Geitenkaas salade	€ 4,25 / € 4,50
<i>Tricolore sla met geitenkaas, pijnboompitten en honingdressing</i>	
Bonbon van tonijn, avocado, komkommer en sesam	€ 4,72 / € 5,00

Hoofdgerechten; + Pommes gratin, Rijst, seizoensgroenten en gemende salade

Coq au vin	€ 12,74 / € 13,50
Kalkoen medaillons in een rode port saus	€ 12,74 / € 13,50
Kalkoenrollade rollade	€ 14,62 / € 15,50
Boeuf Stroganoff	€ 12,74 / € 13,50
Varkenshaas stukjes in een paprika saus of champignon roomsaus.	€ 12,74 / € 13,50
Lams rollade in een cognac pruimen saus	€ 14,62 / € 15,50
Stukjes gemarineerde zalm in een witte wijn saus	€ 12,74 / € 13,50
Oud "Hollands" vispotje	€ 12,74 / € 13,50
Paling in het groen	€ 16,51 / € 17,50
Broccoli / noten quiche (vegetarische)	€ 12,74 / € 13,50
Gevulde courgette (vegetarisch)	€ 12,74 / € 13,50

Kortingsstaffel

20	-	40	-
41	-	75	5%
75	-	125	10%
126	-	>	15%

<u>Nagerechten diner of in buffetstijl</u>	p.p. excl. / incl.
Bitterkoekjes bavarois met vers geslagen room	€ 3,77 / € 4,00
Bavarois met vers geslagen room	€ 3,77 / € 4,00
Chocolade mousse	€ 3,77 / € 4,00
Profiterol	€ 3,77 / € 4,00
Vers fruit salade met slagroom	€ 4,25 / € 4,50
Tiramisu	€ 4,72 / € 5,00
Tiramisu limocello	€ 4,72 / € 5,00
Crème brûlée	€ 4,50 / € 5,00
Kaas plankje	€ 5,66 / € 6,00
<u>Grand Dessert + spiegels en ijs Fontijn</u>	€ 6,13 / € 6,50
<i>Diverse ijstaarten, bandes, ijsgebakjes, bavaroise en bombes</i>	
<u>Dessert buffet "Josselin's"</u>	€ 6,60 / € 7,00
<i>Profiteroles, vers fruit salade, slagroom, bavaroise, tiramisu, internationaal kaasplateau</i>	
Koffie / thee;	€ 4,72 / € 5,00
Onbeperkt koffie / thee + etagère met een combinatie van bonbons en mini Petit fours	
Liqueur;	€ 4,50 / € 5,00
Grand Manier, Cognac (v.s.o.p.), Cointreau, Drambuie, Ammaretto, Sambuca.	

Kortingsstaffel

20	-	40	-
41	-	75	5%
75	-	125	10%
126	-	>	15%

Drank; **p.p. excl. / incl.**

Koffie / thee (- € 0,75 p.p. indien er wordt uitgegaan van 1 drankje p.p.)

Koffie/thee (onbeperkt 1 uur) + Roomboterkoekje	€ 3,44 / € 3,65
Koffie/thee (onbeperkt 1 uur) + cake	€ 3,63 / € 3,85
Koffie/thee (onbeperkt 1 uur) + Muffin en brownie	€ 4,48 / € 4,75
Koffie/thee (onbeperkt 1 uur) + petit four	€ 4,48 / € 4,75
Koffie/thee (onbeperkt 1 uur) + petit four + (bedrijfs) logo	€ 4,95 / € 5,25
Koffie/thee (onbeperkt 1 uur) + gesorteerd gebak	€ 5,19 / € 5,50

Welkomstdrankje;

Prosecco	€ 1,86 / € 2,25
Cava	€ 2,44 / € 2,95
Kir Royaal	€ 3,10 / € 3,75
Cava (Segura Viudas Heredad, chique fles met metalen etiket gerijpt op eikenhout)	€ 4,55 / € 5,50
Champagne <i>Moet & Chandon</i>	€ 6,20 / € 7,50

Drank all-in, Hollands drankassortiment;

op aanvraag

- *Rode wijn, Merlot of Cabernet Sauvignon
- *Witte wijn Chardonnay of Sauvignon Blanc
- *De te serveren wijn varieert afhankelijk van onze inkoop
- Rosé
- Tap bier (tot +/- 50 personen flesjes Heineken)
- Coca cola
- Coca cola light
- Fanta
- Sprite
- Spa rood
- Spa blauw
- Jus d 'Orange
- Appelsap
- (uitbreiding van het drankassortiment kan in overleg)

Uitgiftebuffet, tap, koolzuur, koelkast / box, glaswerk, opener en dienbladen.

Huurmaterialen;

p.p. excl. / incl.

Glaswerk

Wijn glas		€ 0,21 / € 0,25
Longdrinkglas		€ 0,21 / € 0,25
Bierglas		€ 0,21 / € 0,25
Champagne flute		€ 0,25 / € 0,30
Champagne coupe		€ 0,25 / € 0,30
Likeur glas		€ 0,25 / € 0,30
Borrelglas		€ 0,21 / € 0,25
Port/sherry / vermout		€ 0,21 / € 0,25
Whiskyglas		€ 0,25 / € 0,30
Waterkan, 1 ltr.		€ 0,83 / € 1,00

Meubilair

Klapstoel	(Samsonite zwart)	€ 1,74 / € 2,10
Conferentie stoel	(Champagne / bordeaux / blauw)	€ 3,51 / € 4,25
Terrastafel + stretch rok	(Crème)	€ 11,16 / € 13,50
Statafel + stretch rok	(Zwart / crème / wit)	€ 19,42 / € 23,50
Statafel + plooirok met strik	(Crème / blauw / bordeaux)	€ 19,42 / € 23,50
Klaptafel	(Dinertafel 120 x 80 cm.)	€ 8,06 / € 9,75
Klaptafel	(Dinertafel 200 x 80 cm.)	€ 10,33 / € 12,50
Klaptafel	(Dinertafel 150 cm. rond)	€ 12,81 / € 15,50
Party-set	(1 tafel + 2 banken 220 cm. lang)	€ 20,66 / € 25,00

Linnen

Tafellaken damast	(120 cm x 180 cm.)	€ 4,95 / € 5,99
Tafelrok, 4 meter + klittenband	(Crème, bordeaux, blauw)	€ 13,64 / € 16,50
Servetten damast (45 x 45 cm.)		€ 19,42 / € 23,50

Klein materiaal

Koffiekop + schotel + lepeltje		€ 0,45 / € 0,55
Gebaksbordje + vorkje		€ 0,45 / € 0,55
Bord + mes + vork + servet		€ 0,79 / € 0,95
Kandelaar (3 armig + kaarsen)		€ 3,93 / € 4,75

Parasol / verwarming

Parasol	(wit, 3 x 3 meter + 30 kg voet)	€ 28,51 / € 34,50
Heater	(Hittekanon + gasvulling 10 kg)	€ 56,20 / € 68,00
Terrasverwarming	(Paddenstoel + gasvulling 10 kg)	€ 56,20 / € 68,00

Conferentie benodigheden;		p.p. excl. / incl.
Podiumdeel	(200 cm x 100 cm.)	€ 16,12 / € 19,50
Set Insteekpoten	(20 cm / 40 cm / 60 cm / 80 cm)	€ 2,07 / € 2,50
Podiumtrap	(per trede van 20 cm.)	€ 5,37 / € 6,50
Podiumrok	(per meter)	€ 4,55 / € 5,50
Tapijt	(per m2)	€ 2,69 / € 3,25
Flip-over		€ 16,16 / € 19,50
Flip-overpapier	(25 vel)	€ 17,56 / € 21,25
Kamerscherm	(124 x 200 cm.)	€ 11,98 / € 14,50
Spreekgestoelte		€ 21,07 / € 25,50

Garderobe inrichting / Aankleding

Garderobe rek 175 cm., inclusief 40 hangers		€ 15,29 / € 18,50
Rode loper	(per meter)	€ 5,75 / € 6,96
Afzetpaal chroom		€ 6,25 / € 7,56
Afzetkoord bordeaux velours		€ 4,50 / € 5,45

Elektra/Verlichting

Haspel 10 meter		€ 3,72 / € 4,50
Haspel 50 meter		€ 7,85 / € 9,50
Lichtsnoer prikkabel, wit	(15 meter, koppelbaar)	€ 22,73 / € 27,50
Lichtsnoer prikkabel, kleur	(15 meter, koppelbaar)	€ 22,73 / € 27,50
Parijse bollantaarn	(4 bollen, 240 cm. Hoog)	€ 22,73 / € 27,50

Bloemen/planten (natuurlijke)

Kentia Palm + sierpot	(180 cm - 200 cm.)	€ 25,94 / € 27,50
Laurierboompje	(180cm -200 cm.)	€ 17,77 / € 21,50
Bloemstukje		€ 9,50 / € 11,50

Geluidsapparatuur

Geluidsinstallatie (2x actieve speaker op statief + iPhone / laptop aansluiting)		€ 136,79 / € 145,00
Microfoon met standaard		€ 12,74 / € 13,50
Muziek op geluidsdrager aangeleverd		€ 37,19 / € 45,00

Tenten + toebehoren;

Btw excl. / incl.

Easy Up foldicap

		Opzetprijs
3,0 x 3,0 meter		€ 111,57 / € 135,00
3,0 x 4,5 meter		€ 123,97 / € 150,00
3,0 x 6,0 meter		€ 144,63 / € 175,00
Zijwand	(3,0 meter met boogvenster)	€ 10,33 / € 12,50
Zijwand	(4,5 meter met boogvenster)	€ 12,40 / € 15,00

Pagode tent

		Opzetprijs
3,0 x 3,0 meter		€ 395,50 / € 435,00
4,0 x 4,0 meter		€ 380,17 / € 460,00
5,0 x 5,0 meter		€ 400,83 / € 485,00
5,0 x 5,0 meter	(zwart)	€ 504,13 / € 610,00

****Aluminium paviljoen; (Zuid Afrikaanse Stretch tenten + Canvas Safari-tenten op aanvraag)**

Vrijdragend aluminium frame met brandwerend p.v.c. tentdoek.

Kleur dak: wit, optie transparant of opac (meer verduisterend)

Afmeting	Oppervlakte	Prijs	Prijs met systeemvloer
5 x 5 meter	30 m2	€ 337,50	€ 425,00
5 x 10 meter	60 m2	€ 575,00	€ 750,00
5 x 15 meter	90 m2	€ 712,50	€ 975,00
5 x 20 meter	120 m2	€ 850,00	€ 1.200,00
5 x 25 meter	150 m2	€ 937,50	€ 1.375,00
5 x 30 meter	180 m2	€ 1.125,00	€ 1.650,00
6 x 5 meter	30 m2	€ 405,00	€ 510,00
6 x 10 meter	60 m2	€ 570,00	€ 780,00
6 x 15 meter	90 m2	€ 855,00	€ 1.170,00
6 x 20 meter	120 m2	€ 900,00	€ 1.320,00
6 x 25 meter	150 m2	€ 1.125,00	€ 1.650,00
6 x 30 meter	180 m2	€ 1.350,00	€ 1.980,00
8 x 5 meter	40 m2	€ 500,00	€ 640,00
8 x 10 meter	80 m2	€ 760,00	€ 1.040,00
8 x 15 meter	120 m2	€ 900,00	€ 1.300,00
8 x 20 meter	160 m2	€ 1.200,00	€ 1.760,00
8 x 25 meter	200 m2	€ 1.300,00	€ 2.000,00
8 x 30 meter	240 m2	€ 1.560,00	€ 2.400,00
10 x 5 meter	50 m2	€ 575,00	€ 750,00
10 x 10 meter	100 m2	€ 850,00	€ 1.200,00
10 x 15 meter	150 m2	€ 1.125,00	€ 1.650,00
10 x 20 meter	200 m2	€ 1.300,00	€ 2.000,00
10 x 25 meter	250 m2	€ 1.500,00	€ 2.375,00
10 x 30 meter	300 m2	€ 1.800,00	€ 2.850,00

**Prijzen zijn exclusief transportkosten en 21 % BTW. Januari 2016

Tenten + toebehoren;

Btw excl. / incl.

Verlichting;

Kroonluchter kunststof wit	€ 45,45 / € 55,00
Kroonluchter luxe roest	€ 61,98 / € 75,00

Verwarming / stroom

Heater (Hittekanon + gasfles 10 kg)	€ 56,20 / € 68,00
Terrasverwarming (Paddenstoel + gasfles 10 kg)	€ 56,20 / € 68,00
Verwarming vanaf buiten aangevoerd	op aanvraag
Aggregaat	op aanvraag

Stoffering;

Velum, wit	op aanvraag
Zijwand stoffering, wit	op aanvraag
Tapijttegels, antraciet grijs	op aanvraag
Teaktegels, kleur mahonie	op aanvraag

Sanitair;

Toiletcabine	€ 128,10 / € 155,00
Toiletwagen	€ 652,89 / € 790,00
Septictank	€ 301,65 / € 365,00
Watertank	€ 301,65 / € 365,00

Extra;

Glazen dubbele entree deur	€ 252,07 / € 305,00
Glazen enkele (nood) deur	€ 152,89 / € 185,00
Tent uitvoering met harde wanden	op aanvraag
Bord nooduitgang	€ 25,62 / € 31,00
Brandblusser	€ 20,66 / € 25,00

Referenties; (telefoonnummers opvraagbaar)

Instituut Lorentz Wis & natuurkunde (Regelmatige verzorging diners + recepties 45 tot 150 personen)
Niels Bohrweg 2 / 2333 CA Leiden

Abemy Holding B.V. (jaarlijkse nieuwjaarsreceptie)
Greenib Onroerend Goed B.V. Oosteinde 34 / 2361 HE Warmond

CIMSOLUTIONS BV (vaste verzorging diners)
s' Gravenweg 661A / 3065 SC Rotterdam

Partijen o.a. verzorgt voor;

Joop v/d Ende theaterproducties	Amsterdam
BAM Utiliteitsbouw	Amsterdam
Volvo Truck Centre	Amsterdam + Rotterdam
HIQ invest BV	Amsterdam
Open haven podium	Amsterdam
Consulaat-Generaal Bondsrep. Duitsland	Amsterdam
Van Lanschot Bankiers	Den Haag
WTS Advocaten	Den Haag
CDA	Den Haag
KPN residential	Den Haag
Provincie Zuid Holland	Den Haag
Tripos beheer	Den Haag
Ministerie van EL&I / DICTU	Den Haag
MAB Development Group B.V.	Den Haag
TU Delft	Delft
SPITZKE SPOORBOUW BV	Houten
VNS Group	Houten
Webster University	Leiden (speciale gast, oud minister de Klerk, zuid Afrika)
NTR Collegetour	Leiden / Pieterskerk (speciale gast, Minister president Rutte)
Endemol	Leiden
Rabobank	Leiden
OCLC	Leiden
LUMC	Leiden
TI Pharma	Leiden
Roes & de vries Notarissen	Leiden
Holland Rijnland	Leiden
Rijkswaterstaat	Rotterdam
NRC Media	Rotterdam
Clean tech Businessclub	Rotterdam
Albert Verlinde Entertainment	s 'Hertogenbosch
See Tickets	Schipholrijck
Prorail	Utrecht
Unic	Utrecht
Smalspoormuseum	Valkenburg
O. Neill Europe	Warmond
Heineken	Zoeterwoude
ABN Amro	Zoetermeer

Josselin's Cateringservice Algemene Voorwaarde

Josselin's Cateringservice is ingeschreven bij de Kamer van Koophandel te Leiden onder nummer 28051327. Op al onze prijsnoteringen, offertes en leveranties zijn onze verkoop-, leverings- en betalingsvoorwaarden van toepassing.

Wijziging aantal personen

Het door u opgegeven aantal personen kunt u tot 4 werkdagen voor aanvang van de betreffende partij kosteloos wijzigen.

Aanbetaling

Bij een bevestiging ontvangt u een aanbetaling van +/- 60% van de hoofdsom welke 5 werkdagen voor uitvoering van de opdracht dient bijgeschreven te zijn op een door Josselin's aangegeven rekening nummer met bijbehorend kenmerk.

Betalingen

Betaling geschied op een door Josselin's Cateringservice aangewezen bankrekening.

Bestellingen tot € 300,00 worden contant (gepast) voldaan bij aflevering of in zijn geheel vooraf per bank voldaan.

Het restbedrag ontvangen wij binnen 14 werkdagen na factuurdatum op een door Josselin's Cateringservice aangewezen bankrekening.

Instanties / instellingen welke door een betalingsprotocol hier niet aan kunnen voldoen verzoeken wij dit vooraf aan te geven, over de geldende betalingstermijn wordt een percentage van 2% per maand berekend.

Incasso

Indien Josselin's Cateringservice het nodig acht incasso maatregelen te treffen, zijn hier uit voortvloeiende kosten voor rekening van de opdrachtgever.

Annulering

In geval van annulering van de opdracht binnen 4 werkdagen voor de afgesproken datum wordt 15% van het begrote bedrag in rekening gebracht. Bij annulering binnen , 3 werkdagen, 2 werkdagen of 1 werkdag wordt respectievelijk, 35%, 55% en 100% in rekening gebracht.

Vermissing / manco

Als gehuurde of ter beschikking gestelde goederen vermist of beschadigd zijn, worden deze in rekening gebracht van de opdrachtgever.

Personeel

Bij het inhuren van personeel geldt een minimale afname van 4 arbeidsuren per persoon.

Prijswijzigingen en typefouten voorbehouden.

Hoofdkantoor Josselin's Cateringservice, Oranjelaan 27, 2382 PK Zoeterwoude-Rijndijk
Tel. 071-5820374, Bank; IBAN NL93ABNA0562533605 BIC ABNANL2A, KvK 280.51.327

www.josselinscatering.nl