

Inhoudsopgave

Borrelgarnituren;

Zoutjes / Nootjes & statafelgarnituur	Pagina 2
Borrelgarnituur pakket	Pagina 2
Borrelgarnituur zelf samenstellen	Pagina 3

Lunch;

Belegde broodjes / sandwiches	Pagina 4
Lunch buffet	Pagina 5
Champagne brunch	Pagina 6
High Tea	Pagina 7

Koude buffetten;

Hoge Veluwe	Pagina 8
Mount Colorado	Pagina 9

Koud & Warm buffetten;

Rocky Mountains	Pagina 10
Mont Blanc	Pagina 11
D'Ardennes	Pagina 12
Cambrian Mountains	Pagina 13
Vegetarisch buffet	Pagina 14

Buitenlandse buffetten;

Mediterrane	Pagina 15
Italiaans	Pagina 16
Indonesisch	Pagina 17
Tex Mex	Pagina 18
Tapas	Pagina 19

Warme & Seizoens buffetten;

Warm buffet Yara	Pagina 20
Warm buffet Rianne	Pagina 21
Wild buffet	Pagina 22
Zomer Stampotten	Pagina 23
Winter Stampotten	Pagina 24
Barbecue	Pagina 25 / 26

Diner;

Walking diner	Pagina 27 / 30
Gangen diner	Pagina 31

Nagerechten

Pagina 31

Drank

Pagina 32

Huurmaterialen

Pagina 33 / 34

Tenten

Pagina 35 / 36

Referenties

Pagina 37

Algemene voorwaarden

Pagina 38

Borrelgarnituur voor +/- 1½ uur

excl. / incl.

Nr.1 Budget / Koud (6 st. p.p.) € 4,81 / € 5,10

 Blokjes Hollandse kaas met vers vruchtje
 Gevuld eitje met peterselie
 Tomaatje krabmousse
 Cervelaatworst met zuurgarnituur
 Komkommerbakje met rundvleessalade en paprika
 Canapé gerookte kipfilet met abrikozen compote

Nr.2 Standaard / koud (gem. 6 st. p.p.) € 7,08 / € 7,50

 Gerookte zalm op witte brood, dille en zalmkaviaar
 Canapé gerookte paling met kappertjes
 Tomaatje Hollandse garnalen in whisky saus
 Meloen ingerold in Ardennerham
 Soesje gevuld met tuinkruiden paté
 Dadel met roomkaas
 Noten-rozijnen brood met brie, walnoot en honing

Nr.3 Luxe / koud (gem. 5 st.p.p) € 9,20 / € 9,75

 Tartaar van rauwe en gerookte zalm met bieslook en lente ui *geserveerd op plexiglas amuselepel*
 Banderilla (½ ei) met een grote garnaal en groene aspergepunt
 Gebakken gamba's in knoflook, chili, koriander afgeblust in sherry *geserveerd in plexiglas glaasje*
 Runder carpaccio met olijven tapenade op geroosterd ciabattabrood
 Ciabatta met fricandeau en tonijn mayonnaise topping
 Gemarineerde mozzarella met Parmaham en rucola
 Crostini met paprika-tomaat tapenade en kaas schaafsel

Combinatie van 2 of 3 warme hapjes + koud borrelgarnituur **meest gebruikt*

*Mini gehaktballetje met chilisaus	(warm aangeleverd)
*Gemarineerde mini kip saté met pindasausdip	(warm aangeleverd)
Gevulde champignon (vega)	(verrijdbare oven + € 27,50)
Kwekkeboom bitterbal	(frituur + 8 liter frituurvet + € 27,50)
Garnaal in bladerdeeg	(frituur + 8 liter frituurvet+ € 27,50)
Mini saucijzenbroodje	(verrijdbare oven + € 27,50)
Bladerdeeg ruitje Rundvlees / kaas / kip kerrie	(verrijdbare oven + € 27,50)

Nr.1 + Warm (gem 6 st. ½ koud & ½ warm) € 5,75 / € 6,10

Nr.2 + Warm (gem 6 st. ½ koud & ½ warm) € 7,08 / € 7,50

Nr.3 + Warm (gem 5 st. ½ koud & ½ warm) € 8,96 / € 9,50

Zoutjes / nootjes & statafel garnituur;	excl. / incl.
Etagère zoutjes & luxe notenmelange (o.a. cashew, pecan, amandel)	€ 22,17 / € 23,50
Etagère zoutjes & luxenotenmelange, olijven, gevulde pepers,	€ 26,89 / € 28,50
Breekbrood & tapenade 10 stuks	€ 9,67 / € 10,25
Crudités (schaal vers gesneden groentes met uien dipsaus)	€ 9,67 / € 10,25

Borrelgarnituur zelf samenstellen, minimale afname 20 per item	p.st excl. / incl.
---	--------------------

Budget	€ 0,80 / € 0,85
---------------	-----------------

Blokjes Hollandse kaas met vers vruchtje
 Cervelaatworst met zuurgarnituur
 Komkommerbakje met rundvleessalade
 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	€ 1,18 / € 1,25
------------------	-----------------

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

Luxe	€ 1,84 / € 1,95
-------------	-----------------

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

Lunch belegde broodjes,		p.st excl. / incl.
Budget		€ 1,60 / € 1,70
Broodjes;	Pistolet bruin / wit, zachte bol bruin / wit.	
Beleg;	Ham, kipfilet, Cervelaat, kaas, gebraden gehakt, gekookt ei,	
Standaard		€ 2,12 / € 2,25
Broodjes;	Triangel, ciabatta, pistolet bruin / wit, luxe bruine, witte bollen	
Beleg;	Achterham, kipfilet, Cervelaat, kaas, brie, rosbief, eiersalade, Ardennerham, gerookte zalm Deels belegd met sla, tomaat en komkommer	
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. apparatuur, servies / glaswerk (p.p.)		€ 4,29 / € 4,50
Soep;	+ hotpot / soepkoppen / lepels / opscheplepel	€ 3,30 / € 3,50
Vers fruit coupe	Vers fruit in coupe + lepeltje	€ 3,07 / € 3,25
Couvert;	Bord / mes / vork / servet	€ 0,66 / € 0,80
Fingerfood; (Deels gegarneerd met rucola, veldsla, Cherry tomaat komkommer)		
Sandwich kaas of ham,		€ 1,56 / € 1,65
Sandwich fricandeau, rosbief, 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.

Soep Groenten soep & *champignonsoep (in kleine kopjes)

Vleeswaren Achterham, kipfilet, Ardennerham, Paté
Rosbief (+ peper / zout)

Kaas Brie, mozzarella, Jonge kaas, oude kaas

Zoetwaren Hagelslag, Jam, Pindakaas, Chocopasta

Overig Roerei met spek (deels zonder spek)
Gerookte zalm
Rundvleessalade
Sla, tomaat, komkommer, ei

Fruitsalade Vers gesneden fruit van het seizoen

Incl; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, hotpot, kleine soep kopjes lepels, soeplepel, buffettafels met rok en damast kleden, broodmand, presentatiespiegels, borden, bestek, servetten, De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de achtergelaten kratten.

**Tot 35 personen 1 soort soep*

Prijs p.p.

20	-	50	€ 13,68 excl. / € 14,50 incl.
51	-	75	€ 12,74 excl. / € 13,50 incl.
76	-	>	€ 11,80 excl. / € 12,50 incl.

Drank lunch

p.p. € 4,29 / € 4,50

Buffettafel met rok, , koffiepercolator, 100 kops (1500 watt), theecontainer, 100 kops (2000 watt), kopjes, schoteltjes, lepeltjes, suiker en koffiemelk. Benodigd, 2 aparte stroom groepen voor de apparatuur.

Melk / karnemelk jus d'orange incl. melk en jus dispenser + glaswerk

Champagne brunch

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

Soep

Groenten soep & *champignonsoep (*in kleine kopjes*)

Gepocheerde zalm

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

Gamba salade

Salade van gemarineerde gamba's en rucola

Frisse sla-fruit salade

Salade van reepjes ijsbergsla, rucola, 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 rosbeef

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 vleugje crème de cassis

Incl; borden, bestek, servetten, shafingdishes met pastabranders, hotpot, kleine soep kopjes lepels, soeplepel, buffettafels met rok en damast kleden, broodmand, presentatiespiegels, borden, bestek, servetten, De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

**Tot 35 personen 1 soort soep*

Prijs p.p.

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

Drank brunch

p.p. € 4,29 / € 4,50

Buffettafel met rok, , koffiepercolator, 100 kops (1500 watt), theecontainer, 100 kops (2000 watt), kopjes, schoteltjes, lepeltjes, suiker en koffiemelk. Benodigd, 2 aparte stroom groepen voor de apparatuur.

Melk / karnemelk jus d'orange incl. melk en jus dispenser + glaswerk

High Tea

Deegwaren

Scones met clotted cream

Minicroissants met marmelade

Minicroissants met een spread van brie, camembert en roomkaas

Mini Sandwiches

Gerookte zalm met dille

Kalkoenmousse met sinaasappel

Eiersalade met bieslook

Achterham honingmosterdsaus

Komkommersalade

Hartig warm

Omelet rolletje met spinazie geitenkaas en pijnboompitten

Quiche met groene asperge tips, zongedroogde tomaat champignons en spekjes

Zoetwaren

Mini Petit four

Slagroomsoesjes overgoten met chocolade

Mini muffin

Mini Brownie

Fruitspies

Spiesje van vers fruit

Drank,

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

Inclusief; Afgerokte buffettafel, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen, etagères, borden, bestek, servetten, glaswerk, kopjes, schoteltjes, lepeltjes, koffiepercolator (1500 watt), theecontainer (2000 watt).

De materialen kunnen vuil / veegschon, retour in de 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 *(koud buffet)*

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

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de 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

(koud buffet)

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

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de kratten.

Prijs p.p.

30	-	75	€ 16,75 excl. / € 17,75 incl.
76	-	125	€ 15,80 excl. / € 16,75 incl.
126	-	>	€ 14,86 excl. / € 15,75 incl.

Rocky Mountains

(koud - warm buffet)

Visgerechten

Zalmsalade
 Hollandse haring met uitjes
 Makreel, Noorse garnalen, tonijn
 Tomaatjes gevuld met krabmousse

Vleesgerechten

Warme beenham met honing mosterdsaus
 Kip drumsticks in een marinade
 Kalkoensalade met gevulde eieren

Bijgerechten

Griekse pastasalade met feta olijven, pomodori tomaat
 Groene salade met een frisse dressing
 Pommies gratin

Bruin en wit stokbrood, roomboter en kruidenboter

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels en/ schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de 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	<i>(koud - warm buffet)</i>
Visgerechten	Noorse garnalensalade, garnering tomaatjes krabmousse 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
Vegetarisch	Warme pasta met courgette, pijnboompitten, mozzarella, tomaat Ovenschotel van gestoofde prei, geroerbakte Quorn, verse puree, ui, champignons, knoflook, peen, kaas gratin. Waldorfsalade van selderij, ananas, appel, walnoten Garnering, gevulde eieren Groene salade met een frisse dressing en pijnboompitten Pommes Gratin Rijst Bruin en wit stokbrood, roomboter en kruidenboter

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de 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.

D 'Ardennes *(koud - warm buffet)*

Visgerechten
 Hollandse garnalensalade, garnering tomaatjes forelmousse
 Diverse vissoorten in witte wijnsaus
 Gerookte zalm
 Gerookte forel
 Tonijn salade met haricots-verts, ansjovis en rode ui

Vleesgerechten
 Meloen met Ardennerham
 Varkens haas stukjes in champignon roomsaus
 Warme beenham met honing mosterdsaus
 Coq au vin

Vegetarisch
 Broccoli quiche
 Waldorfsalade van selderij, walnoten, appel, mandarijn en rozijnen
 Kartoffel salade, garnering gevulde eieren
 Pommes Gratin
 Pastasalade met komkommer, avocado, basilicum en blauwe kaas
 Rijst

 Bruin en wit stokbrood, roomboter, kruidenboter en tapenade

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de 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 *(koud - warm buffet)*

Visgerechten
 Zalmmoot in witte wijnsaus
 Hollandse garnalensalade
 Gerookte paling
 Ierse gerookte zalm
 Zeeduivel vleugel op spiegel

Vleesgerechten
 Gerookte eendenborst met een sinaasappel sausje
 Gemarineerde lams ham
 Boeuf stroganoff
 Kalkoen medaillons in paprikasaus
 Varkenskophaas met champignonroomsaus

Vegetarisch
 Quiche met broccoli, groene asperge, gedroogde tomaat
 Warme pastaschotel, courgette, pijnboompitten, mozzarella, tomaat
 Roseval aardappels uit de oven met rozemarijn en knoflook
 Rijst
 Roodlof salade met appel, meloen, mandarijn en walnoot
 Luxe rauwkost salade in een frisse dressing gearneerd met gevulde eieren

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

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de 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.

Vegetarisch buffet *(koud - warm 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
 Spiesjes van gedroogde pomodori tomaat, artisjok en verse limoen
 Spiesjes met tros Cherry tomaat, mozzarella en verse basilicum
 Frisse fruitsalade 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
 Warme pastaschotel, courgette, pijnboompitten, mozzarella, tomaat
 Vegetarische balletjes in een tomaten salsa

Breekbroden, stokbrood, roomboter, kruidenboter en tapanade

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 16,51 excl. / € 17,50 incl.
76	-	125	€ 15,57 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 (½ vegetarisch)

Traditionele Griekse stoofschotel van aubergines en rundergehakt

Pepperoncini tricolore / Fungi / Zuchini

Gegrilde paprika's, champignons en courgettes in vinaigrette

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de 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 **Vegetarisch**

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

Vitello tonnato

Dun gesneden fricandeau met tonijnmayonaise, kappertjes en ui

Caprese salade **Vegetarisch**

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

Polpettini al sugo di Pomodoro

Gehaktballetjes in een tomatensalsa

Tagliatelle al Salmone

Tagliatelle met zalm en crème fraiche

Tortellini salad **Vegetarisch**

Tortellini met broccoli en basilicum room mayonaise

Lasagne bolognaise

Huisgemaakte lasagne met rundergehakt

Lasagne a la spinacchi **Vegetarisch**

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

Variatie van kleine broodjes, roomboter en kruidenboter

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de 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 in 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

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de 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 **Vegetarisch**

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

Amerikaanse coleslaw **Vegetarisch**

Salade van witte kool, wortel en selderie

Caesar salad **Vegetarisch**

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

Vegetarische wrap **Vegetarisch**

Tortilla wraps gevuld met gekruid quorn, groenten en kaas

Mexicaanse vegetarische groenteschotel **Vegetarisch**

Courgette, artisjok, kidneybonen, venkel, bleekselderij, diverse kruiden gegratineerd met kaas

Jambalaya

Rijst met kip, ham en garnalen

Geserveerd met guacamole, nacho chips, en salsa picante

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de 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 Vegetarisch

Gevulde tomaten,

Brochetas de alcachofas con tomate y limoen Vegetarisch

Spiesjes van artisjokharten, tomaat en limoen

Tortilla Espanola Vegetarisch

Spaanse omelet

Tostadas de Pescado

Toast met gerookte vis en knoflook

Brochetas de langoustines e chorizo

Spiesjes van garnalen en chorizo worst

Albondigas ½ schaal vlees / ½ schaal Vegetarisch

Gehaktballetjes in een tomatensalsa

Pollo al Ajillo

Kippenvleugels met een knoflookmarinade

Paella

Spaanse gele rijst met diverse vissoorten

Melon au jambon de Serrano

Spaanse gerookte ham met meloen

Geserveerd met verschillende breekbroden, ciabatta, tapenade, olijven, aioli en salsa verde

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de 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 slasoorten, pijnboompitten en een frisse dressing

Waldorfsalade

Selderie, mandarijn, walnoten, appel

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de 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

Gamba schotel

Gamba's, courgette, paprika, bosui, tauge, sugar snaps

Stukjes gemarineerde zalm in een witte wijn saus

Kalfsstoof

Kalfsvlees in een champignonroomsaus

Kalkoen medaillons

Gemarineerde kalkoen medaillons in rode portsaus

Gemarineerde Lams ham

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

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de 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

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de 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

Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de 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

*Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, shafingdishes + pastabranders,
De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de 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, BBQ saus & 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; barbecue + gas, borden, bestek, servetten, buffettafels met rok, 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 mayonaise*)

Huisgemaakte Waldorf salade

Rundvleessalade met diversen, zuren en gevulde eitjes

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

Komkommersalade in dille saus

Tomaten - ui salade

Knoflooksaus, whiskysaus, BBQ saus & pindasaus

Stokbrood bruin & wit, roomboter, kruidenboter & huisgemaakte tapenade

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

Inclusief; barbecues + gas, borden, bestek, servetten, buffettafels met rok, 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 (5 gerechten maakt een volledige maaltijd) _____ p.p. excl. / incl.

Voor gerechten

€ 5,43 / € 5,75

Mesclum met kalkoen

Sla salsa, gerookte kalkoen reepjes, pijnboompitten, croutons en frambozen dressing.

Prosciutto di Parma

Gerookte Italiaanse ham met in rode port gedoopte Galia meloen

Coppa di Parma

Op een salade van La Ratte aardappel, Pink Lady en tartaar van Amsterdamse ui

Carpaccio van runderhaas

Dun gesneden runderhaas op een bedje van rucola met balsamico mayonaise, pijnboompitten en oude Italiaanse kaassnippers

Salade met gerookte eendenborst

Gerookte eendenborst met veldsla, avocado en dressing van olijfolie, frambozen azijn en mierikswortel

Gerookte makreel

Op een bedje van wakame salade

Frisse hangop-komkommer garnalencocktail

met komijn, knoflook en Hollandse garnalen

Viscocktail

Cocktail van rivierkreeft, gerookte paling, garnalen, en whiskysaus op basis van crème fraîche

Geitenkaassalade

op maisbrood, met honing, noten en biet

Salade Caprese

traditioneel met mozzarella, balsamico, tomaat en basilicum

Walking diner

p.p. excl. / incl.

Soepen

€ 4,48 / € 4,75

Thaise Curry soep

Curry soep met lente ui, koriander, crème fraise en een geroosterde kipdij spiesje met sesam

Pompoen soep

met stukjes zoete aardappel

Tuinerwten soep

met uitgebakken spekjes en room

Punt paprika soep

met crème fraîche

Kreeften bisque + € 1,50

met Hollandse garnalen en crème fraîche

Walking diner

p.p. excl. / incl.

Hoofd gerechten

€ 5,94 / € 6,30

Pollo Porto

Portugese kipreepjes in een zachte paprikasaus op een bedje van rijst

Pulled chicken taco

Taco met pulled chicken, rucola, rode ui en pomodori tomaat

Spies van kippen dij

in teriyaki marinade, geserveerd met noedels

Spies van ossenhaas

in teriyaki marinade, geserveerd met noedels

In de oven gegaarde varkenshaas

Met een ratatouille van chorizo, savooiekool, spekjes en gebakken aardappels.

In abdijbier gestoofde sukade

Met gekarameliseerde zilverui en mousseline van aardappel

Ganzen stoof

Ganzen stoof met zoete aardappel puree

Gepocheerde zalm

Stukje gepocheerde zalm overgoten met een volle witte wijn saus

Gegrilde tonijn

Op een salade, van veldsla, appel, mango en gember

Gebakken coquille

met knolselderij-mousseline en truffeljus

Gevulde Cannelloni (vegetarisch)

Pasta rolletje gevuld met verse spinazie, paprika, champignon, Knoflook, roomkaas en geraspte Parma kaas

Gevulde aubergine (vegetarisch)

Gegrilde aubergine gevuld met diversen groenten, noten en roomkaas

Broccoli Quiche (vegetarisch)

Bladerdeeg bakje gevuld met broccoli, gedroogde tomaat, groene asperge en geraspte oude kaas

Walking diner

p.p. excl. / incl.

Dessert

€ 4,72 / € 5,00

Profiterolle

Slagroom soesjes overgoten met chocolade

Frambozen mascarpone glaasje

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

Tiramisu

Mousse van mascarpone met lange vingers gedoopt in koffie en Amaretto

Rote Grütze

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

Vers fruit

Vers gesneden fruit met verse geslagen room

Crème brûlée

Zacht gegaarde vanillecrème geserveerd in een terracotta bakje

Chocolademousse

met een kletskep

Crème brûlée

Zacht gegaarde vanille crème met gebrande rietsuiker

Hangop van volle yoghurt

met limoen, mango en basilicumsiroop

Cheese cake citroen

Romige cheese cake met een bodem van volkoren koekjes

Kortingsstaffel

20	-	50	-
51	-	85	5%
86	-	>	10%

Keuze menu; (min. 10 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 *	€ 5,19 / € 5,50
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	€ 6,37 / € 6,75
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
Broccoli / noten quiche (vegetarisch)	€ 12,74 / € 13,50
Gevulde aubergine (vegetarisch)	€ 12,74 / € 13,50

Kortingsstaffel

20	-	40	-
41	-	75	5%
75	-	>	10%

Nagerechten diner of in buffetstijl

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

Grand Dessert + spiegels en ijs Fontijn € 6,13 / € 6,50
Diverse ijstaarten, bandes, ijsgebakjes, bavaroise en bombes

Dessert buffet "Josselin's" € 6,60 / € 7,00
Profiteroles, vers fruit salade, slagroom, bavaroise, tiramisu, internationaal kaasplateau

Koffie / thee; € 4,72 / € 5,00
 Onbeperkt koffie / thee + etagère met een combinatie van bonbons en mini Petit fours

Likeur; € 4,50 / € 5,00
 Grand Marnier, Cognac (V.S.O.P.), Cointreau, Drambuie, Amaretto, Sambuca.

Kortingsstaffel

20	-	40	-
41	-	75	5%
75	-	>	10%

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	€ 3,09 / € 3,75
Cava luxe (Segura Viudas Heredad, op eikenhout gerijpt + chique metalen etiket)	€ 4,55 / € 5,50
Kir Royal (Champagne met crème de Cassis)	€ 5,37 / € 6,50
Champagne (Moët & Chandon)	€ 7,64 / € 9,25

Drank all-in; (1½ uur a € 5,85 + € 0,95 per ½ uur extra)

Rode wijn, (**Merlot**) Witte wijn, (**Sauvignon Blanc**) Rosé, tap bier, Spa rood, Spa blauw, Fanta, Sprite, Coca cola, Coca cola light, jus d 'Orange, appelsap.

Al de resterende volle, aangebroken en lege pakken, flessen en kratten ontvangen wij na afloop graag retour. (Vermiste items en gebroken glaswerk worden in rekening gebracht.)



Tafel tap + buffet of Verrijdbare tap met spoel unit + 1 x buffet + Koelkast 500 of 220 L, combinatie in overleg

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.)		€ 0,79 / € 0,95

Klein materiaal

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

Parasol / verwarming

Parasol	(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 15 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 + minijack & Bluetooth connectie)		€ 111,57 / € 135,00
Microfoon met standaard		€ 10,33 / € 12,50
Achtergrondmuziek op iPod aangeleverd		€ 14,46 / € 17,50

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	€ 90,90 / € 110,00

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 geschiedt 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