

Inhoudsopgave We leveren onze catering vanaf 20 personen (met een minimum van € 300 per opdracht)

	Pagina
Borrelgarnituren; <i>Klik op de blauwe tekst om direct naar de gewenste pagina te gaan</i>	
Zoutjes & Nootjes & statafelgarnituur	2
Borrelgarnituur pakket	2
Borrelgarnituur zelf samenstellen	3
Lunch;	
Belegde broodjes / sandwiches	4
Lunch buffet	5
Brunch	6
High Tea	7
Koude buffetten;	
Hoge Veluwe	8
Mount Colorado	9
Koud & Warm buffetten;	
Rocky Mountains	10
Mont Blanc	11
D'Ardennes	12
Cambrian Mountains	13
Vegetarisch	14
Buitenlandse buffetten;	
Mediterraans	15
Italiaans	16
Indonesisch	17
Tex Mex	18
Tapas	19
Grieks	20
Landen buffet	21
Warme & Seizoens buffetten;	
Warm buffet Yara	22
Warm buffet Rianne	23
Wild buffet	24
Stamppotten	25
BBQ 1	26
BBQ 2	27
Diner;	
Walking diner	28 t/m 31
Gangen diner	32
Nagerechten	33
Drank	34
Overig;	
Huurmaterialen	35
Tenten	36
Referenties	37
Algemene voorwaarden	38

Zoutjes & Nootjes & statafelgarnituur	excl. / incl.
Etagère zoutjes & luxe notenmelange (o.a. cashew, pecan, amandel)	€ 23,39 / € 25,50
Etagère, charcuterie, olijven, pepers en kazen	€ 34,40 / € 37,95
Pomodori toast & tapenade	€ 9,90 / € 10,49
Crudités (schaal vers gesneden groentes met humus)	€ 9,90 / € 10,49
Tortilla chips met huisgemaakte guacamole	€ 9,90 / € 10,49

Borrelgarnituur pakket voor +/- 1½ uur

Nr.1 Budget / Koud

(gem 5 st. a 1,35 / 1,47 stuk)

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

Nr.2 Standaard / koud

(gem. 5 st. a 1.92 / 2,09 stuk)

Gerookte zalm op witte brood, dille en zalmkaviaar
 Tomaatje Hollandse garnalen in whisky saus
 Meloen ingerold in Ardennerham
 Soesje gevuld met tuinkruiden paté
 Gevuld eitje met peterselie
 Noten-rozijnen brood met brie, walnoot en honing

Nr.3 Luxe / koud

(gem. 5 st a 2,43 / 2,65 stuk)

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
 Gemarineerde mozzarella met Parmaham en rucola
 Crostini met paprika-tomaat tapenade en kaas schaafsel

Combinatie met koud borrelgarnituur

Mini gehaktballetje met chilisaus (warm)
 Gemarineerde mini kip saté met pindausdip (warm)
 Omeletrolletje gevuld met verse spinazie, geitenkaas en pijnboompitten (warm-vegetarisch)

Nr.1 + Warm (gem 5 st. 50% koud & 50% warm)	€ 8.16 / € 8,91
Nr.2 + Warm (gem 5 st. 50% koud & 50% warm) <u>Meeste bestelde combinatie</u>	€ 9.60 / € 10.46
Nr.3 + Warm (gem 5 st. 50% koud & 50% warm)	€ 10,86 / € 11,85

Terug naar inhoudsopgave

[Klik Hier](#)

Borrelgarnituur zelf samenstellen, minimale afname 20 per item

p.st excl. / incl.

Budget

€ 1,35 / € 1,47

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
 Tomaatje kruidenkaas
 Komkommerbakje Kruiden paté

Standaard

€ 1,92 / € 2,09

Gerookte zalm op witte brood dille en zalmkaviaar
 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
 Noten-rozijnen brood met brie, walnoot en honing

Luxe

€ 2,43 / € 2.65

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 kaas schaafsel
 Canapé met artisjok en geitenkaas
 Krab met ananas
 Gerookte zalm met verse mango en kokos
 Gegrilde courgette gevuld met Hollandse garnalen in mascarpone
schaaltje
 Banderilla met een grote garnaal en groene aspergepunt
 Gemarineerde mozzarella met Parmaham en rucola
 Canapé kalkoen met mango-sinaasappelsaus
 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 op plexiglas

geserveerd op plexiglas amuselepel

Belegde broodjes / sandwiches, p.st excl. / incl.
Budget € 2.25 / € 2,45

 Broodjes; Pistolet, zachte bol bruin & wit.
 Beleg; Ham, kipfilet, Cervelaat, kaas, gekookt ei,

Standaard € 3,26 / € 3,55

 Broodjes; Triangel, ciabatta, pistolet bruin & wit
 Beleg; Boeren achterham, kipfilet, kaas, brie, rosbief, eiersalade,
 Ardennerham, gerookte zalm, tonijnsalade, Humus – rucola -tomaat - komkommer
 Deels belegd met sla, tomaat en komkommer

Uitbreiding belegde broodjes; (min 20 per item)

 Koffie / thee / melk / jus d'orange incl. apparatuur, servies / glaswerk (p.p.) € 5,96 / € 6,50
 Soep ([pagina 32 vd brochure](#)) + hotpot / soepkoppen / lepels / opscheplepel € 4,36 / € 4,75
 Wrap (Zalm of kip of vegetarisch) € 3,67 / € 4,00
 Vers fruit coupe Vers fruit in coupe + lepeltje € 3,67 / € 4,00
 Couvert Bord / mes / vork / servet € 1,03 / € 1.25
Sandwiches; (min 10 per item) (Deels gearneerd met rucola, veldsla, Cherry tomaat komkommer)

 Sandwich kaas of ham, € 1,65 / € 1,80
 Sandwich fricandeau of rosbief of paté of carpaccio € 1.75 / € 1,91
 Sandwich gerookte zalm mierikswortelsaus en kappertjes € 2,05 / € 2,23
 Sandwich eiersalade of tonijnsalade of krabsalade € 2,05 / € 2,23
 Mini bolletje hard tonijnsalade en veldsla € 2,05 / € 2,23
 Mini bolletje hard Parma ham en roomkaas € 2,05 / € 2,23
 Roomboter mini croissant brie, honing en rucola € 2,15 / € 2,34

Lunchbuffet

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

<u>Soep</u>	Groenten soep & champignonsoep* (<i>in kleine kopjes</i>)
<u>Vleeswaren</u>	Achterham, kipfilet, Ardennerham, Rosbief (+ peper / zout)
<u>Kaas</u>	Brie, mozzarella, kaas
<u>Zoetwaren</u>	Hagelslag, Jam, Pindakaas
<u>Salades</u>	Tonijnsalade Italiaanse pastasalade Eiersalade
<u>Overig</u>	Roerei met spek (<i>1/2 zonder spek</i>) Gerookte zalm, forel, makreel Slamix, tomaat, komkommer
<u>Fruitsalade</u>	Vers gesneden fruit van het seizoen

Incl; borden, bestek, servetten, chafing-dishes met pastabranders, hotpot, kleine soep kopjes, lepels, soeplepel, buffettafels, broodmand, presentatie schalen, borden, bestek, servetten.

De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

**Tot 35 personen 1 soort soep*

Prijs p.p.

20	-	75	€ 20,87 excl. / € 22,75 incl.
76	-	125	€ 19,95 excl. / € 21,75 incl.
126	-	>	€ 18,12 excl. / € 20,75 incl.

Drank lunch

p.p. € 6,88 / € 7,50

Koffie / thee / 2 soorten smoothies / Jus d 'Orange

incl. buffettafel, koffie percolator 100 kops (1500 watt), theecontainer, 100 kops (2000 watt), kopjes, schoteltjes, lepeltjes, suiker en koffiemelk, Rvs melk en jus dispenser + glaswerk.

Terug naar inhoudsopgave

[Klik Hier](#)

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, Noorse garnalen, gerookte forel en dille saus

Gamba salade

Salade van gemarineerde gamba's en rucola

Tortellini salad **Vegetarisch**

Tortellini salade (Tortellini met broccoli, basilicum room mayonaise)

Frisse sla-fruit salade **Vegetarisch**

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 / minibroodjes

*Sandwich; Bieslook-roomkaas - fricandeau - rosbief,
Mini broodje; Eiersalade - tonijnsalade en veldsla*

Quiche **Vegetarisch**

Quiche met broccoli, champignons

Kaas plateau

Spiegel met diverse internationale en Hollandse kazen

*Incl; borden, bestek, servetten, chafing-dishes met pastabranders, hotpot, kleine soep kopjes lepels, soeplepel, buffettafels, broodmand, borden, bestek, servetten, De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de achtergelaten kratten. *Tot 35 personen 1 soort soep*

Prijs p.p.

20	-	75	€ 23,62 excl. / € 25,75 incl.
76	-	125	€ 22,71 excl. / € 24,75 incl.
126	-	>	€ 21,79 excl. / € 23,75 incl.

Drank Brunch

p.p. € 6,88 / € 7,50

Koffie / thee / 2 soorten smoothies / Jus d'Orange

incl. buffettafel met rok, koffie percolator 100 kops (1500 watt), theecontainer, 100 kops (2000 watt), kopjes, schoteltjes, lepeltjes, suiker en koffiemelk, Rvs melk en jus dispenser + glaswerk.

Glas Cava;

€ 5.37 / € 6,50

Terug naar inhoudsopgave

[Klik Hier](#)

High Tea

Deegwaren Vegetarisch

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 Vegetarisch

Achterham honingmosterdsaus

Komkommersalade Vegetarisch

Hartig warm

Omelet rolletje met spinazie geitenkaas en pijnboompitten Vegetarisch

Quiche met groene asperge tips, zongedroogde tomaat champignons en spekjes

Zoetwaren Vegetarisch

Mini Petit four

Slagroomsoesjes overgoten met chocolade

Mini muffin

Mini Brownie

Fruitspies Vegetarisch

Spiesje van vers fruit

Inclusief; Buffettafel, chafing-dishes + pastabranders, gepresenteerd op schalen, etagères, borden, bestek, servetten, De materialen kunnen vuil / veegschoon, retour in de kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 20,87 excl. / € 22,75 incl.
76	-	125	€ 19,95 excl. / € 21,75 incl.
126	-	>	€ 18,12 excl. / € 20,75 incl.

Drank High Tea

p.p. € 5,96 / € 6,50

Koffie / thee / Jus d'Orange / melk

incl. buffettafel met rok, koffie percolator 100 kops (1500 watt), theecontainer, 100 kops (2000 watt), kopjes, schoteltjes, lepeltjes, suiker en koffiemelk, Rvs melk en jus dispenser + glaswerk.

Hoge Veluwe	<i>(koud buffet)</i>
Visgerechten	Noorse garnalensalade Tonijn salade Gerookte makreel Hollandse haring met uitjes Rivierkreeftjes
Vleesgerechten	Kip salade met ananas en rozijnen Huzarensalade, asperges, zuurgarnituur Boeren Paté Garnering; Tomaatje kruidenkaas, Komkommerbakje kruiden 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	€ 19,03 excl. / € 20,75 incl.
76	-	125	€ 18,12 excl. / € 19,75 incl.
126	-	>	€ 17,20 excl. / € 18,75 incl.

Mount Colorado

(koud buffet)

Visgerechten

Gepocheerde zalm forel
Gerookte zalm
Hollandse garnalensalade
Noorse garnalen
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.

20	-	75	€ 21,79 excl. / € 23,75 incl.
76	-	125	€ 20,87 excl. / € 22,75 incl.
126	-	>	€ 19,95 excl. / € 21,75 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
 Pommegratin

Bruin en wit stokbrood, roomboter en kruidenboter

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

Prijs p.p.

20	-	75	€ 19,95 excl. / € 21,75 incl.
76	-	125	€ 19,03 excl. / € 20,75 incl.
126	-	>	€ 18,12 excl. / € 19,75 incl.

Mont Blanc (koud - warm buffet)

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 1/3 Vegetarisch
 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
 Pommies Gratin
 Rijst

 Bruin en wit stokbrood, roomboter en kruidenboter

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

Prijs p.p.			
20	-	75	€ 23,62 excl. / € 25,75 incl.
76	-	125	€ 22,71 excl. / € 24,75 incl.
126	-	>	€ 21,79 excl. / € 23,75 incl.

D 'Ardennes

(koud - warm buffet)

Visgerechten

Diverse vissoorten in witte wijnsaus (warm)
 Hollandse garnalensalade, garnering tomaatjes krabmousse
 Gerookte zalm
 Gebakken gamba's

Vleesgerechten

Meloen met Ardennerham
 Warme beenham met honing mosterdsaus
 Varkens haas stukjes in champignon roomsaus
 Coq au vin
 Gebraden kalfs rollade (voorgesneden) in een Franse sjalotten saus

Vegetarisch

Quiche met broccoli, groene asperge, gedroogde tomaat
 Stoofpotje van aubergine, courgette, paprika, rode ui, vegetarische gehakt balletjes in een warme tomaten salsa
 Waldorfsalade van selderij, walnoten, appel, mandarijn en rozijnen
 Pommes Gratin
 Luxe rauwkost salade in een frisse dressing
 Kartoffel salade met gevulde eieren
 Rijst

Bruin en wit stokbrood, roomboter, kruidenboter en tapenade

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

Prijs p.p.

20	-	75	€ 26,38 excl. / € 28,75 incl.
76	-	125	€ 25,46 excl. / € 27,75 incl.
126	-	>	€ 24,54 excl. / € 26,75 incl.

Terug naar inhoudsopgave

[Klik Hier](#)

Cambrian Mountains *(koud - warm buffet)*

Visgerechten

Zalmmoot in witte wijnsaus
 Hollandse garnalensalade
 Gravad lachs
 Gerookte forel
 Zeeduivel vleugel

Vleesgerechten

Gerookte eendenborst met sinaasappel saus
 Gemarineerde lams ham, voorgesneden
 Boeuf stroganoff
 Kalkoen medaillons in Portosaus
 Varkenskophaas met champignonroomsaus

Vegetarisch

Hartige groenten quiche met pastinaak, courgette, pompoen,
 Geitenkaas, ui en knoflook
 Vegetarische kipstukjes, Cherry tomaatjes, prei, champignon room saus
 Roseval aardappels uit de oven met rozemarijn en knoflook
 Roodlof salade met appel, meloen, peer, mandarijn en walnoot
 Luxe rauwkost salade in een frisse dressing , gevulde eieren garnering
 Pastasalade met komkommer, avocado, basilicum en blauwe kaas
 Rijst

Stokbrood, breekbrood, ciabatta, roomboter, kruidenboter en tapenade

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

Prijs p.p.

20	-	30	€ 28,21 excl. / € 30,75 incl.
31	-	75	€ 27,29 excl. / € 29,75 incl.
76	-	125	€ 26,38 excl. / € 28,75 incl.
126	-	>	€ 25,46 excl. / € 27,75 incl.

Terug naar inhoudsopgave

[Klik Hier](#)

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
 Salade met tros Cherry tomaat, mozzarella en verse basilicum
 Frisse fruitsalade van reepjes ijsbergsla, rucola, meloen, ananas, druiven, aardbei en balsamico dressing.

Warme items;

Aubergine met spinazie, ui, knoflook, roomkaas en pijnboompitten
 Quiche van broccoli, groene asperge, kaas en noten
 Warme pastaschotel, courgette, pijnboompitten, mozzarella, tomaat
 Stoofpotje van aubergine, courgette, paprika, rode ui, vegetarische gehakt balletjes in een warme tomaten salsa
 Vegetarische kipstukjes, Cherry tomaatjes, prei, champignon room saus
 Roseval aardappels uit de oven met olijfolie, rozemarijn en knoflook
 Rijst

Breekbroden, stokbrood, roomboter, kruidenboter en tapenade

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

Prijs p.p.

20	-	75	€ 23,62 excl. / € 25,75 incl.
76	-	125	€ 22,71 excl. / € 24,75 incl.
126	-	>	€ 21,79 excl. / € 23,75 incl.

Mediterraans

Ensalade di pollo y riso

Kipsalade met rijst

Ensalade di verduras **Vegetarisch**

Salade van verse tuingroenten in romige dressing

Salata di pomodoro **Vegetarisch**

Tomaten salade in een heldere dressing

Boeuf stroganoff

Rundvlees in pikante paprikasaus

Risi y verduras **vegetarisch**

Gekookte rijst met groenten

Pollo crocante

Krokant gebakken kiphaasjes

Moussaka / $\frac{1}{2}$ **vegetarisch**

Traditionele Griekse stoofschotel van aubergines en rundergehakt

Pepperoncini tricolore / Fungi / Zucchini **Vegetarisch**

Gegrilde paprika's, champignons en courgettes in vinaigrette

Broden uit de Mediterrane

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

Prijs p.p.

20	-	75	€ 23,62 excl. / € 25,75 incl.
76	-	125	€ 22,71 excl. / € 24,75 incl.
126	-	>	€ 21,79 excl. / € 23,75 incl.

Italiaans

Lasagne bolognaise

Huisgemaakte lasagne met rundergehakt

Lasagne a la spinacchi **Vegetarisch**

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

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

Polpettini al sugo di Pomodoro $\frac{1}{3}$ **Vegetarisch**

Gehaktballetjes in een tomatensalsa

Tagliatelle al Salmone

Tagliatelle met zalm en crème fraiche

Tortellini salad **Vegetarisch**

Tortellini salade (Tortellini met broccoli, basilicum room mayonaise)

Caprese salade **Vegetarisch**

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

Italiaans komkommersalade **Vegetarisch**

Komkommer, appel, limoensap, rode ui, Italiaans kruiden, dille, yoghurt.

Variatie van kleine broodjes, roomboter en kruidenboter

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

Prijs p.p.

20	-	75	€ 23,62 excl. / € 25,75 incl.
76	-	125	€ 22,71 excl. / € 24,75 incl.
126	-	>	€ 21,79 excl. / € 23,75 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 $\frac{1}{3}$ Vegetarisch

Kippen vlees in zoetzure saus

Sateh ayam

Saté van kip in Indonesische pindasaus

Sambal goreng buncies Vegetarisch

Boontjes, bamboespruiten in een hete saus

Tempeh goreng Vegetarisch

Gebakken tempeh, Sugar snaps, taugé en lente ui in een ketjap saus

Sayur lodeh Vegetarisch

Gemengde groenten in een kokosbouillon

Sambal goreng telur Vegetarisch

Eieren in een pittige Indonesische saus

Atjar tjampur kuning Vegetarisch

Koude gemende groenten in zoetzure saus

Krupuk, Serundeng en Sambal badjak

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

Prijs p.p.

20	-	75	€ 23,62 excl. / € 25,75 incl.
76	-	125	€ 22,71 excl. / € 24,75 incl.
126	-	>	€ 21,79 excl. / € 23,75 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

Salade met croûtons, Parmezaanse kaas en ansjovisfilets

Chickenwings Texas style

Kipvleugeltjes gekruid in een milde saus

Chili con carne met rijst $\frac{1}{2}$ [Vegetarisch](#)

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 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, chafing-dishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 23,62 excl. / € 25,75 incl.
76	-	125	€ 22,71 excl. / € 24,75 incl.
126	-	>	€ 21,79 excl. / € 23,75 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 vlees / ½ Vegetarisch

Gehaktballetjes in een tomatensalsa

Pollo al Ajillo

Kippenvleugels met een knoflookmarinade

Paella/ ⅓ Vegetarisch "kipreepjes"

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, chafing-dishes + pastabranders, gepresenteerd op spiegels / schalen. De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 23,62 excl. / € 25,75 incl.
76	-	125	€ 22,71 excl. / € 24,75 incl.
126	-	>	€ 21,79 excl. / € 23,75 incl.

Grieks buffet

Pilafi

Griekse tomatenrijst salade, met o.a. gerookte kip, komkommer, oregano, olijfolie en Griekse yoghurt

Prasini salata epoxis [Vegetarisch](#)

Traditionele Griekse groene salade met tomaten, komkommer, paprika, fetakaas, olijven en uien

Tzatziki

Griekse yoghurt dip met komkommer en knoflook

Gyros

Geroosterde varkensreepjes van het spit

Griekse omelet [Vegetarisch](#)

Omelet met cherry tomaat. Feta, groene olijf, bosui en rode ui.

Keftedakia

Griekse gehaktballetjes

Kokkinisto

Gestooft rundvlees gemarineerd in rode wijn met verse kruiden

Mousaka

Griekse ovenschotel met gehakt, aardappel, aubergines en bechamelsaus

Griekse Pasta [Vegetarisch](#)

Groene pasta, met broccoli, paprika, courgette, aubergine, tomatensaus op basis verse knoflook en mediterrane kruiden.

Melitsanes Imam [Vegetarisch](#)

Ovenschotel van aubergines, aardappel en tomaat en gratineerd met feta

Rijst en diversen buitenlandse broden uit de Mediterrane

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

Prijs p.p.

20	-	75	€ 23,62 excl. / € 25,75 incl.
76	-	125	€ 22,71 excl. / € 24,75 incl.
126	-	>	€ 21,79 excl. / € 23,75 incl.

Landen buffet
Tot 75 personen 4 landen vanaf 76 personen 5 landen
Brazilië

 Warm varkensvlees geserveerd met kleine broodjes
 Rundergehaktballetje, in tomatensaus
 Vers fruit

Mediterraan

 Quiche met broccoli, groene asperge, gedroogde tomaat
vegetarisch
 Warme pasta met courgette, pijnboompitten, mozzarella, tomaat
vegetarisch
Indonesië en Saoedi Arabië

 Kapsa salade; Gerookte kip, rijst, groenten en vruchten
 Kip saté in pindasaus
 Atjar/ Krupuk

USA

 Mini Hamburgers, uienringen, tomaat, sla, en sausen.
 Hot dog, zuurkool ui augurk en sausen

Nederland

 Boerenkool met worst
 Hollandse haring met witte puntjes en uitjes.

Maleisië en India

 Kip curry masala
 Rijst

Italië

 Lasagne bolognaise
 Tortellini salade met broccoli, basilicum room mayonaise

Griekenland

 Moussaka
 Griekse pastasalade

Diverse buitenlandse broden.

Incl; Afgerokte buffettafels, eventueel opgesteld, 3 tot 5 verschillende uitgifte punten borden, bestek of bamboe schaaltes met disposable bestek, servetten, chafing-dishes + pastabranders, De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 25,46 excl. / € 27,75 incl.
76	-	125	€ 24,54 excl. / € 26,75 incl.
126	-	>	€ 23,62 excl. / € 25,75 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

Bruin en wit stokbrood, roomboter en kruidenboter

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

Prijs p.p.

20	-	75	€ 23,62 excl. / € 25,75 incl.
76	-	125	€ 22,71 excl. / € 24,75 incl.
126	-	>	€ 21,79 excl. / € 23,75 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

Voorgesneden

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

Bruin en wit stokbrood, roomboter en kruidenboter

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

Prijs p.p.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 26,38 excl. / € 28,75 incl.
76	-	125	€ 25,46 excl. / € 27,75 incl.
126	-	>	€ 24,54 excl. / € 26,75 incl.

Wild buffet (1 oktober tot 15 februari)Reeschotel

Ree in bospadenstoelen saus

Hazenpeper

Gestoomde stukjes haas in een wildsaus

Jachtschotel

Combinatie van wild in een potje

Parelhoen a la chef

Parelhoen op een bedje van zuurkool

Everzwijn in rode wijnsaus

Wildzwijn rollade 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 spekjesRode kool met appeltjes en stoof peertjesAardappelpuree, pommes gratin, witte rijst

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

Prijs p.p.

20	-	75	€ 27,38 excl. / € 29,84 incl.
76	-	125	€ 26,46 excl. / € 28,84 incl.
126	-	>	€ 25,54 excl. / € 27,84 incl.

Stampotten (1 oktober t/m 1 april) evt. vegetariërs kunt u doorgeven.

Boerenkool met spekjes (e.v.t ½ zonder spek op aanvraag voor vegetariërs)

Boerenkool, aardappelen en spekjes

Zuurkool met spekjes

Wijnzuurkool, aardappelen en spekjes

Hutspot

Combinatie van peen, ui en aardappelen

Rookworst, (vegetarische worst + 1,50 p.p.) gestoofde riblap, gehaktbal, grootmoeders jus
Amsterdamse uien, augurken en mosterd

*Incl; Afgerokte buffettafel, borden, bestek, servetten, chafing-dishes + pastabranders,
De materialen mogen vuil / veegschoon, retour in de kratten.*

Prijs staffel

20	-	75	€ 19,12 excl. / € 20,84 incl.
76	-	125	€ 18,20 excl. / € 19,84 incl.
126	-	>	€ 17,28 excl. / € 18,84 incl.

BBQ 1 (300 gram vlees / vis, 200 gram salade p.p.) [Verwacht u een \(mannen\) groep welke meer dan gemiddeld eet, dan adviseren wij u 1 saté + 1 hamburger p.p. bij te bestellen \(+ € 2.25 p.p.\)](#)

Gemarineerde Kipsaté
Kip vleugeltjes
BBQ worst
Runder hamburgers

Vegetarisch pakket (vegetariërs / Halal + 3,50 p.p.)
Spies van mais, champignon, paprika, courgette

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

Aangeleverd in thermoboxen in 1/1 gastronomoos sleeën zodat deze gekoeld blijven.



Inclusief; barbecue + gas, borden, bestek, servetten, buffettafels met rok. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs staffel

20	-	75	€ 21,79 excl. / € 23,75 incl.
76	-	125	€ 20,87 excl. / € 22,75 incl.
126	-	>	€ 19,95 excl. / € 21,75 incl.

BBQ 2 (300 gram vlees / vis, 200 gram salade p.p.) (verwacht u een (mannen) groep welke meer dan gemiddeld eet, dan adviseren wij u 1 saté + 1 hamburger p.p. bij te bestellen (+ € 2.25 p.p.)

Spies van varkenshaas, biefstuk, spek, paprika en ui
Gemarineerde Kipsaté
Drumsticks in een piri piri marinade
Lamszadel
Runder hamburgers

Vegetarisch pakket (vegetariërs / Halal + 3,50 p.p.)
Spies van mais, champignon, paprika, courgette
Halloumi kaas

Spies van gamba's in een knoflook / peper marinade
Gemarineerde zalmoot in een pakketje met groene kruiden en citroen

Tortellini salade (*Tortellini met broccoli, en basilicum room mayonaise*)
Waldorf salade
Kartoffelsalade en gevulde eitjes
Salade van 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 & tapenade

Aangeleverd in thermoboxen in 1/1 gastronomie sleeën zodat deze gekoeld blijven.



Inclusief; barbecue + gas, borden, bestek, servetten, buffettafels met rok. De materialen mogen vuil / veegschon, retour in de achtergelaten kratten.

Prijs p.p.

20	-	75	€ 26,38 excl. / € 28,75 incl.
76	-	125	€ 25,46 excl. / € 27,75 incl.
126	-	>	€ 24,54 excl. / € 26,75 incl.

Walking diner ([5 gerechten maken een volledige maaltijd / min 10 per item](#)) _____ p.p. excl. / incl.

Voorgerechten

€ 6,19 / € 6,75

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

€ 4,36 / € 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.

Hoofdgerechten

€ 9,86 / € 10,75

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 (+ € 3,50)*Op een salade, van veldsla, appel, mango en gember*Gebakken coquille (3 stuks) (+ € 3,50)*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

€ 5.05 / € 5,50

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 geïmpregneerde vanillecrème geserveerd in een terracotta bakje*Chocolademousse*met een kletskep*Crème brûlée*Zacht geïmpregneerde vanille crème met gebrande rietsuiker*Hangop van volle yoghurt*met limoen, mango en basilicumsiroop*Kortingsstaffel

20	-	75	
76	-	125	5%
126	-	>	10%

Gangen diner; (3 gerechten maken een volledige maaltijd / min 10 per item) _____ p.p. excl. / incl.

Voorgerecht;

€ 8,03 / € 8,75

Runder carpaccio met een balsamico dressing, oude kaas en pijnboompitten
 Vitello tonnato met tonijn mayonaise
 Parmaham met meloen
 Carpaccio van zalm met een citroendressing
 Hollandse garnalencocktail in een whiskysaus
 Carpaccio sushi *Carpaccio van rauwe tonijn, wassabi dressing sojasaus en kleefrijst*
 Krabcocktail in een bieslook mayonaise
 Paté surprise *Drie soorten paté van het seizoen geserveerd met cumberlandsaus*
 Eendenborst salade met een frambozendressing

Voorgerecht; (vegetarisch)

Salade met mozzarella en pomodori tomaten
 Salade van Couscous met doperwten, bleekselderij, tomaat, gegrilde paprika, rozijnen en bos ui.
 Falafel salade met Tzatziki
 Salade met geroosterde paprika, olijven, rode ui, gegrilde courget, verse spinazie, Falafel en tzatziki
 Salade van gekarameliseerde appel, geitenkaas, noten, dadel, Cherry tomaat en veldsla en tricolore sla.
 Mie salade met groene asperge, broccoli, komkommer, avocado, omelet reepjes, koriander en een pittige sesam/sojadressing.
 Gekookte Quinoa met gegrilde courgette, aubergine, paprika rode ui, zongedroogde tomaat, veldsla met een dressing op basis van balsamicoazijn, mosterd en honing.

Soep;

€ 4,36 / € 4,75

Groentesoep, Gebonden tomatensoep, Heldere tomatensoep, kippensoep
 Champignonsoep, Aspergesoep, Paprikasoep (vegetarisch)
 Thaise currysoep (vegetarisch)
 Romige courgette soep (vegetarisch)
 Kokossoep (vegetarisch)
 Wontonsoep
 Zalm soep
 Verse Erwtensoen met rogge / wittebrood en spek (+ € 2,50)
 Kreeftensoep (+ € 4,00)

Tussengerecht;

€ 5,96 / € 6,50

Spoom

Hoofdgerecht; + garnituur en gemende salade

€ 16,28 / € 17.75

Indien u alleen het hoofdgerecht besteld rekenen we € 2,50 extra om dit aan te vullen tot een volledige maaltijd.

Coq au vin

Kalkoen medaillons in een rode port saus

Kalkoenrollade

Boeuf Stroganoff

Varkenshaas stukjes in champignon roomsaus.

Lams ham in een cognac pruimen saus

Stukjes gemarineerde zalm in een witte wijn saus

Oud "Hollands" vispotje

Hoofdgerecht; (vegetarisch)

Penne met Italiaanse tomatensaus, gegrilde paprika, stukjes gebakken "saucijs", basilicum en Parmezaanse kaas

Coq au Vin vegetarische kipstukjes, champignons, zilver ui, paprika en rode wijn saus. (rijst apart geserveerd)

Romige kip uit het pannetje (rijst apart geserveerd)

Vegetarische kipstukjes, champignons, prei, Cherry tomaatjes in een romige saus.

Parelcouscous met courgette, paprika, groene asperge in een knoflookroom saus.

Broccoli / noten quiche

Gevulde aubergine

Kortingsstaffel (vanaf 3 gangen)

20	-	75	
76	-	125	5%
126	-	>	10%

Terug naar inhoudsopgave

[Klik Hier](#)

Nagerechten (min. 10 items per gerecht) p.p. excl. / incl.

Coupes per stuk € 5,75 / € 6,25

Bitterkoekjes bavarois met vers geslagen room

Bavarois met vers geslagen room

Chocolade mousse

Profiterol

Vers fruit salade met slagroom

Tiramisu

Tiramisu limocello

Crème brûlée (+ € 1,00)

Kaas plankje (+ € 1,00)

Buffet stijl

Dessert buffet "Josselin's" (min 20 pax) € 7,80 / € 8,50

Profiteroles, vers fruit salade, slagroom, bavaroise, tiramisu, internationaal kaasplateau

Koffie / thee;

€ 5,50 / € 6,00

Onbeperkt koffie / thee + etagère met een combinatie van bonbons en mini Friandise

Likeur;

€ 5,58 / € 6,75

Grand Marnier, Cognac (V.S.O.P.), Cointreau, Drambuie, Amaretto, Sambuca.

Kortingsstaffel (vanaf 3 gangen)

20	-	75	
76	-	125	5%
126	-	>	10%

Drank; _____ p.p. excl. / incl.

Koffie / thee

Koffie/thee (onbeperkt 1 uur) + Roomboterkoekje	€ 4,36 / € 4,75
Koffie/thee (onbeperkt 1 uur) + cake	€ 4,59 / € 5,00
Koffie/thee (onbeperkt 1 uur) + Muffin en brownie	€ 5,28 / € 5,75
Koffie/thee (onbeperkt 1 uur) + petit four	€ 5,50 / € 6,00
Koffie/thee (onbeperkt 1 uur) + petit four + (bedrijfs) logo	€ 5,73 / € 6,25
Koffie/thee (onbeperkt 1 uur) + gesorteerd gebak	€ 6,19 / € 6,75

Welkomstdrankje;

Prosecco	€ 3,93 / € 4,75
Cava	€ 5,37 / € 6,50
Champagne (Moët & Chandon)	€ 10,33 / € 12,50

Drank all-in; onbeperkt voor de overeengekomen tijdsduur van de gelegenheid.

1½ uur a € 8,75 p.p. (€ 1,75 per ½ uur extra)

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

Inclusief; Tafel tap of Verrijdbare tap, buffettafel, Koelkast of thermobox, glaswerk, dienbladen en opener.



Al de resterende volle, aangebroken en lege pakken, flessen en kratten ontvangen wij retour.
Vermiste items en - of gebroken glaswerk worden in rekening gebracht.

Huurmaterialen; p.p. excl. / incl.

Glaswerk

Wijnglas		€ 0,21 / € 0,25
Longdrinkglas		€ 0,21 / € 0,25
Bierglas		€ 0,21 / € 0,25
Champagne flute		€ 0,25 / € 0,30
Waterkan, 1 ltr.		€ 0,83 / € 1,00

Meubilair

Klapstoel	(Samsonite zwart)	€ 1,74 / € 2,10
Terrastafel + stretch rok	(Crème)	€ 16,12 / € 19,50
Statafel + stretch rok	(Zwart / crème / wit)	€ 19,42 / € 23,50
Klaptafel	(180 x 80 cm.)	€ 10,33 / € 12,50
Party-set	(1 tafel + 2 banken 220 cm. lang)	€ 20,66 / € 25,00

Klein materiaal

Koffiekop + schotel + lepeltje		€ 0,45 / € 0,55
Gebakbordje + vorkje		€ 0,45 / € 0,55
Couvert;	(Bord / mes / vork v/ servet)	€ 1,03 / € 1,25
Kandelaar (3 armig + kaarsen)		€ 3,93 / € 4,75

Parasol / verwarming

Parasol	(3 x 3 meter + 30 kg voet)	€ 37,19 / € 45,00
Heater	(Hittekanon + gasvulling 10 kg)	€ 56,20 / € 68,00
Terrasverwarming	(Paddenstoel + gasvulling 10 kg)	€ 56,20 / € 68,00

Garderobe inrichting / Aankleding

Garderobe rek 175 cm., inclusief 40 hangers		€ 15,29 / € 18,50
Afzetpaal chroom		op aanvraag
Afzetkoord bordeaux velours		op aanvraag

Geluidsapparatuur

Geluidsinstallatie (2x actieve speaker op statief + minijack & Bluetooth connectie)		€ 111,57 / € 135,00
Microfoon met standaard		€ 10,33 / € 12,50

Tenten + toebehoren;

Btw excl. / incl.

3,0 x 4,5 meter		€ 123,97 / € 150,00
3,0 x 4,5 meter	(extra tent aan te sluiten met goot)	€ 90,91 / € 110,00
3,0 x 3,0 meter		€ 90,91 / € 110,00
Zijwand	(3,0 meter met boogvenster)	€ 7,65 / € 9,25
Zijwand	(4,5 meter met boogvenster)	€ 10,33 / € 12,50
Goot	(3 meter of 4,5 meter)	€ 3,10 / € 3,75
Grind bak	(30 kg ter bevestiging hoeken tent)	€ 12,81 / € 15,50

Vanaf windkracht 2 - 3 dienen de tenten bevestigd aan schutting, regenpijp, of een ander punt. of verzwaard met bakken grind, vanaf windkracht 4, afhankelijk van de beschutting zijn de tenten niet te gebruiken

Verwarming

Heater	(Hittekanon + gasfles 10 kg)	€ 56,20 / € 68,00
Terrasverwarming	(Paddenstoel + gasfles 10 kg)	€ 56,20 / € 68,00

Vanaf 50 m2 op aanvraag;
Stoffering;

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

Sanitair;

Toiletcabine
 Toiletwagen
 Septictank
 Watertank

Extra;

Glazen dubbele entree deur
 Glazen enkele (nood) deur
 Tent uitvoering met harde wanden
 Bord nooduitgang
 Brandblusser
 Verwarming vanaf buiten aangevoerd
 Aggregaat

Referenties Wij verzorgen de catering voor bedrijven +/- 60% en particulieren +/- 40%

Partijen o.a. verzorgt voor;

Nordsol / Shell / Renewie	Amsterdam	Opening 1^e BIO LNG inst. Ned. (Koning Willem Alexander)
Joop v/d Ende theaterproducties	Amsterdam	
BAM Utiliteitsbouw	Amsterdam	
Volvo Truck Centre	Amsterdam + Rotterdam	
HIQ invest BV	Amsterdam	
Open haven podium	Amsterdam	
Consulaat-Generaal Bondsrepubliek Duitsland	Amsterdam	
Laurens de Elf ranken	Barendrecht	Regelmatige catering voor de bewoners
Van Lanschot Bankiers	Den Haag & Wassenaar	
WTS Advocaten	Den Haag	
CDA	Den Haag	
PVDA	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	
Instituut Lorentz Wis & natuurkunde	Leiden	Regelmatige verzorging diners + recepties 45 tot 150 pax
Universiteit Leiden	Leiden	
Webster University	Leiden	Oud minister de Klerk, Zuid Afrika
NTR Collegetour	Leiden	Minister president Rutte
Endemol	Leiden	
Rabobank	Leiden	
OCLC	Leiden	
LUMC	Leiden	
TOPAZ	Leiden	Kerstdiners 4 locaties
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	Schipholrijk	
Prorail	Utrecht	
Unic	Utrecht	
Smalpoormuseum	Valkenburg	
O. Neill Europe	Warmond	
Heineken	Zoeterwoude	
ABN Amro	Zoetermeer	

Terug naar inhoudsopgave

[Klik Hier](#)

Algemene Voorwaarden

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 op 5 werkdagen voor datum van uitvoer is deze kosteloos, 4 werkdagen voor datum wordt 15% van het begrote bedrag in rekening gebracht. Bij annulering op 3 werkdagen, 2 werkdagen of 1 werkdag voor datum wordt respectievelijk, 35%, 55% en 100% in rekening gebracht.

(voorbeeld; partij te leveren op een vrijdag, maandag er voor is 4 werkdagen, de vrijdag er voor is 5 werkdagen)

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, Handelsweg 12, 2382 PK Zoeterwoude-Rijndijk
Tel. 071-5820374, Bank; IBAN NL93ABNA0562533605 BIC ABNANL2A, KvK 280.51.327

www.josselinscatering.nl

Terug naar inhoudsopgave

[Klik Hier](#)