

Inhoudsopgave We leveren onze catering vanaf 20 personen (met een minimum van € 200,00 per opdracht)

Borrelgarnituren;	<i>Klik op de blauwe tekst om direct naar de gewenste pagina te gaan</i>	Pagina
Statafelgarnituur		2
Borrelgarnituur pakket		2
Lunch;		
Belegde broodjes / sandwiches		3
Ontbijt buffet		4
Lunch buffet 1 & 2		5 - 6
High Tea		7
Eenvoudig buffet		
Een pans gerechten		8
Budget buffet		9
Koud & Warm buffetten;		
Hapjes buffet		10
Mont Blanc		11
D'Ardennes		12
Cambrian Mountains		13
Vegetarisch		14
Buitenlandse buffetten;		
Mediterraan		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 & 2		26 - 27
Diner;		
Walking diner		28 t/m 31
Gangen diner		32 - 33
Nagerechten		34
Drank		35
Overig;		
Huurmaterialen		36
Tenten		27
Referenties		38
Algemene voorwaarden		39

Statafelgarnituur

excl. / incl.

Etagère zoutjes & luxe notenmelange (o.a. cashew, pecan, amandel)	€ 23,39 / € 25,50
Etagère, charcuterie, olijven, pepers en kazen	€ 37,40 / € 40,88
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 (old school)

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

Blokjes Hollandse kaas met vers vruchtje
 Asperges ingerold in achterham
 Tomaatje kruidenkaas
 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 pindasausdip	(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

Belegde broodjes/ Sandwiches,

p.st excl. / incl.

Budget

€ 2,25 / € 2,45

 Broodjes; Pistolets, bolletjes, bruin & wit.
 Beleg; Ham, kipfilet, Cervelaat, kaas, gekookt ei,

Standaard

€ 3,26 / € 3,55

 Broodjes; Waldkorn bol, 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 gegarneerd met rucola, veldsla, Cherry tomaat komkommer)*

 Kaas rucola € 1,75 / € 1,91
 Ham rucola € 1,75 / € 1,91
 Fricandeau tonijn mayonaise € 2,05 / € 2,23
 Rosbief peper zout € 2,05 / € 2,23
 Boeren paté € 2,05 / € 2,23
 Carpaccio, rucola, dressing, pijnboompitten € 2,05 / € 2,23
 Gerookte zalm mierikswortelsaus en kappertjes € 2,05 / € 2,23
 Eiersalade bieslook € 2,05 / € 2,23
 Tonijnsalade kappertjes € 2,05 / € 2,23
 Krabsalade € 2,05 / € 2,23

Ontbijt buffet (voorbelegd)

Warm:

Scrambled eggs met spek + brood + boter
American pancake met stroop & hazelnoot pasta



Glaasjes: (in kleine glaasjes geserveerd)

Bulgaarse yoghurt met granola (apart), vers gesneden fruit



Mini Italiaanse broodjes mix;

Achterham, kipfilet, kaas, rosbief,
Deels belegd met sla, tomaat en komkommer

Sandwiches:

Humus, gerookte zalm mierikswortelsaus en kappertjes
Fricandeau tonijn-mayonaise, eiersalade



Croissants:

Mini croissant Brie & honing
Mini croissant met jam

Zoetwaren;:

Mini brownie, Mini muffin

Inclusief; borden, bestek, servetten, Chafing-dish met pastabranders, kommen + lepels, etagères, buffet schalen, buffettafels met rok.

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.

Drank Brunch

p.p. € 6,88 / € 7,50

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

incl. buffettafel met rok, koffie percolator (1500 watt), theecontainer (2000 watt), kopjes, schoteltjes, lepeltjes, suiker, koffiemelk, glaswerk., Rvs jus dispenser, chafing dish + ijs.



Lunchbuffet 1

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

<u>Soep</u>	Groenten soep & champignonsoep* (<i>in kleine kopjes</i>)
<u>Vis</u>	Gerookte zalm, forel, makreel
<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>) 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.

Lunchbuffet 2

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 / veegschon, 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.

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.

Een pans gerechten +/- 450 gram Vanaf 75 pers. € 12,45 excl. / € 13,57 incl. (van 20 tot 75 pax + € 2,00 P.P.)

Hollandse kipkerrie - met rijst*

Macaroni* - met gehakt en groenten in een basilicum tomaten saus

Nasi Goreng met kipsaté - 3 stokjes p.p. pindasaus en kroepoek

Bami Goreng met kipsaté - 3 stokjes p.p. pindasaus en kroepoek

Chili con carne - met rijst*

Indiaas gehaktpannetje* - rijst, half om half gehakt gesmoord in een Masala / tomatensaus, met knoflook, ui, paprika, doerwten en koriander

Tagliatelle met courgette - champignon, ui en groene pesto **vegetarisch**

Lasagne bolognaise* - Huisgemaakt met half om half gehakt

Lasagne a la spinacchi - Groene lasagne, tomaat, spinazie, ei bechamelsaus en kaas. **vegetarisch**

Oosterse Kip* - zoetzuur met rijst

Moussaka* - Griekse stoofschotel met rundergehakt, aubergine en aardappel

Rauwe andijvie stampot* - met spekjes en gehaktballetjes (half om half gehakt)

Oosterse wok schotel - noedels, groenten, kip*

Procureur stoof - pommes gratin

Coq au Vin - rijst

Groentenstoof - met vegetarische gehaktballetjes

Zalmmoot in witte wijn saus - aardappel puree en worteltjes (+ € 3,00)

Vispotje - verschillende soorten vis en groenten en rijst (+ € 3,00)

*Deze gerechten kunnen wij ook geheel of deels vegetarisch leveren. (+ € 1,25 p.p.)

Incl. Chafing dishes + pastabranders aangeleverd in thermoboxen. Het geheel wordt startklaar gezet,

Bijgerechten; (80 gram p.p.)

Komkommersalade in dillesaus	€ 2,00 excl. / € 2,18 incl.
Rijstsalade met groenten	€ 2,00 excl. / € 2,18 incl.
Rauwkostsalade in een dressing	€ 2,00 excl. / € 2,18 incl.
Groene salade in een dressing	€ 2,00 excl. / € 2,18 incl.

Budget buffet € 17,75 excl. / € 19,35 incl. (vanaf 75 pax/ buffet) van 20 tot 75 pax + € 2,00 P.P.

Italiaans

Lasagne bolognaise - Huisgemaakt met runder gehakt.

Lasagne agli spinaci - Groene lasagne, tomaat, spinazie, ei bechamelsaus en kaas. **vegetarisch**

Tagliatelle groene pesto - Tagliatelle met kip-dij vlees, ui en champignons in een pesto roomsaus.

Italiaans salade - Komkommer, appel, limoensap, rode ui, Italiaans kruiden, dille, yoghurt. **vegetarisch**

Mediterraan

Kip-dij schotel* - In provinciaalse tomaten saus, rode ui, paprika en sperziebonen.

Rijstschotel - Gele rijst, doperwt en paprika. **vegetarisch**

Griekse schotel - Gyros, ananas, paprika, rode ui, peterselie en krietjes.

Koude groenteschotel - Paprika, champignon, aubergine, courgette en artisjok. **vegetarisch**

Oosters

½ Witte rijst **vegetarisch** - ½ Javaanse bami schotel

Kipsaté in pindasaus*

Indisch gekruid half om half gehakt* Met sperziebonen en bosui

Tjap Tjoy, - Chinese wok groenten in milde saus. **vegetarisch**

Europa

Gehakt balletjes* - in een tomaten/paprika saus

Ovenschotel - Gestoofde prei, Quorn, puree, ui, champignons, knoflook, peen, kaas gratin. **vegetarisch**

Vispotje - Diverse soorten vis met groenten in witte wijn saus

Witte rijst **vegetarisch**

Rauwkost salade in een frisse dressing **vegetarisch**

Veganistisch

Zoete aardappelcurry met bloemkool en suiker snaps

Falafel in een gepofte knoflook saus en rijst

Pompoenstoof pot met veganistische balletjes

Spinazie salade met Cherry tomaat, tofu, rode ui, croutons en een frisse dressing

*Deze gerechten kunnen wij ook geheel of deels vegetarisch leveren. (+ € 1,25 p.p.)

Incl. Chafing dishes + pastabranders aangeleverd in thermoboxen. Het geheel wordt startklaar gezet,

Aanvulling

(Heel) Stokbrood, roomboter, kruidenboter

€ 6,75 excl. / € 7,35 incl.

Couvert; (Bord, mes, vork, servet, mag vuil / veegschon retour)

€ 1,03 excl. / € 1,12 incl.

Buffettafel met stretch rok (180 cm x 80 cm)

€ 19,75 excl. / € 23,89 incl.

Hapjes buffet

Gemiddeld 6 hapjes p.p. a +/- 80 gram is een maaltijd u kan minder bestellen indien het niet maaltijd vullend hoeft te zijn. [min. 20 per item, maximaal 9 verschillende items](#)

Koud; a € 4,75/ stuk excl. btw

Wrap rolletjes gevuld met pulled porc, coleslaw, rode ui en BBQ saus

Rijstvel gevuld met Oosterse groenten, garnalen en sesamsaus

Tonijntartaar met wasabi room, kiemgroenten en groenten chips (+ € 1,75)

Gazpacho, koude Spaanse tomaten soep gegratineerd met kleine croutons **vegetarisch**

Dun gesneden picanha (rund) met Chimichurri dressing

Kartoffel salade met een gevuld ei, groene asperge tip, bieslook mayo en veldsla **vegetarisch**

Pokebowl met Edammer boontjes, mango, zoetzuur van komkommer en radijs **vegetarisch**

Warm; a € 5,75/ stuk excl. btw

Gestoofd lamsvlees, vergeten groenten en quinoa

Couscous met bospaddenstoelen mix, doperwten, paprika en saus van gepofte knoflook **vegetarisch** Pad

Thai, wok gerecht met noedels, groenten en gamba

Kip teriyaki spiesje met sesamzaadjes, lente ui en gebakken uitjes op een bedje van noedels

"kip" reepjes in een zachte paprikasaus op een bedje van rijst **vegetarisch** Pittige Mexicaanse gehakt

balletjes met Mexicaanse groenten in een tomaten salsa

Pittige Mexicaanse vega balletjes met Mexicaanse groenten in een tomaten salsa **vegetarisch**

Dessert; a € 3,75/ stuk excl. btw

Italiaanse sinaasappel trifle

Banoffee, met banaan, slagroom, karamelsaus en laagje krokante koek

Pannacotta van frambozen, witte chocolade en een crumble van amandel

Triple chocolade, brownie van pure chocolade, witte chocolade mousse en melk chocolade crumble

Alle gerechten worden in porties/ bakjes aangeleverd zodat deze "uit de hand" staand kunnen genuttigd

Incl. buffettafels met stretch rok, chafing-dishes + pastabranders borrelservetten, gepresenteerd op schalen - etagères in kleine (disposable) glaasjes, bakjes + lepeltjes, vorkjes. De materialen ontvangen we vuil / veegschoon, retour in de kratten.

Aangeleverd in thermoboxen, het geheel wordt voor u start klaar gezet.



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 $\frac{1}{3}$ 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
 Luxe rauwkostsalade in een frisse dressing
 Pommes 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 / veegschon, 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.

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 / veegschon, retour in de kratten.

Prijs p.p.

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

Vegetarisch buffet

(koud - warm buffet)

Koude items;

Kaas pastasalade met groene asperges, avocado en gorgonzola

Witlofsalade met appel, peer, mandarijn en walnoot **vegan**

Sla van courgette gemarineerd met pesto en kruiden **vegan**

Salade met tros Cherry tomaat, mozzarella en verse basilicum

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

Vegan

Warme items;

Aubergine met spinazie, ui, knoflook, roomkaas en pijnboompitten **½ zonder roomkaas / vegan**

Quiche van broccoli, groene asperge, kaas

Warme pastaschotel, courgette, pijnboompitten, mozzarella, tomaat

Stoofpotje van aubergine, courgette, paprika, rode ui, vegetarische gehakt balletjes in een warme tomaten salsa **vegan**

Vegetarische kipstukjes, Cherry tomaatjes, prei, saus op basis van hevermelk **vegan**

Roseval aardappels met olijfolie, rozemarijn en knoflook **vegan**

Rijst **vegan**

Breekbroden, stokbrood, roomboter, kruidenboter en tapenade

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.

Mediterraans buffet

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 kipreepjes in paprikasaus ½ vegetarisch

Moussaka / ½ 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 + Aioli

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.

Italiaans buffet

Lasagne bolognaise

Huisgemaakte lasagne met rundergehakt

Lasagne agli spinaci **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 **½ vegetarisch**

Gehaktballetjes in een tomatensalsa

Tagliatelle al Salmone

Tagliatelle met zalm en crème fraîche

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 buffet

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 **½ 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 buffet

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 **⅓ 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 / 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.

Tapas buffet

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 / 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.

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

Gyros

Geroosterde varkensreepjes van het spit

Griekse omelet **vegetarisch**

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

Keftedakia

Griekse gehaktballetjes in een tomatensaus

Kokkinisto

Gestoofd 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 gegratineerd met feta

Rijst **vegetarisch**

Diversen buitenlandse broden uit de Mediterrane + Tzatziki & Ktipti

Griekse yoghurt dip met komkommer en knoflook & geroosterde paprikadip met fetakaas

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 (vanaf 150 man)
 borden, 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

Gestoofd rundvlees met paprika, ui, augurk en champignons

Filet de porc à la crème

Varkenskophaas in champignonroomsaus

Coq au vin

Gestoofd 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

Gegilde 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 / veegschon, 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*Gestooftde 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.

Stamppotten (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
Spies van mais, champignon, paprika, courgette

Vegetarisch pakket worst, hamburger, spies, op aanvraag + € 2,50 p.p.
Halal pakket + € 2,50 p.p.

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 gastronoom 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
Spies van mais, champignon, paprika, courgette
Halloumi kaas

Vegetarisch pakket worst, hamburger, spies, op aanvraag + € 2,50 p.p.
Halal pakket + € 2,50 p.p.

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
Rundvlees salade met diversen zuren 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 gastronom sleeeën 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 20 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

Hollandse garnalen

Hollandse garnalen op een bedjes van ijsbergsla en mascarpone avocado dressing.

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 + € 3,00*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 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
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, wasabi dressing sojasaus en kleeftijst*
 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 doperwtten, 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;

Groentesoep, Gebonden tomatensoep, Heldere tomatensoep, kippensoep € 4,36 / € 4,75
 Champignonsoep, Aspergesoep, Paprikasoep (vegetarisch)
 Thaise currysoep (vegetarisch)
 Romige courgette soep (vegetarisch)
 Kokossoep (vegetarisch)
 Wontonsoep
 Zalm soep
 Verse Erwtensoup met rogge / wittebrood en spek (+ € 2,50)
 Kreeftensoep (+ € 4,00)

Tussengerecht;

Spoom € 5,96 / € 6,50

Hoofdgerecht; / min 10 per item

€ 16,28 / € 17.75

+ Aardappeltaartje, haricotverts met spek, getourneerd worteltje en gemengde salade

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)

 Stoofpotje aubergine, courgette, paprika, rode ui, **vegan** gehaktballetjes in tomatensaus.

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%

Nagerechten (min. 10 items per coupe)

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)

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%

Terug naar inhoudsopgave

[Klik Hier](#)

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	(Zwart)	€ 16,12 / € 19,50
Statafel + stretch rok	(Zwart)	€ 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
Gebaksbordje + vorkje		€ 0,45 / € 0,55
Couvert;	(Bord / mes / vork v/ servet)	€ 1,03 / € 1,25

Verwarming

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



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	Schipholrijck	
Prorail	Utrecht	
Unic	Utrecht	
Smalspoormuseum	Valkenburg	
O. Neill Europe	Warmond	
Heineken	Zoeterwoude	
ABN Amro	Zoetermeer	

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