

Banquetingmap Catering & PartySERVICE J. van 't Hooge



CATERING & PARTYSERVICE
J. van 't Hooge

Hartelijk dank voor uw interesse in Catering & Partyservice J. van 't Hooge.

Hierbij ontvangt u de aangevraagde informatie met gegevens over de vele mogelijkheden om uw bijeenkomst tot een succes te maken. Gelieve de gepresenteerde suggesties te zien als een raamwerk welke wij graag in overleg met u willen aanpassen aan uw specifieke wensen. Wij maken naar wens vrijblijvend een offerte voor u.

Catering & Partyservice J. van 't Hooge heeft zich in 30 jaar ontwikkeld tot een professionele cateraar op het gebied van partycatering. Onze activiteiten lopen uiteen van een informele borrel tot een compleet verzorgde party op locatie inclusief personeel, materialen, tenten, geluid, verlichting, decoratie en entertainment.

Wij verzorgen naast partycatering ook de dagelijkse lunch en bijbehorende activiteiten bij diverse gerenommeerde regionale bedrijven en instellingen. Tevens exploiteren wij de binnen Theater & Congrescentrum de Tamboer te Hoogeveen. Op deze unieke locatie verzorgen wij een diversiteit aan bijeenkomsten als vergaderingen, congressen, voorstellingen, beurzen, bruiloften etc.

Ons professionele team van medewerkers staat voor u klaar om de bijeenkomst stijlvol te laten verlopen. We werken uitsluitend met perfecte producten, dit in combinatie met de kookkunsten van onze keukenbrigade, maakt het samenzijn tot een wereldse ervaring.

Mocht u nog vragen hebben of aanvullende informatie wensen, aarzelt u dan niet om contact met ons op te nemen. U kunt ons bereiken op telefoonnummer 0528-235000.

INHOUDSOPGAVE BANQUETINGMAP

ONTBIJTSERVICE ALGEMEEN	4
ONTBIJTSERVICE ALGEMEEN	5
LUXE ONTBIJT	5
CHAMPAGNE ONTBIJT	6
AANVULLEND KINDERONTBIJT	6
HOLLANDSE LUNCH.....	8
LUXE LUNCH.....	9
HIGH TEA	10
TAARTSALADE	12
HUISSALADE.....	13
LUXE HUISSALADE	15
KOUD BITTERGARNITUUR	17
LUXE KOUD BITTERGARNITUUR.....	19
WARM BITTERGARNITUUR	22
WARME BORRELGERECHTEN	24
LUXE KOUD BUFFET	26
KOUD-WARM BUFFET	28
LUXE KOUD-WARM BUFFET	29
STAMPPOT BUFFET	30
AMERIKAANS BUFFET	31
MEDITERRAANS BUFFET.....	32
HET VERRE OOSTEN BUFFET	33
BARBECUE	35
LUXE BARBECUE	36
LIVE COOKING	38
DESSERT	40
GRAND DESSERT.....	40
CHOCOLADE FONTEIN	42
ITALIAANSE IJSCOKAR.....	42
KAASBUFFET.....	43
DRANKEN OVERZICHT	45
PERSONEEL.....	48



ONTBIJTSERVICE ALGEMEEN

Onze ontbijten worden geserveerd op een grote luxe schaal compleet met borden, bestek, glazen, kopjes, thermoskannen en servetten.

Tevens komt er een ontbijtkaartje bij met de door u aan te geven tekst.

De ontbijten worden bij de gast afgeleverd en in overleg met onze chauffeur (tegen extra kosten) weer opgehaald, de materialen mogen ook worden teruggebracht.

Wij bezorgen van maandag t/m vrijdag vanaf 8.00 uur.

Op zaterdag bezorgen wij vanaf 9.00 uur.

Indien u speciale wensen heeft, bijvoorbeeld een dieet of een vegetarisch ontbijt, kunnen wij hier natuurlijk rekening mee houden.

LUXE ONTBIJT

Luxe uitgebreid ontbijt voor 2 personen

Het ontbijt bestaat uit;

Assortiment dagverse witte en bruine broodsoorten,
krentenbol, beschuit

Heerlijke verse warme ham/kaas croissants

Brie en jong belegen kaas

Luxe fijne vleeswaren

Zoet beleg

Gekookt eitje

Coupe vers fruitsalade

Ontbijtkaartje met een door u aan te geven tekst

Hierbij verzorgen wij koffie, thee en verse jus d'orange

Prijs voor 2 personen € 49,75 (incl. 6% BTW)

UITBREIDINGSMOGELIJKHEDEN

Het luxe ontbijt kan worden uitgebreid en/of worden aangevuld met:

Een biedermeiertje (kleur naar keuze)	€ 12,50 incl. 6% BTW
Een boeket bloemen (kleur naar keuze)	€ 17,50 incl. 6% BTW
Piccolo champagne à 0,275 ltr.	€ 17,80 incl. 21% BTW

CHAMPAGNE ONTBIJT

Luxe Champagne ontbijt voor 2 personen bestaat uit;

Assortiment harde en zachte broodjes, bruin en wit brood, krentenbol

Brie en jong belegen kaas

Luxe fijne vleeswaren

Schotse gerookte zalm met dille

Heerlijke verse ham/kaas croissants

Scrambled eggs & bacon

Coupe vers fruitsalade

Piccolo champagne à 0,275 ltr.

Boeket bloemen, kleur naar keuze

Een ochtendkrant

Ontbijtkaartje met een door u aan te geven tekst

Hierbij verzorgen wij koffie, thee en verse jus d'orange

Prijs voor 2 personen € 75,00 incl. 6% BTW

AANVULLEND KINDERONTBIJT

Kinderontbijt

Als aanvulling op onze ontbijten verzorgen wij voor de kinderen een kinderonbijt.

Het kinderonbijt bestaat uit;

Verschillende broodjes

Zoet beleg

Gekookt eitje

Spekgezichtje

Flesje Fristi of Chocomel

Prijs per kind € 7,50 incl. 6% BTW



HOLLANDSE LUNCH

Soep

Een heerlijk kopje soep waarbij wij rekening houden met het seizoen.

Belegde broodjes (2½ per persoon)

Assortiment van tarwe en witte bolletjes

en vers afgebakken pistoletjes belegd met o.a.;

Jonge kaas, belegen kaas, komijnekaas, slagers achterham,

Rosbief, kip- en varkensrollade, huisgemaakte salades, brie, kruidenkaas

Dessert

Mand met diverse soorten vers seizoensfruit

Prijs per persoon € 7,25 (incl. 6% BTW € 7,69)

LUXE LUNCH

(Geserveerd vanaf 10 personen)

Soep

Een heerlijk kopje soep waarbij wij rekening houden met het seizoen.

Belegde Belgische broodjes (3 per persoon)

Een zacht mini puntje met frisse sla en belegd met o.a. de volgende garnituren;

Diverse soorten kaas, Slagers achterham, rosbief, rollade

Diverse luxe gerookte vissoorten

Filet American met uitjes, kruidenpaté

Huisgemaakte salades, brie met noten

Groene salade

Geplukte jonge slasoorten met een carpaccio van vers gerookte zalm, rode ui en kappertjes
of

Arrangement van sla met een carpaccio van biefstuk met pestodressing, pijnboompitten
en geschaafde parmezaan

Dessert

Verse fruitsalade

Prijs per persoon € 15,75 (incl. 6% BTW € 16,70)

HIGH TEA

(Geserveerd vanaf 10 personen)

Diverse soorten thee
geserveerd uit een Engelse theedoos
(koffie op aanvraag)

Diverse soorten zoete lekkernijen geserveerd op étagères (op tafel) zoals;
Bonbons
Petit glacées
English biscuits

Diverse soorten zoete lekkernijen zoals;
Assortiment cakejes met oa.;
Frianolises (kleine cakes op amandelbasis)
Chocolade cakejes
Noten cakejes
Muffins: blueberry, lemon, chocolate
Scones met clotted cream, lemon curd & marmalade

¼ 3-laags Sandwiches
Assortiment mini sandwiches met:
Marmelade
Ham, kaas, komkommer en tomaat
Eiersalade met bacon
Gerookte zalm met bieslook-roomkaas
Gerookte kip met kipkerry salade

Prijs per persoon € 19,75 (incl. 6% BTW 20,94)



TAARTSALADE

Deze salade is uiterst geschikt voor bij de borrel of als bijgerecht.

De salade wordt feestelijk gepresenteerd op een taartschaal, bevat ca. 2 kg salade en is voldoende voor 8-10 personen. De salades worden afgearneerd met vers fruit en afhankelijk van de soort met diverse vlees of gerookte vissoorten

Huisgemaakte kipsalade met aardappel, ui, room en geheime ingrediënten

Huisgemaakte zalmsalade met stukjes zalm, mayonaise ui en geheime ingrediënten

Huisgemaakte kalfsvleessalade met kalfsvlees, aardappel, ui en geheime ingrediënten

Bovenstaande salades worden afgearneerd met verschillende luxe vlees- en vissoorten

Prijs per taartschaal € 39,50 incl. 6% BTW

HUISSALADE

Onze huisgemaakte salades presenteren wij op een luxe schaal.

De huissalade (250 gram per persoon) wordt gegarneerd met o.a. Franse kaas, paté, fijne vleeswaren of gerookte vissoorten, rauwkost en vers fruit.

Uitermate geschikt bij een gourmet of barbecue, u heeft hierbij de keuze uit;

Huisgemaakte kipsalade met aardappel, ui, room en geheime ingrediënten

Huisgemaakte zalmsalade met stukjes zalm, mayonaise ui en geheime ingrediënten

Huisgemaakte kalfsvleessalade met kalfsvlees, aardappel, ui en geheime ingrediënten

Vegetarische pastasalade met penne, paprika, ui en room (niet glutenvrij)

€ 13,75 per persoon incl. 6% BTW

Bijgerechten/garnituren (prijzen zijn incl. 6% BTW)

Gevuld ei, tomaat of komkommer € 1,75

Portie huisgemaakte kruidenboter (4 rozetten) € 1,75

Diverse soorten tapenade's (125 gr) € 4,75

Remouladesaus (125 cc) € 3,75

Cocktailsaus (125 cc) € 3,75

Vers afgebakken bruin of wit stokbrood (per stuk € 1,75

Vers gebakken mini broodjes (per 10 stuks) € 3,25



LUXE HUISSALADE

Onze luxe opgemaakte maaltijdsalade (350 gram per persoon) wordt geserveerd op een luxe schaal of vanaf 10 personen op een spiegel

U heeft hierbij de keuze uit:

Huisgemaakte kipsalade met aardappel, ui, room en geheime ingrediënten

Huisgemaakte zalmsalade met stukjes zalm, mayonaise ui en geheime ingrediënten

Huisgemaakte kalfsvleessalade met kalfsvlees, aardappel, ui en geheime ingrediënten

Bovenstaande salades worden afgearneerd met verschillende luxe vlees- en vissoorten

Vegetarische pastasalade met penne, paprika, ui en room (niet glutenvrij)

De salade wordt luxe gearneerd en feestelijk opgemaakt met:

diverse fijne vleesgarnituren of gerookte visgarnituren,

Franse kazen

Verse garnituren van groenten en exotisch fruit

Gevulde garnituren;

Gevuld ei met hammousse of zalmfarce

Gevulde tomaat met bieslookroomkaas of verse tonijnsalade

Hierbij serveren wij vers gebakken wit en bruin brood begeleid met roomboter en kruidenboter

Prijs per persoon € 19,75 incl. 6% BTW



KOUD BITTERGARNITUUR

Drents borrelgarnituur

Een assortiment Drents garnituur dat bestaat uit o.a.:

Diverse soorten boeren kruidenkaas

Drentse grove leverworst

Gekruide grillworst

Pittige droge worst

Prijs per stuk € 0,75 (incl. 6% BTW € 0,80) (Minimale afname is 20 stuks)

Hollandse haring

Op roggebrood serveren wij $\frac{1}{4}$ verse Hollandse haring
geserveerd met gesnipperde uitjes

Prijs per stuk € 0,95 (incl. 6% BTW € 1,00) (Minimale afname is 20 stuks)

Partyrondjes

Broodrondjes feestelijk opgemaakt
en belegd met o.a. de volgende garnituren;

Huisgemaakte kipsalade

Kruidenroomkaas

Tonijnsalade

Filet American

Paté van eend

Zalmsalade

Gerookte ham

Mousse van zalm

Prijs per stuk € 1,25 (incl. 6% BTW € 1,33) (Minimale afname is 20 stuks)

Luxe gezouten banketbakkerkoekjes en gemengde noten

Een combinatie van gezouten banketbakkerskoekjes en luxe gemengde noten

Prijs per persoon € 2,50 (incl. 6% BTW € 2,65) (minimaal 6 personen)

Olijvenmix

Schaaltje groene en zwarte olijven, zongedroogde tomaten en fetakaas

Prijs per persoon € 2,75 (incl. 6% BTW € 2,92) (minimaal 6 personen)



LUXE KOUD BITTERGARNITUUR

Ons assortiment bittergarnituur wordt op luxe schalen gepresenteerd en afgegarneerd met een aantal door de chef-kok geselecteerde garnituren.

Canapés

Vers gebakken stukjes stokbrood ruim en luxe belegd met o.a. de volgende garnituren;

Brie met kruidenkaas

Gebakken garnaal met luchtige mousse

Gerookte biefstuk met Parmezaanse kaas

Gerookte Schotse zalm waarbij crème van vis

Tapenade met zongedroogde tomaat

Huisgemaakte paté van gevogelte of wild

Crème van oude kaas

Prijs per stuk € 1,75 (incl. 6% BTW € 1,86)

(Minimale afname is 20 stuks)

Sandwichrolletjes

Sandwichbrood opgerold belegd met o.a. de volgende garnituren;

Gerookte Schotse zalm met bieslookroomkaas

Dun gesneden gerookte biefstuk met pesto

Boeren roompaté met verse kruiden

Gerookte achterham met vleesvulling

Coppa di parma, Italiaanse vleessoort met anijs

Prijs per stuk € 1,75 (incl. 6% BTW € 1,86)

(Minimale afname is 20 stuks)

Amuselepels

Amuselepels belegd met o.a. de volgende luxe garnituren;

Carpaccio van rund ,groene pesto en pijnboompitten

Rouleaux van paling, zeewier en bijpassende mousse

Italiaanse ham op tapenade geserveerd

Gerookte schotse zalm gevuld met guacemole

Geitenkaas gepaneerd in honing en sesamzaad

Drentsch nagelhout waarbij gelei van bessen

Prijs per stuk € 1,95 (incl. 6% BTW € 2,07)

(Minimale afname is 20 stuks)

Fruitspies

Een waar kleurrijk geheel met o.a. de volgende verse fruitsoorten;

Witte of blauwe druif

Stukje meloen

Partje mandarijn

Aardbei

Prijs per stuk € 1,95 (incl. 6% BTW € 2,07)

(Minimale afname is 20 stuks)

Amuseglaasjes

Kleine gerechtjes geserveerd in een glaasje met o.a.;

Gamba op een crème van komkommer

Lolly van geitenkaas met pistachenoten

Coppa di Parma met meloen en balsamico

Tartaar van zalm, mayonaise van limoen

Roosje van ossenhaas, rucola en geschaafde kaas

Hollandse haring op brunoise van biet

Salade van olijf, zongedroogde tomaat en feta

Prijs per stuk € 2,50 (incl. 6% BTW € 2,65)

(Minimale afname is 20 stuks)

Tapas (minimaal 6 personen)

Italiaanse en Spaanse worstsoorten als fuet, chorizo, coppa di parma

In knoflook olie gemarineerde olijven met verse kruiden

Met kaas gevulde paddenstoelen

Tapenade van zongedroogde tomaten

Tapenade van groene olijven

Mand met vers afgebakken luxe gevulde broodsoorten

Pestobrood

brood met rozemarijn

brood met zongedroogde tomaten

Prijs per persoon € 8,50 (incl. 6% BTW € 9,01)



WARM BITTERGARNITUUR

Ons assortiment warme bittergarnituren worden gepresenteerd op luxe schalen en begeleid met bijpassende sauzen. Gefrituurde hapjes worden door ons alleen op locatie bereid. Tijdens het vervoer kunnen wij namelijk de knapperige kwaliteit niet garanderen.

Borrelgarnituur

Een assortiment van:

Mini bamihapjes, mini nasihapjes, Gehaktballetjes, Kipnuggets, Mini frikadellen

Prijs per stuk € 0,75 (incl. 6% BTW € 0,80)
(Minimaal 20 stuks)

Bitterbal

Kwekkeboom bitterbal met grove mosterd

Prijs per stuk € 0,80 (incl. 6% BTW € 0,85)
(Minimaal 20 stuks)

Assortiment Kwekkeboom Klassiek

rundvleesbitterballen, kalfsvleeskroketjes, kip-champignonhapjes, kaaskrokantjes met milde peper

Prijs per stuk € 0,75 (incl. 6% BTW € 0,80)
(Minimaal 20 stuks)

Oma bob's mini kroketjes

Geitenkaas kroketjes gemaakt van chevre

Bospaddestoel kroketjes gemaakt van gedroogde bospaddelstoelen

Spinaziekaas kroketjes

Garnalen kroketjes

Kaassoufflé met een jalapenopepertje

Prijs per stuk € 0,90 (incl. 6% BTW €0,95)



Assortiment luxe Oosterse hapjes

Samosa

De samosa is een aparte Oosterse snack gemaakt van een zeer dun flensje gevuld met diverse groenten en Oosterse specerijen. Dit geheel maakt de samosa tot een licht pikante snack met een aparte smaak.

Spicy party snack

Pittig en krokant dat is de spicy party snack. Een krokante flens gevuld met kalkoenfilet en kruiden (alleen natuurlijke ingrediënten).

Vietnamese miniloempia

De Vietnamese mini loempia is een zeer krokant flensje dat goed gevuld is met diverse groenten

Prijs per stuk € 0,99 (incl. 6% BTW € 1,05)(Minimaal 20 stuks)

WARME BORRELGERECHTEN

Gehaktballetjes

Huisgemaakte Italiaanse gehaktballetjes naar wens in saté of zoetzure saus

Prijs per stuk € 1,50 (incl. 6% BTW € 1,59)
(Minimaal 20 stuks)

Bladerdeeghapjes

Petit Crolines, luxe bladerdeeghapje met een vulling van:
kaas, champignon, kip-kerrie, rundvlees of zalm

Prijs per stuk € 1,50 (incl. 6% BTW € 1,59)
(Minimaal 20 stuks)

Super saté (100 gram!)

Heerlijke malse kipsaté in satésaus met stokbrood en gebakken uitjes

Prijs per stuk € 3,75 (incl. 6% BTW € 3,98)
(Minimaal 20 stuks)





LUXE KOUD BUFFET

(geserveerd vanaf 15 personen)

Huisgemaakte salades

Huisgemaakte kipsalade met aardappel, ui, room en geheime ingrediënten

Huisgemaakte zalmzalade met stukjes zalm, mayonaise ui en geheime ingrediënten

Huisgemaakte kalfsvleessalade met kalfsvlees, aardappel, ui en geheime ingrediënten

Bovenstaande salades worden afgearneerd met verschillende luxe vlees- en vissoorten

Amerikaanse rauwkostsalade met uitgebakken spekjes

Groene salade met gewokte zalm, rode ui en kappertjes

Pluksla met carpaccio van biefstuk, pijnboompitjes en parmezaan

Visgarnituren

Verse Hollandse haring met uitjes

Verse gerookte Schotse zalm met dille

Oosters gemarineerde gamba's

Amuseglaasjes

Rivierkreeft gemarineerd in pesto

Spiesje met tomaat, olijf en mozzarella en basilicum

Lolly van geitenkaas en pistache nootjes

Bijgerechten

Kaasplank met diverse Franse en Hollandse kaassoorten

Assortiment gerookte Mediterraanse vleessoorten

Garnituren

Diverse soorten vers gebakken brood

Roomboter en kruidenboter

Remouladesaus

Cocktailsaus

Tapenades

Prijs per persoon € 27,50 (incl. 6% BTW € 29,15)

(Bij minder personen, maar minimaal 10,
is de samenstelling van de warme gerechten in overleg.)

Catering & Party Service
J. van 't Hooge

by J. van 't Hooge



KOUD-WARM BUFFET

(geserveerd vanaf 20 personen)

Huisgemaakte salades

Huisgemaakte kipsalade met aardappel, ui, room en geheime ingrediënten

Huisgemaakte zalmsalade met stukjes zalm, mayonaise ui en geheime ingrediënten

Huisgemaakte kalfsvleessalade met kalfsvlees, aardappel, ui en geheime ingrediënten

Bovenstaande salades worden afgearneerd met verschillende luxe vlees- en vissoorten

Groene salade met roergebakken zalm, rode ui en een frisse dressing

Rucola salade met carpaccio van ossenhaas, pijnboompitten en geschaafde parmezaan

Visgarnituren

Getrancheerde gerookte Schotse zalm met dille

Verse Hollandse haring met uitjes

Warme gerechten

Italiaanse gehaktballetjes in satésaus

Gebraden kalfsvlees met een gevulde paprikasaus

Zachte kipfilet met een piripirisaus

Visstoofpotje van de lekkerste vis in roomsaus

Plakjes in room gegaarde aardappels gratineerd met oude boerenkaas

Gebakken aardappel in schil met zeezout en rozemarijn

Verse seizoensgebonden groenten

Rijstgarnituur

Garnituren

Diverse soorten vers gebakken brood

Roomboter en kruidenboter

Remouladesaus

Cocktailsaus

Prijs per persoon € 32,50 (incl. 6% BTW € 34,45)

(Bij minder personen, maar minimaal 10,
is de samenstelling van de warme gerechten in overleg.)

LUXE KOUD-WARM BUFFET

(geserveerd vanaf 20 personen)

Huisgemaakte salades

Huisgemaakte kipsalade met aardappel, ui, room en geheime ingrediënten

Huisgemaakte zalmsalade met stukjes zalm, mayonaise ui en geheime ingrediënten

Huisgemaakte kalfsvleessalade met kalfsvlees, aardappel, ui en geheime ingrediënten

Bovenstaande salades serveren wij met verschillende luxe vlees- en vissoorten

Groene salade met roergebakken zalm, rode ui en een frisse dressing

Rucola salade met carpaccio van ossenhaas, pijnboompitten en parmezaan

Salade Niçoise aardappelen, tomaat, ei, olijven en tonijn

Visgarnituren

Gebakken Oosters gemarineerde gamba's

Getrancheerde gerookte Schotse zalm met dille

Verse Hollandse haring met uitjes

Amuseglaasjes

Rivierkreeft gemarineerd in pesto

Spiesje met tomaat, olijf en mozzarella en basilicum

Lolly van geitenkaas en pistache nootjes

Warme gerechten

Zalmfilet op een bedje van pasta met Hollandaisesaus met verse dille

In honing en tijm gemarineerde beenham met mosterdsaus

Kipfilet in sesamsaus en zoete vruchten

Gebraden kalfsribeye in een saus van bospaddestoelen

Plakjes in room gegaarde aardappels gegratineerd met oude boerenkaas

Gebakken aardappel in schil met zeezout en rozemarijn

Ratatouille van seizoensgebonden groenten gegratineerd met oude kaas

Rijstgarnituur

Garnituren

Diverse soorten vers gebakken brood

Roomboter en kruidenboter

Remouladesaus

Cocktailsaus

Tapenade's

Prijs per persoon € 37,50 (incl. 6% BTW € 39,75) (Bij minder personen, maar minimaal 10, is de samenstelling van de warme gerechten in overleg.)

STAMPPOT BUFFET

(geserveerd vanaf 20 personen)

Stamppotten

Stamppot rauwe andijvie met uitgebakken spekjes

Stamppot boerenkool

Stamppot zuurkool

Stamppot met wortel en ui

Stamppot met zoete appeltjes

Vleesgarnituren

Getrancheerde varkens carré

Verse rookworst

Saucijzen in een lekkere kalfsjus

Lekkere gekruide speklapjes

Hachee van rundvlees met laurier

Garnituren

Zilveruitjes en augurken

Amsterdamse uitjes

Mosterd en piccalilly

Prijs per persoon € 22,75 (incl. 6% BTW € 24,12)

(Bij minder personen, maar minimaal 10,
is de samenstelling van de warme gerechten in overleg)

AMERIKAANS BUFFET

(geserveerd vanaf 20 personen)

Huisgemaakte salades

Mexicaanse bonensalade met maïs en kidneybonen

Knapperige Ceasarsalade met croutons, Parmezaanse kaas, ei en ansjovis

Texaanse aardappelsalade met spekjes en ei

Caribische pastasalade met zeegarnituren

Warme gerechten

Virginia ham gemarineerd in honing en mosterd

Gegrilde zalm uit Alaska in kruidenboter

Pittig gekruide "chickenwings" met sweet-chilisaus

Spare ribs in smokey-barbecuesaus

Argentijns rundvlees chimichurri

Gebakken tijgergarnalen in limoen- koriandersaus

Garnituren

Wilde rijst

Gebakken aardappels in schil met zeezout en kruidenboter

Bonenschotel met tacoschelpen

Amerikaanse roerbakgroenten

Diverse soorten vers gebakken brood

Roomboter en kruidenboter

Tortillachips met salsa en guacemole

Knoflooksaus

Barbecue saus

Prijs per persoon € 32,75 (incl. 6% BTW € 34,72)

(Bij minder personen, maar minimaal 10,
is de samenstelling van de warme gerechten in overleg)

MEDITERRAANS BUFFET

(geserveerd vanaf 20 personen)

Ons mediterrane buffet is samengesteld uit verschillende landen rondom de Middellandse Zee: Italië, Griekenland, Spanje en Portugal

Frisse salades

Griekse boerensalade met zongedroogde tomaten, komkommer, feta, rode ui en olijven
In knoflookolie gebakken gamba's op rucola besprenkeld met pijnboompitten
Huisgemaakte pastasalade van penne met paprika, ui, room en tonijn

Warme gerechten

Grieks gerecht van gyros, paprika, courgette en knoflook
Iberisch varken met Spaanse pepersaus
Portugese kipfilet in pirispirisous
Moussaka gemaakt van gehakt, aardappel en aubergine gratineerd met oude kaas
In olijfolie gebakken zalmfilet met citroenpeperkorrels

Garnituren

Spaanse rijst
Quiche van spinazie met mozzarella
Tortilla van aardappel en groenten
Gewokte Mediterrane groenten als aubergine, courgette en paprika

Assortiment van het heerlijkste gedroogde vlees uit Italië en Spanje
geserveerd met meloen en port

Gevulde broden met onder andere artisjok, mozzarella, zongedroogde tomaten
en ansjovis geserveerd met tapenades en aiolie

Prijs per persoon € 32,75 (incl. 6% BTW € 34,72)

(Bij minder personen, maar minimaal 10,
is de samenstelling van de warme gerechten in overleg)

HET VERRE OOSTEN BUFFET

(geserveerd vanaf 20 personen)

Het verre oosten buffet bestaat uit een combinatie van Indonesische, Chinese, Kantoneze en Thaise gerechten

Xiang La Kai

Thaise kip met tauyèh, erg pittig gerecht

Hong Shao Yu

Visfilet op Thaise wijze in een pikante saus

Cha sieuw

Traditioneel Chinees geroosterd varkensvlees

Tjao Tja Zhei

Chinese groentenmix

Tsé Mah Kai

Gefileerde kipfilet in een sesamsaus

Daging smoor

Indonesisch bereid rundvlees in een ketjapsaus

Babi Pangang (spek)

Extra krokant geroosterd spek

Satéh Ajam speciaal

Kipfilet in een Indonesische satésaus

Garnituren

Kroepoek

Atjar Tjampoer

Sambal

Serundeng

Dit buffet wordt geserveerd met een garnituur van witte rijst, nasi en bami

Prijs per persoon € 32,75 (incl. 6% BTW € 34,72)

(Bij minder personen, maar minimaal 10,
is de samenstelling van de warme gerechten in overleg)



BARBECUE

(geserveerd vanaf 10 personen)

Onze barbecues worden standaard geleverd met een gasbarbecue (incl. gas)

Vleescomponenten

Uitgaande van 5 stukjes vlees à 500 gram vlees p.p. serveren wij een mix van;

Gemarineerde varkensfilet

Gemarineerde speklap

Pepersteak

Sparerib

Shaslik spies

Braadworst

Hamburger

Gemarineerde kipfilet

Huisgemaakte salades

Huisgemaakte kipsalade met aardappel, ui, room en geheime ingrediënten

Romige Drentse aardappelsalade met spekjes

Frisse pastasalade met paprika, ui, olijven en pesto

Groene salade met komkommer en tomaat

Koude sauzen

Knoflooksaus

Barbecue saus

Cocktailsaus

Warme sauzen

Satésaus

Peppersaus

Stroganoffsaus

Bij de barbecue serveren wij diverse soorten vers gebakken brood begeleid met roomboter en kruidenboter

Prijs per persoon € 21,75 (incl. 6% BTW € 23,06)

(Bij minder personen, maar minimaal 10, is de samenstelling van de warme gerechten in overleg)

LUXE BARBECUE

(geserveerd vanaf 15 personen)

Onze barbecues worden standaard geleverd met een gasbarbecue (incl. gas)

Vleescomponenten

Uitgaande van 500 gram vlees/vis p.p. serveren wij;

Saté van varkenshaas

Gemarineerde kipfilet

Kalfsentrecôte

Shaslik spies

Viscomponenten

Verse Gamba's met knoflook

Gemarineerde zalmfilet met dille

Witvis met verse kruiden

Garnituren

Huisgemaakte kipsalade met aardappel, ui, room en geheime ingrediënten

Romige Drentse aardappelsalade met spekjes

Frisse pastasalade met paprika, ui, olijven en pesto

Waldorff salade met appel, mandarijn, bleekselderij, kipfilet en crème fraîche

Vers fruitsalade van het seizoen

Gepofte aardappel met crème fraîche en bieslook

Sauzen

Knoflooksaus

Barbecue saus

Cocktailsaus

Warme sauzen

Hollandaisesaus

Stroganoffsaus

Satésaus

Bij de barbecue serveren wij diverse soorten vers gebakken brood

begeleid met roomboter en kruidenboter

Prijs per persoon € 29,75 (incl. 6% BTW € 31,54)

(Bij minder personen, maar minimaal 10,
is de samenstelling van de warme gerechten in overleg)



LIVE COOKING

Een intiem diner bij u thuis voor een klein gezelschap, maar dan wel bereidt door één van onze enthousiaste topkoks? Wij bereiden de meest verrassende gerechten voor u in uw eigen keuken!

Een snelle vergadering met een belangrijke (potentiële) klant die u graag in de watten wilt leggen? Wij nemen alle benodigde keukenapparatuur mee en kunnen op elke gewenste locatie een lunch of diner van gastronomisch niveau bereiden.

Nét dat beetje meer tijdens een diner/buffet? Wij laten u en uw gasten graag kennis maken met de eerlijke en pure producten waar wij mee werken. Onze topkoks kunnen haarfijn uitleggen en laten zien hoe ze prachtige gerechten bereiden.

Kosten?? Dat is per evenement verschillend. Wij maken graag vrijblijvend een offerte voor u!



DESSERT

Bombe van heerlijk Italiaanse roomijs
Slagroomsoesjes overgoten met chocolade
Bavaroises en mousses
Tropische vruchtensalade
Vers geslagen room

Prijs per persoon € 9,75 (incl. BTW € 10,34)
(minimaal 10 personen)

GRAND DESSERT

Diverse mousses, crèmes en bavaroises mooi opgemaakt in glaasjes
Bombe van heerlijk Italiaans room en sorbet-ijs
Slagroomsoesjes overgoten met chocoladesaus
Petit glacés en vruchtentaartjes
Soesjes met room en melkchocolade
Verse fruitsalade van het seizoen
Vers geslagen room

Prijs per persoon € 14,75 (incl. 6% BTW € 13,52)
(minimaal 10 personen)



CHOCOLADE FONTEIN

Warme originele Belgische chocolade waar onder andere de volgende lekkernijen bij geserveerd worden

Marshmallows
Lange vingers
Biscuits
Bitterkoekjes
Verse aardbeien
Ananas

Prijs per persoon € 9,75 (incl. 6% BTW € 10,34)
(minimaal 10 personen)

ITALIAANSE IJSCOKAR

Vanaf een Italiaanse ijscokar serveren wij diverse soorten Italiaans roomijs op een luxe ouble hoorn met slagroom.

Prijs per persoon € 4,50 (incl. 6% BTW € 4,77)

Huur ijscokar € 95,00 (incl. 21% BTW € 114,95)



KAASBUFFET

Combinatie van diverse Franse kaassoorten o.a.
Blue Castello, Camembert, President brie, Port salut, Chèvre, Roquefort
geserveerd met vers gebakken brood, roggebrood, crackers

Prijs per persoon € 12,75 (incl. 6% BTW € 13,52) (minimaal 10 personen)

Wij completeren de kaas met een glas 10 jaar oude Port
Prijs per persoon € 6,75 (incl. 21% BTW € 8,17) (minimaal 10 personen)



UICE



DRANKEN OVERZICHT

	Excl.	Incl. BTW
Koffie, thee en zoetigheden		
Een heerlijk kopje koffie of thee (diverse smaken)	€ 1,55	€ 1,64
Assortiment roomboterkoekjes en bonbons	€ 0,30	€ 0,32
Plakje roombotercake of Drentse kruidkoek	€ 0,75	€ 0,80
Petit glacée, zoete lekkernij van bitterkoekje met een chocolademousse	€ 2,40	€ 2,54
Petit four, luxe mini gebakje met uw logo of tekst	€ 2,65	€ 2,81
Assortiment gebak	€ 2,75	€ 2,90
Welkomstcocktail		
Pêche degréé		
alcoholvrije mousserende wijn, met perziksmak	€ 14,75	€ 15,64
St. Martin Rose champagne	€ 32,75	€ 38,97
Jeanmaire Champagne Rosé	€ 35,75	€ 42,54
Vruchtensappen		
Jus d'oranges	€ 1,70	€ 1,80
Verse Jus d'oranges	€ 2,75	€ 2,92
Appelsap	€ 1,70	€ 1,80
Cocktail van verse vruchtensappen	€ 2,95	€ 3,13
Frisdranken		
Assortiment frisdrank (ook suikervrij)	€ 1,70	€ 1,80
Diverse soorten mineraalwater	€ 1,70	€ 1,80
Bier	Excl.	Incl. BTW
Flesje bier (Brand)	€ 1,95	€ 2,36
Flesje alcoholvrij bier (Amstel)	€ 1,95	€ 2,36
Tapbier Amsterdammetje (Brand)	€ 1,95	€ 2,36
Binnenlands gedistilleerd		
Jenever, berenburg, bessenjenever, vieux	€ 2,00	€ 2,42
Buitenlands gedistilleerd		
Rum, gin, wodka, Campari	€ 4,25	€ 5,14
Pisang ambon, Safari, Malibu, Bailey's	€ 4,25	€ 5,14
Koffie likeuren als Grand Marnier en Tia maria vanaf	€ 4,50	€ 5,45
Diverse soorten whisky, cognac, armagnac vanaf	€ 4,50	€ 5,45
Port, sherry, vermouth	€ 2,25	€ 2,72
Very superior old Port (10 jaar)	€ 7,50	€ 9,08

Wijnen	Excl.	Incl. BTW
<p>Rode huiswijn La carminaia <i>(emilia Romagna, Ita) Druif: sangiovese</i> <i>Een wijn met een soepele en vriendelijke smaak met tonen van rood fruit</i></p>	€ 16,75	€ 20,27
<p>Witte huiswijn Terre Forti bianco <i>(emilia romagna, italië) Druif: trebbiano en chardonnay</i> <i>Fruitige en frisse witte wijn met een uitgebalanceerde plezierige smaak</i></p>	€ 16,75	€ 20,27
<p>Rosé wijn Pelmo rosato <i>(emilia romagna, italië) druif: sangiovese soepele en verfrissende rosé, met een ronde smaak van kersen en bosbessen</i></p>	€ 16,75	€ 20,27
<p>Zoete witte wijn Mainzehr Domherr Kabinet <i>Deze kwaliteitswijn uit Rheinhessen is zeer zuiver en aangenaam van geur. Tonen van appel, perzik en ander exotisch fruit zowel in de neus, als in de mond. Een mooie balans tussen zoet en dat verfrissende zuurtje. Heerlijk frisse zoete witte wijn.</i></p>	€ 16,75	€ 20,27

Wij kunnen diverse Italiaanse, Spaanse, Griekse, Zuid Afrikaanse, Californische, Chileense en Australische wijnen op aanvraag voor u verzorgen.



PERSONEEL

Natuurlijk kunt u er ook voor kiezen om de gehele party en/of buffet geheel door ons te laten verzorgen.

Personeel (per uur)	Excl.	Incl. BTW
Serveerster / gastvrouw	€ 29,95	€ 36,24
Kelner / gastheer	€ 29,95	€ 36,24
Kok	€ 37,50	€ 45,38
Cateringmanager	€ 37,50	€ 45,38
Logistiek	€ 32,50	€ 39,33

Op zondag brengen wij 150% van het uurtarief in rekening.

Voor eventuele benodigde materialen verwijzen wij u naar onze verhuurfolder.