

Hapjes

Koud bittergarnituur de luxe

€ 49,50

40 stuks o.a. (samenstelling kan variëren)

canapé Hollandse garnalen

canapé brie

canapé gerookte paling

canapé gerookte zalm

gevulde eitjes

gevulde wraps

canapé carpaccio

canapé filet americain

Gevulde eitjes

€ 29,50

30 stuks

Gevulde wraps

€ 35,00

combinatie van beenham/gerookte zalm/brie, 30 stuks

Borrelplateau gemengd

€ 24,50

Gemengde nootjes, jonge kaas, oude kaas, leverworst, gekookte worst en diverse zuurwaren.

Borrelplateau de luxe

€ 34,50

Oude kaas met mosterddip, hamrolletje met roomkaas, rookvleesrolletje met ei, wrap met zalm, salamiworstjes, komkommer met knoflookdip en pain domino.

Borrelplateau méditerrané

€ 36,50

Verschillende dunsgesneden Mediterane vleeswaren, slices meloen, peddadedews met roomkaas, foccacia, spiesjes met tomaat-mozzarella en spiesjes olijf-mozzarella, knoflookolijven en Mediterrane wraps.

Borrel kaasplateau royaal

€ 39,50

Selectie van binnen- en buitenlandse kazen, met fruit en dips.

Geserveerd met toast.

Warme bittergarnituren

op aanvraag

Amuses

Koud bittergarnituur exclusief

€ 75,50

32 stuks o.a. (samenstelling kan variëren)

carpaccio

Hollandse garnalen

gerookte paling

Seranoham ham met meloen

gerookte zalm

tomaat-mozzarella

brie/walnoot

vitello tonato

Amuseglaasjes

€ 110,00

40 stuks

Hollandse garnalen, cocktailsaus en gemengde sla

Gerookte kip, kerrie-knoflook mayonaise en rucola

Frisse koolsalade en gerookte forel

Gerookte zalmsnippers en mosterd-dillesaus

Tomaat-mozzarella en pesto van basilicum

Seranoham met meloen

Steak tartare, truffelmayonaise, zuur en eitje

Salade van gorgonzola, walnoot en vijg

Met onderstaande componenten stelt u gemakkelijk zelf een buffet naar keuze samen!
Zeer geschikt voor groepen kleiner dan 25 personen.

Luxe vis- en vleeswarenschotels

Plateau Seranoham (+/-750 gram) Dungesneden Seranoham met slices galia meloen, rucola en balsamico.	€ 37,50 per stuk
Plateau Carpaccio (+/-750 gram) Dungesneden ossenhaas met gemengde salade, pesto, Parmezaanse kaas, olijven, pijnboompitten en zongedroogde tomaatjes.	€ 42,50 per stuk
Plateau Vitello tonato (+/- 750 gram) Dungesneden kalfsrosbief met tonijnmayonaise, rucola, zongedroogde tomaatjes, Parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitten.	€ 47,95 per stuk
Plateau Gravid Lax (+/-750 gram) Dungesneden huisgemaarde zalm met citroen en mosterd-dille saus.	€ 49,95 per stuk

Salades

	Groot	Klein
Gemengde groene salade Opgemaakt met tonijn, rode ui, olijven en dressing	€ 29,50 per schaal	
Gemengde groene salade (V) Opgemaakt met tomaat, blauwe kaas, walnoot en dressing	€ 27,50 per schaal	
Tomaat-mozzarella salade (V) Met huisgemaakte pesto van basilicum	€ 29,50 per schaal	
Pasta pesto salade (V) Met truffelmayonaise en mesclun sla	€ 27,50 per schaal	€ 16,50 per schaal
Frisse koolsalade (V) Salade van witte kool en wortel	€ 22,50 per schaal	€ 12,50 per schaal
Huisgemaakte krieltjessalade (V)	€ 25,00 per schaal	€ 13,50 per schaal
Fruitsalade (V)	€ 32,50 per schaal	€ 19,50 per schaal

Luxe saladeschotels

Onderstaande salades verzorgen wij vanaf 2 personen.

Luxe salade vleesschotel Heerlijke huzaren- en waldorfsalade rijkelijk opgemaakt met o.a. Ardenne ham met meloen, paté, feta, fricandeau, rosbeef, gegrilde ham, gerookte kipfilet, asperges, salami, gevulde eitjes, gevulde tomaatjes, augurk en zilveruitjes, luxe opgemaakt.	€ 18,50 p.p.
Luxe salade visschotel Verse zalm- en krabsalade rijkelijk opgemaakt met o.a. Hollandse garnalen en IJslandse garnalen, rivierkreeftjes, gerookte paling, gerookte zalm, pepermakreel, gamba's, haring, mosselen, krab, tonijn, haring in dille roomsaus, gevulde eitjes, gevulde tomaatjes, augurk en zilveruitjes, luxe opgemaakt.	€ 19,75 p.p.
Vegetarische saladeschotel Combinatie van vegetarische pasta- kartoffel- en waldorfsalade opgemaakt met o.a. tomaat, olijven, gevulde eitjes noten en diverse binnen- en buitenlandse kazen.	€ 17,50 p.p.

Met onderstaande componenten stelt u gemakkelijk zelf een buffet naar keuze samen!
Zeer geschikt voor groepen kleiner dan 25 personen.

Partypannen

Onderstaande wordt koud geleverd en dient in de meegeleverde elektrische pan opgewarmd te worden.

Kippenpootjes	€ 36,00 per pan
40 gebraden kippenpootjes geserveerd met 2 sausjes	
Gehaktballetjes	€ 36,00 per pan
50 gebraden gehaktballetjes met huisgemaakte pindasaus	
Spareribs	€ 37,50 per pan
40 stukjes sparerib geserveerd met 2 sausjes	
Saté (circa 2 kg)	€ 37,50 per pan
Stukjes gemarineerde kipfilet in huisgemaakte pindasaus.	
Kipdöner (circa 2 kg)	€ 37,50 per pan
Dungesneden gekruide kip, geserveerd met 2 sausjes.	
Mix	€ 39,50 per pan
Mix van bovenstaande (samenstelling kan variëren), geserveerd met 2 sausjes.	
Nasi (V)	€ 25,00 per pan
Gekruide rijst met gewokte groente	
Bami (V)	€ 25,00 per pan
Gekruide mie met gewokte groente	

Vis-vega- en vleesgerechten

Onderstaande gerechten worden koud geleverd en verpakt in aluminium ovenschaal of elektrische pan om zelf te verwarmen.

Stokje kipsaté	€ 1,75 per stuk
met huisgemaakte pindasaus	
Beenham getrancheerd	€ 3,00 p.p.
Met mosterd-dillesaus	
Gebraden varkenscarré	€ 4,00 p.p.
Geserveerd met peperroomsaus	
Coq au vin	€ 4,00 p.p.
Kippendijltjes in rode wijnsaus	
Gepocheerde zalm	€ 6,00 p.p.
Geserveerd met Hollandaise saus	
Portobello (V)	€ 5,00 p.p.
Gevulde portobello, 2 stuks	

Soep

Diverse soepen	op aanvraag
-----------------------	-------------

Brood

Wit of bruin stokbrood	€ 3,00 per stuk
Olijfbrood	€ 5,75 per stuk
Rustiek meergranenbrood	€ 5,75 per stuk

Huisgemaakte boter/sauzen/dips

Kruidenboter	€ 2,50 per bakje
Knoflooksaus/cocktailsaus/BBQ-saus	€ 2,75 per bakje
Truffelmayonaise/alioli/pesto	€ 3,25 per bakje

Koud/warm buffet

De koude- en/of warme buffetten zijn te bestellen vanaf 25 personen.

Lunchbuffet

€ 19,75 p.p.

Verschillende broodsoorten o.a. croissants, gesneden wit- en bruin brood, witte en bruine bollen, pistolets, meergranenbroodjes en rozijnenbrood.

Divers beleg zoals gegrilde ham, gebraden rosbief en fricandeau, salami, jong belegen kaas, Leidse kaas en zoetwaren. Diverse broodsalades o.a. eiersalade, krabsalade, tonijnsalade en filet americain. Visplateau met o.a. gerookte paling, zalm, garnalen, nieuwe haring en gerookte pepermakreel.

Gemengde groene salade met kaas en tomaatjes, en als warme gerechten pasteibakje met ragout en scrambled eggs. Melk, karnemelk, jus d'orange, fruitsalade en fruityoghurt

Buffet koud 'Populair'

€ 19,00 p.p.

Huzaren- zalm- en pastasalade opgemaakt met o.a. tomaatjes, zilveruitjes, asperges, ham, fricandeau, pepersalami, ananas, gerookte zalm, IJslandse garnalen, rivierkreeftstaartjes, krab, mosselen in tomatensaus, Seranoham ham met meloen, olijven en paté.

Een schaal met nieuwe haring en fijngesnipperde uitjes.

Diverse soorten wit en bruin stokbrood, huisgemaakte kruidenboter en sauzen zijn tevens inbegrepen.

Buffet koud 'Populair' met saté

€ 22,00 p.p.

Huzaren- zalm- en pastasalade opgemaakt met o.a. tomaatjes, zilveruitjes, asperges, ham, fricandeau, pepersalami, ananas, gerookte zalm, IJslandse garnalen, rivierkreeftstaartjes, krab, mosselen in tomatensaus, Seranoham met meloen, olijven en paté.

Een schaal met nieuwe haring en fijngesnipperde uitjes.

Diverse soorten wit en bruin stokbrood, huisgemaakte kruidenboter en sauzen zijn tevens inbegrepen.

Uitgebreid met 2 stokjes kipsaté die geleverd worden in een chafing dish, geserveerd met huisgemaakt pindasaus en kroepoek.

Stamppot buffet

€ 18,50 p.p.

3 huisgemaakte stamppotten; boerenkool, hutspot en zuurkool

Aangevuld met rookworst en gehaktballen in jus en Oud Hollands draadjesvlees, geserveerd met Zaanse mosterd

Stamppot buffet de luxe

€ 21,00 p.p.

Dit buffet bestaat uit 3 huisgemaakte stamppotten; boerenkool, hutspot en zuurkool.

En zal worden aangevuld met rookworst, Oud Hollands draadjesvlees, gehaktballen in jus, spekjes en hachee. Tevens worden er diverse groenten geserveerd zoals rode kool, kapucijners, gekookte aardappels, stoofpeertjes en appelcompote.

Geserveerd met Amsterdamse uitjes, piccalilly en Zaanse mosterd.

Koud/warm buffet

De koude- en/of warme buffetten zijn te bestellen vanaf 25 personen.

Buffet koud 'Klassiek'

€ 23,75 p.p.

Dit buffet bestaat uit zalmzalade, huzarensalade, pastasalade en waldorfsalade.

Groene salade met tonijn, salade van gemarineerde rivierkreeftjes, salade van krab en komkommer

Het buffet wordt luxe opgemaakt met o.a. IJslandse garnalen, gerookte paling, gerookte zalm, pepermakreel, haring, gevulde eieren, olijven, gevulde tomaatjes, Ardenne ham met meloen, paté, fricandeau, rosbief en salami.

Bij dit buffet worden cocktailglaasje geserveerd met gerookte kipsalade en Hollandse garnalen.

Ook worden diverse soorten wit en bruin stokbrood bijgeleverd en natuurlijk huisgemaakte kruidenboter en sauzen.

Buffet koud & warm 'Klassiek'

€ 28,75 p.p.

Koude gerechten:

Zalmzalade, huzarensalade, pastasalade en waldorfsalade.

Groene salade met tonijn, salade van gemarineerde rivierkreeftjes, salade van krab en komkommer

Het buffet wordt luxe opgemaakt met o.a. IJslandse garnalen, gerookte paling, gerookte zalm, pepermakreel, haring, gevulde eitjes, olijven, gevulde tomaatjes, Seranoham ham met meloen, paté, fricandeau, rosbief en salami.

Bij dit buffet worden cocktailglaasjes geserveerd met gerookte kipsalade en Hollandse garnalen.

Ook worden diverse soorten wit en bruin stokbrood bijgeleverd en natuurlijk huisgemaakte kruidenboter en sauzen.

Warme gerechten:

U kunt een 3 warme gerechten uitkiezen:

Warm varkensgebraad, gebraden kippenpootjes, kipsaté, coq au vin, gepocheerde zalm, runderstoofpotje, gehaktballetjes in pinda- of tomatensaus

De gerechten worden geserveerd met warme groenten, kruidige rijst en gegratineerde aardappeltjes.

Buffet koud & warm 'Nouveau'

€ 26,75 p.p.

Koude gerechten:

Groene salade met geitenkaas, walnoot en honing, groene salade met tonijn en cornichons, carpaccio met rucola, pijnboompitjes en truffelmayonaise, frisse koolsalade van witte kool met rozijnen, krieltjessalade met Zaanse mayonaise, beenham en peterselie, pastasalade met tomaat en pesto.

Gevulde wraps, vlees-vis- en vega variant, glaasjes salade rivierkreeftjes met limoenmayonaise, tomaat-mozzarella salade, charcuterie met salami, gerookte kipfilet, Seranoham en meloen, glaasjes humus met zongedroogde tomaat en komkommer. Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter, pesto en knoflooksaus.

Warme gerechten:

Coq au vin; gemarineerde kippendijltjes in rode wijnsaus, gepocheerde zalm in witte wijnsaus, kiprollade getrancheerd geserveerd met pepersaus, champignons gegratineerd met kaas en room

Geserveerd met mix van warme groenten en kruidige rijst

Koud/warm buffet

De koude- en/of warme buffetten zijn te bestellen vanaf 25 personen.

Buffet koud & warm 'Mediteraan'

€ 26,75 p.p.

Koude gerechten:

Groene salade met tonijn en olijven, groene salade met tomaat-gorgonzola, verschillende huisgemaakte pastasalades, salade caprésé, vleeswarenplateau met Seranoham en meloen diverse Italiaanse en Spaanse vleeswaren.

Proeverij van Middellandse zeevis zoals krab, rivierkreeftjes, mediterrane garnalen en Catalaanse mosselen. Diverse broodsoorten met kruidenboter, pesto, tomatensalsa en knoflooksaus. Spaanse tortilla omelet met aardappel en knoflook.

Warme gerechten:

Getrancheerde beenham met honing-mosterdsaus, duivels pittige kippendijtes, gehaktballetjes in tomatensaus, tapasworstjes, pinchos, mini-spareribs en pittig gekruide kippenpootjes. Warme groentemelange met courgette en pomodori, Spaanse paella met zeevruchten en Italiaanse lasagne.

Buffet koud & warm 'Oosters'

€ 24,75 p.p.

Koude gerechten:

Salade van paksoi en taugé, salade van Chinese kool met gember en pinda's, atjarsalade, emping, vers gebakken kroepoek, gebakken uitjes en sambal.

Warme gerechten:

Indische saté met huisgemaakte pindasaus, babi pangang van geroosterd varkensvlees, gehaktballetjes in zoetzure saus, rendang van rundvlees, ketjapboontjes, kip curry, kip teriyaki en eieren in pikante saus.

Geserveerd met bami goreng en nasi met gewokte groente (V).

Buffet koud & warm 'Scandinavisch'

€ 26,75 p.p.

Koude gerechten:

Beenhamsalade, Deense vleessalade, Westkust vissalade, krabsalade met ei, salade van steurgarnalen en gravd lax (gemarineerde zalm met dille en mosterdsaus).

Verschillende soorten gemarineerde haring, gevulde eitjes en diverse Scandinavische vleeswaren en kazen.

Warme gerechten:

Gepocheerde zalm in witte wijnsaus, warm varkensgebraad met pepersaus, aardappelgratin, gemengde warme groenten, Zweedse gehaktballetjes met romige saus.

Geserveerd met diverse soorten brood, kruidenboter en cranberrysaus.

BBQ

Onderstaand BBQ's verzorgen wij vanaf 40 personen inclusief kok voor circa 1,5 uur.

Bij een kleiner aantal, meerprijs kok op aanvraag.

BBQ Compleet

€ 21,50 p.p.

Van de BBQ; spareribs, kipsaté, gemarineerde filetlapjes, braadworstjes, hamburgers, kippendijfilet en gepofte aardappel met kruidencrème.

Saladebuffet met huisgemaakte krieltjessalade, pastasalade, huzarensalade, groene salade met Parmezaan en zongedroogde tomaatjes, koolsalade, komkommersalade, tomatensalade, watermeloen en fruitsalade.

Stokbrood en kruidenboter zullen niet ontbreken, ook worden 3 koude sauzen en satésaus bijgeleverd.

BBQ Mediterrane

€ 24,50 p.p.

Van de BBQ; kebabspiesjes, köfte, lamskoteletjes, kippendij met Provençaalse kruiden, gamba's op Spaanse wijze, Griekse varkensfiletjes met gyroskruiden, Portugese sardientjes met zeezout, champignon spiesjes en gegrilde aubergine, courgette en puntpaprika.

Saladebuffet met verschillende Italiaanse pastasalades, salade 'Caprese', salade 'Niçoise', Griekse salade, groene salade met geitenkaas, walnoten en honing, salade van meloen.

Diverse soorten olijven en zongedroogde tomaatjes en tapenades.

Diverse soorten wit en bruin stokbrood, net als kruidenboter, pesto, knoflooksaus, tomatensalsa en tzatziki.

BBQ de Luxe

€ 27,75 p.p.

Van de BBQ; diamanthaas (in zijn geheel gebraden en a la minute uitgesneden), zalmfilet in geheel (door kok a la minute getrancheerd) ossenhaasspiesjes, gemarineerde kippendijfilet, lamskoteletjes, kipsaté, shaslick, black tiger gamba op spies, gepofte aardappel met kruidencrème.

Saladebuffet met groene salade met gorgonzola, zongedroogde tomaat en walnoten, salade van knolselderij en appel, spinaziesalade met geitenkaas, pastasalade met rucola, pesto en zongedroogde tomaat, huisgemaakte krieltjessalade, frisse salade van witte kool met rozijntjes, verse rauwkostsalade, verschillende soorten meloen en verse fruitsalade
Stokbrood en kruidenboter ontbreken natuurlijk ook niet, ook worden 3 koude sauzen en satésaus bijgeleverd.

Vega opties BBQ

op aanvraag

Wij hebben diverse vegetarische opties zoals vega-burgers, maiskolffjes, gegrilde aubergine, courgette, puntpaprika, paddenstoelen, ananas en watermeloen.

Desserts

Tiramisu	€ 4,00.p.p.
Traditioneel Italiaans dessert van mascarpone en lange vingers.	
Cheesecake	€ 4,00 p.p.
Cheesecake met fruit en crumble van kandijkoek.	
Dessert Vienna	€ 4,25 p.p.
Stukjes appelstrudel en een profiteroltoren van slagroomsoesjes overgoten met karamel en chocoladesaus.	
Grand dessert	€ 27,50 per schaal
Verrassingsdessert voor circa 5 personen	

Verhuur

Wij hebben diverse verhuurartikelen in ons assortiment o.a.

Statafel met rok	€ 15,00 per stuk
Buffettafel met linnen	€ 15,00 per stuk
Bordenarrangement	€ 2,00 p.p.
2 borden, 2 sets bestek en servetten (incl. afwas)	
Lunchservies	€ 1,50 p.p.
1 bord, 1 set bestek, 1 glas en servetten (incl. afwas)	
Soep set	€ 0,75 p.p.
Soepkop en lepel (incl. afwas)	
Bierglazen	€ 12,50 per krat
36 stuks (incl. afwas)	
Frisdrankglazen	€ 12,50 per krat
36 stuks (incl. afwas)	
Wijnglazen	€ 12,50 per krat
36 stuks (incl. afwas)	
Champagneflûtes	€ 12,50 per krat
36 stuks (incl. afwas)	
Tenten/parasols/bar/BBQ/meubilair	op aanvraag

(Genoemde prijzen zijn excl. btw)