

Hapjes

Koud bittergarnituur de luxe € 50,50
40 stuks, mix van
canapé Hollandse garnalen gevulde eitjes
canapé brie gevulde wraps
canapé gerookte paling canapé carpaccio
canapé gerookte zalm canapé filet americain

Gevulde eitjes € 30,00
30 stuks

Gevulde wraps € 35,00
combinatie van beenham/gerookte zalm/brie, 30 stuks

Borrelplateau gemengd € 26,50
Gemengde nootjes, jonge kaas, oude kaas, leverworst, gekookte worst en diverse zuurwaren.

Borrelplateau de luxe € 35,50
Oude kaas met mosterddip, hamrolletje met roomkaas, rookvleesrolletje met ei, wrap met zalm, salamiworstjes, komkommer met knoflookdip en pain domino.

Borrelplateau mediterrané € 37,50
Verschillende duns gesneden 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, mix van slices stokbrood met carpaccio, gerookte zalm, Hollandse garnalen, tomaat-mozzarella, gerookte paling, brie/walnoot, Seranoham ham met meloen en vitello tonato

Borrel sandwiches € 67,50
32 stuks, mix van meergranensandwiches met oude kaas, carpaccio, gerookte zalm, humus, brie, tonijnsalade, beenham en kip.

Luxe vis- en vleeswarenschotels

Plateau Seranoham (+/-750 gram) € 37,50 per stuk
Dungesneden Seranoham met slices galia meloen, rucola en balsamico.

Plateau Carpaccio (+/-750 gram) € 42,50 per stuk
Dungesneden ossenhaas met gemengde salade, pesto, Parmezaanse kaas, olijven, pijnboompitten en zongedroogde tomaatjes.

Plateau Vitello tonato (+/- 750 gram) € 47,95 per stuk
Dungesneden kalfsrosbief met tonijnmayonaise, rucola, zongedroogde tomaatjes, Parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitten.

Plateau Gravid Lax (+/-750 gram) € 49,95 per stuk
Dungesneden huisgemaarde zalm met citroen en mosterd-dille dressing.

Salades

Gemengde groene salade € 31,50 per schaal
Opgemaakt met tonijn, rode ui, olijven en dressing

Gemengde groene salade (V) € 29,50 per schaal
Opgemaakt met tomaat, blauwe kaas, walnoot en dressing

Tomaat-mozzarella salade (V) € 31,50 per schaal
Met huisgemaakte pesto van basilicum

Salades

Pasta pesto/truffel salade (V) circa 1 kg	€ 19,50 per schaal
Frisse koolsalade (V) circa 1 kg	€ 12,50 per schaal
Huisgemaakte krieltjessalade (V) circa 1 kg	€ 14,00 per schaal
Traditionele waldorfsalade (V) circa 1 kg	€ 19,50 per schaal
Fruitsalade (V) circa 1 kg	€ 19,50 per schaal

Luxe saladeschotels

Onderstaande salades verzorgen wij vanaf 2 personen.

Luxe salade vleeschotel € 19,50 p.p.

Combinatie van huzaren- en waldorfsalade rijkelijk opgemaakt met o.a. Seranoham met meloen, fricandeau, rosbeef, gegrilde ham, gerookte kipfilet, asperges, salami, gevulde eitjes, gevulde tomaatjes, augurk en zilveruitjes

Luxe salade visschotel € 21,50 p.p.

Combinatie van zalm- en krabsalade rijkelijk opgemaakt met o.a. Hollandse- en IJslandse garnalen, rivierkreeftjes, gerookte paling, gerookte zalm, pepermakreel, gamba's, haring, krab, tonijn, haring in roomsaus, gevulde eitjes, gevulde tomaatjes, augurk en zilveruitjes.

Vegetarische saladeschotel € 18,50 p.p.

Combinatie van vegetarische pasta- kartoffel- en waldorfsalade rijkelijk opgemaakt met o.a. tomaatjes, olijven, gevulde eitjes, noten en diverse binnen- en buitenlandse kazen.

Partypannen

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

Kippenpootjes € 37,50 per pan

40 gebraden kippenpootjes geserveerd met 2 sausjes

Gehaktballetjes € 37,50 per pan

50 gebraden gehaktballetjes met huisgemaakte pindasaus

Spareribs € 37,50 per pan

40 stukjes sparerib geserveerd met 2 sausjes

Saté (circa 2 kg) € 45,00 er pan

Stukjes gemarineerde kipfilet in huisgemaakte pindasaus.

Kipdöner (circa 2 kg) € 42,50 per pan

Dungesneden gekruide kip, geserveerd met 2 sausjes.

Mix € 42,50 per pan

Mix van bovenstaande, geserveerd met 2 sausjes.

Beenham € 37,50 per pan

30 plakken in mosterd-dillesaus

Coq au vin (circa 2 kg) € 45,00 per pan

Kippendijtes in rode wijnsaus

Nasi (V) € 27,50 per pan

Gekruide rijst met gewokte groente

Bami (V) € 27,50 per pan

Gekruide mie met gewokte groente

Champignons (V) € 35,00 per pan

In kaas-roomsaus

Stokje kipsaté € 1,75 per stuk

met huisgemaakte pindasaus (vanaf minimaal 20 stuks)

Soep

Diverse soepen op aanvraag

Brood/dips

Wit of bruin stokbrood € 3,00 per stuk

Rustiek meergranenbrood € 5,75 per stuk

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 verzorgen wij vanaf minimaal 25 personen.

Lunchbuffet € 20,50 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, Hollandse 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 en fruitsalade.

Buffet koud 'Populair' € 19,75 p.p.

Huzaren- zalm- en pastasalade opgemaakt met o.a. tomaatjes, zilveruitjes, asperges, ham, fricandeau, salami, ananas, gerookte zalm, IJslandse garnalen, rivierkreeftstaartjes, krab en olijven.

Schaal haring met uitjes en gerookte pepermakreel, schaal Seranoham ham met meloen. Diverse soorten wit en bruin stokbrood, huisgemaakte kruidenboter en sauzen zijn tevens inbegrepen.

Buffet koud 'Populair' met saté € 22,75 p.p.

Huzaren- zalm- en pastasalade opgemaakt met o.a. tomaatjes, zilveruitjes, asperges, ham, fricandeau, salami, ananas, gerookte zalm, IJslandse garnalen, rivierkreeftstaartjes, krab en olijven.

Schaal haring met uitjes en gerookte pepermakreel, schaal Seranoham ham met meloen. 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, stoofvlees en gehaktballen in jus. Geserveerd met Zaanse mosterd.

Stamppot buffet de luxe € 21,75 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.

Buffet koud 'Klassiek' € 23,75 p.p.

Dit buffet bestaat uit zalsalade, 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, Seranoham met meloen, fricandeau, rosbief en salami.

Bij dit buffet worden cocktailglaasje geserveerd met gerookte kipsalade en Hollandse garnalen. Diverse soorten wit en bruin stokbrood en natuurlijk huisgemaakte kruidenboter en sauzen.

Buffet koud & warm 'Klassiek'**€ 28,75 p.p.**

Koude gerechten:

Zalmsalade, 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.

Diverse soorten wit en bruin stokbrood en natuurlijk huisgemaakte kruidenboter en sauzen.

3 warme gerechten, keuze uit: warm varkensgebraad, kiprollade in peperroomsaus of kerriesaus, gegratineerde champignons (V), beenham met mosterdsaus, kipsaté, coq au vin, gepocheerde zalm of runderstoofpotje. De gerechten worden geserveerd met warme groenten, kruidige rijst en gegratineerde aardappeltjes.

Buffet koud & warm 'Nouveau'**€ 27,25 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 beenham en peterselie, pastasalade met tomaat en truffel/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 kippendijtes 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 rustieke aardappeltjes met verse kruiden.**Buffet koud & warm 'Mediterraan'****€ 26,75 p.p.**

Koude gerechten:

Groene salade met tonijn en olijven, groene salade met tomaat-gorgonzola, verschillende huisgemaakte pastasalades, couscoussalade, salade caprésé, vleeswarenplateau met Seranoham en meloen diverse Italiaanse en Spaanse vleeswaren. Proeverij van Middellandse zeevis zoals krab, rivierkreeftjes en mediterrane garnalen. 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, pinchos, mini-spareribs en pittig gekruide kippenpootjes. Warme groentemelange met courgette en pomodori, Spaanse paella met zeevruchten en Italiaanse lasagne.

Buffet koud & warm 'Oosters'**€ 25,25 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)

Op zoek naar een buffet in een ander thema?**Wij verzorgen ook buffetten in thema's als vegetarisch, wintersport, Scandinavisch en bourgondisch.****Neem contact op voor meer informatie!**

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

€ 22,00 p.p.

Van de BBQ: o.a. gemarineerde sparerib, saté, kippendij, BBQ saucijs, burger 100% rundvlees, gepofte aardappel met kruidencrème (V), gegrilde groenten o.a. groene asperge, maiskolfjes, puntpaprika, aubergine, courgette en paddenstoelen (V)

Saladebuffet: verschillende salades o.a. groene salade met rode ui, feta en olijven (V), groene salade met gorgonzola, zongedroogde tomaat en walnoten (V), groene salade met crispy peulvruchten en noten (V), Hollandse sla met ei, augurk, tomaat en komkommer (V), frisse pastasalade met rucola en tomaatjes (V), huisgemaakte krieltjessalade (V), frisse salade van witte kool met rozijntjes (V), verschillende soorten rauwkost zoals tomaat en komkommer (V), verschillende soorten meloen (V), verse fruitsalade (V)

Diverse broodsoorten (V), kruidenboter (V), 3 koude sauzen (V), huisgemaakte pindasaus (V)

BBQ Mediterrane

€ 25,00 p.p.

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

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

Diverse soorten olijven (V), zongedroogde tomaatjes (V) en tapenades. (V)

Diverse soorten wit en bruin stokbrood, net als kruidenboter, pesto, knoflooksaus, tomatensalsa en tzatziki (V)

BBQ de Luxe

€ 28,00 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's, gepofte aardappel met kruidencrème (V)

Saladebuffet met groene salade met gorgonzola, zongedroogde tomaat en walnoten (V), salade van knolselderij en appel (V), spinaziesalade met geitenkaas (V), pastasalade met rucola, pesto en zongedroogde tomaat (V), huisgemaakte krieltjessalade (V), frisse salade van witte kool met rozijntjes (V), verse rauwkostsalade (V), verschillende soorten meloen en verse fruitsalade (V)

Diverse broodsoorten (V), kruidenboter (V), 3 koude sauzen (V), huisgemaakte pindasaus (V)

Vega opties BBQ

op aanvraag

Wij hebben diverse vegetarische opties zoals vega-burgers, maiskolfjes, 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 appelstrüdel en een profiteroltoren van slagroomsoesjes overgoten met karamel en chocoladesaus.	
Grand dessert	€ 32,50 per schaal
Verrassingsdessert voor circa 5 personen	

Extra's

Bordenarrangement	€ 2,00 p.p.
2 borden, 2 sets bestek en servetten (incl. afwas)	
Lunch set	€ 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)	
Dessert set	€ 0,75 p.p.
Schotel en vorkje (incl. afwas)	
Bierglazen	€ 15,00 per krat
36 stuks (incl. afwas)	
Frisdrankglazen	€ 15,00 per krat
36 stuks (incl. afwas)	
Wijnglazen	€ 15,00 per krat
36 stuks (incl. afwas)	
Champagneflûtes	€ 17,50 per krat
36 stuks (incl. afwas)	
Tenten/parasols/bar/tafels/stoelen/statafels	op aanvraag

Korff Catering
Traiteur Ymuiden
— sinds 1987 —

(Genoemde prijzen zijn excl. btw)