

# BANQUETINGMAP



## INHOUDSOPGAVE

CULINAIR ASSORTIMENT	3
SAMENGESTELDE LUNCHES	3
LUNCH ITEMS PER STUK	8
PATTISERIE EN BORREL	10
HAPJES	11
AFSLUITERS	19
VOOR DE KIDS	20
FEESTAVOND ASSORTIMENTEN	21
BUFFETTEN	23
MINI DESSERTS	36
OUTDOOR	37



## CULINAIR ASSORTIMENT

### SAMENGESTELDE LUNCHES

Lunch Basis	6,85
Tapaslunch	10.35
Lunch Smaakvol	10.85
Vega Hap	10.85
Vegan Lunch	12.85
Lunch Trendy	19.65
Lunch Luxe	21.85

*\*) Bovenstaande lunches zijn te bestellen vanaf 15 personen.*

## LUNCH BASIS

*Lekker vers brood van de bakker. Wie houdt er niet van? De basis voor deze eenvoudige lunch? Goed brood natuurlijk! In samenwerking met bakkerij Engelen serveren wij u verse belegde broodjes en een smaakvolle krentenbol. Deze lunch is uit te bereiden met een heerlijke kop soep. Vraag ons naar de mogelijkheden.*

### **Deze basis lunch bestaat uit:**

- Zachte bol met diverse vleeswaren
- Zachte bol met diverse kaassoorten
- Krentenbol met boter

## TAPASLUNCH

*Klein maar fijn; onze tapaslunch bestaat uit een heerlijk assortiment van kleine lunchgerechten. Lekker lang genieten van je lunch doe je met deze kleine broodjes, mini sandwiches en wraps. Uitermate geschikt voor wie ervan houdt om van alles een beetje te proeven.*

### **Deze lunch bestaat uit een mix van onderstaande items, (uitgaande van 4 stuks per persoon):**

- Gevulde wrap met roomkaas, gerookte zalm en sla
- Gevulde wrap met rundercarpaccio, pesto, parmezaan en sla
- Mini broodje met rauwe ham en kruidenroomkaas
- Mini broodje met oude kaas en zongedroogde tomaat
- Open sandwich van oerbrood met tonijnsalade en rode ui
- Open sandwich van oerbrood met roombrie en zongedroogde tomaat

## LUNCH SMAAKVOL

*Na een lekkere en gezonde lunch kun je er weer tegenaan! Wij serveren je een mooi assortiment belegde broodjes. Dagelijks vers en ambachtelijk gebakken en uiteraard rijkelijk belegd. Aangevuld met een glaasje hand gesneden vers fruit.*

**Deze lunch bestaat uit een mix van onderstaande luxe broodjes (uitgaande van 2 stuks per persoon):**

- Carpaccio, sla, pesto, pijnboompitten en oude kaas
  - Filet americain, ei, ui, augurk en mayo
  - Ham, kaas, tomaat, komkommer en ei
  - Gerookte zalm, kruidenkaas, komkommer en rode ui
  - Tonijnsalade, sla, komkommer en rode ui
  - Tomaat, mozzarella en pesto
  - Eiersalade, sla en crispy bacon
  - Brie, walnoot, komkommer en mosterd dille dressing
  - Rosbief, sla, ei, pesto en pijnboompitten
  - Fricandeau, tonijnmayonaise, kappertjes en sla
- 
- Glaasje vers fruit salade

## VEGA HAP

*Vegetarisch lunchen is hot en happening: de tijd dat je het als vegetariër moest doen met een broodje kaas is voorbij! Met dagen als Meatless Friday zijn mensen steeds meer bewust aan het eten. Onze koks hebben daarom ook een heerlijke Healty Vega lunch voor je samengesteld met heerlijke vegetarische broodjes die ook als je geen vegetariër bent erg lekker en gezond zijn!*

**Deze lunch bestaat uit een mix van onderstaande luxe broodjes (uitgaande van 2 stuks per persoon) aangevuld met een glaasje vers fruit salade:**

- Bietensalade, geitenkaaskruim en bieslook
- Jong belegen kaas, tomaat, komkommer en ei
- Tomaat, mozzarella en pesto
- Oude kaas, tomatentapenade en rucola
- Groene pesto en gegrilde groenten
- Huisgemaakte eiersalade en bieslook
- Ricotta, komkommer, radijs, mais en walnoot
- Geitenkaascrème, gegrilde courgette en bieslook
- Hummus, cherytomaat en groene asperge
- Brie, walnoot, komkommer en mosterd dille dressing
- Glaasje vers fruit salade

## VEGAN LUNCH

*De veganistische levensstijl wordt alleen maar populairder! Dit betekent dat er ontzettend veel mensen zijn die je voorgingen, en er steeds meer mensen zullen volgen. Onze lunch met vega(n)atuurlijke producten is daarom echt een topper in ons lunch assortiment! Verras jezelf en je gasten met deze smaakvolle lunch.*

**Deze lunch bestaat uit een mix van onderstaande items. Uitgaande van 4 stuks per persoon.**

- Wrap gevuld met hummus, zongedroogde tomaat, augurk, rode ui en puntpaprika
- Wrap gevuld met falafel, muhammara, mais en munt
- Open sandwich met baba ganoush en paprika met bijpassende garnituur
- Mini broodje met bietenspread, sla en zonnebloempitjes
- Oerbrood met pompoenhummus, zongedroogde tomaat en taugé
- Oerbrood met romige veganistische kaas, rucola en komkommer

## LUNCH LUXE

*Met een diversiteit aan gerechtjes zoals; broodspiesjes, sandwiches, diverse gevulde glaasjes en lekkere fingerfoodspiesjes om zo even lekker mee te prikken. Aangevuld met een heerlijke kippincho afgelakt met sesam. Verras uw gasten met deze luxe lunch.*

**Luxe belegd broodassortiment; mix van:**

- Tramezzini sandwiches divers belegd
- Broodjespies
- Focaccia spies luxe belegd
- Mini broodje hard luxe belegd

**Spies assortiment om even mee te prikken:**

- Spiesje caprese
- Spies a la parma met mozzarella, parma en gemarineerde tomaat
- Spiesje met gorgonzola, gerookte zalm en komkommer
- Spiesje van gegrilde groenten
- Spiesje van gemarineerde garnalen

**Warme snack:**

- Kippincho in sesam met focaccia en koolsalade

**Aangevuld met; mix van:**

- Glaasje pasta salade met zongedroogde tomaat en pesto dressing
- Glaasje gevuld met aardappel ei salade van het huis
- Glaasje gevuld met vers fruit van het seizoen

## LUNCH TRENDY

*Zin in een uitgebreide lunch met gerechten van deze tijd? Dan is de trendy lunch iets voor jou! Een smaakvolle combinatie van warme en koude gerechten voor speciale gelegenheden. De trendy lunch is bijvoorbeeld erg geschikt tijdens een doopfeest of communie. Gezellig samen in de middag eten en genieten. Deze lunch is een feestje op je mooi gedekte tafel met hip opgemaakte plateaus en luxe broodjes op robuuste planken.*

### **Soep naar keuze (vanaf 20 personen 2 keuzes mogelijk)**

- Groentesoep
- Tomatensoep
- Champignonsoep
- Kippensoep
- Mosterdsoep
- Aspergesoep (seizoensgebonden)

### **Diverse luxe broodsoorten gepresenteerd op robuuste planken**

#### **Diverse hip opgemaakte plateaus**

- Plateau diverse luxe vleeswaren
- Plateau diverse kaassoorten
- Plateau met diverse salades voor op brood

### **Warme wrap naar keuze: (vanaf 20 personen 2 keuzes mogelijk)**

- Gevulde wrap met gegrilde groenten
- Gevulde wrap met stukjes kip, groenten en sesamsaus
- Gevulde wrap met licht pittig gekruid gehakt
- Gevulde wrap met beenhamblokjes, rode ui en mosterdsaus

#### **Aangevuld met:**

- Caesar salade met gerookte kip, ei, parmezaan, tomaatjes en caeser dressing
- Salade van vers gesneden fruit van het seizoen

## LUNCH ITEMS PER STUK

Met onderstaande lunch items stelt u zelf uw favoriet lunch samen. Ook geschikt als aanvulling op de samengestelde lunches.

### LUNCH ITEMS – KOUD (PER STUK)

Zachte bollen divers belegd	2,00
Hard broodje; luxe belegd	4,00
Krentenbol	1,35
Mini open sandwiches van oerbrood	1,50
Mini sandwiches van Tramezzini	1,65
Halve wrap met roomkaas en gerookte zalm	2,75
Halve wrap met rundercarpaccio, pesto en Parmezaan	2,75
Glaasje vers fruit salade	1,95
Handfruit (per stuk)	0,80

\*) Bovenstaande Lunch items – koud zijn te bestellen vanaf 10 stuks per soort.

### LUNCH ITEMS – WARM (PER STUK)

Kaasbroodje	2,20
Saucijzenbroodje	2,20
Halve panini gevuld met pittig gehakt	2,20
Focaccia met gesmolten brie en tomaat	2,50
Gevulde halve wrap met gegrilde groenten	2,75
Gevulde halve wrap met kip, groenten en sesamsaus	3,25
Quiche gevuld met prei, spek en ui	3,25
Quiche gevuld met tomaat, mozzarella en rucola	3,25
Tandori kipsaté met zoetzure komkommer en satésaus	4,25

\*) Bovenstaande Lunch items – warm zijn te bestellen vanaf 10 stuks per soort.



## DIVERSE SOEPEN

Tomatensoep	3,25
Kippensoep	3,25
Champignonsoep	3,25
Groentesoep	3,25
Mosterdsoep	3,25
Franse uiensoep	3,25
Aspergesoep (mei en juni vers)	3,25
Erwtensoeep (seizoensoep)	3,25

*\*) Bovenstaande soepen zijn te bestellen vanaf 15 personen.*

## PATISSERIE EN BORREL

### GEBAK / PATISSERIE

Bakkers vruchten cakejes (prijs per stuk)	1,50
Luxe petit fours (prijs per stuk)	2.10
Ambachtelijk gesorteerd gebak (prijs per stuk)	3,25
Roombotercake / chocoladecake / slagroomsoesje (prijs per stuk)	1,50
Vlaaien van de verse bakker	op aanvraag

*\*) Ons gebak / patisserie komt van Bakkerij Van Eigen Deeg*

### BIJ DE BORREL

Borrelmix, broodsticks met dip en gemarineerde olijven (prijs per stuk)	1,95
Borrelmix, gemarineerde olijven, tortillachips met dip (prijs per stuk)	2.20

## HAPJES

Chef's Retro hapjes op schaal, vanaf 50 stuks te bestellen (prijs per stuk)	1,10
Chef's Trendy hapjes op schaal, vanaf 50 stuks te bestellen (prijs per stuk)	1,55
Chef de Luxe hapjes op schaal, vanaf 50 stuks te bestellen (prijs per stuk)	2,20
Vega Bites op schaal, vanaf 50 stuks te bestellen (prijs per stuk)	1,20
Vegan Bites op schaal, vanaf 50 stuks te bestellen (prijs per stuk)	1,65
Tapasplank (prijs per persoon, plank per 15 personen)	16.10
Snacktafel (prijs per persoon, vanaf 10 personen)	18.80
Smakenfestival (prijs per persoon, vanaf 20 personen)	27.00
De Partypan (prijs per persoon, vanaf 10 personen)	13.90
De Partypan XL (prijs per persoon, vanaf 10 personen)	17.45
De Spiesenpan (prijs per persoon, vanaf 15 personen)	17.00

## HAPJES CHEF'S RETRO (V.A. 50 STUKS)

**Kies 5 soorten hapjes uit onderstaand assortiment of laat u verrassen door onze koks:**

- Spiesje van gemarineerde champignons
- Blokje jonge kaas feestelijk gegarneerd
- Crostini met boerenbrie en een walnoot
- Wrap met kip-pesto
- Gevuld eitje feestelijk gegarneerd
- Mini pasteibakje met filet americain en een gesnipperd uitje
- Glaasje gevuld met een ambachtelijke rundvleessalade
- Crostini met parmaham, groene pesto en rucola
- Glaasje gevuld met penne, zon tomaatjes en basilicum dressing
- Roggebrood met oude kaas en appelstroop

## HAPJES CHEF'S TRENDY (V.A. 50 STUKS)

**Kies 5 soorten hapjes, uit onderstaand assortiment of laat u verrassen door onze koks:**

- Amuse glaasje gevuld met gerookte kipsalade
- tapasspiesje met olijf en droge worst
- spinaziewrap met gerookte kip, roomkaas en rucola
- Crostini met pesto, gegrilde courgette en zongedroogde tomaatjes
- Wrap met rundercarpaccio, pesto en Parmezaanse kaas
- Crostini met gemarineerde gamba's
- Amuse glaasje met kaasstengel omwikkeld door parmaham met pestomayonaise
- Crostini met rosbeef, truffelmayonaise en tomaat
- Crostini met geitenkaas, rode biet en rucola
- Spiesje met mozzarella, parmaham en zongedroogde tomaat

## HAPJES CHEF DE LUXE (V.A. 50 STUKS)

**Kies 5 soorten hapjes, uit onderstaand assortiment of laat u verrassen door onze koks:**

- Amuse glaasje met zalmousse gegarneerd met zalmsnippers
- Wrap met pulled chicken en een kerriemayonaise
- Amuse glaasje met huisgemaakte tonijnsalade en gegrilde groene asperge
- Amuse schaalpje met rundercarpaccio
- Amuse schaalpje met zalmcarpaccio
- Amuse schaalpje met vitello tonato
- Amuse schaalpje met gegrilde courgette met parmezaan en balsamicodressing
- Amuse van verge vijg met grano padano en crème balsamico
- Amuse van gerookte kip en een tartaarsaus
- Amuse van zachte kaas met beenham en frisse komkommer

## VEGA BITES (V.A. 50 STUKS)

**Kies 5 soorten hapjes, uit onderstaand assortiment of laat u verrassen door onze koks:**

- Spiesje van gemarineerde champignons
- Blokje jonge kaas feestelijk gegarneerd
- Crostini met boerenbrie en een walnoot
- Wrap met gegrilde groenten en pesto
- Gevuld eitje feestelijk gegarneerd
- Glaasje gevuld met penne, zongedroogde tomaat en balsamicodressing
- Crostini met geitenkaas, rode biet en rucola
- Crostini met pesto, gegrilde courgette en zongedroogde tomaat
- Amuseglaasje huisgemaakte aardappel/eisalade met verse bieslook
- Spinaziewrap met roomkaas, zongedroogde tomaat en rucola

## VEGAN BITES (V.A. 50 STUKS)

**Kies 5 soorten hapjes, uit onderstaand assortiment of laat u verrassen door onze koks:**

- Wrap met avocado en hummus
- Spiesje van paprika en tofu met een hummus dip
- Komkommer sandwich
- Wrap gevuld met geroosterde paprika en avocado crème
- Aubergine salade in een glaasje
- Glaasje wortelfrietjes met kruidendip
- Spiesje van gemarineerde champignons en paprika
- Glaasje met guacamole en tortillachips
- Glaasje met vegan noodles en geroosterde groenten
- Glaasje met een olijven tomaat spiesje

## TAPASPLANK (PLANK PER 15 PERSONEN)

*Op de tapasplank van ons vind je een uitgebreid assortiment koude tapas. Kleine gerechtjes gepresenteerd op een grote houten plank van ongeveer 1,5 meter lang. Hoe stoer staat dat! Op deze manier is verras je je gasten met sfeervol lekkers. Ook worden er diverse soorten vers gebakken brood bij geleverd. Het kan niet anders dan dat deze trendy plank vol smaak garant staat voor een gezellige middag tafelen met vrienden of familie. Plank op tafel en genieten maar! LET OP: De Tapasplank is alleen verkrijgbaar per 15 personen.*

### **"De Tapas Plank" bestaat uit:**

- Scharreleisalade, Griekse koolsalade, salade caprese, kip-pesto salade, rundvleessalade
- Meloen, parmaham, sud 'n sol tomaatjes, kaas, wraps met zalm
- Rauwe ham, Spaanse worst, Italiaanse vleeswaar
- Beenhamblokjes met mosterdsaus, gerookte kipfilet, gemarineerde carpaccio
- Kipspiesjes in piri piri saus, cranberry paté, vitello tonnato
- Gamba's in dille, gerookte zalm, forel
- Knoflooksaus, pesto, tzazikisous, kruidenboter, tapenade
- Diverse soorten vers gebakken brood, olijven

## SNACKTAFEL (V.A. 10 PERSONEN)

*Onze snacktafel is bij uitstek geschikt voor informele evenementen als een bedrijfsborrel of een familiefeest. Van een snacktafel kan je met een groot gezelschap een avond lang op een gezellige en ontspannen manier genieten. Je pakt eens een hapje, maakt een praatje en loopt nog eens langs de smakelijke uitstalling op de snacktafel. Er ligt voor iedereen wel iets lekkers tussen!*

### **Uitgebreid salade plateau met:**

- Kip-pestosalade, zalmzalade, selderijsalade, komkommersalade, filet americain, kruidenboter.

### **Uitgebreid vleeswaren plateau met:**

- Achterham met asperges, parmaham met meloen, gesneden boerenmetworst en leverworst.

### **Kaasplankje met:**

- Camembert, brie, Hollandse kaassoorten gegarneerd met vers fruit en noten.

### **Bourgondisch plankje met:**

- Diverse soorten Paté en droge worst soorten

### **Aangevuld met warm:**

- Malse stukjes kipfilet in een zachte satésaus
- Gehaktballetjes in braadjus
- Kleine saucijzenbroodjes

### **Geserveerd met:**

- Stokbrood en mini broodjes

## SMAKENFESTIVAL (V.A. 20 PERSONEN)

*Het Smakenfestival is een luxe hapjesbuffet waarbij de hapjes hip worden gepresenteerd. Wij gebruiken mooie schaalpjes, hippe glaasjes en luxe amuselepels. Steel de show met dit paradepaardje onder de hapjes. Oogstrelend mooi, met passie bereid en uiteraard extreem lekker. Een feestje voor je smaakpapillen!*

### **Uitgebreid salade plateau met:**

- Kip-pestosalade, zalmzalade, selderijzalade, komkommersalade, filet americain, kruidenboter.

### **Het "Luxe" Smakenfestival bestaat uit:**

- Mini carpaccio tapasstyle met zongedroogde tomaatjes, rucola, pesto en oude kaas snippers.
- Mini zalmcarpaccio met kappertjes en een limoendressing
- Vitello tonnato ( dungseden kalfsmuis met een tonijnmayonaise )
- Amuse van Hollandse garnalen
- Amuse van zachte kaas met beenham en frisse komkommer
- Amuse van verse vijg met grano padano en crème balsamico
- Amuse van gerookte kip en een tartaarsaus

### **Aangevuld met warm:**

- Scampispiesje
- Kippincho in een Japanse sesamsaus
- Varkenshaas in een romige pepersaus

### **Geserveerd met:**

- Molenaarsbroden
- Tapenade
- Kruidenboter



## DE PARTYPAN (V.A. 10 PERSONEN)

*Op een feestje kun je wat later op de avond zo ineens zin krijgen in iets warm. Dan kun je natuurlijk de frituurpan aanzetten, maar je kunt ook onze hapjespan bestellen. Diverse heerlijke gebraden hapjes geserveerd in een partypan, die ervoor zorgt dat de hapjes de hele avond lekker warm blijven. Gemak dient de mens!*

### **De Partypan bestaat uit:**

- Spareribs
- Mini hamburgers
- Gehaktballetjes
- Borrelpootjes
- Gebraden mini saté
- Gebraden worstjes
- Gebraden mini slavink

### **Aangevuld met:**

- Rundvleessalade
- Knoflooksaus, whiskeysaus en kerriesaus
- Stokbrood en kruidenboter

## DE PARTYPAN XL (V.A. 10 PERSONEN)

### **De Partypan XL bestaat uit:**

- Spareribs
- Mini hamburgers
- Gehaktballetjes
- Borrelpootjes
- Gebraden mini saté
- Gebraden worstjes
- Gebraden mini slavink

### **Aangevuld met:**

- Rundvleessalade
- Pasta pesto salade
- Diverse rauwkosten
- Knoflooksaus, whiskeysaus en kerriesaus
- Stokbrood en kruidenboter

## DE SPIESENPAN (V.A. 15 PERSONEN)

*De spiesenpan bestaat uit gevarieerde tapas spiesjes. Dit is een luxe variant op de hapjespan. De spiesjes kun je lekker uit de hand eten, een stukje Bourgondisch oerbrood erbij en de avond kan niet meer stuk.*

### **De Spiesenpan bestaat uit gevarieerde tapas spiesjes: (uitgaande van 4 per persoon)**

- Spiesje van kalkoenhaas omwikkeld met Serranoham
- Spaanse pincho met biefstuk en chorizo
- Boerenspiesje met biefstuk, champignon en spek
- Vegaspiesje met gegrilde groenten waaronder aubergine, courgette, en paprika
- Teriyaki spiesje
- Limburgse spies met varkensvlees en verse kruiden
- Huisgemaakte shaslick
- Casselerrib spiesje

### **Deze overheerlijke spiesjes worden aangevuld met:**

- Diverse huisgemaakte dipsauzen
- Rauwkostplateau met 4 verschillende soorten rauwkost
- Oerbrood
- Kruidenboter

## AFSLUITERS

Na een gezellige avond is komt vaak de 'lekkere trek', hiervoor hebben we diverse zgn. festival snacks. Maar u kunt natuurlijk ook lekker afsluiten met een heerlijke kop koffie met iets lekkers erbij.

## FESTIVAL SNACKS

Panini met Parmaham, kruidenroom en tomatensalsa (prijs per stuk)	3,25
Pizza slice met verse ingrediënten (prijs per stuk)	2,75
Loempidel met atjarsalade (prijs per stuk)	2,95
Soep van de chef (prijs per stuk)	3,25
Tortillawrap met kip, rucola en aioli (prijs per stuk)	3,50
Tortillawrap met feta, rode biet en couscous (prijs per stuk)	3,50
Puntzak met verse frieten en mayonaise (prijs per stuk)	2,95
Puntzak met verse frieten en snack (prijs per stuk)	4,00
Cheeseburger met rauwkost en BBQ saus (prijs per stuk)	4,50
Broodje met Geldersebeenham, rauwkost, whiskeysaus (prijs per stuk)	3,50
Broodje met kalfskroket met mosterd (prijs per stuk)	2,75
Broodje met frikandel met mayonaise (prijs per stuk)	2,75

\*) Bovenstaande festival snacks zijn te bestellen vanaf 15 personen.

## KOFFIE EN WAT LEKKERS

Koffie / thee met kersenbonbon (prijs per stuk)	3,40
Koffie / thee met luxe bonbon (prijs per stuk)	3,95
Koffie / thee met chocolade brownie (prijs per stuk)	3,75

## VOOR DE KIDS

Natuurlijk is het ook voor de kinderen een feest. Tot 12 jaar mag mee worden gegeten met het arrangement, maar we kunnen natuurlijk ook iets op maat verzorgen.

Snackbox met frietjes, kipnuggets, mayonaise en cadeautje (prijs per stuk)	5,50
Snackbox met frietjes, kroket, mayonaise en cadeautje (prijs per stuk)	5,50
Snackbox met frietjes, frikandel, mayonaise en cadeautje (prijs per stuk)	5,50
Kidsbuffetje met poffertjes, frietjes, snacks, tomaatjes, komkommertjes, sausjes en appelmoes (prijs per stuk)	9,50
Mee eten met het arrangement (Vanaf 8 tot 12 jaar, 50% arrangement prijs)	
Schatkistje met roomijs (prijs per stuk)	2,25
Waterijsjes (prijs per stuk)	1,95
Zakje chips paprika/ naturel (prijs per stuk)	0,95
Limonade tapkan (prijs per persoon)	1,95

## FEESTAVOND ARRANGEMENTEN

*In een arrangement direct alles geregeld voor u en uw gasten. Duidelijk, overzichtelijk, makkelijk en niet te vergeten smakelijk en precies passend bij een feestavond.*

Chef's choice (prijs per persoon)	13.95
Chef's special (prijs per persoon)	15,50

### CHEF'S CHOICE

#### ONTVANGST

- Verse koffie
- Diverse soorten thee
- Bakkers vruchten cakejes

#### VOOR BIJ DE BORREL

- Gemarineerde olijven
- Borrelmix
- Broodsticks met dip

#### KOUDE HAPJES (2 stuks per persoon)

- Worst trio met olijf
- Grove mosterd kaassticks
- Bonbon van chorizo met roomkaas
- Roggebrood met haring en uitjes
- Toast met brie en balsamicostroop

#### WARME HAPJES (3 stuks per persoon)

- Loempia's met chilidip
- Echte kalfsbitterbal met biermosterd
- Gemengd bittergarnituur

## CHEF'S SPECIAL

### ONTVANGST

- Verse koffie
- Diversen thee
- Luxe petit fours in diversen smaken

### VOOR BIJ DE BORREL

- Gemarineerde olijven
- Borrelmix
- Tortillachips met dip

### KOUDE HAPJES (2 stuks per persoon)

- Toast met ossenworst, truffelmayonaise en A'damse ui
- Glaasje met gerookte zalm en appelsalade
- Panini met Parmaham, rucola en kruidencrème
- Gevulde paprika met roomkaas en noten
- Toast met brie en balsamicostroop

### WARME HAPJES (3 stuks per persoon)

- Chickenbites met aioli
- Kalfsbitterbal met biermosterd
- Luxe bittergarnituur

## BUFFETTEN

Ham-Saté buffet	16.90
Gendts Goed	18.25
Traditioneel Goed	20.25
Smakelijk Goed	20.25
Gelders Goed	21.55
Mediterraans Goed	24.00
Italiaans Goed	24.25
Spaans Goed	26.25
Hollands Goed	25.65
Bourgondisch Goed	28.25
De Markt	31.25
Vegetarisch Goed	18.00

*\*) Voor bovenstaande buffetten geldt:*

- Te bestellen vanaf 15 personen.*

## HAM-SATÉ BUFFET

*Organiseer je een feest voor een grote groep mensen? Dan is dit buffet bij uitstek geschikt. Met Bourgondisch gebraden beenham en kipsaté maak je veel mensen blij. Heerlijk tijdens een familiedag of buurtfeest. Een lekker en betaalbaar buffet!*

- **Rundvleessalade**  
Trendy opgemaakt met bijpassende garnituren
- **Pasta pesto salade**  
Een salade van penne, zongedroogde tomaat en pesto dressing
- **Vers fruitsalade**  
Hand gesneden vers fruit
- **Bourgondisch gebraden beenham**  
Geserveerd met een champignonroomsaus
- **Kipsaté**  
Malse kip in satésaus
- **Nasi Goreng**  
Mild gekruide nasi

### **Aangevuld met:**

- Kroepoek
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Knoflooksaus



## GENDTS GOED

*Heb je wat te vieren dan is het goed proeven buffet altijd ideaal, er is voor elk wat wils en niemand komt iets tekort. Met onze befaamde beenham en huisgemaakte gehaktballetjes wordt het gegarandeerd "goed proeven"!*

- **Rundvleessalade**  
Trendy opgemaakt met bijpassende garnituren
- **Pasta salade**  
Een salade van penne, geroosterde paprika, feta, pittenmix, komkommer en pesto
- **Rauwkostplateau**  
Diverse heerlijke huisgemaakte rauwkosten
- **Bourgondisch gebraden beenham**  
Heerlijke malse plakken ambachtelijke beenham
- **Gehaktballetjes in jus**  
Gebraden gehaktballetjes in huisgemaakte jus
- **Bourgondische bakschotel**  
Gebakken krieltjes met champignons, spekjes en ui

### **Aangevuld met:**

- Stokbrood
- Kruidenboter
- Knoflooksaus
- Honingmosterdsaus

## TRADITIONEEL GOED

*Altijd Lekker is het traditionele buffet in een hip jasje. De smaak van vroeger met de presentatie van nu. Wij serveren je gasten graag onze overheerlijke malse saté van de haas in huisgemaakte satésaus. En met onze eigen rundvleessalade zit je ook altijd goed. Dit buffet mag je met recht ouderwets lekker noemen!*

- **Rundvleessalade**  
Trendy opgemaakt met bijpassende garnituren
- **Meloen met ham**  
Serranoham met frisse meloenbolletjes van galiameloen
- **Slanksalade**  
Heerlijke salade van witte kool, rode ui en yoghurt dressing
- **Saté van de haas**  
Malse saté van de haas in huisgemaakte satésaus
- **Gehaktballetjes**  
Geserveerd in een frisse salsa saus van tomaat en paprika
- **Bourgondische bakschotel**  
Gebakken krieltjes met champignons, spekjes en ui

### **Aangevuld met:**

- Stokbrood
- Kruidenboter

## SMAKELIJK GOED

*Zoals de naam al doet vermoeden is dit een buffet vol smaak met heerlijke rundercarpaccio met truffelmayonaise en onze befaamde kipstroganoff gemaakt door onze smaakmakers. Met dit buffet ontbreekt het uw gasten aan niets.*

- **Aardappelsalade**  
Huisgemaakte aardappelsalade met spekJes, Betuwse hamreepjes en zongedroogde tomaat
- **Groene salade**  
Salade van veldsla met radijsjes, cherrytomaat, kipreepjes en mangochutney
- **Pastasalade**  
Romige pastasalade met gegrilde groenten en gebrande noten
- **Rundercarpaccio**  
Met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- **Kip stroganoff**  
Heerlijk malse kiphaasjes in een rijkelijk gevulde stroganoffsaus
- **Gehaktballetjes van het huis**  
Ambachtelijke gehaktballetjes in eigen jus
- **Aardappelwedges van roseval**  
Mild gekruide wedges uit de oven
- **Witte rijst**  
Heerlijk op smaak gebracht en gevuld met gegrilde paprika en mais

### **Aangevuld met:**

- Stokbrood wit en gekruid
- Kruidenboter
- Knoflooksaus

## GELDERS GOED

*Een all-time favorite, dat is deze topper met herkenbare producten uit de regio. Een buffet dat bij velen in de smaak valt. Wij hebben 'm niet voor niets 'Smaak van Gelderland' genoemd. Hiermee heb je als gastheer of gastvrouw altijd succes.*

- **Rundvleessalade**  
Trendy opgemaakt met bijpassende garnituren
- **Pasta pesto salade**  
Een salade van penne, zongedroogde tomaat en pesto dressing
- **Rundercarpaccio**  
Met rucola, pijnboompitten, groene pesto en Parmezaan
- **Rauwkostplateau**  
Plateau met diverse seizoensgebonden rauwkost
- **Gehaktballetjes van het huis**  
Gebraden gehaktballetjes in jus
- **Kipsaté**  
Malse kip in satésaus
- **Nasi Goreng**  
Mild gekruide nasi
- **Bourgondische bakschotel**  
Gebakken krieltjes met champignons, spekjes en ui

### **Aangevuld met:**

- Stokbrood
- Kruidenboter
- Knoflooksaus

## MEDITERRAANS GOED

*De Middellandse Zeegebied en bestaat onder andere uit de tientallen verschillende keukens uit Spanje, Italië, Portugal en Griekenland. Ervaar het vakantie gevoel en geniet van de heerlijke gerechten uit dit Middellandse buffet. Wil je iets veranderen of wil je er nog iets aan toevoegen? Laat het ons even weten. Onze koks houden graag van een uitdaging!*

- **Mediterraanse vis salade**  
Groene salade met gebakken gamba's en gerookte zalm
- **Vitello tonnato**  
Kalfsfilet met rucola, zontomaatjes, tonijnmayonaise en kappertjes
- **Pasta rosso**  
Een salade van penne, rode pesto, zongedroogde tomaatjes en bosui
- **Griekse salade**  
Salade van komkommer, tomaat, feta en rode ui
- **Kip in tomaat paprika saus**  
Gegrilde kipdij in een saus van tomaat en paprika
- **Mediterraanse reepjes**  
Gegrilde varkensreepjes geserveerd in een Middellandse saus
- **Rijstschotel**  
Middellandse gekruide rijst met een topping van gegrilde groenten
- **Aardappeltjes uit de oven**  
Mild gekruide wedges uit de oven

### Geserveerd met:

- Middellandse gekruide stokbroden
- Kruidenboter

## ITALIAANS GOED

*Stel je een warme zomeravond voor, met een heerlijke glas Italiaanse wijn zittend op een terras. Op de achtergrond zingt Andrea Bocelli. Zo'n avond vraagt toch om Italiaanse gerechten? Onze lekkerste carpaccio 'di Mamma', salade caprese en lasagne Italiano. Wij brengen je feest graag in Italiaanse sfeer.*

- **Antipasta**  
Assortiment van koude vis, vlees en vegetarische gerechtjes
- **Salade caprese**  
Salade van mozzarella, tomaten en verse basilicum met balsamico dressing
- **Pastasalade carbonara**  
Rijkelijk gevuld met stukjes gegrilde kip
- **Carpaccio "di Mamma"**  
Met rucola, pijnboompitten, groene pesto en Parmezaan
- **Vitello tonnato**  
Kalfslende met rucola, zontomaatjes, tonijnmayonaise en kappertjes
- **Funghi al forno**  
Gegratineerde champignons uit de oven
- **Lasagne Italiano**  
Laagjes deeg met traditionele bolognese saus en gehakt
- **Pollo all'aglio**  
Kip met knoflookmarinade uit de oven met zongedroogde tomaat en mozzarella
- **Spaghetti alle verdure**  
Spaghetti met gegrilde groenten, pesto en Parmezaanse kaas (apart geserveerd)

### **Aangevuld met:**

- Italiaans gekruide stokbroden
- Tomaten tapenade
- Groene pesto
- Kruidenboter

## SPAANS GOED

Zeg je 'Spaanse keuken' dan zeg je tapas. Lekker lang tafelen, samen proeven van prachtig gepresenteerde Spaanse hapjes, dat is culinair genieten! De beroemde kleine hapjes zijn een ware sensatie voor je smaakpapillen. Met goed gezelschap, goede wijn en deze proeverij van Spaanse lekkernijen kan je feest niet meer stuk.

- **Groene salade**  
Salade met gemarineerde champignons, olijven, paprika en groene kruiden
- **Serranoham**  
Geserveerd met frisse galiameloen en vijgencompote
- **Aardappelsalade**  
Met stukjes tonijn, ei, rode ui en rucola
- **Albondigas**  
Spaanse gehaktballetjes in tomaten-chorizosaus
- **Pincho's**  
Gemarineerde kip pincho's van de grill
- **Gemarineerde koolvis**  
Met courgette en zongedroogde tomaatjes
- **Portobello**  
Gevuld met gehakt en brie
- **Spaanse aardappeltjes met schil**  
Gegrild in de oven met knoflook olijfolie
- **Paella**  
Traditioneel recept

### Aangevuld met:

- Diverse broodsoorten
- Kruidenboter
- Knoflooksaus

## HOLLANDS GOED

*Gewoon een goed buffet voor wie zijn gasten niets tekort wil laten komen. Met een rijkelijk opgemaakte rundercarpaccio of gamba cocktail. Lekkere varkenshaasjes en champignons uit de oven. Het moge je gasten goed gaan met dit buffet! Ook voor dit buffet geldt dat als je het net iets anders wilt je altijd met ons kunt overleggen over de mogelijkheden. Er kan een heleboel bij ons.*

- **Rundercarpaccio**  
Met rucola, pijnboompitten, groene pesto en Parmezaan
- **Gamba cocktail**  
Cocktail van in Franse kruiden gemarineerde gamba's
- **Meloen met ham**  
Serranoham met meloen en vijgencompote
- **Champignons uit de oven**  
Bedeekt met gehakt en smolten kaas
- **Varkenshaasje**  
Varkenshaas met champignons, bosui en pepersaus
- **Honingmosterd kip**  
Gemarineerde malse kip met gesmolten mozzarella
- **Sperzieboontjes**  
Gewokte sperziebonen met champignons en paksoi
- **Mediterraanse krieltjes**  
Krieltjes gebakken in Franse kruiden met knoflook

### **Aangevuld met:**

- Diverse broodsoorten
- Kruidenboter



## BRABANTS GOED

*De definitie van een Bourgondiër: hij die van het leven geniet en van lekker eten en drinken houdt. Als je jezelf hierin herkent kan het niet anders dan dat je houdt van eten aan een grote tafel, met veel mensen om je heen om het eten en de gezelligheid mee te delen. Dit buffet is voor echte levensgenieters!*

- **Rundvleessalade**  
Trendy opgemaakt met bijpassende garnituren
- **Pastasalade**  
Romige pasta pesto salade met gerookte kip, gepofte cherrytomaat en bosui
- **Rundercarpaccio**  
Met rucola, pijnboompitten, groene pesto en Parmezaan
- **Groene salade met gemarineerde kip**  
Mesclun, zongedroogde tomaat, olijfjes, paprika en frisse dressing
- **Proeverij van vis**  
Gerookte zalm, paling en gemarineerde gamba's
- **Gegrilde zalmoot**  
Op een bedje van prei en geserveerd met dille saus
- **Gegrilde varkenshaas**  
Op een bedje van courgette en zongedroogde tomaat met milde pepersaus
- **Groente roast**  
Van vergeten groenten
- **Gegratineerde aardappeltjes**  
Aardappeltjes met spekjes uit de oven
- **Aardappelpartjes**  
Gebakken zoete aardappelpartjes

### **Aangevuld met:**

- Diverse broodsoorten
- Kruidenboter en tapenades

## DE MARKT

*Dit buffet is het paradepaardje onder de buffetten! Bij uitstek geschikt voor een feestelijke gelegenheid. Voor momenten waarop je net iets meer en net iets anders wilt. Je bruiloft of jubileum wordt één groot feest met dit waanzinnig lekkere buffet. Proef, feest en geniet!*

- **Rundvleessalade**  
Rundvleessalade met rucola en Prosciutto ham
- **Gerookte kip**  
Met geitenkaas, cranberrycompote en noten
- **Visplankje**  
Met gerookte zalm, paling, "Indian" gamba's en Mediterraanse tonijnsalade
- **Groene salade**  
Salade met kastagnechampignons, rode paprika, groene asperge, gekookt ei en frisse dressing
- **Ossenhaas**  
Stukjes ossenhaas met bospaddenstoelen, pepersaus en bosui
- **Kipdijen spies**  
Gegrilde kipspies op een bedje van courgette en paprika met sesamsaus
- **Kabeljauw**  
Gegratineerde kabeljauw met romanesco en een bernaisesaus
- **Aardappelgratin**  
Met verse bladspinazie uit de oven

### **Aangevuld met:**

- Diverse broodsoorten
- Kruidenboter
- Tapenades

## VEGETARISCH GOED

*Kleurrijke en gezonde gerechten in een nieuw jasje. Wij serveren je gasten graag onze overheerlijk gevulde paprika en aardappelgratin met verse bladspinazie. Onze gerechten worden gemaakt van verse producten uit de regio. Vegetarisch genieten!*

- **Pasta pesto salade**  
Een salade van penne, zongedroogde tomaat en pesto dressing
- **Griekse salade**  
Salade van komkommer, tomaat, feta en rode ui
- **Salade caprese**  
Salade van mozzarella, tomaten en verse basilicum met balsamico dressing
- **Gevulde paprika**  
Gevulde paprika met groenten gratineerd met kaas
- **Spaghetti alle verdure**  
Spaghetti met gegrilde groenten, pesto en parmezaanse kaas (apart geserveerd)
- **Gevulde portobello**  
Portobello met pesto en gratineerd met brie
- **Falafel**  
Falafel met gegrilde aubergine in tomaat-paprika jus

### **Aangevuld met:**

- Stokbrood
- Knoflooksaus
- Kruidenboter

## MINI DESSERTS

Hemelse Hangop (diverse smaken)	3.25
Diverse mini desserts	3.25

\*) prijs per stuk

\*) verkrijgbaar vanaf 10 stuks

## HEMELSE HANGOP

*Kleine verwennerijen oogsten de grootste waardering. Niet voor niets zijn de mini-desserts ook ongekend populair als afsluiter van een diner, barbecue of buffet. Onze koks stemmen geheel op uw wensen een bijpassend mini-dessert samen. Buiten de hangop zijn er talloze mogelijkheden voor een heerlijke afsluiter.*

Onze **'Hemelse Hangop'** is het perfecte kleine nagerecht, mooi geserveerd in kleine weckpotjes.

U heeft de keuze uit **2** van onderstaande smaken:

- Kersenmelkbloesem (kersensaus met echte Belgische melkchocolade krullen)
- RaspBerry White (frambozensaus met echte Belgische witte chocolade krullen)
- Karma Karamel (karamelsaus met fudge blokjes)
- John Lemon Meringue (citroensaus met schuimstaafje)
- PerryCherry (met hele kersen en een topping van bastognekrumels)
- Oma's Stoofpeertjes (stoofpeertjes met een topping van kaneelsuiker)
- Hou je Stroopwafel (karamelsaus met een topping van stukjes stroopwafel)
- Koffie Anan (Mokkasaus met een topping van mokkaboontjes)
- Toetjesmonster is speciaal voor kinderen (bananen- of kersensaus met mini chocolade confetti en een monsterlolly)

## OVERIGE MINI DESSERTS

*Onderstaande mini desserts worden gepresenteerd in een picardie glaasje met een dessertlepel.*

- Glaasje vers fruit met vanille sabayon
- Luchtige mascarpone met aardbei, framboos, room en mint
- Yoghurtmousse met frisse mango
- Witte en bruine chocolade mousse met coulis van framboos
- Mini tiramisu in een glaasje
- Mini monchou met bastognekrumels
- Lemon cheesecake met blauwe bes

## OUTDOOR

BBQ Basis (v.a. 10 personen)	14.50
BBQ Trendy (v.a. 10 personen)	18.00
BBQ Smaakvol (v.a. 10 personen)	21.25
BBQ Populair (v.a. 10 personen)	21.25
BBQ De Luxe (v.a. 10 personen)	23.75
BBQ Italiaans (v.a. 20 personen)	26.75
BBQ Junior	10.35

*\*) Voor bovenstaande barbecues geldt:*

- Te bestellen vanaf 15 personen*

## BBQ BASIS (V.A. 15 PERSONEN)

*Dit basispakket is een lekker standaard pakket. Het wordt vooral gekozen door verenigingen of grotere groepen. Simpel, met 4 stukken vlees en sausjes erbij. Niet moeilijk en altijd goed. En uiteraard geserveerd met stokbrood en huisgemaakte rundvleessalade.*

### **Het vleesassortiment bestaat uit: ( 4 stuks p.p. )**

- Gemarineerde speklap
- Kipsaté
- Barbecueworstje
- Hamburger

### **Aangevuld met:**

- Opgemaakte rundvleessalade
- Huisgemaakte satésaus
- Knoflooksaus, cocktailsaus en smulsaus
- Stokbrood en kruidenboter

## BBQ TRENDY (V.A. 15 PERSONEN)

*Een lekker gevarieerd pakket met voor ieder wat wils. Met onze saté uit eigen keuken. Zelf gemarineerd in een huisgemaakte marinade. Maar ook de andere producten zijn van hoogwaardige kwaliteit. Dit is een zeer geliefd barbecue pakket. Simpel maar smaakvol.*

### **Het vleesassortiment bestaat uit onderstaande 4 items p.p.**

- Saté van de haas
- Hamburger
- Shaslickspies
- Gemarineerde kipfilet

### **Aangevuld met:**

- Opgemaakte rundvleessalade
- Salade van witte kool en rode ui
- Komkommer, wortel en radijssalade
- Huisgemaakte satésaus
- Knoflooksaus, cocktailsaus en smulsaus
- Stokbrood en kruidenboter

## BBQ SMAAKVOL (V.A. 15 PERSONEN)

*Ons populairste barbecue pakket, zeer geschikt voor een avond gezellig tafelen met vrienden, familie, of collega's. Het aanbod van dit pakket is zo divers dat er voor iedereen iets lekkers bij zit. Ook op de presentatie is gelet waardoor het geheel een feestelijke en hippe uitstraling heeft. Geniet van deze uitgebreide en goed verzorgende barbecue.*

### **Het vleesassortiment bestaat uit een mix van (uitgaande van 4 stuks vlees per persoon):**

- Gemarineerde speklap
- Shaslickspies
- Saté van de haas
- Hamburger
- Barbecueworstje
- Gemarineerde kipfilet
- Mals biefstukje
- Spareribs

### **Aangevuld met:**

- Opgemaakte rundvleessalade
- Pasta salade met penne, geroosterde paprika, feta, pittenmix, komkommer en pesto
- Huisgemaakte aardappelsalade met spekjes, Betuwse hamreepjes en zongedroogde tomaat
- Komkommer salade met appelblokjes, rode ui en dille dressing
- Vers fruit salade

### **Geserveerd met:**

- Huisgemaakte satésaus
- Knoflooksaus, cocktailsaus en smulsaus
- Stokbrood en kruidenboter

## BBQ POPULAIR (V.A. 15 PERSONEN)

*Dit pakket is uitermate geschikt voor de echte vleesliefhebbers! Bij de samenstelling van dit populaire pakket gaan wij namelijk uit van 5 stuks per persoon. Daarbij serveren wij enkele heerlijke huisgemaakte salades en dat proef je! Kortom een heerlijk pakket om van te smullen op een mooie zomerse avond.*

### **Het vleesassortiment bestaat uit onderstaande 5 items per persoon:**

- Saté van de haas
- Hamburger
- Barbecueworstje naturel
- Gemarineerde speklap
- Gemarineerde kipfilet

### **Aangevuld met:**

- Opgemaakte rundvleessalade
- Pasta pesto salade
- Griekse salade met komkommer, tomaat, feta en rode ui
- Vers fruit salade

### **Geserveerd met:**

- Stokbrood wit en gekruid
- Kruidenboter
- Knoflooksaus, whiskey cocktailsaus, kerriesaus
- Satésaus



## BBQ DE LUXE (V.A. 15 PERSONEN)

*Ons luxe barbecue pakket is echt een traktatie! Een gevarieerd pakket met de lekkerste vlees- en visgerechten voor op de barbecue. Wij leveren de vis aan op aluminiumschaaltjes zodat je de vis makkelijk en hygiënisch op de barbecue kunt bereiden. Een zeer smaakvol pakket speciaal voor bourgondische eters!*

### **Het vlees/visassortiment bestaat uit een mix van: ( 3 vlees en 1 vis item p.p. )**

- Saté van de haas
- Hamburger
- Mals biefstukje
- Kipdijenspies
- Varkensmedaillons met spek
- Gemarineerde zalmfilet
- Gemarineerde gamba's
- Kabeljauwfilet

### **Aangevuld met:**

- Opgemaakte rundvleessalade
- Pasta salade met gerookte zalm, ui, paprika, tomaat, crème fraîche en dille
- Salade van veldsla met radijsjes, cherrytomaat, kipreepjes en mango chutney
- Mexicaanse salade met mais, paprika, bonen, tomaat, komkommer, avocado en limoensap
- Watermeloensalade met watermeloen, komkommer, feta, munt en limoensap

### **Geserveerd met:**

- Knoflooksaus, whiskey cocktailsaus, kerriesaus
- Satésaus en kruidenboter
- Stokbrood wit en gekruid

## BBQ ITALIAAANS (V.A. 20 PERSONEN)

*Mozzarella, verse basilicum, pesto, Serranoham, typisch Italiaanse producten waarmee wij een heerlijk BBQ pakket hebben samengesteld. De Italiaanse BBQ is een smaakmaker pur sang, een stukje Italië in je eigen achtertuin. Een mooie zomerse namiddag of avond, een goed Italiaans wijntje en aangenaam gezelschap doen de rest!*

### **Het assortiment bestaat uit een mix van: ( 4 stuks p.p.)**

- Kipfilet omwikkeld met Italiaanse ham
- Varkenshaasje gemarineerd in Toscaanse kruiden
- Biefstuk brochette
- Filetlapje gevuld met zongedroogde tomaat en salami
- Italiaans gekruide burger
- Papillotte van verse zalmfilet op courgette met mediterrane kruiden

### **Aangevuld met:**

- Pasta pesto salade met gerookte kip en gepofte cherrytomaat
- Groene salade met gegrilde paprika, olijven, mozzarella bolletjes en frisse dressing
- Italiaanse koolsalade met wortel en frisse yoghurt dressing
- Salade van aardappel met stukjes tonijn, rode ui, rucola en zongedroogde tomaat
- Broccoli-macaroni salade met ei, paprika en maïs
- Vers fruit salade

### **Geserveerd met:**

- Diverse koude sauzen
- Mediterraans gekruide stokbroden met kruidenboter

## BBQ JUNIOR

*Dit pakket is samengesteld als aanvulling op de uitgebreide pakketten. Helemaal afgestemd op de kleinere eters. Het pakket is verpakt in een kleurrijke foodbox MET verrassing voor de kinderen. Succes verzekerd dus!*

### **Het assortiment bestaat uit:**

- Hamburger
- Kipsaté spiesje
- Barbecueworstje

### **Aangevuld met:**

- Stokbrood met kruidenboter
- Leuke kinderverassing