



ABC CATERING DE VIJF STERREN

Allereerst even dit.

Voordat u zich gaat verdiepen in het assortiment van ons bedrijf wil ik u graag eerst even kennis met ons laten maken.

Het begin.

ABC Catering "De Vijf Sterren" is in 1996 begonnen in 't Gooi. Later is het bedrijf verhuisd naar Almere waar het verder is uitgegroeid.

Waar staan: "De Vijf Sterren" voor?



Het aanbod is gebaseerd op eerlijke prijs kwaliteit verhouding.

De prijs kwaliteit verhouding is een speerpunt van het bedrijf. Hoewel alle producten vers worden bereid, zonder toevoeging van geur-, kleur- en smaakstoffen wordt er steeds gelet op de kosten. Dit is terug te zien in de prijzen.



Buffetten met internationale allure.

Naast een zeer uitgebreid aanbod van gerechten, variërend van o.a. vegetarisch, Halal maaltijden, koud- warm tot allerlei internationale en exclusieve buffetten, bieden wij ook allerlei mogelijkheden op het gebied van lunches en borrelhapjes aan.



Complete verzorging van uw feest op de plek waar u dat wilt.

Indien u eens een feest op een andere locatie wilt geven, zoals op het strand, bij u thuis in een tent of midden op de heide. Wij kunnen het gehele feest voor u verzorgen. Alle benodigde materialen, van tent tot biertap stoelen en tafels, kunnen wij u desgewenst leveren.



De kern van het bedrijf.

De kracht en drijfveer van ons bedrijf is het flexibele en enthousiaste team. Mede door de leerlingen die vanuit verschillende opleidingen stage bij ons lopen en de samenwerking met de opleidingsinstituten bruist het binnen het bedrijf van creativiteit. Zo wordt er voortdurend gezocht naar nieuwe producten, gerechten en mogelijkheden voor klanten. Het streven is, en blijft, koploper te zijn in de catering en partyservice branche.



Elk feest is voor ons uniek.

ABC Catering "De Vijf Sterren" is geen productiebedrijf maar levert feesten "op maat" waar dan ook in Nederland.

Tot slot.

Hiermee hoop ik u ervan overtuigd te hebben dat wij graag met u meedenken over het realiseren van uw feestwensen. Voor meer informatie kunt u kijken naar: www.devijfsterren.nl

Met vriendelijke groet,

Dhr. Yme Dikkerboom

Index

	Bladzijde
- Borrelhapjes	3 en 4
- Tafelporties	5
- Salades	6
- Vegetarische salades en diverse schotels	7
- Warme gerechten	8
- Soepen	9
- Buffetten	10 t/m 21
- Stammpot buffetten	22
- High Tea buffetten	23
- Barbecue buffetten	24 en 25
- Dessert, Bruidstaarten	26
- Ontbijt buffetten	27
- Lunch buffetten	28
- Lunchpakketten	29
- Bestellijsten belegde broodjes, dranken en overige	30 en 31
- Receptie arrangementen	32
- Dranken	33
- Materialen (verhuur)	34 en 35
- Tenten (verhuur)	36 t/m 39
- Leveringsvoorwaarden	40 t/m 43

Borrelhapjes

- Schaal gemengde hapjes (64 stuks)** € 52,50 per schaal
Brie op roggebrood met walnoot, versgerookte zalm met dille, toastjes met Filet Americain, roompâté bolletje met rode besjes, gevulde eitjes en kaasbonbons met nootjes.
- Borrelhapjes gevarieerd (60 stuks)** € 73,50 per schaal
Canapés variés; tomaatje gevuld met bieslookroomkaas, gerookte Noordzee paling, roosje van gerookte zalm, Coburger ham met meloen, tuinkruidenpaté met preisselbeeren en gevulde eitjes.
- Borrelhapjes de luxe (60 stuks)** € 92,50 per schaal
Blini met zalmtartaar en kaviaar, rozetje van eendenlever mousse en mango, komkommer canapé met tapenade van krab, roosje gerookte eendenborst met framboos, roosje van seranoham met cantaloupe, canapé met petrella en artisjokkenhart.
- Borrelhapjes Napoli (60 stuks)** € 72,50 per schaal
Mozzarella met pomodori en pesto, puntje salami en petrella, zoet pepertje met feta en komkommer, canapé met tomatenroomkaas en artisjok, spinata romana en olijven, parmaham met Galia meloen.
- Schaal met Tapashapjes (60 stuks)** € 73,50 per schaal
Gemarineerde olijven met kappertjes, rode pepertjes en knoflook, bruchetta's belegd met spinata romana, Seranoham, gerookte zalm, pomodoriumroomkaas, canapé met mousse van zalm en kappertjes, canapé met knoflookroomkaas en olijven, Seranoham met cantaloupe en zongedroogd tomaatje met komkommer (op spiesje), pomodori met mozzarella in pesto en spinata romana met olijven (op spiesje).
- Schaal met kaas en worst (60 stuks)** € 47,50 per schaal
Leverworst, boerenmetworst, Gelderse gekookte worst, gevuld ei, gevulde tomaat, olijven, pompernikkel, puntjes Goudse kaas en puntjes Leidse kaas met mosterd.
- Schaal met kaas en worst de luxe (60 stuks)** € 66,50 per schaal
Blokjes Old Amsterdam, puntjes port salut, roombrie en diverse kaasbonbons, puntjes knoflook salami, knoflook salami en Franse tuinkruiden paté met olijven, zongedroogd tomaatje, gebrande noten en diverse broodsoorten.
- Kleine toren (± 10 personen)** € 52,50 per toren
O.a. met Franse kazen, paté, knoflook salami, gevulde eieren, gevulde tomaten, kaasblokjes, kaasbonbons, pompernikkel, vers fruit, toast, diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter.
- Grote toren (± 25 personen)** € 112,50 per toren
O.a. met Franse kazen, paté, knoflook salami, gevulde eieren, gevulde tomaten, kaasblokjes, kaasbonbons, pompernikkel, vers fruit, toast, diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter.

Borrelhapjes

Schaal met warme frituurhapjes (64 stuks) € 52,50 per schaal
Nasiballetjes, bamiballetjes, bitterballetjes, vlammetjes, pikante gehaktballetjes en 2 soorten saus.

Oosters getinte hapjes (64 stuks) € 69,50 per schaal
O.a. met samosa's, mini loempiaatjes, nasischijfjes, bamischijfjes, wortelballetjes, deegbuideltjes, garnalenstaart, pittige gehaktballetjes, dim-sum hapjes en 2 soorten saus.

(Deze twee bovenste schalen kunnen alleen op locatie bereid worden of door uzelf worden afgebakken).
Als alternatief kunt u kiezen voor de schaal met warme borrelhapjes.

Schaal met warme bladerdeeghapjes (64 stuks) € 52,50 per schaal
Mini saucijzenbroodje, kipkerrie-, kaas, champignon- en ragout in bladerdeeg.

Schaal met warme borrelhapjes (64 stuks) € 52,50 per schaal
Minisaté, pittige gehaktballetjes, kippenpootjes, mini shashlick, cajun spiesje, Griekse drachmen worstje met 2 soorten saus.

Luxe borrelhapjes

Amuses lepels (vanaf 10 stuks) € 2,75 per stuk
Zalmroulade met bieslookroomkaas
Roosje seranoham met cantaloupe
Eendenlever mousse met mango
Roosje gerookte eendenborst met frambozen dressing
Carpaccio met parmezaan en pesto
Verse vijg met petrella en rode chizo
Roosje gerookte rib-eye met Gulpener mosterd en kervel.

Bruschetta Siciliana de luxe (vanaf 10 stuks) € 1,95 per stuk
Geroosterde pan tostado's belegd met o.a gerookte rib-eye met Gulpener mosterd, gerookte zalm met petrella en dille, tapenade van krab en kappertjes, runderlende met Parmezaan en pesto, spinata romana met knoflookroomkaas en olijven en seranoham met roomkaas en bieslook.

Sushi (vanaf 10 stuks) € 2,55 per stuk
De basis van sushi is altijd gemarineerde rijst. Hiervan worden vervolgens de meest verrukkelijke caloriearme hapjes gemaakt. Sushi nigiri is rijst die belegd is met een smakelijk plakje vis, schaaldier of omelet. Of sushi maki, een fraai pakketje van rijst en verschillende verse ingrediënten in zeewier. Bij de sushi wordt sojasaus geleverd en die maakt de sushi extra lekker.

Tafelporties

- Borrelnootjes, olijfjes en zoute kaas vlinders** € 7,50 per portie
Geserveerd in drie terracotta bakjes
- Geroosterd stokbrood (12 stuks)** € 6,50 per portie
Schijfjes geroosterd stokbrood in knoflook en olijfolie met tapenade en huisgemaakte kruidenboter.
- Groenten knabbels** € 8,50 per portie
Staaftjes rettich, reepjes wortel, komkommer schijfjes en sherry tomaatjes met cocktailsaus en knoflooksaus.
- Borrelespiesjes (16 stuks)** € 20,00 per portie
Coburger ham met meloen, mozzarella met sherry tomaat en pesto, spianata romana met olijven, zongedoogde tomaatjes met komkommer. De spiesjes zijn in een meloen bol gestoken.
- Kaas en worst schoteltje (20 stuks)** € 14,50 per portie
Gelderse gekookte worst, jong belegen kaas, komijnekaas, leverworst en salami geserveerd met mosterd.
- Bierhapjes op spiesje (16 stuks)** € 16,00 per portie
Puntje Goudse kaas met een bockworstje, Elzasser cervelaat met een cocktailaugurkje, mosterdkaas met gekookte worst en knoflook salami met olijven.
- Party spiesjes (16 stuks)** € 16,00 per portie
Puntje Goudse kaas met o.a. druiven, aardbei, bolletje meloen en gember.

Een tafelportie staat voor ± 4 personen

Salades

Huzarensalade

€ 6,75 p.p.

Op een bed van knapperige sla ligt deze verrukkelijke huzarensalade, gegarneerd met fijne vleessoorten, fris fruit en diverse soorten rauwkost, diverse broodsoorten en kruidenboter.

Huzarensalade speciaal

€ 11,50 p.p.

Deze huzarenschotel is speciaal gegarneerd met gevulde eieren, gevulde tomaten met bieslookroomkaas, rauwe ham, fijne paté, diverse vleessoorten en verschillende soorten vers fruit.

Mooi opgemaakt met allerlei garnituur wordt deze salade begeleid met diverse broodsoorten, tapenade en kruidenboter.

Zalmsalade

€ 8,00 p.p.

Een zachte zalmsalade vormt het hart van deze mooie schotel. De garnering bestaat uit o.a. makreel, sprotfilet en gerookte zalm. Verschillende soorten garnituur en rauwkost maken deze schotel compleet. Inclusief diverse broodsoorten en kruidenboter.

Zalmsalade speciaal

€ 13,75 p.p.

Deze zachte zalmsalade is verrijkt met de lekkerste roze zalm. Als garnering frisse ijsbergsla, gevulde eieren, gevulde tomaten, makreel, gerookte zalm, gerookte forel, sprotfilet, sardientjes en Noorse garniaaltjes. Inclusief diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter.

Krabsalade

€ 9,00 p.p.

Een uiterst verrukkelijke salade voor de echte fijnproever. De salade wordt opgemaakt met gevulde eieren, gevulde tomaten, sprotfilet, makreel en gerookte zalm, diverse broodsoorten en kruidenboter.

Kipsalade

€ 6,75 p.p.

Een heerlijke, frisse, fruitige salade gegarneerd met kiprollade, fris fruit- en groenten garnituren, diverse broodsoorten en kruidenboter.

Kipsalade speciaal

€ 9,00 p.p.

Geraffineerd gekruide kipsalade op een bed van ijsbergsla, opgemaakt met gevulde eieren, gevulde tomaten, meloen met gerookt kipfilet, gebraden stukjes koude kip. Een fris garnituur van fruit maakt deze schotel tot een delicatessen. Inclusief diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter.

"De Vijf Sterren" salade

Een van onze exclusieve specialiteiten een unieke creatie van de chef-kok!

200 gram p.p.
Speciaal 300 gram p.p.
Een minimale afname van 5 personen

Vegetarische salades

Waldorfsalade

€ 9,50 p.p.

Een sokkel van heerlijke Waldorfsalade, rijk gegarneerd met smakelijke vruchten, frisse rauwkost, gevulde champignons, asperges, gevulde tomaten, zoete pepertjes met roomkaas en een garnituur van diverse soorten noten en verse kruiden. Inclusief diverse broodsoorten en kruidenboter.

Pastasalade

€ 9,50 p.p.

Een heerlijke Provençalse salade met tomaat, bleekselderij en courgette. Met een dressing van balsamico en verse kruiden. Inclusief diverse broodsoorten en kruidenboter.

Aardappelsalade

€ 7,75 p.p.

Op traditionele Duitse wijze bereide aardappelsalade. Ideaal voor bij de barbecue! Inclusief diverse broodsoorten en kruidenboter.

Goudse kaassalade

€ 7,75 p.p.

Voedzame salade van kaas, eieren, selderij en tomaat in een heerlijke romige saus. Inclusief diverse broodsoorten en kruidenboter.

Diverse schotels

Hollandse haring schotel

€ 7,50 p.p.

2 Hollandse nieuwe gegarneerd met ijsbergsla en Amsterdamse uien, roggebrood, zilveruitjes, augurk en gesnipperde uien.

Koude vleeschotel

€ 7,50 p.p.

Mooi opgemaakte schotel met een rijke sortering van vlees en fijne vleeswaren, geserveerd met een of meerdere sauzen.

Hors d'oeuvre schotel

€ 10,75 p.p.

Drie verschillende salades opgemaakt met o.a. meloen, gevulde tomaatjes, gevulde eitjes, diverse vruchten, vleeswaren, diverse broodsoorten, kruidenboter en tapenade.

Engelse sandwich

€ 2,50 per sandwich

Belegd met zalm, bieslook roomkaas, gerookte kipfilet, Ardennerham en komkommerschijfjes.

Een minimale afname van 5 personen

Overwerkmaaltijden

Stukjes biefstuk in saus € 11,00 p.p.
Keuze uit: champignonsaus, pepersaus of stroganoffsaus, geserveerd met rijst of krieltjes.

Stukjes kipfilet in saus € 10,00 p.p.
Keuze uit: champignonsaus, ragoutsaus of stroganoffsaus, geserveerd met rijst of krieltjes.

Nasi Goreng € 10,00 p.p.
2 stukjes saté met satésaus, kroepoek en atjar.

Nasi Goreng compleet € 14,50 p.p.
2 Javaanse gehaktballetjes, 2 stukjes saté met satésaus, hard gekookte eitjes in pikante saus, kroepoek en atjar.

Lasagne € 10,00 p.p.
Keuze uit: Bolognese of vegetarisch, geserveerd met gemengde salade en diverse broodsoorten.

Spaghetti Bolognese € 10,00 p.p.
Geserveerd met gemengde salade, Parmezaanse kaas en diverse broodsoorten.

Chili Con Carne € 10,00 p.p.
Geserveerd met gemengde salade, diverse broodsoorten en tortilla chips.

Pikant gekruid stoofvlees € 15,50 p.p.
Met wortel, prei en broccoli afgeblust met rode wijn, krieltjes uit de oven met verse kruiden, haricotsverts buideltje ombonden met bacon. Frisse groene salade met dressing.

Brusselse Hazenpeper € 15,50 p.p.
Afgeblust met bruin bier, gestoofde rode kool met appel en kaneel, krieltjes uit de oven met verse kruiden. Frisse groene salade met dressing.

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Soepen

Aspergesoep met kreeft

Gebonden soep waarin stukjes asperges en kreeftvlees zijn verwerkt. € 4,00 per kop

Boeren groentesoep

Heerlijke verse groentesoep met vermicelli en verse rundergehaktballetjes. € 2,50 per kop

Goulashsoep

Een heerlijke pittige soep, oorspronkelijk afkomstig uit Hongarije. € 2,50 per kop

Gebonden paddenstoelen roomsoep

Een heerlijke gebonden soep met verse ingrediënten. € 2,50 per kop

Heldere tomaten groenten soep

Op basis van groenten bouillon met verse tuinkruiden en vermicelli. € 2,50 per kop

Heldere kippensoep

Een traditionele ambachtelijke soep uit grootmoeders tijd. € 2,50 per kop

Heldere uiensoep

Op Franse wijze bereid met garnituur van tuinkruiden en met een met kaas gratineerd schijfje stokbrood. € 3,00 per kop

Bouillabaisse

Traditionele huis gemaakte vissoep op Marseillaanse wijze met een garnituur van zalm, kabeljauw en zeeduivel. € 4,00 per kop

Tomatensoep

Een authentiek vers gemaakte soep gebonden met een scheutje room. € 2,50 per kop

Vers huis gemaakte erwtensoep

(Alleen in de wintermaanden verkrijgbaar).
Een heerlijke volle soep, die u echt als maaltijd kan zien, met roggebrood en katenspek. € 3,50 per kop

Zuid-Amerikaanse pompoensoep

Voedzame, pikant gekruide soep. € 2,50 per kop

Gazpacho

Koude Spaanse soep vers gemaakt van tomaat, komkommer en knoflook. € 2,50 per kop

Inclusief diverse broodsoorten, serviesgoed, bestek en een elektrische soepketel
Een minimale afname van 10 personen

Buffetten

Koud buffet

€ 14,00 p.p.

- Fruitage kipsalade met een vleugje kerrie
- Huisgemaakte boeren huzarensalade
- Pastasalade (vegetarisch) met zongedroogde tomaten en pesto
- Huisgemaakte zalmsalade
- Schotel van diverse vissoorten (o.a. zalm, makreel, sardientjes etc.)
- Schotel met verschillende soorten vleeswaren
- Kaasplateau met diverse kaassoorten
- Vers gevulde eitjes met bieslook
- Paté met gelei en cumberlandsaus
- Frisse groene salade
- Begeleidende sausjes en dressing koud
- Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter (ca. 600 gram p.p.)

Warm (alleen in combinatie met koud buffet)

€ 5,00 p.p.

- Nasi goreng
- 2 stokjes saté met satésaus, kroepoek en atjar tjampoer (ca. 200 gram p.p.)

Luxe warm en koud buffet 1

€ 20,00 p.p.

Warm:

- Saté ajam met satésaus
- Nasi Goreng met atjar tjampoer
- Pittige gehaktballetjes in tomatensaus
- Lasagne Florentine (vegetarisch)
- Gerookte kiprollade met champignonsaus
- Ratatouille me Provençaalse kruiden

Koud:

- Pastasalade met zongedroogde tomaat en pesto
- Fruitage kipsalade met een vleugje kerrie
- Huisgemaakte zalmsalade
- Schotel van diverse vissoorten (o.a. gerookte zalm, makreel, sardientjes etc.)
- Tuinkruidenpaté met Cumberlandsaus
- Ardennerham met Galia meloen
- Vers gevulde eitjes met bieslook
- Frisse groene salade met feta en yoghurtdressing
- Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter (ca. 700 gram p.p.)

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Buffetten

Luxe warm en koud buffet 2

€ 24,00 p.p.

Warm:

- Stukjes kogelbiefstuk met stroganoffsaus
- Gerookte kiprollade in champignonroomsaus
- Zalmlasagne met groene asperges
- Aardappeltjes uit de oven met verse kruiden
- Provençaals gekruide rijst met saffraan
- Ratatouille in tomatensaus

Koud:

- Huisgemaakte boeren huzarensalade
- Fruitage kipsalade met een vleugje kerrie,
- Huisgemaakte zalmsalade met rode ui en kappertjes
- Schotel van diverse vissoorten
(o.a. gerookte zalm, makreel, sardientjes etc.)
- Paté met cumberlandsaus
- Ardennerham met meloen
- Gevulde eieren
- Frisse groene salade met feta
- Met diverse sausjes en dressing
- Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter
(ca. 700 gram p.p.)

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Buffetten

Tapas buffet 1

€ 20,00 p.p.

Warm:

- Albondiga's (kleine gehaktballetjes in saus van tomaten en pepers)
- Pinchos (kleine vleesspiesjes)
- Gamba's al Ajillo (garnalen met knoflook in chilisaus)
- Pollo en salsa (piri piri kippenpootje)
- Dátiles (dadels omwikkeld met bacon)
- Gemarineerde champignons uit de oven

Koud:

- Koude tapas Bandorillas (mini spiesjes van bv. vis, olijven, groenten)
- Pimientos in vinaigrette
- Pittig gemarineerde sardines
- Gemarineerde olijven met pepertjes en knoflook
- Mozzarella met cherry tomaat en groene pesto

Salades:

- Ensaladilla Mediterrana met zongedroogde tomaten
- Ensaladilla Canaria (aardappelsalade met tonijn en kappertjes)
- Ensalada Andaluz (frisse rauwkost met rode ui, paprika en olijven)
- Zilverui gemarineerd in sherry azijn
- Begeleid met aioli, tapenade en diverse broodsoorten (ca. 700 gram p.p.)

Tapas buffet 2

€ 26,50 p.p.

Warm:

- Albondiga's (kleine gehaktballetjes in saus van tomaten en pepers)
- Mini piri piri drumstickjes
- Gemarineerde champignons uit de oven
- Cajunspiesje met bacon
- Mini kipspiesje met ananas
- Flensje gevuld met spinazie
- Gegrilde gamba's al Ajillo
- Dátiles omwikkeld met bacon

Koud:

- Gemarineerde olijven met kappertjes
- Bruschetta seranoham en bieslook
- Bruschetta met zalm en petrella
- Bruschetta met gerookte rib-eye en parmezaan
- Komkommercanapé met knoflookroomkaas
- Gevuld ei met zalm en seranoham
- Seranoham met cantaloupe
- Zongedroogde tomaatjes met komkommer
- Mini pomodori met mozzarella in pesto
- Spinata romana met olijven (ca. 700 gram p.p.)

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Buffetten

Italiaans buffet 1

€ 17,50 p.p.

Warm:

- Spaghetti alla Bolognese geserveerd met Parmezaanse kaas
- Lasagne gevuld met spinazie en bechamelsaus (vegetarisch)
- Mini pizza in diverse smaken

Koud:

- Aardappelsalade met tonijn, kappertjes en rode ui
- Italiaanse pastasalade met pomodori en courgette (vegetarisch)
- Anti pasta van parmaham, spinata romana en mortadella
- Caprese insalata mozzarella, pomodori en basilicum
- Frisse groene salade met rode ui en pomodori
- Kruidenboter en balsamico dressing
- Diverse broodsoorten
(ca. 700 gram p.p.)

Italiaans buffet 2

€ 23,00 p.p.

Warm:

- Op Toscaanse wijze gevulde kippenborst in kruidige tomatensaus met knoflook en basilicum
- Tortelini in gorgonzolasaus
- Lasagne Florentine met spinazie en mozzarella (vegetarisch)
- Caponata- gestoofde aubergine, courgette, ui en pomodori met Italiaanse kruiden
- Vitello- kalfsvlees met een pittige saus
- Pangafilet gegratineerd met een kruidige tomatenpesto

Koud:

- Antipasti Romani mortadella, spinata romana, Parmaham, grote kappers gegrilde paprika, courgettes en artisjokken
- Caprese insalata mozzarella, pomodori en basilicum
- Italiaanse pastasalade met courgette, rode ui en pomodori (vegetarisch)
- Pomodori Mario tomaatje met petrella en verse bieslook
- Salade van rucola, pomodori, pijnboompitten, Parmezaan en balsamico dressing
- Diverse broodsoorten
- Kruidenboter, tapenades en olijven
(ca. 700 gram p.p.)

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Buffetten

Indisch buffet 1 (Beach)

€ 16,50 p.p.

- Nasi Goreng Kip
- Daging Smoor
- Ajam Ritjah
- Tumis Boontjes
- Sambal Goreng Telor
- Kroepoek Oedang
- Spekkoek (1 stukje p.p.)
(ca. 600 gram p.p.)

Gebakken rijst met kip, ei en groenten
Zachte gestoofd rundvlees in zoete sojasaus
Malse Kipdijfilet in sambal-gembersaus
Knapperige boontjes en maïs in sojasaus
Hardgekookte eieren in kokossaus met kemirnoten
Gebakken garnalen kroepkoek

Indisch buffet 2 (Java)

€ 19,00 p.p.

- Nasi Putih
- Nasi Goreng Kip
- Babi Ketjap
- Daging Rendang
- Ajam Sate
- Sambal Goreng Boontjes
- Sambal Goreng Telor
- Atjar Ketimun
- Kroepoek Oedang
- Seroendeng
- Sambal Goreng Kentang
- Spekkoek (1 stukje p.p.)
(ca. 750 gram p.p.)

Gestoomde witte rijst
Gebakken rijst met kip, ei en groenten
Varkensvlees in zoete sojasaus
Zacht gestoofd rundvlees in pittige kokossaus
Malse kipfilet stukjes in Javaanse satésaus
Sperziebonen in pittige saus
Hardgekookte eieren in kokossaus met kemirnoten
Zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika
Gebakken garnalenkroepkoek
Mix van geroosterde kokos met pinda's
Gefrituurde zoete aardappelstrips

Indisch buffet 3 (Tropen)

€ 23,50 p.p.

- Nasi Putih
- Nasi Goreng Kip
- Bami Goreng Kip
- Babi Ketjap
- Daging Rendang
- Ajam Besengek
- Sate Babi (gegaard)
- Javaanse kipsate (gegaard)
- Javaanse Satesaus
- Sajoer Lodeh
- Sambal Goreng Boontjes
- Sambal Goreng Telor
- Atjar Ketimun
- Kroepoek Oedang
- Emping Melindjo
- Seroendeng
- Sambal Goreng Kentang
- Sambal Badjak
- Spekkoek (1 stukje p.p.)
(ca. 800 gram p.p.)

Gestoomde witte rijst
Gebakken rijst met kip, ei en groenten
Gebakken fijne mie met kip, ei, groenten
Varkensvlees in zoete sojasaus
Zacht gestoofd rundvlees in pittige kokossaus
Malse Kipdijfilet in milde kokossaus
Malse saté van varkensvlees
Malse kipfilet op houtskool gegaard
Overheerlijke pindasaus met traditionele specerijen
Groentemix in milde kokosmelk
Sperziebonen in pittige saus
Hardgekookte eieren in kokossaus met kemirnoten
Zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika
Gebakken garnalen kroepkoek
Gebakken noten kroepkoek
Mix van geroosterde kokos met pinda's
Gefrituurde zoete aardappelstrips
Sambal van rode pepers met zout, suiker, uien trassie en gember

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 25 personen

Buffetten

Thaï buffet (Bangkok)

€ 19,00 p.p.

- Nasi Pandan Geurige gestoomde Thaise rijst
- Khao pad Gebakken rijst mei ei, prei, vissaus en gebakken uitjes
- Pad Thai Noodle Noedels et ei, bosui en pinda's
- Kang Karee kai Malse Kipdijfilet in gele Thaise curry
- Kang Pad Nuea Ossenhaas in Thaise rode curry
- Koeng Karie Grote garnalen in Thaise rode curry met bamboescheuten en aardappel
- Kio Wan Koong Rivierkreeftjes en witvis in Thaise groene curry
- Pak Ruam Knapperige gewokte groenten is oestersaus
- Karee Tofu Tahoe in gele curry met aardappeltjes
- Atjar Ketimun Zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika
- Kroepoek Gebakken garnalen kroepkoek
- Sambal Badjak Sambal van rode pepers met zout, suiker, uien trassie en gember
- Spekkoek (1 stukje p.p.)
- (ca. 800 gram p.p.)

Chinees buffet (Peking)

€ 22,50 p.p.

- Nasi Goreng Kip Gebakken rijst met kip, ei en groenten
- Dikke Bami Vegetarische Gebakken dikke bami met ei en groenten
- Mioen Goreng Vegatarische Gebakken rijstvermicelli met ei en groenten
- Hoisin Duck Pekingeend in Hoisinsaus
- Tja Sieuw Geroosterd varkensvlees
- Tai Si Kai Malse Kipdijfilet in zwarte bonensaus
- Tjap Tjoy Knapperige Chinese groenteschotel
- Tahoe Ketjap Sojablokjes in sojasaus
- Foe Young Hai Omelet in tomaten-gemmersaus met doperwten
- Atjar Tjampoer Zoetzure mix van kool, paprika en ui
- Kroepoek Oedang Gebakken garnalenkroepoek
- Sambal Oelek Sambal van rode pepers met zout en azijn
- Spekkoek (1 stukje p.p.)
- (ca. 800 gram p.p.)

Surinaams Roti buffet (Paramaribo)

€ 19,00 p.p.

- Rotivel 20cm doorsnede
- Tjau-Min Gebakken mie met kip, soja, groenten en gedroogde garnaaltjes
- Rundvlees Kousenband Malse rundvlees met kousenband
- Kip met kousenband Malse Kipdijfilet met kousenband
- Kip Massala Malse Kipdijfilet met aardappel en massala kruiden
- Kousenband Kousenband aangezet met paprika, knoflook en specerijen
- Eieren Hardgekookte, gepelde eieren
- Atjar Ketimun Zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika
- Kroepoek Oedang Gebakken garnalenkroepoek
- Spekkoek (1 stukje p.p.)
- (ca. 750 gram p.p.)

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 25 personen

Buffetten

Japans buffet (Nagasaki)

€ 25,50 p.p.

Warm:

- Yakitorii, gegrilde kipspiesjes in zoete marinade met gember
- Ttempura ebi maki, gefrituurde grote garnalen met knoflook en lente-uitjes
- Usuyaki, geroosterde ossenhaaspuntjes met knoflook en lente-uitjes
- Torikatsu, gefrituurde in broodkruim gepaneerde kippendij stukjes
- Tappanyaki sake, wilde zalm op de tappanyaki plaat gebakken
- Udon ramen, gebakken rijst noedels met verse groenten en kruiden

Koud:

- Diverse soorten sushi
- California roll, inside out roll met avocado, surimi en komkommer
- Sake maki, zeewierrol met zalm
- Tekka maki, zeewierrol met tonijn
- Kappa maki, zeewierrol met komkommer

- Frisse seizoensalade met kikomandressing, geroosterde sesamzaadjes en gember
- Zoetzure komkommer salade met Japanse rijstazijn, verse gember en limoen

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 25 personen

Mexicaans buffet

€ 19,00 p.p.

Warm:

- Chorizo Mexicano (gegrilde pikante worstjes)
- Pinchito's (vleesspies)
- Gallo jalapeno (pikant kigerecht met rode pepers en olijven)
- Tortilla's (krokant gerecht van aardappelen en eieren)
- Chili met kidney beans (bonenschotel)
- Paella Mexicana (kruidenrijst)
- Geroosterde maïskolfjes

Koud:

- Judias blancas (salade van witte bonen en paprika)
- Ensalada mixta (verse gemengde sla)
- Tortilla chips
- Taco's met tacosaus
- Pikante saus met knoflook
- Diverse broodsoorten

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Buffetten

Frans buffet

€ 25,50 p.p.

Warm:

- Gepocheerde zalm met bearnaisesaus
- Rollade 'Corine' (gerookte kiprollade met een fruitige saus van druiven en rozijnen)
- Ratatouille gestoofde groenten
- Viande braisée Provençal (Provençaals stoofvlees)
- Gebakken krieltjes met rozemarijn
- Haricotsverts buideltjes gebonden met bacon
- Provençaals gekruide rijst

Koud:

- Salade Nicoise met tomaat, ei, asperge, komkommer, rode ui en olijven
- Kaasplateau met diverse Franse kazen
- Hartige taart uit de Provence
- Hartige fruitsalade met crème fraîche
- Grove boerenpaté met verse kruiden
- Groene salade met geitenkaas en knoflook croutons
- Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter (ca. 700 gram p.p.)

Caribisch buffet

€ 22,00 p.p.

Warm:

- Pimentos con carna picada (paprika's gevuld met zoet/scherp gehakt)
- Papas a Bolivia (pittige aardappeltjes met kaas en paprika)
- Pescado de limon (citroenvis uit Puerto Rico)
- Huevos en Colores (bonte eieren uit Venezuela)
- Chicken Portello (kip met kokos en ananas)
- Rix aux cepes (rijst met paddenstoelen)

Koud:

- Ensalada de coco (kokossalade uit Costa Rica)
- Conkies (pompoenblokjes met amandelen en rozijnen)
- Ensalada de maiz (Caribische maïssalade)
- Ensalada legumbres (groentesalade met dadels)
- Guacomolo (pittige avocadosaus)
- Salsa picante (pikante saus)
- Diverse broodsoorten (ca. 700 gram p.p.)

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Buffetten

Grieks buffet

€ 19,50 p.p.

Warm:

- Gyros (pittig gekruide vleesreepjes)
- Côtelettes Rhodos (gekruide varkensribbetjes)
- Moussaka (ovenshotel met aubergine)
- Keftedes (kleine gehaktballetjes in pikante saus)
- Rijst met tomatensaus en witte bonen
- Griekse aardappeltjes

Koud:

- Salade Pomodori (gemengde salade met tomaat, feta, komkommer en olijven)
- Ankinares salade (salade van artisjokken, tuinkruiden en dille)
- Chorjatkki (boerenaardappelsalade)
- Begeleidende koude sausjes, dressing en tzatziki
- Diverse broodsoorten
- Kruidenboter
(ca. 700 gram p.p.)

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Steengrill buffet (totaal ± 700 gr. p.p.)

€ 20,50 p.p.

- Provençaals gemarineerde biefstuk 2x ± 30 gr. p.p.
- Pittig gemarineerde biefstuk 2x ± 30 gr. p.p.
- Oriëntaals gemarineerde kipfilet 2x ± 30 gr. p.p.
- Varkensoestertje 2x ± 30 gr. p.p.
- Mini slavink 2x ± 30 gr. p.p.
- Mini gehaktburgertje 2x ± 30 gr. p.p.
- Witvis filet 2x ± 20 gr. p.p.
- Schijven courgette
- Uienringen
- Champignons
- Rösti (krokante aardappelschijven)
- Aardappelsalade
- Gevuld ei
- Gemarineerde olijven
- Rauwkost en dressing
- Knoflooksaus
- Whiskysaus
- Chilisaus
- Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter

Een minimale afname van 20 personen
Inclusief steengrill, serviesgoed, bestek en servetten

Buffetten

Buffet du Chef

€ 26,50 p.p.

Warm:

- Provençaals gevulde kippenborst in een kruidige tomatensaus
- Gevulde varkensrollade met Hongaarse salami in stroganoffsaus
- Roseval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en knoflook
- Tortelini gevuld met kaas in een romige Italiaanse saus
- Ratatouille (gestoofde groenteschotel)
- Pangarolletje gevuld met zalm en saffraansaus

Koud:

- Salade Nicoise met tomaat, ei, asperge, komkommer, rode ui en olijven
- Italiaanse pastasalade met courgette, rode ui en pomodori
- Caribische salade van gele rijst, kipfilet, ananas, mango, krab en kokos
- Feestelijk opgemaakte vleeschotel van diverse Zuid Europese vleeswaren
- Frans kaasplateau opgemaakt met olijven, noten en fruit
- Frisse groene salade met feta
- Diverse sausjes en dressing koud
- Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter (ca. 700 gram p.p.)

Buffet Printemps

€ 26,50 p.p.

Voorgerecht:

- Gerookte kipfilet met mango en ananas
- Parmaham met meloen en sinasappel
- Blini's met gerookte zalm en crème fraiche

Hoofdgerecht:

Warm:

- Pangafilet gewikkeld in bacon met groene kruidensaus
- Op Provençaalse wijze gevulde kippenbout
- Tortelini met gorgonzolasaus (vegetarisch)
- Aardappeltaartje met verse kruiden en Parmezaanse kaas

Koud:

- Salade met Noorse garnalen, komkommer en grapefruit
- Kipsalade met koriander, mint en limoenmayonaise
- Aardappelsalade met kappertjes, stukjes appel en crème fraiche
- Groene salade met olijven, uiringen, pomodori en geitenkaas
- Diverse broodsoorten en kruidenboter (ca. 700 gram p.p.)

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Buffetten

Buffet Romana

€ 29,50 p.p.

Warm:

- Kippenborstfilet gevuld met spinazie in kruidige tomatensaus
- Pangafilet gegratineerd met tomatenpistou
- Gegrilde scampi in aiolisaus
- Italiaanse gekruide rijst met bospaddenstoelen
- Tortellini met gorgonzolasaus
- Gegratineerde aubergine en tomaat met knoflook en kaas

Koud:

- Insalata Caprese (mozzarella buffala, pomodori en basilicum)
- Parmaham met meloen
- Salade van gebakken paddenstoelen & truffelolie
- Crostini's met carpaccio en pesto
- Babypaprika's gevuld met magorkaas
- Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter (ca. 700 gram p.p.)

Buffet L' Europe

€ 32,50 p.p.

Voorgerecht:

- Blini's met zalmtartaar, limoen en zwarte peper
- Gerookte eendenborstfilet met frambozendressing

Hoofdgerecht:

Warm:

- Zeewolffilet met groene asperges en schaaldierensaus
- Filet van het scharrelvarken op Hongaarse wijze gevuld met kolbasz
- Op Provençaalse wijze gevulde kippenbout
- Gratin van aubergine, courgette, tomaat, ui en paprika
- Tortellini met ricotta in gorgonzola saus
- Pommes Anna (aardappel gratiné met verse kruiden en room)

Koud:

- Romanovsalade met rode uiringen, croutons, pijnboompitten, roquefort en knoflookdressing
- Salade van witlof, appel, ananas en kerriemayonaise
- Gevogelte paté met truffel opgemaakt met eikenbladsla, vijgen en bessen
- Prosciutto en Copa di Parma opgemaakt met honingmeloen en tamarillo
- Diverse broodsoorten en boter

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Buffetten

Biologisch buffet

€ 34,00 p.p.

Warm:

- Geroosterd kalfsvlees in romige paddenstoelensaus met verse kruiden
- Scharrelkipfilet gevuld met spinazie in kruidige tomatensaus
- Gepocheerde wilde zalm in saffraansaus met witte wijn
- In de oven gebakken nieuwe aardappeltjes met Provençaalse kruiden
- Provençaals gekruide wilde en witte rijst met cantharellen
- Gestooft verse groenten uit het seizoen met knoflook en peterselie

Koud:

- Aardappelsalade met appel, lente ui en peterselie
- Salade Caprese met mozzarella en pomodori
- Kaasplateau van diverse Hollandse en Franse kaassoorten
- Plateau van diverse Europese vleeswarensoorten
- Verse groene salade uit het seizoen met yoghurt dressing
- Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter

Buffet Favorite

€ 36,50 p.p.

Voorgerecht:

- Blini's met gerookte paling, zure room en dille
- Broodrrolade van zalm en spinazie
- Cocktail van IJslandse garnalen met grapefruit, avocado en limoensnippers

Hoofdgerecht:

Warm:

- Lamszadel op Provençaalse wijze uit de oven
- Zalmfilet gewikkeld in savooiekool, gepocheerd in visbouillon, geserveerd met saffraansaus
- Ratatouille van paprika, tomaten, uien, courgette en aubergine
- Lasagne met wilde spinazie en pochini
- Roosevall aardappeltjes met een takje rozemarijn en knoflook

Koud:

- Babypaprika gevuld met roomkaas en verse kruiden
- Tranches parelhoenfilet met abrikozen farce
- Gerookte eendenham met frambozen/notendressing
- Herfstsalade van pittige slasoorten met reepjes wild, gehakte noten en paddenstoelen
- Romeinse sla met Parmezaanse kaas, stukjes spek, croutons, rode uiringen en mosterddressing
- Diverse broodsoorten met boter en tapenade
(ca. 700 gram p.p.)

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Stamppot Buffetten

Stamppot boerenkool

€ 15,50 p.p.

Stamppot boerenkool met rookworst, uitgebakken spekjes en jus

Heerlijke romige kwark met verse fruitsalade en slagroom

Stamppot Hutspot

€ 15,50 p.p.

Hutspot met klapstuk, uitgebakken spekjes en jus

Heerlijke romige kwark met verse fruitsalade en slagroom

Stamppot Zuurkool

€ 15,50 p.p.

Stamppot zuurkool met rookworst, uitgebakken spekjes en jus

Heerlijke romige kwark met verse fruitsalade en slagroom

Stamppot Andijvie

€ 15,50 p.p.

Stamppot andijvie met rookworst, uitgebakken spekjes en jus

Heerlijke romige kwark met verse fruitsalade en slagroom

(ca. 800 gram p.p.)

Oer Hollands buffet

€ 20,50 p.p.

Warm:

- Stamppot boerenkool met Gelderse rookworst
- Stamppot zuurkool met jeneverbessen en uitgebakken spekjes
- Hutspot van peen en ui met klapstuk en jus
- Raasdonders van kapucijners met uitjes en uitgebakken spekjes
- Gestooofde rode kool met appel en rozijnen
- In rode wijn gestooofde peertjes met kruidnagel en kaneel

Koud:

- Huzarensalade met winterpeen, prei en rundvlees
- Haringsalade met rode bieten en dille
- Amsterdams tafelzuur van ui `komkommer en augurk
- Frisse groene salade met dressing
- Limburgse mosterd, piccalilly en diverse broodsoorten
- Huisgemaakte appelmoes

-Yoghurt met verse fruitsalade

(ca. 700 gram p.p.)

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Barbecue Buffetten

Barbecue buffet nr.1

€ 16,50 p.p.

- Hamburger (rundvlees) ± 90 gr.
- Kipdij saté ± 100 gr.
- Schouderkarbonade ± 150 gr.
- Aardappelsalade ± 100 gr.
- Vegetarische salade ± 100 gr.
- Pindasaus
- Atjar
- Knoflooksaus
- Barbecuesaus
- Rauwkostsalade
- Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter

Barbecue buffet nr.2

€ 17,50 p.p.

- Sparerib (gemarineerd) ± 200 gr.
- Steakfilet (rundvlees) ± 100 gr.
- Lamskotelet ± 100 gr.
- Kipsalade ± 100 gr.
- Huzarensalade ± 100 gr.
- Madrassaus
- Kerriesaus
- Knoflooksaus
- Rauwkostsalade
- Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter

Barbecue buffet nr.3

€ 19,50 p.p.

- Texas steak (rundvlees) ± 100 gr.
- Shashlick (kalkoenfilet) ± 100 gr.
- Kipdij saté (kip) ± 100 gr.
- Grote garnalenspies ± 100 gr.
- Rundvlees salade ± 100 gr.
- Pasta salade ± 100 gr.
- Remouladesaus
- Barbecuesaus
- Knoflooksaus
- Koolsalade
- Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter

Inclusief gasbarbecue, serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Barbecue Buffetten

Barbecue buffet nr.4

€ 23,00 p.p.

(vanaf 30 personen)

-Hamburger (rundvlees)	± 90 gr.
-Kipdij saté	± 100 gr.
-Schouderkarbonade	± 100 gr.
-Drumstick	± 100 gr.
-Texas steak (rundvlees)	± 100 gr.
-Aardappelsalade	± 100 gr.
-Vegetarische salade	± 100 gr.
-Rundvleessalade	± 100 gr.
-Pindasaus	
-Knoflooksaus	
-Barbecuesaus	
-Madrassaus	
-Rauwkostsalade	
-Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter	

Aanvulling barbecue

Vis

-Tonijnsteak	± 100 gr.	€ 4,00
-Kabeljauw-kebab	± 100 gr.	€ 4,00
-Gamba's aan de spies	± 50 gr.	€ 3,50

Vegetarisch

-Groentespies	± 100 gr.	€ 3,50
-Vegetarische hamburger	± 100 gr.	€ 2,50
-Aardappel in folie met zure room en kruiden	± 100 gr.	€ 2,50
-Verse schijven ananas	± 25 gr.	€ 1,50
-Champignons gemarineerd	± 50 gr.	€ 1,50
-Uienringen	± 25 gr.	€ 1,00
-Nasi goreng	± 100 gr.	€ 3,00
-Vers fruitsalade	± 100 gr.	€ 2,75

Halal vlees wordt afgenomen bij een erkende Halal slager (kaartje wordt bijgevoegd)

Inclusief gasbarbecue, serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Dessert Buffetten

Dessert € 6,50 p.p.

- Salade van vers fruit
- Diverse Bavarois
- Slagroom.
- (150 gram p.p.)

Petit grand dessert € 9,00 p.p.

- Salade van vers fruit
- Diverse bavarois taartjes
- Heerlijke romige chocolademousse
- Profiterole scuro
- Slagroom
- (200 gram p.p.)

Grand dessert € 10,50 p.p.

- Bavarois
- Salade van vers fruit
- Diverse ijssoorten
- Warme kersen
- Crêpe 'Suzette'
- Slagroom
- (250 gram p.p.)

Grand dessert de luxe (vanaf 20 personen) € 14,50 p.p.

- Bavaroistaart o.a. limoen, passievrucht, chocolade, mokka, framboos etc.
- IJstaart
- Tiramisu trancio
- Profiteroles scuro
- Chocoladepiramides
- Omelet Sibérienne
- Watermeloen gevuld met exotische vruchten
- Ananas gevuld met verse fruitsalade
- Slagroom
- (300 gram p.p.)

Bruidstaarten (inclusief bruidspaartje)

- 2 hoog (25 personen) € 105,00
- 3 hoog (35 personen) € 135,00
- 4 hoog (50 personen) € 160,00
- 5 hoog (60 personen) € 185,00
- 6 hoog (75 personen) € 235,00

IJstaart (in diverse smaken) € 4,25 p.p.

IJsbruidstaart (in diverse smaken) € 6,75 p.p.

Petit fours

-Klein gebakje (met logo in kleur) € 2,75 p.p.

Koffie/thee tafel compleet

-Koffie/thee (2 kopjes p.p.) € 2,75 p.p.

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Ontbijt Buffetten

Ontbijt Buffet 1

€ 13,50 p.p.

- Diverse mini broodjes
- Diverse vleeswaren
- Diverse kaassoorten
- Roerei met spekjes
- Zoetwaren
- Jus d'orange
- Melk/karnemelk
- Koffie/thee

Ontbijt Buffet 2

€ 16,50 p.p.

- Diverse mini broodjes
- Diverse vleeswaren
- Diverse kaassoorten
- Gebakken worstjes
- Roerei met spekjes
- Witte bonen in tomaten saus
- Gebakken tomaat
- Zoetwaren
- Jus d'orange
- Melk/karnemelk
- Koffie/thee

- Vers fruit

Ontbijt Buffet 3

€ 18,50 p.p.

- Diverse mini broodjes
- Diverse vleeswaren
- Diverse kaas soorten
- Gebakken worstjes
- Gebakken tomaat
- Roerei met spekjes
- Fruit spiesjes
- Gebakken champignons
- Witte bonen in tomatensaus
- Zoete rozijnen rolletjes
- Zoetwaren
- Jus d'orange
- Melk/karnemelk
- Koffie/thee

- Verse fruitsalade met romige kwark en slagroom

Finger Food Ontbijt, lunch of brunch

€ 19,00 p.p.

- Sandwiches met zalm
- Mini kaascroissantjes
- Diverse minibroodjes en belegd met:
 - rosbief, fricandeau, Parmaham en beenham
- Roombrie, Old Amsterdam en Leidse kaas
- Kleine quiches met o.a. quatre fromages en quiche Lorraine (warm)
- Roerei met spekjes
- Zoete broodjes zoals: brownies en muffins
- Jus d'orange
- Melk/karnemelk
- Koffie/thee

- Fruitspiesjes

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Lunch Buffetten

Lunch Buffet 1

- Mini broodjes (assorti)
- Diverse vleeswaren
- Diverse kaassoorten
- Huzarensalade

- Frisse groene salade
- Jus d'orange
- Melk/karnemelk
- Koffie/thee

€ 13,50 p.p.

Lunch Buffet 2

- Heldere kippensoep
- Mini broodjes (assorti)
- Diverse vleeswaren
- Diverse kaassoorten
- Kipsalade
- Gerookte visshotel

- Roerei met spekjes
- Frisse groene salade
- Jus d'orange
- Melk/karnemelk
- Koffie/thee

€ 16,50 p.p.

- Vers fruit

Lunch Buffet 3

- Groentesoep
- Toren met Franse kazen
- Diverse vleeswaren
- Gerookte paling
- Visschotel (met diverse vis)
- Zalmsalade
- Mini broodjes (assorti)

- Waldorfsalade
- Beenham met honingmosterdsaus
- Roerei met spekjes
- Frisse groene salade
- Jus d'orange
- Melk/karnemelk
- Koffie/thee

€ 19,50 p.p.

- Verse fruitsalade met romige kwark

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

High Tea Buffetten

High Tea Buffet 1

€ 16,50 p.p.

- Sandwich met kruidenkaas en komkommer
- Sandwich met zalm, bieslookroomkaas en dille
- Sandwich met rauwe ham, roomkaas en komkommer
- Luchtige kaassalade met peterselie
- Paté met cumberlandsaus
- Kruidenstengels met sesam
- Scones met jam en clotted cream
- Chocolade brownie's
- Blueberry muffins
- Kwark met vers fruit
- Engelse toast
- Verschillende soorten thee
(ca. 500 gram p.p.)

High Tea Buffet 2

€ 22,50 p.p.

Warm

- Kalkoenragout met verse kruiden
- Roerei met vers gerookte zalm

Koud

- Sandwich met kruidenkaas en komkommer
- Sandwich met zalm, bieslookroomkaas en dille
- Sandwich met rauwe ham en roomkaas
- Gevulde bleekselderij met roomkaas
- Engelse rauwkost met dressing
- Luchtige kaassalade met peterselie
- Kruidenstengels met sesam
- Paté met cumberlandsaus
- Scones met jam en clotted cream
- Chocolade brownie's
- Amandelcake met spijs
- Blueberry muffins
- Kwark met vers fruit
- Diverse broodsoorten en Engelse toast
- Verschillende soorten thee
(ca. 600 gram p.p.)

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten
Een minimale afname van 10 personen

Lunchpakketten

Lunchpakket nr. 1

€ 6,50 p.p.

- 2 Broodjes assorti
- 1 Krentenbol
- 1 Stuk fruit
- 1 Bekertje melk, karnemelk of jus d'orange

Lunchpakket nr. 2

€ 7,75 p.p.

- 3 Broodjes assorti
- 1 Krentenbol
- 1 Stuk fruit
- 1 Rolletje snoep
- 1 Bekertje melk, karnemelk of jus d'orange

Lunchpakket nr. 3

€ 10,50 p.p.

- 3 Mini broodjes assorti
- 1 Mini croissantje met kaas
- 1 Mini krentenbol
- 1 Rundvleessalade (100 gram)
- 1 Stuk fruit
- 1 Rolletje snoep
- 1 Bekertje melk, karnemelk of jus d'orange

Verpakt in lunchdoosjes
Een minimale afname van 10 personen

ABC Catering "De Vijf Sterren"

Bestellijst belegde broodjes 2011 1 dag voor levering bestellen of 2 uur voor levering bestellen maar dan wordt het assorti! Bezorgkosten Almere € 3,65 en 't Gooi € 4,91 per levering. Betaling bij levering. Bij bezorging na 12.00 uur, weekeinden en feestdagen hanteren wij andere bezorgtarieven.	Ambachtsmark 67 1355 EE Almere-Haven		
Bezorgdatum : ... - ... - 2011 voor 12.00 uur. Naam bedrijf : Naam..... Afleveradres : Tel:.....	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 2px;"> Zachte broodjes assorti €1,97 Mini assorti € 1,45 </td> <td style="width: 50%; padding: 2px;"> Harde en zachte broodjes assorti € 2,62 </td> </tr> </table>	Zachte broodjes assorti €1,97 Mini assorti € 1,45	Harde en zachte broodjes assorti € 2,62
Zachte broodjes assorti €1,97 Mini assorti € 1,45	Harde en zachte broodjes assorti € 2,62		
Handtekening:	Luxe lunch: harde broodjes met luxe beleg 2 broodjes p.p. 1 krentenbol, vers fruitsalade, melk/karnemelk en verse jus d'orange <p style="text-align: right;">€ 12,75</p>		

	Prijs	Bol	Bol	Pist.	Pist.	Wald-	Kam-	Cia-	Trian-	Kaiser-	Gezond
	€	wit	bruin	bruin	wit	kornbol	pioentje	batta	gel	brötchen	
Ei	1,50										
Kaas (jong belegen)	1,50										
Kaas (Leidse)	1,50										
Kaas (oude)	1,85										
Roompaté	1,85										
Beenham	1,85										
Ardennerham	1,85										
Fricandea	1,85										
Salami	1,85										
Rookvlees	1,85										
Kaas (roombrie)	2,20										
Rosbief	2,20										
Ossenworst	2,20										
Filet Americain	2,20										
Kip/kerrie salade	2,45										
Kip/saté salade	2,45										
Zalmsalade	2,45										
Tonijnsalade	2,45										
Eierbieslooksalade	2,45										
Krabsalade	2,45										
Filet Americain, ei en ui	2,45										
Gerookte zalmfilet	3,45										
RB Croissan	1,40										
Mini kaas croissant	1,25										
Mini croissant	0,95										
Krentenbol	1,10										
Mini krentenbol	0,75										
Puddingbroodje	1,35										
Mini puddingbroodje	0,95										
Donuts	1,00										
Mini donuts	0,75										
Saucijzenbroodje	2,25										
Van Dobbe kroket	2,75										
Bezorgkosten											
Te voldoen											

Receptie arrangementen

Arrangement nr. 1

€ 17,50 p.p.

Koffie/thee bij binnenkomst
2½ uur diverse drankjes
Inclusief bittergarnituur
Tijdsduur 3 uren

Arrangement nr. 2

€ 21,50 p.p.

Koffie/thee met gebak bij binnenkomst
2½ uur diverse drankjes
Inclusief luxe bittergarnituur
Tijdsduur 3 uren

Inhoud receptie arrangement

Materialen

Receptietafels met lange kleden, asbakken, paraplubakken, confectierekken met kledinghangers, barbuffet, serviesgoed en glaswerk.

Dranken

Argentijnse wijnen, tapbier en frisdranken.

Bittergarnituur

Borrelnootjes/kaasvlinders assorti.
Borrelhapjes warm en koud.

Bediening

Tevens is er ook bediening bij inbegrepen.

Een minimale afname van 30 personen

Dranken

Alcoholische dranken

Fusten

Heineken	50 liter	€ 152,50
Heineken	30 liter	€ 135,00
Heineken	20 liter	€ 87,50
Heineken	10 liter	€ 47,50
Heineken (zelftap)	5 liter	€ 19,50
Amstel	50 liter	€ 152,50
Amstel	30 liter	€ 135,00
Gulpener	50 liter	€ 152,50
	30 liter	€ 135,00
Wieckse witte	50 liter	€ 185,00
	30 liter	€ 147,50
Hoegaarden wit	50 liter	€ 175,00
	20 liter	€ 102,50
De Koninck	30 liter	€ 155,00

50 liter = 220 glazen

30 liter = 135 glazen

20 liter = 90 glazen

10 liter = 45 glazen

5 liter = 23 glazen

Bier per flesje

Heineken bier 30 cl.	€ 1,45
Amstel bier 30 cl.	€ 1,45
Hoegaarden witbier 30 cl.	€ 1,65

Argentijnse Wijnen

Wijn rood Merlot (Argentina) per fles 75 cl.	€ 9,00
Wijn Chardonnay, Sauvignon Blanc (Argentina) per fles 75 cl.	€ 9,00
Wijn rosé, Rosado de Malbec (Argentina) per fles 75 cl.	€ 9,00

Huiswijnen

Wijn rood	€ 7,00
Wijn wit	€ 7,00
Wijn rosé	€ 7,00

Champagne

Moët en Chandon per fles 75 cl.	€ 52,50
Freixenet per fles 75 cl.	€ 21,50
Martini Prosecco per fles 75 cl	€ 17,50

Alcoholvrije dranken

Coca cola, cola light, cassis, fanta	€ 2,55
Spa-rood, spa-blauw	€ 1,95
Jus d'orange, appelsap, dubbeldrank	€ 2,90
Amstel-malt (per flesje)	€ 1,25
Alcoholvrije champagne per fles 75 cl	€ 16,00

Prijzen zijn per liter (tenzij anders vermeld) en inclusief glaswerk. Dranken worden gekoeld geleverd. Niet aangebroken flessen en fusten kunnen worden geretourneerd.
(We zullen zorgen voor voldoende voorraad).

Materialen

Wijn glazen	€ 0,24
Port glazen	€ 0,24
Sherry glazen	€ 0,24
Vermout glazen	€ 0,24
Borrel glazen	€ 0,21
Bier glazen	€ 0,21
Frisdrank glazen	€ 0,21
Champagne glazen flutes	€ 0,29
Cognac glazen	€ 0,35
Likeur glazen	€ 0,29
Whisky glazen	€ 0,24
Bowl glazen	€ 0,29
Bowl potten	€ 4,55
Platte borden	€ 0,27
Diepe borden	€ 0,27
Dessert borden	€ 0,27
Pasteischotels	€ 0,27
Sauskommen	€ 0,97
Vleeschalen	€ 0,97
Fruitschalen op voet	€ 3,55
Roomstellen	€ 2,25
Melkkannen porselein	€ 1,25
Suikerschaaltjes	€ 0,40
Theekop en schotel	€ 0,29
Koffie kop en schotel	€ 0,29
Soepkom en schotel	€ 0,57
Gebak schalen	€ 1,75
Gebak schalen op voet	€ 2,25
Gebak schotels	€ 0,27
Tafel messen	€ 0,27
Tafel vorken	€ 0,27
Tafel lepels	€ 0,27
Dessert messen	€ 0,27
Dessert vorken	€ 0,27
Dessert lepels	€ 0,27
Ijs lepels	€ 0,27
Fruit mesjes	€ 0,27
Fruit vorkjes	€ 0,27
Saus lepels	€ 0,52
Vlees vorkjes	€ 0,25
Koffie lepeltjes	€ 0,17
Thee lepeltjes	€ 0,17
Mokka lepeltjes	€ 0,17
Gebak vorkjes	€ 0,17
Gebak scheppen	€ 0,75
Kelners messen	€ 1,25

Materialen

Biertapinstallatie compleet	€ 42,50
Barbuffet met spoelbak	€ 32,50
Mobiele tapunit met spoelbak en waterkraan.....	€ 85,00
Buffetkraam	€ 32,50
Buffettafel 180 x 80 cm	€ 10,00
Tafelkleed buffettafel (ecru, bordeauxrood, groen of blauw).....	€ 7,50
Frituurpan 1 pans 8 liter	€ 27,50
Gasbarbecue max. 40 personen	€ 50,00
Gasonderstel met reuzepan	€ 50,00
Professionele wok incl. wokring	€ 60,00
Koelkast 400 liter (verrijdbaar)	€ 37,50
Koelkast 700 liter (verrijdbaar)	€ 57,50
Koelaanhangwagen 2 ton (220 volt).....	€ 250,00
Luxe haringkar	€ 175,00
Toiletwagen	op aanvraag
IJscokar inclusief bel	€ 125,00
Tuinverlichting 10 meter	€ 17,00
Tuinverlichting 25 meter	€ 28,50
RvS fakkel (gevuld met olie)	€ 7,50
Staande lamp met dimmer	€ 19,50
Parasol met voet	€ 7,50
Parasol 3.65 meter doorsnee	€ 27,50
Receptietafel	€ 10,00
Tafelkleed receptietafel (ecru, bordeauxrood, groen, zwart of blauw).....	€ 7,50
Terrastafel	€ 3,50
Terrasstoel	€ 1,80
Witte loper met groene bies (10 meter)	€ 27,50
Katheder	€ 27,50
Palm (echte plant ± 2 meter)	€ 25,00
Professionele muziekinstallatie met draadloze microfoon	€ 125,00
Klapstoel (Samsonite)	€ 1,00
Koffieapparaat 40 kops	€ 12,50
Koffieapparaat 80 kops	€ 17,50
Koffiezetmachine Bravilor met 2 glazen kannen.....	€ 21,50
Warmhoudketel met kraan voor glühwein of chocolademelk (30 ltr.).....	€ 21,50
Waterkoker 20 liter	€ 21,50
Asbak (roestvrij staal)	€ 0,30
Dienblad rond	€ 1,00
IJsemmer + tang	€ 3,10
Confectierek met 40 kledinghangers.....	€ 19,50
Chafing dish (voor het warm houden van gerechten).....	€ 21,50
Oud Hollandse soepketel 10 liter, 230 volt 400 w	€ 16,50
Ballon gevuld met heliumgas (incl. koordje)	€ 1,25



Tenten

Waarom een tent huren?

Iedereen geeft wel eens een feest of organiseert een evenement. Voor deze gelegenheden komt een tent uitstekend van pas.

Op de eerste plaats houdt een tent u droog, een paraplu voor iedereen.

Daarbij geeft een tent de nodige sfeer.

Enkele vuistregels voor het vaststellen van de grootte van de tent:

-Zitplaatsen , benodigde ruimte	1 m ² per persoon
-Staanplaatsen	0,5 m ² per persoon
-Dansruimte	1 m ² per persoon

Podium

Bandleiden o.i.d. willen bij voorkeur een zo groot mogelijk podium. Nadeel hiervan is dat deze ruimte gekort moet worden op de feestruimte. Mensen gaan vaak voor het podium staan, bijna nooit ernaast. Dat betekent dat ook de ruimte naast het podium als verloren ruimte beschouwd kan worden. Zinvol is het dan ook om een podium in een hoek te plaatsen of over de hele breedte van de tent en dan niet te diep maken. Overleg hierover met de gebruikers van het podium!

Een ander aandachtspunt is de bar. Over het algemeen houden mensen zich op daar waar men niet te ver hoeft te lopen voor een drankje. Zinvol is het om de bar recht tegenover het podium te plaatsen, hierdoor krijgt u een betere verdeling van mensen over de ruimte.

Globale berekening podium: (bepaal dit in overleg met de gebruikers van het podium)

1e bandlid	4 m ² = 2x2m
2e bandlid	3 m ² = 3x1m
Overige leden	2 m ² = 2x1m

Dus: Band met 4 personen	(11 m ²)	Podium 3 x 4 m (=12 m ²)
Band met 7 personen	(17 m ²)	Podium 3 x 6 m (=18 m ²)

Bar: 1 Barman	2 x 2 m (= 4 m ²)
2 Barmedewerkers	3 x 4 m (=12 m ²)

Gang- en entreepaden nemen ongeveer 20% van de ruimte in beslag

Garderobe: Per 40 jassen 2x1 m (=2 m²)

In de zomer hebben alleen de dames een jas bij zich en in de winter ongeveer 90 % van het gezelschap.

Voorbeeld

U geeft een feest o.i.d. waarbij u 100 personen verwacht.

Zitplaatsen	36 personen	36 m ²
Staanplaatsen	58 personen	29 m ²
Dansruimte	15 personen	15 m ²
Podium, vierpersoonsformatie	3 x 4 m	12 m ²
Bar, klein	2 x 2 m	4 m ²
Garderobe 80 jassen	2 x 2 m	<u>4 m²</u>
Totaal		100 m ²
20% gang en entreeruimte		<u>20 m²</u>
Benodigde ruimte		120 m ²

Tenten

Atlanta Tent Hal

De Atlanta tent hal heeft een aluminium frame. Het dak bestaat uit wit lichtdoorlatend zeildoek A35.

De wanden zijn van harde kunststof panelen en verkrijgbaar in de kleuren blauw of wit. De tent heeft standaard 1 hoofdingang (d.m.v. een luxe aluminium dubbele deur). Op elke wand is er 1 set dubbele deuren t.b.v. de nooduitgangen.

Onze tent zeildoeken hebben de volgende Classificering: DIN 4102-01 B1

Atlanta

15 x 5 meter	€ 840,00
15 x 10 meter	€ 1.583,00
15 x 15 meter	€ 2.228,00
15 x 20 meter	€ 2.776,00
15 x 25 meter	€ 3.227,00
15 x 30 meter	€ 3.872,00
15 x 35 meter	€ 4.518,49
15 x 40 meter	€ 5.164,00

Met cassettevloer

€ 972,00
€ 1.847,00
€ 2.625,00
€ 3.305,00
€ 3.888,00
€ 4.666,00
€ 5.444,00
€ 6.221,00



Deze en de volgende tenten worden opgezet en afgebroken.
Deze prijzen zijn exclusief Btw. en exclusief transportkosten.
Huurperiode 1 tot 3 dagen.

Tenten

California tenten

De California tent heeft een aluminium frame, met breedte maten van 6, 8 en 10 meter. De minimum lengte is 3 meter. Deze maat is telkens te verlengen met segmenten van 3 meter. Bijvoorbeeld 6 x 3, 6 x 6, 6 x 9 etc. Het dak en de wanden bestaan uit zeildoek. De wandzeilen zijn allen te openen zodat overal een doorgang gecreëerd kan worden. Bij mooi weer kunt u alle zeilen openen.

California

		<u>Met vloer</u>
6 x 3 meter	€ 287,00	€ 320,00
6 x 6 meter	€ 387,00	€ 475,00
6 x 9 meter	€ 455,00	€ 575,00
6 x 12 meter	€ 560,00	€ 775,00
6 x 15 meter	€ 675,00	€ 925,00
8 x 3 meter	€ 327,00	€ 371,76
8 x 6 meter	€ 425,00	€ 560,00
8 x 9 meter	€ 575,00	€ 790,00
10 x 3 meter	€ 358,00	€ 425,00
10 x 6 meter	€ 515,00	€ 665,00
10 x 9 meter	€ 675,00	€ 925,00

Pagode tenten

5 x 5 meter	€ 325,00	€ 400,00
6 x 6 meter	€ 425,00	€ 525,00
8 x 8 meter	€ 825,00	€ 1.025,00

FOLDI kap

6 x 3 meter (meerkosten zijwanden zijn € 12,50 per wand)	€ 125,00
---	----------

Deze en de volgende tenten worden opgezet en afgebroken.
Deze prijzen zijn exclusief Btw. en exclusief transportkosten.
Huurperiode 1 tot 3 dagen.

Tenten

Zeildoek

Er zijn twee soorten zijzeilen verkrijgbaar.

- Lichtdoorlatend zeildoek
- Verduisterend zeildoek, het zogenaamde 'Opaque'

De voordelen van de afzonderlijke zeildoeken zijn:

Lichtdoorlatend

- Bij daglicht is de tent verlicht
- Laat licht door dus tent is eerder warm

Opaque

- Tent is met daglicht donker dus sfeervol
- Tent blijft langer koel
- Ideaal voor film en/of showpresentaties

Tevens zijn wandzeilen met ramen te verkrijgen (zonder meerprijs en afhankelijk van voorraad). De kleurstellingen van het zeildoek zijn als volgt:

- Het tentdak is altijd wit (lichtdoorlatend of opaque)
- De wandzeilen zijn: wit (keuze uit lichtdoorlatend of opaque) of geel/wit lichtdoorlatend (alleen bij California tenten).

Vloeren

1. **Vlondervloeren:** 22 m onbehandeld vurenhout, haken rondom in elkaar. Als de ondergrond vlak is heeft u een strakke vloer. De afmetingen zijn 300 x 100 cm en 200 x 100 cm.
2. **Onderconstructie:** Een stalen frame kan gelegd worden op een minder vlakke ondergrond. Deze wordt geheel uitgevuld en vervolgens worden de vlondervloeren erop gelegd.
3. **Cassettevloer:** Stalen vloerdelen met daarop onbehandeld vurenhout. Deze vloer dient gelegd te worden met een heftruck. De afmeting is 750 x 250 x 10 cm. Het gewicht bedraagt 700 kg.

De m² prijs voor de verlenging van een tent zonder vloer is € 6,75

De m² prijs voor de verlenging van een tent met vloer is € 8,25

Verwarming (inclusief 1 gasfles)

Warmtekanon geschikt tot 75 m² € 61,00

Warmtekanon geschikt tot 120 m² met thermostaat € 93,50

Terrasverwarming geschikt tot 30 m² € 90,75



ABC CATERING DE VIJF STERREN

Leveringsvoorwaarden

Algemene Voorwaarden van ABC Catering "De Vijf Sterren" gevestigd te
Almere 1355 EE, Ambachtsmark 67
ingeschreven bij de K.v.K te Lelystad nr. 32050033

Artikel 1

Algemeen

Deze voorwaarden zijn van toepassing op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten met betrekking tot verkoop en levering van goederen, het (doen) verrichten van diensten zoals onder andere het verzorgen van festiviteiten, recepties, diner, exploitaties e.d., één en ander in de ruimste zin des woords, alsmede het ter beschikking stellen van personeel, ruimten en materialen e.d.

Artikel 2

Aanbiedingen

Alle aanbiedingen van "De Vijf Sterren Catering" zijn steeds vrijblijvend.
Een overeenkomst met "De Vijf Sterren Catering" komt tot stand door acceptatie van "De Vijf Sterren Catering" offerte. Aanvullende afspraken met betrekking tot meerwerkzaamheden worden afzonderlijk overeengekomen en in rekening gebracht.

Artikel 3

Prijzen

Prijsopgaven worden steeds gedaan op basis van de op het tijdstip van offerte geldende prijzen. "De Vijf Sterren Catering" behoudt zich het recht voor om, indien zich tussen het tijdstip van de offerte en het moment van de uitvoering van een overeenkomst prijsverhogingen mochten voordoen, bijvoorbeeld tengevolge van verhoging van accijnzen, prijzen van grondstoffen, loonkosten, huren en andere aan derden te betalen kosten etc., deze verhoging aan de cliënt in rekening te brengen.

Artikel 4

Betaling

Tenzij anders overeengekomen vindt de betaling als volgt plaats:
60% van de offerte prijs dient door "De Vijf Sterren Catering" te zijn ontvangen één week voor de uitvoering van de overeenkomst;
Verdere betalingen dienen ontvangen te zijn 14 dagen na factuurdatum.

Bij niet tijdige betaling is de cliënt, zonder dat een ingebrekestelling of aanmaning nodig is, direct een opeisbare rente van een procent per maand verschuldigd of, indien hoger, de wettelijke rente. Een gedeelte van een maand geldt in dit verband als een hele maand. "De Vijf Sterren Catering" mag voorts de overeenkomst, voor zover nog niet uitgevoerd, ontbinden, zulks onverminderd zijn recht op schadevergoeding.

Alle kosten, die voor "De Vijf Sterren Catering" verbonden zijn aan de inning van wat cliënt aan "De Vijf Sterren Catering" verschuldigd is, komen voor rekening van cliënt. Verrekening met tegenvorderingen is niet toegestaan behoudens voor zover de betreffende tegenvordering uitdrukkelijk door "De Vijf Sterren Catering" is erkend dan wel in rechte onherroepelijk is vastgesteld.

Artikel 5

Vergunningen

Indien voor uitvoering van de overeenkomst toestemming van een derde nodig is, draagt cliënt tijdig voor zijn rekening zorg voor de verkrijging van toestemming. Van de toestemming doet hij schriftelijk aan "De Vijf Sterren Catering" blijken. Het niet verkrijgen van de vereiste toestemming(en) komt geheel voor risico van cliënt.

Artikel 6

Annulering

Indien de cliënt een overeenkomst geheel of gedeeltelijk annuleert, is hij, als schadevergoeding de volgende annuleringskosten in percentage van het voor het desbetreffende onderdeel (goederen/diensten van "De Vijf Sterren Catering") in een overeenkomst vermelde bedrag verschuldigd:

-Drie dagen voor en op de dag(en) van uitvoering	100 %
-Veertien tot 3 dagen voor de dag(en) van uitvoering	60 %
-Meer dan 14 dagen voor de dag(en) van uitvoering, vermeerderd met gemaakte kosten	30 %

Indien de cliënt een overeenkomst geheel of gedeeltelijk annuleert is hij, indien het een annulering betreft ten aanzien van goederen/diensten geleverd door derden als onderaannemer van "De Vijf Sterren Catering" bovendien als schadevergoeding verschuldigd de annuleringskosten welk "De Vijf Sterren Catering" aan deze derden verschuldigd zal zijn, in welk geval deze annuleringskosten kunnen afwijken van "De Vijf Sterren Catering" annuleringskosten.

Gehele of gedeeltelijke annulering van een overeenkomst door de cliënt dient schriftelijk aan "De Vijf Sterren Catering" te geschieden. Voor de vaststelling van de annuleringskosten wordt uitgegaan van de datum van ontvangst van dit schrijven door "De Vijf Sterren Catering".

Artikel 7

Tussentijdse beëindiging

"De Vijf Sterren Catering" is bevoegd om de overeenkomst, voor zover niet anders bepaald, met onmiddellijke ingang door middel van een schriftelijke verklaring naar zijn keuze geheel of gedeeltelijk te ontbinden, indien cliënt één of meer verplichtingen jegens "De Vijf Sterren Catering" niet of niet naar behoren nakomt, één en ander onverminderd haar recht op schadevergoeding overeenkomstig de wet.

"De Vijf Sterren Catering" is bevoegd om de overeenkomst met onmiddellijke ingang op te zeggen, wanneer cliënt surséance van betaling aanvraagt, in staat van faillissement wordt verklaard of besluit tot gehele of gedeeltelijke staking of overdracht van zijn onderneming.

"De Vijf Sterren Catering" is gerechtigd om hetgeen zij uit of in verband met de overeenkomst van cliënt heeft te vorderen met de van hem ontvangen vooruitbetaling te verrekenen. "De Vijf Sterren Catering" is geen rente over de vooruitbetaling verschuldigd. Hij is tot terugbetaling van de vooruitbetaling c.q. van het restant ervan pas verplicht nadat redelijkerwijs is komen vast te staan dat "De Vijf Sterren Catering" niets meer van cliënt te vorderen heeft of te vorderen zal krijgen.

Toepasselijk recht op de overeenkomst is Nederlands recht. Voorwaarden van cliënte gelden niet dan voor zover schriftelijk anders is overeengekomen. Van geschillen over of in verband met het gehuurde neemt bij uitsluiting kennis de absoluut bevoegde rechter binnen het arrondissement waarbinnen "De Vijf Sterren Catering" zijn hoofdvestiging heeft.

Artikel 8

Te leveren goederen en diensten

De uitvoering van de overeenkomst tussen cliënt en "De Vijf Sterren Catering" is gebaseerd op de door cliënt opgegeven aantallen en omstandigheden. Indien de opgave van de cliënt niet overeenstemt met de werkelijkheid is "De Vijf Sterren Catering" niet aansprakelijk voor eventuele gevolgen daarvan.

Cliënt zal "De Vijf Sterren Catering" de mogelijkheid bieden alle gewenste voorbereidingen tijdig te kunnen uitvoeren en zal zonodig de benodigde faciliteiten ter beschikking stellen.

Artikel 9

Overmacht

Ingeval van overmacht heeft "De Vijf Sterren Catering" het recht, na kennisgeving aan de cliënt, haar verplichting tot uitvoering van een overeenkomst, voorzover niet uitgevoerd, geheel of gedeeltelijk te annuleren, zonder dat daartoe enige rechterlijke tussenkomst vereist zal zijn.

Onder overmacht zal in ieder geval mede begrepen zijn:

het geheel of gedeeltelijk uitvallen door welke oorzaak ook der installaties benodigd voor de uitvoering van een overeenkomst; belemmerde overheidsbepalingen en verzoeken;

Onlusten;

Stakingen;

Storingen in de geregelde aanvoer van door derden te leveren goederen, alsmede water- en energieleveringen;

Brand of ongevallen;

Transportbelemmeringen;

Beslaglegging van welk soort en om welke reden dan ook;

Iedere storing in de geregelde productie;

Alsook iedere andere niet tot de normale handelsrisico's te rekenen gebeurtenis.

Artikel 10

Aansprakelijkheid

"De Vijf Sterren Catering" is uitsluitend aansprakelijk voor eventuele schade, voor zover deze direct is toe te rekenen aan "De Vijf Sterren Catering", terwijl een eventuele schadevergoeding gemaximeerd is tot 50% van de overeengekomen prijs en "De Vijf Sterren Catering" nimmer aansprakelijk zal worden gesteld voor gevolgschade.

Artikel 11

Weigering c.q. beëindiging orders en/of opdrachten

"De Vijf Sterren Catering" behoudt zich het recht voor order(s) en/of opdracht(en), waarvan de inhoud in strijd is met enige wettelijke of ander van overheidswege gegeven bepaling, te weigeren of te beëindigen, ook indien de order en/of opdracht reeds mocht zijn bevestigd dan wel met de uitvoering van de order en/of opdracht mocht zijn begonnen.

"De Vijf Sterren Catering" heeft te allen tijde het recht order(s) en/of opdracht(en), waarvan de inhoud naar haar oordeel in strijd is met de goede naam of met de belangen van "De Vijf Sterren Catering", te weigeren of de order en/of opdracht, waarvan de uitvoering al was begonnen, (onmiddellijk) te beëindigen, voor zover dit zich op een later tijdstip manifesteert.

"De Vijf Sterren Catering" heeft het recht, in geval van toepasselijkheid van de bovenstaande, op volledige vergoeding van reeds door de voorbereiding en uitvoering van de order en/of opdracht gemaakte kosten en is alsdan evenmin aansprakelijk voor schade voortvloeiende uit het niet uitvoeren c.q. (voortijdig) beëindigen van de order en/of opdracht.

Artikel 12

Toepasselijk recht

Op de door "De Vijf Sterren Catering" aangegane overeenkomsten en uitvoering daarvan is het Nederlands recht van toepassing.
Alle geschillen worden berecht door een bevoegde rechter te Amsterdam.

Almere,



Dhr. Y.Y. Dikkerboom