



CATERING DE VIJF STERREN

Neem een kijkje in onze brochure

Dit is slechts een greep uit ons assortiment!



	Bladzijde
Bites en Hot bites	3 en 4
Tafelporties en Fingerfood	5
Salades	6
Vegetarische salades en diverse schotels	7
Overwerkmaaltijden	8
Winterse kost	9
Soepen	10
3 Gangen menu's	11
Walking Dinner	12 en 13
Buffetten	14 t/m 23
Barbecue 's	24 en 25
Ontbijt en Brunch buffetten	26
Lunch buffetten	27
High Tea buffetten	28
Lunchpakketten	29
Desserts en Bruidstaarten	30
Bestellijst belegde broodjes, dranken en overige	31 en 32
Receptie arrangementen	33
Dranken	34
Materialen (verhuur)	35 en 36
Tenten (verhuur)	37 t/m 40
Leveringsvoorwaarden	41 t/m 44

Borrelhapjes

Schaal gemengde hapjes (60 stuks)

€ 52,50

Brie op roggebrood met walnoot en honing
Vers gerookte zalm met dille en kappertjes
Canapé met Filet Americain, bieslook en kappertjes
Roosje gerookte runderlende met Parmezaan en pesto
Gevulde eitjes en met een vleugje kerrie en bieslook
Komkommer canapé met roomkaas en olijven

Borrelhapjes gevarieerd (60 stuks)

€ 68,50

Tomaatje gevuld met bieslookroomkaas en kappertjes
Gerookte Noordzee paling met zalmeitjes op brood canapé
Tartaar van zalm op komkommer canapé, met dille en kappertjes
Spiesje serranoham met Cantaloupe meloen
Vijgenkoekje met eendenmousse, blauwe druif en rode bes
Miniclub sandwich met rib-eye, grove mosterd en rucola

Borrelhapjes de luxe (60 stuks)

€ 78,50

Geroosterde blini met tartaar van gerookte zalm, dille en kaviaar
Rozetje van eendenlever mousse met bosfruit en amandel
Komkommer canapé met tapenade van krab, wakame en sesamzaadjes
Roosje gerookte runderzalm met Parmezaan en pesto
Roosje van serranoham met verse vijg en marscapone en amandel
canapé met petrella en artisjokkenhart en crème van zontomaatjes

Borrelhapjes du chef (60 stuks)

€ 88,50

Canapé met kalfsfricandeau, truffelmayonaise en kappertjes
Gerookte rib-eye met Parmezaanse kaas met pijnboompitjes en pesto
Roosje gerookte heilbot met wakame, wasabi en geroosterde sesamzaadjes
Dadelkoekje met mascarpone, verse vijg met geroosterde amandel
Mousse van gerookte kip met limoen zwarte peper en radijs
Canapé met mousse van gerookte zalm, paling en kaviaar

Schaal met tapashapjes (60 stuks)

€ 73,50

Gemarineerde olijven met kappertjes, rode pepertjes en knoflook
Bruschetta 's belegd met Spinata Romana, serranoham en gerookte zalm
Canapé met mousse van zalm, kappertjes en rucola
Canapé met knoflookroomkaas en olijven
Spiesjes van serranoham met Cantaloupe
Spiesjes van zongedroogd tomaatje met komkommer
Spiesjes van pomodori met mozzarella in pesto
Spiesjes van Spinata Romana met olijven

Vegetarische hapjes (60 stuks)

€ 68,50

Brie op roggebrood met walnoot en honing
Tomaatje gevuld met bieslookroomkaas en olijf
Canapé met bieslookroomkaas en artisjokkenhart
Vijgenkoekje koekje met mascarpone en gebruineerde amandel
Spiesje van pomodori met mozzarella gemarineerd met pesto
Dadel koekje met zachte mousse van geitenkaas en verse vijg

Plateau culinaire amuse glaasjes (60 stuks)

€ 86,50

Gamba met een chutney van pompoen, gember, mango en limoen
Gebraden kalfsmuis met truffelmayonaise, kwarteleitje en kappertjes
Serranoham met Mascarpone, amandel en verse vijg
Mini Pomodori met Mozzarella en huisgemaakte pesto
Petrella met bonbon van zalmtartaar met een vleugje citroen
Bieslook roomkaas met gerookte rib-eye, rucola en pijnboompitten

Bites en Heerlijkheden

Plateau met kaas en worstsoorten (60 stuks)	€ 47,50
Leverworst, knoflook salami, Gelderse gekookte worst Komkommer schijfjes en cherrytomaatjes met yoghurt dip Goudse kaas, Leidse kaas en brie, begeleid met mosterd	
Plateau met kaasjes en delicatessen (60 stuks)	€ 62,50
Blokjes Old Amsterdam, puntjes port salut, roombrie en diverse kaasbonbons, puntjes knoflook salami, Spinata Romana en serranoham Gegarneerd met gemarineerde olijven, zongedroogd tomaatje en vers gebrande noten. Begeleid met dadelkoek, vijgenbrood en toast	
Etagère of plateau met heerlijkheden (± 10 personen)	€ 52,50
O.a. met Franse kazen, paté, knoflook salami, groenten knabbels, gevulde tomaatjes, kaasblokjes, kaasbonbons, pompernikkel, vers fruit, toast, diverse broodsoorten met smeersels.	
Etagère of plateau met heerlijkheden de luxe (± 10 personen)	€ 66,50
O.a. met diverse Europese exclusieve kaasjes, Franse droge worstsoorten, mediterrane vleeswaren, groenten knabbels, gemarineerde olijfjes, zongedroogde tomaatjes, kaasbonbons, bruschetta's en diverse broodsoorten met smeersels.	

Hot Bites

Schaal met frituurhapjes (64 stuks)	€ 52,50
Nasiballetjes, bamiballetjes, bitterballetjes, vlammetjes, pikante gehaktballetjes en 2 soorten saus.	
Schaal met frituurhapjes de luxe (64 stuks)	€ 68,50
Van Dobbe bitterbal, kaasstengels, vlammetjes, garnalenstaartjes en wonton bites, begeleid met 2 soorten saus.	
Oosters getinte hapjes (64 stuks)	€ 58,50
O.a. met Samosas, mini loempiaatjes, nasischijfjes, bamischijfjes, deegbuideltjes, garnalenstaart, pittige gehaktballetjes, dim-sum hapjes en 2 soorten saus.	
Schaal met warme bladerdeeghapjes (64 stuks)	€ 52,50
Mini saucijzenbroodje, kipkerrie en kaas in bladerdeeg.	
Schaal met warme borrelhapjes (60 stuks)	€ 52,50
Yakitori spiesjes, pittige gehaktballetjes, pittige kippenvleugeltjes, Griekse Cavipici met 2 soorten saus.	
Schaal met warme borrelhapjes luxe (60 stuks)	€ 68,50
Scampi's in knoflookolie en verse kruiden Groentespiesjes van champignon, paprika en courgette Geroosterd yakitori spiesje in gembermarinade Tapas spiesje van dadeltje, chorizo, champignon en courgette Albondigas, gehaktballetjes in tomatensaus Pittig gemarineerde geroosterde kipspiesjes	

Tafelporties

Borrelnootjes, olijfjes en zoute kaas vlinders Geserveerd in drie terracotta bakjes.	€ 7,50 per portie
Geroosterd stokbrood (12 stuks) Schijfjes geroosterd stokbrood in knoflook en olijfolie met smeersels.	€ 6,50 per portie
Groentenknabbels (± 5 personen) Stafjes rettich, reepjes wortel, komkommerschijfjes en Cherry-tomaatjes met cocktailsaus en knoflooksaus.	€ 8,50 per portie
Borrelspiesjes (16 stuks) Coburger ham met meloen, mozzarella met cherrytomaat en pesto, Spinata Romana met olijven, zongedroogde tomaatjes met komkommer.	€ 20,00 per portie
Kaas-, en worstplankje (20 stuks) Gelderse gekookte worst, jong belegen kaas, komijnekaas, leverworst en salami geserveerd met mosterd	€ 14,50 per portie

Fingerfood

Bruschetta Siciliana de luxe (vanaf 10 stuks) Geroosterde pan tostados belegd met o.a. gerookte ribeye 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 serranoham met roomkaas en bieslook.	€ 1,95 per stuk
Sushi Sushi basis (20 stuks)	€ 22,50
Sushi uitgebreid (40 stuks)	€ 34,50
Sushi excellent (40 stuks)	€ 49,50
Engelse sandwiches Belegd met zalm, bieslook roomkaas, gerookte kipfilet, Ardennerham en komkommerschijfjes.	€ 2,50 per stuk
Diverse ½ wraps Wrap met Parmaham, rucola, zongedroogde tomaatjes en petrella Wrap met gerookte zalm, ijsbergsla, kappertjes en roomkaas met een vleugje citroen Wrap met geitenkaas, honing, walnoot kruim en rucola Vegetarische wrap met guacamole, paprika, rode ui, mais en bosuitjes.	€ 2,50 per stuk
Feestelijke cocktailglasjes met culinaire salades (vanaf 10 stuks) Caesarsalade met gerookte kip, pijnboompitten en Parmezaan	€ 4,50 per stuk
Fruitige kipsalade met tropisch fruit en een vleugje kerrie	€ 4,25 per stuk
Penne met Mozzarella, mini Pomodori, pesto en pijnboompitjes	€ 4,00 per stuk
Huisgemaakte zalmsalade met een bonbon van gerookte zalm en dille	€ 4,50 per stuk

De bovenstaande cocktailglasjes hebben een gewicht van ± 100 gram per glasje.

Salades

- Huzarensalade** € 5,75 p.p.
Op een bed van knapperige sla ligt deze verrukkelijke huzarensalade, gegarneerd met fijne vleessoorten, fris fruit en diverse garnituren. Begeleid met diverse broodsoorten met smeersels.
- Huzarensalade speciaal** € 9,75 p.p.
Deze huzarenschotel is speciaal gegarneerd met gevulde eitjes, gevulde tomaten met bieslookroomkaas, rauwe ham, fijne paté, diverse vleessoorten en verschillende soorten vers fruit. Mooi opgemaakt met diverse garnituren wordt deze salade begeleid met diverse broodsoorten met smeersels.
- Zalmsalade** € 7,00 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. Diverse broodsoorten met smeersels.
- Zalmsalade speciaal** € 11,75 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. Diverse broodsoorten met smeersels.
- Krabsalade** € 8,00 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 met smeersels.
- Kipsalade** € 6,75 p.p.
Een heerlijke, frisse, fruitige salade gegarneerd met kiprollade, fris fruit- en groenten garnituren, diverse broodsoorten met smeersels.
- Kipsalade speciaal (huisgemaakt)** € 10,75 p.p.
Geraffineerd gekruide kipsalade op een bed van ijsbergsla, opgemaakt met gevulde eieren, gevulde tomaten, meloen met gerookte kipfilet, gebraden stukjes koude kip. Een fris garnituur van fruit maakt deze schotel tot een delicatessen. Diverse broodsoorten met smeersels.
- Hors d'oeuvre schotel** € 11,75 p.p.
Drie verschillende salades opgemaakt met o.a. meloen, gevulde tomaatjes, gevulde eitjes, diverse vruchten, vleeswaren, diverse broodsoorten met smeersels.

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

Vegetarische salades

Waldorfsalade	€ 6,50 p.p.
Waldorfsalade van selderij, appel, mandarijn en walnoot. Opgemaakt met tropische vruchten en diverse gebrande noten. Diverse broodsoorten met smeersels.	
Pastasalade	€ 7,00 p.p.
Een heerlijke Italiaanse salade met pomodori, pesto en basilicum. Met een dressing van witte balsamico en verse kruiden. Diverse broodsoorten met smeersels.	
Aardappelsalade	€ 4,75 p.p.
Op traditionele Duitse wijze bereide aardappelsalade. Ideaal voor bij de barbecue! Diverse broodsoorten met smeersels.	
Goudse kaassalade	€ 5,75 p.p.
Voedzame salade van kaas, eieren, selderij en tomaat. in een heerlijke romige saus Diverse broodsoorten met smeersels.	

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, diverse broodsoorten met smeersels.	

Een minimale afname van 5 personen per schotel

Overwerkmaaltijden

Gebakken ossenhaaspuntjes Japanse stijl Teriyaki gemarineerde ossenhaas met geroosterde groenten. Begeleid met basmati rijst en oriëntaalse salade met wakame	€ 14,50 p.p.
Geroosterde kipdijtjes In de oven gegaarde kippendijtjes met komijn, koriander en zwarte olijven. Begeleid met couscous, geroosterde groenten en groene salade	€ 14,50 p.p.
Nasi goreng compleet 2 Javaanse gehaktballetjes, 2 stokjes saté met satésaus, hard gekookte eitjes in pikante saus, hete boontjes en kroepoek.	€ 14,50 p.p.
Lasagne Keuze uit: Bolognese of vegetarisch geserveerd met gemengde salade en diverse broodsoorten.	€ 10,50 p.p.
Spaghetti Bolognese Geserveerd met gemengde salade, Parmezaanse kaas en diverse broodsoorten.	€ 10,50 p.p.
Chili con carne Geserveerd met gele rijst gemengde salade, en diverse broodsoorten en tortilla chips.	€ 10,50 p.p.
Hollands Gebakken aardappeltjes met groente van het seizoen en een balletje gehakt uit de jus.	€ 10,50 p.p.
Provençaals Gebakken zalm met aardappeltjes uit de oven, geserveerd met groenten van het seizoen en gemengde salade.	€ 14,50 p.p.
Quinoa Bonenschotel Vezelrijke vegetarische pikante bonenschotel met zwarte bonen, Kidney bonen, ui, paprika en quinoa. Op smaak gebracht met chili, tomaat en limoen. Met taco's en gemengde salade	€ 14,50 p.p.
Runderhache Zacht gegaard rund poulet met ui, peper en kruidnagel Begeleid met witte rijst of aardappeltjes, rodekool en groene salade	€ 12,50 p.p.
Rundergoulash Zacht gegaard rundvlees met tomaat, paprika, champignons en knoflook. Begeleid met witte rijst of aardappeltjes en groene salade.	€ 12,50 p.p.
Italiaanse gevulde kiprolletjes Gevuld kiprolletje met tomaat en basilicum, omwikkeld met spek. Begeleid met romige risotto en geroosterde groenten en groene salade	€ 14,50 p.p.
Mixed Grill Diverse gegrilde vleessoorten met sausjes en salades. Begeleid met geroosterde aardappeltje en stokbrood met smeersels	€ 14,50 p.p.

Winterse kost

Stamppot boerenkool

€ 15,50 p.p.

Stamppot boerenkool met rookworst, uitgebakken spekjes en jus
Heerlijke romige yoghurt met verse fruitsalade en slagroom

Stamppot hutspot

€ 15,50 p.p.

Hutspot met klapstuk, uitgebakken spekjes en jus
Heerlijke romige yoghurt met verse fruitsalade en slagroom

Stamppot zuurkool

€ 15,50 p.p.

Stamppot zuurkool met rookworst, uitgebakken spekjes en jus
Heerlijke romige yoghurt met verse fruitsalade en slagroom

(Deze stamppotten kunt u ook combineren en zijn ca. 800 gram p.p.)

Oer Hollands buffet

€ 20,50 p.p.

Warm:

Stamppot boerenkool met Gelderse rookworst
Stamppot zuurkool met jeneverbessen
Hutspot van peen en ui met klapstuk en jus
Raasdonders van kapucijners met uitjes en uitgebakken spekjes
Kleine gehaktballetjes volgens grootmoeders recept
Gestoofde rodekool met appel en rozijnen
In rode wijn gestoofde peertjes met kruidnagel en kaneel

Koud:

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

Yoghurt met vers fruitsalade
(ca. 700 gram p.p.)

Inclusief serviesgoed 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

Boerengroentesoep

Heerlijke verse groentesoep met vermicelli en verse rundergehaktballetjes. € 2,75 per kop

Goulashsoep

Een heerlijke pittige soep, oorspronkelijk afkomstig uit Hongarije. € 2,75 per kop

Romige paddenstoelensoep

Een heerlijke gebonden soep met verse ingrediënten. € 2,75 per kop

Heldere tomaten groentesoep

Op basis van groenten bouillon met verse tuinkruiden en vermicelli. € 2,75 per kop

Heldere kippensoep

Een traditionele ambachtelijke soep uit grootmoeders tijd. € 2,75 per kop

Heldere uiensoep

Op Franse wijze bereid met garnituur van tuinkruiden en met kaas gratineerd schijfje stokbrood. € 2,75 per kop

Bouillabaisse

Traditionele huisgemaakte 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. € 2,75 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. € 2,75 per kop

Gazpacho

Koude Spaanse soep vers gemaakt van tomaat, komkommer en knoflook. € 2,75 per kop

Italiaanse courgettesoep

Courgettesoep met verse basilicum en een vleugje geitenkaas. € 2,75 per kop

Oosterse wortelsoep

Pittige soep van wortel en pompoen met verse gember en kummel. € 2,75 per kop

Aardappelsoep met truffel

Aardappelsoep met verse truffel en room. € 2,75 per kop

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

3 Gangen menu's

Menu Zomer

€ 19,50 p.p.

Soepje:

Soepje van courgette met zongedroogde tomaatjes en verse roomkaas.

Hoofdgerecht:

Scampi's in kruidenolie met knoflook en zwarte peper.

of

Gevulde kippenborst met tomaten tapenade omwikkeld met pancetta.

Aardappeltjes uit de oven met een vleugje rozemarijn, knoflook en citroen.

Geroosterde groente uit het seizoen.

Frisse caesarsalade met Parmezaan, rode ui en knoflookdressing.

Nagerecht:

Panna cotta met framboos en een vleugje limoen.

(ca. 600 gram p.p.)

Menu Herfst-Winter

€ 19,50 p.p.

Soepje:

Heldere bouillon met gebakken paddenstoelen en verse salie.

Hoofdgerecht:

Kabeljauwhaasje met bearnaisesaus saus.

of

Kalkoenborst gevuld met paddenstoelen en pistache met huisgemaakte jus.

Geroosterde aardappeltjes uit de oven met verse kruiden en knoflook.

Gebakken sugarsnaps met verse tuinkruiden.

Groene salade met gebrande noten en frambozen dressing.

Nagerecht:

Donkere chocolademousse met bosfruit en amandel.

(ca. 600 gram p.p.)

Menu Lente

€ 19,50 p.p.

Soepje:

Huisgemaakte aspergesoep met verse room en bieslook.

Hoofdgerecht:

Geroosterde kalfsrollade in bruine pepersaus.

of

Gebakken zalmootje met romige dillesaus.

Groenten van het seizoen uit de oven.

Roseval aardappeltjes uit de oven met kruiden en knoflook.

Groene salade met rode uienringen, kerstomaatjes, croutons en Parmezaan.

Nagerechtje:

Panna cotta met verse aardbeien.

(ca. 600 gram p.p.)

Walking dinners

Walking dinner (tijdsduur ± 2 uren)

€ 29,00 p.p.

Amuse:

Bonbon van gerookte zalm met verse roomkaas, kappertjes en brunoise van blini.
Mousse van geitenkaas met verse vijg en serranoham.
Mozzarella met verse pesto, zontomaatjes en geroosterde pijnboompitjes.

Koude gerechtjes:

Dun getrancheerde kalfsmuis op een bedje van jonge bladsla, begeleid met truffelmayonaise en een gepocheerd kwarteleitje.

Tartaartje van gerookte zalm begeleid met een geroosterde blini en kappertjes.

Tussengerechtje:

Beugelflesje gevuld met Thaise gazpacho van pompoen op smaak gebracht met limoen, gember en rode peper.

Warme gerechtjes:

Geroosterd Yakitori spiesje met gebakken rijst begeleid met Wakame salade op smaak gebracht met limoen gember en sesamdressing.

Tapas spiesje van dadeltje omwikkeld met bacon, champignon gemarineerd in sherry, scampi met knoflook, gegrilde courgette en zontomaat geserveerd met quacamole.

Dessert:

Spiesjes van vers fruit van het seizoen geserveerd op een grasmatje.
(ca. 600 gram p.p.)

Walking dinner lente-zomer (tijdsduur ± 4 uren)

€ 34,50 p.p.

Amuse:

Bonbon van gerookte zalm met verse roomkaas, kappertjes en brunoise van blini.
Mozzarella met verse pesto, zontomaatjes en geroosterde pijnboompitjes.
Canapé met tapenade van King krab met Wakame en geroosterde sesamzaadjes.

Koude gerechtjes:

Dun getrancheerde kalfsmuis op een bedje van jonge bladsla, begeleid met truffelmayonaise en een gepocheerd kwarteleitje, geserveerd met een geroosterde blini

Gerookte runderlende op een bedje van rucola afgemaakt met Parmezaan, pesto en pijnboompitjes. Begeleid met een geroosterde bruschetta.

Tussengerechtje:

Beugelflesje gevuld met gazpacho van tomaat, komkommer en knoflook, op smaak gebracht met koriander en rode peper.

Warme gerechtjes:

Tapas spiesje van dadeltje omwikkeld met bacon, champignon gemarineerd in sherry, scampi met knoflook, gegrilde courgette en zontomaat geserveerd met quacamole.

Scampi's in kruidenolie en knoflook geserveerd uit een puntzakje.

Rouleau van hoender omwikkeld met pancetta begeleid met geroosterde tipasperge en tomatencoulis met een vleugje basilicum.

Dessert:

Frisse panna cotta met een vleugje limoen, gearneerd met framboos en gebruineerde amandelnippers.

Spiesjes van verse aardbeien.
(ca. 700 gram p.p.)

Walking dinners

Walking dinner herfst-winter (tijdsduur ± 4 uren)

€ 36,50 p.p.

Amuses:

Mousse van geitenkaas met verse vijg en serranoham.
Gerookte rib-eye met grove mosterd en kappertjes.

Koude gerechtjes:

Getrancheerde gerookte eendenborst met preiselbeerencompote en amandel.
Gerookte carpaccio op een bedje van rucola afgemaakt met Parmezaan en pesto.
Tartaartje van gerookte zalm met roomkaas, kappertjes en geroosterde blini.

Tussengerechtje:

Beugelflesje gevuld met dubbel getrokken bouillon van wild met een garnituur van bospaddenstoeltjes en verse salie.

Warme gerechtjes:

Getrancheerd hertenbiefstukje begeleid met eigen jus geserveerd met romige risotto.
Zacht zoet gemarineerde kalkoenborst gevuld met pruimenfarce met een vleugje pistache, gereserveerd met een aardappeltaartje en geroosterde sugarsnaps.

Dessert:

Weckpotje gevuld met donkere chocolademousse met framboos.
Bordje met romige mousse van zachte geitenkaas begeleid kletsenbrood, verse vijg en een klets kop van bacon.
(ca. 700 gram p.p.)

Walking dinner all season (tijdsduur ± 4 uren)

€ 41,50 p.p.

Amuses:

Mousse van geitenkaas met verse vijg en serranoham.
Mozzarella met verse pesto, zontomaatjes en geroosterde pijnboompitjes.
Geroosterde oriëntaalse gamba met mangochutney en verse munt.

Koude gerechtjes:

Dun getrancheerde kalvsmuis op een bedje van jonge bladsla, begeleid met truffelmayonaise en een gepocheerd kwarteleitje, geserveerd met een geroosterde blini.
Tartaartje van gerookte zalm begeleid met Noordzee paling geserveerd met kappertjes en crème fraîche.
Gerookte runderlende op een bedje van rucola afgemaakt met Parmezaan, pesto en pijnboompitjes. Begeleid met een geroosterde crostini.

Tussengerechtje:

Parel van verse King krab op een oerbrood canapé, begeleid met asperge scheutjes en amandel dit vanuit een Sint-Jacobsschelp geserveerd.

Warme gerechtjes

Geroosterd Yakitori spiesje op een bedje van noedelsalade op smaak gebracht met limoen.
Rouleau van hoender omwikkeld met pancetta begeleid met geroosterde tipasperge en tomatenpesto met een vleugje basilicum.
Gebakken zeeduivelwangetjes met bearnaisesaus saus begeleid met risotto met wilde spinazie.

Dessert:

Weckpotje gevuld met donkere chocolademousse met framboos en gebruieneerde amandelsnippers
Frisse panna cotta met een vleugje limoen, gearneerd met framboos en gebruieneerde amandelsnippers.
(ca. 700 gram p.p.)

Buffetten

Koud buffet

€ 14,00 p.p.

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

Koud aperitief buffet

€ 22,50 p.p.

Spiesjes van mozzarella, pijnboompitjes, pomodori en pesto
Bordje met kalfsmuis met truffelmayonaise en kwarteleitje
Exclusief kaasplateau begeleid met vijgenchutney en kletsenbrood
Schotel met diverse Europese vleeswaren
Ambachtelijke salade van King krab gearneerd met wakame
Salade van scharrelei met verse bieslook en zwarte peper
Schelpje met een trio van: zalm, makreel en paling begeleid met geroosterde blini
Griekse tomatensalade met rode ui, feta en komkommer
Diverse broodsoorten met huisgemaakte smeersels
(ca. 600 gram p.p.)

Mondiaal buffet

€ 20,00 p.p.

Warm:

Saté ajam met satésaus
Nasi Goreng met ei en groenten
Pittige gehaktballetjes in tomatensaus
Huisgemaakte lasagne met spinazie en bechamelsaus
Geroosterde scampi's met knoflook en verse kruiden
Groente van het seizoen uit de oven

Koud:

Pastasalade met zongedroogde tomaat en pesto
Waldorfsalade met diverse tropische vruchten
Huisgemaakte zalmzalade gearneerd met diverse gerookte vissoorten
Italiaanse caprese van mozzarella, tomaat en rucola
Ardennerham met Cantaloupe meloen
Frisse groene salade met feta en yoghurt dressing
Diverse broodsoorten met smeersels
(ca. 700 gram p.p.)

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

Luxe Mondiaal buffet

€ 25,50 p.p.

Warm:

Geroosterde rollade van Livar varken in bruine pepersaus
Kalkoenborst gevuld met tapenade in kruidige tomatensaus
Gamba spiesjes gemarineerd in kruidenolie
Roseval aardappeltjes uit de oven met verse kruiden
Huisgemaakte lasagne met wilde spinazie en romige bechamelsaus
Geroosterde groenten van het seizoen

Koud:

Huisgemaakte boeren aardappelsalade
Fruitige kipsalade met een vleugje kerrie
Huisgemaakte zalmzalade met rode ui en kappertjes
Schotel met divers Europese vleeswaren soorten
Italiaanse caprese met mozzarella, pomodori en pesto
Frisse groene salade met rode ui en parmezaan
Met diverse sausjes en dressing
Diverse broodsoorten met smearsels
(ca. 700 gram p.p.)

Hapjes buffet

€ 30,50 p.p.

Warm:

Scampi's in knoflookolie en verse kruiden
Groentespiesjes van champignon, paprika en courgette
Geroosterd Yakitori spiesje in gembermarinade
Tapas spiesje van dadeltje, gamba, champignon en courgette
Albondigas, gehaktballetjes in tomatensaus
Pittig gemarineerde kipborrelboutjes

Koud:

Diverse mini clubsandwiches belegd met gerookt zalm, runderlende en Coburgerham
Plateau met diverse exclusieve kaassoorten begeleid met kletsenbrood
Caesarsalade met zontomaatjes, Parmezaan, rode uien knoflookdressing

Assortiment glaasjes en spiesjes met:

Mozzarella met pomodori en basilicum
Bonbon van gerookte zalm met bieslookroomkaas en kappertjes
Serranoham met mascarpone, verse vijg en balsamicostroopje
Spinata romana met komkommer en zwarte olijfjes

Begeleid met diverse broodsoorten en smearsels
(ca. 700 gram p.p.)

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

Buffetten

Zomer buffet

€ 21,50 p.p.

Warm:

Gebraden rouleau van hoender, omwikkeld met pancetta in kruidige tomatensaus
Roseval aardappeltjes uit de oven met Provençaalse kruiden en een vleugje citroen
Geroosterde groene groenten van het seizoen met verse kruiden
In knoflookolie gemarineerde scampi's op smaak gebracht met basilicum

Koud:

Salade caprese van mozzarella, mini pomodori en basilicum vinaigrette
Antipastisschotel van mooie mediterrane kaas en vleeswaren soorten
Caesarsalade met rode ui, zontomaatjes, Parmezaan, croutons en knoflookdressing
Diverse mooie broodsoorten begeleid met huisgemaakte smeersels
(ca. 700 gram p.p.)

Winter buffet

€ 24,50 p.p.

Warm:

Geroosterde rollade van scharrelvarken in bospaddenstoelen roomsaus
Aardappeltaartje met een vleugje tamme kastanje en truffel
Geroosterde sugarsnaps in de kruidenboter
Pangarolletje gevuld met zalm en omwikkeld met katenspek

Koud:

Plateau met wildpaté en ambachtelijke gedroogde hamsoorten
Kaasplateau met diverse exclusieve kaassoorten begeleid met vijgenchutney
Mesclunsalade met reepjes gerookte kip en gebakken paddenstoelen
Diverse mooie broodsoorten begeleid met huisgemaakte smeersels
(ca. 700 gram p.p.)

Vegetarisch buffet

€ 24,50 p.p.

Warm:

Huisgemaakte lasagne met spinazie en Parmezaanse kaas
Aardappeltaart uit de oven met rucola en Italiaanse kruiden
Ratatouille van courgette, rode ui, tomaat en aubergine
Geroosterde sugarsnaps met kruidenboter
Gegratineerde tomaatjes uit de oven
Gemarineerde champignons uit de oven

Koud:

Fruitige Waldorfsalade met selderie en kerriemayonaise
Pastasalade met zongedroogde tomaat en pesto
Aardappelsalade met tonijn rode ui en kappertjes
Groene salade met komkommer, tomaat, rode ui en feta
Diverse broodsoorten met smeersels
(ca. 700 gram p.p.)

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

Buffetten

Buffet zomer

€ 32,50 p.p.

Voorgerecht:

Getrancheerde kalfsmuis met truffelmayonaise, kwarteleitje en kappertjes
of

Tartaartje van gerookte zalm met Noordzee paling, kappertjes en crème fraîche.

Warm:

Roseval aardappeltjes uit de oven, op smaak gemaakt met verse kruiden en knoflook

Groente gratin van aubergine, courgette, ui en tomaat

Geroosterde rollade in eigen jus met een vleugje truffel

Roergebakken groene asperge met Provençaalse kruiden en knoflook

Gegrilde gamba's met verse knoflook en Italiaanse kruiden

Gevulde kalkoenborst met zongedroogde tomaat omwikkeld met bacon

Koud:

Schotel met serranoham, coppa di Parma en spinata Romana

Plateau opgemaakt met exclusieve mediterrane kaassoorten

Salade van mozzarella, pomodori en huisgemaakte pesto

Caesarsalade met rode ui, zontomaatjes, Parmezaan, pijnboompitten en knoflookdressing

Diverse smeersels waaronder tapenade, kruidenboter en pesto

Diverse ambachtelijke en mediterrane broodsoorten

Nagerecht:

Verse aardbeien met slagroom

(ca. 700 gram p.p.)

Buffet winter

€ 36,50 p.p.

Voorgerecht:

Gerookte eendenborst met cranberrycompote en gebruineerde amandel
of

Tartaartje van verse tonijn op smaak gebracht met limoen en gember

Warm:

Aardappeltaartje met tamme kastanjes en een vleugje truffel

Huisgemaakte lasagne van wilde spinazie, pompoen en mozzarella

Pangarolletje gevuld met zalm en omwikkeld met katenspek

Rollade van wildzwijn in Portsaus met verse tijm en rozemarijn

Geroosterde sugarsnaps met gebrande amandelsnippers

Gestoofd peertje in rode wijn met een vleugje kaneel

Koud:

Mesclunsalade met gebakken bospaddenstoelen en julienne van gerookte eend

Paté van hert gevuld met abrikoos en pruimen met een vleugje cognac

Plateau met diverse exclusieve kaassoorten begeleid met verse vijgencompote

Waldorfsalade met gerookte kalkoen en stoofpeertjes

Diverse smeersels waaronder tapenade, kruidenboter en pesto

Diverse ambachtelijke broodsoorten

Nagerecht:

Panna cotta met stoofpeertjes, gebruineerde amandelen en vanillesaus

(ca. 700 gram p.p.)

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

Buffetten

Tapas buffet nr.1

€ 20,00 p.p.

Warm:

Albondiga's	Kleine gehaktballetjes in saus van tomaten en Spaanse pepers
Pinchos	Geroosterde spiesje van kippendij met piri piri marinade
Gamba's al Ajillo	Gamba spiesje in knoflook en rozemarijn
Pollo en salsa	Pittig gemarineerde en geroosterde kippenpootjes
Dátiles con bacon	In de oven gebakken dadels omwikkeld met bacon
Champiñones al Ajillo	In knoflook gemarineerde champignons uit de oven
Patatas bravas	Geroosterde aardappeltjes uit de oven

Salades:

Ensaladilla Mediterrana	Salade met zongedroogde tomaten en rucola
Ensaladilla Canaria	Aardappelsalade met tonijn en kappertjes
Ensalada Andaluz	Frisse salade met rode ui, paprika en olijven

Koud:

Spiesjes van sardientjes en olijfjes
Gebakken chorizo met zontomaatjes en kappertjes
Gemarineerde sardientjes met kappertjes en dille
Serranoham met quanteloupe meloen
Gemarineerde olijven met pepertjes en knoflook
Begeleid met aioli, tapenade en diverse broodsoorten
(ca. 700 gram p.p.)

Tapas hapjes buffet

€ 28,50 p.p.

Warm:

Albondiga's	Kleine gehaktballetjes in saus van tomaten en peper
Pinchos	Geroosterde spiesje van kippendij met piri piri marinade
Gamba's al Ajillo	Gamba spiesje in knoflook en rozemarijn
Pollo en salsa	Pittig gemarineerde geroosterde kippenpootjes
Dátiles con bacon	In de oven gebakken dadels omwikkeld met bacon
Champiñones al Ajillo	In knoflook gemarineerde champignons uit de oven
Patatas bravas	Geroosterde aardappeltjes uit de oven

Koud:

Bruschetta met serranoham en knoflookroomkaas
Bruschetta met zalm en petrella
Bruschetta met gerookte rib-eye en Parmezaan
Komkommercanapé met knoflookroomkaas
Gevuld eitje met zalm en serranoham
Spiesje van serranoham met cantaloupe
Zongedroogde tomaatjes met komkommer
Mini pomodori met mozzarella in pesto
Spinata romana met zontomaat en zwarte olijven
Ensalada Andaluz (frisse salade met rode ui, paprika en olijven)
Gemarineerde olijven met pepertjes en knoflook
Begeleid met aioli, tapenade en diverse broodsoorten
(ca. 700 gram p.p.)

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

Italiaans buffet 1

€ 19,50 p.p.

Warm:

Gebraden gehaktballetje in tomatensaus met oregano
Lasagne van wilde spinazie, bechamelsaus en Parmezaan
Kipspiesjes gemarineerd met knoflook en basilicum
Aardappeltaartje met rucola, zontomaatjes en salie
Geroosterde scampi's in knoflook-kruidenolie
Gestoofde groenten van het seizoen

Koud:

Italiaanse pastasalade met pomodori, pesto en Parmezaan
Anti pasta van parmaham, spinata romana en mortadella
Salade caprese van mozzarella, pomodori, pesto en rucola
Gemarineerde olijven met knoflook en pepertjes
Frisse groene salade met rode ui, tomaat, Parmezaan en balsamico dressing
Diverse ambachtelijke broodsoorten met smeersels
(ca. 700 gram p.p.)

Italiaans buffet 2

€ 26,00 p.p.

Warm:

Op Toscaanse wijze gevulde kippenborst in kruidige tomatensaus met knoflook en basilicum
Aardappelgratin met verse kruiden en een vleugje truffel
Lasagne Florentine met spinazie en mozzarella
Geroosterde seizoensgroenten met knoflook en verse kruiden
Geroosterde rollade van scharrelvarken in een romige saus
Scampi's in knoflookolie met basilicum

Koud:

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

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

Buffetten

Indisch buffet 1 (Beach)

€ 17,50 p.p.

Nasi Goreng Vegetarisch
Daging Smoor
Ajam Ritja
Tumis Boontjes
Sambal Goreng Telor
Kroepoek Oedang
Spekkoek (1 stukje p.p.)
(ca. 700 gram p.p.)

Gebakken rijst met 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 kemirintoten
Gebakken garnalen kroepoek

Indisch buffet 2 (Java)

€ 20,50 p.p.

Nasi Putih
Nasi Goreng vegetarisch
Babi Ketjap
Daging Rendang
Ajam Saté
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 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 kemirintoten
Zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika
Gebakken garnalenkroepoek
Mix van geroosterde kokos met pinda's
Gefrituurde zoete aardappelstrips

Indisch buffet 3 (Tropen)

€ 24,50 p.p.

Nasi Putih
Nasi Goreng vegetarisch
Bami Goreng Kip
Babi Ketjap
Daging Rendang
Ajam Besengek
Saté Babi (gegaard)
Javaanse kipsaté (gegaard)
Javaanse Satésaus
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 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 kemirintoten
Zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika
Gebakken garnalen kroepoek
Gebakken noten kroepoek
Mix van geroosterde kokos met pinda's
Gefrituurde zoete aardappelstrips
Sambal van rode pepers met zout, suiker, uien trassi en gember

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

Buffetten

Thaï's buffet (Bangkok)

€ 19,50 p.p.

Nasi Pandan	Geurige gestoomde Thaise rijst
Khao pad	Gebakken rijst met ei, prei, vissaus en gebakken uitjes
Pad Thai Noodle	Noedels met 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
Kio Wan Koong	Rivierkreeftjes en witvis in Thaise groene curry
Pak Ruam	Knapperige gewokte groenten in oestersaus
Karee Tofu	Tahoe in gele curry met aardappeltjes
Atjar Ketimun	Zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika
Kroepoek	Gebakken garnalen kroepoek
Sambal Badjak	Sambal van rode pepers met zout, suiker, uien trassie en gember
Spekkoek (1 stukje p.p.) (ca. 800 gram p.p.)	

Caribisch buffet

€ 22,50 p.p.

Warm:

Pimentos con carne	Mini gehaktballetjes in pittige saus
Papas a Bolivia	Pittige aardappeltjes met knoflook en paprika
Pescado de limon	Citroenvis uit Puerto Rico
Huevos en Colores	Bonte eieren uit Venezuela
Chicken Portello	Kip met kokos en ananas en kousenband
Rix aux cepes	Rijst met kokos en rozijnen

Koud:

Ensalada de coco	Kokossalade uit Costa Rica)
Ensalada de maiz	Caribische maïssalade)
Ensalada legumbres	Groentesalade met bonen)
Komkommersalade met yoghurt dressing, quacamolo en salsa picante	
Naanbrood met yoghurt dip (ca. 700 gram p.p.)	

Surinaams roti buffet (Paramaribo)

€ 19,50 p.p.

Rotivel (20 cm doorsnede)	Gebakken mie met kip, soja, groenten en gedroogde garnaaltjes
Tjau-Min	Malse rundvlees met kousenband
Rundvlees Kousenband	Malse rundvlees met kousenband
Kip met kousenband	Malse kipdijfilet met kousenband
Kip Masala	Malse kipdijfilet met aardappel en masala 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

Frans buffet

€ 25,50 p.p.

Warm:

Gebakken zalm met bearnaisesaus met verse dragon
Ratatouille van gestoofde groenten met Provençaalse kruiden
Gerookte rollade van Breskip in een romige kruidensaus
Gebakken roseval aardappeltjes met rozemarijn en knoflook
Geroosterde groene groenten met verse tuinkruiden

Koud:

Salade niçoise met tomaat, ei, asperge, komkommer, rode ui en olijven
Plateau met diverse Franse kazen en droge worstsoorten
Hartige taart uit de Provence met prei en rozemarijn
Grove boerenpaté met verse kruiden en rode uiencompote
Groene salade met geitenkaas en knoflook croutons
(ca. 700 gram p.p.)

Mexicaans buffet

€ 19,50 p.p.

Warm:

Chorizo Mexicano	-Gegrilde pikante worstjes
Pinchitos	-Pittige vleesspies
Gallo jalapeno	-Pikant kipgerecht met rode pepers en olijven
Tortilla's	-Krokant gerecht van aardappelen en eieren
Chili met kidney beans	-Kruidige bonenschotel
Paella Mexicana	-Gele kruidenrijst
Geroosterde maïskolfjes	

Koud:

Judias blancas	-Salade van witte bonen en paprika
Ensalada mixta	-Verse gemengde sla
Tortilla chips	
Tortilla wraps met tacosaus	
Quacamole met knoflook	
Diverse broodsoorten met smearsels	
(ca. 700 gram p.p.)	

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

Buffetten

Grieks buffet

€ 19,50 p.p.

Warm:

Gyros (pittig gekruide vleesreepjes)
Côtelettes Rodos (gekruide varkensribbetjes)
Moussaka (ovenshotel met aubergine)
Keftedes (kleine gehaktstaafjes in pikante saus)
Rijst met tomatensaus en witte bonen
Griekse aardappeltjes met kruiden en knoflook

Koud:

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

Gezond en voedzaam buffet

€ 19,50 p.p.

Warm:

Geroosterde aardappelen en courgettes uit de oven met verse kruiden
Risotto met spinazie, basilicum en Parmezaanse kaas
Citraoenvis uit de oven met zwarte peper en dille
Geroosterde scharrelkip met olijven, komijn en koriander

Koud:

Salade met gegrilde groenten, feta en yoghurt dressing
Salade met tuinbonen, tonijn, kappertjes, ansjovis, rode ui, ei en peterselie
Qiinoa salade kappertjes, ui, knoflook, tomaat en citroendressing
Diverse boerenbroodsoorten met ambachtelijke smeersels
(ca. 700 gram p.p.)

Biologisch buffet

€ 34,50 p.p.

Warm:

Geroosterd kalfsvlees in romige paddenstoelensaus met verse kruiden
Scharrelkipfilet met olijven en koriander uit de oven
Gebakken wilde zalm in saffraansaus met witte wijn
In de oven gebakken nieuwe aardappeltjes met Provençaalse kruiden
Provençaals gekruide wilde en witte rijst met bospaddenstoelen
Gestoofde 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
Verse groene salade uit het seizoen met yoghurt dressing
Diverse broodsoorten met smeersels
(ca. 700 gram p.p.)

Dit buffet zal voor zover mogelijk, bestaan uit grondstoffen van biologische herkomst.

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

Barbecues

Barbecue buffet nr.1

€ 17,50 p.p.

Huisgemaakte hamburger	± 90 gr.
Pittig gemarineerde kipdijsaté	± 100 gr.
Gemarineerde filetlapjes	± 100 gr.
Traditionele aardappelsalade	± 100 gr.
Pasta salade met pesto en zontomaat	± 100 gr.
Nasi met Indische pindasaus	
Romige knoflooksaus	
Zoetzure barbecuesaus	
Groene salade met tomaat, komkommer en rode ui	
Diverse broodsoorten met smeersels	

Barbecue buffet nr.2

€ 19,50 p.p.

Pittig gemarineerde kipdijsaté	± 100 gr.
Gemarineerde runderspies van de haas	± 100 gr.
Pittig gemarineerd procureurlapje	± 100 gr.
Fruitige kipsalade met tropische vruchten	± 100 gr.
Ambachtelijke huisgemaakte huzarensalade	± 100 gr.
Nasi met Indische pindasaus	
Traditionele cocktailsaus met een vleugje cognac	
Pittige masala kerriesaus	
Romige huisgemaakte knoflooksaus	
Groene Griekse salade met feta	
Diverse broodsoorten met smeersels	

Barbecue buffet nr.3

€ 21,50 p.p.

Gemarineerde runderspies van de haas	± 100 gr.
Gemarineerde lamskoteletjes	± 100 gr.
Pittig gemarineerde kipdijsaté	± 100 gr.
Provençaals gemarineerde garnalenspies	± 50 gr.
Ambachtelijke huisgemaakte aardappelsalade	± 100 gr.
Pastasalade met pesto en zontomaat	± 100 gr.
Fruitige waldorfsalade	± 100 gr.
Nasi met Indische pindasaus	
Traditionele cocktailsaus	
Zoetzure barbecuesaus	
Romige knoflooksaus	
Caesarsalade met rode ui en Parmezaan	
Diverse broodsoorten met smeersels	

Barbecue buffet nr.4

€ 24,50 p.p.

Huisgemaakte hamburger	± 90 gr.
Pittig gemarineerde kipdijsaté	± 100 gr.
Gemarineerde filetlapjes	± 100 gr.
Provençaals gemarineerde garnalenspies	± 50 gr.
Gemarineerde runderspies van de haas	± 100 gr.
Traditionele aardappelsalade	± 100 gr.
Pastasalade met pesto en zontomaat	± 100 gr.
Ambachtelijke rundvleessalade	± 100 gr.
Nasi met Indische pindasaus	
Romige knoflooksaus	
Zoetzure barbecuesaus	
Pittige madrassaus	
Groene salade met tomaat, komkommer en olijven	
Diverse broodsoorten met smeersels	

Inclusief gasbarbecue, luxe disposable materiaal en servetten.
Een minimale afname van 10 personen.

Barbecues

Barbecue buffet nr.5

€ 29,50 p.p.

Voorgerecht:

Spiesje van mozzarella met zontomaat, spiesje van serranoham met Cantaloupe meloen en spiesje van spinata Romana met olijven

Hoofdgerecht:

Spiesje van Red Snapper in Provençaalse marinade met lavendel
Italiaanse scampi spiesjes in zoet zure honing jalapeno marinade
Nieuw-Zeeland lamsrack gemarineerd in olijfolie, knoflook en verse kruiden
Mals ossenhaas spiesje van Limousine rund geraffineerd gekruid
Gemarineerde koteletjes van Texelaar lam
Provençaals gemarineerde lapjes van het Livar varken

Garnituren

Ananasslice gemarineerd met honing en geraspte kokos
Groenten spiesjes van cherrytomaat, courgette, champignons en paprika
Gemarineerde courgette slice met knoflook en verse kruiden

Salades en bijgerechtjes

Provençaalse pastasalade met pomodori, groene asperge en verse kruiden
Fruitige gerookte kipsalade met een vleugje kerrie, verse munt en limoen
Caesarsalade met uitgebakken spekjes, Parmezaanse kaas, rode ui en pijnboompitjes
Verse kruidenboter met tuinkruiden en Toscaanse tapenade van zongedroogde tomaatjes
Diverse vers afgebakken broodsoorten en gegrilde stokbroodschijfjes in olijfolie en knoflook (ca. 800 gram p.p.)

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
Vers 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
Roseval aardappeltjes uit de oven	± 100 gr.	€ 1,95

Wij bieden ook de mogelijkheid om Halal vlees te bestellen.
Dit vlees wordt betrokken bij een officiële Halal slager.

Inclusief gasbarbecue, luxe disposable materiaal en servetten.
Een minimale afname van 10 personen.

Ontbijtbuffetten

Ontbijtbuffet 1

€ 9,50 p.p.

Vers afgebakken croissantjes.

Broodsoorten: maisbrood, witbrood, volkorenbrood en zachte broodjes.

Diverse kaassoorten en ambachtelijke vleeswaren.

Diverse zoetwaren en ambachtelijke confituren.

Melk, karnemelk en jus d'orange.

Ontbijtbuffet 2

€ 14,50 p.p.

Zacht gegaarde roerei met uitgebakken bacon.

Vers afgebakken croissantjes.

Broodsoorten: maisbrood, witbrood, volkorenbrood, harde en zachte broodjes.

Krentenbrood, beschuit, roggebrood en knäckebröd.

Boerenkaassoorten en ambachtelijke vleeswaren.

Diverse zoetwaren en ambachtelijke confituren.

Vers gebrande muesli met ambachtelijke hangop.

Melk, karnemelk en jus d'orange.

Ontbijtbuffet 3

€ 19,50 p.p.

Zacht gegaarde roerei met uitgebakken bacon.

Gebakken worstjes met gegrilde tomaatjes.

Sandwiches van oerbrood met zalm en roomkaas.

Vers afgebakken croissantjes.

Broodsoorten: maisbrood, witbrood, volkorenbrood, harde en zachte broodjes.

Krentenbrood, beschuit, roggebrood en knäckebröd.

Boerenkaassoorten en ambachtelijke vleeswaren.

Diverse zoetwaren en ambachtelijke confituren.

Mini zoete lekkernijen waaronder: mini brownies en muffins.

Vers gebrande muesli met ambachtelijke hangop.

Huisgemaakte verse vruchtensmoothies.

Biologische boerenmelk, karnemelk en jus d'orange.

Vers fruit van het seizoen.

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

Lunchbuffetten

Lunchbuffet

€ 13,50 p.p.

Soep van de dag (afhankelijk van het seizoen).

Vers afgebakken croissantjes.

Broodsoorten: maisbrood, witbrood, volkorenbrood, harde en zachte broodjes.

Boerenkaassoorten en ambachtelijke vleeswaren.

Diverse zoetwaren en ambachtelijke confituren.

Caesarsalade met gerookte kip, tomaatjes, Parmezaanse kaas, rode ui en knoflookdressing.

Melk, karnemelk en jus d'orange.

Italiaans lunchbuffet

€ 15,50 p.p.

Huisgemaakte Toscaanse rijk gevulde pomodori soep met een vleugje basilicum.

Ambachtelijke Italiaanse broodjes zoals: foccacia en ciabatta met als beleg:

mozzarella, spinata romana, pastrami, rucola, petrella en radicchio.

Salade caprese van buffel mozzarella, pomodori, vers pesto en pijnboompitten.

Pastasalade met verse pesto en zontomaat.

Italiaanse stokken met smeersels.

Melk, karnemelk en jus d'orange.

Ambachtelijk lunchbuffet

€ 19,50 p.p.

Sandwiches van desem en speltbrood.

Belegd met: rookvlees, rucola en komkommer gerookte kip, lichte roomkaas, komkommer en tomaat, zalm met bieslookkaas en een vleugje citroen.

Broodsoorten: maisbrood, witbrood, volkorenbrood, harde en zachte broodjes.

Boerenkaassoorten, warme beenham met honingmosterdsaus, filet van gerookte scharrelkip, gegrilde rosbief en huisgemaakte salades.

Schotel met huisgemaakte zalmzalade gegarneerd met diverse gerookte vissoorten.

Frisse Waldorfsalade met tropische vruchten en walnootjes.

Frisse groene Mesclunsalade met een honing-mosterd dressing.

Zoete lekkernijen zoals mini brownies en muffins.

Diverse verse smoothies van: kiwi, banaan, verse aardbeien en sinaasappel.

Authentieke boerenhangop met rode bessensaus, appel en kaneel.

Diverse verse fruitstukken van het seizoen.

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

High tea buffetten

High tea buffet 1

€ 18,50 p.p.

Sandwich met gerookte rib-eye, bieslookroomkaas en komkommer
Sandwich met Coburgerham, roomkaas en grove mosterd
Sandwich met kruidenkaas en komkommer en rucola
Luchtige kaassalade met peterselie
Wrapje met gerookte zalm en dille
Ambachtelijke paté met vijgen chutney
Scones met jelly en clotted cream
Double chocolate brownies
Huisgemaakte blueberry muffins
Kruidenstengels met sesam
Romige kwark met een vleugje citroen
Spiesje van verse aardbeien
Diverse broodsoorten en Engelse toast
Glazjes met verse vruchten smoothies
Diverse heerlijke soorten thee
(ca. 600 gram p.p.)

High tea buffet 2

€ 23,50 p.p.

Warm:

Kalkoenragout met verse kruiden en een pasteitje
Zacht gegaarde roerei met vers gerookte zalm

Koud:

Sandwich met gerookte rib-eye, bieslookroomkaas en komkommer
Sandwich met Coburgerham, roomkaas en grove mosterd
Sandwich met kruidenkaas en komkommer en rucola
Luchtige kaassalade met peterselie
Wrapje met gerookte zalm en dille
Ambachtelijke paté met vijgen chutney
Scones met jelly en clotted cream
Double chocolate brownies
Huisgemaakte blueberry muffins
Kruidenstengels met sesam
Romige kwark met een vleugje citroen
Spiesje van verse aardbeien
Diverse broodsoorten en Engelse toast
Glazjes met verse vruchten smoothies
Diverse heerlijke soorten thee
(ca. 700 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 Fruitstuk
- 1 Bekertje melk, karnemelk of jus d'orange

Lunchpakket nr. 2

€ 7,75 p.p.

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

Verpakt in lunchdoosjes.
Een minimale afname van 10 personen.

Desserts en bruidstaarten

Kaasplankje Kaasplankje met diverse exclusieve kaassoorten begeleid met kletsenbrood, verse vijgen en notenmelange.	€ 4,00 p.p.
Fruitspies Spies van vers seizoenfruit	€ 2,25 per stuk
Mini weckpotjes Chocolade tuintje met eetbaar bosviooltje Panna cotta met framboos en gebruineerde amandel	€ 2,95 per stuk
Verse aardbeien met vers geslagen slagroom (100 gram p.p.)	€ 2,95 p.p.
Dessert Salade van vers fruit Diverse bavarois Slagroom. (150 gram p.p.)	€ 6,50 p.p.
Petit grand dessert Salade van vers fruit Diverse bavarois taartjes Slagroom (200 gram p.p.)	€ 9,00 p.p. -Profiteroles scuro -Heerlijke romige chocolademousse
Grand dessert (vanaf 20 personen) Bavarois Salade van vers fruit Diverse ijssoorten (250 gram p.p.)	€ 10,50 p.p. -Warme kersen -Crêpe 'Suzette' -Slagroom van vers fruit
Grand dessert de luxe (vanaf 30 personen) Bavaroistaart o.a. limoen, passievrucht, chocolade, mokka, framboos etc. IJstaart Profiteroles scuro Omelet Sibérienne Slagroom (300 gram p.p.)	€ 14,50 p.p. -Tiramisu trancio -Chocoladepiramides -Watermeloen gevuld met exotische vruchten -Ananas gevuld met vers fruitsalade
IJstaart (in diverse smaken)	€ 5,50 p.p.
IJsbruidstaart (in diverse smaken)	€ 9,25 p.p.
Bruidstaarten 2 hoog (25 personen) 3 hoog (35 personen) 4 hoog (50 personen) 5 hoog (60 personen) 6 hoog (75 personen)	€ 141,25 € 193,75 € 272,50 € 325,00 € 415,00
Gebak Petitfour (klein gebakje met logo in kleur) Appelgebak met slagroom	€ 2,95 € 3,35
Koffie/thee tafel compleet Koffie/thee (2 kopjes p.p.)	€ 2,85

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

Catering “De Vijf Sterren”

Bestellijst belegde broodjes 2017

Gelieve 1 dag voor levering bestellen of 2 uur voor levering een assorti bestellen.

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
Almere-Haven
1355 EE
Tel: 036-53 19543**

**Zachte broodjes
assorti € 1,97**

**Mini assorti € 1,45
Luxe mini
assorti € 1,85**

**Luxe harde
broodjes assorti
€ 2,62**

Handtekening:

Naam.....

Bezorgdatum: . . . - . . . - 2017 voor 12.00 uur.

Naam bedrijf:.....

Afleveradres:..... Tel:.....

**Luxe lunch: harde broodjes met luxe
beleg 2 broodjes p.p.
1 krentenbol, vers fruitsalade,
melk/karnemelk en verse
jus d'orange € 12,75**

	Prijs	Bol wit	Bol bruin	+ 0,30 Pist. bruin	+0,30 Pist. wit	+ 0,30 Waldkorn bol	+ 0,35 Kam- pioentje	+ 0,35 Ciabatta	+ 0,45 Trian- gel	+ 0,35 Kaiser brötchen	+ 0,40 Gezond
Ei	1,55										
Kaas (jong belegen)	1,55										
Kaas (Leidse)	1,55										
Kaas (oude)	1,85										
Geitenkaas	1,85										
Roombrie	2,20										
Beenham	1,85										
Ardennerham	1,85										
Fricandeau	1,85										
Kipfilet	1,85										
Salami	1,85										
Roompaté	1,85										
Rookvlees	1,85										
Rosbief	2,20										
Ossenworst	2,20										
Filet Americain	2,20										
Kip/kerriesalade	2,45										
Kip/satésalade	2,45										
Zalmsalade	2,45										
Huisgemaakte tonijnsalade	2,45										
Eierbieslooksalade	2,45										
Krabsalade	2,45										
Filet Americain, ei en ui	2,45										
Gerookte zalmfilet	3,45										
RB Croissant	1,40										
Mini kaas croissant	1,25										
Mini croissant	0,75										
Krentenbol	1,10										
Mini krentenbol	0,75										
Fruitpies	1,75										
Brownie (30 gr.)	0,95										
Donuts	1,00										
Mini donuts	0,75										
Saucijzenbroodje (warm)	2,25										
Kaasbroodje (warm)	2,25										
Soep (zie pag. 10 brochure)	2,75										
Van Dobbe kroket	2,75										
Runderhamburger met uien en saus	3,50										
Gehaktbal met saus	3,50										
Gebakken zalmoot	4,50										
Bezorgkosten											
Te voldoen											

Catering “De Vijf Sterren”

Bestellijst dranken en overige 2017

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

Tel: 036-53 195 43

Fax: 036-54 709 54

Bezorgdatum: . . . - . . . - 2017 voor 12.00 uur. Tel:.....

Handtekening:

Naam bedrijf:.....

Afleveradres:.....

Naam:.....

		Prijs	Aantal
Coca-cola	0,33 cl	1,35	
Coca-cola light	0,33 cl	1,35	
Fanta	0,33 cl	1,35	
Fristi blikje	0,25 cl	1,35	
Hero cassis	0,33 cl	1,35	
Lipton ice tea	0,33 cl	1,50	
Sourcy rood	0,33 cl	1,25	
Sourcy blauw	0,33 cl	1,25	
Hero appelsap	0,25 cl	1,25	
Hero jus d'orange	0,25 cl	1,45	
Karnemelk	1 liter	1,80	
Karnemelk	½ liter	1,25	
Volle melk	1 liter	1,80	
Volle melk	½ liter	1,25	
Halfvolle melk	1 liter	1,80	
Halfvolle melk	½ liter	1,25	
Halfvolle melk bekertje	0,25 cl	1,10	
Karnemelk bekertje	0,25 cl	1,10	
Yoghurt / fruitbekertje	150 gr	1,10	
Coolbest	1 liter	2,95	
Verse jus d'orange	1 liter	6,50	
Smoothie (in diverse smaken)	0,50 cl	4,50	
Vers fruitsalade	100 gr	2,75	
Vers fruitstukken		0,85	
Maaltijdsalade: Groene salade met gegrilde zalmoot en gegrilde aubergine	300 gr	7,75	
Maaltijdsalade: Caesarsalade met gerookte kip	225 gr	3,95	
tomaatjes, Parmezaanse kaas, rode ui en knoflookdressing	450 gr	7,75	
Maaltijdsalade: Groene salade met gegratineerde geitenkaas, uitgebakken spekjes walnoot en honing	225 gr	3,95	
	450 gr	7,75	
Maaltijdsalade: quinoasalade met feta, olijven, tomaat met een verse citroendressing	225 gr	3,95	
	450 gr	7,75	
Maaltijdsalade: Mesclun-salade met peer, blauwschimmel kaas en peacannoten	225 gr	3,95	
	450 gr	7,75	
Mini mars, twix, bounty, etc. (stuksprijs)		0,40	
Bezorgkosten			
Te voldoen			

Receptie arrangementen

Arrangement nr. 1

€ 15,50 p.p.

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

Arrangement nr. 2

€ 19,50 p.p.

Koffie/thee met gebak bij binnenkomst of Prosecco met een amuse lepel
2½ uur diverse drankjes
Inclusief luxe bittergarnituur
Tijdsduur 3 uren

Inhoud receptie arrangement

Materialen

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

Dranken

Wijnen, tapbier en frisdrank
Wijnen, tapbier en frisdranken.

Bittergarnituur

Borrelnootjes en kaasvlinder assorti
Diverse borrelhapjes warm en koud (6 hapjes p.p.).

Bediening

Tevens is er ook bediening bij inbegrepen

Een minimale afname van 20 personen.

Dranken

Alcoholische dranken

Fusten

Heineken	50 liter	€ 177,50
Heineken	30 liter	€ 147,50
Heineken	20 liter	€ 107,50
Heineken	10 liter	€ 57,50
Heineken (zelftap)	5 liter	€ 19,50
Amstel	50 liter	€ 177,50
Amstel	30 liter	€ 147,50
Gulpener	50 liter	€ 177,50
	30 liter	€ 147,50
Wieckse witte	50 liter	€ 185,00
	30 liter	€ 152,50
Hoegaarden wit	50 liter	€ 185,00
	30 liter	€ 152,50
De Koninck	30 liter	€ 187,50

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.	€ 1,75
Amstel bier 30 cl.	€ 1,75
Hoegaarden witbier 30 cl.	€ 1,95

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.	€ 62,50
Martini Prosecco per fles 75 cl	€ 22,50
Mimosa (Verse jus met Champagne (cava) en Grand Marine) per glas	€ 4,95

Alcoholvrije dranken

Coca cola, cola light, cassis, fanta	€ 2,95
Spa-rood, spa-blauw	€ 2,25
Jus d'orange, appelsap	€ 3,25
Verse jus d'orange	€ 6,50
Amstel-malt (per flesje)	€ 1,35
Alcoholvrije champagne per fles 75 cl	€ 15,50

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
Melkkan en 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
Tafelmessen.....	€ 0,27
Tafelvorken.....	€ 0,27
Tafellepels.....	€ 0,27
Dessertmessen.....	€ 0,27
Dessertvorken.....	€ 0,27
Dessertlepels.....	€ 0,27
IJslepels.....	€ 0,27
Fruitmesjes.....	€ 0,27
Fruitvorkjes.....	€ 0,27
Sauslepels.....	€ 0,52
Vleesvorkjes.....	€ 0,25
Koffielepeltjes.....	€ 0,17
Theelepeltjes.....	€ 0,17
Mokkalepeltjes.....	€ 0,17
Gebakvorkjes.....	€ 0,17
Gebakscheppen.....	€ 0,75
Kelnersmessen.....	€ 1,25

Materialen

Biertapinstallatie compleet.....	€ 42,50
Barbuffet met spoelbak.....	€ 32,50
Mobiele tapunit met spoelbak en waterkraan.....	€ 85,00
Koek & zopiekraam.....	€ 65,00
Buffetkraam.....	€ 32,50
Buffettafel 180 x 80 cm.....	€ 10,00
Receptietafel (statafel).....	€ 10,00
Tafelkleed buffettafel (ecru, zwart, bordeauxrood, groen of blauw).....	€ 7,50
Tafelkleed receptietafel (ecru, bordeauxrood, groen, zwart of blauw).....	€ 7,50
Frituurpan 1 pans 8 liter.....	€ 27,50
Chocoladefontein (kleine uitvoering).....	€ 22,50
Gasbarbecue inclusief 1 gasfles	€ 50,00
Gasonderstel met reuzenpan.....	€ 50,00
Professionele wok inclusief 1 gasfles.....	€ 50,00
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 3.50 meter doorsnee	€ 27,50
Terrastafel.....	€ 3,50
Terrasstoel.....	€ 1,80
Conferentiestoel.....	€ 3,25
Witte looper met groene bies (10 meter).....	€ 27,50
Kathedr.....	€ 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 liter).....	€ 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 warmhouden van gerechten).....	€ 21,50
Oud Hollandse soepketel 10 liter, 230 volt 400 w.....	€ 16,50
Ballon gevuld met heliumgas (incl. koordje).....	€ 1,25



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

	<u>Benodigde ruimte</u>
Zitplaatsen	1 m ² per persoon
Staanplaatsen	0,5 m ² per persoon
Dansruimte	1 m ² per persoon

Podium

Bandleden 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 m² = 2 x 2 m

2e bandlid 3 m² = 3 x 1 m

Overige leden 2 m² = 2 x 1 m

Dus: Band met 4 personen (11 m²) Podium 3 x 4 m (=12 m²)

Band met 7 personen (17 m²) Podium 3 x 6 m (=18 m²)

Bar: 1 Barman 2 x 2 m (= 4 m²)

2 Barmedewerkers 3 x 4 m (=12 m²)

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

Garderobe: Per 40 jassen 2 x 1 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, vierpersoon formatie	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 entree ruimte		<u>20 m²</u>
Benodigde ruimte		120 m ²

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

<u>Atlanta</u>		<u>Met cassettevloer</u>
15 x 5 meter	€ 840,00	€ 972,00
15 x 10 meter	€ 1.583,00	€ 1.847,00
15 x 15 meter	€ 2.228,00	€ 2.625,00
15 x 20 meter	€ 2.776,00	€ 3.305,00
15 x 25 meter	€ 3.227,00	€ 3.888,00
15 x 30 meter	€ 3.872,00	€ 4.666,00
15 x 35 meter	€ 4.520,00	€ 5.444,00
15 x 40 meter	€ 5.164,00	€ 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.

California tenten

De California tent heeft een aluminium frame, met breedte maten van 6, 8 en 10 meter. 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.

<u>California</u>		<u>Met vloer</u>
6 x 3 meter	€ 295,00	€ 385,00
6 x 6 meter	€ 390,00	€ 495,00
6 x 9 meter	€ 475,00	€ 595,00
6 x 12 meter	€ 580,00	€ 795,00
6 x 15 meter	€ 695,00	€ 955,00
8 x 3 meter	€ 340,00	€ 425,00
8 x 6 meter	€ 425,00	€ 560,00
8 x 9 meter	€ 580,00	€ 795,00
10 x 3 meter	€ 358,00	€ 465,00
10 x 6 meter	€ 515,00	€ 665,00
10 x 9 meter	€ 695,00	€ 955,00

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	€ 125,00
-------------	----------

(Meerkosten zijwanden zijn € 12,50 per wand)

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

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

Vlondervloeren: 22 m² 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 € 7,50
De m² prijs voor de verlenging van een tent met vloer is € 10,00

Verwarming

(Inclusief 1 gasfles)

Warmtekanon geschikt tot 75 m ²	€ 65,00
Warmtekanon geschikt tot 120 m ² met thermostaat	€ 95,00
Terrasverwarming geschikt tot 30 m ²	€ 75,00



CATERING DE VIJF STERREN

Leveringsvoorwaarden

Algemene voorwaarden van Catering "De Vijf Sterren" V.O.F.
Gevestigd te Almere 1355 EE, Ambachtsmark 67
Ingeschreven bij de KvK te Lelystad nr. 62019821

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 welke "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 een 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