



# CATERING DE VIJF STERREN

---

Neem een kijkje in onze brochure

Dit is slechts een greep uit ons assortiment!



	Bladzijde
Bites en Hot bites	3 t/m 5
Tafelporties en Fingerfood	5 en 6
Salades	7
Vegetarische salades en diverse schotels	8
Overwerkmaaltijden	9
Winterse kost	10
Soepen	11
3 en 4 Gangen menu's	12 en 13
Walking Dinner	13 t/m 17
Buffetten	17 t/m 27
Barbecues	28 en 29
Ontbijt en Brunch buffetten	30
Lunch buffetten	31
High Tea buffetten	32
Desserts en Bruidstaarten	33
Bestellijst belegde broodjes, dranken en overige	34 en 35
Lunchpakketten	36
Receptie arrangementen	37
Dranken	38
Materialen (verhuur)	39 en 40
Tenten (verhuur)	41 t/m 44
Leveringsvoorwaarden	45 t/m 48

# 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 eendenlevermousse 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 gebruieneerde amandel  
Spiesje van pomodori met mozzarella gemarineerd met pesto  
Dadelkoekje 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  
Bieslookroomkaas met gerookte rib-eye, rucola en pijnboompitten

# Borrelhapjes

## Surinaamse hapjes (60 stuks)

€ 57,50

### Warm:

Pittig pasteitje met kip en kerrie  
Samosa met pittige groentevulling  
Geroosterde minisateetje in 3 varianten  
Mini loempia met zoet-scherpe saus  
Gemarineerde garnalenspiesjes  
Mini gehaktballetje in Surinaamse satésaus

## Surinaamse hapjes (60 stuks)

€ 62,50

### Koud:

Shooter van Pompoen op smaak gebracht met gember, limoen, mango en Spaanse peper  
Pittige gevuld Surinaamse eitjes  
Komkommercanapé gevuld met krabsalade  
Rouleau van rotivel met avocado, kip en zuur  
Geroosterde gamba in mangochutney dip  
Mini paprika gevuld met ananas tomaten salsa

# Bites en Heerlijkheden

## Plateau met kaas en worstsoorten (60 stuks)

€ 47,50

Leverworst, knoflook salami, Gelderse gekookte worst  
Komkommerschijfjes 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 knoflooksalami, 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, knoflooksalami, groenten knabbels, gevulde tomaatjes, kaasblokjes, kaasbonbons, pompernikkel, vers fruit, toast, diverse broodsoorten met smearsels.

## Etagère of plateau met heerlijkheden de luxe (± 10 personen)

€ 66,50

O.a. met diverse Europese exclusieve kaasjes, Franse droge worstsoorten, mediterrane vleeswaren, groenteknabbels, gemarineerde olijfjes, zongedroogde tomaatjes, kaasbonbons, bruschetta's en diverse broodsoorten met smearsels.

## 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

Yakitorispiesjes, 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 Yakitorispiesje 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** € 7,50 per portie

Geserveerd in terracotta bakjes.

### **Geroosterd stokbrood (12 stuks)** € 6,50 per portie

Schijfjes geroosterd stokbrood in knoflook en olijfolie met smeersels.

### **Groentenknabbels (± 5 personen)** € 8,50 per portie

Staaftjes rettich, reepjes wortel, komkommerschijfjes en Cherry-tomaatjes met cocktailsaus en knoflooksaus.

### **Borrelspiesjes (16 stuks)** € 20,00 per portie

Coburgerham met meloen, mozzarella met cherrytomaat en pesto, Spinata Romana met olijven, zongedroogde tomaatjes met komkommer.

### **Kaas-, en worstplankje (20 stuks)** € 14,50 per portie

Gelderse gekookte worst, jong belegen kaas, komijnekaas, leverworst en salami geserveerd met mosterd

# Fingerfood

## **Bruschetta Siciliana de luxe** (vanaf 10 stuks) € 1,95 per stuk

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.

## **Sushi**

Sushi basis (20 stuks)	€ 27,50
Sushi uitgebreid (40 stuks)	€ 39,50
Sushi excellent (40 stuks)	€ 54,50

## **Engelse sandwiches** € 2,50 per stuk

Belegd met zalm, bieslookroomkaas, gerookte kipfilet, Ardennerham en komkommerschijfjes.

## **Diverse ½ wraps** € 2,50 per stuk

Wrap met Parmaham, rucola, zongedroogde tomaatjes en petrella  
Wrap met gerookte zalm, ijsbergsla, kappertjes en roomkaas met een vleugje citroen  
Wrap met geitenkaas, honing, walnootkruim en rucola  
Vegetarische wrap met guacamole, paprika, rode ui, mais en bosuitjes.

## **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.

## **Halal hapjes** (60 stuks, keuze uit 6 items) € 65,50

### Koud:

Roulade van gerookte zalm met roomkaas en verse dille  
Dadelkoekje met mousse van geitenkaas en verse vijgen  
Komkommer canapé met kipmousse en een vleugje limoen  
Tomaatje gevuld met couscoussalade en gegrilde aubergine  
Vijgenbrood met brie gearneerd walnoot en honing  
Canapé met mousse van gerookte makreel en kappertjes

### Warm:

Gegrilde gehaktballetjes met koriander en komijn en een vleugje kaneel  
Gefrituurde fallafel van kikkererwten met pittige avocado dip  
Lamachun-Turkse pizza rolletjes met sambal en knoflook  
Diverse frituur hapjes gevuld met bijzondere oosterse en mediterrane vullingen

# 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,  
roggebroomd, 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

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

## Stamppot hutspot

€ 15,50 p.p.

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

## Stamppot zuurkool

€ 15,50 p.p.

Stamppot zuurkool met rookworst, uitgebakken spekjes en jus  
Heerlijke romige yoghurt met vers 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.

## Aspergesoep met kreeft

Gebonden soep waarin stukjes asperges en kreeftvles 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 gegratineerd 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.

## Menu 1

€ 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 2

€ 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.

### Nagerecht:

Panna cotta met verse aardbeien.

(ca. 600 gram p.p.)

## Menu 3

€ 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 frambozendressing.

### Nagerecht:

Donkere chocolademousse met bosfruit en amandel.

(ca. 600 gram p.p.)

## Menu 4

€ 15,00 p.p.

### Voorgerecht:

Huisgemaakte Tomaten/groenten soep

### Hoofdgerecht:

Rouleau van hoender omwikkeld met pancetta

Aardappeltaartje uit de oven.

Groente van het seizoen uit de oven.

### Nagerecht:

Panna cotta met framboos en een vleugje limoen.

(ca. 600 gram p.p.)

# Menu's

## Menu 5

€ 26,50 p.p.

### Soepje:

Soepje van courgette met zongedroogde tomaatjes en verse roomkaas, brood en smeersels.

### Voorgerecht:

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

*of*

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

### Hoofdgerecht:

Geroosterde scampi's in kruidenolie met knoflook en zwarte peper.

*of*

Gevulde kippenborst met tomatentapenade omwikkeld met pancetta.

Geroosterde 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.

## Menu 6

€ 12,50 p.p.

### Voorgerecht:

Huisgemaakte Tomaten/groenten soep

### Hoofdgerecht:

Rouleau van hoender omwikkeld met pancetta

Aardappeltaartje uit de oven.

Groente van het seizoen uit de oven.

# Walking dinners

## Walking dinner

€ 15,50 p.p.

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

Geroosterde roseval aardappeltjes met citroen/dille mayonaise

Mini hamburgertje van Black Angus geserveerd op een Haags bolletje, gearneerd met frisse sla en een hamburgersausje van het huis.

Geroosterd Yakitorispiesje met gebakken rijst begeleid met Wakamesalade op smaak gebracht met limoen, gember en sesamdressing.

Frisse panna cotta met een vleugje limoen, gearneerd met aardbeien en gebruineerde amandelsnippers

# 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 Yakitorispiesje met gebakken rijst begeleid met Wakame salade op smaak gebracht met limoen gember en sesamdressing.  
Tapasspiesje 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:

Tapasspiesje 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 kletskep 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 Yakitorispiesje 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.)

## Walking dinner herfst-winter

€ 27,50 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 reecarpaccio op een bedje van rucola afgemaakt met Parmezaan, pesto en pijnboompitjes.  
Begeleid met een geroosterde bruschetta.

### 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 en bospaddenstoelen.  
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 en gebruineerde amandelsnippers.

## Walking dinner all season nr.1

€ 29,50 p.p.

### Amuses:

Mousse van geitenkaas met verse vijg en serranoham.  
Glaasje rundercarpaccio met rucola, pesto en pijnboompitjes.

### Koude gerechtjes:

Tartaartje van gerookte zalm begeleid met Noordzee paling geserveerd met kappertjes en crème-fresch.  
Dun getrancheerde kalfsmuis op een bedje van jonge bladsla, begeleid met truffelmayonaise en een gepocheerd kwarteleitje, geserveerd met een geroosterde blini.

### Tussengerechtje:

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

### Warme gerechtjes:

Geroosterd Yakitorispiesje op een bedje van noedelsalade op smaak gebracht met limoen gember en sesamdressing.  
Rouleau van hoender omwikkeld met pancetta begeleid met geroosterde tipasperge en tomatenpesto met een vleugje basilicum.  
Rouleau van witvis met zalm gevuld geserveerd met bearnaisesaus en begeleid met risotto met wilde spinazie en Parmezaan.

### Dessert:

Frisse panna cotta met een vleugje limoen, gegarneerd met framboos en gebruineerde amandelsnippers.



# Walking dinner

## Walking dinner lente-zomer

€ 25,50 p.p.

### Amuse:

Bonbon van gerookte zalm met verse roomkaas, kappertjes en brunoise van blini.  
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 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:

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

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

### Dessert:

Frisse panna cotta met een vleugje limoen, gegarneerd met aardbeien en gebruineerde amandelsnippers.

# 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

€ 17,50 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 gegarneerd 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 zalmsalade 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.)

## Verse aardbeien met vers geslagen slagroom

€ 2,95 p.p.

(100 gram p.p.)

## Luxe Mondiaal buffet

€ 25,50 p.p.

### Warm:

Geroosterde rollade van Livar varken in bruine pepersaus  
Kalkoenborst gevuld met tapenade in kruidige tomatensaus  
Gambaspiesjes 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 zalmsalade met rode ui en kappertjes  
Schotel met divers Europese vleeswaren  
Italiaanse caprese met mozzarella, pomodori en pesto  
Frisse groene salade met rode ui en parmezaan  
Met diverse sausjes en dressing  
Diverse broodsoorten met smeersels  
(ca. 700 gram p.p.)

## Verse aardbeien met vers geslagen slagroom

€ 2,95 p.p.

(100 gram p.p.)

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

# Buffetten

## Hapjes buffet

€ 30,50 p.p.

### Warm:

Scampi's in knoflookolie en verse kruiden  
Groentespiesjes van champignon, paprika en courgette  
Geroosterd Yakitorispiesje in gembermarinade  
Tapasspiesje 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 smeersels  
(ca. 700 gram p.p.)

## Mini weckpotjes

€ 2,95 per stuk

Chocolade tuintje met eetbaar bosviooltje  
Panna cotta met framboos en gebruikte amandel

## 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.)

## Verse aardbeien met vers geslagen slagroom

€ 2,95 p.p.

(100 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.)

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

## 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:

Fruitage 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.)

## Mini weckpotjes

€ 2,95 per stuk

Chocolade tuintje met eetbaar bosviooltje  
Panna cotta met framboos en gebruikte amandel

## 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.)

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

# Buffetten

## 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.)

## Tapas buffet

€ 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	Gambaspiesje 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.)

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

## Tapas hapjes buffet

€ 26,50 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	Gambaspiesje 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.)

## 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  
Antipasta 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 balsamicodressing  
Diverse ambachtelijke broodsoorten met smeersels  
(ca. 700 gram p.p.)

## Dessert

€ 4,95 p.p.

Ambachtelijke Tiramisu van verse mascarpone, lange vingers, espresso en amaretto

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

# Buffetten

## 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.)

## Dessert

€ 4,95 p.p.

Ambachtelijke Tiramisu van verse mascarpone, lange vingers, espresso en amaretto

## 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 kipfiletstukjes 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

Inclusief serviesgoed, bestek en servetten.

Een minimale afname van 20 personen.

# Buffetten

## Indisch buffet 3 (Tropen)

€ 24,50 p.p.

Nasi Putih	Gestoomde witte rijst
Nasi Goreng vegetarisch	Gebakken rijst met ei en groenten
Bami Goreng Kip	Gebakken fijne mie met kip, ei, groenten
Babi Ketjap	Varkensvlees in zoete sojasaus
Daging Rendang	Zacht gestoofd rundvlees in pittige kokossaus
Ajam Besengek	Malse kipdijfilet in milde kokossaus
Saté Babi (gegaard)	Malse saté van varkensvlees
Javaanse kipsaté (gegaard)	Malse kipfilet op houtskool gegaard
Javaanse Satésaus	Overheerlijke pindasaus met traditionele specerijen
Sajoer Lodeh	Groentemix in milde kokosmelk
Sambal Goreng Boontjes	Sperziebonen in pittige saus
Sambal Goreng Telor	Hardgekookte eieren in kokossaus met kemirintoten
Atjar Ketimun	Zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika
Kroepoek Oedang	Gebakken garnalen kroepoek
Emping Melindjo	Gebakken noten kroepoek
Seroendeng	Mix van geroosterde kokos met pinda's
Sambal Goreng Kentang	Gefrituurde zoete aardappelstrips
Sambal Badjak	Sambal van rode pepers met zout, suiker, uien trassi en gember
Spekkoek (1 stukje p.p.). (ca. 800 gram p.p.)	

## Indiaas buffet

€ 19,50 p.p.

### Voorgerecht:

Samosa Tikka Massala	Driehoekdeegje gevuld met origine tikka masala
Samosa Vegetarisch	Driehoekdeegje gevuld met Indiase groente
Chicken Reshimi Kebab	Geroosterde kipspiesjes emt yoghurt dipje
Fish Fingers	Gebakken fishfingers met curry dipje

### Hoofdgerecht:

Basmati Rijst	Lange en geurige Indiase rijstkorrel
Veg Pulao	Gebakken Indiase rijst
Chettinad Chicken	Pittige curry met geraspte kokos, koriander, curry blaadjes en yoghurt
Chicken Tikka Massala mosterd	Pittige romige curry met komijn, gember, rode chili en bruine
Vindaloo Lamb	Pittige lamscurry met tomaat, ui, gember, knoflook en venkel
Viscurry Madras	Frisse viscurry met kurkuma, kokos, sereh, tamarinde en rode chili
Groenten Korma	Smakelijke groente curry met bloemkool, pompoen, aubergine

### Koud:

Atjar Ketimun	Zoetzuur gemarineerde groenten
Mango Chutney komijn	Grove chutney van pittige mango met fenegriek, koriander en
Naan Broodjes	Authentiek Naan brood
Papar (ca. 750 gram p.p.)	Authentieke Indiase pannenkoekjes

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



# Buffetten

## Thais 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 kipdijfilet met kousenband
Kip met kousenband	Malse kipdijfilet met aardappel en masala kruiden
Kip Masala	Kousenband aangezet met paprika, knoflook en specerijen
Kousenband	Hardgekookte, gepelde eieren
Eieren	Zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika
Atjar Ketimun	Gebakken garnalenkroepoek
Kroepoek Oedang	
Spekkoek (1 stukje p.p.) ca. 750 gram p.p.)	

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

## 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 smearsels  
(ca. 700 gram p.p.)

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

## 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  
Citronevis 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 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 2

€ 19,50 p.p.

Pittig gemarineerde kipdijsaté	± 100 gr.
Gemarineerde runderspies van de haas	± 100 gr.
Pittig gemarineerd procureurlapje	± 100 gr.
Geroosterde gemarineerde spareribs	± 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 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 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.

28 van 48

Brochure 1 januari 2018 exclusief Btw.  
Prijswijzigingen onder voorbehoud

# Barbecues

## Barbecue buffet 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 scampispiesjes in zoet zure honing jalapeno marinade

Nieuw-Zeeland lamsrack gemarineerd in olijfolie, knoflook en verse kruiden

Mals ossenhaasspiesje 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

Groentespiesjes 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
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
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

## Basic lunchbuffet

€ 6,95 p.p.

Vers afgebakken harde en zachte broodjes (2½ p.p.)  
Belegd met diverse kaassoorten en vleeswaren  
Fruitstuk, melk en karnemelk

## 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 pomodorisoep 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 dessem en speltbrood.  
Belegd met: rookvlees, rucola en komkommer gerookte kip, lichte roomkaas,  
komkommer en tomaat, zalm met bieslookroomkaas 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 zalmsalade gearneerd 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  
Glaasjes 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  
Glaasjes met verse vruchten smoothies  
Diverse heerlijke soorten thee  
(ca. 700 gram p.p.)

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



# Desserts en bruidstaarten

<b>Kaasplankje</b>	€ 4,00 p.p.
Kaasplankje met diverse exclusieve kaassoorten begeleid met kletsenbrood, verse vijgen en notenmelange	
<b>Fruitspies</b>	€ 2,25 per stuk
Spies van vers seizoenfruit	
<b>Mini weckpotjes</b>	€ 2,95 per stuk
Chocolade tuintje met eetbaar bosviooltje Panna cotta met framboos en gebruineerde amandel	
<b>Verse aardbeien met vers geslagen slagroom</b> (100 gram p.p.)	€ 2,95 p.p.
<b>Dessert</b>	€ 6,50 p.p.
Salade van vers fruit Diverse bavarois Slagroom (150 gram p.p.)	
<b>Petit grand dessert</b>	€ 9,00 p.p.
Salade van vers fruit Diverse bavaroistaartjes Slagroom (200 gram p.p.)	-Profiteroles scuro -Heerlijke romige chocolademousse
<b>Grand dessert (vanaf 20 personen)</b>	€ 10,50 p.p.
Bavarois Salade van vers fruit Diverse ijssoorten (250 gram p.p.)	-Warme kersen -Crêpe 'Suzette' -Slagroom
<b>Grand dessert de luxe (vanaf 30 personen)</b>	€ 14,50 p.p.
Bavaroistaart o.a. limoen, passievrucht, chocolade, mokka en framboos IJstaart Profiteroles scuro Omelet Sibérienne Slagroom (300 gram p.p.)	-Tiramisu trancio -Chocoladepiramides -Watermeloen gevuld met exotische vruchten -Ananas gevuld met vers fruitsalade
<b>IJstaart (in diverse smaken)</b>	€ 5,50 p.p.
<b>IJSbruidstaart (in diverse smaken)</b>	€ 9,25 p.p.
<b>Bruidstaarten</b>	
2 hoog (25 personen)	€ 141,25
3 hoog (35 personen)	€ 193,75
4 hoog (50 personen)	€ 272,50
5 hoog (60 personen)	€ 325,00
6 hoog (75 personen)	€ 415,00
<b>Banketbakkersgebak</b>	
Petitfour (klein gebakje met logo in kleur)	€ 3,25
Banketbakkersgebak assorti	€ 3,65
<b>Koffie/thee tafel compleet</b>	€ 2,85
Koffie/thee (2 kopjes p.p.)	

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

# Catering “De Vijf Sterren”

## Bestellijst belegde broodjes 2018

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

**Bezorgkosten Almere € 3,75 en 't Gooi € 5,25 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  
€ 2,75**

**Handtekening:**

**Naam.....**

**Bezorgdatum: . . . - . . . - 2018 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 2018

Bezorgkosten Almere € 3,75 en 't Gooi € 5,25 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: . . . - . . . - 2018 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			

# Lunchpakketten

## Lunchpakket 1

€ 6,50 p.p.

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

## Lunchpakket 2

€ 7,75 p.p.

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

## Lunchpakket 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.

# Receptie arrangementen

## Arrangement 1

€ 15,50 p.p.

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

## Arrangement 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, Sterredal per fles 75 cl.	€ 9,50
Wijn Chardonnay, Sterredal per fles 75 cl.	€ 9,50
Wijn rosé, Sterredal per fles 75 cl.	€ 9,50

### 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 verhuur

Wijnglazen.....	€ 0,24
Portglazen.....	€ 0,24
Sherryglazen.....	€ 0,24
Vermoutglazen.....	€ 0,24
Borrelglazen.....	€ 0,21
Bierglazen.....	€ 0,21
Frisdrankglazen.....	€ 0,21
Champagne glazen flutes.....	€ 0,29
Cognacglazen.....	€ 0,35
Likeurglazen.....	€ 0,29
Whiskyglazen.....	€ 0,24
Bowlglazen.....	€ 0,29
Bowlpotten.....	€ 4,55
Platte borden.....	€ 0,27
Diepe borden.....	€ 0,27
Dessertborden.....	€ 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
Koffiekop en schotel.....	€ 0,29
Soepkom en schotel.....	€ 0,57
Gebakschalen.....	€ 1,75
Gebakschalen op voet.....	€ 2,25
Gebakshotels.....	€ 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 verhuur

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
Rode loper (per meter).....	€ 6,50
Kathedr.....	€ 27,50
Palm (echte plant ± 2 meter).....	€ 32,50
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 <sup>2</sup> per persoon
Staanplaatsen	0,5 m <sup>2</sup> per persoon
Dansruimte	1 m <sup>2</sup> 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 m <sup>2</sup> = 2 x 2 m
2e bandlid	3 m <sup>2</sup> = 3 x 1 m
Overige leden	2 m <sup>2</sup> = 2 x 1 m

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

Bar: 1 Barman	2 x 2 m (= 4 m <sup>2</sup> )
2 Barmedewerkers	3 x 4 m (=12 m <sup>2</sup> )

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

Garderobe: Per 40 jassen 2 x 1 m (=2 m<sup>2</sup>)

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 <sup>2</sup>
Staanplaatsen	58 personen	29 m <sup>2</sup>
Dansruimte	15 personen	15 m <sup>2</sup>
Podium, vierpersoon formatie	3 x 4 m	12 m <sup>2</sup>
Bar, klein	2 x 2 m	4 m <sup>2</sup>
Garderobe 80 jassen	2 x 2 m	<u>4 m<sup>2</sup></u>
Totaal		100 m <sup>2</sup>
20% gang en entree ruimte		<u>20 m<sup>2</sup></u>
Benodigde ruimte		120 m <sup>2</sup>

## 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.

# Tenten verhuur

## 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

## Foldikap

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.

1. Lichtdoorlatend zeildoek
2. 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

Lichtdoorlatent (alleen bij California tenten).

## Vloeren

1. **Vlondervloeren:** 22 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> prijs voor de verlenging van een tent zonder vloer is € 7,50

De m<sup>2</sup> prijs voor de verlenging van een tent met vloer is € 10,00

## Verwarming

(Inclusief 1 gasfles)

Warmtekanon geschikt tot 75 m<sup>2</sup> € 65,00

Warmtekanon geschikt tot 120 m<sup>2</sup> met thermostaat € 95,00

Terrasverwarming geschikt tot 30 m<sup>2</sup> € 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 zondig 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. IJ.IJ. Dikkerboom