



SERVE

& Celebrate



VIER &
ONTMOET

SERVE & Celebrate

Serve & Celebrate, in dit foodbook nemen we je mee in onze versie van SinterKerst&Nieuw. Je raadt het misschien al, hier bedoelen we vooral heerlijke seizoensgebonden dranken en gerechten mee! We laten je onze winterse klassiekers zien, maar zullen je ook kennis laten maken met onze nieuwe producten, menu's en gerechten. We verzorgen met alle liefde ook de aankleding passend bij het seizoen of bij de feestdag, zo zorgen we voor een extra stukje beleving! Daarnaast hebben we dit jaar weer Winterse Foodcorners, met smaakvolle winterse producten, maar ook met sprankelende en feestelijke aankleding.



CONCEPT

In onze pakketten tref je smaakvolle en verse producten. Wij zorgen voor een totaal verzorgd feest met een heerlijke catering waar iedereen van kan genieten.

- ✓ Vanaf 50 personen inclusief:
 - Kok
 - Barkeeper (bij Drankenarrangement)

- ✓ Meerprijs onder de 50 personen:
 - Kok: € 39.50 per uur*
 - Barkeeper (bij Drankenarrangement): € 39.50 per uur

- ✓ Alle genoemde prijzen zijn excl. BTW



WINTERAANBIEDING

€ 44.95 excl. btw (incl. 2 uur dranken en Cozycorner)

Vlees

Kipdijsaté
Curryworst | currysaus
Lichtpittige spareribs
MRIJ hamburger
Beenham van de barbecue

Vis

Dagverse zalm | kruidenolie

Bijgerechten

Aardappelsalade | spek | bosui | mosterd
Waldorfsalade | zongedroogde tomaatjes | geroosterde
knolselderij (vega)
Gegrilde zoete aardappel | bieslook
Gepofte rode biet

Saus

Cocktailsaus
Knoflooksaus
Satésaus
Homemade barbecuesaus

Brood

Stokbrood | kruidenboter | pesto

Supplement

Mini broodje pulled pork à €4,95 (excl. btw) per persoon



Chocolademelk, Gluhwein met winterse zoetigheden

WINTERBARBECUE

€ 22.95 excl. btw

Vlees

Kipdijsaté

Curryworst | currysaus

Lichtpittige spareribs

MRIJ hamburger

Beenham van de barbecue

Vis

Dagverse zalm | kruidenolie

Bijgerechten

Aardappelsalade | spekjes | bosui | mosterd

Waldorfsalade | zongedroogde tomaatjes | geroosterde knolselderij | (vega)

Gegrilde zoete aardappel met bieslook (vega)

Gepofte rode biet (vega)

Saus

Cocktailsaus

Knoflooksaus

Satésaus

Homemade barbecuesaus

Brood

Stokbrood | kruidenboter | pesto

Supplement

Mini broodje Pulled Pork à €4.95 per persoon





KERSTBUFFET

€29.95 excl. btw

Vlees

Beenham met honing-mosterdsaus
Stoofpot van wild met gemberkoek
Kalkoenrollade met een saus van
champignon en truffel

Salades

Salade met gerookte eendenborst
Salade van gegrilde pompoen

Bijgerechten

Aardappelgratin
Rode kool met appeltjes
Stoofpeertjes
Appelcompote & cranberrycompote
Brood met huisgemaakte dips

Optioneel bij te boeken:

Diverse soorten winterse Mono desserts
€ 7,50 per persoon

Gevulde kalkoen (vanaf 50 personen à €8,95 per persoon)
Inclusief kok die de kalkoen aansnijdt vanaf het buffet.





KERST DE CHIQUÉ

€34.95 excl. btw

Warm

Rode kool schotel | vegetarisch gehakt | aardappelpuree
Spruitjes | spekjes | paddestoelen | kastanjes
Krieltjes in de schil | rozemarijn en tijm | kruidenzout
Parelhoen | cognacsaus | calvados saus | bietenchutney
Hertenstoof | pastinaak | pruimen

Koud

Geroosterde hokkaido pompoen | spinazie | zonnebloempit |
vinaigrette van granaatappel
Paté | cranberry compote | brioche broodje
Brood | kruidenboter | dips

Garnituren

Spekjes
Stoofpeertjes
Appelcompote





SITTING DINNER

Mooi gedekte tafels, smaakvolle gerechten en prachtig opgemaakte borden. Een sitting dinner is een lust voor het oog en een genot voor de maag. Het aantal gangen is afhankelijk van de tijd die je voor het diner in gedachten hebt en kan variëren van 3 tot 7 gangen. We kunnen alles voor je verzorgen van tafeldecoratie tot entertainment en van bijpassende wijnen tot verfrissende spooms.

Vanaf € 39,95 excl. btw



WALKING DINNER

Mooi gedekte tafels, smaakvolle gerechten en prachtig opgemaakte borden. Een sitting dinner is een lust voor het oog en een genot voor de maag. Het aantal gangen is afhankelijk van de tijd die je voor het diner in gedachten hebt en kan variëren van 3 tot 7 gangen. We kunnen alles voor je verzorgen van tafeldecoratie tot entertainment en van bijpassende wijnen tot verfrissende spooms.

Vanaf € 39,95 excl. btw



WINTERSE FOODCORNERS

Hoe leuk is het om jouw evenement aan te kleden met Winterse Foodcorners, het is een eyecatcher en perfect voor de winter maanden. Door de authentieke gerechten en dranken, inclusief de aankleding passen deze corners er perfect bij!

Onderstaande prijs is op basis van 3 foodcorners. Uiteraard is het mogelijk om dit verder uit te breiden.
€ 29.95 excl. btw

Extra foodcorner vanaf € 8.50 excl. btw

Vanaf € 39,95 excl. btw

Flammküchencorner

met vers gebakken traditionele flammküchen

Wintercorner

met winterse stampotten, kalkoenrollade & stoofpotje

Rookworstcorner

het welbekende broodje worst met lekkere bijpassende sauzen

Soupbar

met winterse soepen bijvoorbeeld: huisgemaakte erwtensoep en pompoensoep aangevuld met breekbroodjes en dips

Cozycorner

met warme chocolademelk, glühwein en zoete kerstlekkernijen

✓ Bij de foodcorners zijn 2 medewerkers bij de prijs inbegrepen, afhankelijk van de soort foodcorner (bemand of onbemand) kan er een extra medewerker doorberekend worden.





NIEUWJAARSONTBIJT

Diverse broodjes, croissantjes en cinnamonrolls

Yoghurt met diverse soorten muesli/cereals

Roerei

Zoet en hartig beleg

Fruitsalade

Ontbijtdranken: melk, appelsap en jus d'orange

Mini monodessert: tiramisu | citroen cheesecake | chocolademousse | panna cotta

€ 16.95 excl. btw

Supplement:
Cava/Prosecco

€ 5.95 excl. btw

Totaalprijs bruisend nieuwjaarsontbijt inclusief cava € 21.90 excl. btw



NIEUWJAARSBORREL

Hapjes arrangement nieuwjaarsborrel

Hapjes pakket winterstijl:

- Een keuze van 4 stuks uit onderstaande hapjes.
- Paté met cranberry compote en een krokantje van brioche
- Mosterdkaas met gerookte kalkoenfilet en mierikswortel dip
- Wildbitterbal van hertenragout met een flinterdun korstje van panko
- Crostini met paddenstoelen duxelles en een chutney van gekarameliseerde sjalot
- Gravad lax met mosterd-crème fraiche, gepofte biet en dille
- Bruschetta met crème van gestoofde peer, gerookte amandel en framboos

Drankenarrangement

Op basis van 2 uur

€ 24.95 excl. btw

Supplement

Cava/Prosecco

€ 5.95 excl. btw

Totaal sprankelende nieuwjaarsborrel inclusief cava € 29.95 excl. btw



WINTERS GENOT

Hapjes pakket winterstijl:

- Een keuze van 4 stuks uit onderstaande hapjes.
- Paté met cranberry compote en een krokantje van brioche
- Mosterdkaas met gerookte kalkoenfilet en mierikswortel dip
- Wildbitterbal van hertenragout met een flinterdun korstje van panko
- Crostini met paddenstoelen duxelles en een chutney van gekarameliseerde sjalot
- Gravad lax met mosterd-crème fraiche, gepofte biet en dille
- Bruschetta met crème van gestoofde peer, gerookte amandel en framboos

€15,95 excl. btw



DRANKENARRANGEMENT

Je gasten een lekker, fris drankje aanbieden tijdens het diner, buffet of barbecue?
Kies dan voor ons onbeperkt drankenarrangement!

Of je nu een lekker glas bier wilt of een glas cola, wij voorzien je gasten van lekkere dranken tijdens het diner of bij de hapjes.

Inhoud drankenarrangement

Pepsi Cola, Pepsi Max, SiSi, 7UP, Lipton Ice Tea, Lipton Ice Tea Green, Sourcy Blauw, Sourcy Rood, jus d'orange.

Rode wijn, droge witte wijn, zoete witte wijn, rosé.

Hertog Jan bier van de tap en alcoholvrij bier.

Starttarief onbeperkt drankenarrangement

Vanaf 2 uur € 9.50* per persoon excl. btw

Ieder uur extra € 4.00* per persoon excl. btw

✓ Vanaf 50 personen inclusief:

- Barkeeper (bij Drankenarrangement)

Meerprijs onder de 50 personen:

- Barkeeper (bij Drankenarrangement): €39.50 per uur
- Onder de 25 volwassenen rekenen we een meerprijs van €50.00 voor het drankenarrangement (bar, materialen en glaswerk)





OPTIONEEL BIJ TE BOEKEN

Extra items

Alle concepten zijn uit te bereiden met verschillende soorten winterse extra's

Winterse bieren

Vanaf € 3.50 excl. btw per flesje

Ontvangst

Met warme chocolademelk & glühwein

Vanaf € 3.95 per persoon





ALLERGENEN & DIEETWENSEN

Wij zijn bekend met alle soorten allergenen. Catering Groep Nederland heeft hier de juiste certificeringen voor en volgt jaarlijks trainingen om voor elke voorkeur of allergie een geschikte maaltijd te kunnen samenstellen.

Naast de allergenen kunnen wij ook zorgen voor maaltijden voor mensen met dieetwensen zoals vegetarisch, veganistisch en halal.

Uiteraard zullen wij zorgen voor een gevarieerd aanbod en zorgen dat we voor de meest voorkomende allergenen een keuze hebben.

- ✓ Voor al onze speciaal voor jullie samengestelde pakketten geldt dat deze halal zijn.
- ✓ We kunnen, als dit gewenst is, ook rekening houden met allergenen en veganistische of vegetarische barbecuepakketten en buffetten verzorgen.
- ✓ Vanaf 50 volwassenen hebben we een speciaal samengesteld vega(n) barbecue pakket.





VIER &
ONTMOET

