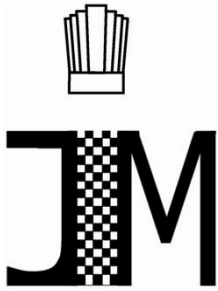


Exclusieve Catering
MENUBOEK 2014

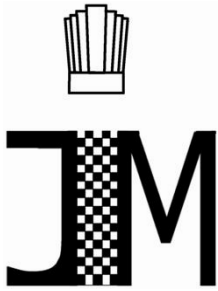




Inhoudsopgave

Exclusieve Catering

Inhoudsopgave	2
Inleiding	3
Amuses	4
Lunch Buffetten	9
Lunchpakketten	12
Warme Buffetten	13
BBQ Buffetten	20
Tapas Buffetten	23
Dessert Buffetten	24
Diners	25
Walking Dinners	29
High Tea	30
Oesterman	31



Exklusieve Catering

Inleiding

Hierbij presenteren wij u het menuboek 2014 van:



We hebben getracht u een zo compleet mogelijk overzicht te geven van ons assortiment. U treft in dit menuboek diverse warme buffetten, lunch buffetten, high tea's, walking dinners, amuses, diverse gangen diners etc.

We hebben alles zoveel mogelijk voor u beschreven en het overzichtelijk weergegeven, zodat u een keuze kunt maken uit ons uitgebreide assortiment.

Alle prijzen genoemd in dit menuboek zijn exclusief BTW. Bij de catering wordt 6% BTW gehanteerd, echter bij het personeel en andere goederen is 21% BTW van toepassing.

Alle amuses, buffetten, diners etc. zijn geprijsd per persoon.

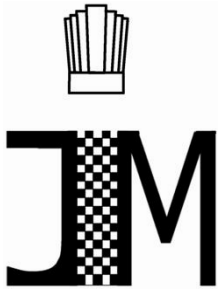
We hopen dat u veel plezier zal beleven bij het doorlezen van ons menuboek.

Ondanks dat we het menuboek zeer zorgvuldig hebben samengesteld zijn onjuiste prijsvermeldingen door zet- en drukfouten en eventuele prijswijzigingen voorbehouden.

Indien u meer informatie wilt kunt u altijd contact met ons opnemen op telefoonnummer 0181-415 212 of info@exklusieve-catering.nl. Het is natuurlijk ook mogelijk om een afspraak met ons te maken, zodat u in alle rust met ons kunt overleggen wat uw wensen zijn.

Met vriendelijke groet,

Jim Exklusieve Catering



Exclusieve Catering

Amuses

Assortiment kaas en worst

€ 2,95 P.P.

Minimaal 10 personen

- Jonge kaas
- Oude kaas
- Komijnekaas
- Leverworst
- Cervelaat

Amuse assortiment 1

€ 3,95 P.P.

Minimaal 10 personen

- Canapé van roggebrood met brie, walnoot en honing
- Cervelaat met een Amsterdams uitje en een bamboeprikkertje
- Gevulde tomaat met garnalen
- Canapé met paté en cranberrysaus
- Kaaspuntje met augurk

Amuse assortiment 2

€ 4,55 P.P.

Minimaal 10 personen

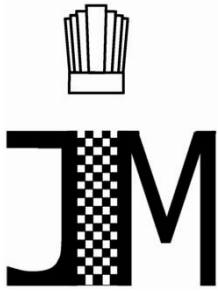
- Kaaspuntje
- Cervelaatpuntje
- Canapé met brie, honing en walnoot
- Canapé met gerookte zalm, mierikswortelcrème en kaviaar
- Profiterole met hammousse en truffel

Luxe amuse assortiment 1

€ 4,95 P.P.

Minimaal 10 personen

- Canapé met gerookte zalm, mierikswortelcrème en kaviaar
- Soesje gevuld met roomkaas en bieslook
- Canapé met serranoham en tomaat
- Canapé van roggebrood met filet Américain, witte ui en komkommer
- Canapé met gerookte heilbot en tomatentappenade



Amuses

Luxe Amuse assortiment 2

€ 5,95 P.P.

Minimaal 10 personen

- Canapé met carpaccio van ossenhaas en parmezaanse kaas, spekjes en kappertjes
- Amuseglaasje gevuld met geitenkaas en vijgencompôte
- Crudité van groenten met koude sauzen
- Canapé met rauwe ham en olijventappenade
- Pasteitje met Hollandse garnalen

Exclusief Amuse assortiment 1

€ 6,95 P.P.

Minimaal 10 personen

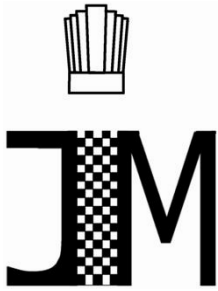
- Rilette van makreel met appel en crème fraîche in een bamboeschuitje
- Lange vinger met gerookte paling, frisee en citroen
- Tartaar van ossenhaas met kappertjes en truffelcrème
- Canapé met carpaccio van ossenhaas en parmezaanse kaas, spekjes en kappertjes
- Agar van komkommer, rettich en olijven

Exclusief Amuse assortiment 2

€ 7,95 P.P.

Minimaal 10 personen

- Lange vinger met gerookte paling, frisee en citroen
- Amuselepel met rundertartaar en truffelcrème
- Rouleau van kip, spinazie en gamba
- Assortiment sushi
- Canapé met rilette van makreel en appel



Exclusieve Catering

Amuses

Bittergarnituur

€ 3,95 P.P.

Minimaal 10 personen

- Assortiment van verschillende bladerdeeghapjes
- Rundvlees bitterballen
- Jonge kaas
- Assortiment worst

Kok voor bittergarnituur per uur à

€ 32,50 EUR

Op basis van nacalculatie. Er is 1 kok nodig tot 100 personen.
Hierna gaat het aantal koks in overleg.

Luxe Bittergarnituur 1

€ 4,95 P.P.

Minimaal 10 personen

- Jonge kaas
- Assortiment worst
- Gefrituurde tapas
- Pikante kipvleugeltjes
- Huisgemaakte gehaktballetjes met chilisaus

Kok voor Luxe Bittergarnituur per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. Er is 1 kok nodig tot 100 personen.
Hierna gaat het aantal koks in overleg.

Luxe Bittergarnituur 2

€ 7,95 P.P.

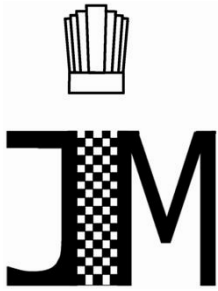
Minimaal 10 personen

- Japanse Yakitorisaté met sojasaus
- Gemarineerde kipvleugels
- Gehaktballetjes met chilisaus
- Assortiment bladerdeeghapjes
- Gefrituurde tapas

Kok voor Luxe Bittergarnituur per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. Er is 1 kok nodig tot 100 personen.
Hierna gaat het aantal koks in overleg.



Amuses

Exclusieve Bittergarnituur 1

€ 7,95 P.P.

Minimaal 10 personen

- Canapé met een roosje van gerookte zalm en mierikswortelcrème
- Roggebrood met eendenmousse en bosbessencoulis
- Bruschetta met brie en tomatentapenade
- Yakitorisaté 1 p.p.
- Dim Sum 2 p.p.

Kok voor bittergarnituur per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. Er is 1 kok nodig tot 100 personen.
Hierna gaat het aantal koks in overleg.

Exclusieve Bittergarnituur 2

€ 8,95 P.P.

Minimaal 10 personen

- Pangsit met gamba, kip of inktvis
- Gefrituurde spiering met remoulade
- Crème brulee van geitenkaas met zoetzure meloen
- Crostini met Iberico ham
- Canapé met rosbief van kalf en truffelmayonaise

Kok voor bittergarnituur per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. Er is 1 kok nodig tot 100 personen.
Hierna gaat het aantal koks in overleg.

Luxe tafelgarnituur

€ 2,95 P.P.

Minimaal 10 personen;

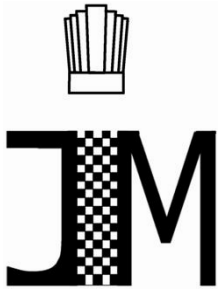
- Huisgemaakte korststengels met Parmezaanse Kaas
- Gemarineerde groene en zwarte olijven
- Spaanse Worst
- Wasabinoten
- Crostini's
- Bieslook Roomkaas
- Tomaten Tapenade
- Groene Pesto

Exclusieve tafelgarnituur

€ 3,95 P.P.

Minimaal 10 personen;

- Crostini's
- Tonijn crème
- Gemarineerde radijsjes
- Gerookte noten
- Huisgemaakte korststengels met Parmezaanse Kaas
- Nacho's met een cheddardip
- Witlof met een crème van blauwe kaas



Amuses per stuk

Deze amuses worden voor minimaal 10 personen voor u bereid.
Alle prijzen zijn per stuk

Koude Amuses

- Zalmrouleau met bieslookroomkaas en Nori geserveerd als lolly in een glazen accubak met schelpenzand € 1,65
- Rouleau van ganzenlever en wildzwijn met huisgemaakte mangocompôte € 1,85
- Soesje met roomkaas en verse kruiden € 1,35
- Hartig hoorntje met ossenhaas tartaar geserveerd op een schilderspalet € 1,95
- Mini tramazinni sandwich met gerookte kip, pestomayonaise en pijnboompitten € 1,95
- Mini tramazinni sandwich met gerookte zalm, ui en mierikswortelcrème € 1,85
- Spiesje met gemarineerde mozzarella en zongedroogde tomaat € 1,65
- Verse meloen omwikkeld met serranoham € 1,35

Canapé

- Canapé van krentenbrood met lamsham en een terrine van ganzelever en vijgencompôte € 1,95
- Canapé met een mousse van paté en truffeltapenade € 1,60
- Canapé carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise, parmezaanse kaas, spekjes en kappertjes € 1,85
- Canapé met een roosje van zalm en mierikswortelcrème € 1,85
- Canapé van roggebrood met eendenmousse en truffel € 1,95
- Canapé met gerookte paling en kaviaar € 1,95
- Brusschetta met een tomatenconcassé en verse basilicum € 1,75

Amuseglaasjes

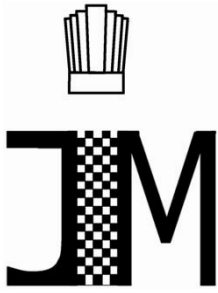
- Amuseglaasje gevuld met een heerlijke kipkerriecocktail € 2,35
- Amuseglaasje gevuld met een huisgemaakte garnalencocktail € 2,85
- Amuseglaasje gevuld met Japanse wakamésalade, gamba's en een pipet met kerriedressing € 2,35

Amusewand (RVS wand, waarin amuselepels gestoken worden)

- Lepel met boerenpaté en truffeltapenade € 1,75
- Lepel met een mousse van gerookte zalm, mierikswortelcrème en kaviaar € 1,75
- Lepel met een cocktail van Hollandse garnalen en whiskysaus € 1,75
- Lepel met een cocktail van kipkerrie

Warme Amuses

- Huisgemaakte gemarineerde kipkluijjes 2 p.p. € 1,85
- Pittige gehaktballetjes met chilisaus 2 p.p. € 1,85
- Spiesje met 2 in knoflook gemarineerde gamba's met citroengrasmayonaise € 1,95
- Japanse Yakitori satéspiesjes 2 p.p. € 1,95
- Mini quiches (zalm, lorraine en groente) € 1,95
- Huisgemaakte minipizza's € 1,95
- Verschillende soorten mini bladerdeeghapjes € 1,85



Exclusieve Catering

Lunch Buffetten

Lunch buffet Basis

€ 8,95 P.P.

Minimaal 10 personen

Gevarieerd assortiment witte en bruine luxe broodjes (2,5 p.p.):

- Zacht broodje met ham
- Zacht broodje met kaas
- Pistolet met gerookte zalm, kappertjes en mierikswortelcrème
- Pistolet met gerookte kip
- Pistolet met tonijnsalade
- Baguette met brie, honing en walnoot
- Baguette gezond

Schaal gevuld met stuks fruit

Lunchbuffet

€ 11,95 P.P.

Minimaal 10 personen

Gevarieerd assortiment witte en bruine luxe broodjes (2,5 p.p.):

- Zacht broodje met ham
- Zacht broodje met kaas
- Pistolet met gerookte zalm, kappertjes en mierikswortelcrème
- Pistolet met gerookte kip
- Pistolet met tonijnsalade
- Baguette met brie, honing en walnoot
- Baguette gezond

Warme Quiche:

- Lorraine
- of
- Groenten

Schaal gevuld met stuks fruit

Luxe Lunchbuffet

€ 13,95 P.P.

Minimaal 10 personen

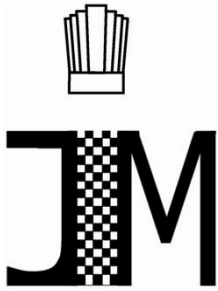
Luxe belegde verschillende broodsoorten (2,5 p.p.):

- Ciabatta met carpaccio van ossenhaas
- Tramezzini sandwich met gerookte kip en pesto-mayonaise
- Focaccia met roomkaas en gerookte zalm
- Baguette gezond
- Baguette met brie, honing en walnoot
- Pistolet met salami, augurk en pestomayonaise
- Bruine pistolet met mozzarella en tomaat

1 soort soep naar keuze:

- Kippensoep
- Italiaanse tomatensoep (vegetarisch)
- Mosterdsoep
- Champignonsoep

Schaal gevuld met stuks fruit



Exclusieve Catering

Lunch Buffetten

Lunchbuffet Exclusief

€ 16,95 P.P.

Minimaal 10 personen

Luxe belegde verschillende broodsoorten (2 p.p.):

- Ciabatta met carpaccio van ossehaas
- Tramezzini sandwich gerookte kip en pesto-mayonaise
- Focaccia met roomkaas en gerookte zalm
- Baguette gezond
- Baguette met brie, honing en walnoot
- Pistolet met salami, augurk en truffelmayonaise
- Bruine pistolet met mozzarella en tomaat

Er wordt 1 soort soep naar keuze geserveerd:

- Mosterdsoup
- Minestrone soup
- Tomatensoep
- Paddestoelensoup met truffel

Warme Quiche:

- Lorraine
- of
- Groenten

Luxe huisgemaakte vleessalade met rijk garnituur:

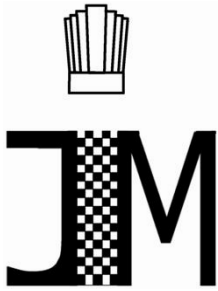
- verschillende soorten paté, salami, rauwe ham, eieren

Vers fruitsalade

Kok voor lunchbuffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.



Exclusieve Catering

Lunch Buffetten

Ecologisch Lunchbuffet

€ 18,95 P.P.

Minimaal 10 personen

Ons ecologisch lunchbuffet bevat allerlei zorgvuldig geselecteerde biologische producten.

Een assortiment van diverse luxe belegde ecologische broodjes bereidt met seizoensgebonden biologische verantwoorde producten:

Bijvoorbeeld:

- Bruine knar gezond met boeren kaas, tomaat, komkommer
- Ciabatta met mozzarella, verse tomaat en basilicum
- Donkere sandwich met huisgemaakte eiersalade
- Meergranenbonk met kipsalade met kipsalade en mesclun sla
- Mueslibol met brie

Soep:

- Biologische rijkelijk gevulde groentesoep

Quiche:

- Huisgemaakte groentequiche

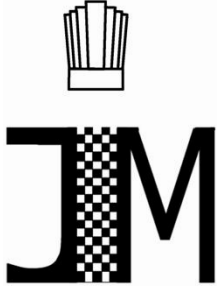
Salade:

- Waldorfsalade
- Biologische fruitsalade

Kok voor lunchbuffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.



Lunchpakketten

Lunchpakket 1

€ 6,95 P.P.

- Zacht bruin broodje kaas
- Zacht wit broodje ham
- Blikje limonade of jus
- Mars, snicker of bounty
- Appel, sinaasappel of banaan

Lunchpakket 2

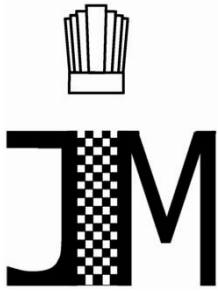
€ 8,95 P.P.

- Zacht wit/bruin broodje ham, kaas, salami of filet
- Pistolet gezond
- 2 blikjes limonade of jus
- Mars, snicker of bounty
- Appel, sinaasappel of banaan

Lunchpakket 3

€ 11,50 P.P.

- Zacht wit/bruin broodje ham, kaas, salami of filet
- Pistolet, ciabatta of triangel met zalm, carpaccio, brie of gezond
- Krentenbol
- 2 blikjes limonade of jus
- Mars, snicker of bounty
- Appel, sinaasappel of banaan
- Vruchtenyoghurt



Exclusieve Catering

Warme Buffetten

Onze stampopotbuffetten zijn alleen tijdens het seizoen verkrijgbaar.

Hollandse Stampotten buffet

€ 15,50 P.P.

Minimaal 10 personen

- Stampot boerenkool
- Stampot zuurkool met ananas
- Stampot peen en uien (Hutspot)
- Speklapje
- Rookworst
- Balletje gehakt
- Grove mosterd
- Augurken
- Amsterdamse uitjes
- Jus

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.

Luxe Hollandse Stampotten buffet

€ 17,50 P.P.

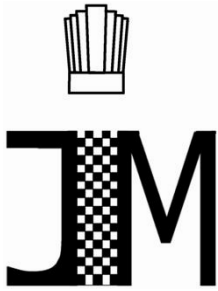
Minimaal 10 personen

- Stampot boerenkool
- Stampot zuurkool met ananas
- Stampot andijvie met spekjes
- Stampot peen en uien (Hutspot)
- Bal gehakt naar grootmoeders recept
- Speklapje
- Rookworst
- Klapstuk
- Grove mosterd
- Augurken
- Piccalilly
- Amsterdamse uitjes
- Jus
- Rauwkostsalade
- Hangop met bosvruchten couli

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.



Exclusieve Catering

Warme Buffetten

Onze stamppotbuffetten zijn alleen tijdens het seizoen verkrijgbaar.

Exclusieve Hollandse Stamppotten Buffet € 19,50 P.P.

Minimaal 10 personen

- Stamppot boerenkool met spek
- Stamppot andijvie
- Stamppot peen en uien
- Stamppot zuurkool met ananas
- Stamppot spruiten
- Bal gehakt naar grootmoeders recept
- Speklapje
- Rookworst
- Klapstuk
- Grove mosterd
- Augurken
- Amsterdamse uitjes
- Piccalilly
- Jus
- Rauwkostsalade

U krijgt 1 soep naar keuze geserveerd:

- Huisgemaakt Hollandse erwtensoep
- Bruine Bonensoep

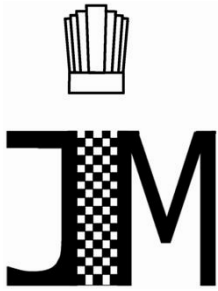
Dessert:

- Hangop met frambozencoulis geserveerd in een glaasje

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.



Warme Buffetten

Italiaans Buffet

€ 16,95 P.P.

Minimaal 10 personen

- Carpaccio van ossenhaas gegarneerd met parmezaanse kaas, pijnboom-pitten en truffelmayonaise
- Spaghetti bolognese
- Penne rigate carbonara
- Italiaans rauwkostsalade
- Stokbrood met kruidenboter en olijfolie
- Tiramisu

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.

Luxe Italiaans Buffet

€ 23,95 P.P.

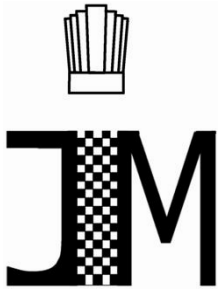
Minimaal 10 personen

- Carpaccio van ossenhaas gegarneerd met parmezaanse kaas, pijnboom-pitten en truffelmayonaise
- Insalata Caprese
 - Salade van mozzarella, tomaat en basilicum
- Lasagna Bolognese
- Osso bucco
 - Gestoofde kalfschenkel
- Aubergine parmigiano
 - Aubergines met parmezaanse kaas en tomaat uit de oven
- Insalata di tonno pasta
 - Salade van pasta en tonijn
- Insalata Italiano
 - Gemengde Italiaanse salade met groene en zwarte olijven
- Verschillende Italiaanse luxe broodsoorten met verschillende tapenades en kruidenboter
- Panna Cotta e Frutta Rossa
- Tarte di limone

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.



Exclusieve Catering

Warme Buffetten

Exclusief Italiaans Buffet

€ 29,50 P.P.

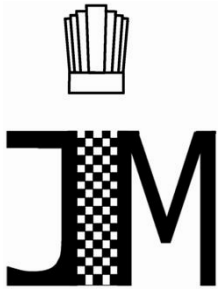
Minimaal 10 personen

- Verschillende Italiaanse luxe broodsoorten met verschillende tapenades en kruidenboter
- Vitello Tonnato
 - Kalfsvlees met tonijnmayonaise
- Insalata Caprese
 - Salade van mozzarella, tomaat en basilicum
- Insalata di rucola con prosciutto do Parma
 - Salade van rucola met Parmaham, aceto en grana padano
- Osso bucco
 - Gestoofde kalfschenkel
- Bucatini con gamberi e cozze
 - Bucatinipasta met gamba's en mossellen
- Linguini con polpette di carne in salsa di pomodoro
 - linguini met gehaktballetjes in tomatensaus
- Aubergine parmigiano
 - Aubergines met parmezaanse kaas en tomaat uit de oven
- Insalata di tonno pasta
 - Salade van pasta en tonijn
- Insalata verdure miste grigliate
 - Salade van gegrilde gemengde groente
- Tiramisù con Coulis di Frutti di Bosco
 - Tiramisu met bosvruchtencoulis en een frambozen kletskep
- Panna Cotta e Frutta Rossa
- Tarte di limone

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.



Exclusieve Catering

Warme Buffetten

Luxe Indonesisch Buffet

€ 21,50 P.P.

Minimaal 10 personen

- Nasi Putih (Witte Rijst)
- Nasi Goreng Kip (Gebakken rijst met kip,ei en groenten)
- Babi Ketjap (Varkensvlees in zoete sojasaus)
- Daging Rendang (Zacht gestoofd rundvlees in pittige kokossaus)
- Ayam Saté (Malse kipfiletstukjes in Javaanse satésaus)
- Sambal Goreng Boontjes (Sperziebonen in een pittige saus)
- Sambal Goreng Telor (Hardgekookte eieren in kokossaus met kemirinoten)
- Atjar Ketimun (Zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika)
- Kroepoek Oedang (Gebakken garnalenkroepoek)
- Seroendeng (Mix van geroosterde kokos met gebakken pinda's)
- Sambal Goreng Kentang (Gefrituurde zoete aardappelstrips)

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.

Exclusief Indonesisch Buffet

€ 23,50 P.P.

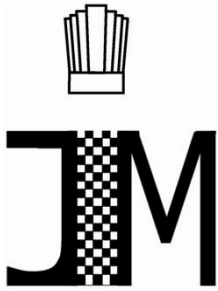
Minimaal 10 personen

- Nasi Putih (Witte Rijst)
- Nasi Goreng Kip (Gebakken rijst met kip,ei en groenten)
- Bami Goreng Kip (Gebakken fijne mie met kip, ei en groenten)
- Babi Ketjap (Varkensvlees in zoete sojasaus)
- Daging Rendang (Zacht gestoofd rundvlees in pittige kokossaus)
- Ayam Besengek (Malse kippendijfilet in milde kokossaus)
- Saté Babi (Malse saté van varkensvlees)
- Javaanse Kipsaté (Malse kipfilet)
- Javaanse Satésaus (Pindasaus met traditionele specerijen)
- Sambal Goreng Boontjes (Sperziebonen in een pittige saus)
- Sambal Goreng Telor (Hardgekookte eieren in kokossaus met kemirinoten)
- Sajoer Lodeh (Groentenmix in milde kokosmelk)
- Atjar Ketimun (Zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika)
- Kroepoek Oedang (Gebakken garnalenkroepoek)
- Emping Melindjo (Gebakken notenkroepoek)
- Seroendeng (Mix van geroosterde kokos met gebakken pinda's)
- Sambal Goreng Kentang (Gefrituurde zoete aardappelstrips)
- Sambal Badjak (Sambal van Rode pepers met zout, suiker, uien trassie en gember)
- Spekkoek Classic (Indonesisch gekruide laagjeskoek)

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.



Exclusieve Catering

Warme Buffetten

Exclusief Aziatisch Wereld Buffet € 29,50 P.P.

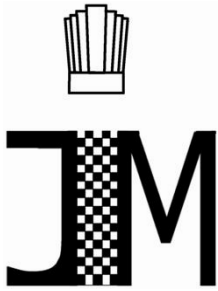
Minimaal 10 personen

- Nasi Putih (Witte Rijst)
- Nasi Goreng Kip (Gebakken rijst met kip,ei en groenten)
- Pad Thai Noodle (Noedels met ei, bosui en pinda's)
- Kang Pad Neua (Ossenhaas in Thaise rode curry)
- Babi Pangang (Geroosterd varkensvlees)
- Daging Rendang (Zacht gestoofd rundvlees in pittige kokossaus)
- Ayam Besengek (Malse kippendijfilet in milde kokossaus)
- Javaanse Kipsaté (Malse kipfilet)
- Javaanse Satésaus (Pindasaus met traditionele specerijen)
- Pak Ruam (Knapperig gewokte groenten in oestersaus)
- Tumis boontjes (Knapperige boontjes en mais in sojasaus)
- Tjap Tjoy (Knapperige Chinese groentenschotel)
- Kroepoek Oedang (Gebakken garnalenkroepoek)
- Atjar Ketimun (Zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika)
- Seroendeng (Mix van geroosterde kokos met gebakken pinda's)
- Emping Melindjo (Gebakken notenkroepoek)
- Sambal Goreng Kentang (Gefrituurde zoete aardappelstrips)
- Sambal Badjak (Sambal van Rode pepers met zout, suiker, uien trassie en gember)
- Spekkoek Classic (Indonesische gekruide laagjes koek)
- Spekkoek Pandan (Indonesische gekruide laagjeskoek met pandanblad)

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.



Exclusieve Catering

Warme Buffetten

Wok Buffet

Minimaal 10 personen

€ 23,50 P.P.

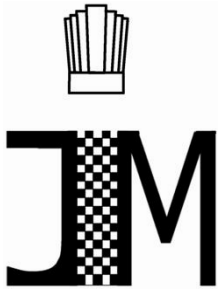
Bij het Wok Buffet bereiden de koks, door middel van Life Cooking, aan het buffet gerechten, die direct gegeten kunnen worden. De gerechten die direct bereid worden zijn:

- Kippendijenfilet en Yakitorisaus
- Noedels met Gamba's en groente
- Oosterse biefstukjes in zoetzure pikante saus
- Noedels met gemarineerde Groenten
- Zoetzure komkommer, courgette en paprika
- Sushi met Wasabi en Soya
- Salade met Oosterse groenten en Wakame
- Casave Chips
- Emping, notenkroepoek
- Gefrituurde zoete Aardappel strips

Kok Wok Buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. Voor dit buffet heeft u koks nodig. Tot 100 personen zijn er 2 koks nodig en 1 buffet. Van 100 - 200 personen zijn er 4 koks nodig en 2 buffetten. De geschatte tijd is 2,5 uur. Hierna zijn de koks in overleg.



Exclusieve Catering

Warme Buffetten

Saté Buffet Basis

€ 12,95 P.P.

Minimaal 10 personen

- Saté van Kippedijenfilet in Pittige Satésaus
- Atjar Tjampoer
- Kroepoek
- Huzarensalade
- Stokbrood met kruidenboter

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.

Saté Buffet

€ 14,95 P.P.

Minimaal 10 personen

- Saté van Kippedijenfilet in Pittige Satésaus
- Nasi
- Seroendeng
- Atjar Tjampoer
- Gefrituurde uitjes
- Kroepoek
- Huzarensalade
- Stokbrood met kruidenboter

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.

Saté Buffet Luxe

€ 17,95 P.P.

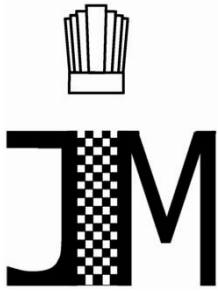
Minimaal 10 personen

- Saté van Kippedijenfilet in Pittige Satésaus
- Saté van het varken
- Nasi Goreng
- Bami Goreng
- Zoetzure komkommer
- Seroendeng
- Atjar Tjampoer
- Gefrituurde uitjes
- Kroepoek
- Huzarensalade
- Stokbrood met kruidenboter

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.



Warme Buffetten

BBQ Buffet Basis

€ 14,50 P.P.

Minimaal 10 personen

- Hamburger
- Kogelbiefstuk
- Kipsaté
- Aardappelsalade
- Stokbrood met kruidenboter
- Knoflooksaus
- Zigeunersaus
- Satésaus

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.

BBQ Buffet Luxe

€ 17,50 P.P.

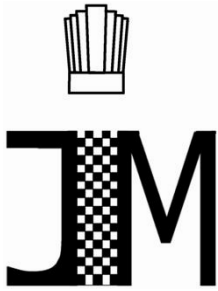
Minimaal 10 personen

- Hamburger
- Spareribs
- Kipsaté
- Vleesspies met ossenhaas, varkenshaas, spek, paprika en rode ui
- Spies met in knoflook gemarineerde gamba's
- Aardappelsalade
- Gepofte aardappel
- Rauwkostsalade
- Stokbrood met kruidenboter
- Knoflooksaus
- Kerriesaus
- Zigeunersaus
- Satésaus

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.



Exclusieve Catering

Warme Buffetten

BBQ Buffet Exclusief

Minimaal 10 personen

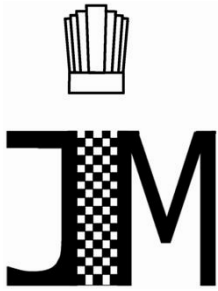
€ 29,50 P.P.

- Entrecote
- Kalfsribeye
- Zalmfilet en papillotte
- Halve kreeft
- Spies met in knoflook gemarineerde gamba's
- Gepofte aardappel
- Taboulé
- Pastasalade
- Fruitsalade
- Luxe broodsoorten
- Kruidenboter
- Pesto
- Tomatentapenade
- Knoflooksaus
- Kerriesaus
- Zigeunersaus
- Chimmichurri
- Cocktailsaus

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. Voor dit buffet zijn koks benodigd om uw BBQ te verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.



Tapas Buffetten

Tapas Buffet

€ 18,95 P.P.

Minimaal 10 personen

- Vers afgebakken luxe verschillende broodsoorten met aioli
- Spiesje van in knoflook gebakken gamba 's
- Glasje gevuld met een salade van tonijn en gemarineerde groene en zwarte olijven
- Huisgemaakte parmezaanse korststengels met tomatensalsa
- Gemarineerde kippenvleugels met chilidip
- Assortiment Spaanse worstsoorten
- Witlofschuitje met roomkaas en ansjovis
- Salade van verschillende geroosterde groente
- Geroosterd Knoflookbrood

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.

Luxe Tapas Buffet

€ 22,95 P.P.

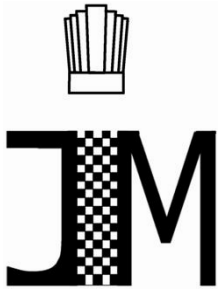
Minimaal 10 personen

- Vers afgebakken verschillende broodsoorten met Aioli
- Gezouten boter, diverse pesto 's, tappenade en roomkaas
- Geroosterd knoflookbrood
- Gazpacho Spaanse koude tomatensoep
- Dadels gevuld met geitenkaas en honing uit de oven
- Patatas Bravas
- Knoflook champignons gevuld met roompaté
- Kipspiesjes met 2 soorten dip
- Huisgemaakte pittig gehaktballetjes met chilisaus
- Gamba 's in knoflookolie
- Assortiment Spaanse worstsoorten
- Gemarineerde zwarte en groene olijven
- Huisgemaakte Korststengels
- Salade van geroosterde groenten

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.



Exclusieve Catering

Dessert Buffetten

Dessert Buffet

€ 6,75 P.P.

Minimaal 10 personen

- Panna cotta met seizoensfruit
- Vers fruitsalade
- Chocoladetaartje met frambozenkletskep

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.

Luxe Dessert Buffet

€ 9,75 P.P.

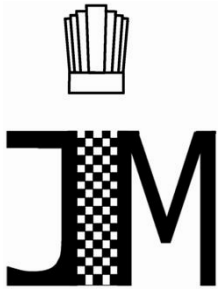
Minimaal 10 personen

- Tiramisu met koffiestroop
- Verschillende soorten ijs
- Chocolademousse met gebrande amandel
- Warme kersen met slagroom

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. U kunt er voor kiezen om een kok uw buffet op locatie te laten verzorgen. Informeer naar de mogelijkheden.



Diners

Als voorbeeld treft u hieronder een assortiment van verschillende diners aan. Vanzelfsprekend kunnen wij in overleg met u ook een passend diner naar uw wens verzorgen.

3 - Gangen Diner Vlees € 26,50 P.P.

Voorgerecht:

- Carpaccio van Ossenhaas met uitgebakken spekblokjes, geroosterde pijnboompitten, kappertjes, verse bieslook, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Hoofdgerecht:

- Gebraden runderlende met aardappelmousseline, groene asperge en een saus van rode wijn

Nagerecht:

- Gecarameliseerde noten met vanille-ijs en warme koffiesabayon

Kok voor diner per uur à € 32,50

Op basis van nacalculatie. Informeer naar de mogelijkheden.

3 - Gangen Diner Vis € 27,50 P.P.

Voorgerecht:

- Gerookte zalm met ciroenmayonaise, Hollandse garnalen en limoencress

Hoofdgerecht:

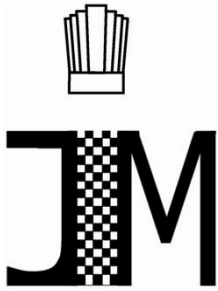
- Op de huid gebakken Kabeljouw met aardappelmousseline, snijbonen met Hollandaisesaus

Nagerecht:

- Dame Blanche op klassieke wijze

Kok voor diner per uur à € 32,50

Op basis van nacalculatie. Informeer naar de mogelijkheden.



Diners

Als voorbeeld treft u hieronder een assortiment van verschillende diners aan. Vanzelfsprekend kunnen wij in overleg met u ook een passend diner naar uw wens verzorgen.

4 - Gangen Diner Vlees

€ 28,50 P.P.

Voorgerecht:

- Vitello Tonnato
- Kalfsvlees met een romige tonijnsaus

Tussengerecht:

- Romige soep van bospaddestoelen

Hoofdgerecht:

- Rundersucade met puree van knolselderij en seizoensgroenten

Nagerecht:

- Huisgemaakt appeltaartje met caramel en vanilleijs

Kok voor diner per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. Informeer naar de mogelijkheden.

4 - Gangen Diner Vis

€ 29,50 P.P.

Voorgerecht:

- Rauwe tonijn met gebrande sesam en soja

Tussengerecht:

- Tomatenbouillon met een ravioli van krab

Hoofdgerecht:

- Gegrilde heilbotfilet op een crème van doperwten en beurre blanc saus
- Linten van courgette
- Gekookte aardappel

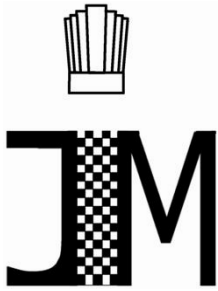
Nagerecht:

- Taartje van pure chocola met gemarineerd citrusfruit

Kok voor diner per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. Informeer naar de mogelijkheden.



Diners

Als voorbeeld treft u hieronder een assortiment van verschillende diners aan. Vanzelfsprekend kunnen wij in overleg met u ook een passend diner naar uw wens verzorgen.

5 - Gangen Diner

€ 38,50 P.P.

Voorgerecht:

- Dun gesneden rauwe zeebaars met een salade van wakamé (Japans Zeewier) en shitake

Tussengerecht:

- Gebakken tarbot met garnalenboter, spinazie en schuim van kreeft

Tussengerecht:

- Zwezerik met gecarameliseerde appel en aceto balsamico

Hoofdgerecht:

- Gebakken eendenborst met prei en roseval aardappeltjes, geserveerd met een saus van rode port

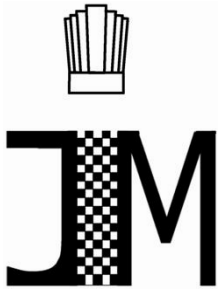
Nagerecht:

- Mille feuille met Zwitserse room en aardbeien

Kok voor diner per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. Informeer naar de mogelijkheden.



Diners

Als voorbeeld treft u hieronder een assortiment van verschillende diners aan. Vanzelfsprekend kunnen wij in overleg met u ook een passend diner naar uw wens verzorgen.

6 - Gangen Diner

€ 52,50 P.P.

Voorgerecht:

- Oesters met citroen

Tussengerecht:

- Krokant gebakken buikspek met paksoi en een schuim van gember en sesam

Tussengerecht:

- Pompoensoep met coquille en kervel

Hoofdgerecht:

- Halve kreeft met zeekraal en beurre blanc
- Getonneerde roomboteraardappeltjes

Kaasplateau:

- Assortiment van verschillende soorten kazen met een bijpassend garnituur

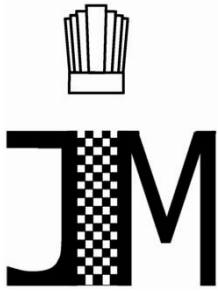
Nagerecht:

- Wentelteefjes met gebakken peer en caramelijs

Kok voor diner per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. Informeer naar de mogelijkheden.



Walking Dinners

Als voorbeeld treft u hieronder een assortiment van verschillende Walking Dinners aan. Vanzelfsprekend kunnen wij in overleg met u ook een passend diner naar uw wens verzorgen.

Walking Dinner

€ 27,50 P.P.

Minimaal 15 personen

- Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitten, kappertjes en truffelmayonaise
- Kipcocktail met whiskey saus
- Spies van in knoflook gemarineerde gamba's geserveerd met kerriemayonaise
- Romige mosterdsoep met croutons
- Runderlende met groene asperges en rode wijnsaus
- Creme brulee van steranijs met sorbetijs
- Luxe broodsoorten geserveerd op de tafels

Kok voor walking dinner per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. Informeer naar de mogelijkheden.

Luxe Walking Dinner

€ 38,50 P.P.

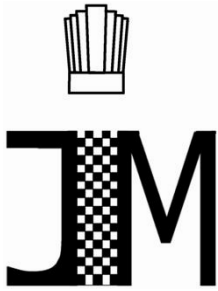
Minimaal 15 personen

- Sashimi van tonijn, zalm en zwaardvis
- Ceasarsalad met ansjovis en krokante kip
- Gagratineerde oesters
- Krokant gebakken kalfswang met knolselderij
- Gebakken runderlende met stampot rucola en rodewijnsaus
- Proeverij van verschillende Hollandse en Franse kazen
- Wentelteefjes met gemarineerd fruit
- Luxe broodsoorten geserveerd op de tafels

Kok voor walking dinner per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. Informeer naar de mogelijkheden.



High Tea

High Tea

Minimaal 10 personen

€19,50 P.P.

- Vanille muffins
- Chocolade muffins
- Citroen frambozen muffin
- Sandwich carpaccio van ossenhaas
- Sandwich gerookte Zalm
- Assortiment petits fours
- Quiche lorraine
- Romige mosterdcrèmesoep met truffel

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. Informeer naar de mogelijkheden.

Luxe High Tea

Minimaal 10 personen

€ 24,50 P.P.

- Vanille muffins
- Chocolade muffins
- Citroen frambozen muffin
- Sandwich carpaccio van ossenhaas
- Sandwich gerookte Zalm
- Sandwich gerookte kip
- Brownies
- Merengue met lemon curd
- Scones met aardbeienjam en clotted cream
- Limoentaart
- Quiche lorraine
- Assortiment petits fours

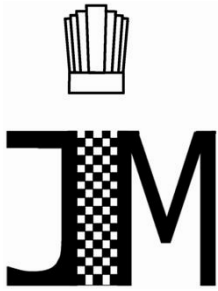
1 soort soep naar keuze

- Bospaddestoelensoep
- Romige mosterdcrèmesoep met truffel

Kok voor buffet per uur à

€ 32,50

Op basis van nacalculatie. Informeer naar de mogelijkheden.



Exclusieve Catering

Oesterman

Oesterman

€ 2,50 P.P.

De Oesterman loopt langs uw gasten en bereidt een Oester Creuse voor die u direct kunt eten. De prijs is per persoon.

Kok voor de Oesterman per uur à

€ 32,50

op basis van nacalculatie. Bij 50 - 100 personen is de geschatte tijd 2 uur. Tot 200 personen is de geschatte tijd 3 uur. Hierna in overleg, daar er dan meer Oestermannen nodig zijn.