

MENUBOEK 2020





Inhoudsopgave

Inhoudsopgave

Inleiding.....	3
Bij de koffie	4
Hapjes & Amuse assortimenten	5
Hapjes & Amuse assortimenten	6
Tafelgarnituren	7
Warme hapjes & amuses	8
Lunch Buffetten.....	10
Lunchpakketten	13
Warme Buffetten	14
BBQ	23
BBQ bake it yourself voor bij u thuis.....	23
Luxe BBQ's feestelijk genieten	26
BBQ	27
Tapas buffetten	30
Dessert Buffetten	31
Diners	33
Diners	34
Diners	35
Walking Dinners.....	36
High Tea	38
High Wine	39
Oesterman	40

Inleiding

Hierbij presenteren wij u het menuboek **2020**.

Dit menuboek biedt u een indicatie van ons basisassortiment. U treft in dit menuboek diverse warme buffetten, lunchbuffetten, high tea's, walking diners, amuses, diverse gangen diners etc. **Naast** dit assortiment bieden wij **culinair maatwerk**.

Wanneer thema of aard van de bijeenkomst daarom vraagt kijken wij naar uw specifieke wensen, doelgroep, aanleiding, boodschap, thema, seizoen, omgeving en creëren een speciale en unieke samenstelling voor u. Gegarandeerde beleving!

In dit menuboek helpen wij u op weg een keuze te maken. U vindt een overzichtelijke opsomming zodat u eenvoudig een keuze kunt maken uit het assortiment. Zit er iets niet bij, laat het ons weten. Op culinair gebied is niets ons te gek.

Alle prijzen genoemd in dit menuboek zijn exclusief BTW. M.b.t. tot de catering (food) wordt 9% BTW gehanteerd, echter bij het personeel en andere goederen is 21% BTW van toepassing. Bediening en/of chefs en faciliteiten op locatie is altijd op aanvraag en maatwerk.

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

Wij vertrouwen erop dat u veel plezier mag beleven bij het doornemen van ons menuboek.

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

Als u meer informatie wilt staan wij graag en altijd voor u klaar en tot uw dienst. Neem contact met ons op via telefoonnummer 0181 - 415 212 of mail naar info@exclusieve-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 en wij kunnen meedenken uw bijeenkomst ook 'exclusief' te maken

Met vriendelijke groet,

Jim Exclusieve Catering
René Nelissen & Jim van de Velde





Bij de koffie

Assortiment | lekker voor erbij

€ 1,45 p.p.

Minimaal 10 personen

- Luxe chocoladecake
- Roomboter speculaas
- Banketbakkers roombotercake
- Klets koppen

Assortiment | luxe

€ 2,45 p.p.

Minimaal 10 personen

- Boerencake
- Boeren chocoladecake
- Mini muffin vanille
- Assortiment van klets koppen | krakelingen | boterkoek

Assortiment | exquisite

€ 3,45 p.p.

Minimaal 10 personen

- Petit four | pecan | koffie
- Lemon twist
- Karamel-zeezout koekjes
- Bitterkoekjes

Hapjes & Amuse assortimenten

Kaas en worst | assortiment

€ 2,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Jonge kaas
- Oude kaas
- Leverworst
- Cervelaat

Geserveerd met rucola | appelstroop | mosterd

In dit arrangement serveren we 6 à 8 items p.p.

Amuses populair | assortiment

€ 5,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Canapé | mozzarella | tomaat | basilicum
- Bruchetta | carpaccio | truffel | Parmezaanse kaas
- Gevuld eitje | botercrème | kerrie
- Canapé | gerookte zalm | mierikswortelcrème | zalmkaviaar
- Wrap | gerookte kip | pesto | rucola | appel

In dit arrangement serveren hapjes 4 items p.p.

Amuses luxe | assortiment

€ 6,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Lolly | gerookte zalm | nori
- Spiesje van gedroogde tomaat | mozzarella | groene kruiden
- Canapé | serranoham | gepofte tomaat
- Lepel | ossenhaastartaar | truffelcrème

Op de tafels Crudités | groente | auberginedip geserveerd in kleine glaasjes

In dit arrangement serveren hapjes 4 items p.p.



Hapjes & Amuse assortimenten

Amuses exclusief | assortiment

€ 8,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Lange vinger | gerookte paling | frisée sla | citroen crème
- Amuseglasje gevuld met geitenkaas en vijgen compote
- Profiterole | mousse van eend | sinaasappel
- Rouleau | kip | spinazie | gamba
- Pasteitje | Hollandse garnalen

In dit arrangement serveren hapjes 4 items p.p.

Amuses exquisite | assortiment

€ 10,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Rilette in een bamboeschuitje | makreel | appel | crème fraîche
- Canapé | krentenbrood | lams ham | terrine van ganzenlever | aceto balsamico
- Moestuintje met zoet zure groente geserveerd in kleine glaasjes
- Wasabi cracker | springroll | gamba | prei
- Mini vitello tonato geserveerd in een amuse glaasje

In dit arrangement serveren hapjes 4 items p.p.



Tafelgarnituren

Tafelgarnituur | *crispy basics*

€ 1,95 p.p.

Minimaal 10 personen;

- Huisgemaakte korststengels | Parmezaanse kaas
- Gemarineerde groene en zwarte olijven
- Mix van vers gebrande noten

Tafelgarnituur | *crispy luxe*

€ 2,95 p.p.

Minimaal 10 personen;

- Pesto en tapenade
- Gemarineerde zwarte en groene olijven
- Gerookte & licht gezouten amandelen
- Huisgemaakte korststengels met Parmezaanse kaas
- Huisgemaakte crostini's

Tafelgarnituur | *crispy exquisite*

€ 3,25 p.p.

Minimaal 10 personen;

- Bella Cerignola olijven
- Groente Crudités met aubergine dip
- Nacho's met cheddar-dip
- Gerookte amandelen
- Hartige Spaanse worst
- Vegetarische groentechips





Warme hapjes & amuses

Warme hapjes | guilty pleasures

€ 3,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Bitterballen | fijne mosterd
- Mini kaassoufflés | chilisaus
- Bami hapjes | chilisaus
- Gefrituurde ui ringen | chilisaus
- Mini Mexicano's | mayonaise

In dit arrangement serveren wij 4 items p.p.

Warme hapjes | the Dutch way

€ 5,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Gehaktballetjes | huisgemaakt | mosterdmayonaise
- Rookworst | piccalillymayonaise
- Mini saucijzenbroodje | uit de oven
- Rotterdamsche bitterballen | fijne mosterd | krotenmosterd

In dit arrangement serveren 4 items p.p.

Warm borrelgarnituur | 'oven'

€ 7,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Oventoastje van stokbrood | met Hollandse tomaat | gesmolten mozzarella
- Warme grillworst uit de oven | mayonaise met rode pepertjes
- Mini saucijzenbroodje
- Warme dadels met rookspek
- Kibbeling | remouladesaus

In dit arrangement serveren wij 4 items p.p.

Warme amuses | subliem

€ 9,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Langzaam gegaarde demi coquille | pesto | schuim van kreeft
- Rotterzwamse bitterbal van oesterzwam | mosterdmayonaise
- Champignon | Hollandse blauwader kaas | krokantje van vergeten groente
- Bitterbal van kreeft | whisky mayonaise
- Kort gegrild stukje ossenhaas als pincho's | warme paprikasaus

In dit arrangement serveren wij 4 items p.p.

Warme hapjes | keuze

- | | |
|---|--------------|
| ▪ Huisgemaakte gemarineerde kipkluijjes 2 p.p. | € 1,85 p.p. |
| ▪ Pittige gehaktballetjes met chilisaus 2 p.p. | € 1,85 p.p. |
| ▪ Spiesje met 2 in knoflook gemarineerde gamba's met citroengrasmayonaise | € 1,95 p.st. |
| ▪ Japanse Yakitori satéspiesjes 1 p.p. | € 1,95 p.st. |
| ▪ Mini quiches (zalm, Lorraine en groenten) | € 1,65 p.st. |
| ▪ Huisgemaakte minipizza's | € 1,95 p.st. |
| ▪ Verschillende soorten mini bladerdeeghapjes | € 1,95 p.st. |





Lunch Buffetten

Lunchbuffet | easy

€ 6,95 p.p.

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

- Zacht broodje met ham
- Zacht broodje met jonge kaas
- Zacht broodje Old Amsterdam
- Zacht broodje Salami

Deze broodjes zijn belegd met garnituur | sla | tomaat | komkommer | alfalfa
Voor grote aantallen, prijs op aanvraag

Lunchbuffet | luxe+

€ 10,95 p.p.

Gevarieerd assortiment van pistolet wit en bruin en zachte broodjes (2 p.p.):

- Broodje kaas
- Broodje Old Amsterdam
- Broodje ham
- Broodje Salami
- Broodje brie
- Broodje eiersalade
- Broodje kip-kerrie salade
- Broodje tonijnsalade
- Broodje gezond
- Broodje filet American

Warme Quiche 2 soorten:

- Lorraine
- Groenten

- Assortiment met verschillende soorten vers handfruit

Lunchbuffet | exquisite

€ 12,95 p.p.

Luxe belegde verschillende broodsoorten (1,5 p.p.):

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

- 1 soort soep naar keuze zoals bijvoorbeeld:
 - Kippensoep
 - Italiaanse tomatensoep (vegetarisch)
 - Mosterdsoep
 - Champignonsoep

- Mix van verschillende stuks vers handfruit
- Assortiment mini warme snack zoals bijvoorbeeld:
 - Saucijzenbroodje
 - Kip-kerrie
 - Saté

Opties

- Melk in karaffen of pak à € 1,50 p.p.
- Verse jus d'orange of pak à € 2,00 p.p.



Lunchbuffet | lokaal

Minimaal 10 personen

€ 17,95 p.p.

Ons lokale lunchbuffet bevat zorgvuldig geselecteerde lokale producten uit Voorne

Bijvoorbeeld:

- Bruine knar | boerenkaas | mosterd | dille
- Ciabatta | mozzarella | verse tomaten tapenade | basilicum | zwarte peper
- Donkere sandwich | huisgemaakte eiersalade
- Meergranenbonk | kipsalade | mesclunsla
- Mueslibol | brie | honing | walnoot

Speciaal vega:

- Bruine knar | tomaat | aubergine
- Ciabatta | komkommer | avocado

Soep:

- Biologische rijkelijk gevulde groentesoep

Quiche:

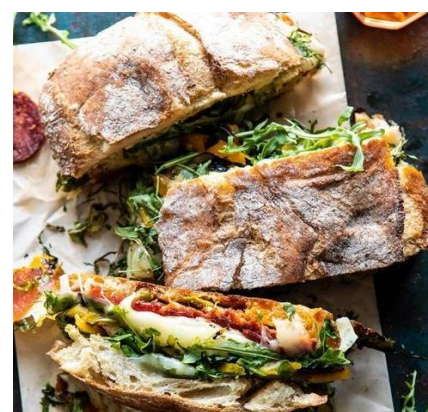
- Huisgemaakte groentequiche van aubergine | groene asperge | kerstomaat | sjalot | ratte culinaire aardappel | doperwt

Salade:

- Komkommer | verse munt | feta
- Postelein | walnoot | mandarijn | rozijn | aceto balsamico

Fruit:

- Biologische fruitsalade | van vers seizoenfruit





Lunchpakketten

Lunchpakket | easy

€ 7,50 p.p.

Minimaal 10 personen

- Zacht bruin broodje kaas | sla | rauwkost
- Zacht wit broodje ham | sla | rauwkost
- Blikje limonade; zoals bijvoorbeeld Coca Cola, sinas, ice tea, Spa blauw, Spa rood etc.
- Candy bar zoals bijvoorbeeld Mars, Snicker of Bounty
- Handfruit zoals bijvoorbeeld, appel, sinaasappel, mandarijn of banaan

Lunchpakket | luxe

€ 9,50 p.p.

Minimaal 10 personen

- Zacht wit/bruin broodje ham, kaas, salami of filet | sla | rauwkost
- Pistolet gezond | de echte
- Mini krentenbol
- Blikje limonade; zoals bijvoorbeeld Coca Cola, sinas, ice tea, Spa blauw, Spa rood etc.
- Candy bar zoals bijvoorbeeld Mars, Snicker of Bounty
- Handfruit zoals bijvoorbeeld, appel, sinaasappel, mandarijn of banaan

Lunchpakket | luxe+

€ 11,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Zacht wit/bruin broodje ham, kaas, salami of filet | sla | rauwkost
- Pistolet, ciabatta of triangel met zalm, carpaccio, brie of gezond
- Krentenbol
- Blikje limonade; zoals bijvoorbeeld Coca Cola, sinas, ice tea, Spa blauw, Spa rood etc.
- Candy bar zoals bijvoorbeeld Mars, Snicker of Bounty
- Handfruit zoals bijvoorbeeld, appel, sinaasappel, mandarijn of banaan
- Vruchtenyoghurt



Warme Buffetten

Hollands Stampotten buffet

€ 17,50 p.p.

Minimaal 15 personen

soep naar keuze (1 van de 3 kiezen)

- Oud Hollandse erwtensoep | met rookworst
- Bruine bonensoep | met spekjes
- Oma's groentesoep | met gehaktballetjes

stampotten

- Stampot | boerenkool
- Stampot | zuurkool
- Stampot | peen en uien (hutspot)

vleesgerechten

- Speklapje | vleeskruiden
- Rookworst | van de slager
- Balletje gehakt | Oud Hollands

garnituren | lekker erbij

- Grove mosterd | mild
- piccalilly | origineel weckrecept
- Augurkjes | zoetzuur
- Amsterdamse uitjes | Kesbeke
- Jus | de echte

Warme Buffetten

Luxe Hollandse Stampotten buffet 'Anders' € 22,50 p.p.

Minimaal 15 personen

stampotten

- Stampot | spruitjes | ui | gebakken champignons
- Stampot boerenkool | zoete aardappel | hazelnoot
- Hete bliksem stamp | aardappel | appel | ui
- Hutspot | van bospeen

vleesgerechten

- Stoofpot | van rundersucade
- Gebakken rookworst | appelstroop
- Gegrilde witvis | met verse salie

lekker voor erbij

- Grove mosterd | mild
- Piccalilly | Kesbeke
- Augurkjes | zoetzuur
- Amsterdamse uitjes | Kesbeke
- Jus | de echte

garnituren | lekker erbij

- Grove mosterd | mild
- Piccalilly | origineel weckrecept
- Augurkjes | zoetzuur
- Amsterdamse uitjes | Kesbeke
- Jus | de echte

salade

- Salade van postelein | rucola | walnoot | ijskruidsla | sud 'n sol tomaatjes | tomaat | croutons

dessert

- Oud Hollandse hangop van yoghurt | coulis van rood fruit





Koud-Warme Buffetten

Italiaans Buffet

Minimaal 15 personen

€ 18,95 p.p.

Gangen of in een keer

- Carpaccio | ossenhaas | gegarneerd met Parmezaanse kaas | geroosterde pijnboompitten | spekjes | bieslook | truffelmayonaise
- Spaghetti Bolognese | Parmezaanse kaas | basilicum
- Penne rigate carbonara | Parmezaanse kaas | basilicum
- Italiaanse rauwkostsalade van onder andere rucola | tomaat | komkommer | gegrilde groentes | Italiaans gekruide croutons
- Focaccia | stokbrood | kruidenboter | olijfolie
- Tiramisu | bosvruchten coulis

Koud-Warme Buffetten

Luxe Italiaans Buffet

Minimaal 10 personen

€ 25,95 p.p.

Anti pasti

- **Carpaccio Originale**
Carpaccio | ossenhaas | gegarneerd met Parmezaanse kaas | geroosterde pijnboompitten | spekjes | bieslook | truffelmayonaise
- **Insalata Caprese**
Salade van mozzarella | tomaat | basilicum

Pasta & contorni

- **Lasagna Bolognese**
Ovenbereide lasagne Bolognese | verse groentes | rundergehakt | tomatensaus | oregano | kaassaus | geraspte kaas
- **Aubergine Parmigiano**
Aubergines | Parmezaanse kaas | tomaat | uit de oven
- **Insalata di tonno e pasta**
Salade van pasta | tonijn | kappertjes | bosui | olijven
- **Insalata Italiano**
Gemengde Italiaanse bladsalade | tomaat | gegrilde groentes | groene en zwarte olijven

Pane & contorno

- **Pane, burro alle erbe e tapandes**
Verschillende Italiaanse luxe broodsoorten met verschillende tapenades en kruidenboter

Dolci

- **Panna Cotta e Frutta Rossa**
Dessert van room | met rood fruit
- **Tarte di limone**
Italiaanse limoentaart | specialiteit



Koud-Warme Buffetten

Exclusief Italiaans Buffet

€ 32,95 p.p.

Minimaal 10 personen

Pane & contorni

- **Pane, burro alle erbe e tapandes**

Verschillende Italiaanse luxe broodsoorten met verschillende tapenades en kruidenboter

Anti Pasti

- **Vitello Tonnato**

Kalfsvlees | tonijnmayonaise

- **Insalata Caprese**

Salade van mozzarella | tomaat | basilicum

- **Insalata di rucola con prosciutto di Parma**

Salade van rucola | Parmaham | aceto | grana padano

Piatti caldo & contorni

- **Saltimboca**

Kalfsvlees | rauwe ham | salie | witte wijn

- **Bucatini con gamberi e cozze**

Bucatini pasta | gamba's | mossellen

- **Linguini con polpette di carne in salsa di pomodoro**

Linguini | gehaktballetjes | tomatensaus

- **Aubergine Parmigiano**

Aubergines | Parmezaanse kaas | tomaat uit de oven

- **Insalata di tonno pasta**

Salade van pasta | tonijn | kappertjes | bosui | olijven

- **Insalata verdure miste grigliate**

Salade van gegrilde gemengde groente

Dolci

Tiramisù con boiacca di Frutti di Bosco

Tiramisu | bosvruchtencoulis | frambozen kletskep

Panna Cotta e Frutta Rossa

Dessert van room | met rood fruit

Tarte di limone

Italiaanse limoentaart | specialiteit





Warme Buffetten

Luxe Indonesisch Buffet

€ 23,95 p.p.

Minimaal 20 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 | sperzieboontjes in een pittige saus
- Sambal Goreng Telor | hardgekookte eieren in kokossaus en kemirinoten
- Atjar Ketimun | zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika
- Kroepoek Oedang | gebakken garnalenkroepoek
- Seroendeng | mix van geroosterde kokos en gebakken pinda's
- Sambal Goreng Kentang | gefrituurde zoete aardappelstripjes

Exclusief Indonesisch Buffet

€ 25,95 p.p.

Minimaal 20 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 | sperzieboontjes in pittige saus
- Sambal Goreng Telor | hardgekookte eieren in kokossaus en kemirinoten
- Sajoer Lodeh | groenten mix 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 en gebakken pinda's
- Sambal Goreng Kentang | gefrituurde zoete aardappelstripjes
- Sambal Badjak | sambal van rode pepers, zout, suiker, uientrassie en gember
- Spekkoek Classic | Indonesisch gekruide laagjeskoek

Warme Buffetten

Exclusief Aziatisch Wereld Buffet

€ 32,95 p.p.

Minimaal 20 personen

- Nasi Putih | witte rijst
- Nasi Goreng Kip | gebakken rijst met kip, ei en groenten
- Pad Thai Noodle | eiernoedels met ei, bosui en pinda
- 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 kipfiletsaté
- Javaanse Satésaus | pindasaus met traditionele specerijen
- Pak Ruam | knapperig gewokte groenten in oestersaus
- Tumis boontjes | knapperige boontjes | mais in sojasaus)
- 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 aardappelstripjes
- Sambal Badjak | sambal van rode peper, zout, suiker, uientrassie en gember
- Spekkoek Classic | Indonesische gekruide laagjeskoek
- Spekkoek Pandang | Indonesische gekruide laagjeskoek met pandangblad





Koud-Warme Buffetten

Warm en koud Buffet 'le Monde' € 28,50 p.p.

Minimaal 10 personen

koude gerechten

- Luxe vissalade | met Hollandse garnaltjes | gerookte paling | gerookte zalm | gerookte makreel | mosseltjes
- Pastasalade | tomaat | basilicum | olijf | groene asperge
- Serranoham | meloen | mesclunsla
- Salade van krielaardappeltjes | appel | uitjes | spekjes | augurk

warme gerechten

- Saté van kippendijenfilet | in onze fameuze Javaanse satésaus met kentjoer
- Varkenshaas | Stroganoffsaus
- Gegrilde kippenpoten | Spaans gekruid | citrus
- Stoofpot van rundvlees | in oma's braadjus
- Nasi | rijk gevuld met groentes en ei
- Witte rijst | pandang
- Gratin van aardappel | met kaas | uit de oven
- Verse groentes van het seizoen | lokaal geoogst en ingekocht

sauzen

- Satésaus | kentjoer
- Cocktailsaus
- Kerriesaus
- Aioli

Geserveerd met verschillende ambachtelijke, luxe en vers afgebakken broodsoorten met tapenades, gezouten roomboter en kruidenboter.

Fruitsalade

- Luxe fruitsalade van vers uitgesneden fruit van het seizoen

Warme Buffetten

Saté Buffet | compleet

€ 14,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Saté van Kippendijenfilet | in onze fameuze satésaus
- Nasi | goed gevuld met verse groentes en boemboe
- Atjar Tjampoer | friszuur
- Kroepoek | vers gebakken
- Huzarensalade | mooi opgemaakt
- Stokbrood | kruidenboter

Saté Buffet | de luxe

€ 16,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Saté van Kippendijenfilet | in onze fameuze satésaus
- Nasi | goed gevuld met verse groentes en boemboe
- Bami | goed gevuld met verse groentes en boemboe
- Atjar Tjampoer | friszuur
- Seroendeng | voor een lekkere bite
- Kroepoek | vers gebakken
- Huzarensalade | mooi opgemaakt
- Aardappelsalade | huisgemaakt
- Stokbrood | kruidenboter

Saté Buffet | de Luxe+

€ 19,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Saté van kippendijenfilet | in onze fameuze satésaus
- Saté | varkens | in onze fameuze satésaus
- Nasi Goreng | goed gevuld met verse groentes en boemboe
- Bami Goreng | goed gevuld met verse groentes en boemboe
- Zoetzure komkommer | huisgemaakt ingelegd
- Seroendeng | voor een lekkere bite
- Atjar Tjampoer | friszuur
- Gefrituurde uitjes | lekker knapperig
- Kroepoek | vers gebakken
- Huzarensalade | mooi opgemaakt
- Rauwkostsalade | met Oosterse dressing
- Aardappelsalade | huisgemaakt
- Stokbrood | kruidenboter





BBQ

BBQ | bake it yourself | voor bij u thuis

BBQ Raw Pakket | no.1

€ 11,75 p.p.

- Saté van kippendijenfilet
- Barbecueworst
- Hamburger
- Kip- of varkenskarbonade met Griekse gyroskruiden

Bij elkaar en in de mix 5 items per persoon.

Geserveerd met:

- Luxe broodsoorten | tapenade | kruidenboter
- Aardappelsalade | spekjes | augurk | uitjes
- Salade van geroosterde groentes | Parmezaancroutons
- Satésaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Malt whisky bbq saus

Met **gratis** (mits schoon retour) porseleinen borden, echt bestek en servetjes (of desgewenst wegwerpmateriaal)!

Opties

- Kok aan huis, meerprijs
- Huur barbecue & gas (ophalen of brengen)
- Iedere uitbreiding die u maar wenst van hapje tot dessert, van bar met tap, tot statafels tot tent.



BBQ Raw Pakket | no.2

€ 13,75 p.p.

- Saté van kippendijenfilet
- Barbecueworst
- Hamburger
- Kip- of varkenskarbonade met Griekse gyroskruiden
- Maiskolf

Bij elkaar en in de mix 5 items per persoon.

Geserveerd met:

- Luxe broodsoorten | tapenade | kruidenboter
- Aardappelsalade | spekjes | augurk | uitjes
- Salade van geroosterde groentes | Parmezaancroutons

- Satésaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Malt whisky bbq saus

Met **gratis** (mits schoon retour) porseleinen borden, echt bestek en servetjes (of desgewenst wegwerpmateriaal)!

Opties

- Kok aan huis, meerprijs
- Huur barbecue & gas (ophalen of brengen)
- Iedere uitbreiding die u maar wenst van hapje tot dessert van bar met tap, tot stattafels tot tent.



BBQ Raw Pakket | no.3

€ 15,75 p.p.

- Big burger
- Rib Eye steak | Argentijnse kruiden
- Saté van kippendijenfilet
- Gambaspies | met knoflook en peper
- Spareribs
- Pofaardappel in de folie

Bij elkaar en in de mix 5 items per persoon.

Geserveerd met:

- Luxe broodsoorten | tapenade | kruidenboter
- Aardappelsalade | spekjes | augurk | uitjes
- Salade van geroosterde groentes | Parmezaan croutons

- Satésaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Malt whisky bbq saus

Met **gratis** (mits schoon retour) porseleinen borden, echt bestek en servetjes (of desgewenst wegwerpmateriaal)!

Opties

- Kok aan huis, meerprijs
- Huur barbecue & gas (ophalen of brengen)
- Iedere uitbreiding die u maar wenst van hapje tot dessert van bar met tap, tot stattafels tot tent

Luxe BBQ's | feestelijk genieten

BBQ Buffet | easy luxe

€ 22,50 p.p.

Minimaal 10 personen

van de grill

- Hamburgers | Voorns weiderund | mals en fantastisch op smaak
- Saté van kippendijen | Spaanse marinade
- Gambaspies | knoflookolie | zwarte peper | cerise
- Zalm | envelop | met prei | wortel | wasabi | witte wijn
- Diamanthaasbiefstuk | marinade van ketjap en sambal
- Spies van courgette | paprika | champignon | gemarineerd in kruidenolie

Geserveerd met:

brood & salades

- Luxe broodsoorten | tapenade | kruidenboter | tomatenboter
- Aardappelsalade | spekjes | doperwtjes | sumak uitjes
- Salade van geroosterde groentes | Parmezaan croutons

sauzen

- Satésaus | met kentjoer
- Knoflooksaus | julienne van komkommer
- Kerrie | ananassaus
- Malt whisky bbq saus





BBQ

BBQ Buffet | exquisite

Minimaal 10 personen

€ 34,95 p.p.

van de grill

- Braziliaanse runder entrecote | gemarineerd met Zuid Amerikaanse kruiden | zeezout | olijfolie
- Iberico hamburger | met de unieke en typische nootachtige smaak
- Spies van ossenhaas | maple whiskysaus
- Halve kreeft | Oosterschelde | Nederlands
- Reuze gamba | citroen | knoflook | peper
- Huisgemaakte saté van kippendijen | Javaanse marinade
- Spies | mais | paprika | champignons | courgette

Geserveerd met:

brood & salades & speciale gerechten

- Salade | gegrilde courgette | artisjok | gedroogde tomaat
- Couscous salade | aubergine | rozijnen
- Aardappelkrielsalade | appel | bieslook | rucola
- Watermeloen | Spaanse gerookte ham
- Luxe broodsoorten zoals briochebrood | focaccia | restaurantbrood
- Roomboter | knoflook | peterselie | basilicum

sauzen

- Streaky bacon saus
- Andalouse saus
- Satésaus | met kentjoer
- Chimmichurri



Winter BBQ

Minimaal 10 personen

€ 28,50 p.p.

vooraf

- Amuseglasje erwtensoep | rookworst

van de grill

- Hollandse hertenbiefstuk | gemarineerd met winterse mosterdmarinade | zeezout | grove peper
- Winterhamburger | spek | ui
- Spies | gamba | knoflook | rode peper
- Huisgemaakte saté van kalkoen
- Gegrilde ananas
- Gepofte rode appel | suiker | kaneel
- Grote Portobello champignons

Geserveerd met:

brood & salades & speciale gerechten

- Salade | witte kool | walnoot | mandarijn
- Salade | rode biet | ui | feta | veldsla
- Aardappelsalade | appel | spekjes | bieslook | walnoten
- Wild paté | cranberry compote
- Grote vloerbroden | gezouten kluitboter | diverse tapenades

sauzen

- Satésaus
- Hamburgersaus
- Kerriesaus

Vegetarische BBQ gerechten

€ 2,95 per item

Mocht u vegetarische gasten hebben dan kunnen wij als alternatief voor hen bijvoorbeeld serveren:

- Spies | falafel | tomaat | aubergine
- Champignons | balsamico
- Haloumi (gegrilde geitenkaas)
- Grote portobello champignons | spinazie | geitenkaas
- Gegrilde maiskolf | boter
- Spies | champignon | paprika | courgette | aubergine | ui
- Spicy bloemkool | zoete aardappel (als pakketje)

Opties (meerprijs)

- Koks | grilmasters
- Huur barbecue & gas
- Iedere uitbreiding die u maar wenst van hapje tot dessert van bar met tap, tot stoffafels tot tent
- Huur black basterd xxl ook mogelijk



Tapas buffetten

Tapas Buffet | luxe

€ 21,95 p.p.

Minimaal 10 personen

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

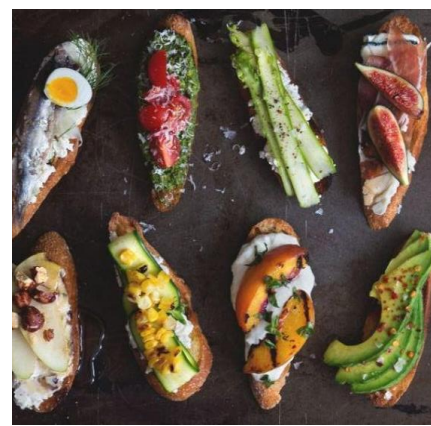
Tapas Buffet | luxe+

€ 24,95 p.p.

Minimaal 10 personen

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

x





Dessert Buffetten

Dessert Buffet | parade

€ 6,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Salade vers fruit | chiffonade van munt
- Taart | chocolade | karamel
- Crème brulée | vanille | gebrande rietsuiker
- Glaasje | huisgemaakt ijs naar uw voorkeur | bijvoorbeeld
- sinaasappel | of kersen | of pistache

Dessert Buffet | luxe

€ 7,75 p.p.

Minimaal 10 personen

- Tarte tartin | appel | mini
- Crème brulée | met witte chocolade
- Limoentaartje | merengue | 'afgebrand' in de oven
- Mini taartje | koffie | pecan
- Glaasje | huisgemaakt sorbet ijs | van passievruchten

Dessert Buffet | exquisite friandises

€ 9,95 p.p.

Minimaal 10 personen

- Pistache | cerise
- Cocos | tropical
- Lemon twist
- Café Noir
- Pecan Rectangle

Kaasplank | dessertkazen

€ 9,50 p.p.

Minimaal 10 personen

- Brie de Meaux | appelstroop
- Chèvre (Loire) | truffelhoning | du jour
- Gorgonzola of Roquefort of blue Stilton | du jour
- Roodschimmel rauwmelks | du jour
- Oude kaas
- Vijgenbrood
- Druiven of vijgen (seizoen)
- Noten



Kaasplank | dessertkazen als uitbreiding op uw dessertbuffet

Minimaal 10 personen

€ 4,50 p.p.

- Brie de Meaux | appelstroop
- Chèvre (Loire) | truffelhoning | du jour
- Gorgonzola of Roquefort of blue Stilton | du jour
- Roodschimmel rauwmelks | du jour
- Oude kaas
- Vijgenbrood
- Druiven of vijgen (seizoen)
- Noten



Diners

Als voorbeeld treft u hierna een aantal verschillende menu's aan. Vanzelfsprekend kunnen wij in overleg met u ook een passend diner op maat verzorgen.

3 - Gangen Menu Vlees

€ 28,50 p.p.

Voorgerecht

Carpaccio van ossenhaas | uitgebakken spekjes | geroosterde pijnboompitten | kappertjes | verse bieslook | mesclunsla | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise

Hoofdgerecht

Gebraden runder-entrecote van de lende | aardappelmousseline | groene asperge | saus van rode wijn

Nagerecht

Gekarameliseerde noten | vanilleroom-ijs | warme koffiesabayon

4 - Gangen Menu Vlees

€ 32,50 p.p.

Voorgerecht

Vitello Tonnato | kalfsmuis in dunne trances | romige tonijnsaus | kappertjes

Tussengerecht

Velouté soep | van bospaddenstoel | room | verse kruiden

Hoofdgerecht

Gesauteerde rundersucade | jus de veau | puree van knolselderij | seizoen groentes

Nagerecht

Huisgemaakt warm appeltaartje | karamel | vanille-ijs

Diners

Als voorbeeld treft u hierna een aantal verschillende menu's aan. Vanzelfsprekend kunnen wij in overleg met u ook een passend diner op maat verzorgen.

5 - Gangen Menu

€ 38,50 p.p.

Voorgerecht

Ceviche ofwel dun gesneden rauw gemarineerde zeebaars | met een salade van wakamé (Japans zeewier) | shiitake

Tussengerecht

Gebakken tarbot | garnalenboter | spinazie | schuim van kreeft

Tussengerecht

Zwezerik | gekarameliseerde appel | aceto balsamico

Hoofdgerecht

Eendenborst | prei | roseval aardappeltjes | geserveerd met een saus van rode port

Nagerecht

Mille feuille | Zwitserse room | aardbeien



Diners

Als voorbeeld treft u hierna een aantal verschillende menu's aan. Vanzelfsprekend kunnen wij in overleg met u ook een passend diner op maat verzorgen.

6 - Gangen Menu

€ 44,50 p.p.

Voorgerecht

Oesters | citroen

Tussengerecht

Krokant gebakken buikspek | paksoi | schuim van gember en sesam

Tussengerecht

Pompensoep | coquille | kervel

Hoofdgerecht

Halve kreeft | zeekraal | beurre blanc | getonnerde roomboteraardappeltjes

Kaasplateau

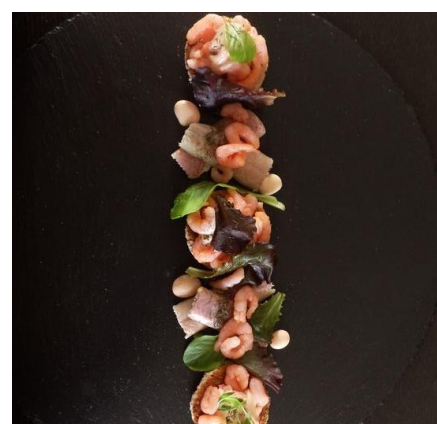
Proeverij van mooie dessertkazen | appelstroop | truffelhoning | vijgen of druiven | noten

Nagerecht

Wentelteefjes van suikerbrood | gebakken peer | karamel-ijs

Kok(s) voor diner surplus

Op basis van nacalculatie per uur. Informeer naar de mogelijkheden.



Walking Diners

Als voorbeeld treft u hierna een aantal verschillende walking diners aan. Vanzelfsprekend kunnen wij in overleg met u ook menu op maat verzorgen.

Walking Dinner

€ 28,50 p.p.

Minimaal 15 personen

Carpaccio van ossenhaas | pijnboompitten | kappertjes | rucola | spekjes | Parmezaan | Truffelmayonaise



Kipcocktail | ananas | mesclun salade | whisky saus



Spies van in knoflook gemarineerde gamba's | geserveerd met kerriemayonaise
Romige mosterdsoep | knoflook croutons



Runderlende | groene asperges | rode wijnsaus



Chocolade moelleux | witte chocolade ijs | bosvruchten



Luxe broodsoorten | gezouten roomboter | tapenade | geserveerd op de tafels





Luxe Walking Diner

Minimaal 15 personen

€ 34,95 p.p.

Duo van vitello tonato met carpaccio | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas



Romige kreeftensoep | Hollandse garnalen | bieslook



Groentetuintje met couscous | zoet-zure groente | wortel crème | eetbare bloemen



Hartig ijsje met tartaar van ossenhaas | piccalillycrème



Iberico kotelet met aardappelgratin | seizoens-groente | saus van gepofte knoflook en koriander



Huisgemaakte witte chocolade ijs & taartje van pure chocolade | kletsoppen van framboos | rood fruit

High Tea

High Tea

Minimaal 10 personen

€ 21,50 p.p.

- Muffins | vanille
- Lemon twist
- Cheesecake | met bosvruchten gelei
- Pecan koffie petit four
- Bruine mini knar | boerenkaas | piccalilly
- Tramazine sandwich | carpaccio | truffelmayonaise | parmezaanse kaas | rucola
- Quiche van groente | olijf | tomaat
- Soepje van grove mosterd met een korststengel
- Wrap met roomkaas | gerookte zalm | kappertjes
- Macarons | mêlee

High Tea Exquise

Minimaal 10 personen

€ 25,95 p.p.

- Mix van bonbons
- Huisgemaakt vanille ijs | crunch
- Vers afgebakken Madeleines
- Sandwich carpaccio van ossenhaas
- Sandwich gerookte zalm
- Sandwich boerenkaas
- Huisgemaakte brownies
- Petit four
- Macarons | mêlee
- Scones met clotted cream
- Quiche geitenkaas
- Quiche Lorraine
- Quiche gerookte zalm
- 1 soort soep naar keuze:
 - Kreeftensoep
 - Romige mosterd crème soep met truffel
 - Kerriesoep
 - Pompoensoep



High Wine

High wine

Minimaal 10 personen

€19,95 p.p.

- Soepje van kerrie | kokos croutons | gebakken ananas
- Lolly van gerookte zalm | zeewier | rucola | kappertjes
- Sandwich carpaccio van ossenhaas | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | spekjes Bieslook
- Quiche van prei | pecorino
- Rouleau van kip | spinazie
- Gemarineerde mozzarella | gedroogde tomaat
- Bruschetta gegrild | parmezaanse kaas
- 2 glazen wijn per persoon wit, rood of rosé





Oesterman

Oesterman

€ 2,95 p.p.

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

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.

