

Dé ambachtelijke slager voor kwaliteit



Brochure 2010

(1 november 2010)

**uw Partner voor culinaire catering
van feesten, partijen & recepties.**

Ons Vakmanschap



- Gespecialiseerd in Warme & Koude buffetten
- Complete BBQ & Gourmetverzorging
- Fingerfood & amuses
- Belegde broodjes & soepservice
- Kant – klaar maaltijdcomponenten
- Kwaliteit varkens, rund & kalfsvlees
- Ambachtelijke vleeswaren
- Ambachtelijke kaassoorten
- Levering aan horeca en instellingen
- Gekoeld transport
- Complete catering voor party's
(zoals servies, drank, tenten & inrichtingen)

Bezoek ook onze website:
www.slagerij-partyservicecox.nl

Ons bedrijf is H.A.C.C.P. gecertificeerd.

Het weten waard over ons en ons bedrijf

..... is dat wij met gepaste trots kunnen verwijzen naar onze ***Historische Herkomst*** welke dateert uit 1897!

..... dat de ***Ambachtelijke Slagerij*** waaruit wij 4 generaties geleden zijn voortgekomen, zich sinds 1988 in toenemende mate heeft ontwikkeld tot een ***Gerennommeerde Partyservice***

..... dat wij na een grondige renovatie van ons gehele bedrijf in 1990 en in 1999 zijn uitgegroeid tot een expanderend bedrijf op het gebied van ***Allround Partyservice & Catering***

..... dat dit onderdeel van ons bedrijf zich opvallend heeft weten te profileren op de onderstaande speerpunten:
Ambachtelijkheid & Creativiteit
Kwaliteit & Service

..... dat wij met een enthousiast team van ambachtelijke medewerkers klaarstaan die in elke opdracht een uitdaging aan hun vakmanschap zien

..... dat zij ernaar streven uw hooggespannen verwachtingen, alsmede die van uw gasten, te overtreffen bij de bereiding en in de presentatie van al uw opdrachten

..... dat wij vanaf een borrelhapje, lunches, koffietafel en zeer gevarieerde veelsoortige buffetten en complete BBQ 's voor u verzorgen tot in de

..... dat voorafgaand persoonlijk overleg, omtrent de uitvoering van al uw opdrachten, bij ons vanzelfsprekend zijn

..... dat daarmee de organisatie van een geslaagd feest voor u een zorg minder betekent

Aanbevelend: Gerard Cox en medewerkers
Slagerij, Partyservice & Allround Catering

Inhoudsopgave:

Warme & Koude Buffetten:

Bourgondische Ham menu	vanaf 15 personen	pag. 1
Warm vlees salade combinatie	vanaf 25 personen	pag. 2
Buffet A met warm vlees	vanaf 20 personen	pag. 3
Buffet B met warm vlees	vanaf 20 personen	pag. 4
Buffet C met warm vlees	vanaf 20 personen	pag. 5
Buffet D met vis	vanaf 25 personen	pag. 6
Buffet E met warm vlees en vis	vanaf 25 personen	pag. 7
Buffet F met warm vlees en vis	vanaf 30 personen	pag. 8

Barbecue / Gourmet / Party pan:

BBQ buffet A	vanaf 20 personen	pag. 9
BBQ buffet B	vanaf 20 personen	pag. 10
BBQ buffet C	vanaf 20 personen	pag. 11
Gourmet / Steengrill	vanaf 20 personen	pag. 12
Party pan buffet	vanaf 25 personen	pag. 13

Speciale Buffetten:

Tapas buffet	vanaf 30 personen	pag. 14
Diner buffet	vanaf 30 personen	pag. 15
Boerenbuffet	vanaf 35 personen	pag. 16
Luxe hapjesbuffet	vanaf 40 personen	pag. 17
Grieks buffet	vanaf 40 personen	pag. 18
Luxe Italiaans buffet	vanaf 40 personen	pag. 19
Luxe Anti pasti Tapas buffet	vanaf 40 personen	pag. 20

Hapjes, Fingerfood & Broodjes:

Borrelgarnituur	vanaf 100 stuks	pag. 21
Fingerfood & Amuse	vanaf 100 stuks	pag. 22
Belegde broodjes	vanaf 25 stuks	pag. 23
Maaltijden (Nasi - Pasta & Chili)	vanaf 20 personen	pag. 24
Hollandse Stampotten	vanaf 30 personen	pag. 25

Lunch / Brunch:

Koffietafel	vanaf 25 personen	pag. 26
Lunch	vanaf 25 personen	pag. 27
Brunch	vanaf 30 personen	pag. 28
Ontbijt & Lunch pakketten	vanaf 10 pakketten	pag. 29

Dessert assortiment:

Dessert	vanaf 35 personen	pag. 30
Dessert glaasjes	vanaf 20 personen	pag. 30
Kaasplateau	vanaf 20 personen	pag. 30

Bijlage:

Brood, boter & soepen	pag. 31
Warm vlees & vis	pag. 32
Huurmaterialen	pag. 33

Huisregels / voorwaarden:	pag. 34
----------------------------------	---------

* Bent u met minder personen dan dat de brochure aangeeft, vraag dan even naar de mogelijkheden zodat wij een passende samenstelling voor u kunnen maken.

Bourgondische Ham

(vanaf 15 personen)

Warm vlees:

Hele gegrilde & gekruide *Bourgondische ham* van ± 4,5 kg.
(300 gr. p.p.)

Sauzen:

Cocktailsaus
Tzazikisaus
Zigeunersaus

Aardappelproduct:

Italiaanse aardappelgratin
(paprika – geroosterde uitjes – oregano)

Salades:

Verse witte koolsalade met dressing
Komkommersalade met dille

Fruit:

Fruitcocktail

Prijs bovenstaande samenstelling €9,00 per persoon

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage pagina 31

Warm vlees salade combinatie

(vanaf 25 personen)

Varkenshaas in champignon roomsaus
Gehaktballetjes in tomatensaus
(280 gram p.p.)

Salades:

Duitse Kartoffelsalade met bieslook
Penne pasta salade met tomaat
Huzarensalade met rundvlees

Rauwkosten:

Komkommersalade met dille
Waldorfsalade met appel
Griekse witte koolsalade

Fruit:

Fruitcocktail

Aanvulling:

Gevulde eieren
(2 stuks p.p.)

Prijs bovenstaande samenstelling € 8,00 per persoon

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage pagina 31

Bovenstaande samenstelling is aan te vullen met,
Gebakken krielaardappeltjes / Aardappelgratin of gekookte witte rijst á € 0,80 p.p.

Buffet A

(vanaf 20 personen)

Salades:

Duitse Kartoffelsalade met bieslook
Penne pasta salade met tomaat
Huzarensalade met rundvlees

Garnering:

Gegrilde karbonade plakjes met oriëntaals saus
Olijvenmix met gedroogde tomaatjes
Ardenner paté met saus Monegask
Ham aspergerolletje
Gevulde perziken
Gevulde eieren
Fruitcocktail

Rauwkosten:

Komkommersalade met dille
Waldorfsalade met appel
Griekse witte koolsalade

Warm vlees:

Gehaktballetjes in Tomaat - Pesto saus
Kipfilet reepjes in stroganoffsous

Vanaf 30 personen zijn 2 soorten warm vlees mogelijk.

Prijs bovenstaande samenstelling €9,50 per persoon

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage pagina 31

Bovenstaande samenstelling is aan te vullen met,

Gebakken krielaardappeltjes / Aardappelgratin of gekookte witte rijst á €0,80 p.p.

Buffet B

(vanaf 20 personen)

Salades:

Penne pasta salade met ham & groenten
Duitse Kartoffelsalade met bieslook
Penne pasta salade met tomaat
Huzarensalade met rundvlees

Garnering:

Gegrilde karbonade plakjes met kruidensaus
Spaanse gehaktballetjes met salsa sausje
Olijvenmix met gedroogde tomaatjes
Italiaanse Parma ham met meloen
Tomaatpartjes met Fetta kaas
Ham aspergerolletje
Gevulde perziken
Gevulde eieren
Fruitcocktail

Rauwkosten:

Bleekselderij salade met mandarijn
Witte koolsalade met rozijnen
Waldorfsalade met appel

Warm vlees:

Varkenshaasje in stroganoffsaus
Rundvlees in jachtsaus

Vanaf 30 personen zijn 2 soorten warm vlees mogelijk.

Prijs bovenstaande samenstelling € 11,00 per persoon

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage pagina 31

Bovenstaande samenstelling is aan te vullen met,
Gebakken krielaardappeltjes / Aardappelgratin of gekookte witte rijst á € 0,80 p.p.

Buffet C

(vanaf 20 personen)

Salades:

Italiaanse Tortellini pasta met tonijn
Duitse Kartoffelsalade met bieslook
Penne pasta salade met tomaat
Huzarensalade met rundvlees

Garnering:

Gegrilde karbonade plakjes met tonijnsaus
Gegrilde rosbief plakjes met rucola sla
Gemarineerde balsamico champignons
Gegrilde kipfilet met oriëntaalse saus
Tomaatpartjes met mozzarella kaas
Olijvenmix met gedroogde tomaten
Fruitcocktail / meloenpartjes
Italiaanse Parma ham
Gevulde perziken
Gevulde eieren

Rauwkosten:

Komkommersalade met dille
Italiaanse rauwkostsalade
Griekse witte koolsalade

Warm vlees:

Varkenshaasje in champignon roomsaus
Rundvlees in rode wijn saus

Vanaf 30 personen zijn 2 soorten warm vlees mogelijk.

Prijs bovenstaande samenstelling € 12,50 per persoon

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage pagina 31

Bovenstaande samenstelling is aan te vullen met,

Gebakken krielaardappeltjes / Aardappelgratin of gekookte witte rijst á €0,80 p.p.

Buffet D

(vanaf 25 personen)

Salades:

Duitse Kartoffelsalade met bieslook
Italiaanse Tortellini pasta met tonijn
Penne pasta salade met tomaat
Huzarensalade met rundvlees

Garnering:

Italiaanse Parma ham met meloenpartjes
Gemarineerde balsamico champignons
Gegrilde rosbief plakjes met rucola sla
Gegrilde karbonade met kruidensaus
Olijvenmix met gedroogde tomaten
Ham aspergerolletje
Gevulde perziken
Gevulde eieren
Fruitcocktail

Rauwkosten:

Tomaatpartjes met mozzarella kaas
Komkommersalade met dille
Waldorfsalade met appel

Vis soorten:

Noorse garnalen – krab met Italiaanse dressing
Gepocheerde zalmfilet met whiskysaus
Gerookte forel & makreelfilet
Tonijnsalade
Ravigotesaus
Cocktailsaus

Prijs bovenstaande samenstelling € 13,25 per persoon

Bovengenoemd buffet bevat géén warm vlees

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage pagina 31

Buffet E

(vanaf 25 personen)

Salades:

Duitse Kartoffel salade met bieslook
Pasta salade met Salami & kaas
Penne pasta salade met tomaat
Huzarensalade met rundvlees

Garnering:

Gemarineerde balsamico champignons / olijvenmix
Spaanse gehaktballetjes met salsa sausje
Spaanse Serano ham met meloenpartjes
Gegrilde kipfilet met oriëntaalse saus
Gegrilde karbonade met tonijnsaus
Tomaatpartjes met Fetta kaas
Ham aspergerolletje
Gevulde eieren
Fruitcocktail

Rauwkosten:

2 soorten verse rauwkost salades

Vis soorten:

Noorse garnalen – krab met Italiaanse dressing
Gerookte forel & makreelfilet
Maatjes haring met uitjes
Verse zalmsalade
Ravigottesaus
Cocktailsaus

Warm vlees:

Gegrilde beenham in Limburgse mosterdsaus
Rundvlees in stroganoffsaus

Vanaf 30 personen zijn 2 soorten warm vlees mogelijk.

Prijs bovenstaande samenstelling € 14,50 per persoon

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage pagina 31

Buffet F

(vanaf 30 personen)

Salades:

Italiaanse Tortellini pasta salade met tonijn
Kartoffelsalade met Italiaanse kruiden
Penne pasta salade met tomaat
Huzarensalade met rundvlees

Garnering:

Gemarineerde balsamico champignons / olijvenmix
Italiaanse Coppa di Parma met Parmezaanse kaas
Italiaanse Parma ham met meloenpartjes
Gegrilde rosbief plakjes met rucola sla
Tomaatpartjes met Gorgonzola kaas
Gegrilde karbonade met tonijnsaus
Gegrilde kipfilet met salsa saus
Gevulde eieren
Fruitcocktail

Salades:

2 soorten verse rauwkost salades

Vis soorten:

Noorse garnalen – krab met citroen dressing
Gepocheerde zalm met whiskysaus
Gerookte forel / makreelfilet
Maatjes haring met uitjes
Gerookte zalmfilet
Tonijnsalade
Ravigottesaus
Cocktailsaus

Warm vlees:

Varkenshaasje in champignon roomsaus
Rundvlees in rode wijnsaus

Prijs bovenstaande samenstelling € 16,00 per persoon

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage pagina 31

BBQ Buffet A

(vanaf 20 personen)

Bij de samenstelling van deze BBQ is uitgegaan van 4 stuks vlees per persoon ± 400 gr.

Vleessoorten:

Gemarineerde halskarbonade

Gemarineerde speklap

Hamburger

BBQ worst

Salades:

Penne pasta salade met ham & groenten

Duitse Kartoffelsalade met bieslook

Penne pasta salade met tomaat

Huzarensalade met rundvlees

Rauwkosten:

Komkommersalade met dille

Witte koolsalade met rozijnen

Farmersalade met ananas

Bonte rauwkostsalade

Sauzen:

Zigeunersaus

Knoflooksaus

Cocktailsaus

Tzatzikisous

Joppysaus

Fruit:

Fruitcocktail

Prijs bovenstaande samenstelling €9,50 per persoon

Incl. BBQ Grill & BBQ tangen

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter

Zie bijlage pagina 31



Reiniging BBQ á €12,50
Gasverbruik per BBQ á € 6,50

BBQ Buffet B

(vanaf 20 personen)

**Bij de samenstelling van deze BBQ is uitgegaan van 4 stuks vlees per persoon ± 400 gr.
Vlees wordt opgedeeld in onderstaande soorten**

Vleessoorten:

<i>Gemarineerde halskarbonade</i>	<i>Gemarineerde haaskarbonade</i>
<i>Gemarineerde speklap</i>	<i>Shaslick spies</i>
<i>Gemarineerde kipfilet</i>	<i>Cajun spies</i>
<i>Hamburger / BBQ worst</i>	<i>Saté spies</i>

Salades:

Duitse Kartoffelsalade met bieslook
Pasta salade met salami & kaas
Penne pasta salade met tomaat
Huzarensalade met rundvlees

Rauwkosten:

Tomaat salade met mozzarella kaas
Komkommersalade met dille
Griekse witte koolsalade
Italiaanse salade

Sauzen:

Zigeunersaus
Knoflooksaus
Tzaztikisaus
Cocktailsaus
Salsasaus

Fruit:

Fruitcocktail

Prijs bovenstaande samenstelling € 11,00 per persoon
Incl. BBQ Grill & BBQ tangen

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage pagina 31



Reiniging BBQ á € 12,50
Gasverbruik per BBQ á € 6,50

BBQ Buffet C

(vanaf 20 personen)

**Bij de samenstelling van deze BBQ is uitgegaan van 3 stuks vlees & 1 stuks vis per persoon ± 400 gr.
Vlees / vis word opgedeeld in onderstaande soorten**

Vleessoorten:

<i>Zalmmootje in aluminium folie</i>	<i>Gemarineerde haaskarbonade</i>
<i>Gemarineerde halsarbonade</i>	<i>Gemarineerde kipfilet</i>
<i>Gemarineerde speklap</i>	<i>Shaslick spies</i>
<i>Hamburgers</i>	<i>Cajun spies</i>
<i>BBQ worst</i>	<i>Saté spies</i>

Salades:

Italiaanse Tortellini pasta met tonijn
Penne pasta salade met tomaat
Huzarensalade met rundvlees
Kartoffelsalade met bieslook

Rauwkosten:

Tomaat salade met mozzarella kaas
Witte koolsalade met rozijnen
Komkommersalade met dille
Waldorfsalade met appel

Aanvulling:

Gemarineerde balsamico champignons
Artisjokken met French dressing
Gedroogde tomaatjes
Olijvenmix

Sauzen:

Cocktailsaus
Knoflooksaus
Zigeunersaus
Tzatzikisaus
Salsasaus

Fruit:

Fruitcocktail

Prijs bovenstaande samenstelling € 13,50 per persoon

Incl. BBQ Grill & BBQ tangen

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage pagina 31



Reiniging BBQ á € 12,50
Gasverbruik per BBQ á € 6,50

Gourmet - Steengrill

(vanaf 20 personen)

Vlees:

Per persoon 300 gram

Varkenshaas, biefstuk, kipfilet

Mini tartaar, hamburger

Mini kipspies, slavink

Sauzen:

Oriëntaalse saus

Knoflooksaus

Cocktailsaus

Tzatzikisous

Salsa saus

Salades:

Penne pasta salade met ham & groenten

Penne pasta salade met tomaat

Huzarensalade met rundvlees

Kartoffelsalade met bieslook

Rauwkosten:

Tomaten salade met mozzarella kaas

Waldorfsalade met appel

Komkommersalade

Olijvenmix

Roerbak:

Verse champignons, paprika & uien

Courgette & bleekselderij

Fruit:

Fruitcocktail

Prijs bovenstaande samenstelling € 11,50 per persoon

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter

Zie bijlage pagina 31



Indien voorradig kunt u gratis gebruik maken van onze elektrische gourmetstellen!

Party pan Buffet

(vanaf 25 personen)

Wij leveren u 2 stuks elektrische pannen van Ø 50 cm voor de bereiding van,

Vlees:

(300 gram p.p.)

Kipfiletreepjes met roerbakgroenten
Gemarineerde varkensfilet reepjes
Gekruid girosvlees reepjes met uienringen

Sauzen:

Zigeunersaus
Knoflooksaus
Cocktailsaus
Tzatzikisaus
Salsa saus

Salades:

Duitse Kartoffelsalade met bieslook
Italiaanse Tortellini pasta met tonijn
Penne pasta salade met tomaat
Huzarensalade met rundvlees

Aanvulling / Rauwkosten:

Gemarineerde balsamico champignons
Met kaas gevulde peperoni 's & olijven
Tomaten salade met mozzarella kaas
Komkommersalade met dille
Waldorfsalade met appel
Gedroogde tomaatjes
Italiaanse salade
Olijvenmix

Fruit:

Fruitcocktail / meloen

Prijs bovenstaande samenstelling € 11,50 per persoon

Één vleessoort is ook te vervangen door gemarineerde scampi – zalmfilet tegen meerprijs van € 2,00 p.p.

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage pagina 31

Tapas Buffet

(vanaf 30 personen)

Salades:

Pasta salade met salami & kaas
Aardappelsalade met Italiaanse kruiden
Italiaanse Tortellini pasta met tonijn
Penne pasta salade met tomaat
2 x Rauwkostsalade

Vleesproducten:

Spaanse Serano ham met meloen partjes
Gegrilde karbonade plakjes met tonijnsaus
Gebakken gehaktballetjes met taco saus
Gemarineerde mini kip drumsticks
Gegrilde kipfilet reepjes met salsa saus
Spaanse Chorizo salami

Groente producten:

Gemarineerde balsamico champignons
Tomaatpartjes met mozzarella kaas
Met kaas gevulde peperoni / olijven
Artisjokken met French dressing
Gedroogde tomaatjes
Olijvenmix

Vis:

Noorse garnalen – krab met citroen dressing
Gerookte zalmfilet met kappertjes
Tonijnsalade
Zalmsalade
Cocktailsaus

Fruit:

Fruitcocktail

Warm:

Gehaktballetjes in Tomaat – Pesto saus

Prijs bovenstaande samenstelling € 13,00 per persoon



Tapasbuffet zonder visproducten á € 11,50 p.p.

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage pagina 31

Diner Buffet

(vanaf 30 personen)

Warm vlees:

(300 gr. p.p.)

Kipfilet reepjes met roerbakgroenten
Rundvlees in rode wijn saus

Aanvulling:

Gebakken krielaardappeltjes met spekjes
Italiaanse aardappelgratin met kaas
Gekookte witte rijst

Groenten:

Groente ratatouille met Italiaanse kruiden
Gegratineerde broccoli of Haricoververt boontjes met spek omwikkeld

Salades:

Tomaatsalade met mozzarella kaas
Witte koolsalade met rozijnen
Komkommersalade met dille
Appelcompote
Fruitcocktail

Prijs bovenstaande samenstelling € 12,00 per persoon



Bovenstaand diner is eventueel aan te vullen met een voorgerecht, soep of dessert
Bij minder personen, aangepast assortiment in overleg

Boerenbuffet

(vanaf 35 personen)

Salades:

Kartoffel salade met olijfolie & azijn
Penne pasta met ham & groenten
Huzarensalade met rundvlees
Kartoffelsalade met bieslook
Rauwkost salades

Garnering:

Frans & Hollands kaasplateau
Katenspek met Limburgse mosterd
Boeren gerookte ham
Boerenmetworst
Gevulde eieren
Zure zult

Ardenner paté met saus Monegask
Gekookte worstsoorten op plateau
Duitse metworst, uienworst
Hausmacher leverworst
Ei-bieslook salade
Vleessalade

Gegrilde vleesproducten:

Gegrilde karbonade met kruidensaus
Gegrilde mini braadworstjes
Gegrilde kipfilet reepjes
Gegrilde speklapjes

Vis producten:

Maatjes haring met uitjes
Gerookte makreelfilet / Forelfilet
Gepocheerde zalmfilet
Cocktail / Ravigotte saus

Warm vlees:

Gehaktballetjes in tomatensaus
Limburgs Zuurvlees (Rundvlees)

Brood & Boter:

Diverse broodjes & broodsoorten o.a.
Krentenbrood, suikerbrood & roggebrood
Kruidenboter, roomboter, kruidenkaas & reuzel

Prijs bovenstaande samenstelling € 14,75 per persoon



Boerenbuffet zonder visproducten á € 12,75 p.p.

Luxe Hapjes Buffet

(vanaf 40 personen)

Brood & Boter:

*Ruim gesorteerde broodsoorten o.a.
Gesorteerde mini broodjes, Ciabatta brood,
Stokbrood, roggebrood, tortilla chips, etc.
Roomboter, kruidenboter & diverse Tapenades*

Kaas:

Frans & Hollands kaasplateau

Vis:

*Noorse garnalen – krab met Italiaanse dressing
Gekruide makreelfilet
Gepocheerde zalmfilet
Gerookte forelfilet
Ravigottesaus
Cocktailsaus*

Vleeswaren:

*Spaanse Serano ham & Italiaanse Coppa di Parma
Gegrilde rosbief plakjes met rucola sla
Gegrilde kipfilet reepjes met salsa saus
Gegrilde karbonade met tonijnsaus
Spaanse Chorizo salami
Italiaanse gehaktballetjes*

Luxe smeer salades:

*Ei - bieslooksalade
Tonijnsalade
Vleessalade*

Aanvulling:

*Olijvenmix, gemarineerde balsamico champignons
Gedroogde tomaatjes, gevulde eieren
Met kaas gevulde peperoni 's & olijven
Fruitcocktail*

Rauwkosten - Salades

*Tomatensla met mozzarella kaas Penne pasta salade met tomaat
Komkommersalade met dille, Kartoffelsalade met bieslook
Waldorfsalade met appel Tortellini pasta met tonijn*

Prijs bovenstaande samenstelling € 13,50 per persoon



Dit buffet is aan te vullen met gehaktballetjes in tomaat – Pesto saus á € 2,25 p.p.

Grieks - Buffet

(vanaf 40 personen)

Salades:

Pasta salade met salami & kaas
Penne pasta salade met tomaat
Kartoffel salade met kruiden
Tortellini pasta met tonijn

Garnering:

Gegrilde karbonade met tonijnsaus
Gekruide mini gehaktballetjes
Gegrilde kipfilet reepjes
Gerookte boerenham

Rauwkosten:

Artisjok salade met French dressing
Komkommersalade met dille
Griekse tomatensalade
(Fetta – olijven – uienringen)
Griekse witte koolsalade

Aanvulling:

Gemarineerde balsamico champignons
Met kaas gevulde peperoni 's & olijven
Gedroogde tomaatjes
Gegrilde courgette
Olijvenmix

Vis:

Noorse garnalen – krab met citroen dressing
Gepocheerde zalm met whiskysaus
Gekruide makreelfilet
Tonijnsalade
vissalade
Ravigottesaus
Cocktailsaus

Warm vlees / Vis:

Giros vlees met uienringen
(bereiding in elektrische pan)

Kipfilet met roerbakgroenten
(bereiding in elektrische pan)

*Victoriabaars met kreeftensaus **of** witte wijnsaus*

*Gekruide aardappelpartjes **of** Witte rijst met tomatensaus*
Tzatziki saus & salsa saus
Mousaka

Fruit:

Fruitcocktail / meloenpartjes

Prijs bovenstaande samenstelling € 16,50 per persoon

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage pagina 31

Luxe Italiaans Buffet

(vanaf 40 personen)

Salades:

Pasta salade met salami & pecorino kaas
Kartoffelsalade met Italiaanse kruiden
Italiaanse Tortellini pasta met tonijn
Penne pasta salade met tomaat

Garnering:

Italiaanse Coppa di Parma met Parmezaanse kaas
Italiaanse Parma ham met meloenpartjes
Gemarineerde balsamico champignons
Gegrilde rosbief plakjes met rucola sla
Olijvenmix met gedroogde tomaatjes
Tomaatpartjes met mozzarella kaas
Met kaas gevulde olijven & peperoni
Gegrilde karbonade met tonijnsaus
Gegrilde courgette / aubergine
Gegrilde kipfilet met salsa saus
Italiaanse Genova salami
Verse fruitsalade

Aangevuld met 2 soorten rauwkost salades

Vis soorten:

Noorse garnalen – krab met Italiaanse dressing
Gepocheerde zalmfilet met whiskysaus
Gerookte zalmfilet met kappertjes
Gerookte makreelfilet
Gerookte forelfilet
Tonijnsalade
Div. vissausjes

Warm vlees:

Gegrilde kipfiletreepjes met roerbakgroenten
Kalfsgehaktballetjes in Tomaat - Pesto saus

Prijs bovenstaande samenstelling € 16,50 per persoon

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage, pagina 31

Luxe Anti – Pasti – Tapas Buffet

(vanaf 40 personen)

Salades:

Aardappelsalade met zalm en Italiaanse kruiden
Pasta salade met salami, kaas & groenten
Italiaanse Tortellini pasta met tonijn
Penne pasta salade met tomaat
Diverse rauwkosten

Vleesproducten:

Runder carpaccio met parmezaanse kaas *Italiaanse gehaktballetjes met taco saus*
Italiaanse en Spaanse salami plakjes *Gegrilde rosbief plakjes met rucola sla*
Gegrilde karbonade met tonijnsaus *Gegrilde kipfilet met salsa saus*
Spaanse Serano ham met meloen *Italiaanse Coppa di Parma*

Groente producten:

Met kaas gevulde peperoni 's, champignons & olijven *Geroosterde courgette, aubergine met knoflook*
Gemarineerde balsamico champignons *Tomaatpartjes met mozzarella kaas*
Gemarineerde balsamico uitjes *Artisjokken met French dressing*
Olijvenmix *Gedroogde tomaatjes*

Vis:

Noorse garnalen – krab met citroen dressing
Gerookte zalm carpaccio
Gekruide makreelfilet
Gerookte forelfilet
Tonijnsalade
Verse zalmsalade
Ravigottesaus
Whiskysaus

Fruit / Kaas:

Kaasplateau met Franse & Italiaanse kaassoorten
Verse fruitsalade

Warm vlees / vis:

Rundvlees in rode wijnsaus
Kipfilet met roerbakgroenten
(aan het buffet te bereiden)
Gemarineerde scampi & zalm
(aan het buffet te bereiden)

Prijs bovenstaande samenstelling € 18,00 per persoon

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter
Zie bijlage pagina 31

Borrelgarnituur

(vanaf 100 stuks)

Gesorteerde halve mini broodjes:
Gesmeerd met roomboter en belegd met,

Vis:

Gerookte vissoorten

Kaas:

Franse kaassoorten

Vleeswaren:

Italiaanse vleeswaren

Halve mini broodjes worden afgearneerd met groente of fruit € **1,20** per stuk

Prikkers:

Cervelaat prikkers met augurk

Kaas prikkers met druif

€ **0,70** per stuk

Pompernikkelbrood opgespoten met:

Italiaanse Pesto kaas

Filet Americán

Zalm mousse

€ **0,80** per stuk

Mini pasteitjes:

Opgespoten met zalm- of tonijnmousse

€ **0,80** per stuk

Deegwaren:

Mini saucijzen broodjes

€ **1,00** per stuk

Snacks:

Mini gehaktballetjes

Kip nuggets

Bitterballen

€ **0,45** per stuk

Anti pasti bord:

Pizza bord gevuld met,

Italiaanse salami, Spaanse salami, Coppa di Parma

Mini gehaktballetjes, mini kip drumsticks

Gemarineerde balsamico champignons

Gedroogde tomaatjes, gevulde olijven

Komkommer sticks, kaasreepjes

Olijvenmix, dipsausje

Voor 5 á 6 personen

€ **17,50** per bord

Fingerfood - Amuse

(vanaf 100 stuks)

* <i>Italiaanse mini gehaktballetjes</i>	€ 1,10
* <i>Tomaat mozzarella spiesjes</i>	€ 1,60
* <i>Gemarineerde mini vlees spiesjes</i> (rund – varkensvlees of kip)	€ 1,80
* <i>Anti pasti in glaasje</i> (chorizo, olijf, gedroogd tomaatje, Fetta & courgette)	€ 1,80
* <i>Kipfilet plakjes met asia sausje</i>	€ 2,30
* <i>Eendenborstfilet plakjes met sinaasappel chutney</i>	€ 2,30
* <i>Varkenshaas plakjes met Deense remoulade sausje</i>	€ 2,40
* <i>Gevulde rosbief rolletjes</i> (selderie - appel)	€ 2,40
* <i>Gemarineerd rundvlees plakjes met pesto</i>	€ 2,40
* <i>Gevulde Italiaanse Parma ham rolletjes</i> (Asperge – parmezaan vulling)	€ 2,40
* <i>Vitello Tonato</i> (dunne lapjes kalfsvlees met tonijn mayonaise)	€ 2,50
* <i>Gerookte zalm plakjes met crème fraîche</i>	€ 2,50
* <i>Noorse garnalen met cocktailsausje</i>	€ 2,50
* <i>Gegrilde scampi's in tonijn crème</i>	€ 2,80
* <i>Gegrilde scampi's spiesjes met oosterse saus</i>	€ 2,80

Bovenstaande producten worden luxe afgearneerd,
en apart in porseleinen schaaltes of mini glaasjes geleverd.

Suggestie:

Fingerfood / Amuse zijn te combineren met de borrelgarnituur van pag. 21

Belegde broodjes

(vanaf 25 stuks)

Zacht puntbroodje wit of tarwe belegd met o.a.

*Gek. ham - coburger rauwe ham - gegrilde karbonade
Gekruide kipfilet - gebraden gehakt - fijne cervelaat
Jong bel. kaas*

€ 1,50 p. stuk

Krentenbol belegd met,

Leerdammer kaas of coburger rauwe ham

€ 1,60 p. stuk

Luxe harde en zachte gesorteerde broodjes belegd met

O.a.

*Gek. ham - coburger rauwe ham - gegrilde karbonade
Gekruide kipfilet - gebraden gehakt - Italiaanse cervelaat
Jong bel. kaas of brie kaas*

€ 1,70 p. stuk

Stokbroodje Gezond:

Gek. Ham – jong bel. kaas – tomaat - komkommer – gek. ei

€ 2,90 p. stuk

Stokbroodje Italiaans:

Ricotta - slamix - salami - tomaat

€ 2,90 p. stuk

Stokbroodje filet Americán:

Filet Americán met uitjes & bieslook

€ 2,90 p. stuk

Stokbroodje brie gezond

Slamix - brie kaas - tomaat - komkommer

€ 2,90 p. stuk

Stokbroodje zalmzalade

Slamix - zalmzalade - bieslook

€ 3,25 p. stuk

Stokbroodje krabsalade:

Slamix - krabsalade - bieslook

€ 3,25 p. stuk

Stokbroodje vis:

Ricotta kaas - slamix - gerookte zalm - meloenpartjes

€ 3,25 p. stuk

Heel Turks brood Ø 30 cm rijkelijk belegd

Dit brood word in 6 royale punten gesneden

Turks brood gezond belegd

Gek. ham – jong bel. kaas – tomaat – komkommer – gek. ei

€ 11,50 per brood

Turks brood Italiaans belegd

Ricotta – slamix - salami – tomaat

€ 11,50 per brood

Turks brood met vis belegd

Ricotta – slamix – gerookte zalm – meloenpartjes

€ 13,00 per brood

Pasta maaltijd

(vanaf 20 personen)

*Gekookte macaroni pasta met,
rijkelijk gevulde bolognese saus*

Gebakken omelet met bieslook

Tomatensalade met uienringen

Griekse witte koolsalade

Komkommersalade

Geraspte kaas

Fruitcocktail

€ 8,50 per persoon

Nasi goreng maaltijd

(vanaf 20 personen)

Gebakken rijst met groente, vlees & kruiden

Gebakken omelet met groenten

Komkommersalade

Americán cool salade

Atjar salade

Geroosterde uitjes

Kroepoek

Fruitcocktail

€ 8,50 per persoon

Chili con Carne maaltijd

(vanaf 20 personen)

Diverse soorten bonen met vlees, groente & kruiden

Gekookte witte rijst

Bonte rauwkostsalade

Komkommersalade

Poesta salade

Fruitcocktail

€ 8,50 per persoon

Brood & Boter:

Voor stokbroden, mini broodjes, Ital. Ciabatta brood & kruidenboter

Zie bijlage pagina 31

Hollandse Stampotten

Boerenkool
Zuurkool
Hutspot
(600 gram p.p.)



*De stampotten worden afgearneerd met,
stukjes rookworst en gegrilde speklapjes*



Warme vleessoorten:
(250 gram p.p.)

Mini braadworstjes in uiensaus
Gehaktballetjes in bruine saus
Rundvlees poulet in jachtsaus

Prijs bovenstaande samenstelling €8,50 per persoon

(vanaf 30 personen keuze uit 2 soorten stampot & warm vlees)

Met meer/ minder personen aangepast assortiment in overleg.



Stampotten,
zijn aan te vullen met verse soep á € 1,40 p.p. (Zie bijlage pagina 30)

Koffietafel

(vanaf 25 personen)

Brood & Boter:

*Krentenbrood, suikerbrood
Ontbijtkoek, roggebrood
Gesorteerde broodjes
Roomboter cups*

Vleeswaren / Salade:

*Gebraden gehakt, fijne cervelaat, Gegrilde karbonade
Gekookte ham, gerookte ham
Ei – Bieslooksalade
Vleessalade*

Kaas:

*Jong belegen kaas
Leerdammer kaas
Brie / Camembert*

Zoet Beleg:

(Cups)

*Chocopasta
Confituren
Honing*

Vlaisoorten:

*Kersenvlaai met room
Rijstevlaai met room
Abrikozenvlaai
Botervlaai
Luxe Cake*

Prijs bovenstaande samenstelling € 9,50 per persoon

Koffie / Thee:

*Incl. melk & suiker
€60,00 Per 90 kopjes
(incl. koffiepercolator)*



Bovenstaande koffietafel is aan te vullen met verse soep á € 1,40 p.p. (zie bijlage, pagina 30)

Lunch

(vanaf 25 personen)

Soep:

Runderbouillon met verse groente

Soep croûtons

(of andere soort naar keuze zie bijlage, pagina 31)

Brood & Boter:

Roggebrood met rozijnen

Gesorteerde broodjes

Krentenbrood

Suikerbrood

Ontbijtkoek

Roomboter cups

Beleg:

Vleeswaren:

Gekookte achterham

Coburger rauwe ham

Gebraden gehakt

Fijne cervelaat

Kaas:

Jong belegen kaas

Camenzola kaas

Salades:

Ei – Bieslooksalade

Vleessalade

Cups:

Zoet beleg

Dessert:

Div. smaken yoghurt

(bekers)

Fruitcocktail

Prijs bovenstaande samenstelling € 8,75 per persoon

Brunch

(vanaf 30 personen)

Soep:

Tomatensoep met gehaktballetjes
Stokbrood / kruidenboter
(of andere soort naar keuze zie bijlage, pagina 31)

Brood & Boter:

Krentenbrood, Suikerbrood, Ontbijtkoek
Roggebrood met rozijnen
Gesorteerde broodjes
(harde & zachte)
Roombotercups

Beleg:

Ei-salade, vleessalade, tonijnsalade
Gebraden gehakt, fijne cervelaat
Gekookte ham, gerookte ham
Gegrilde karbonade
Zoet beleg
(cups)

Kaasplateau:

Goudse jonge, Leerdammer kaas
Camembert, Camenzola, Brie

Aanvulling:

Tomatensla met mozzarella kaas
Penne pasta salade met tomaat
Huzarensalade met rundvlees
Witte koolsalade met rozijnen
Waldorfsalade met appel

Warm:

Boeren omelet met spekjes

Dessert:

Div. smaken yoghurt
(bekers)

Fruitcocktail

Prijs bovenstaande samenstelling € 11,50 per persoon



Eventueel gehaktballetjes in Tomaat – Pesto saus als aanvulling á € 2,25 p.p.

Ontbijtpakket

(vanaf 10 pakketten)

Tarwe puntbroodje met jong belegen kaas

Wit puntbroodje met gekookte ham

*Jus d' Orange **of** melk*

Bekertje zuivel

Ontbijtkoek

Gekookt ei

Handfruit

(appel – peer - banaan)

€ 6,95 per pakket

Lunchpakket

(vanaf 10 pakketten)

Wit puntbroodje met gekookte ham

Krentenbol met jong belegen kaas

*Jus d' Orange **of** appelsap*

Mini Huzarensalade

Bekertje zuivel

Gevulde koek

Versnapering

Ontbijtkoek

Handfruit

(appel – peer - banaan)

€ 8,95 per pakket

Dessert

(vanaf 35 personen)

Een leuk idee om uw buffet of BBQ smakelijk af te ronden

Diverse soorten mousse

Aardbei, chocolade, vanille, etc.

Diverse soorten bavarois

Mango, amarena, bosvruchten, etc.

Fruitcocktail

Roomsoezen

Slagroom

Dessert sauzen

Vanille, kersen, etc.

Bovenstaand samenstelling € 3,25 per persoon

Aantal soorten is afhankelijk van het aantal personen

Dessert wijnglaasjes

(vanaf 20 glaasjes)

*Miniglaasje afgevuld met div. smaken mousse / bavarois
(afgegarneerd met fruit)*

á € 1,25 per stuk

Italiaans dessert

Tiramisu

Amaretto crème

Panna Cotta crème

Per soort 10 personen € 15,00

Kaasplateau

(± 20 personen)

Luxe kaassoorten uit diversen landen o.a.

Italië, Frankrijk, Nederland

Aangevuld met:

Roomboter, kruidenboter

Pompernikkelbrood, chiabatta brood



Prijs bovenstaande samenstelling € 37,50 per plateau

Bijlage brood, boter & soepen

Brood:

<i>Luxe Italiaans Ciabatta brood met olijven & peperoni</i>	€ 3,00	per stuk
<i>Gesorteerde mini broodjes wit & tarwe</i>	€ 0,35	per stuk
<i>Stokbrood wit & tarwe (groot)</i>	€ 1,90	per stuk
<i>Tortilla chips (groot)</i>	€ 3,50	per zak

Boter - Kaas - Tapenade:

<i>Kruidenboter</i>	€ 3,50	per 300 gr.
<i>Kruidenkaas</i>	€ 3,50	per 300 gr.
<i>Roomboter</i>	€ 2,50	per 300 gr.
<i>Tapenades (Pesto, tomaat, paprika)</i>	€ 2,50	per 300 gr.

Bijlage Soepen:

Soepprijzen per liter
(4 personen)

<i>Tomaten - groentesoep met balletjes</i>	€ 4,80
<i>Rundvleessoep met verse groenten</i>	€ 4,80
<i>Licht gebonden uiensoep</i>	€ 4,80
<i>Heldere asperge soep (seizoensgebonden)</i>	€ 4,80
<i>Champignon roomsoep</i>	€ 4,80
<i>Hollandse erwtensoep</i>	€ 4,80
<i>Heldere kippensoep</i>	€ 4,80
<i>Broccoli crème soep</i>	€ 4,80
 <i>Hongaarse goulashsoep</i>	 € 6,50

Bijlage warm vlees & vis

Varkensvlees

Gegrilde karbonade plakjes in champignon roomsaus
Gegrilde karbonade plakjes in bruine jus
Gegrilde beenham in Limburgse mosterdsaus
Gegrilde beenham in champignon roomsaus
Varkenshaasje in champignon roomsaus
Varkenshaasje in bruine pepersaus
Varkenshaasje in stroganoffsaus
Varkenshaasje in rode wijnsaus

Rundvlees

Rundvlees in bruine pepersaus
Rundvlees in stroganoffsaus
Rundvlees in rode wijnsaus
Rundvlees in jachtsaus

Limburgs zuurvlees
(rundvlees)

Hongaarse goulash
(rundvlees)

Kipfilet

Kipfilet in champignon roomsaus
Kipfilet in lichte kerrie roomsaus
Kipfilet met roerbakgroenten
Kipfilet in stroganoffsaus
Kipfilet in saté saus

Gehaktballetjes

Gehaktballetjes in Tomaat – Pesto saus
Gehaktballetjes in stroganoffsaus
Gehaktballetjes in bruine jus
Gehaktballetjes in saté saus

Vis

(tegen meerprijs)

Gepocheerde zalm in kreeftensaus of witte wijnsaus
Victoriabaars in kreeftensaus of witte wijnsaus

Huurmaterialen

We hebben alle Materialen in huis voor een geslaagd feest

Borden & bestek:

Dinerbord	per eenheid	€ 0,35	Ontbijtbord	per eenheid	€ 0,35
Dinermes			Ontbijtmes		
Dinervork			Ontbijtvork		
Soepkop	per eenheid	€ 0,30	Koffiekopje	per eenheid	€ 0,35
Lepel			Schoteltje		
			Theelepeltje		
Dessertbord	per eenheid	€ 0,30	Gebaksbordje	per eenheid	€ 0,30
Dessertlepel			Gebaksvorkje		
Vlaaischotel	per eenheid	€ 1,75	Opscheplepel	per stuk	€ 0,10
Vlaaischep					

Koffie:

Koffie grove maling per 500 gr.	á € 5,00
Suikersticks per 100 stuks	á € 10,00
Melkcups per 100 stuks	á € 10,00

Tafelbekleding:

Wit damastpapier (10 meter)	á € 3,50
Naparons in kleur (85x85 cm)	á € 1,20
Servetten in kleur (3 laags 50 stuks)	á € 2,50

Apparatuur:

Koffiezet apparaat Bravilor 2 – kans	á € 10,00
Koffiepercolator 40 kops	á € 16,00
Koffiepercolator 80/90 kops	á € 18,00
Koffiecontainer 5 liter	á € 10,00
Thermoskan	á € 2,50
Waterkoker	á € 2,50
Soep au bain-marie (Hot-pot)	á € 5,00

Wegwerpservies:

50 stuks luxe stevige wegwerpborden met hoogwaardig bestek	á € 16,00
50 stuks eenvoudig stevige wegwerpborden met hoogwaardig bestek	á € 9,00
80 stuks luxe koffiebekers & roerstaafjes (Hittebestendig)	á € 10,00



Prijzen van partytenten, inrichtingen (meubilair etc.) en overige materialen op aanvraag

Bijzonderheden - Voorwaarden:

✓ **Bestellingen:**

Bestellingen dienen minimaal 7 dagen voor de leveringsdatum bekend te zijn.

Wijzigingen tot maximaal 5 dagen voor leveringsdatum

Bestel tijdig want **Vol = Vol**

Leveren van bestellingen en retourneren van de buffetmaterialen in overleg.

De locatie dient gemakkelijk bereikbaar te zijn voor het afleveren en ophalen van de producten en goederen.

Wij streven naar levering zo dicht mogelijk bij het afgesproken tijdstip,

door allerlei omstandigheden kan dit afwijken, calamiteiten of extreme situaties uitgezonderd.

✓ **Prijzen en Betalingsvoorwaarden:**

Onze prijzen zijn gebaseerd op een minimale afname, dit staat vermeld in onze brochure. **(index pagina)**

Betaling uitsluitend **á contant** bij ophalen van de buffetmaterialen, **tenzij** anders overeengekomen.

Leveringen van 5 km. t/m 15 km. € 10,00 **incl.** ophalen van buffetmaterialen.

Leveringen boven de € 350,00 binnen deze afstand worden gratis bezorgd.

Andere afstanden in overleg.

✓ **Schade, breuk of verlies:**

Alle schade, breuk, verlies & diefstal van onze goederen dienen doorgegeven te worden.

De vervangingswaarde van de betreffende goederen zullen in rekening gebracht worden.

✓ **Servies en Afwas:**

Voor servies & afwas dient u zelf zorg te dragen **tenzij** anders overeengekomen.

Dit dient u echter **van te voren** aan te geven.

Servies en buffetmaterialen dienen schoon retour te komen.

Het is mogelijk om de afwas van servies en buffetmaterialen tegen vergoeding door ons te laten verzorgen.

U dient dit echter **van te voren** aan te geven.

✓ **Personeel en Service:**

Ons bedienend personeel is een vaste groep ervaren medewerkers.

Mocht u gebruik willen maken van deze service dan dit graag **van te voren** aangeven.

✓ **Leveringen:**

Op alle leveringen zijn de Algemene levering-, betalings- en verkoopwaarden van toepassing.

✓ **Voedselveiligheid:**

Al onze producten worden vers verwerkt en volgens voedselveiligheidsnormen behandeld.

Ons bedrijf is **H.A.C.C.P.** gecertificeerd.

Mocht er bij levering iets niet in orde zijn, dan dient dit gemeld te worden voordat de goederen gebruikt worden.

✓ **Variaties en samenstellingen:**

Andere variaties of samenstellingen buiten onze brochure zijn altijd bespreekbaar.

Voor verdere informatie kunt u met ons contact opnemen.

Eventuele prijswijzigingen onder voorbehoud