

Overzicht catering



Zoetigheden

Roomboterkoekje van de banketbakker	€ 0,65 per stuk
Macaron, diverse smaken	€ 1,50 per stuk
Gevulde koek van de banketbakker	€ 2,40 per stuk
Assortiment luxe koeken van de banketbakker	€ 2,40 per stuk
Bonbon, diverse soorten	€ 1,25 per stuk
Vanille cake	€ 1,50 per stuk
Boerencake met aardbeienconfituur en slagroom	€ 2,25 per stuk
Muffins, diverse smaken	€ 2,25 per stuk
Petitfour van de banketbakker, diverse smaken	€ 2,90 per stuk
Punt appeltaart met slagroom	€ 3,25 per stuk
Gesorteerd gebak van de banketbakker	€ 3,75 per stuk
Zoete mix, diverse kleine heerlijkheden (12 items) waaronder: roomboterkoekje, bonbon, macaron, mini muffin	€ 13,50

Broodjes

Broodjes (bolletjes wit en bruin) met boerenachterham, kiprollade, jong beleggen kaas en hummus	€ 2,75 per stuk
Luxe mini broodjes (mini bolletjes wit en bruin) met gerookte zalm, tonijn, krabsalade, Parmaham, kip Ceasar, carpaccio, hummus, eiersalade en brie met honing en walnoot	€ 3,00 per stuk
Plank met 12 bagels met kip, gerookte zalm, hummus, en brie	€ 45,00
Mix van luxe mini broodjes, halve wraps en bagels (36 items)	€ 112,50
Broodje kalfsvleeskroket	€ 3,50 per stuk
Broodje groentekroket	€ 3,50 per stuk
Klassieke mini hamburger	€ 4,50 per stuk

Quiches

Mini quiche Lorraine	€ 3,00 per stuk
Mini quiche spicy kip met rode peper en prei	€ 3,00 per stuk
Mini quiche van fijne groenten en tomaatjes	€ 3,00 per stuk
Mini quiche met peer, walnoten en geitenkaas	€ 3,00 per stuk

Overzicht catering



Soep

Kop soep: tomaten-, kippen of groentesoep (per 10 personen)	€ 39,00
Kleintje soep: tomaten-, kippen of groentesoep (per 10 personen)	€ 25,00

Hartige garnituren

Kaasbroodje	€ 2,85 per stuk
Saucijzenbroodje	€ 2,85 per stuk
Half kaasbroodje	€ 1,85 per stuk
Half saucijzenbroodje	€ 1,85 per stuk
Mini kaasbroodje	€ 1,45 per stuk
Mini saucijzenbroodje	€ 1,45 per stuk

Tafelgarnituren

Pinda's per 5 personen	€ 2,85
Borrelnoten per 5 personen	€ 2,85
Gemengde noten per 5 personen	€ 5,75
Olijven per 5 personen	€ 3,50
Zoute koekjes	€ 0,65 per stuk
Kaasstengels	€ 0,65 per stuk

Warme garnituren

Bitterbal	€ 1,25 per stuk
Vegetarische bitterbal	€ 1,25 per stuk
Gemengd bittergarnituur mix van o.a. kalfs- en rundvleeskroketjes, kipkrokantjes, mini frikandellen, bami-schijfjes en mini kaassoufflé	€ 1,25 per stuk
Yakitori spiesjes met satésaus en kroepoek (per 10 stuks)	€ 20,00
Krokant gebakken garnaal met pikante saus (per 10 stuks)	€ 25,00

Overzicht catering



Koude garnituren

Amsterdamse plank (24 items) ossenvorst, leverworst, grillworst, puntjes Reypenaar, mosterd en Amsterdams zuur	€ 27,50
Charcuterie (24 items) mix van Parmaham, beenham, pastrami, salami en olijven	€ 27,50
Plateau borrelgarnituur (24 items) mix van blokjes jonge kaas, puntjes Reypenaar, rijk belegde toastjes, gevulde eitjes en ham met asperge	€ 32,50
Diverse luxe canapés (24 items) * carpaccio met rucola, pijnboompitjes en pesto, brie met honing en walnoot, bruschetta met hummus gerookte zalm, tonijnsalade	€ 60,00
Amuse glaasjes (24 items) * diverse glaasjes met Caprese, zalm met mierikswortelmayonaise, krokant gebakken gamba en Parmaham met geitenkaas	€ 78,00
Trio van vis (24 items) * crostini met ambachtelijk gerookte paling blini met gerookte zalm en roomkaas mini garnalencocktail	€ 90,00

Dranken

Koffie, espresso, thee	€ 2,40
Cappuccino, koffie verkeerd	€ 2,65
Melk, karnemelk	€ 2,25
Frisdranken, sappen	€ 2,60
Bier, alcoholvrij bier	€ 2,95
Wijn (wit, rood, rosé)	€ 3,95
Port, sherry, jenever	€ 4,00
Cava	€ 4,25
Champagne	€ 7,50

Bestelprocedure

Bestellingen kunt u tot uiterlijk 12.00 uur op de werkdag voor de plechtigheid doorgeven. Producten aangeduid met een * dient u uiterlijk 2 werkdagen voor de plechtigheid (voor 12.00 uur) door te geven.