



CATERING BREAKFAST, LUNCH, HIGH TEA

Het bestellen van een breakfast, lunch of high tea op locatie is mogelijk vanaf 10 personen. De aangegeven bedragen zijn exclusief bezorging op locatie, en BTW. Indien u de kok op locatie wilt inhuren voor de a la minute bereiding & schoonmaak kost dit 15,00 euro per uur.

- Breakfast high tea (uitgebreide variatie van onbijtgerechtjes, bv: pancakes, wentelteefjes, yoghurt met fruit en muesli, diverse hartige panini, taart & andere zoetigheden): 18,95 euro p.p.
- Italiaanse lunch (uitgebreide variatie van belegde panini, wraps en foccacia & 2 salades of 1 soep & 1 salade): 14,95 euro p.p.
- Italiaanse lunch met zoetplateau of kaasplateau: 19,95 p.p.
- Basic high tea (4 zoete & 4 hartige gerechtjes): 19,95 euro p.p.
- Extra high tea (5 zoete & 4 hartige gerechtjes): 21,95 euro p.p.
- Luxe high tea (6 zoete & 5 hartige gerechtjes): 23,95 euro p.p.

CATERING HAPJES

Minimale afname van de hapjes is 10 stuks per soort. De kosten zijn 1,95 euro p.p. per stuk, tenzij anders aangegeven. Bij afname 20 stuks per soort: 1,85 euro p.p. per stuk. Dit bedrag is exclusief bezorging op locatie en BTW. Indien u de kok op locatie wilt inhuren voor de a la minute bereiding & schoonmaak kost dit 15,00 euro per uur.

- Polpette (Italiaanse gehaktballetjes met tomatensaus)
- Polpettine al limone (Italiaanse gehaktpakketjes in citroenblad)
- Carpaccio met paprikamousse & Parmezaanse kaas
- Parmaham & meloen
- Hartige Maiskoekjes
- Dadels met spek
- Tonijn & ei amuses
- Gazpacho (koude pittige tomatensoep)
- Pikante gambaspiesjes
- Zalm & avocado amuses
- Parmigiana rolletjes (gegrilde aubergine, gesmoorde tomaat,

- Parmezaanse kaas & mozzarella
- Focaccia
 - met olijven en gesmoorde tomaat
 - met mozzarella en gesmoorde tomaat
 - met rozemarijn & ui
- Diverse mini-focaccia of panini
 - met Parmaham
 - met salame
 - met Caprese
 - met Tallegio
 - met zalm
 - met kip
- Piadina (Italiaanse wrap)
 - met frittata
 - met zalm
- Frittata (Italiaanse omelet)
 - met spinazie & gamba's
 - met spinazie & spek
 - met aardappelen & seizoensgroenten
- Pasteitjes
 - met tonijn & gegrilde paprika
 - met tonijn & pompoen
 - met gehakt & olijven
 - met spinazie & ricotta
- Mini- Quiches
 - met zalm & courgette
 - met champignons & gorgonzola
 - met asperges & ricotta
- Soep
 - Asperge
 - Courgette
 - Champignons
 - Linzen
 - Wortel-Pompoen
 - Pompoen-Zoete aardappel
 - Minestrone
- Kiprolletjes met salie & pancetta (2,95 euro p.p.)
- Kiprolletjes met rozemarijn uit de oven (2,95 euro p.p.)
- Salades (3,95 euro p.p.)
 - Verse bonensalade met geitenkaas & seizoensgroenten
 - Salade met mozzarella, tomaat & basilicum
 - Gemengde salade met zalm
 - Gemengde salade met tonijn
 - Italiaanse aardappelsalade
 - Gemengde Zomerse salade met fruit
 - Koude pastasalade
 - Waldorfsalade met kip
- Vleeswarenplateau: prosciutto, salame, coppa di parma (3,95 euro p.p.)
- Kipburgers (4,95 euro p.p.)
- Kaasplateau (4,95 euro p.p.)
- Zoetplateau (4,95 euro p.p.)

KOK AAN HUIS

Ons vier-gangenmenu is te bestellen vanaf 6 personen en kost 32,50 euro p.p. (ex. BTW). Het drie-gangen buffet als variant op het vier-gangenmenu kost 29,95 euro p.p. (ex. BTW). Deze bedragen zijn inclusief: voorbereiding diner, ingrediënten, hele layercake en bezorging op locatie. Indien u de kok op locatie wilt inhuren voor de a la minute bereiding & schoonmaak kost dit 15,00 euro per uur.

Voorbeeldmenu 1

1. Antipasti: Parmaham met meloen, verse foccacia met gesmoorde tomaat & mozzarella, pasteitjes met tonijn & gegrilde paprika, pittige garnalenspiesjes
2. Cannelloni gevuld met rundergehakt & kip of spinazie & ricotta, verse tomatensaus & bechamel
3. Tonijnsteak met chimmichurri & Zomerse salade
4. Mango & Kokos layercake

Voorbeeldmenu 2

1. Antipasti: Gevulde eieren met tonijn, zalm & avocado amuses, mini-quiches met spinazie & ricotta, salade Caprese
2. Linguine met pittige gamba's
3. Gevulde kalkoenfilet met Italiaanse kruiden uit de oven & Zomerse salade
4. Frambozen & witte chocolade layercake

Voorbeeldmenu 3:

1. Kipburger & Zomerse salade met fruit
2. Tagliatelle met verse tomatensaus en polpette (Italiaanse gehaktballetjes)
3. Kabeljauw & zalm (en papillote) met verse kruiden, tomaatjes & rode peper, geserveerd met aardappelpuree
4. Pure chocolade & frambozen layercake

Voorbeeldmenu 4:

1. Salade met gerookte zalm, avocado en mango & verse focaccia met rozemarijn
2. Verse ravioli met botersaliesaus en paddenstoelen
3. Kiprolletjes met salie & parmaham uit de oven geserveerd met bataatpuree
4. Aardbeien & Mascarpone layercake

MENU ZOET

Layercakes

2 laags taart: 18/20 personen (diameter 26cm, hoogte 10cm): 45,00 euro

3 laags taart: 22/24 personen (diameter 26cm, hoogte 15cm): 60,00 euro

4 laags taart: 38/40 personen (diameter 26cm, hoogte 20cm): 75,00 euro

6 laags taart: 60 personen (diameter 26cm, hoogte 30cm): 90,00 euro

Deze prijzen zijn inclusief (fruit)versiering..

- Aardbeien & mascarpone
- Witte chocolade & frambozen
- Pure chocolade & frambozen
- Mango & mascarpone
- Citroen met blauwe bessen
- Citroen
- Mango & kokos
- Ananas & Mango
- Rode vruchten

Taarten

- Witte chocolade cheesecake met rode vruchten
- Brownie cheesecake
- Appel-pistachetaart met appelroosjes
- Wortel-sinaasappeltaart met kokos
- Chocolade-perentaart
- Peren-amandeltaart

Overige zoetigheden

- Brownies
- Frambozenbrownies
- Blondies
- Mix van koekjes (macarons, amandelkoekjes citroen, amandelkoekjes kersen, citroen-sinaasappelkoekjes, chocoladekoekjes)
- Mini-muffins (aardbeien, witte chocolade-frambozen, vanille, banaan-blauwe bessen, carrot cake)
- Mix van petit four
- Profiteroles
- Tiramisu