



---

## CATERING LIJST 2025

prijzen zijn exclusief 9% BTW

---

# DRANKEN

**Basis pakket**

€10,- p.p.p.u

- Bier
- Witte wijn
- Rode wijn
- Rosé
- Water
- Frisdranken

**Medium pakket**

€12,- p.p.p.u.

- Bier
- Witte wijn
- Rode wijn
- Rosé
- Prosecco
- Water
- Frisdranken

**Luxe pakket**

€15,- p.p.p.u.

- Bier
- Witte wijn
- Rode wijn
- Rosé
- Prosecco
- Water
- Sterke drank (wodka/whisky/rum/gin)
- Frisdranken

\*Alle prijzen zijn exclusief 21% btw



# DRANKEN

## Champagne

Moët & Chandon - Brut Impérial 0,75L

## Speciale wijnen

Vraag naar onze speciale wijnkaart.

€75,- per fles

€ op aanvraag.

\*Alle prijzen zijn exclusief 21% btw



# VOOR BIJ DE BORREL

## Snackmix\*

Notenmix, kaasvlindertjes en olijven

\*Vanaf 6 porties

€9.50

## Broodmandje

Scheurbrood met bietenhummus en aioli

€9.50

## Warme snackplank

2x bitterballen, 2x kaassticks, 2x pittige snacks, 2x mini loempia's, 2x mini frikandellen + dipsauzen

€ 12,00

## Warme snackplank deluxe

2x Garnalenkroketten, 2x Geitenkaaskroketten, 2x Kara Age, 2x Bitterballen + dipsauzen

€ 14,50

## Nederlandse klassiekers

2x Oude Amsterdamse kaas, 2x jonge kaas, 2x leverworst met augurken, 2x runderworst met mosterd

€ 11,50

## Bitterballen (optioneel veganistisch)

Nederlandse vleeskroketten, 8 stuks + mosterd

€ 11,50

## Kaassticks

8 stuks met chilisaus

€ 11,50



## VOOR BIJ DE BORREL

### Vlammetjes

Pittige vleesrolletjes, 8 stuks met chilisaus

€9.50

### Garnalenkroketten

8 stuks met chilisaus

€14.95

### Geitenkaaskroketten

8 stuks met chilisaus

€ 12,00

### Karaage

Japanse gefrituurde kip, 6 stuks met chilisaus

€ 14,50

### Kipgyoza's

6 stuks met sojasaus

€ 11,50

### Canapés

Mix van kleine culinaire hapjes

€ 15,95

### Oesters per 6 stuks

Gillardeau met citroen- en sjalottenvinaigrette

€ 37,50



# BORRELPLANKEN

**Borrelplateau (voor 10 personen)**

€99.50

- 2 soorten kaas
- 2 soorten worst
- Vers gebrande noten
- Olijven
- Verschillende dips
- Broodsticks
- Bokbrood

**Charcuterie**

€14.95 per portie

- 50gr Coppa di Parma
- 50gr Iberico ham
- 40gr Brandt & Levie venkelworst
- Gerookte amandelen
- Gemarineerde olijven
- 40gr wild zwijn pate
- Toastjes

**Kaasplateau van Kef**

€14.75 per portie

- 4 verschillende kazen van Kef
- Kletzenbrood
- Vijgenjam
- Druiven



# BORRELPLANKEN

## Tapas (2 a 3 personen)

- 4x Kippendrumsticks
- 4x Albondigas (Spaanse gehaktballetjes)
- 4x Garnalenkroketten
- Olijven
- Brood met hummus en aioli
- 8x Coppa di Parma (Parma ham)
- 4x Franse kaas

€27.50

## Fruitplateau (voor 10 personen)

- Vers seizoensfruit

€95,-

## Vegan plateau (2 a 3 personen)

- Brood met dipsauzen (hummus, olijventapenade)
- Geroosterde groenten
- Druiven
- 4x veganistische bitterballen
- 4x falafelhapjes
- 8x gefrituurde bloemkool
- 100 g ‘zalm’-sashimi

€27,50



# VIS

## Oesters per 6 stuks

€ 37.50

Gillardeau met citroen  
Sjalotten vinaigrette

## Sushi

€ 99.95

Soft Shell Spicy Tuna Roll (8x)  
Soft Shell Salmon Roll (8x)  
Tempura Ebi Roll (8x)  
California Roll (8x)  
Maki Mix (24x)  
Nigiri Sake (4x) – Salmon Nigiri  
Nigiri Maguro (4x) – Tuna Nigiri



# Luxe BBQ

## BBQ met chef

€ 28.50 p.p.

Hamburger

2 satéstokjes

Pepersteak

Shashlik

Merguez worstje

Aardappelsalade

Verschillende sauzen

Brood met kruidenboter

\*Vegetarisch en Halal optioneel

\*Excl. € 75,- voor de chef (21% BTW niet inbegrepen)



# PIZZA

## Italiaanse pizza's

Margherita

Quatro Formaggi

Pepperoni

Hawaii

Funghi

\*Glutenvrij en vegan optioneel

€ 14,45 p.p.

# BURGERS

## Black Angus burger met friet

Brioche bun, kropsla, bacon, tomaat, gekarameliseerde ui, augurk, mayo, cheddar + friet

€ 16,95 p.p.

## Beyond Meat burger (vegan) met friet

Brioche bun, kropsla, tomaat, gekarameliseerde ui, augurk, vegan mayo + friet

€ 16,95 p.p.



# ONTBIJT/LUNCH

## Luxe belegde broodjes (2 per persoon)

€ 12.95 p.p.

Vitello tonato

Caprese

Carpaccio

Kipfilet

Ham

Gezond

## Twaalfuurtje

€ 19.50 p.p.

Soep van de dag

3 verschillende rijk belegde mini broodjes p.p.

Petit grand dessert

## Luxe lunch

€ 23.50 p.p.

Salade van de dag

2 open rijk belegde broodjes

Frittata: zoete aardappel, rode uit, feta en rozemarijn

Verse smoothie



# BUFFET

## Italiaans buffet

Vitello Tonnato

Vegetarische rucola salade

Vers afgebakken focaccia met tapenade en aioli

Lasagna bolognese

Kip in italiaanse roomsaus

Toscaanse rozemarijn aardappeltjes

€ 31.50 p.p.

## Indonesisch buffet

Nasi Goreng

Bami

Sajoer lodeh (gemengde groenten in een kruidige kokossaus)

Terong Belado (pittige sticky aubergine)

Rendang (stoofvlees in kokos)

Saté ayam met satésaus

Telur ketjap (ei in zoetpittige saus)

Sambal goreng boontjes.

Geserveerd met kroepoek, gebakken uitjes en sambal

€ 31.50 p.p.

## Stampopot Buffet

Boerenkool

Zuurkool

Hutspot

\*Geserveerd met Gelderse rookworst, gehaktballetjes in jus en speklap. Met mosterd-piccalily

## Dessert

Keuze uit Tiramisu of Spekkoek

€ 9,95 p.p.



# DINNER Á LA CARTE

\*Dit menu is seizoensgebonden en wisselt tot 4 keer per jaar (Excl. 9% BTW)

## Waaruit kan je kiezen

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Tweegangenmenu (hoofd-/nagerecht)   | € 32.50 p.p. |
| Tweegangenmenu (voor-/hoofdgerecht) | € 35,- p.p.  |
| Driegangenmenu & lopend buffet      | € 46,50 p.p. |
| Viergangenmenu                      | € 54,- p.p.  |

## Voorgerechten

- Ceviche van zeebaars geserveerd met grapefruit, rode ui, venkel en munt
- Carpaccio van gepofte biet (vegan) geserveerd met gebrande hazelnoot, rucola, ‘feta’ en aceto dressing
- Carpaccio van gerookte rib-eye geserveerd met amandel crumble, parmezaan, rucola en truffelmayonaise

## Hoofdgerecht

- Bavette Steak geserveerd met zoete aardappelpuree, gegrilde groenten en chimichurri
- Ravioli (vega) geserveerd met truffelroomsaus, bospaddestoelen, krokante hazelnoot en parmezaanse kaas
- Ravioli van kreeft in romige bisque saus, met parmezaanse kaas en groene asperge
- Parelcouscous met gepofte pompoen (vegan) geserveerd met gedroogde abrikoos, en kerrie-bieslook met soja-yoghurt
- Polderhoen met romige aardappelpuree, geglaceerde wortelen, gepofte maïs en pepersaus



# DINNER Á LA CARTE

\*Dit menu is seizoensgebonden en wisselt tot 4 keer per jaar (Excl. 9% BTW)

## Nagerecht

Taartje van pure chocolademousse met kletskop crumble

Kaasplankje van Kef

Vegan cheesecake

## Walking Dinner

Cocktail van rivierkreeftjes en Hollandse garnalen met sla en cocktailsaus

Rundscarpaccio met kappertjes, truffeldressing en Parmezaanse kaas

Warm:

Rijkgevulde risotto met zalm, kabeljauw en schelp- en schaaldieren

Stamppot van het seizoen met kalfsgehaktballetjes en een huisgemaakte jus

Nagerechten:

Dessert surprise

3 soorten Hollandse kaas met vijgenbrood, walnoten en appelstroop

\* Aanbod is seizoensgebonden



# DINNER Á LA CARTE

## Walking dinner vegetarisch

Koud:

Tabouleh salade van couscous met feta, koriandersalsa en groene olijven

Antipasti

Warm:

Groene kruidenrisotto met falafel en tahinisaus

Stamppot van het seizoen met diverse groenten en olijfolie

Nagerechten:

Dessert surprise (fruitsalade indien veganistisch)

3 soorten Hollandse kaas met vijgenbrood, walnoten en appelstroop

\* Aanbod is seizoensgebonden



# DESSERT

## Keuze uit:

Taartje van pure chocolademousse met kletskop crumble

Kaasplankje van Kef

Vegan cheesecake

€ 12.95 p.p.

