



## Prijzen inclusief en exclusief BTW

### Losse broodjes

#### Basis Broodjes

Jonge kaas, oude kaas of brie

Serranoham, fricandeau of achterham

Eiersalade of tonijnsalade

Ossenworst, filet americain of rosbief

Gezond

#### Bake-off

€ 3,25/2,98

€ 3,25/2,98

€ 3,25/2,98

€ 3,75/3,44

€ 3,75/3,44

#### Bolletje

€ 2,35/2,16

€ 2,35/2,16

€ 2,35/2,16

€ 2,75/2,52

€ 2,75/2,52

#### Speciale Lunch Gerechten

##### **Proef**

Rosbief, pomodorimayonaise, rucola, oldtimer kaas, zontomaat, olijven, en balsamico

€ 6,75/6,19

€ 7,95/7,29

€ 10,50/9,63

##### **Noorse zalm**

Gerookte zalm, dillemayonaise, gemengde sla, komkommer, kappertjes en rode ui

€ 7,25/6,65

€ 8,95/8,21

€ 11,50/10,55

##### **Italiano**

Buffelmozzarella, groene pesto, rucola, zontomaat, olijven, en balsamico

€ 6,75/6,19

€ 7,95/7,29

€ 10,50/9,63

##### **Fromage de chèvre**

Geitenkaas, gemengde sla, komkommer en walnoten

€ 6,75/6,19

€ 7,95/7,29

€ 10,50/9,63

##### **Spaanse ham**

Serranoham, groene pesto, rucola, Parmezaan, zontomaat, olijven en balsamico

€ 6,75/6,19

€ 7,95/7,29

€ 10,50/9,63

**Bestellingen worden gemengd op schaal aangeleverd, in overleg kan het ook per stuk verpakt worden. Ook per persoon te verpakken voor €0.75 extra.**

# Complete Lunches

Belegde broodjes met diverse kaassoorten zoals Franse brie, Beemsterkaas en Hollandse geitenkaas. De vleeswaren bereiden we in onze professionele keuken. Hierbij kunt u denken aan ambachtelijk bereide rosbief, kiprollade gemaakt van kippendijen en heerlijk gekruid de fricandeau. En vergeet onze huisgemaakte salades niet: van eiersalade tot tonijnsalade, voor ieder wat Wills. De luxe broodjes worden ook belegd met huisgemaakte smeersels en salade, tomaat, komkommer, verse kruiden. Bij de bereiding van onze lunches en maaltijden gebruiken wij altijd producten uit het seizoen.

<b>Vergaderlunch Basis</b>	<b>€ 6,50/5,96 per persoon</b>
1 zacht broodje kaaswaren, 1 zacht broodje vleeswaren, 1 krentenbol.	
<b>Vergaderlunch Luxe</b>	<b>€ 7,85/7,20 per persoon</b>
3 luxe belegde zachte bolletjes. Aangekleed met smaakmakers en luxe garnituren.	
<b>Lunch Alpha</b>	<b>€ 8,95/8,21 per persoon</b>
2,5 belegde broodjes hard en zacht gemengd.	
<b>Lunch Alpha Deluxe</b>	<b>€ 10,95/10,05 per persoon</b>
2,5 belegde broodjes 6 soorten brood en beleg. Aangekleed met smaakmakers en luxe garnituren.	
<b>Soeper Lunch</b>	<b>€ 11,50/10,55 per persoon</b>
Soep van de dag geserveerd met 2 broodjes hard en zacht gemengd. Inclusief soepkommen, hot-pot en serveerbestek.	
<b>Soeper Lunch Deluxe</b>	<b>€ 13,50/12,39 per persoon</b>
Soep van de dag geserveerd met 2 broodjes hard en zacht, aangekleed met smaakmakers en luxe garnituren.	
<b>Lunch Proef</b>	<b>€ 10,50/9,63 per persoon</b>
Luxe gehalveerde afgebakken brood met Proef, Noorse zalm, Italiano en Spaanse ham. 1,5 broodje per persoon.	
<b>Lunch Proef Deluxe</b>	<b>€ 10,95/10,05 per persoon</b>
Luxe gehalveerde afgebakken brood, 2 stuks en een halve wrapper met Proef, Noorse zalm, Italiano en Spaanse ham.	
<b>Sandwich Lunch</b>	<b>€ 9,15/8,39 per persoon</b>
Verschillende soorten ambachtelijk sandwichbrood belegd met 6 verschillende soorten beleg.	
<b>PROEFerij Lunch</b>	<b>€ 9,95/9,13 per persoon</b>
1 Mini bolletje, 1 sandwich, 1 bake-off broodje, 1 wrap.	
<b>Naked Sandwiches</b>	<b>€ 10,50/9,63 per persoon</b>
Tramezzini brood met zalm, kipfilet oude kaas (3 stuks).	

**Alle complete lunches kunnen vegetarisch geleverd worden.**

Bio lunch:	in overleg
Glutenvrij:	€1.00 per persoon extra
Lactosevrij:	in overleg

# Lunchpakketten

## Lunchpakket Alpha: € 10,25/9,40 per persoon

- Bruin broodje kaaswaren
- Wit broodje vleeswaren
- Sandwich met tonijnsalade
- Beker melk
- Huzarenslaatje
- Appel
- Servet

## Lunchpakket Deluxe € 12,25/11,24 per persoon

- Wrapper met luxe beleg
- Sandwich belegd met huisgemaakte salade
- Krentenbol met kaas
- Flesje jus d'orange
- Huzarenslaatje
- Appel
- Candybar
- Servet

## Extra mogelijkheden en dranken

Dagsoep incl. kom, hot-pot en lepel	€ 3,75/3,62 per persoon
Melk en fruit samen	€ 1,50/1,38 per persoon
Los handfruit	€ 1,00/0,92 per stuk
Los zuivel (melk of karnemelk) (Wij rekenen 1 liter melk per 5 personen)	€ 2,25/2,06 per liter
Flevosap (Wij rekenen 1 liter sap per 5 personen)	€ 3,30/3,03 per liter
Jus d'orange in pak (Wij rekenen 1 liter jus d'orange per 5 personen)	€ 2,50/2,29 per liter
Verse jus d'orange (Minimaal een dag van tevoren te bestellen)	€ 4,25/3,90 per liter
Smoothies (Minimaal een dag van tevoren te bestellen)	€ 5,95/5,46 per liter
Frisdrank blik assortiment	€ 1,60/1,47 per stuk
Frisdrank fles groot	€ 2,95/2,25 per stuk

### Voorwaarden:

**Bestellingen:** Minimaal 1 dag van tevoren graag via de mail ([info@proef-soest.nl](mailto:info@proef-soest.nl)) of onze webshop ([www.proef-soest.nl/catering/lunch-bestellen](http://www.proef-soest.nl/catering/lunch-bestellen)). U krijgt van ons een automatische bevestiging van uw bestelling.

**Betaling:** Op factuur.

**Bezorging:** Bij bestellingen onder de € 40,- wordt er een bezorgtarief gerekend van € 5,00.

# Salades

Salades zijn vanaf 10 personen en worden geleverd met brood, aioli, tapenade, serveerbestek en servetten. De vermelde salades zijn 250 gram in totaal per persoon (dit is een lunch/brunch hoeveelheid).

## Losse Salades

<b>Provençaalse Krielsalade</b> Salade van aangemaakte krieltjes aangekleed met serranoham en meloen.	<b>€ 6,75/6,19 per persoon</b>
<b>Klassieke Rundvleessalade</b> Rundvleessalade met diverse Spaanse en Italiaanse hammen, kipspiesjes en peppadew.	<b>€ 10,50/9,63 per persoon</b>
<b>Luxe Zalmsalade</b> Zalm-aardappelsalade met getrancheerde gerookte zalm en makreel.	<b>€ 12,00/11,01 per persoon</b>
<b>Luxe Salade Caprese</b> Napolitaanse salade van rucola, pomodori, mozzarella en balsamico.	<b>€ 7,50/6,88 per persoon</b>
<b>Quinoasalade</b> Salade van quinoa aangekleed met grillgroenten en smaakmakers.	<b>€ 7,50/6,88 per persoon</b>
<b>Taboulehsalade</b> Salade van bulgur (tarwekorrel) met tomaat, ui en kruiden.	<b>€ 7,50/6,88 per persoon</b>
<b>Glasnoedelsalade</b> Salade van glasnoedels met sojabonen, koriander en tonijn.	<b>€ 9,50/8,72 per persoon</b>
<b>Salade buffet (600 gram per persoon)</b>	<b>€18,00/16,51 per persoon</b>

- Brekbrood met peppadew-hummus, tapenade, kruiden-roomkaas en tomatensalsa.

## Koud:

- Glasnoedelsalade met sojabonen en koriander en gegrilde tonijn.
- Quinoasalade met grillgroenten.
- Provençaalse krielsalade met serranoham en meloen.
- Salade caprese van rucola, pomodori, mozzarella en balsamico.

## Warm:

- Kop vegetarische soep

# Hapjes

**Luxe Mix Nootjes en Zoutjes**  
(vanaf 10 personen te bestellen)

**€ 1,45/1,33 per persoon**

- Borrelmix
- Kaaskoekjes assortiment

**Hollandse Tapas arrangement**

**€10,50/9,63 per**

(vanaf 10 arrangementen te bestellen)

- Brekbrood met kruidenboter

**Koud:**

- Haring met roggebrood (1x)
- Blokje jong belegen, oude en/of tuinkruiden-kaas (2x)
- Ossenworst (1x)
- Groene asperges met gerookte achterham (1x)
- Brekbrood met kruidenboter (2x)

**Warm:**

- Kipkluijfe (2x)
- Gehaktballetje (2x)

Het warme gedeelte wordt geleverd in of met chafingdish.

**Tapas Royaal Arrangement arrangement**

**€ 16,50/15,14 per**

(vanaf 10 arrangementen te bestellen)

Geschikt voor een uitgebreide borrel of lichte maaltijd ongeveer 20 hapjes per arrangement.

- Diverse soorten luxe brood met aioli en tapenade (2x)

**Koud:**

- Gemarineerde olijven (2x)
- Marcaboules (kleine tapas worstjes) (2x)
- Peppadew (zoet pepertje gevuld met roomkaas) (2x)
- Kaasplateau van 3 soorten kaas en smaakmakers (2x)
- Plateau van diverse Spaanse en Italiaanse hammen (2x)
- Crostini met tomaten salade (1x)

**Warm:**

- Yakitori kipspiesje 2x
- Knoflook gamba's 2x

- Albondigas (Spaanse gehaktballetjes) 2x

Het warme gedeelte wordt geleverd in of met chafingdish.

### **Culinaire hapjes**

**€ 1,45/1,33 per stuk**

(mix door ons bepaald of vanaf 10 per soort)

- Wrap met roomkaas en gerookte zalm
- Komkommer, roomkaas en gerookte zalm
- Crostini met carpaccio en oude kaas
- Spiesje van tomaat, mozzarella en pesto
- Wrapje met kip, pesto en pomodori
- Cantaloupe meloen omwikkeld met parmaham
- Wrapje met kruidenroomkaas, rucola en cherrytomaat
- Spiesje van olijf, pomodori en sopresa
- Mini-wrapje met zalm, roomkaas of peppadew-roomkaas aangekleed met rauwkost
- Mini-sandwich (3-laags) met divers beleg
- Tomaatje gevuld met garnalensalade
- Crostini met tomaat-basilicumbruschetta
- Komkommer-tonijnrolletje

### **Kaas en Worst Basis (5 stuks per arrangement)**

**€ 2,75/2,52 per arrangement**

(vanaf 10 arrangementen te bestellen)

- Zachte gerijpte kaas, boerenkruidenkaas.
- Leverworst, Gelderse kookworst, palingworst
- Zuurwaren

### **Hollands Plateau (5 stuks per arrangement)**

**€ 3,65/3,35 per arrangement**

(vanaf 10 arrangementen te bestellen)

- Zacht gerijpte kaas, oude kaas, boerenkruidenkaas
- Leverworst, ossenworst en salami
- Geserveerd met zuurwaren en mosterd

### **Mediterraans Plateau (5 stuks per arrangement)**

**€ 5,75/5,28 per arrangement**

(vanaf 10 arrangementen te bestellen)

- Manchego, Chouette Rouge
- Sopressa, serranoham, chorizo
- Breekbrood met smeersels

### **1-Haps-Broodjes**

**€ 1,50/1,38 per stuk**

(mix door ons bepaald of vanaf 10 per soort)

- Gerookte zalm en kruidenroomkaas
- Rosbief en pomodorimayonaise
- Parmaham en groene pesto

- Eiersalade met serranoham
- Mozzarella, groene pesto en pomodori
- Roombrie met komkommer en walnoten
- Tonijnsalade met lente-ui

**Hapjesassortiment Warm**

**€ 1,50/1,38 per stuk**

(vanaf 10 per soort te bestellen)

- Spiesje pikante knoflookgamba's
- Teryaki kipspies
- Tortilla puntjes
- Albondigas (Spaanse gehaktballetjes)
- Spicy wings

Warme hapjes worden in overleg koud of warm in een ovenschaal/chafingdish aangeleverd.

**Bittergarnituur**

**€ 0,60/0,55 per stuk**

(aantal en samenstelling in overleg)

- Mix van verschillende Hollandse bittergarnituur met o.a. bitterballen, frikandellen en kaassoufflés.

**Amuses**

**€ 3,50/3,21 per stuk**

(mix door ons bepaald of vanaf 10 per soort)

- Rouleau van serranoham, rucola en pomodoricrème
- Oosters gemarineerde tonijntartaar met sesamzaadjes en zeekraal
- Cocktailtje van Hollandse garnaltjes en appel
- Coquille met pesto à la Genovese
- Eendenborst met uienconfijt
- Zalmtartaartje
- Roquefort met portstroop en notentapenade
- Zachte geitenkaas met stoofpeer en portstroop

# Buffetten

Alle buffetten worden geserveerd op schalen en in chafingdishes en aangeleverd met servetten en serveerbestedek.

## Zomer Buffet

€23,50/21,56 per persoon

(vanaf 10 personen te bestellen)

- Diverse soorten luxe brood met aioli en tapenade.

### Koud:

- Plateau met diverse Spaanse en Italiaanse hammen met meloen.
- Frisse gazpacho in kleine glaasjes.
- Rode bieten salade met lente ui en appel
- Salade van truffel aardappel met gerookte kip en zongedroogde tomaatjes.

### Warm:

- Paprika gevuld met quinoa gratineerd met geitenkaas.
- Roseval met knoflook en rozemarijn uit de oven.
- Lamsvink in een lekkere honing tijm saus.
- Kabeljauwfilet met Boursin-saus.
- Kippendijen in tandori.

## Spaanse Tapas

€22,50/20,64 per persoon

(vanaf 10 personen te bestellen)

- Diverse soorten luxe brood met aioli en tapenade.

### Koud:

- Gemarineerde olijven (2x)
- Spaanse chorizo bommetjes (2x)
- Peppadew (zoet pepertje gevuld met roomkaas) (2x)
- Plateau van tapas charcuterie en kazen (2x)
- Crostini met tomatensalsa (1x)

### Warm:

- Gemarineerd kipspiesje (3x)
- Knoflookgamba's (3x)
- Albondigas (Spaanse balletjes) (3x)
- Tortilla (Spaanse aardappeltaart) (2x)
- Groene asperge (2x)
- Gemarineerde champignons (2x)



### **Hollands Buffet**

(vanaf 10 personen te bestellen)

**€ 17,50/16,06 per persoon**

- Brood met kruidenboter

#### **Koud:**

- Krielsalade met meloen en spek.
- Zalmsalade met makreel en gerookte forel.
- Hollandse groene salade met gekookte ham, ui, ei, kaas en dressing.

#### **Warm:**

- Malse kippendijen met satésaus.
- Heerlijke ambachtelijke beenham met mosterdsaus en zachte bol.
- Aardappelgratin met chouette rouge

### **Stamppottenbuffet**

(vanaf 10 personen te bestellen)

**€ 15,50/14,22 per persoon**

#### **Koud:**

- Piccalilly en grove mosterd
- Amsterdamse uien
- Gebakken uitjes

#### **Warm:**

- Boerenkool stamppot
- Zuurkool met appel en rozijnen
- Grootmoeders gehaktbal in jus
- Ambachtelijke rookworst

### **Stamppottenbuffet Luxe**

(vanaf 10 personen te bestellen)

**€ 19,50/17,89 per persoon**

#### **Koud:**

- Piccalilly en grove mosterd
- Amsterdamse uien
- Gebakken spekjes

#### **Warm:**

- Boerenkool stamppot
- Zuurkool met appel en rozijnen
- Hutspot
- Stoofvlees in de jus
- Grootmoeders gehaktbal in jus
- Ambachtelijke rookworst

### **Italiaans Buffet**

(vanaf 10 personen te bestellen)

**€20,50/18,81 per persoon**

- Brood met tapenade

#### **Koud:**

- Salade caprese
- Vitello tonato (kalfsmuis met tonijnmayonaise)
- Pasta salade met kip

#### **Warm:**

- Kip met citroen, knoflook en rozemarijn
- Witvisgratin met olijf, tomaat en pecorino
- Pasta met verse groenten en parmezaanse kaas
- Gevulde portobello

### **Grieks Buffet**

(vanaf 10 personen te bestellen)

**€20,50/18,81 per persoon**

- Diverse soorten brood met kruidenboter, gezouten boter en tapenade.

#### **Koud:**

- Tzatziki bereid met yoghurt, verse komkommer en knoflook.
- Frisse Griekse koolsalade.
- Griekse salade bereid met tomaat, komkommer, feta, rode ui, zwarte olijven.

#### **Warm:**

- Gyros van heerlijke geroosterde reepjes kip met pittige kruiden.
- Forel met citroen, rucola, rode ui en olijven.
- Tomatenrijst met verse groente.
- Griekse aardappelen uit de oven gekruid met rozemarijn.
- Griekse gehaktballetjes met tomaten-oregano saus.

# Stel je eigen luxe buffet samen

(vanaf 10 personen te bestellen)

<b>Buffet Basis € 19,50/17,89</b>	<b>Buffet Compleet € 23,00/21,10</b>	<b>Buffet Deluxe € 25,50/23,39</b>
Brood met aioli en kruidenboter	Brood met aioli en tapenade	Brood met aioli en tapenade
2 soorten koude (voor)gerechten	3 soorten koude (voor)gerechten	4 soorten koude (voor)gerechten
2 soorten vlees of vis	2 soorten vlees of vis	3 soorten vlees of vis
1 soort groente of aardappel	2 soorten groenten of aardappels	2 soorten groenten of aardappels

## Koude (voor)gerechten

- Plateau van parmaham, serranoham, sopressa en chorizo.
- Provençaalse krijsalade met serranoham en meloen.
- Vitello tonato van kalfsmuis met tonijnmayonaise.
- Carpaccio met truffeldressing.
- Klassieke zalm-aardappelsalade met makreel en gerookte forel.
- Luxe salade caprese van rucola, pomodori, mozzarella en balsamico.
- Gegrilde kiprollade op een bedje van sla met een honing-mosterddressing.
- Klassieke rundvlees-aardappelsalade met diverse Spaanse en Italiaanse hammen.
- Carpaccio van gerookte zalm.
- Quinoasalade met grillgroenten.
- Griekse fetasalade met tomaat, komkommer, paprika, rode ui en olijven.
- Rode bietsalade met lente ui en appel.

## Vlees/Vis

- Kipdijenvlees in satémarinade met satésaus.
- Gratin van witvis met pomodori, olijven, rozemarijn en pecorino.
- Varkenshaasmedaillons in een heerlijke champignonsaus.
- Forelfilet in boterjus.
- Zalm-tongrolletje met een Boursin-roomsaus.
- Malse kipfilet in zoet-pittige oosterse kruidenmarinade.
- Gegrild varkensfiletlapje in zigeunersaus.
- Stoofschotel van rundvlees met seizoensaus.
- Gepocheerde zalm (vanaf 20 personen).
- Luxe runder vinken in honing-tijmsaus

## Vegetarisch

(deze kunt u apart bij ons bestellen en gaan niet ten koste van een keuze)

- Gevulde portobello gegratineerd met kaas.
- Paprika gevuld met quinoasalade.
- Risotto met champignon en spinazie.

### Groenten en Aardappels

- Aardappelgratin met oude kaas.
- Truffelaardappelgratin met kaas.
- Bospeen in roomboter gebakken.
- Spaanse champignons gegratineerd in de oven.
- Hollandse krieltjes in roomboter gebakken met peterselie.
- Ratatouille van verschillende groenten.
- Sperzieboontjes met spek.
- Risotto met champignon en spinazie.

### Extra Opties

- Borden en bestek (vuil retour) € 1,50/1,24 per persoon
- Buffet tafel incl. rok (185cm – 76cm – 73cm) € 17,50/14.46 per stuk

PROEUF

BELEEF

# BBQ

Onderstaande menu's worden aangeleverd op schalen en het vlees in een koelbox inclusief servetten en serveerbestedek.

**Hollandse Barbecue (650 gram per persoon)**  
(vanaf 10 personen te bestellen)

**€ 16,50/15,14 per persoon**

- Brood met room- en kruidenboter

**Koud:**

- Huisgemaakte krielsalade met meloen.
- Hollandse salade met seizoens rauwkost
- Knoflook- en cocktailsaus

**Warm:**

- Verse slagershamburger
- Kipdijfilet in satémarinade
- Varkensfiletlapje
- Pittige BBQ-worst

(extra optie satésaus à € 0,75 per persoon)

**Mediterrane Barbecue (650 gram per persoon)**  
(vanaf 10 personen te bestellen)

**€ 19,95/18,30 per persoon**

- Diverse soorten brood met aioli en tapenade.

**Koud:**

- Salade caprese van rucola, pomodori, mozzarella en balsamico.
- Pastasalade met gerookte kip en tomatensalsa.
- Provençaalse krielsalade met meloen en serranoha
- Barbecuesaus en tzatziki van yoghurt, knoflook, komkommer en ui.

**Warm:**

- Spies van knoflookgamba's.
- Provençaals gemarineerde biefstukspies.
- Gevulde courgette.
- Malse kipdijfilet in satémarinade.

(extra optie satésaus à €0.75 per persoon)

**Barbecue Compleet (650 gram per persoon)**  
(vanaf 10 personen te bestellen)

**€ 21,75/19,95 per persoon**

- Brood, kruidenboter, aioli en tapenade.

**Koud:**

- Vissalade aangekleed met makreel en gerookte zalm.
- Salade caprese van rucola, pomodori, mozzarella en balsamico.
- Pastasalade met gerookte kip en tomatensalsa.
- Cocktail-, barbecue-, tzatziki

**Warm:**

- Verse slagershamburgers.
- Gevulde courgette.
- Provençaalse gemarineerde biefstukspies.
- Spies van knoflookgamba's.
- Pakketje van zalmfilet met pesto en groentenmix.

. (extra optie satésaus à € 0,75 per persoon)

**Barbecue Proef (650 gram)**  
(vanaf 10 personen te bestellen)

**€ 24,00/22,02 per persoon**

- Diverse broodsoorten met verse tapenades en aioli.

**Koud:**

- Plateau van gerookte Noorse zalm met makreel en rivierkreeft.
- Plateau van diverse Spaanse en Italiaanse hammen met meloen.
- Salade caprese van rucola, pomodori, mozzarella en balsamico.
- Cocktail-, barbecue-, tzatziki

**Warm:**

- Provençaals gemarineerde runderspies.
- Buideltje van zalmfilet met pesto en groentenmix.
- Spies van knoflookgamba's.
- Saté van varkenshaas.
- Teriyaki kippendijenspies.
- Gevulde courgette.

(extra optie satésaus à € 0,75 per persoon)

**Extra Opties**

- BBQ met gas per 25 personen (vuil retour)
- Borden en bestek (vuil retour)
- Kok op locatie

**€ 35,00/28,93 per stuk**

**€ 1,50/1,24 per persoon**

**€ 40.00/33,06 per uur**

# Walking Dinner

Walking dinners zijn in vele thema's te verzorgen, wij hebben hieronder een aantal opties uitgewerkt om een indruk van de mogelijkheden en prijzen te geven. Graag maken wij een afspraak om het walking dinner in uw thema te bespreken. Gerechten zijn ongeveer 100 gram per gang. Voor een maaltijdvullend geheel dient u minimaal 5 gerechten aan te houden.

## Koud

- Vitello tonato met tonijnmayonaise.
- Carpaccio met truffeldressing.
- Zalm tartaar met toast.
- Quiche geitenkaas.
- Kleine caprese salade van rucola, pomodori, mozzarella en balsamico.
- Parmaham salade met rucola tapenade en balsamico.
- Salade van rode biet met lente ui en appel.

## Tussen

- Pomodori soep met huisgemaakte pesto en soepstengel in glas.
- Thom kha kai soep
- Soep naar keuze.

## Hoofd

(geserveerd met een groenten en aardappel bijgerecht)

- Teriyaki spies.
- Gamba's op een bedje van wokgroenten.
- Pita broodje met kippendijen.
- Mini beefburger.
- Witvis-papillot.
- Runderstoofschotel met huisgemaakte puree.

## Dessert

- Aardbeien met amaretti koekjes en verse basilicum.
- Frambozen tartelette.
- Proef tuintje bestaande uit: mini tartelette, tiramisu, paté van framboos, short cake met pecannoten.
- Pannacotta met rood fruit.

Dit alles wordt geserveerd op verschillende wijze zoals: schuitje/glazen/kleine borden/ grote schalen op tafel. Keuze van tevoren te bepalen uit bovenstaande gerechten.

Kosten per gang

**€ 6,50/58,96 per gang**

Kosten per persoon bij 5 gerechten

**€ 32,50/29,82 per persoon**

Kok op locatie

**€ 40,00/33,06 per uur**

## Extra Opties:

Borden en bestek stelpost (disposable)

**€ 3,00/2,48 per persoon**

Bediening

**€ 29,00/23,97 per uur**

# High Tea / Bubbels & Dessert

## Desserts

### Hollands Kaasplateau

€ 7,50/6,88 per persoon

(vanaf 10 personen te bestellen)

- Zacht gerijpte kaas
- Boerenkaas met fenegriekkruiden
- Boerenland affinéé geitenkaas
- Chouette rouge
- Grove mosterd
- Vijgenconfiture
- Roggebrood

Dit krijgt u aangeleverd op een mooie houten plank.

### Grand Dessert

€ 8,00/7,34 per persoon

(vanaf 10 personen te bestellen)

- Choco crème
- Mini bavarois
- Fruit spiesjes
- Short cake in verschillende smaken

Dit wordt in buffet vorm gepresenteerd.

### Grand Dessert Deluxe

€ 10,00/9,17 per persoon

(vanaf 10 personen te bestellen)

- Tiramisu
- Aardbeien met ameretti en balsamico
- Mini tartelettes
- Plaatcake appel
- Short cake in diverse smaken

Dit wordt in buffet vorm gepresenteerd.



## Dessert Los

(vanaf 10 personen te bestellen)

- Proef tuintje op bord (mini tartelette, choco-crème, shortcake met zwarte bes en frambozenpaté). € 6,95/6,38 per persoon
- Aardbeien met balsamico, amaretti en basilicum. € 5.75/5,28 per persoon
- Pannacotta in glaasje met rood fruit. € 5.00/4,59 per persoon
- Cheesecake met roodfruit. € 5.50/5,05 per persoon

## High Tea of High bubbels

### High Tea Compleet

(vanaf 10 personen te bestellen)

€ 17,50/16,06 per persoon

#### Zoet:

- Short cake
- Brownies
- Scones met vijgenchutney.
- Plaatcake appel

#### Hartig:

- Quiches
- Minisandwiches
- Mini hartige broodjes

Dit wordt aangeleverd op etagères en betreft alleen het food gedeelte.

### High Tea Proef

(vanaf 10 personen te bestellen)

€ 21,00/19,27 per persoon

#### Zoet:

- Scones met vijgenchutney
- Brownies
- Fruitspies
- Plaatcake appel
- Bonbons
- Muffins

#### Hartig:

- Minisandwich belegd met kip en zalm.
- Minibladerdeeg assortiment.
- Quiche
- Hollands kaasplateau, mix van blokje jonge kaas, boerenland affinéé en Choutte Rouge.

Dit wordt aangeleverd op etagères en betreft alleen het food gedeelte.

### **Bij de Koffie**

- Petitfours marsepein € 2,45/2,25 per persoon
- Petitfours deluxe € 3,10/2,84 per persoon
- Bonbons € 2,10/1,93 per persoon
- Shortcake fruit / plaatcake appel € 4,50/4,13 per persoon
- Huisgemaakte 'Ans bakt puur' € 5,50/5,05 per persoon
- Taartenbuffet vanaf € 2,95/2,71 per persoon

