



## Prijzen inclusief en exclusief BTW

### Losse broodjes

#### Basis Broodjes

Jonge kaas, oude kaas of brie	<b>Bake-off</b> € 3,45/3,17	<b>Zacht Bolletje</b> € 2,45/2,25
Serranoham, fricandeau of achterham	€ 3,75/3,44	€ 2,75/2,52
Eiersalade of tonijnsalade	€ 3,75/3,44	€ 2,75/2,52
Ossenworst, filet americain of rosbief	€ 4,10/3,76	€ 3,10/2,84
Gezond	€ 4,10/3,76	€ 3,10/2,84

#### Speciale Lunch Gerechten

##### Proef

	<b>Broodje</b>	<b>Wrapper</b>	<b>Salade</b>
Rosbief, pomodorimayonaise, rucola, oldtimer kaas, zontomaat, olijven, en balsamico	€ 7,50/6,88	€ 8,50/7,80	€ 12,00/11,01

##### Noorse zalm

Gerookte zalm, dillemayonaise, gemengde sla, komkommer, kappertjes en rode ui	€ 8,50/7,80	€ 9,50/8,72	€ 13,00/11,93
---	-------------	-------------	---------------

##### Italiano

Buffelmozzarella, groene pesto, rucola, zontomaat, olijven, en balsamico	€ 7,50/6,88	€ 8,50/7,80	€ 12,00/11,01
--	-------------	-------------	---------------

##### Fromage de chèvre

Geitenkaas, vijgenjam, gemengde sla, komkommer en walnoten	€ 7,50/6,88	€ 8,50/7,80	€ 12,00/11,01
--	-------------	-------------	---------------

##### Spaanse ham

Serranoham, groene pesto, rucola, Parmezaan, zontomaat, olijven en balsamico	€ 7,50/6,88	€ 8,50/7,80	€ 12,00/11,01
--	-------------	-------------	---------------

**Bestellingen worden gemengd op schaal aangeleverd, in overleg kan het ook per stuk verpakt worden. Ook per persoon te verpakken voor €0.80 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 gekruide fricandeau. En vergeet onze huisgemaakte salades niet: van eiersalade tot tonijnsalade, voor ieder wat wils. 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 Luxe</b> 3 luxe belegde zachte bolletjes met vlees/vis/kaaswaren. Aangekleed met smaakmakers en luxe garnituren.	<b>€ 8,25/7,57 per persoon</b>
<b>Lunch Alpha</b> 2,5 belegde broodjes met vlees/vis/kaaswaren. harde en zachte broodjes gemengd.	<b>€ 9,40/8,62 per persoon</b>
<b>Soeper Lunch</b> Soep van de dag geserveerd met 2 broodjes hard en zacht gemengd. Inclusief soepkommen, hot-pot en serveerbestedek.	<b>€ 12,50/11,47 per persoon</b>
<b>Lunch Proef</b> Luxe afgebakken bollen met beleg: Rosbief, Noorse zalm, geitenkaas, tonijn Italiano en Spaanse ham. 3 halve broodje per persoon	<b>€ 11,00/10,09 per persoon</b>
<b>Lunch Proef Deluxe</b> Luxe afgebakken bollen met beleg: Rosbief, Noorse zalm, geitenkaas, tonijn Italiano en Spaanse ham. 2 halve broodje per persoon en een halve Wrap	<b>€ 11,50/10,55 per persoon</b>
<b>Sandwich Lunch</b> Verschillende soorten ambachtelijk sandwichbrood belegd met vlees/vis/kaaswaren 4 Sandwiches per persoon.	<b>€ 9,60/8,81 per persoon</b>
<b>PROEFerij Lunch</b> 1 Mini bolletje, 1 sandwich, 1 bake-off broodje, 1 wrap. Mix van beleg soorten Vlees/vis/kaaswaren	<b>€ 10,45/9,59 per persoon</b>

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

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

# Lunchpakketten

## Lunchpakket Alpha: € 11,00/10,09 per persoon

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

## Lunchpakket Deluxe € 13,25/12,16 per persoon

- Wrap 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	€ 4,25/3,90 per persoon
Melk en fruit samen	€ 1,60/1,47 per persoon
Los handfruit	€ 1,10/1,01 per stuk
Los zuivel (melk of karnemelk)	€ 2,50/2,29 per liter
(Wij rekenen 1 liter melk per 5 personen)	
Flevosap	€ 3,95/3,62 per liter
(Wij rekenen 1 liter sap per 5 personen)	
Jus d'orange in pak	€ 2,85/2,61 per liter
(Wij rekenen 1 liter jus d'orange per 5 personen)	
Verse jus d'orange	€ 4,75/4,36 per liter
(Minimaal een dag van tevoren te bestellen)	
Frisdrank blik assortiment	€ 1,80/1,65 per stuk
Frisdrank fles groot	€ 3,50/3,21 per stuk

### Voorwaarden:

**Bestellingen:** Minimaal 1 dag van tevoren voor 12.00uur bestellen via de mail (info@proefsoest.nl) of onze webshop (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 € 50,- wordt er een bezorgtarief gerekend vanaf € 5,00 (baarn/soest) €6.50 regio amersfoort of binnen straal van 10km.

**Bezorging buiten straal 10km:** vanaf €9.50 bij elke bestelling.

# 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

- Provençaalse Krielsalade** € 7,50/6,88 per persoon  
Salade van aangemaakte krieltjes aangekleed met serranoham en meloen.
- Klassieke Rundvleessalade** € 11,00/10,09 per persoon  
Rundvleessalade met diverse Spaanse en Italiaanse hammen, kipspiesjes en peppadew.
- Luxe Zalmsalade** € 12,60/11,56 per persoon  
Zalm-aardappelsalade met getrancheerde gerookte zalm en makreel.
- Luxe Salade Caprese** € 7,90/7,25 per persoon  
Napolitaanse salade van rucola, pomodori, mozzarella en balsamico.
- Quinoasalade** € 7,90/7,25 per persoon  
Salade van quinoa aangekleed met grillgroenten en smaakmakers.
- Taboulehsalade** € 7,90/7,25 per persoon  
Salade van bulgur (tarwekorrel) met tomaat, ui en kruiden.
- Tonijnsalade** € 8,50/7,80 per persoon  
Groene salade met huisgemaakte tonijn salade, rode ui, olijf en pestodressing
- Salade buffet (600 gram per persoon)** €20,00/18,35 per persoon  
(vanaf 10 personen)
- Brekbrood met peppadew-hummus, tapenade, kruiden-roomkaas en tomatensalsa.
- Koud:**
- Tonijn salade
  - 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)

€ 1,50/1,38 per persoon

- Borrelmix
- Kaaskoekjes assortiment

**Hollandse Tapas arrangement**

€12,00/11,01 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 chafing dish.

**Tapas Royaal Arrangement arrangement**

€ 17,50/16,06 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 chafing dish.

### **Culinaire hapjes**

**€ 1,60/1,47 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 parmah
- Wrapje met kruidenroomkaas, rucola en cherrytomaat
- Spiesje van olijf, pomodori en soppressa
- Mini-wrapje met zalm, roomkaas of peppadew-roomkaas aangekleed met rauwkost
- Mini-sandwich (3-laags) met divers beleg
- Crostini met tomaat-basilicumbruschetta
- Komkommer-tonijnrolletje

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

**€ 2,90/2,66 per**

**arrangement**

(vanaf 10 arrangementen te bestellen)

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

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

**€ 3,85/3,53 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)**

**€ 6,25/5,73 per**

**arrangement**

(vanaf 10 arrangementen te bestellen)

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

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

**€ 1,60/1,47 per stuk**

(mix door ons bepaald of vanaf 10 per soort)

- Gerookte zalm en kruidenroomkaas
- Rosbief en pomodori mayonaise
- Parmaham en groene pesto
- Eiersalade met serranoham
- Mozzarella, groene pesto en pomodori
- Roombrie met komkommer en walnoten
- Tonijnsalade met lente-ui

### **Hapjesassortiment Warm**

**€ 1,75/1,61 per stuk**

(vanaf 10 per soort te bestellen)

- Spiesje pikante knoflookgamba's
- Teryaki kipspies
- Mini Quiche
- Albondigas (Spaanse gehaktballetjes)
- Spicy wings

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

### **Amuses**

**€ 3,75/3,44 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 serveerbek.

## Zomer Buffet

€24,50/22,48 per persoon

(vanaf 15 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 gegratineerd met geitenkaas.
- Roseval met knoflook en rozemarijn uit de oven.
- Kabeljauwfilet met boursin saus.
- Kipfilet in tandoori.

## Spaanse Tapas

€23,50/21,56 per persoon

(vanaf 15 personen te bestellen)

- Diverse soorten luxe brood met aioli en tapenade.

### Koud:

- Gemarineerde olijven (2x)
- Spaanse chorizo (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)
- Gemarineerde champignons (3x)



### **Hollands Buffet**

(vanaf 15 personen te bestellen)

**€ 20,00/18,35 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 15 personen te bestellen)

**€ 16,50/15,14 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 15 personen te bestellen)

**€ 21,00/19,27 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 15 personen te bestellen)

**€22,50/20,64 per persoon**

- Brood met tapenade

### **Koud:**

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

### **Warm:**

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



# Stel je eigen luxe buffet samen

(vanaf 15 personen te bestellen)

<b>Buffet Basis € 21,00/19,27</b>	<b>Buffet Compleet € 24,00/22,02</b>	<b>Buffet Deluxe € 26,50/24,31</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.
- Provençalse 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-mosterd dressing.
- 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).

## **Vegetarisch**

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

- Gevulde portobello gegratineerd met kaas.
- Paprika gevuld met quinoa salade.
- 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) € 1,95/1,61 per persoon
- Buffet tafel incl. rok (185cm – 76cm – 73cm) € 17,50/14.46 per stuk

# BBQ

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

**Hollandse Barbecue (650 gram per persoon)**  
(vanaf 15 personen te bestellen)

**€ 19,00/17,43 per persoon**

- Brood met room- en kruidenboter

**Koud:**

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

**Warm: (4 items per persoon)**

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

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

**Mediterrane Barbecue (650 gram per persoon)**  
(vanaf 15 personen te bestellen)

**€ 22,50/20,64 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 serranoham
- Barbecuesaus en tzatziki van yoghurt, knoflook, komkommer en ui.

**Warm: (5 items per persoon)**

- 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 15 personen te bestellen)

**€ 24,00/22,02 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: (5 items per persoon)**

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

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

**Barbecue Proef (650 gram per persoon)**  
(vanaf 15 personen te bestellen)

**€ 26,00/23,85 per persoon**

- Diverse broodsoorten met verse tapenade 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: (5 items per persoon)**

- Provençaals gemarineerde Runderspies.
- Buideltje van zalmfilet met pesto en groente mix.
- 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)

**€ 40,00/33,06 per stuk**

**€ 1,95/1,61 per persoon**

# 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 maaltijd vullend 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 wok groenten.
- Pita broodje met kippendijen.
- Mini beefburger.
- Witvis-papillot.
- Runder stoofschotel 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 pecan noten.
- 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

**€ 7,00/6,42 per gang**

Kosten per persoon bij 5 gerechten

**€ 35,00/32,11 per persoon**

Kok op locatie

**€ 45,00/37,19 per uur**

## Extra Opties:

Borden en bestek stelpost (disposable)

**€ 3,50/2,89 per persoon**

Bediening (mits mogelijk)

**€ 32,50/26,86 per uur**

# Dessert en High tea

## Desserts

### 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. € 5,50/5,05 per persoon
- Cheesecake met roodfruit. € 6,00/5,50 per persoon

### Grand Dessert

(vanaf 15 personen te bestellen)

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

€ 9,00/8,26 per persoon

Dit wordt in buffet vorm gepresenteerd.

### Grand Dessert Deluxe

(vanaf 15 personen te bestellen)

- Tiramisu
- Fruitspiesje
- Mini tartelettes
- Cheese cake
- Short cake in diverse smaken

€ 11,50/10,50 per persoon

Dit wordt in buffet vorm gepresenteerd.



## High Tea of High bubbels

### High Tea Compleet

(vanaf 15 personen te bestellen)

€ 18,50/16,97 per persoon

#### Zoet:

- Short cake
- Brownies
- Scones met vijgenchutney.
- Fruit cake

#### Hartig:

- Quiches
- Minisandwiches
- Mini hartige broodjes

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

### High Tea Proef

(vanaf 15 personen te bestellen)

€ 22,50/20,64 per persoon

#### Zoet:

- Scones met vijgenchutney
- Brownies
- Fruitspies
- Fruit cake
- 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 € 2,90/2,90 per persoon
- Petitfours deluxe € 3,50/3,21 per persoon
- Bonbons € 2,35/2,16 per persoon
- Shortcake fruit / fruit cake € 4,50/4,13 per persoon
- Huisgemaakte 'Ans bakt puur' € 5,50/5,05 per persoon
- Taartenbuffet vanaf € 4,25/3,90 per persoon