



Prijzen inclusief BTW

Speciale Lunch Gerechten	Luxe Broodje	Wrapper	Salade
Proef Rosbief, pomodorimayonaise, rucola, oldtimer kaas, zontomaat, olijven, en balsamico	€ 7,85	€ 8,50	€ 12,00
Noorse zalm Gerookte zalm, dillemayonaise, gemengde sla, komkommer, kappertjes en rode ui	€ 8,95	€ 10,-	€ 13,00
 Bagel fetaspread Gerookte biet, gegrilde groente en kiemen (vegan)	€ 7,85	€ 8,50	€ 12,00
Italiano Buffelmozzarella, groene pesto, rucola, zontomaat, olijven, en balsamico	€ 7,85	€ 8,50	€ 12,00
Fromage de chèvre Geitenkaas, vijgenjam, gemengde sla, komkommer en walnoten	€ 7,85	€ 8,50	€ 12,00
Spaanse ham Serranoham, groene pesto, rucola, Parmezaan, zontomaat, olijven en balsamico	€ 7,85	€ 8,50	€ 12,00

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 op plateau

(vanaf 5 personen)

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 rosbief. 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.

Vergaderlunch Luxe

€ 8,75 per persoon

3 luxe belegde zachte bolletjes met vlees/vis/kaaswaren.
Aangekleed met smaakmakers en luxe garnituren.

Lunch Alpha

€ 10.25 per persoon

2,5 belegde broodjes met vlees/vis/kaaswaren.
harde en zachte broodjes gemengd.

Soeper Lunch

€ 13,50 per persoon

Soep van de dag geserveerd met 2 broodjes hard en zacht gemengd.
Inclusief soepkommen, hot-pot en serveerbestek.
(€5.00 kosten worden er gerekend voor het retour halen van de soep hotpot)



Vegan Lunch

€ 12,00 per persoon

Bagel met fetaspread, gerookte biet, gegrilde groente en kiemen, turks broodje met hummus, gegrilde groente en noten crunch. 2 mini wrapjes met biet, appel en dadelstroop
Per persoon ontvangt u 1 broodje en 2 mini wraps

Lunch Proef

€ 12.00 per persoon

Luxe afgebakken bollen met beleg: Rosbief, Noorse zalm, geitenkaas, tonijn
Italiano en Spaanse ham. 3 halve broodje per persoon

Lunch Proef de luxe

€ 12.50 per persoon

Luxe afgebakken bollen met beleg: Rosbief, Noorse zalm, geitenkaas, tonijn
Italiano en Spaanse ham. 2 halve broodje per persoon en een halve Wrap

Sandwich Lunch

€ 10,50 per persoon

Verschillende soorten ambachtelijk sandwichbrood belegd met vlees/vis/kaaswaren
4 Sandwiches per persoon.

PROEFerij Lunch

€ 11,50 per persoon

1 Mini bolletje, 1 sandwich, 1 bake-off broodje, 1 wrap.
Mix van beleg soorten Vlees/vis/kaaswaren

Alle complete lunches kunnen ook vegetarisch geleverd worden.

Glutenvrij: €1,00per persoon extra

Luxe lunch buffet

Lunch buffet Europees

€16.50 per persoon

- Bun | pulled chicken | BBQ sause | koolsalade
- Sandwich | gerookte zalm | dillemayonaise | gemsla
- Paprika soep
- Kleine ceasar salade

Lunch tas om mee te nemen

Lunchtas Deluxe

€ 13,75 per persoon

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



Lunchtas Vegan

€ 14.75 per persoon

- Mini wrap met gerookte biet
- Bagel met feta spread
- Vegan sandwich met avocado spread
- Fruit
- Candybar vegan
- Flevosap
- Servet

Extra mogelijkheden en dranken

Dagsoep incl. kom, hot-pot en lepel

€ 4,50 per persoon

(€5.00 kosten worden er gerekend voor het retour halen van de soep hotpot)

Los handfruit

€ 1,20 per stuk

Los zuivel (melk of karnemelk)

€ 2,95 per liter

(Wij rekenen 1 liter melk per 5 personen)

Flevosap (Wij rekenen 1 liter sap per 5 personen)	€ 4,10 per liter
Jus d'orange in pak (Wij rekenen 1 liter jus d'orange per 5 personen)	€ 3,00 per liter
Verse jus d'orange (Minimaal een dag van tevoren te bestellen)	€ 5,25 per liter
Frisdrank blik assortiment	€ 2,00 per stuk
Frisdrank fles groot	€ 3,75 per stuk

Voorwaarden:

Bestellingen: Minimaal 1 dag van tevoren voor 12.00uur bestellen via de mail (info@proef-soest.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 € 75,- wordt er een bezorgtarief gerekend vanaf € 7.50

PROEF

BELEEF

Salades om te delen

Salades zijn vanaf 5 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

€ 8,50 per persoon

Salade van aangemaakte krieltjes aangekleed met serranoham en meloen.

Luxe Salade Caprese

€ 8,75 per persoon

Napolitaanse salade van rucola, pomodori, mozzarella en balsamico.



Quinoasalade

€ 8,75 per persoon

Salade van quinoa aangekleed met grillgroente en smaakmakers.



Taboulehsalade

€ 8,75 per persoon

Tabouleh salade met peterselie, citroendressing en granaatappel pitjes

Tonijnsalade

€ 8,75 per persoon

Groene salade met huisgemaakte tonijn salade, rode ui, olijf en pestodressing

Salade buffet (600 gram per persoon)

€21,00 per persoon

(vanaf 10 personen)

- Breekbrood 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

Tafelgarnituren

Luxe Mix Nootjes en Zoutjes

€ 9,00 per garnituur

(garnituur is geschikt voor ongeveer 5 personen)

- Borrelmix
- Kaaskoekjes assortiment

Mediterraans Plateau

€ 32,50 per garnituur

(garnituur is geschikt voor ongeveer 5 personen)

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

Hollands Plateau

€ 20,00 per garnituur

(garnituur is geschikt voor ongeveer 5 personen)

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

Hapjes in buffetvorm

Tapas Royaal Arrangement

€ 18.50 per arrangement

(vanaf 15 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.

Hapjes bedoeld om uit te lopen



Vegan Hapjes

€ 1,75 per stuk

- Wrapje met gerookte biet, appel en dadelstroop
- Rolletje van aubergine met vegan feta
- Crostini met feta spread en munt
- Groente wrap met hummus en verse groente
- Crostini met gegrilde groente salsa

Culinaire hapjes

€ 1,75 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
- Crostini met tomaat-basilicumbruschetta
- Komkommer-tonijnrolletje

1-Haps-Broodjes

€ 1,75 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

€ 1,85 per stuk

(vanaf 10 per soort te bestellen)

- Spiesje pikante knoflookgamba's
- Teryaki kipspies
- Mini Quiche

- Albondigas (Spaanse gehaktballetjes)

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

Amuses

€ 4,00 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

GENIET
PROEF

BELEEF

Buffetten

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

Zomer Buffet

€25,50 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 en roseval aardappel met gerookte kip en zongedroogde tomaatjes.

Warm:

- Gevulde paprika met risotto
- Roseval met knoflook en rozemarijn uit de oven.
- Kabeljauwfilet gratin uit de oven
- Kipfilet in tandoori.

Spaanse Tapas

€24,50 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) (1x)
- Plateau van tapas charcuterie en kazen (3x)
- Crostini met tomatensalsa (1x)

Warm:

- Gemarineerd kipspiesje (3x)
- Knoflookgamba's (3x)
- Albondigas (Spaanse balletjes) (3x)
- Gemarineerde champignons (3x)

Hollands Buffet

€ 21,00 per persoon

(vanaf 15 personen te bestellen)

- 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

Stampottenbuffet Proef

€ 21,00 per persoon

(vanaf 15 personen te bestellen)

Koud:

- Piccalilly en grove mosterd
- Amsterdamse uien
- Gebakken spekjes

Warm:

- Boerenkool stampot
- Zuurkool met appel en rozijnen
- Hutspot
- Stoofvlees met Hollandse groenten
- Grootmoeders gehaktbal in jus
- Ambachtelijke rookworst

Italiaans Buffet

€ 23,50 per persoon

(vanaf 15 personen te bestellen)

- Brood met tapenade en salsa

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 met risotto



Vegan buffet:

€ 24,50 per persoon

(vanaf 15 personen te bestellen)

- **Brood proeverij met feta spread en gegrilde groente salsa**

Koud

- **Tabouleh**
- **Quinoa salade**
- **Salade van truffel en roseval aardappel**

Warm

- **Venkel met fetaspread en granaatappel en munt en dille**
- **Gegrilde aubergine met frisse vegan karnemelk**
- **Portobello burger om zelf op te maken, gegrilde ui, tomaat en gem sla**
- **Gepofte zoete aardappel met ratatouille en feta**

PROEF

BELEEF

Stel je eigen luxe buffet samen

(vanaf 15 personen te bestellen)

Buffet Basis € 22,00	Buffet Compleet € 25,00	Buffet Deluxe € 27,50
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 en 1 soort vega/vegan	2 soorten vlees of vis en 1 soort vega/vegan	3 soorten vlees of vis en 1 soort vega/vegan
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 krielsalade 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.
- 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).

Vega en vegan

- Gevulde portobello gegratineerd met kaas.
- Paprika gevuld met quinoa salade.
- Risotto met champignon en spinazie.
- **Venkel met fetaspread(vegan) en granaatappel en munt en dille**
- **Gegrilde aubergine met frisse vegan karnemelk**
- **Portobello burger om zelf op te maken, gegrilde ui, tomaat en gem sla**
- **Gepofte zoete aardappel met ratatouille en feta**

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 per persoon
- Buffet tafel incl. rok (185cm – 76cm – 73cm) € 17,50 per stuk

BBQ

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

€ 19,75 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
- Spiesje van lekker gemarineerde gamba's
- Pittige BBQ-worst

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

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

€ 24,00 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 Proef (650 gram per persoon)
(vanaf 15 personen te bestellen)

€ 27,50 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)

- Bavette chimmichurri
- Buideltje van zalmfilet met pesto en groente mix.
- Spies van knoflookgamba's.
- Saté van varkenshaas.
- Teriyaki kippendijenspies.
- Knolselderij van de BBQ
(extra optie satésaus à € 0,75 per persoon)

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

€ 25,50 per persoon

- Diverse broodsoorten met pittige groenten spread | feta spread

Koud:

- **Tabouleh met hummus**
- **Pasta met italiaanse kruiden en grill groenten**
- **Gepofte biet**

Warm: (5 items per persoon)

- **Portobello met chimmichurri en pompoenpitten**
- **Gegrilde aubergine met muhamarra met sesam**
- **Zoete aardappel met grill groenten en een kruidenspread**

Extra Opties

- BBQ met gas (vuil retour)
- Borden en bestek (vuil retour)

€ 45,00 per stuk

€ 2,00 per persoon

Street food 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 lauwwarm** | tonijn mayonaise | kapperappels | parmazaan
- **Tonijn tartaar** | wasabi crunch | wakame | sojasaus
- **Zalm steak** | witlof | wasabi mayonaise | toast
- **Quiche geitenkaas**
- **Tabouleh van bloemkool** | ayurvedische kruiden
- **Samosa** | shirasha
- **Salade van gerookte rode biet** | appel | feta

Tussen

- **Geroosterde paprika Soep**
- **Thom kha kai soep**
- **Risotto** | eekhoorntjes brood

Hoofd

(geserveerd met aardappel of frites bijgerecht)

- **Teriyaki spies** | cassave | wasabi crunch
- **Gamba spies** | aziatische salade | hoisin
- **Pita broodje** | kippendijen | meloen | komkommer-knoflook
- **Mini beefburger** | bun | spek | cheddar
- **Bavette puntjes** | chimichurri | roseval
- **Gebakken zalm op libaneese zoutkorst** | bedje van lauwe venkel salade | mosterdzaad

Dessert

- **Aardbeien** | amaretti crunch | verse basilicum | citroen sorbet
- **Trio van tartelette's**
- **Proef tuintje** | mini tartelette | tiramisu | short cake met pecan noten | frambozen klatskop
- **Pannacotta** | 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

€ 7,50 per gang

Kosten per persoon bij 5 gerechten

€ 37.50 per persoon

Kok op locatie

€ 47,50 per uur

Extra Opties:

Borden en bestek stelpost (disposable)

€ 3,50 per persoon

Bediening (mits beschikbaar)

€ 33,50 per uur



Dessert en High tea

Dessert Los

(vanaf 10 personen te bestellen)

- Proef tuintje op bord | mini tartelette | tiramisu | shortcake met kokos | frambozenkletskep **€ 7.50 per persoon**
- Aardbeien met balsamico | amaretti | basilicum | citroen sorbet **€ 6.50 per persoon**
- Pannacotta in glaasje | rood fruit. **€ 5.95 per persoon**
- Cheesecake | roodfruit. **€ 6,50 per persoon**



Ans bakt puur

€ 5.50 per persoon

Grand Dessert

(vanaf 15 personen te bestellen)

- Tiramisu
- Mini bavarois
- Fruit spiesjes
- Short cake in verschillende smaken

€ 9,50 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

€ 12.00 per persoon

Dit wordt in buffet vorm gepresenteerd.

High Tea of High bubbels

High Tea Compleet

€ 19.50 per persoon

(vanaf 15 personen te bestellen, excl. dranken)

Zoet:

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

Hartig:

- Quiches
- Minibreekbroodjes belegd met Proef | zalm | kruidenroomkaas
- Mini hartige broodjes

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

High Tea Proef

€ 24.00 per persoon

(vanaf 15 personen te bestellen, excl. dranken)

Zoet:

- Scones met vijgenchutney
- Brownies
- Verse fruitspies
- Fruit cake
- Bonbons

Hartig:

- Minibreekbroodjes belegd met Proef | zalm | kruidenroomkaas
- Minibladerdeeg assortiment.
- Quiche
- Hollands kaasplateau, mix van blokje jonge kaas, boerenland affineé en Choutte Rouge.

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

Bij de Koffie

- Petitfours marsepein € 3,25 per persoon
- Petitfours deluxe € 4,00 per persoon
- Bonbons 'assorti' € 2,35 per persoon
- Shortcake fruit / fruit cake € 4,75 per persoon
- Huisgemaakte 'Ans bakt puur' € 5,50 per persoon
- Taartenbuffet vanaf € 4,75 per persoon