

JIM

exclusieve catering

catering voor iedereen | voor ieder moment

MENUBOEK 2025





Inhoudsopgave

Inhoudsopgave

Inleiding	3
Bij de koffie	4
Hapjes & Amuse assortimenten	5
Hapjes & Amuse assortimenten	6
Tafelgarnituren	7
Warme hapjes & amuses	8
Lunch Buffetten.....	9
Lunchpakketten	12
Warme Buffetten	14
Luxe BBQ's feestelijk genieten	22
BBQ	22
Tapas buffetten	27
Dessert Buffetten	28
Diners	30
Diners	31
Diners	32
Walking Diners	33
High Tea	35
High Wine	38

Inleiding

Hierbij presenteren wij u het menuboek **2025**.

Dit menuboek biedt u een indicatie van ons basisassortiment. U treft in dit menuboek een mix van warme buffetten, lunchbuffetten, high tea's, walking diners, amuses, diverse gangen diners etc. **Naast** dit assortiment bieden wij **culinair maatwerk**.

Wanneer thema of aard van de bijeenkomst daarom vraagt kijken wij naar uw specifieke wensen, doelgroep, aanleiding, boodschap, thema, seizoen, omgeving en creëren een speciale en unieke samenstelling voor u. Gegarandeerde beleving!

In dit menuboek helpen wij u op weg een keuze te maken. U vindt een overzichtelijke opsomming zodat u eenvoudig een keuze kunt maken uit het assortiment. Zit er iets niet bij, laat het ons weten. Op culinair gebied is niets ons te gek.

Alle prijzen genoemd in dit menuboek zijn de culinaire prijzen zonder personeel, transport en exclusief BTW. M.b.t. tot de catering (food) wordt 9% BTW gehanteerd, echter bij het personeel en andere goederen is 21% BTW van toepassing. Bediening en/of chefs, en faciliteiten op locatie is altijd op aanvraag en maatwerk.

Alle amuses, buffetten, diners etc. zijn per persoon geprijsd.

Wij vertrouwen erop dat u veel plezier mag beleven bij het doornemen van ons menuboek.

Ondanks dat we het menuboek zorgvuldig hebben samengesteld zijn onjuiste prijsvermeldingen door zet- en drukfouten en eventuele prijswijzigingen voorbehouden.

Als u meer informatie wilt staan wij graag en altijd voor u klaar en tot uw dienst. Neem contact met ons op via telefoonnummer 0181 - 415 212 of mail naar info@exclusieve-catering.nl. Het is natuurlijk ook mogelijk om een afspraak met ons te maken, zodat u in alle rust met ons kunt overleggen wat uw wensen zijn en wij kunnen meedenken uw bijeenkomst ook 'exclusief' te maken

Met vriendelijke groet,

Team Jim Exclusieve Catering





Bij de koffie

Assortiment | lekker voor erbij

€ 1,95 p.p.

Minimaal 15 personen

- Jan Hagel koekjes
- Krakeling
- Mini stroopwafels

Assortiment | roomboterkoekje

€ 1,50 p.p.

Minimaal 15 personen

- Roomboterkoekjes

Assortiment | Banket

€ 3,20 p.p.

Minimaal 15 personen

- Boterkoek
- Spritskoeken
- Roze koeken
- IJzerkoekjes
- Boluscake

Assortiment | exquisite

€ 3,65 p.p.

Minimaal 15 personen

- Petit four | meringue
- Lemon twist
- Pecan taartje
- Mini brownies

Hapjes & Amuse assortimenten

Kaas en worst | assortiment

€ 4,55 p.p.

Minimaal 20 personen

- Jonge kaas
- Oude kaas
- Leverworst
- Cervelaat

Geserveerd met rucola | appelstroop | mosterd | chipjes en olijven

In dit arrangement serveren wij 4 items p.p.

Amuses populair | assortiment

€ 8,70 p.p.

Minimaal 20 personen

- Spiesje | mozzarella | tomaat | basilicum
- Bruchetta | carpaccio | truffel | Parmezaanse kaas
- Quiche | truffelmayonaise
- Canapé | gerookte zalm | mierikswortelcrème | zalmkaviaar
- Wrap | gerookte kip | pesto | rucola | appel

In dit arrangement serveren hapjes wij 4 items p.p.

Amuses luxe | assortiment

€ 9,90 p.p.

Minimaal 10 personen

- Lolly | gerookte zalm | nori
- Spiesje van gedroogde tomaat | mozzarella | groene kruiden
- Canapé | serranoham | gepofte tomaat
- Lepel | ossenhaastartaar | truffelcrème

Op de tafels Crudités | groente | auberginedip geserveerd in kleine glaasjes

In dit arrangement serveren hapjes wij 4 items p.p.



Hapjes & Amuse assortimenten

Amuses exclusief | assortiment

€ 12,40 p.p.

Minimaal 20 personen

- Lange vinger | gerookte paling | frisée | citroencrème
- Amuseglasje gevuld met geitenkaas en vijgen compote
- Profiterole | mousse van eend | sinaasappel
- Gambaspiesje | knoflook | rode peper
- Pasteitje | Hollandse garnalen

In dit arrangement serveren hapjes wij 4 items p.p.

Amuses Vegan | assortiment

€ 12,90 p.p.

Minimaal 25 personen

- Focaccia hummus | geroosterde sojabonen
- Rouleau van aubergine | kikkererwten | gepofte tomaat
- Bietenwrap | caviaar aubergine | hazelnoot | biet
- Quinoa groentetuintje | bospeen | chioggia | pastinaak | knolselderij chips
- Komkommer zoetzuur | paddenstoelen | knolcrunch |

In dit arrangement serveren hapjes wij 4 items p.p.



Tafelgarnituren

Tafelgarnituur | *crispy basics* € 3,40 p.p.

Minimaal 20 personen;

- Huisgemaakte korststengels | Parmezaanse kaas
- Gemarineerde groene en zwarte olijven
- Mix van vers gebrande noten

Tafelgarnituur | *crispy luxe* € 4,75 p.p.

Minimaal 20 personen;

- Pesto en tapenade
- Gemarineerde zwarte en groene olijven
- Gerookte & licht gezouten amandelen
- Huisgemaakte korststengels met Parmezaanse kaas
- Huisgemaakte crostini's

Tafelgarnituur | *crispy exquisite* € 5,40 p.p.

Minimaal 20 personen;

- Bella Cerignola olijven
- Groente crudités met aubergine dip
- Nacho's met cheddar-dip
- Gerookte amandelen
- Hartige Spaanse worst
- Vegetarische groentechips

Tafelgarnituur | *Nuts & More* € 2,25 p.p.

Minimaal 20 personen;

- Mix van borrelnootjes
- Kaasvlinders

Tafelgarnituur | *Nuts & More +* € 3,10 p.p.

Minimaal 20 personen;

- Mix van licht gebrande noten
- Kaasvlinders





Warme hapjes & amuses

Warme hapjes | guilty pleasures

€ 6,15 p.p.

Minimaal 15 personen

- Bitterballen | fijne mosterd
- Mini kaassoufflés | chilisaus
- Bami hapjes | chilisaus
- Gefrituurde ui ringen | chilisaus
- Mini Mexicano's | mayonaise

In dit arrangement serveren wij 4 items p.p.

Warme hapjes | luxury pleasures

€ 8,40 p.p.

Minimaal 15 personen

- Black Angus bitterballen | truffelmayonaise
- Crispy chicken bite | chilisaus
- Mini croquette | gamba | kaas
- Breaded mozzarella stick | tomatensalsa

In dit arrangement serveren wij 4 items p.p.

Warme hapjes | the Dutch way

€ 9,70 p.p.

Minimaal 15 personen

o

In dit arrangement serveren wij 4 items p.p.

Bittergarnituur | 'Streetfood'

€ 12,40 p.p.

Minimaal 15 personen

- Slider | rund | truffelmayonaise
- Steambun | rendang | zoetzuur
- Gambaspies | kerriedip
- Yakitori | sojasaus | gebakken uitjes | bananenblad

In dit arrangement serveren wij 2 items p.p.



Warme hapjes & amuses

Bittergarnituur | 'prestige'

€ 10,00 p.p

Minimaal 15 personen

- Yakitori kip saté | sojasaus
- Gehaktballetjes rund huisgemaakt | mosterdsaus
- Petit Crolines | bladerdeeg | mix kaas | kip, kerrie | rundergehakt

In dit arrangement serveren wij 4 items p.p

Bittergarnituur | 'Vegan'

€ 13,70 p.p

Minimaal 25 personen

- Gevulde champignon | pompoen | pistache crunch
- Dry Aged biet | Vegan truffel jus
- Arancini | wortelmayonaise
- Bitterbal | Vegan slager | knolselderij lekkernijen

In dit arrangement serveren wij 4 items p.p

Lunch Buffetten

Lunchbuffet | easy

€ 9,90 p.p.

Gevarieerd assortiment van witte en bruine luxe broodjes (2 p.p.):

- Zacht broodje met kip kerriesalade
- Zacht broodje met filet American
- Zacht broodje met eiersalade
- Zacht broodje Salami

Deze broodjes zijn belegd met het volgende garnituur | sla | tomaat | komkommer | alfalfa
Voor grote aantallen, prijs op aanvraag

Lunchbuffet | luxe+

€ 18,10 p.p.

Gevarieerd assortiment van pistolet wit en bruin en zachte broodjes (2 p.p.) bijvoorbeeld in de mix:

- Broodje kaas
- Broodje Old Amsterdam
- Broodje ham
- Broodje Salami
- Broodje brie
- Broodje eiersalade
- Broodje kip-kerrie salade
- Broodje tonijnsalade
- Broodje gezond
- Broodje filet American

Warme Quiche 2 soorten:

- Lorraine
- Groenten

- Assortiment met verschillende soorten vers handfruit



Lunchbuffet | exquisite

€ 19,50 p.p.

Luxe belegde verschillende broodsoorten (1,5 p.p.):

- Ciabatta | carpaccio van ossenhaas
- Tramezzini sandwich | gerookte kip | pesto-mayonaise
- Focaccia | roomkaas | gerookte zalm
- Baguette gezond
- Baguette met brie | honing | walnoot
- Pistolet | salami | augurk | pestomayonaise
- Bruine pistolet | mozzarella | tomaat

- 1 soort soep naar keuze zoals bijvoorbeeld:
 - Kippensoep
 - Italiaanse tomatensoep (vegetarisch)
 - Mosterdsoep
 - Champignonsoep

- Mix van verschillende stuks vers handfruit
- Assortiment mini warme snack zoals bijvoorbeeld:
 - Saucijzenbroodje
 - Kip-kerrie
 - Saté

Walking lunch

€ 20,50 p.p.

Luxe belegde witte en bruine minibroodjes (2 p.p.) op etagères zoals:

- Carpaccio van ossenhaas
- Gerookte kip | pesto-mayonaise
- Gerookte zalm | roomkaas
- Brie | honing | walnoot

Warme items uitgeserveerd (3 items p.p.):

- Quiche | lorraine | groenten
- Mini pannetje | roerei | bacon | mini broodje
- Seizoen soepje

Indien gewenst kunnen wij de walking lunch uitbreiden met een mini carpaccio vooraf.
(€6,00 p.p.)





Lunch Buffetten

Lunchbuffet | lokaal

€ 22,50 p.p.

Proeverij van kleine broodjes en kleiner gesneden carne, demi en triangel broodjes zoals:

- Bruine knar | boerenkaas | mosterd | dille
- Ciabatta | mozzarella | verse tomaten tapenade | basilicum | zwarte peper
- Donkere sandwich | huisgemaakte eiersalade van Voornse eieren
- Mueslibol | brie | honing | walnoot
- Bruine knar | tomaat | auberginespread
- Ambachtelijke bruine knar met een spread van biologische tomatenmayonaise | Serranoham | pijnboompitjes | shiso purple
- Meergranenbonk | kipsalade | mesclunsla

Soep

- Biologische rijkelijk gevulde groentesoep

Warm item (1 item p.p.):

- Quiche groente | Quiche mediterraan | Quiche zalm | Quiche Lorraine
- Mini pannetje | roerei | bacon | mini broodje



Lunchpakketten

Lunchpakket | easy

€ 12,40 p.p.

Minimaal 10 personen

- Zacht bruin broodje kaas | sla | rauwkost
- Zacht wit broodje ham | sla | rauwkost
- Blikje limonade; zoals bijvoorbeeld Coca Cola, sinas, ice tea, Spa blauw, Spa rood etc.
- Candy bar zoals bijvoorbeeld Mars, Snicker of Bounty
- Handfruit zoals bijvoorbeeld, appel, sinaasappel, mandarijn of banaan

Lunchpakket | luxe

€ 15,00 p.p.

Minimaal 10 personen

- Zacht wit/bruin broodje ham, kaas, salami of filet | sla | rauwkost
- Pistolet gezond | de echte
- Mini krentenbol
- Blikje limonade; zoals bijvoorbeeld Coca Cola, sinas, ice tea, Spa blauw, Spa rood etc.
- Candy bar zoals bijvoorbeeld Mars, Snicker of Bounty
- Handfruit zoals bijvoorbeeld, appel, sinaasappel, mandarijn of banaan

Lunchpakket | luxe+

€ 17,60 p.p.

Minimaal 10 personen

- Zacht wit/bruin broodje ham, kaas, salami of filet | sla | rauwkost
- Pistolet, ciabatta of triangel met zalm, carpaccio, brie of gezond
- Krentenbol
- Blikje limonade; zoals bijvoorbeeld Coca Cola, sinas, ice tea, Spa blauw, Spa rood etc.
- Candy bar zoals bijvoorbeeld Mars, Snicker of Bounty
- Handfruit zoals bijvoorbeeld, appel, sinaasappel, mandarijn of banaan
- Vruchtenyoghurt



Warme Buffetten

Hollands stampotten buffet

€ 26,30 p.p.

Minimaal 20 personen

soep naar keuze (1 van de 3 kiezen)

- Oud Hollandse erwtensoep | met rookworst
- Bruine bonensoep | met spekjes
- Oma's groentesoep | met gehaktballetjes

stampotten

- Stampot | boerenkool
- Stampot | zuurkool
- Stampot | peen en uien (hutspot)

vleesgerechten

- Speklapje | vleeskruiden
- Rookworst | van de slager
- Balletje gehakt | Oud Hollands

garnituren | lekker erbij

- Grove mosterd | mild
- piccalilly | origineel weckrecept
- Augurkjes | zoetzuur
- Amsterdamse uitjes | Kesbeke
- Jus | de echte

Warme Buffetten

Luxe Hollandse Stampotten buffet 'Anders' € 34,10 p.p.

Minimaal 20 personen

stampotten

- Stampot | spruitjes | ui | gebakken champignons
- Stampot boerenkool | zoete aardappel | hazelnoot
- Hete bliksem stamp | aardappel | appel | ui
- Hutspot | van bospeen

vleesgerechten

- Stoofpot | van rundersucade
- Gebakken rookworst | appelstroop
- Gegrilde witvis | met verse salie

lekker voor erbij

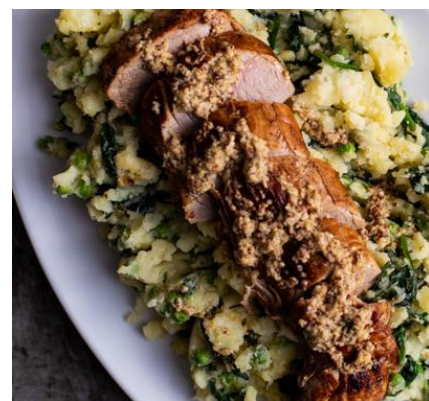
- Grove mosterd | mild
- Piccalilly | Kesbeke
- Augurkjes | zoetzuur
- Amsterdamse uitjes | Kesbeke
- Jus | de echte

salade

- Salade van postelein | rucola | walnoot | ijskruidsla | sud 'n sol tomaatjes | tomaat | croutons

dessert

- Oud Hollandse hangop van yoghurt | coulis van rood fruit





Koud-Warme Buffetten

Italiaans Buffet

Minimaal 20 personen

€ 27,40 p.p.

Geserveerd in gangen of in een keer

- Carpaccio | ossenhaas | gegarneerd met Parmezaanse kaas | geroosterde pijnboompitten | spekjes | bieslook | truffelmayonaise
- Spaghetti Bolognese | Parmezaanse kaas | basilicum
- Penne rigate carbonara | Parmezaanse kaas | basilicum
- Italiaanse rauwkostsalade van onder andere rucola | tomaat | komkommer | gegrilde groentes | Italiaans gekruide croutons
- Focaccia | stokbrood | kruidenboter | olijfolie
- Tiramisu | bosvruchten coulis

Koud-Warme Buffetten

Luxe Italiaans Buffet

Minimaal 20 personen

€ 36,70 p.p.

Anti pasti

- **Carpaccio Originale**
Carpaccio | ossenhaas | gegarneerd met Parmezaanse kaas | geroosterde pijnboompitten | spekjes | bieslook | truffelmayonaise
- **Insalata Caprese**
Salade van mozzarella | tomaat | basilicum

Pasta & contorni

- **Lasagna Bolognese**
Ovenbereide lasagne Bolognese | verse groentes | rundergehakt | tomatensaus | oregano | kaassaus | geraspte kaas
- **Italiaanse ratatouille**
Italiaanse gegrilde groentes zoals courgetti, aubergine en gepofte tomaat
- **Insalata di tonno e pasta**
Salade van pasta | tonijn | kappertjes | bosui | olijven
- **Insalata Italiano**
Gemengde Italiaanse bladsalade | tomaat | gegrilde groentes | groene en zwarte olijven

Pane & contorni

- **Pane, burro alle erbe e tapandes**
Verschillende Italiaanse luxe broodsoorten met verschillende tapenades en kruidenboter

Dolci

- **Panna Cotta e Frutta Rossa**
Dessert van room | met rood fruit
- **Tiramisu**
De originele met koffie, mascarpone, room en likeur



Koud-Warme Buffetten

Exclusief Italiaans Buffet

€ 46,50 p.p.

Minimaal 20 personen

Pane & contorni

- **Pane, burro alle erbe e tapandes**
Verschillende Italiaanse luxe broodsoorten met verschillende tapenades en kruidenboter

Anti Pasti

- **Vitello Tonnato**
Kalfsvlees | tonijnmayonaise
- **Insalata Caprese**
Salade van mozzarella | tomaat | basilicum
- **Insalata di rucola con prosciutto di Parma**
Salade van rucola | Parmaham | aceto | Grana Padano

Piatti caldo & contorni

- **Saltimboca**
Kalfsvlees | rauwe ham | salie | witte wijn
- **Bucatini con gamberi e cozze**
Bucatini pasta | gamba's | mossellen
- **Linguini con polpette di carne in salsa di pomodoro**
Linguini | gehaktballetjes | tomatensaus
- **Italiaanse ratatouille**
Italiaanse gegrilde groentes zoals courgetti, aubergine en gepofte tomaat
- **Insalata di tonno pasta**
Salade van pasta | tonijn | kappertjes | bosui | olijven
- **Insalata verdure miste grigliate**
Salade van gegrilde gemengde groente

Dolci

Tiramisù con boiacca di Frutti di Bosco

Tiramisu | bosvruchtencoulis | frambozen kletskep

Panna Cotta e Frutta Rossa

Dessert van room | met rood fruit

Tarte di limone

Italiaanse limoentaart | specialiteit



Warme Buffetten

Luxe Indonesisch Buffet

€ 33,60 p.p.

Minimaal 25 personen

- Nasi Putih | witte rijst
- Nasi Goreng Kip | gebakken rijst met kip, ei en groenten
- Bami Goreng | roergebakken Indonesische bami
- Babi Ketjap | varkensvlees in zoete sojasaus
- Daging Rendang | zacht gestoofd rundvlees in pittige kokossaus
- Ayam saté | malse kipfiletstukjes in Javaanse satésaus
- Sambal Goreng boontjes | sperzieboontjes in een pittige saus
- Atjar Ketimun | zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika
- Kroepoek Oedang | gebakken garnalenkroepoek
- Seroendeng | mix van geroosterde kokos en gebakken pinda's
- Bawang goreng | gefrituurde uitjes

Exclusief Indonesisch Buffet

€ 38,75 p.p.

Minimaal 25 personen

- Tjauw min | dunne noedels
- Nasi Goreng Kip | gebakken rijst met kip, ei en groenten
- Bami Goreng Kip | gebakken fijne mie met kip, ei en groenten
- Babi Ketjap | varkensvlees in zoete sojasaus
- Daging Rendang | zacht gestoofd rundvlees in pittige kokossaus
- Ayam Besengek | malse kippendijfilet in milde kokossaus
- Javaanse kipsaté | malse kipfilet
- Javaanse satésaus | pindasaus met traditionele specerijen
- Sambal Goreng Boontjes | sperzieboontjes in pittige saus
- Sambal Goreng Telor | hardgekookte eieren in kokossaus en kemirnoten
- Salade met bosui, tauge, sesam en paksoi
- Atjar Ketimun | zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika
- Kroepoek Oedang | gebakken garnalenkroepoek
- Cassave | kroepoek
- Seroendeng | mix van geroosterde kokos en gebakken pinda's
- Sambal Goreng Kentang | gefrituurde zoete aardappelstripjes
- Sambal Badjak | sambal van rode pepers, zout, suiker, uientrassie en gember
- Spekkoek classic | Indonesisch gekruide laagjeskoek





Koud-Warme Buffetten

Warm en koud Buffet 'le Monde' € 47,50 p.p.

Minimaal 20 personen

Koude gerechten

- Gerookte runder ribeye | truffelmayonaise
- Pepper makreel | sesam dressing | bosui
- Salade couscous | koriander | gegrilde groente
- Tom kha kai | soep | bosui | rode peper

Warme gerechten

- Short rib | jus van zwarte knoflook
- Kip cashew | pittig
- Saffraanrijst
- Kabeljauw | witte wijn
- Gratin van aardappel | met kaas | uit de oven
- Gegrilde groente | chioggia biet | pastinaak | pompoen

Geserveerd met verschillende ambachtelijke en vers afgebakken broodsoorten met tomatenboter & knoflookboter

Dessert

- Luxe fruitsalade van vers uitgesneden fruit van het seizoen
- Dudok appeltaart | bosvruchten | slagroom
- Crème brûlée

Warme Buffetten

Saté buffet | compleet

Minimaal 20 personen

€ 20,70 p.p.

- Saté van Kippendijenfilet | in onze fameuze satésaus
- Nasi | goed gevuld met verse groentes en boemboe
- Atjar Tjampoer | friszuur
- Kroepoek | vers gebakken
- Huzarensalade | mooi opgemaakt
- Stokbrood | kruidenboter

Saté buffet | de luxe

Minimaal 20 personen

€ 25,60 p.p.

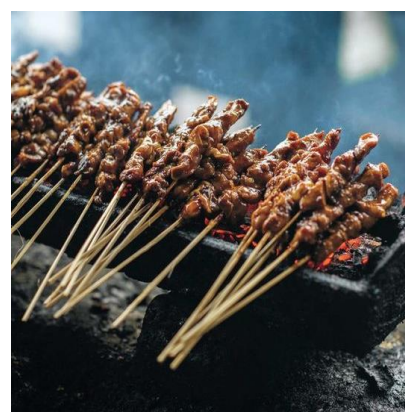
- Saté van Kippendijenfilet | in onze fameuze satésaus
- Nasi | goed gevuld met verse groentes en boemboe
- Bami | goed gevuld met verse groentes en boemboe
- Atjar Tjampoer | friszuur
- Seroendeng | voor een lekkere bite
- Kroepoek | vers gebakken
- Huzarensalade | mooi opgemaakt
- Aardappelsalade | huisgemaakt
- Stokbrood | kruidenboter

Saté buffet | de Luxe+

Minimaal 20 personen

€ 28,40 p.p.

- Saté van kippendijenfilet | in onze fameuze satésaus
- Saté | varkens | in onze fameuze satésaus
- Nasi Goreng | goed gevuld met verse groentes en boemboe
- Bami Goreng | goed gevuld met verse groentes en boemboe
- Zoetzure komkommer | huisgemaakt ingelegd
- Seroendeng | voor een lekkere bite
- Atjar Tjampoer | friszuur
- Gefrituurde uitjes | lekker knapperig
- Kroepoek | vers gebakken
- Huzarensalade | mooi opgemaakt
- Rauwkostsalade | met Oosterse dressing
- Aardappelsalade | huisgemaakt
- Stokbrood | kruidenboter





Luxe BBQ's | feestelijk genieten

BBQ buffet | casual 'box'

€ 19,25 p.p.

Minimaal 20 personen

van de grill

- Barbecue worst
- Hamburger
- Saté | spiesje
- Speklap

Geserveerd met:

brood & salades

- Stokbrood | kruidenboter
- Aardappelsalade | spekjes | doperwtjes | sumak uitjes
- Huzarensalade

sauzen

- Satésaus
- Knoflooksaus
- Kerriesaus

BBQ buffet | easy luxe

€ 31,50 p.p.

Minimaal 20 personen

van de grill

- Mini burgers | broodje | Voornes weiderund | mals en fantastisch op smaak
- Saté van kippendijen | Spaanse marinade
- Gambaspies | knoflookolie | zwarte peper | cerise
- Zalm | envelop | met prei | wortel | wasabi | witte wijn
- Diamanthaasbiefstuk | marinade van ketjap en sambal
- Gegrilde maiskorf

Geserveerd met:

brood & salades

- Luxe broodsoorten | tapenade | kruidenboter | tomatenboter
- Aardappelsalade | spekjes | doperwtjes | bosui
- Salade van geroosterde groentes | Parmezaan croutons

sauzen

- Satésaus | met kentjoer
- Knoflooksaus
- Kerrie | ananassaus
- Malt whisky bbq saus



BBQ

BBQ buffet | luxe

€ 39,20 p.p.

Minimaal 20 personen

van de grill

- Mini burger | briochebroodje | bacon | smoked BBQ saus
- Gegrilde kipworst | mosterdsaus
- Spiesje biefstukpuntjes | Italiaanse marinade
- Kippendij saté | gebakken uitjes
- Kabeljauw | broodkruim

Geserveerd met:

brood & salades

- Luxe broodsoorten | tapenade | kruidenboter | tomatenboter
- Caesar salade | croutons | little gem | ei | Parmezaanse kaas
- Pasta salade | olijven | komkommer
- Rauwkostsalade

sauzen

- Satésaus | met kentjoer
- Malt whisky saus
- Smoked BBQ saus
- Chimmichurri

BBQ buffet | exquisite

Minimaal 20 personen

€ 58,80 p.p.

van de grill

- Braziliaanse runder entrecôte | gemarineerd met Zuid Amerikaanse kruiden | zeezout | olijfolie
- Iberico hamburger | met de unieke en typische nootachtige smaak
- Spies van ossenhaas | maple whiskysaus
- Halve kreeft | Oosterschelde | Nederlands
- Reuze gamba | citroen | knoflook | peper
- Huisgemaakte saté van kippendijen | Javaanse marinade
- Spies | mais | paprika | champignons | courgette

Geserveerd met:

brood & salades & speciale gerechten

- Salade | gegrilde courgette | artisjok | gedroogde tomaat
- Couscous salade | aubergine | rozijnen
- Aardappelkrielsalade | appel | bieslook | rucola
- Watermeloen | Spaanse gerookte ham
- Luxe broodsoorten zoals briochebrood | focaccia | restaurantbrood
- Roomboter | knoflook | peterselie | basilicum

sauzen

- Streaky bacon saus
- Andalouse saus
- Satésaus | met kentjoer
- Chimmichurri



Winter BBQ

Minimaal 20 personen

€ 38,25 p.p.

vooraf

- Amuseglaasje erwtensoep | rookworst

van de grill

- Hollandse hertenbiefstuk | gemarineerd met winterse mosterdmarinade | zeezout | grove peper
- Winterhamburger | spek | ui
- Spies | gamba | knoflook | rode peper
- Huisgemaakte saté van de dij
- Gegrilde ananas
- Appelcompote | suiker | kaneel
- Grote Portobello champignons

Geserveerd met:

brood & salades & speciale gerechten

- Salade | witte kool | walnoot | mandarijn
- Salade | rode biet | ui | feta | veldsla
- Aardappelsalade | appel | spekjes | bieslook | walnoten
- Wild paté | cranberry compote
- Grote vloerbroden | gezouten kluitboter | diverse tapenades

sauzen

- Satésaus
- Hamburgersaus
- Kerriesaus





Vegetarische BBQ gerechten

€ 6,20 per item

Mocht u vegetarische gasten hebben dan kunnen wij als alternatief voor hen bijvoorbeeld serveren:

- Spies | falafel | tomaat | aubergine
- Champignons | balsamico
- Haloumi (gegrilde geitenkaas)
- Grote portobello champignons | spinazie | geitenkaas
- Gegrilde maiskolf | boter
- Spies | champignon | paprika | courgette | aubergine | ui
- Spicy bloemkool | zoete aardappel (als pakketje)

Opties (meerprijs)

- Koks | grilmasters
- Huur barbecue & gas
- Iedere uitbreiding die u maar wenst van hapje tot dessert van bar met tap, tot stattafels tot tent
- Huur black basterd xl ook mogelijk

Tapas buffetten

Tapas buffet | luxe

€ 31,00 p.p.

Minimaal 30 personen

- Vers afgebakken luxe verschillende broodsoorten | aioli
- Spiesje | in knoflook gebakken gamba's
- Glaasje gevuld met een salade van tonijn | gemarineerde groene en zwarte olijven
- Huisgemaakte Parmezaanse korststengels | tomatensalsa
- Gemarineerde kippenvleugels | chilidip
- Assortiment Spaanse worstsoorten
- Witlofschuitje | roomkaas | ansjovis
- Olijven
- Albondiga's
- Salade van verschillende geroosterde groente
- Geroosterd knoflookbrood

Tapas buffet | luxe+

€ 34,00 p.p.

Minimaal 30 personen

- Vers afgebakken verschillende broodsoorten met aioli
- Gezouten boter | pesto | tapenade | roomkaas
- Geroosterd knoflookbrood
- Gazpacho Spaanse koude tomatensoep
- Dadels gevuld | geitenkaas | honing uit de oven
- Patatas Bravas
- Knoflook champignons gevuld met roompaté
- Kipspiesjes | 2 soorten dip
- Huisgemaakte pittig gehaktballetjes | chilisaus
- Gamba's | knoflookolie
- Assortiment Spaanse worstsoorten
- Gemarineerde zwarte en groene olijven
- Huisgemaakte korststengels
- Salade van geroosterde groenten

x



Dessert Buffetten

Dessert buffet | parade

€ 9,90 p.p.

Minimaal 10 personen

- Salade vers fruit | chiffonade van munt
- Taart | chocolade | karamel
- Crème brulée | vanille | gebrande rietsuiker
- Glaasje | huisgemaakt ijs naar uw voorkeur | bijvoorbeeld sinaasappel | of kersen | of pistache

Dessert buffet | luxe

€12,40 p.p.

Minimaal 10 personen

- Tarte tartin | appel | mini
- Crème brulée | met witte chocolade
- Limoentaartje | merengue | 'afgebrand' in de oven
- Mini taartje | koffie | pecan
- Glaasje | huisgemaakt sorbet ijs | van passievruchten

Dessert buffet | exquisite friandises

€ 10,80 p.p.

Minimaal 10 personen

- Pistache | cerise
- Cocos | tropical
- Lemon twist
- Café Noir
- Pecan Rectangle

Kaasplank | dessertkazen

€ 12,50 p.p.

Minimaal 10 personen

- Brie de Meaux | vijgenjam
- Chèvre (Loire) | honing | du jour
- Gorgonzola of Roquefort of blue Stilton | du jour
- Roodflora rauwmelks | du jour
- Oude kaas
- Vijgenbrood
- Druiven of vijgen (seizoen)
- Noten



Kaasplank | kazen als uitbreiding op uw dessertbuffet

Minimaal 10 personen

€ 6,20 p.p.

- Brie de Meaux | vijgenjam
- Chèvre (Loire) | honing | du jour
- Gorgonzola of Roquefort of blue Stilton | du jour
- Roodflora rauwmelks | du jour
- Oude kaas
- Vijgenbrood
- Druiven of vijgen (seizoen)
- Noten



Diners

Als voorbeeld treft u hierna een aantal verschillende menu's aan. Vanzelfsprekend kunnen wij in overleg met u ook een passend diner op maat verzorgen.

3 - Gangen Menu Vlees

€ 37,20 p.p.

Voorgerecht

Carpaccio van ossenhaas | uitgebakken spekjes | geroosterde pijnboompitten | kappertjes | verse bieslook | mesclun | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise

Hoofdgerecht

Gebraden runde entrecote van de lende | aardappelmousseline | groene asperge | saus van rode wijn

Nagerecht

Parade van desserts

4 - Gangen Menu Vlees

€ 59,40 p.p.

Voorgerecht

Vitello Tonnato | kalfsmuis in dunne trances | romige tonijnsaus | kappertjes

Tussengerecht

Velouté soep | van bospaddenstoel | room | verse kruiden

Hoofdgerecht

Gesauteerde rundersucade | jus de veau | puree van knolselderij | seizoen groentes

Nagerecht

Parade van desserts

Diners

Als voorbeeld treft u hierna een aantal verschillende menu's aan. Vanzelfsprekend kunnen wij in overleg met u ook een passend diner op maat verzorgen.

5 - Gangen Menu

€ 85,00 p.p.

Voorgerecht

Ceviche ofwel dun gesneden rauw gemarineerde zeebaars | met een salade van wakamé (Japans zeewier) | shiitake

Tussengerecht

Gebakken tarbot | garnalenboter | spinazie | schuim van kreeft

Tussengerecht

Zwezerik | gekarameliseerde appel | aceto balsamico

Hoofdgerecht

Eendenborst | prei | Roseval aardappeltjes | geserveerd met een saus van rode port

Nagerecht

Mille feuille | Zwitserse room | aardbeien



Diners

Als voorbeeld treft u hierna een aantal verschillende menu's aan. Vanzelfsprekend kunnen wij in overleg met u ook een passend diner op maat verzorgen.

6 - Gangen Menu

€ 86,75 p.p.

Voorgerecht

Oesters | citroen

Tussengerecht

Krokant gebakken buikspek | paksoi | schuim van gember en sesam

Tussengerecht

Pompoensoep | coquille | kervel

Hoofdgerecht

Halve kreeft | zeekraal | beurre blanc | getoonneerde roomboteraardappeltjes

Kaasplateau

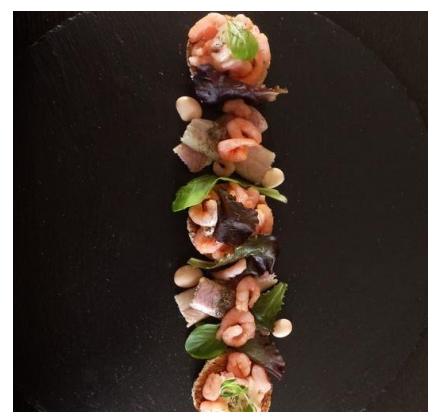
Proeverij van mooie dessertkazen | appelstroop | truffelhoning | vijgen of druiven | noten

Nagerecht

Wentelteefjes van suikerbrood | gebakken peer | karamel-ijs

Kok(s) voor diner surplus

Op basis van nacalculatie per uur. Informeer naar de mogelijkheden.



Walking Diners

Als voorbeeld treft u hierna een aantal verschillende walking diners aan. Vanzelfsprekend kunnen wij in overleg met u ook menu op maat verzorgen.

Walking diner

Minimaal 15 personen

€ 54,25 p.p.

Carpaccio van ossenhaas | pijnboompitten | kappertjes | rucola | spekjes | Parmezaan | Truffelmayonaise



Schuitje couscous salade | gegrilde kip | gegrilde groente | Ras el Hanout



Tom kha kai soep | kokos | sereh | taugé | citroengras | kip



Peking eend | hoi sin | mie | roerbakgroente



Proeverij mini desserts van de chef



Luxe broodsoorten | gezouten roomboter | tapenade | geserveerd op de tafels





Luxe walking diner

Minimaal 15 personen

€ 56,30 p.p.

Duo van vitello tonato met carpaccio | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas



Romige kreeftensoep | Hollandse garnalen | bieslook



Groentetuintje met couscous | zoet-zure groente | wortel crème | eetbare bloemen



Hartig ijsje met tartaar van ossenhaas | piccalillycrème



Iberico kotelet met aardappelgratin | seizoens-groente | saus van gepofte knoflook en koriander



Huisgemaakte witte chocolade ijs &
taartje van pure chocolade | kletsoppen van framboos | rood fruit



Shared dining

Als voorbeeld treft u hierna een aantal verschillende shared dinings aan. Vanzelfsprekend kunnen wij in overleg met u ook menu op maat verzorgen.

Shared dining

Minimaal 15 personen

€ 45,00 p.p.

Koude gerechten

- Salade caprese | mozzarella | tomaat
- Rilette makreel | appel | crème fraîche
- Ossenhaas carpaccio | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise
- Gazpacho | olijven | korst stengel
- Serano ham | meloen

Warme gerechten

- Zalmfilet | witte wijn | bieslook
- Gestoofde kip | kerrie | kokos
- Merguez worstjes | tomatenmayonaise
- Gegrilde Halloumi | Paddenstoelen crème
- Noedels | ketjap | cashew | ei

Desserts

- Teramisu | bosvruchten
- Verse fruitsalade
- Bloedsinaasappel | sorbet



Luxe Shared dining

Minimaal 15 personen

€ 54,00 p.p.

Koude gerechten

- Oesters | rode wijn azijn | sjalot
- Parmezaanse korst | Serano ham | truffel | crème fraîche
- Carpaccio bonbon | aceto | rucola dressing
- Gerookte zalm | linzenmayonaise | brioche
- Luxe broodsoorten | roomboter | kruidenboter

Warme gerechten

- Short rib | zwarte knoflook
- Gambaspies | Oosters
- Margret de Canard | sinaasappeljus
- Dry Aged biet | vegan truffeljus
- Aardappel gratin
- Gegrilde vergeten groente

Desserts

- Proeverij mini desserts van de chef

High Tea

High Tea

Minimaal 20 personen

€ 29,50 p.p.

- Muffins | vanille
- Lemon twist
- Cheesecake | met bosvruchten gelei
- Pecan koffie petit four
- Bruine mini knar | boerenkaas | piccalilly
- Tramazine sandwich | carpaccio | truffelmayonaise | parmezaanse kaas | rucola
- Quiche van groente | olijf | tomaat
- Soepje van grove mosterd met een korststengel
- Wrap met roomkaas | gerookte zalm | kappertjes
- Macarons | mêlee

High Tea Exquise

Minimaal 20 personen

€ 34,10 p.p.

- Mix van bonbons
- Huisgemaakt vanille ijs | crunch
- Vers afgebakken Madeleines
- Sandwich carpaccio van ossenhaas
- Sandwich gerookte zalm
- Sandwich boerenkaas
- Huisgemaakte brownies
- Petit four
- Macarons | mêlee
- Scones met jam
- Quiche geitenkaas
- Quiche Lorraine
- Quiche gerookte zalm
- 1 soort soep naar keuze:
 - Kreeftensoep
 - Romige mosterd crème soep met truffel
 - Kerriesoep
 - Pompoensoep



High Wine

High wine

Minimaal 10 personen

€ 26,85 p.p.

- Soepje van kerrie | kokos croutons | gebakken ananas
- Lolly van gerookte zalm | zeewier | rucola | kappertjes
- Sandwich carpaccio van ossenhaas | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | spekjes Bieslook
- Quiche van prei | pecorino
- Rouleau van kip | spinazie
- Gemarineerde mozzarella | gedroogde tomaat
- Bruchetta gegrild | Parmezaanse kaas
- 2 glazen wijn per persoon wit, rood of rosé 'Bécasse of Conde Pinel'

