

Catering

Buffetten - Lunches - High tea - Hapjes - Kok aan huis



Wij werken zoveel mogelijk met biologische en vaak ook lokale producten.

Onze belangrijkste ingrediënten zijn toewijding, aandacht en enthousiasme.



www.culinairfestijn.nl

085 - 30 357 30

contact@culinairfestijn.nl

Inhoud

Nederlands buffet	3
Vegetarisch buffet	4
Grieks buffet.....	4
Tapasbuffet.....	5
Mediterraan buffet.....	5
Soep&broodjes-arrangement	6
Walking dinner	7
Drankenservice	7
Private dining.....	8
Lunches.....	9
(Overwerk)maaltijden	10
High tea	11



Culinaire Festijn

★ ★ ★ ★ ★

Nederlands buffet

Voor onze Nederlandse buffetten werken wij met 3 arrangementen, welke in het overzicht hieronder vermeld staan. De te leveren gerechten kunt u zelf uitkiezen op onze menukaart welke wisselt per seizoen. Deze kunt u geheel vrijblijvend bij ons opvragen door ons even een mailtje te sturen: contact@culinairfestijn.nl.

Zilver

Aantal gerechten tot 20 personen

- 2x vlees- of visgerecht
- 2x groenterecht
- 2x bijgerecht
- Brood met roomboter en tapenade

Tot 20 personen € 17,75 p.p.
Tot 30 personen € 16,95 p.p.
Vanaf 30 personen € 16,25 p.p.

Minimum bestelbedrag € 177

Goud

Aantal gerechten tot 20 personen

- 2 voor- of nagerechten
- 2x vlees- of visgerecht
- 2x groenterecht
- 2x bijgerecht
- Brood met roomboter en tapenade

Tot 20 personen € 19,75 p.p.
Tot 30 personen € 18,95 p.p.
Vanaaf 30 personen € 17,97 p.p.

Minimum bestelbedrag € 197

Platina

Aantal gerechten tot 20 personen

- 2 voorgerechten
- 2x vlees- of visgerecht
- 2x groenterecht
- 2x bijgerecht
- Brood met roomboter en tapenade
- 2x nagerecht

Tot 20 personen € 22,75 p.p.
Tot 30 personen € 21,95 p.p.
Vanaaf 30 personen € 20,95 p.p.

Minimum bestelbedrag € 227

Vanaf **20 personen** leveren wij 3x vlees of vis, 3x groente, 2x een bijgerecht en 3 verschillende voor- en/of nagerechten. Het koud buffet wordt uitgebreid met zalmzalade.

Vanaf **35 personen** leveren wij 4x vlees of vis, 4x groente, 3x een bijgerecht en 5 verschillende nagerechten.

Bovenstaande arrangementen kunnen voor € 3,75 p.p. worden uitgebreid met koude gerechten waarbij het volgende zal worden geserveerd:

- Huisgemaakte huzarensalade
- Verse pastasalade
- Parmarolletjes met roomkaas
- Kloosterbrood

Vegetarisch buffet

- Stokbrood
- Huisgemaakte tapenade
- Kruidenboter
- Gegrilde groenten met balsamico
- Spinaziestrudel
- Boeuf stroganoff van paddenstoelen
- Pompoenstoofpot
- Kaastaart
- Krieltjes in de schil met rozemarijn en knoflook

Italiaans buffet

- Foccacia
- Ciabatta
- Olijfbrood
- Huisgemaakte tomatentapenade
- Kruidenboter
- Panzanella (heerlijk frisse Italiaanse broodsalade)
- Salade caprese (tomaat, mozzarella en basilicum)
- Tagliatelle met verse zalm, courgette, dragon en roomsaus
- Pappardelle met zacht gestoofde rundvleessaus
- Ravioli met spinazie, ricotta en walnoten.

Tot 20 personen € 17,75 p.p.
Tot 30 personen € 16,75 p.p.
Vanaf 30 personen € 16,25 p.p.

minimum bestelbedrag € 175,-

Grieks buffet

Koude gerechten:

- Verschillende soorten brood
- Tzatziki (yoghurtdip met komkommer en knoflook)
- Bietendip
- In ouzo gemarineerde watermeloen met feta en munt
- Griekse salade
- Gemarineerde olijven

Warme gerechten:

- Auberginechutney
- Sakanaki (gebakken feta met een topping van druiven)
- Garnalen met feta en tomatensaus
- Moussaka (ovenshotel met aardappels, lamsgehakt, aubergine en bechamelsaus)
- Geroosterde groenten
- Souvlaki (spiesje met varkenshaas, rode ui en citroendressing)

Tot 20 personen € 18,50 p.p.
Tot 30 personen € 17,75 p.p.
Vanaf 30 personen € 16,75 p.p.

minimum bestelbedrag € 179,-

Tapasbuffet

Koude gerechten:

- Diverse soorten brood
- Aioli
- Tapenade
- Tomatensalade
- Spaanse salade met chorizo
- Groene olijven
- Proeverij van diverse Spaanse vleeswaren
- Gemarineerde champignons
- Gemarineerde zongedroogde tomaten
- Croutons.

Warme gerechten:

- Albondigas (gehaktballetjes in tomatensaus)
- Pinchos van gemarineerde kip
- Gamba's in sinaasappelknoflookmarinade
- Geroosterde groenten
- Patatas bravas met knoflookmayonaise.

Tot 20 personen € 17,75 p.p.

Tot 30 personen € 16,75 p.p.

Vanaf 30 personen € 16,25 p.p.

minimum bestelbedrag € 175,-

V.a. 15 personen is een uitbreiding hierop mogelijk met:

- een tap met huisgemaakte sangria
- paella
- gegrild fruit
- manchego
- carpacciosalade.

Dit buffet bedraagt € 23,75 p.p.

Mediterraan buffet

Koude gerechten:

- Diverse soorten brood
- Aioli
- Tapenade
- Groene olijven
- Gemarineerde champignons
- Saffraancouscous met feta en verse kruiden
- Salade caprese
- Zongedroogde tomaatjes
- Proeverij van diverse Italiaanse en Spaanse vleeswaren
- Meloen met Parmaham (zomer) of rivierkreeftjescocktail met huisgemaakte whiskysaus (winter)
- Serranorolletjes
- Tzatziki

Warme gerechten:

- Stifado (stoofschotel met rundvlees)
- Kip uit de oven
- Ratatouille met huisgemaakte pesto
- Rozemarijn aardappeltjes
- Mediterrane worstjes
- Gamba's al ajillo

Tot 20 personen € 20,75 p.p.

Tot 30 personen € 19,50 p.p.

Vanaf 30 personen € 18,75 pp.

minimum bestelbedrag € 197,-

Stamppotbuffet

Bij ons kunt u zowel de wat traditionelere stamppotten bestellen als ook de moderne varianten. Op het aanmeldformulier kunt u kiezen welke stamppotten u wilt bestellen. Het aanbod wisselt per seizoen. De aangeboden stamppotten zijn echter een voorstel. Maatwerk is altijd mogelijk.

Het aantal bepaalt de prijs:

- Een buffet met **2** verschillende soorten stamppot: **€ 11,75 p.p.**
- Een buffet met **3** verschillende soorten stamppot: **€ 13,75 p.p.**
(v.a. 15 personen)
- Een buffet met **4** verschillende soorten stamppot: **€15,50 p.p.**
(v.a. 20 personen)

Onze stamppotten worden standaard geleverd met de volgende garnituren:

- gebakken uitjes
- Amsterdamse uitjes
- mosterd
- huisgemaakte piccalilly.

Soep&broodjes-arrangement

- Huisgemaakte soep(en) naar keuze
- Luxe belegde broodjes met o.a. huisgemaakte eiersalade, kalkoenfilet, gedroogde ham of brie.
- Garnituur: Parmezaankletskopjes, bladerdeegstengels en croûtons.

Werkwijze:

Op de menukaart kiest u zelf een of meerdere soepen van de menukaart uit. Ook deze menukaart volgt uiteraard het aanbod van de seizoenen. In de winter zullen wij dus andere soepen voor u bereiden dan in de zomer.

De soepen worden op temperatuur bij u bezorgd. We zetten de soep voor u klaar in soepketels die de soepen op temperatuur houden. De broodjes worden op mooie serverplateaus opgediend.

€ 10,75 p.p.

T/m 10 personen: 1 soep naar keuze

11 t/m 25 personen: 2 soepen naar keuze

>25 personen: 3 soepen naar keuze.

Walking dinner

Een walking dinner is een proeverij van kleine kunstwerkjes die tezamen een heel diner vormen. Bij een walking dinner dineert u niet aan grote tafels. Niemand heeft een vaste plaats, u kunt zitten of staan waar u maar wilt. Ondertussen serveert de bediening de met zorg gemaakte gerechtjes. Afhankelijk van uw wens worden er tussen de 4 en 7 gerechtjes geserveerd welke u zelf kunt uitkiezen op onze per seizoen wisselende menukaart.

Werkwijze

Graag plannen wij met u vrijblijvend een kennismakingsgesprek aan huis. Tijdens dit gesprek zullen we uw wensen goed doorspreken en naar aanleiding daarvan zal vrijblijvend een offerte op maat uitgebracht worden. Om een eerste indruk te krijgen van de prijzen heeft u hierbij alvast een overzicht van wat mogelijkheden:

4-gangendiner	€ 37,50 p.p.
5-gangendiner	€ 41,25 p.p.
6-gangendiner	€ 45,75 p.p.
7-gangendiner	€ 51,50 p.p.
Startkosten	€ 50,-

Bovengenoemde prijzen zijn inclusief kok, bediening, voorbereidende werkzaamheden, reiskosten en BTW

Op de dag van het diner zijn wij voor aanvang van de gasten reeds bij u thuis aanwezig. We kunnen dan de laatste voorbereidingen doen en de keuken goed werkbaar inrichten. Als alle gasten er zijn starten wij met het serveren van de gerechten. Deze worden allemaal in uw eigen keuken (af)bereid en door onze bediening uitgeserveerd. Na afloop van het feest nemen wij de vaat mee naar huis en laten wij uw keuken schoon en netjes achter.

Drankenservice

Meestal wordt het walking dinner full service aangeboden waarbij ook de drankjes geregeld worden. Daarvoor heeft u de keuze uit een drankbuffet of losse verkoop.

Drankbuffet:

Startkosten: € 37,-
Per uur per persoon: € 4,25

Bovengenoemde prijzen zijn inclusief bediening, glaswerk, reiskosten en BTW.

Wanneer u belangstelling heeft voor de **losse verkoop**, verstrekken wij u graag desgewenst ons prijsoverzicht met het complete drankenaanbod.

Private dining

Voor een echte culinaire verrassing bieden wij de mogelijkheid tot het bestellen van een kok aan huis. Onze kok bereidt voor u naar keuze een 3-, 4- 5- of 6-gangendiner. Dit diner wordt bij u aan huis of op locatie bereid en aan tafel uitgeserveerd.

U kunt zelf uw menu samenstellen op basis van onze wisselende menukaart of conform uw eigen wensen:

3-gangen diner: € 34,75 (voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht)

4-gangen diner: € 37,50 (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht)

5-gangen diner: € 41,25 (voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, kaasplankje en nagerecht)

6-gangendiner: € 45,75 (voorgerecht, tussengerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, kaasplankje en nagerecht)

Amuse: €3,-

Startkosten: €50,-.

Tot 10 personen zijn er geen bijkomende kosten. Bij groepen groter dan 10 personen is voor een goede uitvoering van uw diner ook aanvullende bediening nodig. Als vuistregel kunt u aanhouden dat voor iedere 10 personen extra, 1 persoon aan personeel nodig is à €27,50,- per uur. Afstemming hierover vindt plaats in overleg.

Desgewenst kunnen wij bij uw diner ook een **wijnarrangement** schenken. Onze wijnleverancier selecteert dan de beste wijnen bij het door u gekozen diner. Aan tafel vertellen wij u waarom onze wijnkenner tot zijn keuze van deze combinatie gekomen is.

3-glazen wijnarrangement: € 15,-

4-glazen wijnarrangement: € 19,-

5-glazen wijnarrangement: € 24,-

6-glazen wijnarrangement: € 27,-.

Ook halve-glazen arrangementen zijn mogelijk

Wij verzorgen niet alleen het diner, maar ook de aankleding van de tafel; tafellinnen (Belgisch damast), servies en bestek zijn inbegrepen bij de prijs. Bij afname van een wijnarrangement nemen wij ook het glaswerk voor u mee.

Niets heerlijker dan een goed menu af te sluiten met een kopje koffie of thee en een lekkere friandise.

Koffie/thee-arrangement € 3,- p.p.

Bovengenoemde prijs is inclusief koffie, thee, friandises, koffiezetappara(a)t(en), waterkoker(s), thermoskannen, suiker, koffieroom, kop en schotels, schoonmaakkosten, bediening met een lach en BTW.

Lunches

Goud arrangement

- Diverse luxe harde broodjes belegd met o.a. huisgemaakte tonijnsalade, boerenkaas en kipfilet
- Krentenbollen
- Een seizoenssalade of een huisgemaakte soep naar keuze
- Biologische vruchtensappen
- Vers fruit (Fairtrade bananen en 1 fruitsoort van het seizoen)

€ 9,95 p.p.

Platina arrangement

- Diverse luxe harde broodjes belegd met o.a. zalm, brie of rosbief
- Krentenbollen
- Een seizoenssalade
- 1 huisgemaakte soep van het seizoen naar keuze
- Biologische vruchtensappen
- Vers fruit (Fairtrade bananen en 1 fruitsoort van het seizoen)

€ 12,50 p.p.

Lunchbuffet

- Verse huisgemaakte soep naar keuze
- Diverse luxe broodjes belegd met o.a. zalm, rosbief of brie
- Mini clubsandwiches met gerookte kip
- Miniburgers
- Krentenbollen
- Suikerbrood
- Seizoenssalade
- Biologische vruchtensappen
- Vers opgemaakt fruit van het seizoen
- Mini-desserts

€ 17,50 p.p.

Meer informatie over onze uitgebreide mogelijkheden op het gebied van verzorgde lunches vindt u op onze lunchwebsite:

www.lunchfestijn.nl

(Overwerk)maaltijden

Graag doen wij u een passend voorstel voor de dagen waarop er binnen het bedrijf overgewerkt wordt of 's avonds nog overleggen of andere activiteiten gepland staan. Onderstaand overzicht is een lijst van maaltijden die door onze klanten erg gewaardeerd worden omdat ze dusdanig zijn samengesteld dat ze makkelijk te nuttigen zijn, geen lange nasmaak hebben en handig te serveren zijn. Op maat samengestelde maaltijden zijn uiteraard ook altijd mogelijk.

Italiaans:

- Aubergineparmigiana (ovensotel van aubergine, tomaat, mozzarella en Parmezaanse kaas) met los erbij geserveerd in de schil gebakken aardappeltjes (V)
- Cannelloni met spinazie en ricotta (V)
- Napolitaanse pasta uit de oven (een ovensotel van gehakt, tomaat, pasta, salami, ei en mozzarella)

Grieks:

- Moussaka (ovensotel van aubergine, gehakt en aardappel)
- Stoofschotel met kip, geserveerd met rijst

Marokkaans:

- Tajine met vis
 - Kiptajine met pompoen, dadels en druiven
- Beide geserveerd met couscous.*

Hollands:

- Ovensotel met koolrabi, geitenkaas en tomaat (V)
- Preischotel met pittige worstjes

€ 12,95 p.p.

Deze gerechten worden geserveerd met brood, tapenade, kruidenboter en een salade.

De maaltijden zijn uit te breiden met een dessert à € 2,75 p.p.

Naast bovengenoemde combinaties is het uiteraard ook mogelijk om samen met u een menu op maat samen te stellen op basis van uw wensen.

Hapjesbuffet/fingerfood

De hapjes starten met de afname van een schaal van 40 luxe hapjes, verdeeld over 5 verschillende soorten. U kiest zelf op het aanmeldformulier welke hapjes uw voorkeur hebben. Het aanbod wisselt per seizoen.

Bij meer dan 50 hapjes kunt u kiezen uit 5 verschillende soorten.
Bij meer dan 100 hapjes kunt u kiezen uit 8 verschillende soorten.
Bij meer dan 150 hapjes kunt u kiezen uit 10 verschillende soorten.

De hapjes worden geserveerd op mooi opgemaakte schalen. Deze prachtige presentatie zal gegarandeerd hoge ogen gooien bij uw gasten.

Om u een idee te geven op hoeveel hapjes u per persoon moet rekenen, geven wij u graag de volgende leidraad mee:
Voor het eerste uur is het goed om te rekenen op 4 hapjes per persoon.
Voor ieder volgend uur 3 hapjes per persoon.

Dit is uiteraard slechts een advies.

Het basisplateau met 40 luxe hapjes kost € 49,-

Aanvullende hapjes: € 0,99 per stuk.

Extra hapjes kunnen per veelvoud van 5 bijbesteld worden.

High tea

Voor onze high teas werken wij met 2 arrangementen: het goud-arrangement en het platina-arrangement.

Goud (per persoon)

- sandwich
- hartig hapje
- 2 zoete hapjes
- scone met jam en clotted cream
- bonbon
- roomboterkoekje
- verschillende theesoorten, gepresenteerd in luxe theedoos

Platina (per persoon)

- sandwich
- 2 soorten hartige hapjes
- 2 zoete hapjes
- scone met jam, clotted cream en lemoncurd
- bonbon
- roomboterkoekje
- macaron
- vers opgemaakt fruit
- verse jus d'orange
- verschillende theesoorten, gepresenteerd in luxe theedoos
- gebruik van high tea-servies (kopjes en schotels)

€ 14,95 p.p.

€ 19,75 p.p.

De hapjes worden geserveerd op etagères. We zorgen voor voldoende etagères zodat de hapjes voor iedere gast goed bereikbaar zijn. Tevens leveren wij er de kopjes bij en theedozen met verschillende Fairtrade theesoorten. Na afloop komen wij deze op een in overleg vastgesteld moment weer ophalen.