

Cateringkaart Verhuur Verkadefabriek – Conference arrangementen (vanaf 20 personen)

Arrangementen

Koffie en thee buffet per dagdeel (4 uur) per persoon €6,50

v.a. 80 personen

Onbeperkt filterkoffie en thee

Watertap

Gevulde koektrommel

Luxe drankenarrangement per dagdeel (4 uur) per persoon €8,50

van 20 tot 150 personen

Onbeperkt koffie, thee, cappuccino etc. van de bar

Verse munt en gemberthee

Watertap

Onbeperkt frisdrank

Gevulde koektrommel

Luxe dagarrangement met tussendoortjes €18,50

van 20 tot 150 personen

Onbeperkt koffie, thee, cappuccino etc. van de bar

Verse munt en gemberthee

Verse jus d'orange en een mini Bossche Bol in de ochtendpauze

Watertap

Onbeperkt frisdrank

(Vega) Worstebroodje in de middag

Gevulde koektrommel

Oppepper Snackschaal

Extra's

Bossche Bol* €3,70

Bossche Bol mini* €2,75

Appeltaart punt €3,70

Glutenvrije taartpunt €3,70

Brownie €2,75

Muffin €2,75

Vegan gevulde koek €3,70

Croissant €1,40

(Vega) Worstebroodje €2,75

Kaasbroodje €2,75

Gemengd Fruit €1,85

Oppepper Snackschaal met diverse notenrepen, zakjes gedroogd fruit, zakjes ongezoeten noten en Verkade chocoladerepen €9,20

Luxe Zoetigheden Arrangement €1,60 per hapje

Samengesteld uit een combinatie van onderstaande hapjes:

- Divers Happaz plaatgebakjes met appel, kersen, chocolade, vers seizoensfruit & munt
- Red Velvet cake
- Puntje dadelwalnotentaart met kokos
- Puntje cheesecake
- Pastel de Nata (Crème brûlée gebakje)

**(Mini) Bossche Bollen zijn niet leverbaar op maandag. We zorgen dan voor een alternatief*

Lunchgerechten

Deze door Happaz verzorgde lunch en dinergerechten, zijn inclusief uitbundige presentatie met bloemen, etagères en vintage serviesgoed.

Boterhammenlunch €10,95 per persoon (4 boterhammen p.p.)

Knapperige zuurdesemboterhammen royaal belegd met:

- Frisse tonijnsalade, kappertjes, augurk, mediterrane kruiden, paprika
- Scharreleisalade, bieslook, tomaat
- Carpaccio van ossenhaas, truffel crème, Parmezaan, pesto, geroosterde pijnboompitjes
- Boerenroombrie, honing dressing, vijg, crazy pea
- Cream cheese, knapperige frisse rauwkost salade
- Jong belegen boerengatenkaas, mosterdhoning, tomaat, rucola

Kan ook als fingerfood versie worden gepresenteerd met per persoon twee boterhammen, een broodje en een wrap.

Receptiebroodjeslunch €15,55 per persoon

Wrapje met slow grilled smokey pulled porc
3 mini broodjes royaal belegd met:

- Boerenroombrie
- Carpaccio van ossenhaas
- Gerookte zalm
- Vitello tonnato
- Buffelmozzarella, tomaat en pesto
- Roast beef

Verfrissende fruitsalade van het seizoen

Pastel de Nata (Crème brûlée gebakje)

Luxe Lunchbuffet €20,70 per persoon

Vanaf 30 personen

Fingerfood brioche broodjes en zuurdesemboterhammetjes, luxe en royaal belegd met:

- Huisgemaakte tonijnsalade kappertjes augurk & paprika
- Scharrelei salade met tomaatje
- Scharrelhoen met Happaz pittige mayo
- Carpaccio van Ossenhaas of handgesneden gebraden rosbeef, rucola Parmezaan & balsamico
- Boerenroombrie & vijgenchutney basilicum

Afhankelijk van de wensen kan dit ook geheel vegetarisch aangevuld worden met o.a. vega filet americain, hummus, gegrilde groentes, roomkaas en rauwkostsalades

Warme gerechtjes:

- Albondigas, de befaamde Spaanse gemarineerde gehaktballen met tomatensalsa (ook een vegan versie)
- Gekruide safranrijst met knapperige groentes
- Malse Saté ayam, van scharrelhoen met Javaanse pindasaus
- Gegrilde paprikas, courgettes, aubergine & tomaat met verse kruiden

Salades:

- Huisgemaakte aardappelsalade met dille, scharreleitjes, tomaatjes, paprika en eigen mayo
- Eigentijdse regenboogsalade; een frisse salade van wortel, radijs, kool, rucola & rozijnen
- Quinoa-/couscoussalade met feta, mediterrane groentes, zoete aardappel, gedroogd fruit en citrus dressing
- Salade van zoete aardappel, feta, gegrilde courgette, paprika, aubergine, rode ui, olijfjes & granaatappelpitjes

En minimaal twee wisselende salades:

- Artijsjok, tomaat in heerlijke dressing
- Salade van burrata, gegrilde nectarines, balsamico & groene kruiden
- Salade van rode biet mediterrane met tricolore van paprika & feta
- Salade van verse farfalle met smaak tomaatjes, olijfjes, courgette & puntpaprika, mozzarella & basilicum
- Thai noodle salade, taugé, knapperige groentjes, sesam, seroendeng, geroosterde pinda's & heerlijke dressing
- Italiaanse salade caprese van buffelmozzarella, smakelijke tomaten, basilicumolie & basilicumblaadjes
- Fruitsalade met heerlijke frisse salade van aardbeien, ananas, meloen, bessen en munt

Supplementair

Happaz Huisgemaakte soep €2,75 per persoon

Keuze uit:

- Italiaanse pomodori-pestosoep
- Bospaddenstoelensoep met room en groene kruiden
- Franse Provençalse courgettesoep
- Zuid-Amerikaanse zoete aardappelsoep
- Pompoensoep ras el hanout
- Brabantse romige aspergesoep in het seizoen
- Oma's groentesoep, een vers getrokken soep met soepvlees, balletjes en knapperige groente
- Indiase kokos-currysoep

Salade €3,45 per persoon

Glaasje vers fruit €2,30 per persoon

Dinergerechten

Italiaans Buffet €25,90 per persoon

- Focaccia brood met dippers
- Groene gemengde salade met olijven, tomaten, feta, pompoenpitten, paprika en bio dressing
- Salade Caprese; tomaat, mozzarella, basilicum
- Regenboogsalade

Warme gerechtjes:

- Farfalle met olijven, gedroogde tomaten, paprika, aubergine, verse kruiden, champignons en mozzarella
- Rizini (risotto pasta), truffel, champignons
- Spaghetti carbonara
- Italiaanse gehaktballetjes met tomatensaus
- Scharrelkipfilet met Italiaanse room
- Caponata van gegrilde aubergines, paprika, tomaat, courgettes en olijven

Bourgogne Buffet €25,90 per persoon

- Pain de campagne met dippers
- Salade van tomaat, artisjok, platte peterselie en citroen
- Groene salade van haricots verts, scharrelei, paprika, tomaat en olijven
- Salade van de dag

Warme gerechtjes:

- Aardappeltjes uit de oven met zeezout en rozemarijn
- Mediterrane aardappelgratin
- Scharrelhoen met sauce Provencale
- Boeuf Bourguignon
- Mediterrane Ratatouille mediterrane
- Provençalse champignons met room

Oosters Buffet €25,90 per persoon

- Frisse groene salade met tomaat, komkommer, geroosterde paprika en bio-dressing
- Gado gado met sajoerboontjes en sambal teloor
- Verse knapperige atjar salade
- Kroepoek

Warme gerechtjes:

- Gekruide rijst met groente
- Thaise mihoen, pepertje, taugé groente
- Milde langzaam gegaarde runder-rendang
- Saté ajam met Javaanse pindasaus
- Thai pinda crumble gehaktballetjes
- Tjap tjoy groente uit de oven

Desserts per persoon €4,25:

- Chocolademousse met aardbeien en slagroom
- Mini Pavlova met seizoensfruit
- Scroppino (bevat alcohol)
- Tiramisu met vers seizoensfruit
- Kaasplankje met 3 kaasjes, vijgenconfijt en kletzenbrood +€1,50

Walking Dinner, prijs op aanvraag

In overleg samengesteld met verse seizoensproducten

Sit Down Dinner, prijs op aanvraag

In overleg samengesteld met verse seizoensproducten

Seizoensgebonden, prijs op aanvraag:

- Happaz Barbecue
- Streetfood Festival
- Stampottenparade
- Macaronmeisje, Oesterbar e.a. unieke invullingen

Borrelhapjes

Borrelplank €2,05 per persoon

Kaas
Gedroogde worst
Koningsolijven
Gemengde noten
Groentechips
Crudité

Vega maken? De gedroogde worst wordt dan vervangen voor Peppadews

Extra's

Bitterballen per persoon €1,15
Vega bittergarnituur per persoon €1,15
Vegan bittergarnituur per persoon €1,15
Borrel seizoenssnack per persoon €1,40
Falafelballetjes (vegan) per persoon €1,15
Gemengde noten per schaalpje €3,70
Groentechips per schaalpje €1,40
Koningsolijven per schaalpje €4,60
Mini worstenbroodje €1,40
Crudité €4,60

Luxe Hapjes Arrangement €1,60 per hapje

Op seizoen samengesteld door de cateraar, een combinatie van onderstaande hapjes:

- Bruschetta spinazie, tomaat, mozzarella en pesto
- Bruschetta tomaat, salami en mozzarella
- Schuitje van roodlof met huisgemaakte tonijnsalade
- Canapé boeren roombrie, vijgenchutney en walnoot
- Canapé zalm, rucola, dille, citroenmayonaise
- Canapé carpaccio van ossenhaas, truffelmayonaise, Parmezaan
- Gevulde dadels met pancetta
- Mini quiche tomaat en courgette
- Spaanse tortilla puntjes, gedroogde tomaat, gemarineerde olijf en aioli
- Serranoham-rolletjes roomkaas, vijg en rucola
- Pizza rolletjes met Turks lamsgehakt, pepertje, rucola en aioli
- Gevulde wraps met spicy chicken chipotle
- Gevulde wraps met smokey pulled porc en bbq sauce
- Gevulde wraps met zoete aardappel, gegrilde aubergine, courgetti, paprika
- Spiesjes met mediterraan gemarineerde kipfilet
- Spiesjes met gemarineerde mozzarella, basilicum en snoeptomaatjes
- Spiesjes met knoflook scampi's, tijm, citroenmayonaise
- Warme Albondigas; Spaanse gemarineerde gehaktballen met tomaten salsa
- Warme gemarineerde champignons met knoflook, verse kruiden en truffelmayonaise
- Warme Yakitori kipsateetjes op bananenblad, sesam en citrus
- Warme pinda gehakt ballen met sweet chili dipper

Bediening is mogelijk tegen een meerprijs, vraag je contactpersoon om meer informatie.

Alle bovengenoemde prijzen zijn exclusief 9% BTW