

AUGUSTUS 2022

CATERINGKAART VERHUUR VERKADEFABRIEK

CONFERENCE ARRANGEMENTEN (VANAF 20 PERSONEN)

Koffie en thee buffet per dagdeel

(4 uur) per persoon €6,50 v.a. 80 personen

Onbeperkt filterkoffie en thee

Karaffen water op tafel

Gevulde koektrommel

Luxe dranken arrangement 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

Kruidenwater op tafel

Onbeperkt frisdrank

Gevulde koektrommel

Luxe dranken arrangement met

tussendoortjes €18,50 vanaf 20 personen

Onbeperkt koffie, thee, cappuccino etc.

Verse munt en gemberthee

Verse jus d'orange en een croissant bij aankomst

Verse munt en gemberthee

Kruidenwater op tafel

Onbeperkt frisdrank

Worstenbroodje of kaasbroodje in de middag

Gevulde koektrommel

Gevulde fruitschaal

Extra's

Brownie €2,50

Bossche bol €3,67

Bossche bol mini €2,65

Appeltaart €3,67

Croissant €1,25

Muffin €2,50

Notenreep €2,50

Worstenbroodje €2,50

Kaasbroodje €2,50

Gemengd fruit per stuk €1,25

BORRELHAPPEN

Brabants plankje €5,50

Worst

Kaasblokjes

Augurk

Mediterraans plankje €7,50

Turks brood

Hummus

Baba ganoush

Crudité

Mini pita met falafel

Borrelhapjes traditioneel €7,50

Bitterballen (ook vegetarisch beschikbaar)

Droge worst

Gemengde noten

Olijven

Chips

Extra's

Bitterballen of kaasbitterballen per stuk €1,00

Groentekroketjes per stuk €1,40

Bospaddenstoelen kroketjes €1,40

Gemengde noten per schaalpje €3,25

Chips per schaalpje €1,25

Olijven per schaalpje €3,75

Mini worstenbroodje €1,25

LUNCHGERECHTEN

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

Boterhammenlunch €10,50 per persoon (4 boterhammen)

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 €14,95 per persoon

Per persoon een 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 €18,95 per persoon

Ambachtelijke boeren zuurdesembroden met tapenades , aioli en roomboter

Rustieke planken royaal gepresenteerd met:

- Diverse kaassoorten met vijgenchutney, druiven, tomaatjes en verse kruiden
- Carpaccio van ossenhaas met balsamico , pijnboompitjes en Parmezaankrullen
- Schwarzwaller, gerookte, gedroogde en Serranoham, Italiaanse salami & verse kruiden
- Huisgemaakte aardappelsalade, dille, scharreleitjes en eigen mayo

Minimaal twee wisselende salades, zoals:

- Quinoa salade met feta, mediterrane groentes en bio-dressing
- Salade van rode biet met tricolore van paprika en feta
- Couscous salade met geroosterde groente, pompoenpitten en bio-citroen
- Vegetarische pastasalade met olijf, tomaat en rode ui
- Italiaanse salade Caprese van buffelmozzarella, tomaten, basilicumolie en basilicumblaadjes

Warme gerechtjes:

- Gemarineerde champignons
- Albondigas; Spaanse gemarineerde gehaktballen met tomaten salsa
- Gekruide saffraanrijst met groente
- Saté ajam met Javaanse pindasaus
- Gegrilde paprika, courgette, aubergine & tomaat met verse kruiden

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
- Pompensoep 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

DINERGERECHTEN

Italiaans Buffet €20,75 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

Buffet Bourgogne €20,75 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
- Provençaalse champignons met room

Oosters Buffet €18,95 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

- Chocolademousse met aardbeien en slagroom €4,25
- Kaasplankje met 3 kaasjes, vijgenconfijt en kletzenbrood €5,25
- Mini Pavlova met seizoensfruit €4,25
- Scroppino (bevat alcohol) €4,25
- Tiramisu met vers seizoensfruit €4,25

Walking dinner bestaand uit 7 gerechtjes €45,50

In overleg samengesteld met verse seizoensproducten

Sit Down Dinner

In overleg samengesteld met verse seizoensproducten

3 gangen €51,50

4 gangen €56,95

5 gangen €62,95

HAPJES

Luxe Hapjes Arrangement €1,50 per hapje

Samengesteld uit 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

Luxe Zoetigheden Arrangement €1,50 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)

Alle bovengenoemde prijzen zijn exclusief 9% BTW