



Culinair Service Boek

In het Culinair Service Boek van “Meijer Catering & Culinaire Service” vindt u een overzicht van ons assortiment.

Uiteraard zijn onze mogelijkheden nog veel toereikender en kunnen uiteraard geheel naar uw wensen worden ingevuld.

Van bedrijfslunches tot particuliere diners, snacks bij een borrel en de gehele catering voor feesten en evenementen.

Al onze gerechten worden met zorg voor u bereidt om kwaliteit te waarborgen en zullen verrassend worden gepresenteerd.

Broodjes

Bij elk soort assortiment is een minimale afname van 10 personen, wij houden dan rekening met 2,5 broodje per persoon wat dus neerkomt op 25 broodjes en kunt u een keuze maken uit 5 verschillende soorten beleg

Broodjes assortiment A (Mix van witte/bruine harde & zachte broodjes)€2,50 per st.

Kaas
Leidse Kaas
Roomkaas
Smeerkaas
Gekookt ei
Ham
Cervelaat
Kipfilet
Leverworst
Gekookte worst

Broodjes assortiment B (Mix van witte/bruine harde & zachte broodjes)€3,50 per st.

Boerenkaas met tomaat
Kaas met gegrilde courgette
Roomkaas, sla en Tomaat
Brie met honing en walnoten
Gekookt ei en tomaat
Hummus met oude kaas en komkommer
Boeren Omelet
Salade van de dag
Beenham Rucola
Salami met Kruidenkaas
Osseworst met creme fraiche en mosterd
Rookvlees met uien chutney
Kipfilet met kerrymayonaise
Filet Americain.

Broodjes assortiment C (Mix van witte/bruine harde & zachte luxe broodjes) €4,00 per st

Brie tomaat

Kaas courgette rauwkost

Oude kaas, tomaat & rucola

Oude kaas & mango

Camenbert

Blauwe kaas

Mozzarella/Tomaat/Basilicum

Avocado-salade

Ham/kaas gezond

Rosbief

Parmaham, pesto & ijsbergsla

Gerookte kip honingmosterd

Gekookt ei met gebakken spek

Rookvlees met tomatenchutney

Pâté

Filet Americain eitje

Tartaar speciaal

Bacon/Lettuce/ Tomato

Ham met asperge salade

Rundvlees salade

Ham/prei salade

Zalm salade

Hollandse garnalen en cocktailsaus

Gerookte zalm en roomkaas

Gerookte paling met truffelmayonaise

Fourmed Ambert met gekarameliseerde sjalottenchutney

Broodjes assortiment D (Mix van verschillende wraps, sandwiches en broodjes)

€3,75 per st

Wrap gerookte kip met tandorimayonaise

Wrap gerookte zalm en bieslookkaas

Wrap Vitello Tonato

Wrap carpaccio met pestomayonaise en old Amsterdam

Sandwich BLT

Sandwich gerooktezalm met rode ui, kappertjes en veldsla

Lunchpakketten

Lunchpakket “Basic”

(vanaf € 6,95 bij een minimum van 20 stuks)

- 1 Broodje Goudse kaas
- 1 Broodje achterham
- 1 Flesje Spa
- 1 Candybar
- 1 stuks Fruit

Lunchpakket “Comfortable”

(vanaf € 9,95 bij een minimum van 20 stuks)

- 1 Sandwich gerookte kip en kerrymayonaise 1
Tomatenwrap zachte geitenkaas
- 1 Flesje Frisdrank
- 1 Vruchtenyoghurt
- 1 stuks Fruit
- 1 Candybar

Lunchpakket “Deluxe”

(vanaf € 10,95 bij een minimum van 20 stuks)

- 1 Sandwich gerookte zalm
- 1 Bagel roombrie
- 1 Flesje Frisdrank
- Vruchtenyoghurt
- Vanille muffin
- Banaan

Lunchpakket “Meilleur”

(vanaf € 11,95 bij een minimum van 20 stuks)

- 1 Sandwich bacon sla tomaat
- 1 Bagel Roomkaas gerookte zalm
- 1 Bolletje gezond
- 1 Flesje vers geperste Jus d'Orange
- Vruchtenyoghurt
- 1 Candybar
- 1 stuks Fruit

High Tea

High Tea “Basic”

(€ 14,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Zoet

Scones geserveerd met clotted cream

Verschillende soorten jam

Apfelstrudel

Mini cup cakes

Taart van de dag

Slagroomsoesjes in chocolade

Hartig

Sandwiches met gerookte kip en mierikswortelmayonaise

Sandwiches met oude kaas en mosterdcrème

Petit quiche Lorraine (kaas, spek en ui)

High Tea “Comfortable”

(€ 19,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Zoet

Scones geserveerd met clotted cream

Verschillende soorten jam

Mini muffins

Petit fours

Slagroomsoesjes overgoten met chocolade

Huisgemaakte truffels

Assortiment bonbons

Hartig

Finger sandwich met gerookte zalm en limoenmayonaise

Finger sandwich met carpaccio en truffelcrème

Mini pistolet rosbief met uienconfit

Petit quiche Lorraine (kaas, spek en ui)

High Tea “Meilleur”

(€ 24,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Soep

Sjalottenbouillon met een Roquefort crouton

of

Dubbel getrokken runderbouillon met kruidenroom

of

Italiaanse tomatensoep met basilicum schuim

Zoet

Scones geserveerd met clotted cream

Verskillende soorten jam

Mini muffins

Petit fours en macarons

Slagroomsoesjes overgoten met chocolade

Huisgemaakte truffels

Assortiment bonbons

Diverse soorten roomboterkoekjes

Hartig

Finger sandwich met tonijnsalade en wasabi mayonaise

Finger sandwich met gerookte rib-eye en truffelcrème

Mini witte pistolet met gerookte kalfslende en uienconfit

Mini meergranencarré gezond, ham, kaas, sla, komkommer, tomaat en rode ui

Petit quiche Lorraine (kaas, spek en ui)

Petit quiche kippedijen met roquefort, cashewnoten en broccoli

Buffetten

Buffet “Smaak”

(€ 32,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Zilte Smaak proeverij

Gerookte zalm, paling en makreel

Garnalen en krabsalade

Haring met uitjes

Gemarineerde sardines

Ambachtelijke vleeswaren en worsten

Ardennerham met meloen

Rosbief met abrikozen chutney

Diverse soorten paté met cranberry compote

Runderrookvlees met cornichons en gemarineerde olijven

Salami, chorizo en pepertjes gevuld met roomkaas

Saladeschotel

Komkommersalade

Eiersalade

Waldorfsalade

Aardappelsalade

Diverse landbroden met kruidenboter, gezouten boter, olijven tapenade en aioli

Warm hoofdgerecht

Zacht gegaarde runderentrecote met rode wijn saus

Verse krielaardappeltjes en haricots-verts

Op lage temperatuur gegaarde zalm met wilde spinazie en beurre blanc saus.

Groenten quiche

Dessert

Chocolade mousse

Duo fruitbavarois en slagroom

Vers fruitsalade

IJstaart

Buffet “Genot”

(€ 24,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Voorgerechten

Caesar salade met gemarineerde kipfilet en knoflookcroutons

Dungesneden carpaccio met Parmezaanse kaas, pesto en pijnboompitten

Romige tonijnsalade

Zalmsalade met gerookte zalm, Noorse garnalen en krabsalade

Plateau met ambachtelijke vleeswaren. O.a. rosbief, Gedroogde ham soorten en paté

Hoofdgerechten

Zacht gegaarde varkenshaas met champignonroomsaus

Zalmfilet in witte wijnsaus

Sperzieboontjes met spek en champignons

Gestooft bospeen met peterselie

Lintpasta met salie en olijfolie

Aardappeltaartje

Dessert

Chocolade mousse

Mango bavarois

Versfruit salade

Buffet “Gemak”

(€ 24,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Voorgerechten

Frisse koolsalade met appel, rozijnen en walnoten

Zongerijpte tomaatjes met verse basilicum en feta kaas

Komkommer dille salade met Noorse garnalen

Aardappelsalade met krokante spek en verse bieslook

Ardennerham met suikermeloen

Duo van zalmsalade en gerookte zalm

Stokbrood, kruidenboter, knoflooksaus, kerriesaus en cocktailsaus

Hoofdgerechten

Stoofschotel van rundvlees met diverse groentes.

Blinde vink van kipfilet en rode pesto met gegrilde groentes

Aardappeltaartje

Dessert

Duo van fruitbavarois en slagroom
Citroen merengue taart

Stamppotten buffet

(€ 17,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Ons stamppottenbuffet bestaat uit:

Elzasser zuurkool met casselerrib en Limburgse mosterd
Boerenkool met ambachtelijke rookworst
Hutspot met draadjesvlees

Bij onze stamppotten serveren wij:

Piccalilly
Amsterdamse uitjes
Mosterd
Schijfjes augurken
Uitgebakken spekjes met ui

Italiaans buffet

(€ 27,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Voorgerechten

Salade Caprese, met tomatoslaatjes, verse buffelmozzarella en basilicum
Meloen met verse schapenkaas en rode ui
In citroen gemarineerde mozzarella met ansjovis en gedroogde tomaat
Vitello tonato, dingesneden kalfsmuis met tonijn mayonaise en kappertjes
Focaccia bread met olijventapenade, olijfolie, zeezout en Parmezaanse kaas?

Hoofdgerechten

Gegrilde en in knoflook gemarineerde runderribeye met pecorino kaas en rucola.
Lindpasta met salie, beurre blanc en gebakken roodbaars.
Lasagne van gegratineerde groenten.

Nagerechten

Tiramisu
Gemarineerd rood fruit met slagroom
Panna cotta

Spaans buffet

(€ 23,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Koud

Serano ham met zoete meloen

Gegrilde groenten met salse verde

Krokante brochetta met tomaten olijven salsa

Romige tonijnsalade met kappertjes

Ciabatta brood met knoflookboter en olijventapenade

Hoofdgerechten

Gamba Pil Pil

Albondigas (gehaktballetjes in tomatensaus)

Patatas bravas

Kippenpootjes met knoflook

Spinazie met geitenkaas in bladerdeeg

Dessert

Crème Catalaan

Vers fruitsalade

Chocolade mouse

Hollands buffet

(€ 23,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Koude voorgerechten

Salade van rode biet en appel met Hollandse nieuwe

Witte kool en wortel salade met rozijnen

Salade met Hollandse geitenkaas, gerookte zalm en honing mosterd dressing

Plateau van Hollandse kazen met appelstroop en toast

Boerenland brood met gezouten- en kruidenboter

Hoofdgerechten

Noordzee stoofpotje, heerlijke visstoofpot met o.a. zalm, kabeljauw en mosseltjes

Varkenshaas in spek met gebakken champignons en honing tijm saus

Groenten van het seizoen

Aardappel uien taart met knoflook en rozemarijn

Dessert

Romige hangop met vanille en rood fruit
Griesmeelpudding met bessensap
Kaneel bavarois met boerenjongens

Frans buffet

(€27,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Koude voorgerechten

Carpaccio salade met diverse soorten sla en basilicum dressing
Salade Niçoise, volgens traditioneel recept
Proeverij van zalm met o.a. gerookte zalm en zalmsalade met diverse soorten sla
Charcuterie, diverse mooie gedroogde worsten en hammen met cornichons en zoete uien compote
Gerookte eendenborst met mangochutney en rucola
Stokbrood, kruidenboter en olijven tapenade

Hoofdgerechten

Coq au vin, kippedijen gegaard in rode wijn
Boeuf bourguignon, stoofpotje van rundvlees en verse groenten
Quiche Lorraine, hartige groententaart met ui, prei en spekjes
Aardappelgratin, in knoflook, room en tijm gegaarde aardappeltjes
Ratatouille, kruidige groenten uit de oven met tomaat

Dessert

Plateau heerlijke Franse kazen met druiven, mosterdsoorten, kletzenbrood en confiture
Chocolade mousse
Vers fruit salade met kaneelroom
Crème brûlée

Vegetarisch Buffet

(€ 27,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

Koud Vegetarisch Buffet

Salade Caprese, verse buffelmozzarella met basilicum en honing tomaat
Gegrilde courgette en aubergine met salse verde
Huisgemaakte flensjes met spinazie en ricotta
Saladebar met verschillende soorten rauwkost, pijnboompitten, blauwschimmelkaas, croutons en dressings
Diverse soorten brood met Aioli, tapanade, kruidenboter en olijfolie

Warm Vegetarisch buffet

Gevulde paprika met diverse groenten en overgoten met gesmolten kaas
Cannelloni, rolletje van pasta gevuld met groenten, kaas en tomaten saus
Paddenstoelen risotto met Parmezaanse kaas, mascarpone en gepofte
trostomaatjes
Roseval aardappeltjes uit de oven met kruiden-knoflookolie en zeezout
Quiche van spinazie, geitenkaas, tomaat

Dessert

Plateau heerlijke Franse kazen met druiven, mosterdsoorten, kletzenbrood en confiture
Fruitsalade met kaneelroom
Tiramisu

Uitgeserveerde Lunch/Diner en Walking diner

Onderstaande gerechten zijn enkel voorbeelden en worden uiteraard geheel naar uw wensen ingevuld. Voor zowel Sitting als walking diners kunnen uit verschillende gerechten worden gekozen, echter voor de walking dinner zullen de porties kleiner zijn zodat deze met enkel een vork gegeten kunnen worden en is het verstandig meerdere gangen uit te kiezen.

Voorgerechten

Tartaar van verse zalm met gemarineerde coquille st. Jacques en limoen mayonaise
Huis gerookte zalm met crème fraîche, gepocheerd kwartelei en Hollandse garnalen
Tonijntataki met gebakken coquilles, wasabimayonaise en kletskoppen van sesam
Kruidige salade van op de huid gebakken kabeljauw met saffraan crème
In vanilleolie gegaarde ½ kreeft met limoenmayonaise en gegrilde groene asperges
Caesar ,Little Jam met gegrilde tonijn, Parmezaan tuille en ansjovis crème
Carpaccio van kabeljauwrug en zalmousse met kruidensla en soyadressing
Klassieke Carpaccio met verse basilicum pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
Gerookte runder rib-eye met balsamico siroop, bleu Wolvega en verse vijgen
Kalfs tartaar met gebakken zwezerik, kruidige mesclun salade en truffeldressing
Eendenborst gekarameliseerd met honing, gemarineerde sinaasappel en citrusdressing
Licht aangebraden runderlende met een sesamkostje, soyadressing en zeewiersalade
Vitello Tonato, op lage temperatuur gegaarde kalfsmuis met verse tonijn

Soepen

Heldere sjalottenbouillon met roquefortcroutons en bosuitjes
Dubbel getrokken runderbouillon met bospaddenstoelen en truffelroom
Gevogelbouillon met knapperige lente groenten
Mosterdsoep met uitgebakken spekjes en croutons

Hoofdgerechten

Krokant gebakken kalfssucade met een zachte truffeljus
Gegrilde kalfslende met een saus van gerookte sjalotten
Tournedos met een duxelles van champignons en eendenleversaus
Gegrilde runder rib-eye met gekarameliseerde sjalotten en kalfsjus
Gebraden runder entrecote met gerookte oesterzwammen en een saus van PX
Gebakken "Grain Fed" runderzijlende met een saus van gepofte knoflook
Eendenborst gelakt met appelstroop en Five-Spice met een saus van zwarte bonen
Met gevogeltemousse gevulde parelhoen begeleid door een saus van bospaddenstoelen

Desserts

Peccannotentaart met chocolade ganache en amandelijs
Een cheesecake brownie met frambozenijs
Pruimen tarte tatin met kaneelijs en vanille saus
Chocolade macaron gevuld met een crème van aardbeien geserveerd met witte chocolade-ijs
Mokka crème met Dolce latte ijs en een crunch van amandelen
Sinaasappelflensjes taart met Grand Marnier en yoghurtijs
Kasplankje met Europese kazen, kletzenbrood en appelstroop

De Borrel

Table Borrel Bites

De Table Borrel Bites zijn bedoeld om op (sta)tafels te zetten tijdens de borrel en is per set voor 10 personen.

Table Borrel Bites 1

(1 set per statafel €8,75 per set)

Krokante kaaskoekjes
Kummelkaas krokantje
Vers gebrande notenmix
Italiaanse olijven

Table Borrel Bites 2

(1 set per statafel €12,75 per set)

Krokante kaasstengel
Geitenkaas koekjes
Italiaanse olijven
Crudités met frisse dip
Vers gebrande notenmix
Boerenbrood met Aioli

Borrel Bites

De onderstaande borrelbites kunnen in alle mogelijke varianten worden gecombineerd, echter alleen in een meervoud van 40 stuks en kunt u een keuze maken uit 5 verschillende soorten Borrel Bites.

De borrelbites zijn in meerdere mogelijke manieren te presenteren, op schaal, prikker, in glaasjes of in disposable bakjes.

Borrel Bites	(Vanaf €60,- per 40 stuks op een schaal)
Borrel Bites Spies **	(Vanaf €65,- per 40 stuks)
Borrel Bites Glaasje	(Vanaf €72,- per 40 stuks)
Borrel Bites Disposable	(Vanaf €72,- per 40 stuks)

Vis	Bites	Spies	Glas	Disp.
Hollandse zoute haring met rode ui en cornichon	€1,50		€1,80	€1,80
Mousse van forel en limoenmayonaise	€1,50		€1,80	€1,80
Tartaar van zalm met venkel en komkommer	€1,80		€2,10	€2,10
Roosje gerookte zalm met crème fraîche en zalmcaviaar	€1,80		€2,10	€2,10
Rouleau van zalm met mierikswortelroomkaas **	€1,80	€1,80	€2,10	€2,10
Gerookte heilbot met truffelmayonaise	€1,80		€2,10	€2,10
Bonbon van zalmtartaar met een pikante crunch van wasabi	€1,80		€2,10	€2,10
Crabsalade met radijs	€1,80		€2,10	€2,10
Gerookte paling met zoetzure komkommer en appel	€2,00		€2,25	€2,25
Hollandse garnalen met wortelcrème en vanillemayonaise	€2,00		€2,25	€2,25
Tataki van zalm met groene kruidencrème en krokante nori **	€2,00		€2,25	€2,25
Gemarineerde gamba met een pikante mangosalade **	€2,00	€2,00	€2,25	€2,25
Tonijntartaar met wasabi saus	€2,25	€2,00	€2,50	€2,50
Tataki van tonijn met groene kruiden en limoencrème **	€2,25	€2,25	€2,50	€2,50

Vlees	Bites	Spies	Glas	Disp.
Paté van kalf met uienchutney	€1,50		€1,80	€1,80
Rouleau van gerookte kip met mierikswortelcrème **	€1,50	€1,50	€1,80	€1,80
Bonbon van ossenworst met notencrunch en crème fraîche	€1,80		€2,10	€2,10
Roosje serranoham met honingmeloen	€1,80		€2,10	€2,10
Carpaccio met pesto, Parmezaanse kaas, en pijnboompitjes	€1,80		€2,10	€2,10
Mousse van roomkaas en gerookte kip met limoen	€1,80		€2,10	€2,10
Tataki van rund met notenkruim wasabi mayonaise **	€2,00	€2,00	€2,25	€2,25
Pakketje filet American met gerookte rib-eye en piccalilly	€2,00		€2,25	€2,25
Rouleau van gekookte kip en kerrierroomkaas **	€2,00	€2,00	€2,25	€2,25
Eendenborstfilet met vijgencompote **	€2,25	€2,25	€2,50	€2,50
Kalfstartaar met truffel mayonaise	€2,25		€2,50	€2,50
Gerookte runderlende met tonijnmayonaise **	€2,25	€2,25	€2,50	€2,50
Rouleau van dingesneden runderhaas met truffel crème **	€2,25	€2,25	€2,50	€2,50
Gerookte eendenham met peer en bleu Wolvega **	€2,25	€2,25	€2,50	€2,50

Vegetarisch	Bites	Spies	Glas	Disp.
Pomodori schuitje met zongedroogde tomatencrème	€1,50		€1,80	€1,80
Tandori wrap met komkommer en rucola **	€1,50	€1,50	€1,80	€1,80
Caprese, tomaat mozzarella en basilicum **	€1,50	€1,50	€1,80	€2,10
Mini sandwich met gegrilde courgette en kruidenkaas **	€1,80	€1,80	€2,10	€2,10
Salade Old Amsterdam met grove mosterd en cornichon	€1,80	€1,80	€2,10	€2,10
Ijskoude tomaten-/groenten shooter met komkommerschuim			€2,10	€2,10
Geitenkaas met honing en gekarameliseerde walnoten **	€2,00	€2,00	€2,25	€2,25
Roquefort met peer en vijgencompote	€2,00	€2,00	€2,25	€2,25
Dadel gevuld met saffraanroomkaas en pecannoten	€2,00	€2,00	€2,25	€2,25

Catering

Bij Meijer Catering & Culinaire service kan je eenvoudig je assortiment samenstellen door te kijken naar de mogelijkheden en een keuze te maken uit ons geselecteerde items.

Omdat een menu samenstellen al een hele klus is kunt u ook een keuze maken uit één van het door ons samengestelde BBQ menu's welke te verkrijgen is vanaf 15 personen, exclusief materiaal en eventuele bezorgkosten.

Deze menu's zijn samengesteld uit vooral voorgedaarde producten, behalve het vlees dat rood geserveerd mag en kan worden.

Tevens zijn de menu's inclusief sauzen, salades, brood (nog af te bakken), kruidenboter, bordjes, bestek en servetten. (Disposable)

Ook is het mogelijk om bij uw bestelling een BBQ en andere materialen te huren, voor vragen neem gerust contact met ons op.

BBQ Menu "Basic"

€16,50

(Alle producten zijn voorgedaard en dienen door de deelnemers zelf te worden opgewarmd)

Bbq vlees/vis

Rundergrillburger

Varkensfiletlapje

BBQ worst

Kipfilet

Kipsate

Drumstick

Salades

Aardappelsalade

Rundvleessalade

Fruitcocktail

Cocktailsaus

Sauzen

Satesaus

Zigeunersaus

Knoflooksaus

Baquette (wit)

Kruidenboter

Bordjes/Bestek/Servetten

Voor vegetariërs hebben wij een vegetarisch pakket, deze bestaat uit 4 voorgedaarde producten. U dient het aantal duidelijk bij uw aanvraag te vermelden.

BBQ Menu “Comfortable”

€19,50

(Alle producten zijn voorgedaard en dienen door de deelnemers zelf te worden opgewarmd)

Bbq vlees/vis

Rundergrillburger

Varkensfiletlapje

Bbqworst

Kipfilet

Kipsate Fruitcocktail

Drumstick

Cevapcici

Kipshaslick

Salades

Aardappelsalade

Pastasalade

Rundvleessalade

Sauzen

Satesaus

Cocktailsaus

Zigeunersaus

Knoflooksaus

Baquette (wit)

Kruidenboter

Bordjes/Bestek/Servetten

Voor vegetariërs hebben wij een vegetarisch pakket, deze bestaat uit 4 voorgedaarde producten. U dient het aantal duidelijk bij uw aanvraag te vermelden.

BBQ Menu “De Luxe”

€21,50

(Alle producten zijn voorgedaard en dienen door de deelnemers zelf te worden opgewarmd)

Bbq vlees/vis

Rundergrillburger

Kipfilet

Drumstick

Kipshaslick

Procereurlapje

Spareribs

Varkensfiletlapje

Kippendijen saté

Bbqworst

Zalm in folie

Salades

Aardappelsalade

Rundvleessalade

Fruitcocktail

Pastasalade

Zigeunersaus

Sauzen

Knoflooksaus

Cocktailsaus

Satesaus

Baquette (wit)

Kruidenboter

Bordjes/Bestek/Servetten

Voor vegetariërs hebben wij een vegetarisch pakket, deze bestaat uit 4 voorgedaarde producten. U dient het aantal duidelijk bij uw aanvraag te vermelden.

BBQ Menu “Meilleur”

€27,50

Alle producten zijn rauw. De producten worden door onze medewerkers gebakken en in shaving-dishes op het buffet warm gehouden. De deelnemers kunnen zich zelf vanuit het buffet bedienen.

Bbq vlees/vis

Rundergrillburger

Varkensfiletlapje

Speklapje

Pomodorispies Fruitcocktail

Kipsate

Kipfilet

Lamskotelletje

Biefstukje

Zalm in folie

Gambaspies

Salades

Pastasalade

Aardappelsalade

Rundvleessalade

Sauzen

Satesaus

Zigeunersaus

Cocktailsaus

Knoflooksaus

Baquette (wit)

Kruidenboter

Bordjes/Bestek/Servetten

Shaving dishes

Voor vegetariërs hebben wij een vegetarisch pakket, deze bestaat uit 4 voorgegaarde producten. U dient het aantal duidelijk bij uw aanvraag te vermelden.