

# CHAPEAU CATERING



Brochure 2011

## Voorwoord

Chapeau Catering is een jonge onderneming die tot stand is gekomen door de samenvoeging van een tweetal gerenommeerde catering bedrijven, namelijk: “Jeroen Hendriks Catering” & “Traiteur D’r Durpssjlechter”.

Met met véél inzet, passie & culinaire noviteit heeft dit bedrijf in korte tijd zich op de kaart gezet met kwalitatieve catering in combinatie met een hoog service niveau. Het uitgangspunt is ten alle tijden dat wij u een onvergetelijk activiteit, partij, feest of evenement verzorgen, waarbij wij kosten nog moeite sparen om uw wensen om te zetten in een persoonsgebonden invulling.

Met onze “persoonlijke” benadering en begeleiding van uw activiteit, partij, feest of evenement wordt uw feest ons feest! Indien u interesse heeft in één of meerdere mogelijkheden binnen Chapeau Catering kunt u contact opnemen met ons voor het plannen van een –vrijblijvende– afspraak. Deze afspraak vindt vervolgens plaats in één van onze feestlocaties of bij u thuis. Tijdens deze afspraak kunt u aan ons alle wensen ventileren, tevens kunnen wij u op maat adviseren om zodoende te komen tot een gewenste en perfecte invulling. Vervolgens ontvangt u een uitgebreide offerte, die samengesteld is vanuit uw specifieke wensen en met eventueel de door ons aangedragen mogelijkheden.

Ons onderscheidende vermogen ligt niet alléén in het “persoonlijke” gedeelte. “Kwaliteit” staat bij ons bovenaan, dat is ons visitekaartje. Omdat wij 80% van ons aangeboden assortiment in eigen keuken bereiden, ondersteund door de nieuwste bak- en braadtechnologieën, zijn wij in staat de ambachtelijke smaken uit grootmoederskeuken te presenteren in een jasje anno 2011. Wij bieden u een zéér uitgebreid assortiment aan specialiteiten, waarbij wij zelfs in staat zijn om uw recept in ons product te verwerken.

Service is en blijft een belangrijk aspect binnen ons bedrijf. Service is naar onze mening de finishing touch voor het totale plaatje. Service is niet alleen een beleving, service lever je door passie om te zetten naar succesvol uitvoeren van opdrachten. Chapeau Catering kent niet alléén het begrip service, maar verleent deze daadwerkelijk ook!

Voor een “compleet” verzorgde activiteit, feest, partij en/of evenement bent u bij Chapeau Catering aan het goede adres. Onze specialisatie is het aanbieden van een totaalpakket, waarbij wij géén details uit het oog verliezen.

Beleef & geniet van dé handleiding die CHAPEAU! heet.

Met vriendelijke groet.



## Onze gegevens

Chapeau Catering  
Kouvenderstraat 35  
6431 HA Hoensbroek  
Kantoor: 045 - 528 55 23  
info@jeroenhendriks catering.nl  
www.jeroenhendriks catering.nl



De Eetkamer  
Nieuwstraat 5  
6431 KP Hoensbroek  
045 - 521 21 63  
info@deeetkamerhoensbroek.nl  
www.deeetkamerhoensbroek.nl



De Buren  
Kouvenderstraat 35  
6431 HA Hoensbroek  
045 - 528 55 23  
info@debureenhoensbroek.nl  
www.debureenhoensbroek.nl



Gemeenschapshuis Mariarade  
Op de Weijenberg 11  
6431 GB Hoensbroek  
045 - 528 68 95  
info@gemeenschapshuismariade.nl  
www.gemeenschapshuismariade.nl



Horeca kasteel Hoensbroek  
Kasteel Hoensbroek  
Klinkertstraat 118  
6433 PB Hoensbroek



Kvk Maastricht dossier nummer: 52369714  
BTW- Nummer: NL.8504.13.953.B01



# Inhoudsopgave

Pagina 5:	Ontbijt buffetten
Pagina 7:	Lunch buffetten
Pagina 11:	High tea buffetten
Pagina 13:	Vlees en vis party buffetten
Pagina 14:	Actie buffetten
Pagina 16:	Standaard buffetten
Pagina 25:	Luxe buffetten
Pagina 29:	Thema buffetten
Pagina 37:	Huisgemaakte salades & brood
Pagina 38:	Vleeswaren
Pagina 41:	Warme vleesgerechten en sauzen
Pagina 43:	Warme garnituren
Pagina 44:	Kaas & noten
Pagina 45:	Vis & visvariaties
Pagina 47:	Thema avonden
Pagina 52:	Buffet a la carte
Pagina 61:	Hapjes buffetten
Pagina 65:	Desserts & dessert buffetten
Pagina 67:	BBQ buffetten
Pagina 74:	Koffie en koffietafels
Pagina 77:	Borrel hapjes en arrangementen
Pagina 80:	Walking dinners
Pagina 87:	Diners op maat
Pagina 90:	Luxe diners op maat
Pagina 94:	Drankformules
Pagina 95:	Bruiloften & feesten
Pagina 103:	Vergader arrangementen
Pagina 105:	Kookworkshops
Pagina 111:	Kinderkookworkshops
Pagina 117:	Leveringsvoorwaarden



## Ontbijt buffet Goedemorgen

Vers gebakken harde broodjes  
Zachte witte puntjes  
Boeren snijbrood  
Stokbrood

Slagersachterham  
Gegrilde snijworst  
Ardennerpaté  
Cervelaat

Jong belegen kaas 48+  
Kruidenroomkaas  
Blauwschimmelkaas  
La vache qui rit

Samenstelling van diverse soorten  
vruchtenjams & appelstroop  
Assortiment van diverse  
chocolade belegsoorten

Pancakes verwend met schenksiroop  
Hard- en zacht gekookte eieren  
Mini saucijzenbroodjes  
Mini worstenbroodjes

Roomboter  
Halvarine

€ 10,90 per persoon



## **Ontbijt buffet Chapeau!**

**Molensteen meergranen broodjes**

**Vers gebakken harde broodjes**

**Gevulde chocoladebroodjes**

**Zachte witte puntjes**

**Boeren snijbrood**

**Krentenbollen**

**Ontbijtkoek**

**Rauwe ham**

**Cervelaatworst**

**Slagersachterham**

**Magere kipfiletrollade**

**Limburgs gebakken pastei**

**Le vache qui rit smeerkaas**

**Brie van de Anancies 60%**

**Jong belegen kaas 48+**

**Bieslookroomkaas**

**Komijnenkaas**

**Samenstelling van diverse soorten  
vruchtenjams & appelstroop**

**Assortiment van diverse chocolade belegsoorten**

**Yoghurt begeleid met cruesli-, muesli en cornflakes**

**Yoghurt verwend met seizoen fruit**

**Roomboter en Halvarine**

**Hard- en zacht gekookte eieren**

**Traditioneel gebakken spek**

**Bloedworst met appeltjes**

**Gebakken roerei**

**Amuses van zoete lekkernijen**

**€ 18,90 per persoon**

## Lunch etage arrangement

Etagé arrangement bestaande uit een viertal aangeklede mini broodjes belegd met een mix van het hieronder vermeld assortiment:

Limburgse Boeren zult  
Gebraden gehakt  
Brie v/d Anancies 60%  
Gerookte Noorse zalm  
Slagersachterham  
Roompaté  
Jong belegen kaas 48+  
Gebakken pastei  
Huisgemaakte tonijnsalade  
Cervelaatworst

€ 6,90 per persoon

## Soep arrangement

Soep arrangement bestaande uit een tweetal soepen, samengesteld naar eigen wens en smaak:

Champignonroomsoep  
Broccolisoe  
Lente ui crème soep  
Tomatensoep  
Groentesoe  
Rundvleessoep  
Aspergesoe  
Mosterdsoep  
Kippensoep  
Goulashsoep

€ 5,90 per persoon



## Lunch buffet Geuldal

Ambachtelijke koude schotel  
Vers hand fruit

Slagersachterham  
Boerencervelaat  
Magere kipfiletrollade

Jong belegen kaas 48+  
Peperroomkaas

Huisgemaakte tonijnsalade

Broodarrangement bestaande uit diverse brood-  
soorten,  
harde- en zachte broodjes, ontbijtkoek & stokbrood

Samenstelling van diverse soorten vruchtenjams &  
appelstroop

Roomboter & Halvarine

Hard gekookte eieren

**€ 10,90 per persoon**

## Lunch buffet Goede middag

Bosuitjes crème soep  
Heldere rundvleessoep

Ambachtelijke koude schotel  
Pasta-champignon salade  
Komkommersalade verwend in ´n vinaigrette  
Seizoen fruitsalade

Slagersachterham  
Boerengehaktbrood

Jong belegen kaas 48+  
Peperroomkaas

Gerookte Noorse zalm  
Huisgemaakte tonijnsalade

Broodarrangement bestaande uit:  
diverse broodsoorten,  
harde- en zachte broodjes,  
ontbijtkoek & stokbrood

Samenstelling van diverse soorten vruchtenjams &  
appelstroop

Assortiment van diverse chocolade beleg-  
soorten

Roomboter & Halvarine

Hard- en zacht gekookte eieren  
Authentieke Kip-pilav

**€ 17,90 per persoon**



## Lunch etagé arrangement Chapeau!

Bij binnenkomst een feestelijke champagnoise

Aangeklede mini-broodjes met diverse vleeswaren  
& kaas

Warme mini-saucijzenbroodjes

Warme mini-worstenbroodjes

Getrancheerde puntjes hartige quiche

Gevulde zalmbonbon van 'n dille-roombeslag

Mini-vanille muffins

Mini-chocolade muffins

Limburgs plaatgebak:

Linzen/abrikoos,

zwarte pruimen en

kruimel pudding

Wraps gevuld met een  
hartige beenham salade

Diverse soorten petit-fours

Diverse sandwiches

Daarbij serveren wij u aan tafel:

Heldere groentesoep met grootmoeders gehak-  
tballetjes

Vers gezette koffie en/of thee

Jus d'orange

€ 22,90 per persoon



## High tea arrangement

Scones vertroeteld met mascarpone-slagroom  
Brownie van pure chocolade verwend met 'n  
roomtopping

Samenstelling van verschillende soorten  
sandwiches

Rijk gevulde pastasalade met gegrilde groente en  
pestodressing

Hartige huisgemaakte quiche lorain

Assortiment van diverse soorten  
vruchtenjams met donuts

Luxe Bonbons

Chocolade muffins  
Vanille muffins

Bij de high tea wordt een zéér uitgebreid scala  
van theesoorten gepresenteerd, tevens wordt verse  
mint voor muntthee er bij geserveerd

€ 16,90 per persoon



## High tea arrangement Chapeau!

Wij presenteren u met trots ons High tea arrangement Chapeau!

Wij ontvangen u op gewenste locatie met een champagnoise, waarna u kunt gaan genieten van een keur aan verschillende soorten thee die opgesteld staan, voor de koffie liefhebbers zal er ook vers gezette koffie aanwezig zijn.

Verse jus d'orange, melk en vruchtensappen zullen hierbij zéker niet ontbreken.

Daarbij zal er een diversiteit aan lekkernijen klaar staan waaronder sandwiches, bagels, verse soep hartige quiche taartjes, bonbons, briochebroodjes, mini-broodjes, Petit fours & gebakjes

Chocolade- en vanillemousse, seizoens fruitsalade,

Tot slot presenteren wij u verschillende soorten koekjes, huisgemaakte brownies & muffins

**€ 22,90 per persoon**

## Warm vlees of vis partybuffet

De onderstaande gerechten worden geserveerd met twee verse salades naar eigen keuze, broodarrangement en fruitsalade.

Limburgs zuurvlees met extra veel rundvlees	€ 8,75 per persoon
Ajam sateh (kipfilet met een saté saus)	€ 8,75 per persoon
Babi sateh (varkensvlees met een saté saus)	€ 8,75 per persoon
Hongaarse Goulash	€ 8,75 per persoon
Kip pilaf	€ 8,75 per persoon
Kipfilet in een kerrie roomsaus met champignons	€ 8,75 per persoon
Ambachtelijke kippenragout met pasteibakjes	€ 8,75 per persoon
Kipfilet met een saus naar keuze	€ 8,75 per persoon
Zoet zure kip	€ 8,75 per persoon
Varkenscarré	€ 8,75 per persoon
Teté de Veau	€ 8,75 per persoon
Gehaktballetjes in tomatensaus	€ 8,75 per persoon
Gehaktballetjes in honing/mosterdsaus	€ 8,75 per persoon
Gehaktballetjes in grove Gulpener mosterdsaus	€ 8,75 per persoon
Gyros, gekruide varkensreepjes op Griekse wijze	€ 8,75 per persoon
Shoarma, gemarineerd met rode paprikastukjes	€ 8,75 per persoon
Bourgondisch gebraad	€ 8,75 per persoon
Varkensnekreepjes in een oriëntaalse saus	€ 8,75 per persoon
Chili Con Carne	€ 8,75 per persoon
Warme beenham gesneden	€ 8,75 per persoon
Lasagne bolognese	€ 8,75 per persoon
Saté van de haas met satésaus	€ 9,75 per persoon
Varkenshaasmedaillons	€ 9,75 per persoon
Kreta spies van de haas met grove rode uien	€ 9,75 per persoon
Konijnenvlees ragout	€ 12,50 per persoon
Konijnbouten op Mestreechse wijze	€ 12,50 per persoon
Hazenpeper	€ 12,50 per persoon
Runderentrecote gemarineerd met champignons	€ 12,50 per persoon
Runderbiefreepjes in kruidenolie	€ 12,50 per persoon
Biefstuk Stroganoff	€ 12,50 per persoon
Warme visgerechten	
Visragout	€ 8,75 per persoon
Zalm lasagne	€ 8,75 per persoon
Tilapia filet	€ 8,75 per persoon
Pangasius filet	€ 8,75 per persoon
Pangarolletjes gevuld met zalm	€ 9,25 per persoon
Tongfilet rolletjes	€ 9,75 per persoon
Gegrilde zalm met kreeftensaus	€ 9,75 per persoon
Scampi's gebakken in knoflook	€ 9,75 per persoon
Verse tonijn steaks	€ 9,75 per persoon

## Actie buffet

Ambachtelijke koude schotel

Waldorfsalade verwend met croutons  
Witte koolsalade gemarineerd met 'n vinaigrette  
Seizoens fruitsalade gesneden in grove stukjes

Asperges omwikkeld met slagersham  
Getrancheerde roompaté

Aangekleed gevuld ei  
Uitjes monegask  
Cocktailsaus

Stokbrood  
Mini-broodjes  
Kruidencrème

**€ 8,99 per persoon**

(Genoemde prijs vanaf 25 personen)

**€ 9,99 per persoon**

(Genoemde prijs tot 25 personen)



## **Actie buffet de luxe**

**Ambachtelijk gemaakte koude schotel**

**Waldorfsalade verwend met croutons**

**Tomatensalade met mozzarella  
en verse basilicum**

**Komkommersalade met een  
vinaigrette marinade**

**Asperges omwikkeld met slagersham**

**Aangekleed gevuld ei met verse bieslook**

**Maatjesharing geserveerd met gesnipperde uitjes**

**Hollandse garnalen vertroeteld met dille topjes**

**Whiskey-cocktailsaus**

**Knoflooksaus**

**Warme beenham gedompeld in**

**champignonroomsaus**

**Meesterlijke Kip-pilav**

**Chocolademousse**

**Vanillemousse**

**Seizoen fruitsalade**

**Stokbrood**

**Mini-broodjes**

**Kruidencrème**

**€ 15,90 per persoon**

**(Genoemde prijs vanaf 25 personen)**

**€ 17,90 per persoon**

**(Genoemde prijs tot 25 personen)**

## Buffet Gebrook

Ambachtelijke koude schotel

Pasta champignonsalade  
Witte koolsalade gemarineerd met 'n vinaigrette  
Seizoens fruitsalade gesneden in grove stukjes

Asperges omwikkeld met slagersham  
Boerengehaktbrood verwend met een grill melange

Aangekleed gevuld ei  
Uitjes monegask

Cocktailsaus  
Knoflooksaus

Warme beenham getrancheerd in plakjes  
vergezeld van een champignonroomsaus

Stokbrood  
Mini-broodjes  
Kruidencréme

**€ 10,90 per persoon**  
(Genoemde prijs vanaf 25 personen)

**€ 11,90 per persoon**  
(Genoemde prijs tot 25 personen)

## Buffet Kleiberg

Ambachtelijk gemaakte koude schotel

Komkommersalade gemarineerd in vinaigrette

Verse mix salade met stukjes oude kaas  
vertroeteld met 'n olie/azijn marinade

Seizoen fruitsalade

Gebakken pastei

Aangekleed gevuld ei

Getrancheerd peperpaté

Asperges omwikkeld met slagersham

Boerengehakt verwend met 'n grillmelange

Lapjes gesneden van de gegrilde varkenscarré,  
geserveerd met één saus naar keuze

Stokbrood

Mini broodjes

Boerenpuntbrood

Molensteen brood

Kruidencrème

€ 12,90 per persoon

## Smikkelbuffet

Ambachtelijk gemaakte koude schotel

Griekse witte kool salade met gekaramelliseerde rozijnen

Pasta champignonsalade

Seizoen fruitsalade

Saté van de haas gedompeld in oriëntaalse saté saus

Meesterlijke kip pilaf bereid uit eigen keuken

Limburgs zuurvlees met extra veel rundvlees

Rijst

Authentieke aardappelgratin

Molensteen van meergranen vloerbroodjes

Stokbrood

Mini broodjes

Roggebrood

Kruidencrème

€ 13,90 per persoon



## Buffet Hulserberg

Ambachtelijk gemaakte koude schotel

Pasta-champignonsalade  
Waldorfsalade verwend met croutons  
Seizoen fruitsalade

Asperges omwikkeld met slagersham  
Rauwe ham met meloenbolletjes

Maatjesharing met gesnipperde uitjes  
Hollandse garnalen

Cocktailsaus  
Knoflooksaus

Limburgs zuurvlees  
Kip-pilav

Stokbrood  
Mini broodjes  
Kruidencrème

€ 14,90 per persoon

## Boerderijbuffet

Ambachtelijk gemaakte koude schotel

Waldorfsalade verwerkt met croutons

Pasta champignonsalade

Seizoen fruitsalade

Uitjes monegask

Asperges omwikkeld met slagersham

Gesneden limburgse metworst

Bourgondische grove paté

Blokjes boeren gras kaas

Boerengehaktbrood

Koude drumsticks

Gevuld ei

Whiskey-cocktailsaus

Limburgse grove mosterd

Warme Beenham getrancheerd in plakjes,  
vergezeld van peper- en champignonroomsaus

Molensteen van meergranen vloerbroodjes

Stokbrood, Mini-broodjes,

Roggebrood & Kruiden crème

€ 15,90 per persoon

## Buffet Gulpenerberg

Ambachtelijk gemaakte koude schotel

Waldorfsalade verwend met croutons  
Pasta/kip-champignonsalade

Seizoen fruitsalade  
Uitjes monegask

Geuldalforel getrancheerd  
Maatjesharing met uitjes  
Getrancheerde Noorse zalm

Koude drumsticks  
Boerengehaktbrood  
Bourgondische grove paté

Whiskey-cocktailsaus  
Knoflooksaus

Warme Beenham, getrancheerd in plakjes  
vergezeld van peper- en champignonroomsaus

Molensteen van meergranen vloerbroodjes,  
Stokbrood,  
Mini-broodjes,  
Roggebrood  
Kruidencrème

€ 17,50 per persoon

## Buffet Keuteberg

Ambachtelijk gemaakte koude schotel  
Aardappeltjes verwend met een mediterrane marinade

Boeren witte koolsalade met room  
Mix salade met onder anders fetakaas en verse  
bieslook

Luxe kipdrumsticks, gebakken in ketjapmarinade  
Licht gemarineerde Parmaham met groene en zwarte  
olijven

Spiegel van verschillende kazen:

Franse brie 60%  
Camembert  
Port Salut  
Bieslook-en  
ananasroomkaas

Visparade:

Gerookte Geuldalforel  
Maatjesharing met uitjes  
Hollandse garnalen  
Getrancheerde wilde zalm

Gebraden Herbe de Provence,  
getrancheerd in Provençaalse roomsaus  
Huisgemaakte aardappelgratin gebakken in kaassaus

Molensteen van meergranen vloerbroodjes,  
Stokbrood, Mini broodjes,  
Roggebrood & Kruidencrème

€ 19,90 per persoon

## Buffet "Viva Italia"

Verse Italiaanse tomaten soep

Tomaten salade met mozzarella,  
Oregano & Italiaanse kruidenmix

Frisse slamix met feta en rode uien,  
verwend met 'n zachte dressing

Seizoen fruitsalade

Getrancheerde varkenshaas, vertroeteld met een  
vier kazensausen en verse thym

Gamba's gemarineerd  
in een Toscaanse knoflookolie

Verse pasta verwend met een  
roomsaus van rode pepertjes  
basilicum en groene pesto

Chiabattabrood

Stokbrood

Mini broodjes

Olijvenbrood

Italiaanse snijbrood

Kruiden crème

**€ 18,90 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Buffet “de Bombardier”

Bosuitjes crème soep  
Heldere rundvleessoep

Pasta-champignon salade  
Komkommersalade  
Seizoen fruitsalade

Gekruide varkensreepjes in een oostelijke saus  
Gehaktballetjes in tomatensaus  
Gamba's gemarineerd in verse knoflook

Authentieke aardappelgratin  
Rijst

Molensteen van meergranen vloerbroodjes  
Stokbrood  
Mini broodjes  
Roggebrood  
Kruidencrème

Presentatie van verschillende desserts

**€ 20,90 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)



## Luxe buffet Chapeau

Ossehaas puntjes in kruidige saus

Kreta spiesjes met huisgemaakte tzatziki  
en vertroeteld met rode uien

Gamba's gemarineerd in verse knoflook

Salade van gebakken spek met champignons  
Pastasalade verwend met 'n kruidenmix  
Seizoen fruitsalade

Bagels met gerookte zalm en kruidenkaas  
Met hollandse garnalen gevulde tomaten

Feta kaas

Groene en zwarte olijven

Tzatziki

Knoflooksaus

Pittige knoflook sperziebonen,  
vertroeteld met gegrilde tomaatjes  
Authentieke aardappelgratin

Molensteen van meergranen vloerbroodjes

Stokbrood

Mini broodjes

Roggebrood

Kruiden crème

Huisgemaakte tapenade

**€ 21,90 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)



## Tour de Limbourgeois

Amuse van Limburgse Geuldalforel

Lepelsoepje getrokken van bosuitjes

Maastrichtse grottenkaas met grof selderiezout,  
op een bedje van veldsla

Aspergestukjes verwend ambachtelijke  
hamreepjes en ei

Varkenscarré van 't Limburgs varken  
gedompeld in Gulpener mosterdsaus

Typisch Limburgs dessert Frutesse:  
Appel-kaneel stroop van de Canisius uit schinnen  
bereid met o.a. appellikeur, zoete kruiden en  
vlaai-kruimel, geserveerd met boerderij-roomijs

**€ 32,50 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Walking Tapas

Zalmhapje met vanillecrème verwerkt met verse  
bieslook

Pikante kiptortilla in een borrelglasje

Gazpacho,  
romig koud mediteraans soepje  
met 'n topping van kruidencrème

Frisse spies van cherrytomaatjes,  
mozzarella & verse basilicum

Show-cooking op locatie:

Gamba's gedompeld in knoflook, gesnipperde rode  
uitjes & citroenop een bedje van rucolasla en  
Parmezaanse kaasvlokken

Crème Brûlée

**€ 32,50 per persoon**

Vanaf 25 personen  
(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Mamma Mia

### Prosciutto di Parma

12 maanden gedroogde bergham getrancheerd  
in combinatie met zongerijpte galiemeloen

### Carpaccio "di mama"

Flinterdun gesneden ossenhaas geparfumeerd met  
Een geselecteerde olijfolie en gearneerd met Grana  
Pardano, pijnboompitjes, gesnipperde rode uitjes,  
verse bieslook en mini partje limoen.

Gepresenteerd op een kroepoek

### Paprikasoepje gondola

Een Venetiaanse specialiteit

Frisse spies van gemarineerde cherrytomaatjes,  
mozzarella & verse basilicum

### Lasagna "di casa"

Laagjes pasta met lekker gekruid rundergehakt,  
Italiaanse paddenstoelen, tomatensaus en geraspte  
kaas

### Tiramisu

**€ 32,50 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)



## Winterbuffet

Erwtensoep

Boerenkool stampot

Zuurkool stampot

Wortelen stampot

Verse rookworst

Gemarineerde speklappen

Gebraden gehaktballen in vleesjus

Wintersalade

Witte koolsalade

Seizoensfruit salade

Gulpener mosterd

Augurken

Zilveruitjes

Appelmoes

**€ 15,90 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)



## Hollandsbuffet

Erwtensoep

Gebakken katenspek  
Balkenbrei met gebakken appeltjes  
Rookworst

Boerenkoolstampot  
Hutspot

Zuurkoolsalade met rozijntjes  
Rode kool salade  
Spinaziesalade

Krentenbol met oude kaas  
Stevige jus

Haring met uitjes

Molensteen van meergranen vloerbroodjes  
Stokbrood  
Mini broodjes  
Roggebrood  
Gezouten boter  
Appelstroop

**€ 16,90 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Grieksbuffet

Griekse aardappelschotel

Corfu salade

Frisse Griekse witte koolsalade

Verse fruitsalade

Verrassende Kreta salade met vinaigrettesaus

Luxe koude kipdrumsticks

Luxe schaal met een exclusieve Griekse paté

Gyros, geserveerd met broodjes en verse ijsbergsla

Kefkedes (gehaktballetjes in tomatensaus)

Artisjokken gevuld met amandel / pesto

Groene- en zwarte olijven

Tzatziki- en knoflooksaus

Stokbrood, mini-broodjes

Molensteen van meergranen vloerbroodjes

& kruiden crème

**€ 17,90 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Orientealsbuffet

Japanse noodlesoep Soto Ayam  
(Hartige bouillon met kip en prei)

Chinese tomatensoep met taugé

Javaanse kipschotel uit de oven

Jimbalaya, rijstgerecht met kip en diverse groenten

Varkensvleesparade met paprika, rode ui, babymais in  
ketjapsaus

Indische saté van de haas

Bami verwend met een kleurrijke groentenmix

Wokgroente bereid met authentieke sesamololie

Sambal Badjak

Satésaus

Atjar tjampoer

Kroepoek

Stokbrood

Seroendeng

Cassavá

Gebakken gedroogde uitjes

**€ 18,90 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Limburgs buffet

Ambachtelijk gemaakte koude schotel

Waldorfsalade

Witte kool/ananassalade

Rode kool/appelsalade

Asperges gerold in ambachtelijke ham

Ardennerham met meloen

Boerenzult/hoofdkaas

Limburgs spek gebraden in stroop

Boeren gehaktbrood met Limburgse asperges

Limburgse hampunt ongerookt

Grove ardenner paté

Limburgs zuurvlees

Limburgse gehaktballetjes in Gulpener mosterdsaus

Cocktail- en knoflooksaus

Roggebrood, stokbrood, mini broodjes,  
molensteen vloerbroodjes & kruidencrème

Trio van Limburgs plaatgebak bestaande uit:

Linzen/abrikoos

Zwarte pruimen

Kruimel pudding

**€ 19,90 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Italiaans buffet

### Minestrone soep

Rundvlees carpaccio met pijnboompitten  
en parmezaan

Diverse soorten olijven en zongedroogde tomaten

### Salade caprese

Parmaham met meloen

Gemengd italiaans kazen assortiment,  
Rosbiefrolletjes gevuld met tonijnmayonaise

### Penne Carbonara

Tortellini met Pomedori tomaat en mozzarella in  
romige tomatensaus

Lasagne bolognese met parmezaan

In Marsala gestoofd varkensvlees met  
champignons en paprika

Ossenhaas op Milanese wijze

Tongrolletjes in een romige champagne-cognac saus

Ciabatta brood

Knoflookbrood

Diverse italiaanse broodspecialiteiten

**€ 21,90 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Tapas buffet

### Spaanse tomaten knoflooksoep

Spaanse chorizoworst op een aangekleed minibroodje  
Gedroogde salami di vigno, gedompeld in witte wijn

Serranoham geserveerd met gesnipperde uien,  
ei en bieslook

Tortilla gevuld met huisgemaakte tonijnsalade  
Walnootsalami in combinatie met balsamico

### Valencia curry salade

Vers gesneden rode en groene sla  
Tomatensalade met vinaigrettesaus  
Komkommersalade  
Verse fruitsalade

### Grof Spaans gehaktbrood

Gamba's gebakken in knoflookolie en rode ui  
Pittige kip drumsticks van de grill  
Albondigas  
(smaakvolle gehaktballetjes in tomatensaus)

### Groene- en zwarte olijven

Tomaten/uiensaus  
Molensteen vloerbroodjes, vijf soorten snijbroden,  
div. rogge- en zwartbroden, kruidenboter

**€ 20,90 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)



## Drie landen buffet

Ambachtelijke koude schotel  
Franse aardappelschotel  
Tricolore pasta met groene pesto & zongedroogde  
tomaatjes

Waldorfsalade  
Franse boerenkoolsalade  
Komkommersalade  
Tomatensalade met mozzarellabolletjes  
Seizoen fruitsalade

Gehaktbrood in Gulpener mosterdsaus  
Italiaanse procoreurlapjes verwend met 'n  
vier kazensaus  
Lasagne bolognese  
Boeuff Bourguignon, dé Franse specialiteit

Aardappelgratîn  
Tagliatelle met een roomsaus van paddenstoelen

Whiskey-cocktailsaus  
Knoflooksaus

Stokbrood wit  
Mini broodjes  
Molensteen van meergranen broodjes  
Italiaanse broodsoorten  
Roggebrood  
Kruidencrème

**€ 23,90 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Huisgemaakte salades & brood

Ambachtelijke koude schotel (oma's recept)	€ 1,75 per persoon
Aardappeltjes verwend met 'n mediterrane marinade	€ 1,75 per persoon
Pasta-champignonsalade	€ 1,75 per persoon
Ei-mosterdsalade (aanbeveling)	€ 1,75 per persoon
Witte kool /fruitsalade	€ 1,75 per persoon
Tomaten/broccolisalade	€ 1,75 per persoon
Mexicaanse salade	€ 1,75 per persoon
Waldorfsalade	€ 1,75 per persoon
Witte kool /selderij /ananassalade	€ 1,75 per persoon
Rode kool /appelsalade	€ 1,75 per persoon
Curry salade	€ 1,75 per persoon
Kartoffelsalade	€ 1,75 per persoon
Fruitsalade	€ 2,- per persoon
Uitjes Monegask	€ 1,75 per persoon
Corfu salade	€ 1,75 per persoon
Kreta salade	€ 1,75 per persoon
Boeren Griekse koolsalade	€ 1,75 per persoon
Griekse witte koolsalade	€ 1,75 per persoon
Wortelsalade	€ 1,75 per persoon
Komkommersalade	€ 1,75 per persoon
Rode bietjessalade	€ 1,75 per persoon
Tomatensalade	€ 1,75 per persoon
Voorjaarssalade	€ 1,75 per persoon
Taugé/fruitsalade	€ 2,- per persoon
Griekse aardappelsalade	€ 1,75 per persoon
Fijne mixsalade met olijven en fetakaas	€ 1,75 per persoon
Stokbrood, mini-broodjes & kruidencrème	€ 1,50 per persoon
Stokbrood, molensteen vloerbroodjes, mini-broodjes, roggebrood & kruidencrème	€ 1,75 per persoon
Molensteen vloerbroodjes, vijf soorten snijbroden, div. rogge- en zwartbroden, kruidencrème	€ 2,- per persoon

## Vleeswaren

Slagersachterham gegrild	€ 0,75 per persoon
Luxe slagersachterham met vetrandje	€ 0,75 per persoon
Asperges met luxe slagersachterham	€ 1,15 per persoon
Boerenzult/ hoofdkaas	€ 0,75 per persoon
Preskop	€ 0,75 per persoon
Pain de provence	€ 0,75 per persoon
Gebakken pastei	€ 0,75 per persoon
Boerencervelaat	€ 0,75 per persoon
Fijne salami zonder knoflook	€ 0,75 per persoon
Limburgs spek, gebraden in stroop	€ 1,- per persoon
Boeren gehaktbrood verwend met een grillmelange	€ 1,45 per persoon
Boeren gehaktbrood met div. olijven	€ 1,45 per persoon
Boeren gehaktbrood met Indische kruiden	€ 1,45 per persoon
Boeren gehaktbrood met Mexicaanse kruiden	€ 1,45 per persoon
Boeren gehaktbrood met Limburgse asperges	€ 1,45 per persoon
Luxe drumstick, gebakken in roommarinade	€ 1,35 per persoon
Limburgse hampunt ongerookt	€ 1,25 per persoon
Limburgse hampunt gerookt	€ 1,25 per persoon
Coburgerham	€ 1,50 per persoon
Ardennerham (Monteauer, dé meest bekronde)	€ 1,75 per persoon
Monteauer ardennerham met meloen	€ 2,- per persoon
Serranoham	€ 2,- per persoon
Parmaham, balsamico, feta, olijven & rucola	€ 2,- per persoon
Gandaham verwend met honing-roomkaasmix	€ 2,50 per persoon
Peper crème paté	€ 1,- per persoon
Room crème paté	€ 1,- per persoon
Champignon crème paté	€ 1,- per persoon
Tuinkruiden crème paté	€ 1,- per persoon
Grove ardenner paté	€ 1,- per persoon
Appel/Calvados paté	€ 1,- per persoon
Drumstok: harmonie van paté met cranberry's	€ 1,50 per persoon

## Vleeswaren arrangementen

### Arrangement Traditioneel

Boerenzult/hoofdkaas  
Preskop  
Asperges met luxe slagersachterham  
Peper crème paté

€ 3,55 per persoon

### Arrangement Limburg

Boerenzult/hoofdkaas  
Limburgs spek gebraden in stroop  
Boeren gehaktbrood met asperges  
Gebakken pastei  
Limburgse hampunt ongerookt  
Grove ardenner paté

€ 6,10 per persoon

### Arrangement Chapeau!

Asperges met luxe slagersachterham  
Boeren gehaktbrood met div. olijven  
Monteauer ardennerham met meloen  
Parmaham, balsamico, feta, olijven  
& rucola  
Cranberry paté lollie's met  
cranberrysaus

€ 7,95 per persoon

## Vleeswaren arrangementen

### Arrangement Bourgondisch

Limburgse spek gebraden in stroop  
Boeren gehaktbrood met een grillmelange  
Coburgerham  
Room crème paté

**€ 4,85 per persoon**

### Arrangement Paté special

Room crème paté  
Peper crème paté  
Grove Ardenner paté  
Champignon crème paté  
Appel/Calvados paté  
Drumstok: harmonie van paté met  
cranberry's

**€ 5,90 per persoon**

### Arrangement Surprise van de beste hamsoorten

Limburgse hampunt gerookt  
Monteauer ardennerham met meloen  
Serranoham  
Parmaham, balsamico, feta, olijven & rucola  
Gandaham met een honing-roomkaasmix

**€ 9,40 per persoon**

## Warme vleesgerechten en sauzen

Limburgs zuurvlees met extra veel rundvlees	€ 2,95 per persoon
Hongaarse goulash	€ 2,95 per persoon
Kip Pilav	€ 2,95 per persoon
Ambachtelijke kippenragout	€ 2,95 per persoon
Varkenscarré geserveerd met een saus naar keuze	€ 3,25 per persoon
Aubelse Teté de Veau,	€ 2,95 per persoon
Gehaktballetjes in tomatensaus	€ 2,95 per persoon
Gehaktballetjes in honing/mosterdsaus	€ 2,95 per persoon
Gehaktballetjes in grove Gulpener mosterdsaus	€ 2,95 per persoon
Gyros, Grieks gekruide varkensreepjes met uienringen	€ 3,25 per persoon
Shoarma, gemarineerd en begeleid met rode paprikastukjes	€ 3,25 per persoon
Keriaanse kipfilet, gesneden lapjes kipfilet verwerkt met kerrie	€ 3,25 per persoon
Herbe de provence geserveerd in een Provençaalse roomsaus	€ 3,50 per persoon
Bourgondisch gebraad	€ 3,50 per persoon
Varkensnekreepjes in een oriëntaalse saus	€ 3,- per persoon
Chili Con Carne	€ 3,50 per persoon
Varkenshaasmedaillons in een saus naar keuze	€ 4,50 per persoon
Warme beenham gesneden in saus naar keuze	€ 3,75 per persoon
Lasagne Bolognese, gemaakt op authentiek recept.	€ 3,75 per persoon
Zalmlasagne, een absolute specialiteit!	€ 4,25 per persoon
Warme beenham heel, 2 sauzen i.c.m. bedieningsmedewerker	€ 175,- per st. (50 pers.)
Saté van de haas met satésaus	€ 3,50 per persoon
Kreta spies van de haas geserveerd met grove rode uien	€ 3,75 per persoon
Mexicaanse spies van de haas gedompeld in een pittige saus	€ 3,25 per persoon
Tandoori spies van ossenhaas	€ 4,75 per persoon
Champignonroomsaus	€ 1,25 per persoon
Peperroomsaus	€ 1,25 per persoon
Jachtsaus	€ 1,25 per persoon
Zigeunersaus	€ 1,25 per persoon
Stroganoffsaus	€ 1,25 per persoon
Rode wijnsaus	€ 1,25 per persoon
Satésaus	€ 1,25 per persoon
Bruine glacésaus	€ 1,25 per persoon
Witte roomsaus met bosuitjes	€ 1,25 per persoon

## Warme vleesgerechten en sauzen

Konijnenvlees ragout	€ 8,90 per persoon
Konijnbouten op Mestreechse wijze	€ 7,50 per persoon
Hazenpeper	€ 6,90 per persoon
Wildzwijnhaas verwend met een rode wijnsaus	€ 7,90 per persoon
Hazenrug met cranberrysaus	€ 7,90 per persoon
Runderentrecote gemarineerd, met gebakken champignons	€ 7,50 per persoon
Runderbiefreepjes in kruidenolie (show-cooking)	€ 7,50 per persoon
Biefstuk Stroganoff	€ 6,90 per persoon
Boeuff Stroganoff, van de ossehaas	€ 7,90 per persoon

### Onze vleesspecial:

Lamsfilet verrijkt met fijne lamskruiden, gepresenteerd met kleurrijke garnituren op eenschitterend design bord € 15,95 per persoon

Lams french racks (kroon) verwend met een mooie kruidenolie, gepresenteerd met kleurrijke garnituren en lamssaus op een design bord. € 15,95 per persoon

Kalfsragout van magere stukje kalfsbraadstuk	€ 8,50 per persoon
Kalfsfricandeau in een licht gekruide roomsaus	€ 8,90 per persoon
Kalfsoestermedaillons verwend met een witte wijnsaus	€ 9,90 per persoon
Kalfslende afgeblust met madeirasaus	€ 9,90 per persoon
Whiskey-cocktailsaus	€ 0,50 per persoon
Knoflooksaus	€ 0,50 per persoon
Barbecuesaus	€ 0,50 per persoon
Ravigottesaus	€ 0,50 per persoon
Mayonaise	€ 0,50 per persoon
Ketchup/curry	€ 0,50 per persoon

## Warme Garnituren

Authentieke aardappelgratin	€ 2,50 per persoon
Aardappelschotel met mediterrane kruidenmassa	€ 2,50 per persoon
Griekse aardappelschotel	€ 2,50 per persoon
Gegratineerde aardappels met gerookte spekjes en rode ui	€ 2,50 per persoon
Gebakken krielaardappeltjes	€ 2,50 per persoon
Rooseveltaardappeltjes verwend met verse thijm en rozemarijn	€ 2,50 per persoon
Aardappelpuree verwend met verse bieslook	€ 2,50 per persoon
Zomeraardappels uit de oven	€ 2,50 per persoon
Aardappelblokjes verwend met provinciale kruidenpasta	€ 2,50 per persoon
Rijst	€ 2,- per persoon
Rijst met stukjes kokos & peterselie	€ 2,25 per persoon
Basmati rijst	€ 2,25 per persoon
Wilde rijstmix	€ 2,25 per persoon
Surinaamse rijst	€ 2,25 per persoon
Fusille gedompeld in 'n basilicumroomsaus	€ 2,50 per persoon
Tricolore pasta vertroeteld met Italiaanse kruidenpasta	€ 2,50 per persoon
Tortellini al formaggio	€ 2,75 per persoon
Tagliatelle verdi met ei	€ 2,75 per persoon
Spaghetti Bolognese	€ 2,75 per persoon
Tagliatelle verwend met stukjes Noorse zalm gedompeld	€ 3,75 per persoon
Soepen	
Het is ook mogelijk om voor een buffet, een kopje soep te serveren (geserveerd met brood en kruidenboter).	
U kunt kiezen uit:	
Bosuitjes crème soep	
Groentesoep	
Kippensoep	
Uiensoep	
Tomatensoep	
Goulashsoep	
Rundvleesbouillon	
Erwtensoepp	
Of een soep naar eigen keuze	€ 2,95 per persoon

## Kaas & noten

Roomkaas naturel	€ 0,90 per persoon
Roomkaas met gesnipperde ananas	€ 0,90 per persoon
Roomkaas met gesnipperde bieslook	€ 0,90 per persoon
Roomkaas met zwarte peper	€ 0,90 per persoon
Brie van de Anancies 60%	€ 1,- per persoon
Camembert	€ 1,- per persoon
Limburgs stinkkaasje in kaasstulpje	€ 1,- per persoon
Val-Dieu kaasje	€ 1,- per persoon
Hervé kaasje	€ 1,- per persoon
Witte kaas met olijf	€ 1,35 per persoon
Geitenkaas Terwolde	€ 1,35 per persoon
Regal Aux Raisins	€ 1,35 per persoon
St. Aubin 60+	€ 1,35 per persoon
Danableu, blauwschimmelkaas	€ 1,35 per persoon
Munster kaas Roussey, ziltige kaassoort	€ 1,65 per persoon
Munster kaas Ermitage	€ 1,65 per persoon
Port Salut	€ 1,65 per persoon
Fourme D'Ambert	€ 1,65 per persoon
Brie Poivre	€ 1,65 per persoon
Rambol cremeux Noix	€ 2,15 per persoon
Fleur de Fagna	€ 2,15 per persoon
Bleu Silton superieur	€ 2,15 per persoon
Cabra Rosem	€ 2,15 per persoon
Petrus Abdijkaas	€ 2,15 per persoon
Oliviana Pestokaas	€ 2,15 per persoon
St. Albray	€ 2,15 per persoon
Cambozola 70+	€ 2,15 per persoon
Studentenhaver notenmix	€ 0,75 per persoon
Walnotenmix	€ 0,75 per persoon
Japanse notenmix	€ 0,75 per persoon
Hollandse borrelmix	€ 0,75 per persoon

## Vis & vis variaties

Gerookte makreel	€ 1,75 per persoon
Gerookte haringfilet	€ 2,- per persoon
Gerookte Limburgse forel	€ 2,50 per persoon
Gerookte Noorse Zalm	€ 2,75 per persoon
Gerookte meervalfilet	€ 3,- per persoon
Gerookte Volendamse paling	€ 3,50 per persoon
Gerookte makreelfilet naturel	€ 2,25 per persoon
Gerookte makreelfilet peper	€ 2,25 per persoon
Gerookte makreelfilet ui	€ 2,25 per persoon
Gerookte makreelfilet paprika	€ 2,25 per persoon
Hollandse Nieuwe met gesnipperde uitjes	€ 2,- per persoon
Sardientjes in geselecteerde olijfolie	€ 2,25 per persoon
Graved Laks	€ 2,50 per persoon
Hollandse garnalen	€ 2,- per persoon
Hollandse garnalen groot	€ 2,75 per persoon
Garnalen cocktail	€ 3,50 per persoon
Rivierkreeftjes (garnalen)	€ 3,75 per persoon
Gegrilde zalm met kreeftensaus	€ 4,25 per persoon
Scampi's gebakken in knoflook	€ 4,25 per persoon
Visragout	€ 4,25 per persoon
Zalm lasagne	€ 4,25 per persoon
Tilapia filet	€ 4,25 per persoon
Pangasius filet	€ 4,25 per persoon
Pangarolletjes gevuld met zalm	€ 4,75 per persoon
Tongfilet rolletjes	€ 5,25 per persoon
Verse tonijn steaks	€ 5,75 per persoon

## Vis & vis variaties

Gamba's gemarineerd in knoflook (show-cooking)	€ 6,50 per persoon
Inktvisringen gemarineerd (show-cooking)	€ 6,90 per persoon
Verse tilapiafilet gemarineerd (show-cooking)	€ 9,90 per persoon
Verse pangasiusfilet gemarineerd (show-cooking)	€ 9,90 per persoon
Verse zalm gemarineerd (show-cooking)	€ 12,90 per persoon
Verse botervisfilet gemarineerd (show-cooking)	€ 12,90 per persoon
Verse tongfiletrollertjes (show-cooking)	€ 15,90 per persoon
Verse tonijn gemarineerd (show-cooking)	€ 15,90 per persoon

De bovenstaande gerechten worden geserveerd met pasta naar keuze en wokgroente.

Huisgemaakte zalsalade	€ 2,50 per persoon
Huisgemaakte palingsalade	€ 2,50 per persoon
Huisgemaakte garnalensalade	€ 2,50 per persoon
Huisgemaakte tonijnsalade	€ 2,50 per persoon
Huisgemaakte krabsalade	€ 2,50 per persoon
Huisgemaakte forelsalade	€ 2,50 per persoon
Huisgemaakte kreeftensalade	€ 2,50 per persoon
Huisgemaakte makreelsalade	€ 2,50 per persoon
Huisgemaakte meervalsalade	€ 2,50 per persoon
Huisgemaakte maatjessalade	€ 2,50 per persoon

Terrine van zalm	€ 2,50 per persoon
Terrine van zalm, schaaldieren & witvis	€ 2,75 per persoon

Zure ingelegde haring	€ 1,50 per persoon
Zure ingelegde haring met roommayonaise	€ 1,75 per persoon
Zure ingelegde haring met tomatensaus	€ 1,75 per persoon
Braadharing	€ 1,75 per persoon

Zeeuwse oesters,  
gepresenteerd met Champagne Cattier 1e Cru Demi-sec of Brut

€ 10,- per persoon  
(alléén i.c.m. oestermeisje á € 35,- per uur)

Coquilles geserveerd in schelp met daarbij avocado-puree en zuurdesem brood, gepresenteerd met Champagne Cattier 1e Cru Demi-sec of Brut

€ 10,- per persoon

## Italiaanse avond

### Amuse van het huis

Tagliatelle met scampies.

### Voorgerechten buffet

Parmaham met meloen en oude porto

Minestrone soep

Diverse soorten olijven & tapenade

Soep met scampies en garnaltjes

Diverse soorten brood met kruidenboter

### Tussen- en hoofdgerechtenbuffet

Tomaten met mozzarella en pesto

Gevulde paprika's en champignons  
met groentengehakt

Carpaccio van rund en parmezaan

Wok van zeevruchten met tagliatelle  
en napolitaanse saus

Spaghetti italiano

Lasagna bolognese met parmesaan

Tomatenrâgout met kipsnippers en kaas

Tagliatelle verde met zalm en champignonroomsaus

Varkenshaasje met kruidige tomatensaus

Kaasmacaroni

Gamba's met penne italiano en pestosaus,

Diverse soorten salade

Diverse soorten brood

Warme en koude sausen

Italiaanse friet

### Dessert buffet

Fruitmand

Verse fruitsla

Tiramisu

Mascarponetaart

Carpaccio van meloen met meloensorbet

Straciatella-ijs met slagroom

**€ 42,50 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Griekse avond

### Amuse van het huis

Trio van tapa's

### Voorgerechten buffet

Sint-Jacobsschelp gevuld met scampi's en garnalen

Vissoep uit Kreta

Calamaris

Gebakken feta

Tzatziki en diverse broodsoorten met kruidenboter

### Tussen- en hoofdgerechtenbuffet

Kefkedes (gehaktballetjes in tomatensaus)

Souflaki spiesjes

Tzatziki

Avocado

Gyros met witte uien ringen

Moussaka (lasagne van aardappel, aubergines, kaas, gehakt en tomaten)

Kip met griekse feta

Stoofpotje van vis

Griekse Château-Briand

Diverse soorten salade

Diverse broodsoorten

Warme en koude sausen

Aardappelgratin

Griekse friet

### Dessert buffet

Amandeltaart

Ijs met honing

Noten en slagroom

Fruitsla

Fruitmand

Kaas met vijgen en dadels met blauwe druiven

**€ 42,50 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Spaanse avond

### Om te beginnen...

Sangria van het huis met een hapje van de senõr.

### Voorgerechten buffet

Spaanse ham met meloen en zongedroogde tomaatjes

Gazpacho (koude soep)

Spaanse tomaat - knoflook soep

Diverse koude tapas

Diverse broodsoorten met kruidenboter

### Tussen- en hoofdgerechtenbuffet

Warme en koude tapa's

Tomaten gevuld met mozzarella en pesto

Scampi's op diverse wijzen

Gegrilde sardientjes

Inktvis op spaanse wijze

Paëlla uit Valencia

Varkenshaasje uit de valleien

Spaanse entrecôte

Scharrelkip gevuld met gehakt

Diverse soorten salade

Diverse soorten brood

Diverse soorten tapenade

Warme en koude sausen

Nacho's

Friet en rijst

### Dessert buffet

Crema catalana, sinaasappelsorbet met Dulce de leche, mandarijntaart met amandelen en diverse soorten ijs met slagroom.

**€ 42,50 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Egyptische avond

### Amuse van het huis

### Voorgerechten buffet

Slaatje van gefrituurde mosselen en scampi's

Spinazieroomsoep

Auberginesalade

Gebna makleyah (gebakken kaas)

Olijvensalade

Salata baladi

Diverse broodsoorten met kruidenboter

### Tussen- en hoofdgerechtenbuffet

Carpaccio van kip met noten

Rozijnen en blauwe druiven

Aubergines gevuld met groentengehakt

Saté van rundergehakt op kruidige wijze

Gegrilde octopus,

Dorada met noten en rozijnen, spaghetti

Rundvlees met gewokte groenten

Gebraden kip met currysaus

Kebab met diverse sausjes

Diverse soorten salade

Diverse soorten brood

Warme en koude sausen

Friet en krieltjes

### Dessert buffet

Carpaccio van appelsien & sinaasappelijs,

carpaccio van meloen,

honingtaart, fruitmand en fruitsla, vijgen,

ijs met vijgenkonfijt en slagroom.

**€ 42,50 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Argentijnse avond

### Amuse van de chef

#### Voorgerechtenbuffet

Avocado met scampi's en garnalen  
Soep van zeevruchten  
Chicken longaniza (gegrild worstje van kip)  
Empanadas (pasteitjes)  
Locro de papas (soep)  
Diverse broodsoorten met kruidenboter

#### Tussen- en hoofdgerechtenbuffet

Paprika gevuld met groentengehakt  
Scampi's met amandelsaus  
Carpaccio van struisvogel  
Mini tortilla's  
Gevulde vleesrolletjes  
Argentijnse entrecôte & steak met saus naar keuze  
Kruidige spareribs  
Gemarineerde vis  
Koteletjes met graanmosterd & rozemarijn  
Tilapia met tomaten, kappertjes en basilicum  
Gamba's en mosselen op z'n Argentijns  
Diverse soorten salade,  
Diverse soorten brood  
Warme en koude sausen  
Diverse aardappelbereidingen

#### Dessert buffet

Fruitmand  
Argentijns gebak  
Ananasijs met slagroom  
Carpaccio van meloen en ananas

**€ 47,50 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)



## BUFFET A LA CARTE

Ontvangst met een welkomst drankje en een  
huisgemaakte petit four

**€ 5,90 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

Assortiment van luxe koude & warme amuses:

- Mini broodje met filet American
- Glaasje met garnalen en cocktailsaus
- Kletsenbrood met franse kaas
- Tonijn met soya-wasabi
- Cocktail van meloen balletje
- Stokbrood met gerookte paling
- Crostini met tomaat en knoflook
- Geitenkaas beignet met honing
- Gamba in tempura met pikante saus
- Oosterse hapjes met verschillende sauzen
- Garnalen met krokant jasje
- Warme kaashapjes met mosterdmayonaise

**€ 12,90 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## BUFFET A LA CARTE

Het koud & warm buffet stelt u zelf samen door een keuze te maken uit een aantal gerechten per onderdeel.

Bij het koud & warm buffet wordt het voorgerecht uitgeserveerd en ter afsluiting is er een grand dessertbuffet.

**€ 49,50 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

### Voorgerechten

Standaard 1 keuze

Vanaf 100 personen 2 keuzes

Vanaf 200 personen 4 keuzes

Vanaf 300 personen 6 keuzes

#### Carpaccio di mamma

Flinterdun gesneden rundvlees geparfumeerd met een geselecteerde olijfolie. Gegarneerd met Grana Pardano, pijnboompitjes, gesnipperde rode uitjes, bieslook, een siroop van aceto balsamico met een garnering van Italiaanse kruidenmix.

#### Cappuccino van kreeft

Een overheerlijke soep bereid van verse kreeft met een topping van verse room.

#### Salade du chef

Een luxe gesorteerde sla mix vertroeteld met Noorse gerookte zalm, gegrilde gamba's gemarineerd in knoflook olie, verwend met een crème fraîche van citroen.

#### Bospaddenstoelen - truffelsoep

Rijk gevulde crème soep van bospaddenstoelen verwend met een vleugje truffel.

#### Klassieke garnalen

Garnalen cocktail verwend met een brunoise van komkommer en een dressing van honing- mosterd.

#### Spaanse puntham met zongerijspe meloen

Dun gesneden authentieke puntham op een bedje van rijpe meloen partjes.

#### Huisgemaakte quiche

Een op authentieke wijze bereide quichetaartje van verse gehakte bladspinazie, room, getrancheerde geitenkaas en een garnering van Pecan noten & amandelschaafsel.

# BUFFET A LA CARTE

## Presentatie van koude gerechten

Standaard 2 keuzes

Vanaf 100 personen 3 keuzes

Vanaf 200 personen 4 keuzes

Vanaf 300 personen 5 keuzes

### Zuid Amerikaans vleespalet

Gebraden rib eye, beef salade van het Herreford rund, kappertjes, oude kaas en tomaat. Gerookte kuikenborstfilet begeleid met een salade van walnoot, ananas en rozijnen.

### Noord Amerikaans vleespalet

Tex mex kipfilet, gebraden prime beef entrecote, "roasted porc" met fijne kruiden, de schotel wordt gecombineerd met een originele Texas spiced "beans salad".

### Duits vleespalet

Royaal plateau van authentieke vleeswaren bestaande uit onder andere:

Grilworst, knoflookworst, deutsche fricandeau, Fleischerei schinke, salami en Swarzwalderschinken

### Volendams vis palet:

Vers gerookte zalm, IJsselmeer paling, Noorse garnalen, begeleid met een mousse van makreel gearneerd met wasabi en eieren gevuld met een huisgemaakte zalm-salade.

### Scandinavisch vispalet

Maatjesharing gedompeld in 'n meesterlijke dille roomsaus, gemarineerde mosselen in tomatensaus, gravad lax en een torentje van komkommer gevuld met tonijntartaar

### Europees palet

Ardennerham met meloen, Gran Doblón chorizo worst met zwarte & groen olijven,

Spies van cherrytomaat, mozzarellabolletje, verse basilicum en een bouquet van de provence

Brie van de Anancies 60%, peperroomkaas en een puntje blauwschimmelkaas

### Limburgs

Limburgse puntasperges omwikkeld met boerenham, boerengehakt brood, Maastrichtse grotten kaas met grof zee zout, boerenzult/ hoofdkaas, gebakken pastei en grove boeren paté.

### Italiaans

Italiaanse puntham met meloen en oude porto, tomaten met mozzarella en pesto, een assortiment van Italiaanse vleeswaren waaronder: salami piccante, pancetta, coppa di Parma

## BUFFET A LA CARTE

### Presentatie van huisgemaakte salades

Standaard 4 keuzes

Vanaf 100 personen 5 keuzes

Vanaf 200 personen 6 keuzes

Vanaf 300 personen 7 keuzes

Ambachtelijke koude schotel (oma's recept o.b.v. rundvlees)  
Huzarensalade (oma's recept zonder vlees, maar met diverse  
groenten)

Aardappeltjes verwend met 'n mediterrane marinade

Duitse Kartoffelsalade

Griekse aardappelsalade

Pasta-champignonsalade

Pasta-kip salade

Tricolore pasta verwend met zondgedroogde tomaatjes,  
knoflookolie en groene pesto

Curry salade van elleboogjes

Ei-mosterdsalade

Witte kool /fruitsalade

Tomaten/broccolisalade

Mexicaanse salade

Waldorfsalade

Witte kool /selderij /ananassalade

Rode kool /appelsalade

Seizoen Fruitsalade

Uitjes Monegask

Corfu salade

Kreta salade

Boeren Griekse koolsalade

Griekse witte koolsalade

Wortelsalade

Komkommersalade

Rode bietjessalade

Tomatensalade

Voorjaarssalade

Taugé/fruitsalade

Fijne mixsalade met olijven en fetakaas

## BUFFET A LA CARTE

### Koude Sauzen

Standaard 2 keuzes

Vanaf 100 personen 3 keuzes

Vanaf 200 personen 4 keuzes

Vanaf 300 personen 5 keuzes

Sauce d'ail

De echte traditionele knoflooksaus

Sweet mustard

Zoete honing-mosterd saus

Remoulade

Frisse saus met garnituur van augurk, ui, peterselie en kappertjes

Whiskey Cocktailsaus

Naar eigen recept met geslagen room

Indische kerriesaus

Een hartige saus met fijn gesneden paprika

Hollandse mayonaise gemarmerd met bieslookpuntjes

Typisch romige Hollandse saus

Vlammensaus

Pikante saus

Gulpener mosterd

Limburgse grove mosterd gemaakt in het Heuvelland

## BUFFET A LA CARTE

### Warme gerechten

Standaard 2 keuzes

Vanaf 100 personen 3 keuzes

Vanaf 200 personen 4 keuzes

Vanaf 300 personen 5 keuzes

#### Boeuf Stroganoff

Gemarineerde stukjes bief van de zijlende verwend met een verse Stroganoff saus.

#### Gepeperde varkenshaas

Getrancheerde varkenshaas medaillons in een saus van vier seizoenen peper.

#### Combinatie van zalm en tong

Brochettes gemaakt van gekruide zalm ingerold in verse sliptongetjes overgoten met een kreeften saus.

#### Zalm lasagne

Een verrassende bereiding op een traditioneel recept.

#### Getrancheerde varkens carré

Gegrilde varkens carré gedompeld in een crème saus van bospaddenstoelen.

#### Meesterlijke Kip-pilav

Gesneden stukjes filet van de kip in een zoetzure saus van paprika, champignons, uien en perzik.

#### Limburgs zuurvlees

Een typisch Limburgse runderstoverij uit grootmoeders keuken.

#### Boeuf Bourguignon

Een traditionele runderstoofschotel, gemarineerd in een saus van rode wijn, laurier, zilver uitjes en champignons.

#### Javaanse kipschotel uit de oven

Een overheerlijk stukje kip bereid in een saus van sinaasappel, citroen, abrikozen en gecrushte noten.

#### Oosterse wokschotel met biefstukreepjes

Gemarineerde biefreepjes bereid in verse knoflook, ketjap, sesamololie en oosterse sambal.

#### Lasagne Bolognese

Italiaanse pasta schotel naar oud Italiaans recept.

## BUFFET A LA CARTE

### Saté van de haas

Een spies van gegrilde varkenshaas in een echte oosterse marinade van huisgemaakte Indische saté saus.

### Herbe de Provence

Slagers nootham gekruid met bouquet de Provence gedompeld in een Italiaanse roomsaus.

### Hongaarse goulash

Een pittige stoofschotel volgens nationaal Hongaars recept met verse knoflook en paprika.

### Gemarineerde gamba's

Middels show cooking op locatie presenteren wij gamba's gedompeld in knoflook, gesnipperde rode uitjes en citroen op een bedje van rucola sla met een topping parmezaanse kaasvlokken en peper.

### Knien in 't zoer

Een ragout van konijn naar origineel Mestreechs recept

### Franse beenham

Getrancheerde pootham zonder been gedompeld in peper- en champignons roomsaus.

### Lamsrump op Spaanse wijze

Gesneden lamsrump bereid diverse verse kruiden en specerijen. Geserveerd met een saus van Madeira.

### Vispannetje

Een visstooftje afgeblust met pernod en begeleid met verse groenten.

### Brochettes van witvis

Met pesto vertroetelde witvis overgoten met een saus van verse dille.

## BUFFET A LA CARTE

### Warme garnituren

Standaard 1 keuze

Vanaf 100 personen 2 keuzes

Vanaf 200 personen 3 keuzes

Vanaf 300 personen 4 keuzes

Authentieke aardappelgratin

Aardappelschotel met mediterrane kruidenmassa

Griekse aardappelschotel

Gegratineerde aardappels met gerookte spekjes en rode ui-

Gebakken krielaardappeltjes

Rooseveltaardappeltjes verwend met verse thijm en rozema-

rijn Aardappelpuree verwend met verse bieslook

Zomeraardappels uit de oven

Aardappelblokjes verwend met provincaalse kruidenpasta

Rijst

Rijst met stukjes kokos & peterselie

Basmati rijst

Surinaamse rijst

Fusille gedompeld in 'n basilicumroomsaus

Tricolore pasta vertroeteld met Italiaanse kruidenpasta

Tortellini al formaggio

Tagliatelle verdi met ei

Spaghetti Bolognese

### Warme groente garnituren

Standaard 1 keuze

Vanaf 100 personen 2 keuzes

Vanaf 200 personen 3 keuzes

Vanaf 300 personen 4 keuzes

Limburgse grotchampignons

Haricoverts met katenspek

Koninginne melange

Gegratineerde witlof

Broccoli met botersaus

Sperzieboontjes met spek en uitjes

Spruitjes met gebakken uitjes

Rode kool naar grootmoeders recept

Bloemkoolrosjes met bosuitjes crèmesaus

## **BUFFET A LA CARTE**

### **Broodarrangement**

Wij presenteren u bij alle a la carte buffetten een uitgebreid broodarrangement bestaande uit:

Diverse soorten mini broodjes

Vers gebakken stokbrood

Molensteen van meergranen vloerbroodjes

Boerenbrood

Limburgs roggebrood

Kruiden crème

### **Grand dessert buffet**

Standaard 3 keuzes

Vanaf 100 personen 5 keuzes

Vanaf 200 personen 6 keuzes

Vanaf 300 personen 7 keuzes

Chocolade mousse

Vanille mousse

Bosvruchten mousse

Tiramisu bereid met perzikken

Kersentaartjes overgoten met pure chocolade

Vruchtensalade portstroop en vanilleroom

Crème brulee

Ijskar met diverse soorten ijs

Gekarameliseerde appels, gevuld met noten en karamelsaus

Tiramisu

Italiaanse amandeltaart

Chocolade taartjes

Pannacotta met een huisgemaakte jam van bosvruchten

Cheesecake met een saus van roodfruit

Brownies van pure chocolade

Kersen kruimelplaatgebak

## Hapjes buffetten

Het hapjesbuffet kan worden geserveerd als uitgebreid borrelgarnituur en is daardoor ideaal als 'avondvullend' buffet.

## Hapjes buffet gebrook

Mini Limburgse koudeschotel met ei en garnituur

Gemarineerde groene & zwarte olijven

Mozzarellastick met minitomaatjes & basilicum

Meloenbolletjes geserveerd met serranoham

Seizoens fruitsalade

Partyballetjes in een pikante chili/mayonaisesaus

Molensteen van meergranen vloerbroodjes

Stokbrood

Mini broodjes

Roggebrood

Kruidencrème

**€ 14,50 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)



## Limburgs hapjes buffet

Roggebrood met hoofdkaas  
Limburgse beenham met een grove mosterdsaus  
Gerookte livar ham met vers fruit  
Limburgs zuurvlees  
Limburgse met worst  
Limburgse kaas

Gehaktballetjes op Limburgse wijze  
in honing mosterdsaus  
Bloedworst met appel

Molensteen van meergranen vloerbroodjes  
Stokbrood  
Mini broodjes  
Roggebrood  
Kruidencrème

**€ 17,50 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)



## Hapjes buffet de luxe

Gemarineerde groene & zwarte olijven  
Mozzarellastick met minitomaatjes & basilicum

Meloenbolletjes, geserveerd met Serranoham  
Koude drumsticks verwend met knoflook-  
en / of whisky cocktailsaus

Partyballetjes in een pikante chili/mayonaisesaus

Frisse slamix met o.a. feta en rode uien,  
verwend met 'n zachte dressing

Pastasalade verwend met 'n kruidenmix,  
groene pesto & zontomaatjes

Seizoens fruitsalade

Tomatentapenade  
Veenbessenconfijt  
Kruidencrème  
Uienconfijt

Rozijnenpallisade brood  
Molensteen vloerbrood  
Mini- broodjes  
Notenbrood  
Stokbrood

**€ 19,90 per persoon**

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Luxe spaans hapjes buffet

Spaanse tomaten-knoflooksoep

Seranoham met meloen

Salade caprese

Schotel van ossehaas in Rioja met champignons

Chorizo & olijven met zongedroogde tomaatjes

Spaanse gehaktballetjes in tomatensalsa

Scampi's in knoflookolie

Calamaris met alioli

Nachos met cheddarkaas en rode pepertjes

Rijk gevulde Spaanse paella

Spaanse kipschotel met salsasaus, knoflook en olijven

Guacamole

Salsadip

Diverse soorten tapenade

Diverse luxe broodsoorten

**€ 24,50 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Desserts & dessert buffetten

Gekarameliseerde appels, gevuld met noten en karamelsaus	€ 4,25 per persoon
Tiramisu	€ 4,25 per persoon
Duo van witte en bruine chocolademousse	€ 4,25 per persoon
Italiaanse amandeltaart	€ 4,25 per persoon
Chocolade taartjes	€ 4,25 per persoon
Zandtaartje gevuld met bakkersroom en verse vruchten	€ 4,25 per persoon
Vers fruit salade met portstroop en vanilleroom	€ 4,25 per persoon
Pannacotta met een huisgemaakte jam van bosvruchten	€ 4,25 per persoon
Crème brulee	€ 4,25 per persoon
Cheesecake met een saus van roodfruit	€ 4,25 per persoon
Brownies van pure chocolade	€ 4,25 per persoon
Kersen kruimelplaatgebak	€ 4,25 per persoon
<b>Grand dessert buffet</b>	
Een mix van bovenstaande zoetigheden ( 4 keuzes) en ijs met slagroom	€ 10,75 per persoon
<b>Vanille ijs</b>	
Met slagroom en verse vruchtencocktail	€ 4,50 per persoon
<b>Vanille ijs</b>	
Met warme kersen of chocolade saus en slagroom	€ 4,75 per persoon
<b>Slagroomsoesjes toren</b>	
Slagroomsoesjes overgoten met chocolade saus	€ 4,75 per persoon
<b>Verse aardbeien</b>	
Met vanille ijs en slagroom (seizoen)	€ 4,75 per persoon
<b>Chocolade fontein (vanaf 50 personen)</b>	
Diversen soorten fruit, soesjes en spekken voor in de fontein	€ 7,50 per persoon
<b>Franse kaas buffet (vanaf 25 personen)</b>	
Met diverse Franse kaassoorten, stokbrood en roggebroom	€ 7,50 per persoon



## Luxe dessert buffet

Vanilleijs  
Bosvruchtenmousse  
Gevulde soesjes  
Aardbeienijs  
Tiramisumousse  
Gevulde cakesoorten  
Pistacheijs  
Kersenmousse  
Lonquer  
Chocoladeijs  
Chocolademousse  
Crème Brûlée  
Slagroom

**€ 10,90 per persoon**

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)



## BBQ buffet Mergelland

Barbecueworst  
Gemarineerde speklap  
Gemarineerde schouderkarbonade zonder been

Ambachtelijk gemaakte koude schotel  
Duitse kartoffelsalade  
Waldorfsalade  
Witte kool/ananassalade  
Fruitsalade

Cocktailsaus  
Knoflooksaus  
Barbecuesaus

Stokbrood  
Mini-broodjes  
Kruiden crème

**€ 9,90 per persoon**

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## BBQ buffet Heuvelland

Spies van gemarineerd satévlees

Gemarineerd Souvlakilapje

Gekruide slagersgrillworst

Pikant gekruide spare-ribs

Ambachtelijk gemaakte koude schotel

Duitse kartoffelsalade

Kreta salade

Witte kool/ananassalade

Komkommersalade

Seizoen fruitsalade

Cocktailsaus

Knoflooksaus

Barbecuesaus

Sate saus

Stokbrood

Molensteen vloerbroodjes

Mini-broodjes

Roggebrood

Kruidencrème

**€ 14,90 per persoon**

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## BBQ buffet Parkstad

Gemarineerde rib-eye

Sjaslick op stalen pen ± 200 gram

Gemarineerde schouderkarbonade zonder been

Big size spies van witvis en zalm

Lamskoteletje verwend met olie/kruidentmelange

Ambachtelijk gemaakte koude schotel

Duitse kartoffelsalade

Pasta-champignonsalade

Rode kool met appeltjessalade

Witte kool/ananassalade

4-seizoenen fruitsalade

Cocktailsaus

Knoflooksaus

Ravigottesaus

Barbecuesaus

Molensteen vloerbroodjes

Vijf soorten snijbroden

Div. rogge- en zwartbroden

Kruidentboter

**€ 19,90 per persoon**

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)



## Kinder BBQ buffet

Frikandel  
Hamburger  
Grillworst

Ambachtelijk gemaakte koude schotel

Duitse kartoffelsalade  
Waldorfsalade  
Witte kool/ananassalade  
Fruitsalade

Cocktailsaus  
Knoflook  
Barbequesaus

Stokbrood

Salades, sauzen en brood voor kindermaagjes.

€ 7,50 per persoon



## **BBQ buffet niveau**

**Gemarineerde saté van kip of varkensvlees  
Gemarineerde spareribs  
Huisgemaakte runderburger  
Biefstuk**

**Zalmmoot met verse kruiden en knoflook  
Spies van scampi's**

**Groene salade met spekjes en pijnboompitjes  
Salade caprese  
Vers fruit salade  
Huisgemaakte koude schotel  
Duitse kartoffelsalade**

**Verschillende sauzen  
Gepofte aardappels  
Diverse soorten brood met knoflookboter**

**€ 22,50 per persoon**

**(Vanaf 25 personen)**

**(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)**



## BBQ buffet Chapeau

Gemarineerde kippenvleugels met knoflookmarinade  
Huisgemaakte runderburger  
Maraquecheworstje  
Spies met oosters gemarineerde  
kippendijen & groenten

Gemarineerde gamba's op spies  
Gemarineerde zalmfilet in folie

Lende biefstukken gemarineerd met  
knoflook, tijm & rozemarijn

Groene salade met gegrilde groenten  
Huisgemaakte koudesotel  
Duitse kartoffelsalade  
Tomatensalade met mozzarella en oregano  
Vers fruit salade

Gemarineerde olijven  
Sweet peppers gevuld met roomkaas  
Verschillende sauzen

Gepofte aardappels  
Stokbrood met knoflookboter.

**€ 27,50 per persoon**

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)



## Voorafgaande barbeques kunnen worden aangevuld met de volgende gerechten

Hamburger	€ 1,- per persoon
Barbecueworst	€ 1,- per persoon
Gekruide slagersgrillworst	€ 1,25 per persoon
Duitse Curryworst ± 25 cm lang	€ 2,- per persoon
Sjaslick	€ 1,50 per persoon
Big size sjaslick	€ 2,75 per persoon
Saté van de fricandea	€ 1,50 per persoon
Saté van de haas	€ 2,75 per persoon
Gemarineerde schouderkarbonade zonder been	€ 1,25 per persoon
Gemarineerde speklap	€ 1,25 per persoon
Souvlakilapje gemarineerd	€ 1,75 per persoon
Spare-ribs voorgebraden	€ 1,50 per persoon
Pikante spare-ribs voorgebraden	€ 1,75 per persoon
Kogelbiefstuk gemarineerd	€ 2,50 per persoon
Gemarineerde rib-eye	€ 2,75 per persoon
Gemarineerde runderentrecote	€ 2,95 per persoon
Gemarineerde kipfilet	€ 1,75 per persoon
Mexicaanse spies	€ 1,50 per persoon
Lamskoteletje verwend met olie/kruidentmelange	€ 2,25 per persoon
Big size spies van witvis & zalm	€ 3,50 per persoon
Spies van scampi's	€ 2,95 per persoon
Whiskey –cocktailsaus	€ 0,50 per persoon
Knoflooksaus	€ 0,50 per persoon
Barbecuesaus	€ 0,50 per persoon
Ravigottesaus	€ 0,50 per persoon
Mayonaise	€ 0,50 per persoon
Ketchup/Curry	€ 0,50 per persoon
Warme satésaus	€ 1,- per persoon
Warme zigeunersaus	€ 1,- per persoon



## Koffie en koffietafels

1 kop koffie of thee	€ 1,60 per persoon
1 kop koffie of thee met een plakje cake	€ 2,75 per persoon
1 kop koffie of thee met Limburgse vlaai	€ 3,50 per persoon
1 kop koffie of thee met een stukje luxe Limburgse vlaai (met slagroom)	€ 4,25 per persoon
Onbeperkt koffie of thee	€ 4,75 per persoon
Onbeperkt koffie of thee met een plakje cake	€ 5,75 per persoon
Onbeperkt koffie of thee met een stukje Limburgse vlaai	€ 6,50 per persoon
Onbeperkt koffie of thee met een stukje luxe Limburgse vlaai (met slagroom)	€ 7,25 per persoon

## Koffie en koffietafels

### Standaard Koffietafel

**Brood:**

Diverse soorten gesneden brood, harde en zachte broodjes en krentenbollen

**Beleg:**

Verschillende belegsoorten:

- Vlees en kaas

**Gebak:**

Limburgse vlaai

**Dranken:**

Koffie en thee wordt onbeperkt geschonken tijdens de koffietafel

**€ 12,50 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

### Luxe Koffietafel

**Brood:**

Diverse soorten gesneden brood, harde en zachte broodjes en krentenbollen

**Beleg:**

Verschillende belegsoorten:

- vlees en kaas
- zoetwaren

**Gebak:**

Limburgse en luxe limburgse vlaai

**Dranken:**

Koffie en thee wordt onbeperkt geschonken tijdens de koffietafel

**€ 14,50 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Koffie en koffietafels

### Koffietafel De luxe

#### Brood:

Diverse soorten gesneden brood, harde en zachte broodjes en krentenbollen

#### Beleg:

Standaard en luxe belegsoorten:

- standaard en luxe kaassoorten
- standaard en luxe belegsoorten inclusief gerookte zalm
- zoetwaren

#### Gebak:

Limburgse en luxe limburgse vlaai

#### Dranken:

Koffie en thee wordt onbeperkt geschonken tijdens de koffietafel

**€ 16,50 per persoon**

Vanaf 25 personen

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

#### Eventuele uitbreidingen

Plakje cake	€ 1,25	per persoon
Limburgse vlaai	€ 2,-	per persoon
Luxe Limburgse vlaai	€ 2,75	per persoon
Kroket	€ 1,75	per persoon
Soep naar keuze	€ 2,95	per persoon
Worstenbroodje	€ 2,-	per persoon
Saucijzenbroodje	€ 2,-	per persoon
Literkaraf ijswater	€ 2,75	per karaf
Literkaraf jus d'orange of (karne)melk	€ 4,50	per karaf
Fles mineraal water	€ 4,50	per fles

## Borrel hapjes en arrangementen

### Tafelhapjes

Chips	€ 2,95 per portie
Borrelnootjes	€ 2,95 per portie
Bladerdeegstengels	€ 2,95 per portie
Gemengde noten mix	€ 2,95 per portie
Olijven	€ 3,00 per portie
Pepers	€ 3,00 per portie
Peppadews	€ 3,00 per portie
Groene peper gevuld met roomkaas	€ 3,95 per portie
Peppadews gevuld met roomkaas	€ 3,95 per portie
Champignons gevuld met roomkaas	€ 3,95 per portie

### Hapjes koud (de hapjes zijn te bestellen vanaf 10 stuks per soort)

Toastjes	€ 0,95 per stuk
Luxe hapjes	€ 1,25 per stuk
Verskillende luxe mini sandwiches	€ 1,75 per stuk
Verskillende luxe gestapelde minibroodjes	€ 2,00 per stuk

Plakjes cervelaat	€ 0,50 per stuk (per 100 € 45,-)
Blokjes kaas op prikker	€ 0,50 per stuk (per 100 € 45,-)
Blokjes kaas/augurk	€ 0,50 per stuk (per 100 € 45,-)
Leverworst gesneden	€ 0,50 per stuk (per 100 € 45,-)
Ossenworst gesneden	€ 0,50 per stuk (per 100 € 45,-)

Gevulde eieren klassiek	€ 1,00 per stuk
Gevulde eieren met zalmousse	€ 1,25 per stuk
Gevulde eieren met hammousse	€ 1,25 per stuk

Rolletjes rookvlees met ei	€ 1,00 per stuk
Rolletjes ham/augurk	€ 1,00 per stuk
Rolletjes roomkaas/ham	€ 1,00 per stuk
Rolletje roomkaas/salami	€ 1,00 per stuk
Haring, in 3en gesneden met uitjes en zuur	€ 2,95 per stuk
Canapé brie	€ 1,25 per stuk
Canapé camembert met walnoot	€ 1,25 per stuk

Gefrituurde, gemengde mini hapjes	€ 0,50 per stuk (per 100 € 45,-)
Gefrituurde, bitterballen	€ 0,50 per stuk (per 100 € 45,-)

## Borrel hapjes en arrangementen

Hapjes warm (de hapjes zijn te bestellen vanaf 10 stuks per soort)

Gefrituurde gemengde mini hapjes	€ 0,50 per stuk (per 100 € 45,-)
Gefrituurde bitterballen	€ 0,50 per stuk (per 100 € 45,-)
Gefrituurde bitterbal (Van Dobben)	€ 0,75 per stuk (per 50 € 35,-)
Gefrituurde vlammetjes	€ 0,75 per stuk (per 50 € 35,-)
Gefrituurde kaasstengels	€ 0,75 per stuk (per 50 € 35,-)
Diverse gefrituurde dim-sum hapjes	€ 0,75 per stuk (per 50 € 35,-)

Hapjes luxe koud (luxe hapjes zijn te bestellen vanaf 15 stuks per soort)

Picolini mozzarella met half zongedroogde tomaat & verse pesto	€ 1,75 per stuk
Spiesje Caprese met cherrytomaat en verse basilicum	€ 1,75 per stuk
Rolletje Parmaham met ingekookte balsamico en rucola	€ 1,75 per stuk
Wrap carpaccio met basilicumaioli en Parmezaanse kaas	€ 1,75 per stuk
Wrap parmaham met tapenade en rucola	€ 1,75 per stuk
Wrap gerookte zalm met roomkaas	€ 1,75 per stuk
Sweet pepper met roomkaas, omwikkeld met gerookte kip en truffelsaus	€ 1,75 per stuk
Crostini met rolletje ham, gevuld met tomatensalsa	€ 1,75 per stuk
Aardappel/kaas tortilla met roomkaas, olijf en zongedroogd tomaatje	€ 1,75 per stuk
Mini limburgse koude schotel met ei en garnituur	€ 1,75 per stuk
Spiesje gemarineerde kippendij met lenteui en oosterse saus	€ 1,75 per stuk
Zoute haring met salade van rode biet, sjalot en bieslook	€ 2,00 per stuk
Gerookte eendenborst met honing, crouton en venkelzaad	€ 2,00 per stuk
Aardappel/kaas tortilla met roomkaas, rookvlees en olijf	€ 2,00 per stuk
Bresola met rucola en truffeldressing	€ 2,00 per stuk
Kaasstengel met roomkaas en Parmaham	€ 2,00 per stuk
Wrap 'vitello tonato' (gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise)	€ 2,50 per stuk
Bonbon van gerookte zalm met geitenkaas, gemarineerde komkommer en dillesaus	€ 2,50 per stuk
Blini gemarineerde zalm, met dille, kappertje en crème fraiche	€ 2,50 per stuk
Gemarineerde rosbeef met shitake daikon-cress bieslook en sesamdressing	€ 2,50 per stuk
Sashimi gemarineerde zalm, opgerold met bieslook en wasabimayonaise	€ 2,50 per stuk
Hollandse garnalencocktail met elstar-appel, geserveerd in een blaadje witlof	€ 3,00 per stuk
Sushi met dichtgeschroeid tonijnmootje geserveerd met sojasaus en gember	€ 3,00 per stuk
Tartaar van verse tonijn met bieslook en ansjovismayonaise	€ 3,00 per stuk
Blini kaviaar, met kruiden crème fraiche	€ 3,00 per stuk

## Borrel hapjes en arrangementen

Hapjes luxe warm (luxe hapjes zijn te bestellen vanaf 15 stuks per soort)

Spiesje gemarineerde varkenshaas met lenteui en oosterse saus	€ 2,-	per stuk
Mini broodje Limburgse beenham met cocktail dressing	€ 2,-	per stuk
Mini kipsate met kroepoek	€ 2,-	per stuk
Gemarineerde gamba met zoet/zure paprika, sesamzaad en pittige saus	€ 2,-	per stuk
Gemarineerde kippendij met lenteui en oosterse saus	€ 2,-	per stuk
Spiesje gemarineerde lamshaas met tzaziki	€ 2,50	per stuk
Coquille met schuim van limoen, aardappel en dragon	€ 3,75	per stuk

Receptie - borrelarrangement ½ uur

Onbeperkt drankjes voor ½ uur, exclusief buitenlands gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren, inclusief twee warme hapjes per persoon

€ 6,- per persoon

Receptie - borrelarrangement 1 uur

Onbeperkt drankjes voor 1 uur, exclusief buitenlands gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren inclusief drie warme hapjes per persoon

€ 7,50 per persoon

Luxe receptie - borrelarrangement € 15,00

Welkomstcocktail of ontvangst met koffie en thee, twee uur onbeperkt drank exclusief buitenlands gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren, warme en koude hapjes (4 per persoon) en luxe zoutjes en nootjes

€ 15,- per persoon

Bij eventuele verlenging wordt per uur € 5,75 p.p. berekend.

Uitbreidingen arrangementen

Buitenlands gedistilleerde dranken en bieren	€ 7,50	per persoon
Welkomstcocktail	€ 3,-	per persoon
Beenham kraam	€ 5,-	per persoon
Saté kraam	€ 5,-	per persoon
Broodje unox kraam	€ 5,-	per persoon

## Walking dinners

Een walking dinner is een overheerlijk diner in een wel heel bijzondere vorm. Een groot aantal verschillende culinaire hoogstandjes vormen samen één compleet diner.

Het voordeel van een walking dinner is dat u en uw gasten niet aangewezen zijn op één zitplaats maar alle tijd hebben voor informele contacten.

Uw gasten kunnen de gerechtjes gemakkelijk eten want alle gerechtjes worden gepresenteerd in een glazen coupe of op een klein bordje. De gasten worden telkens hapjes gepresenteerd zodat iedereen verschillende smaken krijgt voorgeschoteld. Wij serveren een passende portie zodat u de gerechtjes eenvoudig met een vorkje of lepeltje kunt eten.

**Prijzen bediening:**

**€ 29,50 per persoon per uur exclusief 19% BTW**

### Optie 1

Prosecco & amuse

Gravadlaks van Schotse zalm met dille en specerijen

Trostomaatjes met Mozzarella en basilicum

Geurige kreeftensoep

Gebakken gamba met zuiderse gazpacho

Zeetongreepje met beurre blanc saus

en wokgroenten

Lamskoteletje met aardappel gratin en provençaalse groenten

Oester van varkenshaas gepaneerd met groene kruiden

Sorbet met cava en munt

Mini kersen taartje

**€ 29,50 per persoon**

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Walking dinners

### Optie 2

Prosecco & amuse  
Champignon-truffel soepje  
Spaanse tapas  
Italiaanse ham met rijpe meloen partjes  
Bordje met drie sushi's  
Tranches ossenhaas met aardappel gratin en vers gemalen peper  
In sesamololie gegrilde zalm met Japanse mayonaise  
Croustini met kabeljauw en mosterd dille saus  
Spiesje van haasfilet overgoten met paddestoelen truffelsaus  
Aardbeiensoepje met ijs  
Chocolat fudge cake met slagroomijs en slagroom  
Mini kersen taartje

**Prijs per persoon € 34,50**

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

### Optie 3

Prosecco & amuse  
Kopje truffel crème soep  
Salade van gerookte kuikenborst met room  
Salade van rode biet  
Kreeft op een salade van mango en peer  
Parmaham met meloenballetjes  
Noordzee schol met grote garnalen, verse pasta en champagnesaus  
Getrancheerde ossenhaas met roerbak julienne en oosterse saus  
Yakitory spiesjes met atjar  
Lamsarree met kruiden en zeezout en honingtijm saus  
Gewokte eendenborst met paprika trio, chi take, taugé en zoete saus  
Aardbeiensoepje met ijs  
Chocolat fudge cake met slagroomijs en slagroom  
Kaasplankje met variatieit aan kazen

**Prijs per persoon € 41,50**

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Walking dinners

Zelf samen stellen

Prijs per persoon € 35,-

(standaard inclusief Prosecco & amuse)

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

Voorgerechten (3 per persoon)

- Mini kopje Bouillon  
Verse vleesbouillon met verse groente
- Heldere ossestaartsoep  
Krachtige bouillon met Madeira en een brunoise van groenten
- Cappucino van tomaten  
Verse tomaten soep met een schuimkraag van room
- Vissoepje "Maritiem"  
Lichtgebonden en rijk gevulde vissoep
- Hollandse Garnalen salade  
Frisse salade met gemarineerde Hollandse garnalen en rivierkreeftjes
- Gravad lax  
In dille en zeezout gemarineerde Noorse zalm met een klassieke mosterd-dillesaus
- Proscutto di Parma  
Op Italiaanse wijze gerookte ham met Galia Meloen
- Trio van Paté  
Paté van parelhoen, kip en eendenmousse met een fruitige Cumberlandsaus
- Carpaccio van Runderhaas  
Gemarineerde Runderhaas op een bedje van fijngesneden sla, overgoten met truffelmayonaise, croutons, pijnboompitten en oude Italiaanse kaas
- Frisse Voorjaarsalade  
Salade van gesneden sla, pijnboompitten, brood-croustons, spekjes en een frambozen dressing
- Vers Gerookte IJsselmeer Paling  
Gerookte paling op een bedje van salade met een mierikwortelsaus
- Foie Gras  
Huisgemaakte Ganzenleverpaté en Mango Coulis
- Garnalentaartje  
Overheerlijke compositie van garnaltjes, tomaat, crème fraiche en komkommer
- Verse Tonijn  
Licht gesauteerde blokjes tonijn met bieslook, verse peper en wasabi mayonaise
- Zeeuwse Platte Oesters (+ € 2,- per persoon)  
Overheerlijke oesters en smaakverfijners zoals: frambozen-wijnazijn, tabasco, peper en citroen
- Salmone Fresco  
Rauwe zalm gearfumeerd met citroendruppels

## Walking dinners

- Caponata Sicilië  
In olie gesauteerde blokjes aubergines
- Fagioli Toscanelli con Tonno  
Salade van verse tonijn en Balsamico
- Tagliatelle  
Salade van Tagliatelle met yoghurt dressing en vers fruit
- Traditionele Mozzarella  
Mozzarella met geitenkaas, basilicum en tomaten
- Sunomono  
Mosselen en garnalen met sesam dressing, komkommer en zuring
- Sukiyachi  
Heerlijke tonijntartaar met gemberwortel, sjalotjes, knoflook, soja en citroengras
- Sashimi Daging  
Dunne plakjes ossehaas gemarineerd in ruim knoflook, komkommer, citroen, basilicum, gember en chilipeper
- Tom Yam Kaeng  
Pikant zuur garnalensoepje
- Mian Pla Tho  
Zeesalade met oosterse vis en fruit met spinazie overgoten met een sojadressing
- Ambachtelijke Hammousse  
Taartje van roggebrood met hammousse en ingelegde tomaat
- Verse Zalmtartaar  
Een bonbon gevuld met zalmtartaar verfijnd met een hofmeestersaus
- Gevulde Portobello  
Gepocheerde paddestoel gevuld met een parfait van gerookte kippenborst
- Grote Tijger Garnalen  
Salade van rucola met frisse ijsbergsla met daarover gemarineerde gebakken scampi's overgoten met een heerlijke Italiaanse dressing
- Franse Geitenkaas  
Crouton van geitenkaas uit Val Thorens, gegratineerd met honing en tijm overgoten met een Cumberlandsaus

## Walking dinners

### Warme hoofdgerechten (3 per persoon)

- Verse Zeetongfilets
- Vers gepocheerde tongfilet in Saffraansaus
- Hollandse Ossehaas
- Ossehaas met een saus van Bospaddestoelen
- Verse Noorse zalm
- Vers gepocheerde zalm in een Witte Wijnsaus
- Varkenshaasje
- Gebraden varkenshaas overgoten en romige Pepersaus
- Pollo Porto
- Portugese kipreepjes in een zachte paprikasaus
- Hollandse Runderhaas
- Runderhaas op een bedje van spinazie en traditionele jus
- Javaanse Saté
- Stukjes kipfilet in een overheerlijke Pindasaus
- Zeebanket
- Vispannetje met een zachte Chablis saus
- Verse Schotse Zalm
- Gepocheerde zalm in een witte wijnsaus
- Gevulde Cannelloni met Vlees Farce
- Pastarolletjes met een vleesvulling en Danish Blue
- Oestertje van Varkenshaas
- Oester van varkenshaas gepaneerd met groene kruiden
- Black Tiger Garnalen
- Gebakken gamba's op een bedje van pasta met knoflookolie
- Spies van Ambachtelijke gehaktballetjes
- Spiesje van rundergehaktballetjes met Gecarameliseerd fruit
- Hollandse Runderhaas
- Runderhaas op een bedje van seizoensgroenten en bospaddestoelen
- Visschotel "Maritiem"
- Diverse vissoorten in een Saffraan Saus
- Verse Zeetongfilet
- Zeetongfilet met een kerrie-basilicumsaus en tomatenconcassé
- Costata di bue alla pizzaiola
- Boterzachte Ossehaas Pizzaiola
- Cannelloni met groenten en kaas
- Pastarolletjes gevuld met groenten en kaasfarce in een tomatensaus
- Lasagna bolognese
- Deeg-laagjes gevuld met ham, rundvlees afgemaakt met tomaten-basilicumsaus en geraspte Mozzarella

## Walking dinners

- Cosciotto d'agnello alla pasqualina (+ € 1,- per persoon)  
Lamsbout Pasqualina (pittige saus)
- Calamaris al aglio-olio  
Gevulde inktvis in knoflookolie
- Daging Rendag  
Ossehaas in pikante kokossaus op een bedje van sojaspruiten
- Pepessan  
Visrolletjes in een pikant zure saus met zeesla
- Babi Djahé  
Stukjes varkensvlees in een gembersaus
- Sambel Goreng Telor  
Op Indonesische wijze gekookte eieren in een zeer pikante saus
- Ayam Semur  
Stukjes kipfilet in sojaknoflooksaus op een mihoenbedje
- Goelai Kambing (+ € 2,- per persoon)  
Lamsfilet in rode curry met gele rijst
- Bebek Betoetoe  
Krokant gebraden eendenborst met gemberwortel, lenteuitje en Chilipeper op atjar tjampoer
- Verse Scampi's  
Black tijger garnalen met een warme sushi en witte wijnsaus
- Nieuw-Zeelandse Lamsfilet (+ € 2,- per persoon)  
Lamsfilet op een bedje van zuurkool met een mintsaus
- Rondo van Varkensfilet  
Varkensfilet geserveerd met een in Bulgaarse yoghurt en chilisaus gemarineerde couscous
- Zeeduivel  
Gestoomde zeeduivel met een kerrie-basilicumsaus en tomaten concassé

## Walking dinners

### Nagerechten (3 per persoon)

- Huisgemaakte Bavaroise  
Bavaroise van aardbeien met frambozen saus en bosvruchten
- Vers Fruit Salade  
Coupe met vers fruit en een roset slagroom
- Huisgemaakte Chocolademousse  
Verse chocolademousse met echte chocolade
- Soufflé glacé  
Luchtige Soufflé van passievruchten
- Gekonfijte ananas  
Vers Gekonfijte Ananas met frambozensaus
- Originele Tiramisu  
Italiaanse patisserie met vanille saus en slagroom
- Soepje van rood fruit  
Compositie van Vers rood fruit en vanille-ijs
- Taartje van Frambozen  
Frambozentaartje met slagroom en verse Frambozen
- Fa Sun Wa  
Eiergebak met zoete ananas, gepaneerd met kokos-pindacrème en sinaasappelrasp
- BibinkaP  
Vers exotisch fruit met kokoscrème en citroenrasp
- Lychees-saké  
Lychees met luchtige crème van rijstwijn en ei
- Cong Chocos  
Chocolade ijs met kokos en oosterse caramelsaus
- Compositie van Citrus- en Zuidvruchten  
Compositie van uitgesneden Citrus- en Zuidvruchten met een jus van passievrucht, Grand Marnier en sinaasappel
- Italiaanse Merengue  
Italiaans schuim overgoten met gecarameliseerde ananas waarin kokos en cognac
- Chocolade Parfait  
Chocolade ijs met een Oosterse Caramelsaus
- Zoete druiven in Moscato d'asti  
Combinatie van rode en witte druiven in een zoete dessertwijn
- Aardbeien Romanoff  
Verse Aardbeien met Romanoff Saus en Aardbeien Sorbet
- Kaasplankje met variatieit aan kazen
- Aardbei panna cotta  
Verse kook pudding met verse aardbeien
- Ananas cocosmousse  
Verse cocosmousse met verse ananas

## Diners op maat

### Menu 1

Laat u verrassen door onze koks met ons 3 gangen verrassings menu.

U heeft de keuze uit vlees of vis  
3 gangen verrassingmenu  
Keuze uit vis of vlees.

**€ 23,50 per person**

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

### Menu 2

#### Voorgerechten

Salade met zalm, garnaltjes en scampies

Tomatensoep

Uiensoep

Salade met kip, sinasappel en honing mosterd dressing

#### Hoofdgerechten

Brochette van Pangafilet geserveerd met spaghetti

Gegrilde biefstuk met aardappel rösti

Gegrilde zalmfilet geserveerd met spaghetti en dille saus

Schnitzel geserveerd met friet en een saus naar keuze

#### Nagerechten

Tiramisu met vanille ijs, vanille saus en slagroom

Warme appeltaart met kaneel ijs en slagroom

Luchtige chocolade Mouse

Banana chocolat

**€ 25,- per persoon**

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Diners op maat

### Menu 3

Ontvangst met een welkomstdrankje en een huisgemaakte amuse.

#### Voorgerechten

Luchtige salade met tartaar van gerookte zalm op een bedje van gemarineerde komkommer

Bonbon van roompaté en coburgerham op een salade van ratatouille met een krokantje van bladerdeeg en basilicum olie.

#### Hoofdgerechten

Gebakken doradefilet met peultjes en geglaceerde worteltjes geserveerd met tagliatelle en saffraansaus

Bief "Wellington", gegrilde biefstuk in bladerdeeg geserveerd met roerbakgroenten, gebakken champignons, aardappelkroketjes en rode wijn saus

#### Nagerechten

Frambozen bavarois met een sorbet van bosvruchten geserveerd met mint gemarineerde aardbeien

Warme kersen uit de oven geserveerd met kaneel ijs en vanille saus

**€ 35,- per persoon**

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

# Diners op maat

## Menu 4

Ontvangst met een cocktail en een huisgemaakte amuse.

### Voorgerechten

Torentje van rosbeef, tomaat, buffelmozzarella en luchtige salade, geserveerd met mosterd mayonaise en een krokantje van parmezaanse kaas

“Proeverij uit de zee”, een bonbonnetje van gerookte zalm gevuld met garniaaltjes, een spiesje van scampi's en een cocktail van gepocheerde zalm

Krachtige ossenstaart bouillon

Romige bouillon van bospaddenstoelen geparfumeerd met sherry, daarbij een garnituur van bosuitjes en fijne champignons

Gevulde kwartel met uitjes en champignons op een bedje van fijne sla

### Hoofdgerechten

“Suprême” van parelhoenfilet met een sausje van abrikozen, geserveerd met gestoofde chinese kool met paprika en pommes duchesse

Konijnenbout op groot moeders wijze, geserveerd met huisgemaakte rode kool en aardappeltjes

Varkenshaasmedaillons in een spekjasje met een sausje van Marques de Turia met krokante spekjes, geserveerd met roerbakgroenten en aardappel puree.

Picatta van zeeduivel (met parmezaanse kaas) met daarbij een ragoutje van paprika en sinaasappel geserveerd met tagliatelle

Val Dieu kaasje in een krokant jasje, geserveerd met gebakken champignons en knoflook rozemarijn aardappeltjes

### Nagerechten

Luchtige chocolade mousse met vanille saus en ijs van witte chocolade in een krokant koekje

Panna cotta en tiramisu met een siroopje van amaretto

Europees kaasplateau met zwartbrood en appelstroop

Slagroomsoesjes met advocaat en vanille ijs

Grand dessert

Tijdens het menu serveren wij nog een kleine verrassing.

**Prijs: € 45,- per persoon**

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Luxe diners op maat

Wilt u samen met uw gezelschap een bijzondere culinaire avond beleven, dan biedt Chapeau catering u een uitgeserveerd diner op niveau.

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht € 47,50 per persoon

Voorgerecht - Soep - Hoofdgerecht - Nagerecht € 55,00 per persoon

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

### Voorgerechten

#### Carpaccio di mamma

Flinterdun gesneden rundvlees geparfumeerd met een geselecteerde olijfolie. Gegarneerd met Grana Pardano, pijnboompitjes, gesnipperde rode uitjes, bieslook, een siroop van aceto balsamico met een garnering van Italiaanse kruidenmix.

#### Parade van voorgerechten

Truffelham met meloen, pikante kiptortilla, lollie van cranberry pate verwend met bosvruchtensaus.

#### Proeverij van de zee

Lauw warme gamba's met pikante saus, garnalen cocktail met romige cocktailsaus en een amuse van forel.

#### Zilt en zoet

Heerlijke spaanse puntham met een salsa van meloen en aardbei.

### Soepen

#### Bisque d'homard

Romige kreeftensoep met cognac.

#### Truffelcrème

Heerlijke volle soep met schijfjes champignon en truffel.

#### Toscaans genoeg

Klassieke soep met lintpasta, stukjes tomaat, broccoli roosjes en basilicum.

#### Mediterraanse vissoep

Mooie stukjes groenten en vis in een heldere bouillon.

#### Ter land, ter zee

Gebonden pompensoep met een topping van garnaal.

## Luxe diners op maat

### Hoofdgerechten

#### Surf 'n turf

Een medallion van ossehaas in combinatie met een hele scampi, begeleid met verse peultjes, bospeen, gele en rode paprika.

Geserveerd met een romige aardappelzalf.

#### Traktatie van kalfsvlees

Getrancheerd mager kalfsvlees met een topping van zwezerik op een bedje van 'Pholiota nameko', romige cognac saus en aardappelmousseline.

#### Klassieke tournedos met eendenlever

Malse biefstuk van de has met een topping van gebakken eendenlever begeleid door een saus van witte port. Daarbij geserveerd verse seizoens groenten en roseval aardappeltjes.

#### Kabeljauw de luxe

In de oven gegaarde kabeljauw, geserveerd met groene paste, saffraan jus en gestoofde prei met tomaatjes.

#### Vers van de zee

Combinatie van zalm en tilapia filet met gegrilde Jacobsmossel, aardappelsoufflé en kreeftenjus

#### Gegrilde procureur van het livar varken

Dit super mals vlees van het Limburgs kloostervarken uit het plaatsje Echt wordt gemarineerd, gerookt, gegaard op een lage temperatuur en vervolgens gegrild geserveerd met een saus van madeira en gekaramelliseerde zilveruitjes. Geserveerd met authentieke aardappelgratin.

#### Varkenshaas Classico

Getrancheerde varkenshaas gevuld met paddenstoelen overgoten met pittige paprika saus. Geserveerd met julienne van prei, wortel, ui & franse boontjes en een gepofte aardappel.

#### Parelhoen Chapeau

Parelhoen supreme in een krokant jasje van punt ham geserveerd met hartig gebakken bloedworst en een zachte dragonsaus.

Geserveerd op een stampotje van zuurkool.



## Luxe diners op maat

### Desserts

#### Grand dessert deluxe

Canelloni van witte chocola met vruchten jasje, crème brûlée met gebrande rietsuiker, een bolletje witte chocolade ijs en een driehoek van een kersentaartje overgoten met pure chocolade

#### Grand dessert surprise

Drieluik van parfait, mousse en panna cotta met amarene kers en perzik tiramisu met vlokken van witte chocola.

#### Kaasplankje Chapeau

Kaasplateau met noten rozijnenbrood en appel-perenstroop.

## Luxe diners op maat

### Diner Chapeau

#### Voorgerecht

Carpaccio van gerookte zalm met daarbij een luchtige salade met gegrilde Jacobs mosselen en basilicum olie

#### Soep

Rijk gevulde crème soep van bospaddenstoelen verwerkt met een vleugje truffel.

#### Tussengerecht

Picata van zeeduivel op een ragoutje van paprika en sinaasappel

#### Hoofdgerecht

Lamsfilet in kruidenjasje, daarbij een rozemarijn jus, geserveerd met ratatouille en een aardappel-truffel mousseline

#### Dessert

Mousse van pure chocolade met daarbij een parfait van sinaasappel en een krokantje van bladerdeeg.

**€ 59,50 per persoon**

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Drankformules

### Formule 1

Gedurende 4 uren

Witte en rode huiswijn, bier, koffie en thee, alle frisdranken en jus d'orange.

Exclusief buitenlands gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren.

Prijs per persoon € 14,-

### Formule 2

Gedurende 4 uren

(waarvan 1,5 uur Cava of Prosecco)

Witte en rode huiswijn, bier, koffie en thee, alle frisdranken en jus d'orange.

Exclusief buitenlands gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren.

Prijs per persoon € 16,50

### Formule 3

Gedurende 4 uren

Cava of Prosecco, witte en rode huiswijn, bier, koffie en thee, alle frisdranken en jus d'orange.

Exclusief buitenlands gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren.

Prijs per persoon € 19,50

### Formule 4

Gedurende 5 uren

Witte en rode huiswijn, bier, koffie en thee, alle frisdranken en jus d'orange.

Exclusief buitenlands gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren.

Prijs per persoon € 15,75

### Formule 5

Gedurende 5 uren

(waarvan 1,5 uur Cava of Prosecco)

Witte en rode huiswijn, bier, koffie en thee, alle frisdranken en jus d'orange.

Exclusief buitenlands gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren.

Prijs per persoon € 18,25

### Formule 6

Gedurende 5 uren

Cava of Prosecco, witte en rode huiswijn, bier, koffie en thee, alle frisdranken en jus d'orange.

Exclusief buitenlands gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren.

Prijs per persoon € 20,25

## Bruiloften & feesten

### Bruiloft - feest receptiearrangement

Ontvangst met glas prosecco of koffie met petitfour

Witte en rode huiswijn, bier, koffie en thee, alle frisdranken en jus d'orange.

Exclusief buitenlands gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren.

Assortiment luxe koude en warme amuses

Banketbakkerszoutjes op tafel.

€ 27,50 per persoon

Deze prijs is op basis van een maximaal 2 uur durende receptie.

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

### Bruiloft - feest arrangement 1

Witte en rode huiswijn, bier, koffie en thee, alle frisdranken en jus d'orange.

Exclusief buitenlands gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren.

Banketbakkerszoutjes op tafel.

Buffet:

Ambachtelijke koude schotel

Pasta champignonsalade

Witte koolsalade gemarineerd met 'n vinaigrette

Seizoens fruitsalade gesneden in grove stukjes

Asperges omwikkeld met slagersham

Boerengehaktbrood verwend met een grill melange

Aangekleed gevuld ei

Uitjes monegask

Cocktailsaus

Knoflooksaus

Warme beenham getrancheerd in plakjes

vergezeld van een champignonroomsaus

Stokbrood

Mini-broodjes

Kruidencrème

€ 25,- per persoon

De prijs van bovenstaand feestarrangement is gebaseerd op feestavonden van 20.00 – 01.00 uur.

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Bruiloften & feesten

### Bruiloft - feest arrangement 2

Ontvangst met prosecco en met een petitfour

Witte en rode huiswijn, bier, koffie en thee, alle frisdranken en jus d'orange.

Exclusief buitenlands gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren.

Banketbakkerszoutjes op tafel.

#### Buffet:

Ambachtelijk gemaakte koude schotel

Waldorfsalade verwend met croutons

Tomatensalade met mozzarella en verse basilicum

Komkommersalade met een vinaigrette marinade

Asperges omwikkeld met slagersham

Aangekleed gevuld ei met verse bieslook

Maatjesharing geserveerd met gesnipperde uitjes

Hollandse garnalen vertroeteld met dille topjes

Whiskey-cocktailsaus

Knoflooksaus

Warme beenham gedompeld in

champignonroomsaus

Meesterlijke Kip-pilav

Chocolademousse

Vanillemousse

Seizoen fruitsalade

Stokbrood

Mini-broodjes

Kruidencrème

€ 29,50 per persoon

De prijs van bovenstaand feestarrangement is gebaseerd op feestavonden van 20.00 – 01.00 uur.

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Bruiloften & feesten

### Bruiloft - feest arrangement 3

Ontvangst met prosecco en met een petitfour

Witte en rode huiswijn, bier, koffie en thee, alle frisdranken en jus d'orange.

Exclusief buitenlands gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren.

Banketbakkerszoutjes op tafel.

Buffet:

Ambachtelijk gemaakte koude schotel

Waldorfsalade verwend met croutons

Tomatensalade met mozzarella en verse basilicum

Komkommersalade met een vinaigrette marinade

Asperges omwikkeld met slagersham

Aangekleed gevuld ei met verse bieslook

Maatjesharing geserveerd met gesnipperde uitjes

Hollandse garnalen vertroeteld met dille topjes

Whiskey-cocktailsaus

Knoflooksaus

Warme beenham gedompeld in champignonroomsaus

Meesterlijke Kip-pilav

Authentieke huisgemaakte aardappelgratin

Tagliatelle met een saus van kip en champignons

Limburgs zuruvlees naar groetmoeders recept

Chocolademousse

Vanillemousse

Originele tiramisu

Seizoen fruitsalade

Stokbrood

Mini-broodjes

Kruidencrème

€ 34,50 per persoon

De prijs van bovenstaand feestarrangement is gebaseerd op feestavonden van 20.00 – 01.00 uur.

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Bruiloften & feesten

### Bruiloft - feest arrangement 4

Ontvangst met prosecco en met een petitfour

Witte en rode huiswijn, bier, koffie en thee, alle frisdranken en jus d'orange.

Exclusief buitenlandse gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren.

Banketbakkerszoutjes op tafel.

#### Buffet:

Gerookte makreel

Gerookte forel

Noorse Garnalen

Noorse gerookte zalm

Ardennerham met meloen

Diverse soorten (franse) kazen

Luxe salades

Diverse koude sauzen

Zalm in witte wijnsaus uit de oven

Gesneden beenham met champignonroomsaus en Limburgse mosterdsaus

Gemarineerde kipfilet uit de oven

Vegetarische lasagne

Limburgs zuurvlees

2 Warme groenten

Aardappelgratin

Diverse broodsoorten

Uitgebreid dessertbuffet

€ 37,50 per persoon

De prijs van bovenstaand feestarrangement is gebaseerd op feestavonden van 20.00 – 01.00 uur.

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Bruiloften & feesten

### Bruiloft - feest arrangement 5

Ontvangst met prosecco en een petitfour

Witte en rode huiswijn, bier, koffie en thee, alle frisdranken en jus d'orange.

Exclusief buitenlandse gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren.  
Banketbakkerszoutjes op tafel.

#### Buffet:

Gerookte zalm

Gerookte paling

Gerookte forel

Haring

Chileense garnalen

Rosbief

Kipfilet

Fricandeau

Ardennerham met meloen

Koude schotel

Kipkerrie salade

Zalmsalade

Gevuld eitje

Gevuld tomaatje

Vers fruit

Varkensmedaillons met champignonroomsaus

Biefstukpuntjes met stroganoffsaus

Gesneden beenham met mosterdhoning saus

Zalm mootjes met kreeftensaus

Pommes noisettes

Aardappel gratin

Seizoensgroenten

Diverse soorten brood

Dessertbuffet

€ 45,- per persoon

De prijs van bovenstaand feestarrangement is gebaseerd op feestavonden van 20.00 – 01.00 uur.

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Bruiloften & feesten

### Bruiloft - feest arrangement 6

Ontvangst met prosecco en petit four of een bruidstaart (bruidstaart heeft een meer prijs van € 3,- per persoon)

Witte en rode huiswijn, bier, koffie en thee, alle frisdranken en jus d'orange.

Exclusief buitenlandse gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren. Banketbakkerszoutjes op tafel.

Assortiment luxe koude en warme amuses:

Mini broodje met filet American

Glaasje met garnalen en cocktailsaus

Kletsenbrood met franse kaas

Tonijn met soya-wasabi

Cocktail van meloen balletjes

Stokbrood met gerookte paling

Crostini met tomaat en knoflook

Geitenkaas beignet met honing

Hollandse bitterballen met mosterd

Gamba in tempura met pikante saus

Oosterse hapjes metverschillende sauzen

Garnalen met krokant jasje

Warme kaashapjes met mosterdmayonaise

Hapjesbuffet:

Vers stokbrood en luxe broodsoorten met diverse tapenades en boters

Gerookte zalm

Gerookte paling

Ardenner ham met meloen

Diverse luxe vleeswaren

Kaas/patébuffet

Satébuffet met kroepoek, gebakken uitjes en atjar

€ 45,00 per persoon

De prijs van bovenstaand feestarrangement is gebaseerd op feestavonden van 20.00 – 01.00 uur.

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Bruiloften & feesten

### Bruiloft - feest arrangement 7

Ontvangst met Prosecco en petit four / bruidstaart  
Witte en rode huiswijn, bier, koffie en thee, alle frisdranken en jus d'orange.  
Exclusief buitenlandse gedistilleerde dranken en buitenlandse bieren.  
Banketbakkerszoutjes op tafel.

Assortiment luxe koude en warme amuses:

Mini broodje met filet American  
Glaasje met garnalen en cocktailsaus  
Kletsenbrood met franse kaas  
Tonijn met soya-wasabi  
Cocktail van meloen balletjes  
Stokbrood met gerookte paling  
Crostini met tomaat en knoflook  
Geitenkaas beignet met honing  
Hollandse bitterballen met mosterd  
Gamba in tempura met pikante saus  
Oosterse hapjes met verschillende sauzen  
Garnalen met krokant jasje  
Warme kaashapjes met mosterdmayonaise

Walking Dinner:

Cappuccino van kreeft  
Champignon-truffel soepje  
Spaanse tapas  
Italiaanse ham met rijpe meloen partjes  
Bordje met drie sushi's  
Yakitori sate met roergebakken noedels  
Tranches ossenhaas met dunne friet en vers gemalen peper  
Tonijn op fijne salade van ijsberg en komkommer  
In sesamolie gegrilde zalm met Japanse mayonaise  
Lamscarre met risotto  
Croustini met kabeljauw met mosterd dille saus,  
Spiesje van haasfilet overgoten met paddestoelen truffelsaus A  
Aardbeiensoepje met crème fraîche ijs  
Chocolat fudge cake met slagroomijs en slagroom

Of

Kopje truffel crème soep  
Kopje tomatenbouillon met tomaten concassee,  
Salade van gerookte kuikenborst met appel, selderij, walnoot, honing en room  
Salade van rode biet, partjes gekookte kriel, kropsla en gerookte paling  
Kreeft op een salade van mango en peer  
Bordje met 3 sushi  
Parmaham met meloenballetjes  
Noordzee schol met grote garnalen, verse pasta en champagnesaus  
Getrancheerde ossenhaas met roerbak julienne en oosterse saus  
Yakitory spiesjes met atjar  
Lamscarree met kruiden en zeezout en honingtijm saus  
Gewokte eendenborst met paprika trio, chitake, taugé en zoete saus  
Aardbeiensoepje met crème fraîche ijs  
Chocolat fudge cake met slagroomijs en slagroom

€ 69,50 per persoon

De prijs van bovenstaande feestarrangement is gebaseerd op feestavonden van 19.00 – 01.00 uur.

(Vanaf 25 personen)

(Bij minder personen wordt er een toeslag berekend)

## Aanvullingen bruiloft & feesten

### (Bruids)taart

De taart wordt bij de echte bakkerij gemaakt en is zowel in kleur als in smaak helemaal aan uw wensen aan te passen.

2 hoog 20 – 30 personen	€ 75,00
3 hoog 30 – 40 personen	€ 100,00
4 hoog 40 – 60 personen	€ 150,00
5 hoog 60 personen of meer vanaf	€ 200,00

### Extra's

#### Zaalinrichting

In de feestzalen waar wij mee samen werken is een dansvloer aanwezig en kan er een podium verzorgd worden. Uw zaal kan verder naar eigen smaak omgetoverd worden d.m.v. het inhuren van speciale decoraties, loungemeubilair of bijvoorbeeld een verlichte led-dansvloer.

#### Bloemen

Verse bloemen maken een feest bijzonder en extra feestelijk. Een groot showstuk of per tafel wat kleine bloemstukjes geven de zaal een sfeervolle uitstraling. Op wens kunnen wij voor u bestellen.

#### Overnachten

Na afloop van uw feest kunnen u en uw gasten overnachten in een van de omliggende hotels. Graag regelen wij dit voor u. Wij zoeken uitsluitend naar luxe kamers met uitstekende verzorging. Ook hebben wij de mogelijkheid diverse speciale suites te boeken.

## Vergaderarrangementen

Voor onze zakelijke gasten hebben wij een aantal passende vergaderarrangementen samengesteld. De vergaderarrangementen zijn van toepassing voor bijeenkomsten bij minimaal 10 personen, indien de groepsgrote minder is dan 10 personen komt er een toeslag op de prijs.

Uiteraard zijn deze arrangementen aan te passen aan uw persoonlijke wensen.

### 4-uurs vergaderarrangement

Zaalhuur (1 dagdeel)

Onbeperkt koffie, thee, tafelwater en frisdranken in de vergaderzaal

Schrijfmateriaal en pepermunt

Flip over en projectiescherm

€ 15,50 per persoon

### 8-uurs basis-vergaderarrangement

(morgen- en middagdeel)

Zaalhuur

Onbeperkt koffie en thee in de vergaderzaal

Schrijfmateriaal en pepermunt

Flip over en projectiescherm

Lunchbuffet

Vruchtensap in de middag

€ 29,50 per persoon

### 8-uurs comfort-vergaderarrangement

(morgen- en middagdeel)

Zaalhuur

Onbeperkt koffie, thee, frisdranken en tafelwater in de vergaderzaal

Plakje cake bij de ontvangst

Schrijfmateriaal en pepermunt

Flip over en projectiescherm

Lunchbuffet

€ 32,50 per persoon



## Vergaderarrangementen

8-uurs vergaderarrangement (middag- en avonddeel)

Zaalhuur

Onbeperkt koffie, thee, frisdranken en tafelwater in de vergaderzaal

Schrijfmateriaal en pepermint

Flip over en projectiescherm

3-Gangen diner

**€ 41,50 per persoon**

12-uurs vergaderarrangement (morgen-, middag- en avonddeel)

Zaalhuur

Onbeperkt koffie, thee, frisdranken en tafelwater in de vergaderzaal

Schrijfmateriaal en pepermint

Flip over en projectiescherm

Lunchbuffet

3-Gangen diner

**€ 57,50 per persoon**

## Kookworkshops

Onze medewerkers ontvangen u graag in één van onze kookstudio's voor een workshop, proeverij of een vergadering. Dé ideale gelegenheid om samen met uw bedrijf, vrienden of familie de perfecte kookavond te beleven vanaf 8 personen.

Ook verzorgen wij workshops op locatie. Alle opties zijn bespreekbaar. Of je nu kiest voor een middag- of avond kookworkshop, een thema workshop, alles is mogelijk.

Een 3 gangen maandmenu geïnspireerd op de seizoensinvloeden  
Thema workshops zoals tapas, Italiaans, Chinees, vis, Spaans, sushi, Caribisch, Braziliaans, Surinaams, Indonesisch.....

Korte workshops zoals o.a. finger food, bonbons, hippe happen, high tea.

Onze kookstudio's zijn verdeeld in een professioneel werkgedeelte en een intiem, trendy en sfeervol restaurant. Je wordt er warm ontvangen door het enthousiaste team met sprankelende champagne en verrassende amuses.

Samen koken, biologische workshops, vergaderingen, recepties en presentaties of ontspannen koken als bedrijfsuitje.

Sfeer, ontspanning en heel veel gezelligheid.

### Hoe verloopt een kookworkshop

U wordt ontvangen met een hapje en een drankje. Daarna geeft onze chef-kok tekst en uitleg over de gerechten en wordt de groep verdeeld in teams. U ontvangt een schort, de handen worden gewassen en u gaat aan de slag met de mise en place. De chef-kok geeft graag uitleg, tips en geheimen uit de keuken om u zo goed mogelijk te helpen.

Na voorbereiding wordt de tafel sfeervol gedekt en begint het diner. Ieder team werkt zijn gerechten af en presenteert ze aan de rest van de groep.

Na afloop van het diner kunt u nog even lekker nagenieten met een kopje koffie.

€ 49,50 per persoon all inn

## Kookworkshops

Eventueel te boeken extra's

### Kookschorten

Wij bieden u kookschorten voor alle deelnemers, eventueel voorzien van naam en/of bedrijfslogo in prachtige kwaliteit geborduurd in iedere gewenste kleur. Geef de gewenste tekst 2 weken vóór de door u gereserveerde avond door en deze prachtige kookschorten zullen voor u bedrukt en wel klaar liggen op de kookavond, een mooie herinnering!

### Wijnproeverij

Voraf met uw gezelschap een wijnproeverij doen? Dat kan, we hebben een vinoloog die met u speciaal geselecteerde wijnen doorneemt, ruiken, proeven, genieten...

Er zijn verschillende opties mogelijk, informeer vrijblijvend naar de mogelijkheden en maak uw uitstapje helemaal af.

### Cocktailworkshop

Wilt u uw uitje nog specialer maken dan kunt u bij ons buiten een kookworkshop ook een cocktailworkshop boeken. Met een aantal basis-technieken, de juiste ingrediënten en lekkere recepten serveert u zelf in no time en onder deskundige begeleiding een heerlijke cocktail. Ideaal om te serveren als bijzonder aperitief of als feestelijke afsluiting van het diner.

Ideaal voor degenen die liever achter de bar dan in de keuken staan. Een leuke eigentijdse combinatie.

Cocktailworkshop is ook los en zonder kookworkshop te boeken.

### Hapjes

Bittergarnituur en borrelhapjes voor onder het koken, ideaal voor als u al een lange dag achter de rug heeft en al wat lekkers wilt nuttigen in de keuken.



## Kookworkshops

Een aantal voorbeelden van onze kookworkshops

### Tapasrecepten uit de Spaanse keuken

#### Tapas

- Gemarineerde inktvis
- Spaanse gehaktballetjes in brandy
- Tortilla de patatas met citroenmayo
- Gevulde puntpaprika
- Gambas al ajillo
- Pinchos morunos
- Minitomaatjes met tapenade
- Champignons en chorizo in sherry
- Bladerdeeghapjes met Chorizo

#### Desserts

- Crema catalana
- Sinaasappelsorbet
- Mandarijentaart
- Watermeloen met limoensiroop

### Recepten uit de Italiaanse keuken

#### Antipasti (Voorgerechten)

- Polentakoekjes met pesto en gebakken oesterzwam
- Minipasteitjes met kwartelei

#### Secondo piatto (Hoofdgerechten)

- Saltimbocca alla Romana
- Vis en papillote
- Salsa salmoriglio
- Tagliatelle van geconfijte wortel

#### A piatto (Bijgerechten)

- Crespelle alla fiorentina (kleine hartige flensjes)

#### Dolci

- Semifreddo (sinaasappel parfait met thijm)
- Zuppa Inglese (Banketbakkersroom met in alcohol gedoopte lange vingers en gekonfijt fruit)

# Kookworkshops

## Recepten uit de Chinese keuken

### Voorgerechten

Oesters met soja en zwartebonensaus  
Koud loempiaatje van rijstmierollen

### Soep

Garnalenwontons  
Wontonsoep van kippenbouillon met garnalenwontons

### Hoofd- en bijgerechten

Witte rijst (mifan) met pandanblad  
Kantonese gestoomde hele vis  
Mapo van rundergehakt met tofu  
Chinese waterspinazie (kangkung)  
Geroosterde varkenskrabbetjes met gember en hoisinsaus  
Chinese broccoli (gai lan of kai-lan) met gerookte tofu en shiitake  
Gemarineerde eendenborst 5-spices met honing-sinaasappel

### Desserts

Gestoomde of gefrituurde dumpling met rode bonenpasta  
Waterkastanjetaartje

## Recepten uit de Braziliaanse keuken

Braziliaanse avacado's  
Porco agrodoce (Braziliaanse kip- mosterdschotel)  
Braziliaanse komkommersalade  
Mandioca Frita (gebakken Cassave)  
Braziliaanse salade met palmhart  
Braziliaanse bonensoep  
Moqueca de Camarao (garnalenstoofpotje)  
Arroz Doce (Braziliaanse Rijstpudding)

## Kookworkshops

### Recepten uit de Zuid Afrikaanse keuken

#### Voorgerechten

bananenchutney  
garnalensamosa's  
braai van gambaspiesjes

#### Soep

Pindasoep met courgette en bataat

#### Hoofd- en bijgerechten

koekjes van mieliepap  
ingelegde kerrievis  
braai van rundvlees en gevogelte  
begrafnisrys  
bobotie  
gegrillde groenten van de braai  
sauce dynamite  
brinjal

#### Desserts

bavaroise van mango en kokos  
Kaapse brandewyntert met siroop  
sinaasappelparfait met verse kruiden

## Kookworkshops

### Kookworkshop 3 gangen menu

#### Voorgerechten

Een salade nicoise met een gegrild tonijnsteakje

Gerookte kalkoen met pijnboompitjes en uienconfituur

#### Hoofdgerechten

Kalfsoester met marsala saus en shii-take, venkel, geserveerd met een aardappel- komkommerpuree, en flageolets.

Papillot van heilbot, julienne van prei, wortel, ui & franse boontjes met kaasrostie en saus van basilicum

#### Nagerechten

Crème brulee

Hangop met honing en vanille, aardbeisorbet, krokante tuille en gebakken aardbeien met zwarte peper

### Kookworkshop 3 gangen menu

#### Voorgerechten

Bonbon van gerookte zalm en tonijn op een salade van ratatouille met basilicum olie.

Torentje van rosbief, tomaat en buffelmozzarella, geserveerd met mosterdmayonaise en een krokantje van Parmezaanse kaas.

#### Hoofdgerechten

Bief "Wellington". Gegrilde biefstuk in bladerdeeg geserveerd met roerbak groente, aardappel, knolselderij mousseline en een rode wijnsaus.

Kabeljauw in een krokant kruidenjasje, daarbij een mousseline saus van witte wijn en dille, gestoofde Chinese kool met paprika, vergezeld van pomme Dauphine.

#### Nagerechten

Luchtige chocolade mousse

Zelfgemaakte Tiramisu met vanille saus.

## Kinderkookworkshops

### Hightea kookfeest voor 6 t/m 8 jarigen

We beginnen precies op de afgesproken tijd!! In een kring worden de cadeautjes gegeven of verstoppen de cadeautjes in de keuken. Daarna krijgen de kinderen schortjes om en koksmutsen op en gaan we in groepjes allerlei hartige en zoete hapjes maken. De jarige kiest van tevoren de hapjes uit. Als alles klaar is gaan we smullen. De ouders van de jarige kunnen blijven om mee te helpen, foto's te maken en natuurlijk ook te genieten van de lekkere hapjes.

De jarige kan kiezen uit 2-3 hartige hapjes en 2-3 zoete hapjes (vergeet de taart niet) en 1 drankje:

### Hartige hapjes

Sandwiches (ei of kip of komkommer)  
Hotdogs  
Hartige prikkers  
Pizzarolletjes  
Kaastaartjes  
Worstenbroodjes en kaasstengels  
Komkommerbootjes  
Puzzelhapjes

### Zoete hapjes

Koekjes (figuurkoekjes of chocokoekjes of kruidnootjes of...)  
Bonbons en pindarotsjes  
Snoephuisjes (ieder kind maakt eigen snoephuisje)  
Minimuffins  
Appelflapjes  
Petitfours of versierde cakejes  
Chocoladetaart of slagroomtaart

### Drankjes

Milkshake  
Tropische longdrink  
Fruitsmoothie

De kosten zijn € 100,- met 6 kinderen  
daarna 10,- per kind.

Het feestje duurt 3,5 uur. De tijden zijn volgens afspraak.

## Kinderkookworkshops

### Hightea kookfeest vanaf 8 jaar

We beginnen precies op de afgesproken tijd!! We doen eerst een spelletje met de cadeautjes (verstoppes...). Daarna krijgen de kinderen schortjes om en koksmutsen op en gaan we in groepjes allerlei hartige en zoete hapjes maken. De jarige kiest van tevoren de hapjes uit. Als alles klaar is gaan we smullen. De ouders van de jarige kunnen blijven.

De jarige kan kiezen uit 2-3 hartige hapjes en 2-3 zoete hapjes (vergeet de taart niet) en 1 drankje:

### Hartige hapjes

Italiaanse broodjes  
Canape's met kip  
Empanadilla's (pasteitjes met vegetarisch gehakt)  
Minipizza's  
Kaastaartjes  
Worstebroodjes en kaasstengels  
Komkommerkrokodil

### Zoete hapjes

Koekjes (figuurkoekjes of chocokoekjes of speculaas of...)  
Scones met jam en room  
Brownies (maar dan geen chocolade taart)  
Muffins  
Appelflappen  
Petitfours of cakejes  
Meringues (schuimgebakjes)  
Chocoladetaart of slagroomtaart of appelkruideltaart

### Drankjes

Milkshake  
Tropische longdrink  
Fruitsmoothie  
Icetea  
Kinderbowl

De kosten zijn € 100,- met 6 kinderen  
daarna 10,- per kind.

Het feestje duurt 3,5 uur. De tijden zijn volgens afspraak.

## Kinderkookworkshops

### Themakookfeest voor 5 t/m 7 jarigen

We beginnen precies op de afgesproken tijd!! In een kring worden de cadeautjes gegeven of we verstoppen de cadeautjes in de keuken. Daarna krijgen de kinderen schortjes om en koksmutsen op ondertussen wordt een verhaal verteld over een heks of kabouters of ...andere thema's zijn welkom. In het verhaal zijn kookopdrachten verwerkt voor de kinderen. Als alles klaar is gaan we smullen. De jarige kiest van tevoren het thema uit. De ouders van de jarige blijven om mee te helpen, foto's te maken en natuurlijk ook te genieten van de lekkere hapjes.

De jarige kan kiezen uit 1 van onderstaande thema-menu's. Ieder menu bestaat uit een hartig en zoet hapje en een gezamenlijke knutselopdracht. Bijvoorbeeld met het kaboutermenu maken de kinderen kabouterkoekjes, kaastaartjes met stippen en een snoeppaddestoel.

### Thema menu's

- Kaboutermenu
- Reuzenmenu
- Heksenmenu
- Prinsessenmenu
- Vlindermenu
- Ratatouillemenu
- Piratenmenu
- Dinomenu

De kosten zijn € 100,- met 6 kinderen  
daarna 10,- per kind.

Het feestje duurt 3,5 uur. De tijden zijn volgens afspraak.

## Kinderkookworkshops

### Knutselkookfeest vanaf 7 jaar

We beginnen precies op de afgesproken tijd!! We verstoppen de cadeautjes in de keuken of doen een ander spelletje. Daarna krijgen de kinderen schortjes om en koksmutsen op en beginnen we met knutselen. De jarige kiest van tevoren de hapjes uit. Als alles klaar is gaan we gezamenlijk aan tafel smullen of kinderen nemen de hapjes mee naar huis. De ouders van de jarige kunnen blijven om mee te helpen, foto's te maken en natuurlijk ook te genieten van de lekkere hapjes.

De jarige kiest uit ieder thema één onderdeel, zo heb je van alles wat. Alleen hartig of alleen zoet kan natuurlijk ook.

### Taartjes

Allerlei taartjes en cakejes.

### Beestenboel

Een komkommerslang, een stekelvarken en een pizzaslang.

### Sandwiches en zo

Zeilbootjes, een trein en huisjes.

### Frutselknutsel

Bonbons, petitfours en marshmallowmannetjes.  
Dit kookfeestje is voor 6 tot maximum 8 kinderen.

De kosten zijn € 100,- met 6 kinderen  
daarna 10,- per kind.

Het feestje duurt 3,5 uur. De tijden zijn volgens afspraak.

## Kinderkookworkshops

### Diner vanaf 8 jaar

We beginnen precies op de afgesproken tijd!! Allereerst doen we een spelletje met de cadeautjes. Daarna krijgen de kinderen schortjes om en koksmutsen op en gaan we in groepjes koken en bakken. En als alles klaar is gaan we smullen!! Ouders van de jarige kunnen blijven. De jarige kiest tevoren uit de lijst met menu's of maakt een combinatie van gerechten. Als je vegetarisch of biologisch wilt koken vraag dan naar de mogelijkheden.

De menu's zijn;

### Toscane

Pizza, salata mista, pasta met saus, tiramisu of chocoladetaart

### Exotisch

Pasteitjes, Afrikaanse stoofschotel met bakbanaan en kip, ijscake of bananentaart.

### Nederlands

Soep of slaatje, gepofte aardappelen, kipkluijjes, appelmoes, gevulde flensjes of appeltaart

### Vegetarisch

Hartige pannenkoek, vegaburger, aardappelkoekjes, salade met croutons, appelkruimeltoetje, worteltaart of apfelstrudel.

### Mexicaans

Nacho's met bonenpuree, burrito's met gehakt, salade met guacamole, vruchtensorbet of slagroomtaart.

### Indiaas

Samosa, balti kip/quorn, pilavrijst, chutney, mangotaart.

### Surinaams

Pindasoep met tomtom, roti met kip, groente en eieren, slagroomtaart (keksi).

### Aziatisch

Loempia's of Thaise viskoekjes, nasi of bami goreng, atjar ketimoer, kokostoetje.

### Zuid-Afrikaans

Bonensoep, bobotie, gele pilavrijst, tomatenchutney, bananentaart

### Spaans

Tapenade, gehaktballetjes met saffraan, tortilla, Spaanse salade, citroenijs.

### Marokaans

Harira (linzensoep), tajine met worstjes, couscous, pannenkoekjes.

De kosten zijn € 100,- met 6 kinderen  
daarna 10,- per kind.

Het feestje duurt 3,5 uur. De tijden zijn volgens afspraak.

## Kinderkookworkshops

### Hapjesfestijn vanaf 8 jaar

We beginnen precies op de afgesproken tijd!! Allereerst doen we een spelletje met de cadeautjes. Daarna krijgen de kinderen de schortjes om en koksmutsen op en gaan we koken en bakken. Als alles klaar is gaan we gezamenlijk eten. Ouders van de jarige kunnen blijven. De jarige kan kiezen uit de volgende menu's of combinaties hiervan maken (als je vegetarisch of biologisch wilt koken vraag dan naar de mogelijkheden);

### Japans

Sushi's, tempura met saus.

### Vietnamees

Miniloempia's, rijstpapierloempia's.

### Tapas

Empanadilla's, spaanse tortilla, patatas aioli, gebakken visjes.

### Turks

Spinaziepasteitjes, falafel speciaal, baklava.

De kosten zijn € 100,- met 6 kinderen  
daarna 10,- per kind.

Het feestje duurt 3,5 uur. De tijden zijn volgens afspraak.

# Leverings voorwaarden

## Artikel 1: Definities

Wij of ons: De gebruikers van deze Algemene leveringsvoorwaarden handelend onder de naam: Chapeau catering

Activiteit / feest / partij /evenement: Hier onder vallen alle activiteiten / diensten overeengekomen in een opdrachtbevestiging. Opdrachtgever: Degene die de opdracht heeft gegeven tot of in wiens naam wij een feest, partij en/of evenement verzorgen.

Leverancier: Degene die, zijnde de opdrachtgever, goederen, diensten of andere op geld waardeerbaar prestaties aan ons levert. De Directie: Zij die staan ingeschreven als vennoten van Chapeau catering bij de Kamer van Koophandel Zuid-Limburg onder dossiernummer 42369714

Participant: Degene, niet zijnde de opdrachtgever, die mede de opdracht heeft gegeven tot in wiens naam wij een feest, activiteit, partij en/of evenement verzorgen al dan niet "compleet".

Wederpartij: Zowel opdrachtgever, participant als leverancier.

## Artikel 2: Werkingssfeer

Deze Algemene leveringsvoorwaarden zijn van toepassing op onze aanbiedingen, opdrachtbevestigingen en overeenkomsten, tenzij tussen ons en de wederpartij schriftelijk anders is overeengekomen.

Wij zijn slechts aan orders, overeenkomsten of wijzigingen daarvan en of aanvullingen daarop gebonden, nadat wij de bevestiging daarvan hebben geaccepteerd.

## Artikel 3: Offertes

Tenzij uitdrukkelijk anders overeengekomen, zijn al onze offertes vrijblijvend.

Offertes met een herhalend karakter binden ons slechts voor het schriftelijk vastgelegd tijdsbestek.

Wij berekenen in principe géén vergoeding voor het opstellen van een offerte, tenzij hiervoor méér uren noodzakelijk zijn dan standaard.

Verleende offertes hebben een geldigheidsduur van 28 dagen.

## Artikel 4: Volmachten

Enkel en alléén de directie is bevoegd om namens Chapeau catering schriftelijke volmacht te verlenen aan derden, gerelateerd aan het al dan niet compleet verzorgen van activiteiten, feesten, partijen en/of evenementen.

Degene, die namens de participant of opdrachtgever optreedt, wordt verondersteld daartoe door de participant of opdrachtgever schriftelijk volmachtigd te zijn. Op eerste verzoek van Chapeau catering wordt deze volmacht ter inzage verstrekt.

## Artikel 5: Wijzigingen in de opdracht

Wijzigingen in de oorspronkelijke opdrachtbevestiging van welke aard ook, door of namens de opdrachtgever of participant aangebracht (hetzij schriftelijk hetzij op andere wijze), die leiden tot door ons niet in de opdrachtbevestiging opgenomen kosten, worden de opdrachtgever in rekening gebracht.

Indien de opdrachtgever, na het verstrekken van de opdrachtbevestiging, alsnog wijzigingen verlangt in de uitvoering, dienen deze wijzigingen tijdig en schriftelijk aan ons ter kennis worden gebracht.

Worden de wijzigingen mondeling of per telefoon gegeven, dan is het risico voor de tenuitvoerlegging van de wijzigingen steeds voor rekening van opdrachtgever.

Chapeau catering behoudt zich het recht, in overleg met de opdrachtgever, wijzigingen in de opdrachtbevestigingen aan te brengen. Indien de opdrachtgever hierdoor de opdracht wil ontbinden, zal hij verplicht zijn het reeds door ons uitgevoerde gedeelte van de order en/of overeenkomst af te nemen tegen betaling van het bedrag, dat zich verhoudt tot de waarde in de hierboven genoemde order / overeenkomst.

## Artikel 6: Opdrachtbevestiging

De opdrachtbevestiging, mits ondertekend door opdrachtgever, is bindend, rekening houdende met de in artikel 7 genoemde voorwaarden. Indien er binnen deze termijn geen ondertekend exemplaar in het bezit is van Chapeau catering zal zijn, kunnen door de opdrachtgever daaraan geen rechten meer ontleend worden.

# Leverings voorwaarden

## Artikel 7: Annulering totale boeking

Bij annulering tot 4 weken voor aanvang van de activiteit, feest, partij en/of evenement is opdrachtgever 25% van de overeengekomen totaalprijs aan Chapeau catering verschuldigd.

Bij annulering tot 2 weken voor aanvang van de activiteit, feest, partij en/of evenement is opdrachtgever 40% van de overeengekomen totaalprijs aan Chapeau catering verschuldigd.

Bij annulering tot 1 week voor aanvang van de activiteit, feest, partij en/of evenement is opdrachtgever 55% van de overeengekomen totaalprijs aan Chapeau catering verschuldigd.

Bij annulering na deze termijn kan niet meer tot restitutie worden overgegaan en is opdrachtgever de overeengekomen totaalprijs aan Chapeau catering verschuldigd.

Annulering van de opdracht dient altijd schriftelijk te worden bevestigd.

## Artikel 8: Wijzigingen persoonsaantallen

Tot 5 werkdagen voor aanvang van de activiteit, feest, partij en/of evenement kan opdrachtgever een wijziging doorgeven.

Bijstelling van het deelnemers aantal, dient telefonisch te worden bevestigd, waarna de opdrachtgever van Chapeau catering een wijzigingsformulier ontvangt, dat per ommegaande ondertekend retour dient gestuurd te worden alvorens het verwerkt wordt. Mocht het aantal deelnemers meer bedragen dan in een eerdere opdrachtbevestiging is aangegeven, zal Chapeau catering het meerdere naar rato doorberekenen in het totale factuurbedrag.

Mocht het aantal deelnemers minder bedragen dan in een eerdere opdrachtbevestiging is aangegeven, zal Chapeau catering het totale factuurbedrag daarop naar beneden bijstellen.

## Artikel 9: Betaling

De door ons vermelde prijzen in de brochure zijn excl. BTW, tenzij anders vermeld.

De door ons vermelde prijzen in offertes van diensten c.q. onderdelen die buiten de brochure vallen zijn altijd excl. BTW. Vóór de uitvoering van uw activiteit, feest, partij en/of evenement ontvangt de opdrachtgever een factuur ter grootte van 50% van de totaalsom. Het volledige factuurbedrag dient binnen 5 werkdagen te worden overgemaakt op (Rabo) bankrekeningnummer: 1331.92.326 t.n.v. Chapeau catering te Hoensbroek, o.v.v. van factuurnummer. Eventuele verrekeningen in deelname, evenals extra uitgaven, zullen in de eindfactuur worden gecorrigeerd.

Eventuele veranderingen in de Btw-tarieven komen ten laste van de opdrachtgever.

Indien de opdrachtgever een der betalingen nalaat tijdig te voldoen, zijn wij gerechtigd de overeenkomst zonder opgave van redenen en zonder tot schadevergoeding gehouden te zijn, te ontbinden. De door ons gemaakte kosten zullen alsnog aan de opdrachtgever in rekening worden gebracht.

Vanaf de datum dat de betalingen door de opdrachtgever plaats hadden moeten vinden tot de datum van betaling is de opdrachtgever, zonder dat enige aanmaning of ingebrekestelling vereist is, 1% rente per maand verschuldigd, waarbij een gedeelte van een maand als een hele maand telt. Alle kosten van invordering, zowel de gerechtelijke als de buitenrechtelijke, komen ten laste van de opdrachtgever, waarbij de buitengerechtelijke invorderingskosten worden bepaald op tenminste 15% van de overeengekomen totaalprijs. met een minimum van € 250,-.

## Artikel 10: inzet derden

Chapeau catering heeft het recht gedeelten van de door haar aanvaarde opdracht te laten uitvoeren door derden.

## Artikel 11: Retourneren

Alle geleverde materialen horende bij de opdracht, tenzij anders vermeld, dienen binnen 7 dagen schoon en onbeschadigd retour te komen bij Chapeau catering. Hierbij verwijzen wij ook naar artikel 14.

Indien de geleverde materialen niet schoon worden ingeleverd bij Chapeau catering worden de kosten voor het alsnog schoonmaken bij opdrachtgever in rekening gebracht.

# Leverings voorwaarden

## Artikel 12: Uitsluiting/ Beperking aansprakelijkheid

Chapeau catering staat tegenover de opdrachtgever garant voor een correcte uitvoering van de door haar geaccepteerde opdracht, een en ander conform in de opdrachtbevestiging opgenomen tekst.

Behoudens de verantwoordelijkheid van Chapeau catering krachtens wettelijke bepalingen en algemeen geldende regels van redelijkheid en billijkheid, is zij nimmer aansprakelijk voor de kosten, schade en intresten, die evt. ontstaan als direct gevolg van:

- Een niet toerekenbare tekortkoming in de nakoming door Chapeau catering.
- Daden of nalatigheid van de opdrachtgever of de gasten / deelnemers.

De aansprakelijkheid van Chapeau catering is te allen tijde beperkt tot het bedrag dat maximaal wordt uitgekeerd op basis van haar aansprakelijkheidsverzekering.

## Artikel 13: Deelnemers en haar verplichtingen

Chapeau catering behoudt zich het recht deelnemers uit te sluiten van deelname aan een door haar georganiseerde activiteit, indien het vermoeden bestaat dat een deelnemer niet in staat is deel te nemen aan een activiteit. Indien deelnemers moeilijkheden veroorzaken of kunnen gaan veroorzaken en/ of niet toelaatbaar gedrag vertonen, kan Chapeau catering besluiten hem/haar verdere deelname te ontzeggen, zonder het verlenen van restitutie.

## Artikel 14: Schade, Breuk & Vernielingen

Kosten voortkomend uit de schade en /of vernielingen aangericht door gasten / deelnemers zullen op de opdrachtgever verhaald worden.

De opdrachtgever is verantwoordelijk voor de geleverde materialen die horen bij de opdracht, schade of breuk wordt in rekening gebracht bij de opdrachtgever in de eindfactuur.

## Artikel 15: Force Majeure

Onder een niet aan de schuld van één der partijen toe te rekenen tekortkoming in de nakoming van de opdracht / overeenkomst wordt onder meer verstaan: oorlog, mobilisatie, onlusten, overstromingen, stormschade, stremming in trein, water, lucht, of wegverkeer, gebrek aan brandstoffen, stagnatie in, beperking of stopzetting van de levering door openbare nutsbedrijven, brand, machinebreuk en andere productiestoringen, stakingen, uitsluitingen, overheidsmaatregelen, niet-leveringen van materialen en halffabricaten door derden en andere ten tijde van de totstandkoming van de opdracht/overeenkomst voorzienbare omstandigheden, die uitvoering van de opdracht en/of overeenkomst verstoren en voorts de omstandigheden, die van een zodanige invloed zijn op de inhoud van de opdracht en/of overeenkomst dat de wederpartij redelijkheid en billijkheid de nakoming van de opdracht/ overeenkomst niet kan eisen.

## Artikel 16:

Klachten met betrekking tot door Chapeau catering georganiseerde activiteit, feest, partij en/of evenement dienen binnen 7 dagen na afloop van de activiteit, feest, partij en/of evenement bij haar schriftelijk te worden ingediend. Het indienen van reclamaties ontheft de opdrachtgever niet van zijn verplichting de door Chapeau catering ingediende factuur tijdig te betalen.

## Artikel 17: Geschilbeslechting

In afwijking van de wettelijke regels voor de bevoegdheid van de burgerlijke rechter zal elk geschil tussen opdrachtgever en Chapeau catering, in geval de rechtbank bevoegd is, worden beslecht door de Rechtbank te Maastricht.

## Artikel 18: Toepasselijk recht

Op elke overeenkomst tussen Chapeau catering en opdrachtgever is Nederlands recht van toepassing