AUGUSTUS 2022

CATERINGKAART VERHUUR VERKADEFABRIEK

CONFERENCE ARRANGEMENTEN (VANAF 20 PERSONEN)

Koffie en thee buffet per dagdeel
(4 uur) per persoon €6,50 v.a. 80 personen
Onbeperkt filterkoffie en thee
Karaffen water op tafel
Gevulde koektrommel

Luxe dranken arrangement per dagdeel
(4 uur) per persoon €8,50 van 20 tot 150 personen
Onbeperkt koffie, thee, cappuccino, etc. van de bar
Verse munt- en gemberthee
Kruidenwater op tafel
Onbeperkt frisdrank
Gevulde koektrommel

Luxe dranken arrangement met
tussendoortjes €18,50 vanaf 20 personen
Onbeperkt koffie, thee, cappuccino etc.
Verse munt- en gemberthee
Verse jus d'orange en een croissant bij aankomst
Kruidenwater op tafel
Onbeperkt frisdrank
Worstenbroodje of kaasbroodje in de middag
Gevulde koektrommel
Gevulde fruitschaal

Extra's
Brownie €2,50
Bossche bol €3,67
Bossche bol mini €2,65
Appeltaart €3,67
Croissant €1,25
Muffin €2,50
Notenreep €2,50
Worstenbroodje €2,50
Kaasbroodje €2,50
Gemengd fruit per stuk €1,25

BORRELHAPPEN

Brabants plankje €5,50
Worst
Kaasblokjes
Augurk

Mediterraans plankje €7,50
Turks brood
Hummus
Baba ganoush
Crudité
Mini pita met falafel

Borrelhapjes traditioneel €7,50
Bitterballen (ook vegetarisch beschikbaar)
Droge worst
Gemengde noten
Olijven
Chips

Extra's
Bitterballen of kaasbitterballen per stuk €1,00
Groentekroketjes per stuk €1,40
Bospaddenstoelen kroketjes €1,40
Gemengde noten per schaaltje €3,25
Chips per schaaltje €1,25
Olijven per schaaltje €3,75
Mini worstenbroodje €1,25



LUNCHGERECHTEN

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

Boterhammenlunch €10,50 per persoon (4 boterhammen)

Knapperige zuurdesemboterhammen royaal belegd met:

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

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

Receptiebroodjeslunch €14,95 per persoon

Per persoon een wrapje met slow grilled smokey pulled porc, 3 mini broodjes royaal belegd met:

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

Verfrissende fruitsalade van het seizoen
Pastel de Nata (Crème brûlée gebakje)

Luxe Lunchbuffet €18,95 per persoon
Ambachtelijke boeren zuurdesembroden met tapenades , aioli en roomboter

Rustieke planken royaal gepresenteerd met:

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

Minimaal twee wisselende salades, zoals:

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

Warme gerechtjes:

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

Happaz Huisgemaakte soep €2,75 per persoon

Keuze uit:

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

DINERGERECHTEN

Italiaans Buffet €20,75 per persoon

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

Warme gerechtjes:

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

Buffet Bourgogne €20,75 per persoon

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

Warme gerechtjes:

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

Oosters Buffet €18,95 per persoon

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

Warme gerechtjes:

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



Desserts per persoon

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

Walking dinner bestaand uit 7 gerechtjes €45,50
In overleg samengesteld met verse seizoensproducten

Sit Down Dinner
In overleg samengesteld met verse seizoensproducten
3 gangen €51,50
4 gangen €56,95
5 gangen €62,95

HAPJES

Luxe Hapjes Arrangement €1,50 per hapje

Samengesteld uit een combinatie van onderstaande hapjes:

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

Alle bovengenoemde prijzen zijn exclusief 9% BTW

Luxe Zoetigheden Arrangement €1,50 per hapje

Samengesteld uit een combinatie van onderstaande hapjes:

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

