CATERINGKAART VERHUUR VERKADEFABRIEK

CONFERENCE ARRANGEMENTEN (VANAF 21 PERSONEN)

Conference drankenarrangement, per dagdeel (4 uur)
€ 9,95 per persoon

- Onbeperkt koffie, thee, cappuccino etc. van de bar
- Verse munt- en gemberthee
- Watertap
- Onbeperkt frisdrank
- Gevulde koektrommel

Conference dagarrangement
€ 24,95 per persoon

- Onbeperkt koffie, thee, cappuccino etc. van de bar
- Verse munt- en gemberthee
- Mini Bossche Bol in de ochtendpauze
- Watertap
- Onbeperkt frisdrank
- (Vegan) Worstenbroodje in de middag
- Gevulde koektrommel

Foyer arrangement, per dagdeel (4 uur)
€ 6,50 per persoon

- Onbeperkt koffie en thee
- Watertap
- Gevulde koektrommel

Alle bovengenoemde prijzen zijn exclusief 9% BTW

Extra's

Bossche Bol* € 4,60
Bossche Bol mini* € 3,25
Appeltaart punt € 4,15
Glutenvrije taartpunt € 4,15
Brownie € 2,75
Muffin € 2,75
Vegan gevulde koek € 3,50
Croissant € 1,40
(Vegan) Worstenbroodje € 3,70
Kaasbroodje € 3,70
Gemengd fruitspies € 2,75
Oppepper snackschaal per 5 personen *met diverse soorten noten-, rijst en energierepen* € 13,80

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

Luxe Zoetigheden Arrangement € 1,85 per stuk

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



LUNCHGERECHTEN

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

Boterhammenlunch € 13,25 per persoon (4 boterhammen p.p.)

Knapperige zuurdesemboterhammen royaal belegd met:

- Frisse tonijnsalade, kappertjes, augurk, mediterrane kruiden, paprika
- Scharreleisalade, bieslook, tomaat
- Carpaccio van ossenhaas, truffelcrème, parmezaan, pesto, geroosterde pijnboompitjes
- Boerenroombrie, honingdressing, vijg, crazy pea
- Cream cheese, knapperige frisse rauwkostsalade
- Jong belegen boerengatenkaas, mosterdhoning, tomaat, rucola

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

Receptiebroodjeslunch € 17,25 per persoon

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

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

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

Luxe Lunchbuffet € 24,25 per persoon
Vanaf 30 personen

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

- Huisgemaakte tonijnsalade, kappertjes, augurk & paprika
- Scharreleisalade met tomaatje
- Scharrelhoen met Happaz pittige mayo
- Carpaccio van ossenhaas of handgesneden gebraden rosbief, rucola, Parmezaan & balsamico
- Boerenroombrie, vijgenchutney, basilicum

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

Warme gerechtjes:

- Albondigas; de befaamde Spaanse gemarineerde gehaktballen met tomatensalsa (ook een vegan versie)
- Gekruide saffraanrijst met knapperige groentes
- Malse saté ajam; van scharrelhoen met Javaanse pindasaus
- Gegrilde paprika's, courgettes, aubergine & tomaat met verse kruiden

Salades:

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

Alle bovengenoemde prijzen zijn exclusief 9% BTW

En minimaal twee wisselende salades:

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

Salade lunchbuffet € 17,85 per persoon

Een frisse samenstelling van quinoa-, bulgur-, pasta-, noodle-, rijst- en (zoete) aardappelsalades, lichte frisse salades & fruit. Door de cateraar samengesteld op seizoen en afhankelijk van de groepsgrootte, maar met minimaal 8 verschillende salades, brood en dip.

Supplementair

Salade € 4,75 per persoon
Glaasje vers fruit € 2,85 per persoon
Happaz Huisgemaakte soep € 3,45 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

Alle bovengenoemde prijzen zijn exclusief 9% BTW



DINERGERECHTEN

Italiaans Buffet € 29,60 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

Bourgogne Buffet € 29,60 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 Provençale
- Boeuf Bourguignon
- Mediterrane ratatouille mediterranee
- Provençaalse champignons met room

Alle bovengenoemde prijzen zijn exclusief 9% BTW

Oosters Buffet € 29,60 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
- Thaise pinda crumble gehaktballetjes
- Tjap tjoy uit de oven

Spaans Buffet € 29,60 per persoon

- Tomatensalade met rode ui, olijf, krulpeterselie, rucola & olijfcrumble
- Groene salade met perzik, tomaat, groentes, citrusdressing & eetbare bloemetjes
- Salade rusa; huisgemaakte huzarensalade op Spaanse wijze
- Aardappel tortilla's & aioli

Warme gerechtjes:

- Heerlijke Paella met saffraanrijst, malse scharrelhoen, mosselen, garnalen, doperwt, mais, inktvis, paprika, tomaat & chorizo*
- Patatas bravas uit de oven met rozemarijn, knoflook, tijm en zeezout
- Albondiga's; de befaamde gehaktballetjes met tomatensalsa
- Catalaans gegrilde scharrelhoen uit de oven met tomaat & sinaasappel
- Gegrilde groentenstoof met paprika, tomaat, aubergine, tijm en rozemarijn



*(kan ook in een vegan versie of in een versie zonder zeevruchten/chorizo)

Walking Dinner v.a. € 48,50 per persoon

In overleg samengesteld met verse seizoensproducten.
Prijs afhankelijk van gewenste aantal gangen, duur en aantal personen.

Sit Down Dinner v.a. € 60,00 per persoon

In overleg samengesteld met verse seizoensproducten. Gebaseerd op een 3-gangen diner.
Prijs afhankelijk van gewenste aantal gangen, duur en aantal personen.

Seizoensgebonden

Happaz Barbecue € 43,45 p.p.
Streetfood Festival € 45,45 p.p.
Stamppottenparade (proeverij) € 29,60 p.p
Macaronmeisje, Oesterbar e.a. unieke invullingen op aanvraag

Desserts € 4,95 per stuk

Chocolademousse met aardbeien en slagroom
Mini pavlova met seizoensfruit
Scroppino (bevat alcohol)
Tiramisu met vers seizoensfruit
Kaasplankje met 3 kaasjes, vijgenconfijt en kletzenbrood € 7,50

BORRELHAPJES

Borrelplank € 2,05 per persoon

Kaas
Gedroogde worst
Koningsolijven
Gemengde noten

Vega maken? De gedroogde worst wordt dan vervangen voor crudité

Extra's

Bitterballen per persoon € 1,15
Vega bittergarnituur per persoon € 1,15
Vegan bittergarnituur per persoon € 1,15
Gemengde noten per schaaltje € 3,70
Groentechips per schaaltje € 1,40
Koningsolijven per schaaltje € 4,60
Mini worstenbroodje per stuk € 1,40
Crudité per portie € 4,60

Alle bovengenoemde prijzen zijn exclusief 9% BTW

Luxe Hapjesarrangement € 1,85 per hapje

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

- Bruschetta spinazie, tomaat, mozzarella en pesto
- Bruschetta tomaat, salami en mozzarella
- Schuitje van roodlof met huisgemaakte tonijnsalade
- Canapé 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 tortillapuntjes, gedroogde tomaat, gemarineerde olijf en aioli
- Serranoham-rolletjes roomkaas, vijg en rucola
- Pizzarolletjes 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 tomatensalsa
- Warme gemarineerde champignons met knoflook, verse kruiden en truffelmayonaise
- Warme yakitori kipsateetjes op bananenblad, sesam en citrus
- Warme pinda gehaktballen met sweet chili dipper

Standaard op schalen geserveerd.
Bediening € 44,30 p.u. per medewerker

Alle bovengenoemde prijzen zijn exclusief 9% BTW

