

AUGUSTUS 2023

# 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 schaalje €3,25

Chips per schaalje €1,25

Olijven per schaalje €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 vijgenschutney, druiven, tomaatjes en verse kruiden
- Carpaccio van ossenhaas met balsamico ,pijnboompitjes en Parmezaankrullen
- Schwarzwaller, gerookte, gedroogde en Serranoham, Italiaanse salami & verse kruiden
- Huisgemaakte aardappelsalade, dille, scharreleitjes en eigen mayo

Minimaal twee wisselende salades, zoals:

- 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 €24,75 per persoon

- Focaccia met dippers
- Groene gemengde salade met olijven, tomaten, feta, pompoenpitten, paprika en bio dressing
- Salade Caprese; tomat, 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, tomat, courgettes en olijven

### Buffet Bourgogne €24,75 per persoon

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

Warme gerechtjes:

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

### Oosters Buffet €24,75 per persoon

- Frisse groene salade met tomat, 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 €48,95

In overleg samengesteld met verse seizoensproducten

### Sit Down Dinner

In overleg samengesteld met verse seizoensproducten

v.a. €56,95





## HAPJES

### Luxe Hapjes Arrangement €1,55 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 €1,55 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)

