

*Roelof's
catering
Party map*

Geachte heer/mevrouw,

Hierbij een overzicht van het assortiment van Roelof's Catering.
De menu's zijn samengesteld vanaf 10 personen. Bij minder dan 10 personen gelden er andere prijzen.

Uiteraard is het mogelijk om een menu aan te passen zoals u dat wilt.

Voor vragen kunt u terecht op onze website of via de telefoon.

Vriendelijke groeten,
Roelof's Catering

M: 06 30 39 36 88

T: 058 289 39 45

@: www.roelofscatering.nl

Inhoud

- Koffietafel A
- Koffietafel B
- Koffietafel C
- Koude hapjes
- Warme hapjes
- High Tea Menu
- Barbecue A
- Barbecue B
- Barbecue C
- Buffet A
- Buffet B
- Buffet C
- Buffet D
- Buffet E
- Visbuffet
- Wintermenu A
- Wintermenu B
- Italiaansbuffet A
- Italiaansbuffet B

Koffietafel A

- Diverse soorten gesneden brood
- Huzarensalade of warme snack
- 2 soorten kaas
- Diverse soorten zoetwaren
- 2 soorten vleeswaren
- Yoghurt
- Vers fruit
- Melk, karnemelk en jus d'orange

Kosten 11,00 Euro per persoon exclusief 6% BTW

Koffietafel B

- Diverse soorten gesneden brood
- Diverse soorten bolletjes (witte en bruine bolletjes)
- Huzarensalade
- Warme snack
- 2 soorten kaas
- Diverse soorten zoetwaren
- 2 soorten vleeswaren
- Yoghurt
- Vers fruit
- Melk, karnemelk en jus d'orange
- Dagsoep

Kosten 13,75 Euro per persoon exclusief 6% BTW

Koffietafel C

- Diverse soorten gesneden brood
- Diverse soorten bolletjes (croissants, krentenbol, witte en bruine bolletjes)
- Huzarensalade
- Warme snack
- 2 soorten kaas
- Diverse soorten zoetwaren
- 3 soorten vleeswaren
- Yoghurt
- Vers fruit
- Melk, karnemelk en jus d'orange
- Dagsoep

Kosten 16,75 Euro per persoon exclusief 6% BTW

Koude hapjes

- Rolletje gerookte zalm met roomkaas en groene asperge
- Rolletje rosbeef met roomkaas en groene asperge
- Gevuld ei
- Wrapje met ham, veldsla, mosterddressing en pijnboompitjes
- Wrapje met gerookte vis, cocktailsaus, ijsbergsla en ei
- Klein bakje met zalm, gamba en garnaltjes en cocktailsaus
- Geitenkaasbitterbal met sesamzaadjes
- Stokje mozzarella/tomaat met een basilicum olie
- Verschillende stukjes kaas
- Verschillende stukjes worst
- Klein bakje met gerookte kip, oude kaas en yoghurt dressing
- Haring op roggebrood met gesnipperde uitjes
- Komkommertje gevuld met een mousse van Ardenner paté

Kosten afhankelijk van aantal hapjes en aantal personen

Warme hapjes A

- Bitterbal
- Mini loempiaatje
- Gehaktballetje
- Kaasstengel
- Bami hapje

Geserveerd met mosterd, knoflookmayonaise en chilisaus

Kosten 5,00 Euro per persoon exclusief 6% BTW

Warme hapjes B

- Stokbrood met kruidenboter
- Saté stokjes
- Gehaktballetjes in een romige saus van champignons, knoflook en uien
- Chicken wings
- Spareribs

Geserveerd met mosterd, knoflookmayonaise en chilisaus

Kosten 12,00 Euro per persoon exclusief 6% BTW

High Tea Menu

- Clotted cream en verse aardbeien
- Appeltaart
- Mini muffins
- Chocolate chip cookie
- Royale selectie mini bagels belegd met:
 - Carpaccio
 - Gerookte zalm
 - Gerookte kip met mozzarella en basilicum
 - Brie met komkommer

Kosten 16,75 per persoon exclusief 6% BTW

Barbecue A

Inclusief gebruik barbecue en gasfles

Stokbroden en salades

- Verschillende broden met kruidenboter
- Huzarensalade
- Rundvleessalade

Sauzen

- Knoflooksaus
- Rode barbecuesaus
- Satésaus

Vlees

- Portie saté
- Gemarineerde worstjes
- Drumstick
- Hamburger

Kosten 13,50 per persoon exclusief 6% BTW

Barbecue B

Inclusief gebruik barbecue en gasfles

Stokbroden en salades

- Verschillende broden met kruidenboter en tappenade
- Rundvlees salade
- Salade met carpaccio van rosbief, rucola sla en olijven
- Vers fruit salade

Sauzen

- Cocktailsaus
- Knoflooksaus
- Zigeunersaus
- Satésaus

Vlees

- Portie saté
- Gemarineerd varkensfilet lapje
- Worstjes
- Drumstick
- Ambachtelijke hamburger

Kosten 16,00 Euro per persoon exclusief 6% BTW

Barbecue C

Inclusief gebruik barbecue en gasfles

Stokbroden en salades

- Verschillende broden met kruidenboter, tappenade en kruidenkaas
- Rundvleessalade
- Salade met rucola sla, rosbief, oude kaas, olijven en basilicum
- Huzarensalade
- Vers fruit

Sauzen

- Cocktailsaus
- Zigeunersaus
- Satésaus
- Knoflooksaus

Vlees

- Portie saté
- Spareribs
- Lamskoteletjes
- Ambachtelijke hamburgers
- Gemarineerde zalmoot in folie

Kosten 18,75 per persoon exclusief 6% BTW

Buffet A

Koud

- Stokbrood met kruidenboter
- Rundvleessalade
- Salade met gerookte kip, veldsla, oude kaas, cherrytomaat en frisse yoghurt dressing

Warm

- Kleine gehaktballetjes in een licht pikante pinda saus
- Kipfiletblokjes in een zoetzure saus met courgettes, paprika en champignons
- Rijst
- Gekruide gebakken aardappeltjes

(Voor een meerprijs van 6,00 per persoon maken wij voor u een heerlijk dessert buffet met ijstaarten, bavaroise, petit fours, vers fruit en slagroom)

Kosten 13,50 Euro per persoon exclusief 6% BTW

Buffet B

Koud

- Stokbrood met kruidenboter en tappenade
- Salade met coburger ham, meloen, rucola sla, mosterddressing en pijnboompitjes
- Salade met kipkerrie, gerookte kip, ananas, ijsbergsla en gekookt ei

Warm

- Franse runderstoof met champignon, paprika en courgettes
- Varkensfilet lapje in een jus van rozemarijn, knoflook en ui
- Saté van kipfilet
- Rijstschotel
- Aardappelgratin gegratineerd met oude kaas

(Voor een meerprijs van 6,00 per persoon maken wij voor u een heerlijk dessert buffet met ijstaarten, bavaroise, petit fours, vers fruit en slagroom)

Kosten 16,00 per persoon exclusief 6% BTW

Buffet C

Koud

- Stokbrood met kruidenboter en tappenade
- Salade met geitenkaas, repen uitgebakken spek, rucola sla, pijnboompitjes, cherrytomaatjes en mosterddressing
- Salade met carpaccio van rosbief, oude kaas, pijnboompitjes en olijven

Warm

- Tilapiafilet met pesto, rauwe ham en gegratineerd met oude kaas
- Varkenshaasmedaillons in een romige saus met kastanje champignons
- Gemarineerde spareribs
- Aardappelgratin
- Kruidige gebakken aardappeltjes

(Voor een meerprijs van 6,00 per persoon maken wij voor u een heerlijk dessert buffet met ijstaarten, bavaroise, petit fours, vers fruit en slagroom)

Kosten 19,75 per persoon exclusief 6% BTW

Buffet D

Koud

- Diverse soorten paté met cranberry compôte en honing-mosterddressing
- Pastasalade met chorizo, olijven, kruidenolie en pijnboompitjes
- Rosbiefsalade met salade van knolselderij en truffelolie
- Griekse salade

Warm

- Provençaalse beenham met een dragon-mosterdsaus
- Varkenshaasmedaillons in een romige oesterzwamsaus
- Kalfsfilet met een jus van rozemarijn en knoflook
- Spaghetti met basilicum en uitgebakken spekjes
- Aardappeltaart gegratineerd met Old Amsterdam

(Voor een meerprijs van 6,00 per persoon maken wij voor u een heerlijk dessert buffet met ijstaarten, bavaroise, petit fours, vers fruit en slagroom)

Kosten 21,75 per persoon exclusief 6% BTW

Buffet E

Koud

- Verschillende broden met kruidenboter en tappenade
- Salade met gerookte kip, crouton, Parmezaanse kaas, tomaat, komkommer en frisse mosterddressing
- Salade met gerookte carpaccio, basilicumcrème, oude kaas, pijnboompitjes en gedroogde tomaat
- Salade Italiaanse ham met een mousse van geitenkaas, knoflookdressing en groene asperges

Warm

- Kleine stukjes zalmfilet op groene asperges met een Hollandaisesaus
- Kalfsfricandeau met een rozemarijnjus
- Varkenshaasmedaillons omwikkeld met ontbijtspek in een romige saus met oesterzwammen
- Kruidige gebakken aardappeltjes
- Aardappelgratin gegratineerd met Old Amsterdam

(Voor een meerprijs van 6,00 per persoon maken wij voor u een heerlijk dessert buffet met ijstaarten, bavaroise, petit fours, vers fruit en slagroom)

Kosten 29,75 per persoon exclusief 6%BTW

Visbuffet

Koud

- Tonijntartaar met veldsla, kerrie crème en gebakken sesamzaadjes
- Rolletje van zalm gevuld met geitenkaas en groene asperges
- Kreeftenboter met verschillende soorten brood

Warm

- Stoofpotje met verschillende soorten vis in een romige saus van bieslook en witte wijn
- Tilapiafilet ingesmeerd met pesto en belegd met uitgebakken spek, tomaat en gratineerd met Old Amsterdam.
- Spinazietaartje met roodbaars en dragon jus

(Voor een meerprijs van 6,00 per persoon maken wij voor u een heerlijk dessert buffet met ijsstaarten, bavaroise, petit fours, vers fruit en slagroom)

Kosten 19,75 per persoon exclusief 6% BTW

Wintermenu A

Stamppotten

- Boerenkool
- Zuurkool
- Hutspot

Vleesgerechten

- Rookworst in jus
- Varkensfiletlapjes
- Uitgebakken spekjes

Bijgerechten

- Rauwkost
- Piccalilly
- Mosterd
- Uitjes

Kosten 12,50 per person exclusief 6% BTW

Wintermenu B

Stamppotten

- Boerenkool
- Hutspot
- Andijvie
- Zuurkool

Vleesgerechten

- Rookworst in jus
- Varkensfiletlapje
- Stoofvlees
- Uitgebakken spekjes

Bijgerechten

- Rauwkostsalade met verse kruidendressing
- Piccalilly
- Mosterd
- Uitjes
- Augurken

Kosten 14,50 per persoon exclusief 6% BTW

Italiaans Buffet A

Koud

- Diverse soorten Italiaans brood
- Olijven, tomatentapenade en pesto
- Diverse soorten Italiaanse vleeswaren: salami, Coppa di Parma, mortadella, rauwe ham
- Salade van mozzarella en tomaat, geserveerd met dressing van olijfolie, balsamicoazijn en verse basilicum
- Salade van vers gekookte pasta met tonijn, ansjovis, zongedroogde tomaten en kappertjes, besprenkeld met rode pestodressing

Warm

- Champignons gevuld met kip en overgoten met gorgonzola
- Lasagna Bolognese
- In Coppa di Parma verpakte pangafilet met zongedroogde tomaatjes en basilicum
- Pasta

(Voor een meerprijs van 6,00 per persoon maken wij voor u een heerlijk dessert buffet met ijsstaarten, bavaroise, petit fours, vers fruit en slagroom)

Kosten 20,00 Euro per persoon exclusief 6% BTW

Italiaans Buffet B

Koud

- Italiaanse kruidenboter met stokbrood en ciabatta brood

Warm

- Vitello Tonnato - *Fricandeau met tonijnsaus*
- Lasagne Bolognese - *Lasagne, tomaten, gehakt, courgette en Parmezaanse kaas*
- Schelpmacaroni met zalmroomsaus - *Zalm en pijnboompitten*
- Tortellini - *met kaas gevulde deegballetjes in pestosaus*
- Insalata Caprese - *Tomaten, mozzarella en verse basilicum*
- Italiaans kaasplateau - *Gorgonzola, Parmezaanse kaas en Provoloner*

(Voor een meerprijs van 6,00 per persoon maken wij voor u een heerlijk dessert buffet met ijstaarten, bavaroise, petit fours, vers fruit en slagroom)

Kosten 20,00 Euro per persoon exclusief 6% BTW