



PARTYSERVICE  
NEDERLAND

*Business events, catering & more ...*

# BANQUETINGMAP





Voorwoord

Geachte heer/mevrouw,

Bij deze presenteren wij u onze Banquettingmap, vol met culinaire traktaties, zoals heerlijke lunches, broodjes, partyhapjes, fingerfood, diners en buffetten.

Alle gerechten en lekkernijen in deze map, kunt u bestellen voor op kantoor, bij een vergadering, een in-house receptie enz. enz. Maar ook voor thuis vindt u hier heerlijkheden ten over. Natuurlijk kunt u ook op onze webwinkel [www.partyschotels.nl](http://www.partyschotels.nl) een kijkje nemen, wat uitermate geschikt is voor particulieren. De gerechten in deze Banquettingmap zijn meer geschikt voor formele en informele aangelegenheden.

De bestelprocedure is eenvoudig, u kunt uw bestellingen faxen, mailen of doorgeven per telefoon. Uitleg vindt u verderop.

Partyservice Nederland staat sinds 1983 voor kwaliteit, dit vindt u ook terug in onze producten en service.

Uiteraard kunnen wij ook voor u het complete evenement verzorgen, met gastvrouwen, keukenbrigade, entertainment, meubilair en overige inrichting. Van lunch tot bedrijfsfeest op uw of één van onze unieke locaties. Wij staan voor u klaar!

Op onze website [www.partyservice.nl](http://www.partyservice.nl) vindt u een compleet overzicht van onze dienstverlening en mogelijkheden.

Maak een keuze uit de lekkernijen, wij zorgen er vervolgens voor dat u heerlijk geniet!

Partyservice Nederland  
&  
't Vosje & van der Linde Catering & Organisatie

Johan van der Linde

*Business events, catering & more ...*



Algemene uitgangspunten	Pagina 5
Bestelprocedure	Pagina 6
Fax bestellijst (om te kopiëren)	Pagina 9
Koffiegarnituren	Pagina 10
Tafelgarnituren	Pagina 12
Amuses en borrelgarnituren	Pagina 13
Hapjes buffetten	Pagina 16
Ventbak	Pagina 18
World of soup	Pagina 18
Ontbijtbuffetten	Pagina 19
Brunch	Pagina 20
High tea	Pagina 20
Lunches	Pagina 21
Take-away & Daily foods	Pagina 25
World of Trendy Food	Pagina 28
Traditionele warme & koude buffetten	Pagina 32
Traditionele warme buffetten	Pagina 40
Landenbuffetten	Pagina 42
Fun food	Pagina 46
World of portion pack	Pagina 47
Barbecue	Pagina 49
Walking dinners en finger food	Pagina 51
Sit-down diners	Pagina 53
Desserts en dessertbuffetten	Pagina 56

**Algemene info telefoon 0900-2353337**

*Vestiging:*

Rotterdam 010 - 8208988

Oude Tonge 0187 - 642090


Europoort / Oostvoorne 0181 - 480425


*Alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW*

*Business events, catering & more ...*



### Algemene Uitgangspunten

- Deze Banquetingmap is exclusief voor op locatie en party-out samengesteld.
- De genoemde prijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen en seizoensaanpassingen.
- De vermelde prijzen zijn slechts van toepassing op de leveringen op de locatie zelf (entree begane grond).
- Genoemde prijzen zijn exclusief eventuele transportkosten.
- Genoemde prijzen zijn inclusief benodigde schalen en standaardmastiek benodigd voor het buffet of de gerechten.
- Bij de prijzen gaan wij uit van levering vanuit onze productiekeuken te Oude Tonge.
- PartyService Nederland behoudt zich het recht om tussentijdse prijsaanpassingen door te voeren.
- Exclusief keukenapparatuur en de koks ter bereiding op locatie, deze worden indien nodig berekend.
- Koks achter het buffet worden apart berekend.
- Koffie – bitter- en tafelgarnituren, desserts, broodjes en crewmaaltijden alleen in combinatie met overige producten, anders aangepaste prijzen.
- Couvertkosten (mastiek) wordt separaat doorberekend.
- Op- en afbouwwerkzaamheden worden separaat doorberekend.
- Kilometers worden voor bezorgen en retourneren vice versa berekend.
- Maaltijden worden warm of koud afgeleverd, in overleg met u.
- Alle leveringen en diensten conform onze Algemene Voorwaarden.
- Koks vanaf € 39,50 per uur.
- Indien u tot en met 25 personen bestelt, komt de volgende toeslag op uw buffet- of gerechtkeuze:
  - 0 – 10 personen 50% toeslag
  - 10 – 15 personen 35% toeslag
  - 15 – 25 personen 20% toeslag
- Staat uw buffet of gerecht er niet bij, of komt u budgettair niet uit, wij hebben speciaal een thuis- en kantoorlijn op [www.partyschotels.nl](http://www.partyschotels.nl) geplaatst. (alles op disposable serviesgoed en zelf te regenereren)
- Verklaring symbolen: Dient Kok bij te zijn 

Moet ter plaatse nog bereiding aan gebeuren 

Vegetarisch



*Business events, catering & more ...*



## **Bestel procedure**

---

### **Een bestelling opgeven**

U kunt op diverse manieren uw bestelling plaatsen.

- Bestelformulier uitprinten en retour faxen;
- U kunt uw bestelling per email versturen;
- Neem per telefoon contact op met het salesteam.

### **Bestelformulier versturen**

Bestellingen kunt u faxen of per mail opgeven

- Faxnummer: 0187 64 32 13
- Email: [sales@partyservice.nl](mailto:sales@partyservice.nl)
- Telefonische hulp: 0900-2353337

### **Wanneer kunt u bestellen**

Wij hebben 1 verwerkingsdag en 1 productiedag nodig. Indien u voor 12.00 uur bestelt, kunt u 2 dagen later genieten van de producten. (maandag voor 12.00 uur besteld, is woensdag genieten)

### **Bevestiging van uw bestelling**

Van iedere bestelling ontvangt u een bevestiging, per telefoon, maar dit kan ook per mail of fax. Deze dient u te controleren dan voor akkoord te ondertekenen en retour te zenden op één van de bovengenoemde manieren.

### **Spoedbestellingen**

Deze zijn, indien de planning het toelaat, mogelijk. Hiervoor dient u wel even contact met ons op te nemen. Bij spoedbestellingen worden wel additionele transportkosten berekend van € 50,00 extra op de reguliere transportregeling.

### **Wijzigen van een bestelling**

Telefonisch in overleg (indien uw bestelling al in de planning staat, kunnen wij u niets garanderen qua wijziging) en bevestiging vervolgens per fax of mail

### **Annuleren van een bestelling**

Schriftelijk per mail of fax. U dient wel rekening te houden met eventuele annuleringskosten. Raadpleeg hiervoor onze algemene voorwaarden.

### **Minimale afname en prijsstelling**

Prijzen zijn per persoon, tenzij anders vermeld.

- Indien u tot en met 25 personen bestelt, komt de volgende toeslag op uw buffet of gerechtkeuze:
  - 0 – 10 personen 50% toeslag
  - 10 – 15 personen 35% toeslag
  - 15 – 25 personen 20% toeslag

### **Warme buffetten**

De buffetten worden warm aangeleverd, gelijk klaar voor gebruik. Wilt u de buffetten en hapjes koud geleverd hebben, dan krijgt u er van ons een opwarm instructie bij. Voor koude aanlevering verzoeken wij u contact op te nemen per telefoon en de wens duidelijk te vermelden op de bestelfax of mail.

*Business events, catering & more ...*

### **Aanlevertijden**

Wij rijden "En-Route" tot 2 keer per werkdag. De eerste route is tussen 09:00 uur en 12:00 uur en de tweede route is tussen 13:00 uur en 19:00 uur. "En-Route" bezorging is GRATIS indien u voor meer dan € 250,-- bestelt (geldt alleen voor klein vervoer).

Wilt u buiten "En-Route" tijden uw bestelling aangeleverd hebben of op een exact tijdstip, willen wij u verzoeken hierover contact met ons op te nemen. U dient rekening te houden met additionele kosten. Voor weekenden en feestdagen geldt een kilometervergoeding (v.v.) en een extra toeslag van € 50,00.

### **Afhalen**

Natuurlijk kunt u ook uw bestelling afhalen, hier zijn geen kosten aan verbonden. Afhalen kan in overleg te Rotterdam, Oostvoorne of Oude Tonge.

### **Ontvangst van uw bestelling**

U dient altijd uw bestelling samen met de chauffeur te controleren, vervolgens tekent u voor akkoord. Indien er niemand aanwezig is op het opgegeven adres, laten wij de bestelling zo zorgvuldig mogelijk achter. Echter is PartyService Nederland is dan niet verantwoordelijk na levering zonder aanname door een persoon.

### **Retour halen bestelling (materialen e.d.)**

U zorgt dat alle materialen die retour moeten netjes bij elkaar zijn verzameld, vervolgens controleert u wederom samen met de chauffeur of alles mee retour gaat en wordt de afhaalbon getekend. Manco's en breuk wordt hier tevens op vermeld. Deze vervanging of reparatiekosten worden aan u doorberekend.

### **Op- en afbouw**

Indien u wenst dat wij uw buffetten en benodigdheden op- en afbouwen, worden de "man-uren" hiervan doorberekend volgens de geldende tarieven. Voor onze reguliere logistieke medewerkers berekenen wij € 29,50 per persoon per uur.

Technici en decorateurs e.d. vanaf ca. € 35,00.

Wilt u meer informatie neemt u dan contact op met onze Helpdesk op 0900-2353337

### **Koksbegeleiding**

Wenst u koksbegeleiding, dan is dat geen enkel probleem.

U dient dit wel van tevoren goed aan te vragen, belt u daarom met onze helpdesk op 0900-2353337.

Begeleiding door koks geldt voor een minimum van 4 aaneengesloten uren.

Prijzen € 39,50 per uur, of zondagen 50% en feestdagen 100% toeslag

### **Afwaskosten**

Serviesgoed, glaswerk en bestek kunt u vuil retour geven. Wij vragen u deze wel te sorteren in de bijbehorende kratten of boxen. Wij verzoeken u ook de schalen en borden te ontdoen van restanten etenswaar. De afwaskosten zijn verwerkt in de couvert prijs.

### **Manco**

Manco's en breuk dienen bij het retour halen of brengen te worden gemeld.

Deze vervanging of reparatiekosten worden volgens de werkelijke kosten aan u gefactureerd.

*Business events, catering & more ...*

### Transport

Gratis vanaf € 250,-- aan bestelling (excl.BTW en alleen voor klein vervoer).  
Besteld u minder dan het genoemde bedrag, hanteren wij het volgende schema:

**Bezorgkosten En-Route**(onder de € 250,-):

Regio	Gebied	Prijs
Regio 1	Route Goeree-Overflakkee + Willemstad, Numansdorp, Bruinisse en Sint-Philipsland	€ 20,00
Regio 2	Route Hoekse waard	€ 25,00
Regio 3	Route Voorne Putten	€ 25,00
Regio 4	Route Rotterdam	€ 25,00
Regio 5	Route Tholen	€ 25,00
Regio 6	Route Drechtsteden	€ 25,00
Regio 7	Route Den Haag/ Zoetermeer	€ 35,00
Regio 8	Route West Brabant	€ 35,00
Regio 9	Route Schouwen-Duiveland	€ 35,00
Regio 10	Route Noord en zuid Beveland	€ 40,00

Let op, indien u spullen retour moeten, dient u dus rekening te houden met 2 x het vervoersbedrag.  
(Bij bestellingen onder € 250,--, of u retourneert het zelf).

Indien wij op- en afbouw werkzaamheden dienen te verrichten op de locatie, berekenen wij ten alle tijden de kosten aan u door.

Wij onderscheiden:

- **Klein vervoer** (per aflevering)  
*Passend in een kleine bestelauto, hanteerbare bestellingen*
- **Groot vervoer** (per kilometer heen en terugreis v.v)  
*Grote bestelwagen of vrachtwagen, aanhanger, verhuur materialen nodig, niet courante eenheden en vormen, op en afbouw nodig of 2 medewerkers nodig e.d.*

Voor onze standaard "Party-Out arrangementen" hanteren wij tot 50 km geen transportkosten.  
(vraag om het arrangementen overzicht)

### Prijzen

Alle prijzen zijn vermeld exclusief de wettelijke BTW. Wij behouden ons het recht voor om prijswijzigingen en/ of assortiment aanpassingen, altijd tussendoor te kunnen laten plaatsvinden.

### Algemene voorwaarden

Partyservice Nederland werkt conform haar Algemene Voorwaarden, alle leveringen, inkopen en diensten vallen hieronder. U vindt deze op al ons briefpapier, tevens zijn ze op de website [www.Partyservice.nl](http://www.Partyservice.nl) te downloaden en deze worden per email meegezonden bij uw voorstel. Natuurlijk kunt u ook een gedrukte versie ontvangen, belt u dan even met onze helpdesk op 0900-2353337 of stuur een e-mail.

*Business events, catering & more ...*

**FAX BESTELFORMULIER** (om te kopiëren) Fax nr. **0187-643213**

**Gegevens besteller**

<b>Naam organisatie</b>		
<b>Contactpersoon</b>		
<b>Straat</b>		<b>Nr.</b>
<b>Postcode</b>		
<b>Plaats</b>		
<b>Telefoonnummer</b>		<b>Mobiel:</b>
<b>Faxnummer</b>		
<b>Besteldatum</b>		
<b>Spoedbestelling</b>	<b>Ja/nee</b>	

**Aflever gegevens**

<b>Afleverdatum</b>		
<b>Voorkeur aflevertijd</b>		
<b>Afleverlocatie</b>		<b>Nr.</b>
<b>Afleverlocatie in pand</b>		
<b>Afleveradres (straat, nr. plaats)</b>		
<b>Telefoonnummer in locatie</b>		<b>Mobiel:</b>

**Factuur gegevens**

<b>Naam Organisatie</b>		
<b>Ter attentie van</b>		
<b>Straat</b>		<b>Nr.</b>
<b>Postcode</b>		
<b>Plaats</b>		
<b>Telefoonnummer</b>		<b>Mobiel:</b>
<b>Locatienummer</b>		

**Bestelling**

<b>Productnaam of code</b>	<b>Per schaal/ personen / stuks</b>	<b>Aantal</b>
	Per schaal/ personen / stuks	
	Per schaal/ personen / stuks	
	Per schaal/ personen / stuks	
	Per schaal/ personen / stuks	
	Per schaal/ personen / stuks	
	Per schaal/ personen / stuks	
	Per schaal/ personen / stuks	

**Opmerking:**

*Business events, catering & more ...*



## Koffie garnituren

---

<b>Koeken</b>	(BM-KG-001)	<b>€ 1,80 per stuk, minimale afname 50 stuks</b>
Vanaf een plateau presenteren wij echte royale gevulde koeken gevuld met amandelspijs en natuurlijk een amandel, American chocolate chip cookies, Goudse mini stroopwafels en een heerlijke plak vers gebakken chocoladecake.		
<b>Koekjes trommel (ca. 8 personen)</b>	(BM-KG-002)	<b>per trommel € 11,00</b>
Op tafel plaatsen wij een leuke koekjestrommel gevuld met een assortiment van heerlijke Hollandse roomboter en andersoortige koekjes.		
<b>Oud Hollandse koek verwennerij</b>	(BM-KG-003)	<b>€ 1,95 p.p.</b>
Roomboterkoek, Sprits, Froufrou wafel, Kletskep (uitgaande van 2 items per persoon)		
<b>Bonbonnerie</b>	(BM-KG-004)	<b>€ 1,10 p.p.</b>
Assortiment bonbons (uitgaande van 1 item per persoon).		
<b>Bonbon met logo</b>	(BM-KG-005)	<b>€ 2,15 p.st.</b>
<b>Friandises / bonbonnerie</b>	(BM-KG-006)	<b>€ 2,50 p.p.</b>
Op een etagère, serveren wij u heerlijke zoetigheden voor bij de koffie of thee. Bonbons, zeebanket, chocoladebonen, pepermuntjes, zachte fruit.		
<b>Roomboter Cake</b>	(BM-KG-007)	<b>€ 1,00 p.st.</b>
Diverse soorten roomboter cake, keurig gepresenteerd		
<b>Appelpunt</b>	(BM-KG-008)	<b>€ 3,50 p.st.</b>
Geen gewone appelpunt, nee deze appelpunt eet u nergens, vers gebakken, met heerlijke roomboter en gevuld met tot in de perfectie gekruide appeltjes, een punt zoals geen ander.		
	(BM-KG-009)	<b>Slagroom extra € 0,75 p.p.</b>
<b>Gesorteerd gebak</b>	(BM-KG-010)	<b>€ 2,75 p.st.</b>
Het traditionele Hollands gebak, heerlijk vers, in diverse variaties, voor ieder wat wils.		
<b>Petit Glace</b>	(BM-KG-011)	<b>€ 1,35 p.st.</b>
<b>Receptiegebak (Petit four)</b>	(BM-KG-012)	<b>€ 2,00 p.st.</b>
Een mooi vierkant gebakje, ideaal voor recepties, niet te groot, heerlijk vers, precies goed.		
	(BM-KG-013)	<b>Logo extra € 0,75 p.st.</b>
<b>Luxe Petit four</b>	(BM-KG-014)	<b>€ 2,75 p.st.</b>
Een luxe Petit four en in marsepein verpakt		
	(BM-KG-013)	<b>Logo extra € 0,75 p.st.</b>



*Business events, catering & more ...*



### **Koffie arrangementen**

---

#### **Koffie arrangemente luxe**

(BM-KA-010) € 3,15 p.p.

- Mini – kokosmakroon;
  - Puntje vruchtencake;
  - Kokoscake;
  - Mini brownie;
  - Paleisbanket (amandelkoekjes);
  - Mini amandelbroodje;
  - Mini pencee.
- (uitgaande van 2 items per persoon)

#### **Koffie arrangemente Royaal**

(BM-KA-011) € 3,65 p.p.

- Chocolade truffel lolly;
  - Mini- vruchtenvlaai;
  - Chocoladesoesje;
  - Karamelboterkoek;
  - Amandel rozet van amandelspijs en amarene kers;
  - Perenflapje.
- (uitgaande van 2 items per persoon)

### **Bruidstaart**

(BM-BT-015)

---

Bruidstaart is er in vele verschillende vormen, maten en wensen, u moet rekenen met bedragen variërend van € 5,00 tot circa € 9,75 p.p.  
Uiteraard adviseren wij u hier graag mee!



*Business events, catering & more ...*



### Tafelgarnituren

<b>Japanse noten en rijst zoutjes</b>	(BM-TG-020)	<b>€ 1,00 p.p.</b>	
<b>Zoute koekjes melange</b> <i>zelf gemaakt</i>	(BM-TG-021)	<b>€ 1,35 p.p.</b>	
<b>Vers gebrande grote zoute vliespinda's</b>	(BM-TG-022)	<b>€ 1,50 p.p.</b>	
<b>Zomermix</b> Notenmix met gedroogde zuidvruchten en tutti frutti	(BM-TG-023)	<b>€ 1,50 p.p.</b>	
<b>Horeca mix melange</b>	(BM-TG-024)	<b>€ 1,75 p.p.</b>	
<b>Provençalse knoflookolijven</b>	(BM-TG-025)	<b>€ 1,75 p.p.</b>	
<b>Cashew, Wasabi en Macadamianoten</b>	(BM-TG-026)	<b>€ 1,75 p.p.</b>	
<b>Duo mosterd met Old Amsterdam</b> Heerlijke stukjes brokkelkaas, Old Amsterdam met pittige Zaanse mosterd een mosterdsaus.	(BM-TG-027)	<b>€ 1,75 p.p.</b>	en
<b>Luxe Noten</b> Een heerlijke melange van vers gebrande en gezouten noten Tevens serveren wij hierbij <i>zelf gemaakte</i> gezouten roomboterstengels.	(BM-TG-028)	<b>€ 2,00 p.p.</b>	
<b>Broodlolly's</b> Assortiment hartige broodlolly's in de smaken zalm, ham en kaas.	(BM-TG-029)	<b>€ 2,00 p.p.</b>	
<b>Mediterraans Worstpaletje</b> Melange van Italiaanse en Spaanse, grove pittige worstsoorten.	(BM-TG-030)	<b>€ 2,45 p.p.</b>	
<b>Taco/Nachos chips met een pittige quacamole saus</b> Heerlijke verse nachos.	(BM-TG-031)	<b>€ 2,50 p.p.</b>	
<b>Rauwkost dip assortiment</b> Een keur aan diverse groenten; Selderijsticks, wortelsticks, komkommersticks, paprika in diverse kleuren, rettich en cherrytomaatjes met een passende dipsaus.	(BM-TG-032)	<b>€ 2,50 p.p.</b>	
<b>Zomer Tapas</b> Diverse soorten olijven, gemarineerde halfgedroogde pomodori tomaten, boter, tapenade en bijpassend brood.	(BM-TG-033)	<b>€ 2,95 p.p.</b>	
<b>Vispalet</b> Een palet vissoorten bestaande uit gemarineerde mosselen, gerookte makreel, stukjes Hollandse nieuwe, kokkels met een kerrie-mayonaisedip.	(BM-TG-034)	<b>€ 3,50 p.p.</b>	
<b>Tapas Garnituur</b> Heerlijk Tapas garnituur. In langwerpige schaaltes presenteren wij; Een melange van groene en zwarte olijven, gezouten en vers gebrande amandelen, dun gesneden gedroogde Spaanse worst soorten, blokjes feta kaas, gemarineerde mosseltjes en pepertjes, wasabi nootjes en garnituur van het seizoen.	(BM-TG-035)	<b>€ 4,00 p.p.</b>	

*Business events, catering & more ...*



**Amuses en Borrelgarnituren (minimaal 60 stuks per garnituur)**

<p><b>Lekker Hollands</b> (min.60st)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blokjes belegen kaas;</li> <li>• Puntjes komijnekaas;</li> <li>• Halvemaantjes gekookte Gelderseworst;</li> <li>• Puntje cervelaatworst;</li> <li>• Augurkjes, mayonaise en mosterd.</li> </ul>	(BM-AB-040)	<b>€ 0,65 per hapje</b>
<p><b>Bittergarnituur "Happy Hour"</b> (min. 60st)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pittig gekruide vlammetjes;</li> <li>• Romige Kwekkeboom bitterballen;</li> <li>• Nugget van Kipfilet;</li> <li>• Mini nasi en bamihapje</li> <li>• Zalig gekruide gehaktballetjes;</li> <li>• Mini-Samosa gevuld met groenten en kerrie;</li> <li>• Mini kaassoufflé's;</li> <li>• Geserveerd met Zaanse mosterd, chilisaus en kerrysaus.</li> </ul>	(BM-AB-041)	<b>€ 0,85 per hapje</b>
<p><b>Borrelgarnituur koud</b> (min 60st)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zalmrol met zalmeitjes;</li> <li>• Gevuld eitje met kerrie farce;</li> <li>• Canapé met gerookte aalfilet en bieslookcrème;</li> <li>• Komkommerschuitje gevuld met een tapenade van tuttifrutti;</li> <li>• Pittebakje met rookvlees en mangochutney;</li> <li>• Canapé met tartaar van Noorse garnalen met appel en mint.</li> </ul>	(BM-AB-042)	<b>€ 0,95 per hapje</b>
<p><b>Borrelgarnituur koud luxe</b> (min 60st)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Canapé met tonijn in een sesamjasje;</li> <li>• Cupje met gedroogde parmaham en salade caprèse;</li> <li>• Pittebakje met een tartaar van witlof en zalm;</li> <li>• Notenbrood met een honing-roquefortmousse;</li> <li>• Eendelevermouse met appel;</li> <li>• Kleine clubsandwich van gerookte sprout met avocado.</li> </ul>	(BM-AB-043)	<b>€ 1,25 per hapje</b>
<p><b>Borrelgarnituur koud royaal</b> (min 60st)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bonbon van krab en zalmcarpaccio;</li> <li>• Mini-club sandwich van kip en spek;</li> <li>• Pikante Jumbogarnalen;</li> <li>• Crouton belegd met Ardennerham afgemaakt met een stukje meloen;</li> <li>• Crostini met tomaten/olijf tapenade;</li> <li>• Canapé belegd met een plakje versgesneden brie van de mat.</li> </ul>	(BM-AB-044)	<b>€ 1,30 per hapje</b>
<p><b>Borrelgarnituur warm</b> (min 60st)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini saté spiesjes met teriyaki marinade;</li> <li>• Gefrituurde scampi met een pikante saus;</li> <li>• Mini quiche in diverse smaken;</li> <li>• Kantonese dim sum met een pikante saus;</li> <li>• Pasteitje met een kaas-kruiden ragout.</li> </ul>	(BM-AB-045)	<b>€ 1,40 per hapje</b>

*Business events, catering & more ...*



**Borrelgarnituur warm extra** (min 60st) (BM-AB-046) € 1,75 per hapje

- Spiesje van tonijn en victoriabaars;
- Kalfsgehaktballetjes met truffel en sesamkorstje;
- Lamspiesje omwikkeld met Parmaham en geserveerd met een rode pestodip;
- Prei-quiche met rauwe ham en Sud'n Sol tomaat;
- Buffel mozzarella gepaneerd met hazelnootkruim;
- Pincho van kip gemarineerd op Mexicaanse wijze

**Borrelgarnituur "bengel"** (min 60st) (BM-AB-047) € 1,50 per hapje

Borrelgarnituur "bengel" bestaat uit mini hapjes, wrap of brood laagjes met een heerlijk beleg van;

- Pesto-mousse en parmaham;
- Dille-roomkaas met gerookte zalm;
- Room brie met walnoten en rucola;
- Filet American met martino saus;
- Mozzarella met tomaten tapenade en verse basilicum;
- Mousse van krab met komkommer.

**Borrelgarnituur Zilte nat** (min 60st) (BM-AB-048) € 1,40 per hapje

- Canapé met gravad lachs en een mosterd vanille crème;
- Torentje van tramezzini met makreel en roomboter;
- Pomodori tomaat gevuld met een salade van Hollandse garnalen;
- Pittebakje met een tartaar van zalm en appel;
- Carpaccio van tonijn met een kappertjes mayonaise;
- Canapé met haring, tuinkers en ui.

**Borrelgarnituur Extra Luxe** (min 60st) (BM-AB-049) € 1,40 per hapje

- Tonijnlolly met wasabicreme
- Glaasje met gamba, ijsbergsla en sweet pepper

**Borrelgarnituur van de chef** (min 60st) (BM-AB-050) € 1,25 per hapje

Laat u maar eens verrassen, wij weten ook niet wat onze chef voor u in gedachten heeft. Smaken zal het zeker! Een garnituur van luxe vis, vlees en kaasproducten.

**Sushi & Sashimi** (Min 100 stuks) (BM-AB-051) € 2,95 per hapje

- Sushi; De verfijnde, subtiel aangeklede rijstrolletjes, geboren uit een eeuwenoude Japanse methode om vis te conserveren.  
De basis van Sushi is altijd gemarineerde rijst. Hiermee worden vervolgens de meest verrukkelijke, calorie arme hapjes gemaakt als sushi nigiri, sushi maki of sushi minimaki.
- Sashimi; Japans voor dingesneden rauwe vis.  
Diverse vissoorten geserveerd met wasabi, sojasaus en Japanse gember

**Canapés** (BM-AB-052) € 2,00 per hapje

Canapés royaal belegd met diverse garnituren

- Stellendamse garnaaltjes met een romige whiskeysaus, peterselie en citroen;
- Fijne krabsalade, ei en rode zalmeitjes;
- Gerookte paling;
- Gerookte zalm, dille en limoen;
- Rundercarpaccio met kaas en pesto.

*Business events, catering & more ...*



**Lepelamuses** (BM-AB-053\_\_) € 1,95 per lepel

Deze culinaire traktaties worden geserveerd op een amuselepel.

Wij kunnen de volgende lepelamuses van harte aanbevelen:

- **Rundercarpaccio;** Dingesneden rundercarpaccio geserveerd met een mosterd-balsamico dressing en een rasp van Old Amsterdam kaas.
- **Ardennerham-meloen;** Een bolletje meloen omwikkeld met een plakje dingesneden ardennerham welke wordt geserveerd op een tijm-crème fraiche dressing.
- **Stellendamse garnalen;** Stellendamse garnalen licht overgoten met een frisse dille roomcrème en zalmkaviaar.
- **Zalm en kreeft;** Een tongstrelende combinatie van dingesneden gerookte zalm geserveerd op een lobbige mayonaise van bisque en stukjes kreeft.
- **Tonijn;** Een tongstrelende combinatie van dingesneden gemarineerde tonijn afgemaakt met een citroen pesto.
- **Noedels;** Zwarte lint noedels met in honing en mosterd gemarineerde zalm en een vleugje tuinkersvinaigrette.
- **Duivenborst,** gebakken duivenborstfilet verpakt in noedels met een puree van zongedroogde tomaatjes.

**Amuse glaasjes** (BM-AB-054\_\_) € 1,75 per glaasje

Overheerlijke luxe culinaire exclusiviteiten worden geserveerd in een sierlijk glaasje.

Wij kunnen de volgende amuse glaasjes van harte aanbevelen:

- Garnalen:** Tartaar van Hollandse garnalen met kousenband en mango geserveerd met witlof en serehdip.
- Gamba's:** Op lage temperatuur gegaarde gamba's, met Caribbean saus.
- Kip:** Teriyakikip, aangemaakte zoete gember en wakeme.
- Gerookte kip:** Salade met gerookte kip, komkommer en Zaanse grove mosterd.
- Tonijn:** Fijne veldslablaadjes, met een basilicum dressing en tranches flinterdunne tonijn, met sesam.
- Courgette:** Gegrilleerde courgette met een mousse van ricotta, basilicum en bospaddenstoelen.

**Amuseschaaltjes** (BM-AB-055\_\_) € 2,65 per stuk

Kleine vierkante schaaltes met een heerlijk gerechtje voorzien van een vorkje....om te smullen!

**Koud:**

- **Kreeft** met een groente brunoise en een kruiden mayonaise;
- **Kalfricandeau** met een salade van taugé en een sesam soja dressing;
- **Courgette,** gegrilleerd met geitenkaas;
- **Kalfsmuis,** op lage temperatuur gegaard, geserveerd met ansjovis mayonaise.

**Warm**

- **Hollands dikbil sukade;**
- **Gamba's** en Noorse zalm met een marinade ketjap benteng;
- **Tartelette** van gegrilleerde groenten met grano padano;
- **Yakatorispies** geserveerd met vers gebrand sesamzaad;
- **Kalfsgehaktballetjes** met een truffelmayonaise.

*Business events, catering & more ...*



**Borrelgarnituur koud en warm Trendy Royaal** (BM-AB-056) € 3,25 per stuk

Geserveerd op sideplates, met een florkje

- Kabeljauwnuggets met een remouladesaus;
- Dimsum met eendereepjes, lente-uitjes en ananas;
- Sushi met een passende dip;
- Bedje van rucola sla, met verse gemarineerde tonijnsnippers en een tonijnmayonaise.

**Borrelgarnituur koud en warm Trendy** (BM-AB-057) € 1,90 per hapje

Het leuke van deze borrelgarnituur is, dat deze op een geheel eigentijdse wijze wordt gepresenteerd aan uw gasten. Wij serveren deze hapjes per soort op hun eigen wijze.

- Vanuit de broodmand serveren wij casinorolletjes met zalm en een tonijnmayonaise;
- Vanaf een plateau serveren wij u in een glaasje een heerlijke gazpacho;
- Met de kaasplank presenteren wij u een canapé roombrie gearneerd met walnoot;
- Vanaf de pizzaschep, serveren wij crostini's met een tomaten tapenade;
- Op de visplank vindt u grote gemarineerde gambagarnalen;
- In een stoommand serveren wij warme Kantonese dimsum met een pittige saus;
- Vanuit een minibraadslee serveren wij Kwekkeboombitterballen met een mosterdsaus.

**Hapjes buffetten**

Heerlijke eenvoudige hapjes buffetten, (iets meer als **een bordje per persoon**.(250 gr)

**Combinaties:** (u kunt ook gewoon per item kiezen)

2 hapjes buffetten vanaf 40 personen	€ 13,50 p.p. (300 gr)
3 hapjes buffetten vanaf 60 personen	€ 15,75 p.p. (350 gr)
4 hapjes buffetten vanaf 80 personen	€ 17,95 p.p. (400 gr)

**Indisch hapjes buffet**

(BM-HB-070) € 8,75

- Gemarineerde kip saté in Javaanse pindasaus;
- Witte rijst;
- Kroepoek en seroendeng;
- Atjar en sambal;
- 2 stukjes stokbrood.

**Italiaansbuffet**

(BM-HB-071) € 9,75

- Gemarineerde tomaten, geroosterde paprika, luxe gevulde olijven, spiesjes met ansjovis en olijf, Parmaham gevuld met artisjok en bolletjes mozzarella in pesto.
- Charcuterieplateau met Italiaanse vleeswaren, zoals prosciuttoham, mortadella en Coppa di Parma geserveerd met mini ciabatta en tapenade
- Focaccia's gevuld met tonijn en bosui, kip en gemarineerde tomaat.
- Plaatbrood met pesto en Parmezaanse kaas

**Kaas en Paté buffet**

(BM-HB-072) € 11,75

- Diverse soorten Franse kazen en Belgische trappistenkaas;
- Paté en croute, crème paté met appel en kalkoenpaté;
- Crackers, roggebrood, mini broodjes;
- Boter en kruidencrèmekaas.

**Hollands visbuffet**

(BM-HB-073) € 9,75

- Gehalveerde schoongemaakte haring filets en gehakte uitjes;
- Tapas van gemarineerde zalm en gerookte zalm;
- Gerookte forel;
- Salade van scampi's en zeevruchten;
- Drie soorten gerookte makreel;
- Sauzen, minibroodjes en boter.

*Business events, catering & more ...*



- Saladebuffet** (BM-HB-074) € 8,25
- Toscaanse preisalade met appel en mandarijnen;
  - Salade van broccoli en ham;
  - Waldorfsalade;
  - Boerensalade met feta en tomaat;
  - Penne rigate in een fijne kaassaus;
  - Sauzen, stokbrood en boter.
- Stampottenbuffet** (BM-HB-075) € 9,25
- Stampot boerenkool met stukjes worst;
  - Stampot peen en uien met kaantjes;
  - Stampot zuurkool met uitgebakken bacon;
  - Stampot andijvie met spekjes en casselerrib;
  - Piccalilly en mosterd.
- (ook als volwaardige uitvoering met rookworst, hachee, speklappen, Casselerrib, gehaktballen e.d. 550 gr p.p. (BM-HB-076) € 19.50 en 850 gr p.p. (BM-HB-077) € 24.50)*
- Mexicaansbuffet** (BM-HB-078) € 8,50
- Chimichanga gevuld met gekruid gehakt en bonen;
  - Chili con carne met geroosterde paprika's;
  - Taco's gevuld met maïs en kidneybonen;
  - Nacho's jalapeno's en jonge kaas;
  - Salade van rijst, ananas en verse maïs aangemaakt met een mayonaisedressing;
  - Tortilla's, pikante tomaten salsa en guacomole.
- Koud Spaans tapasbuffet** (BM-HB-079) € 11,50
- Diverse soorten gemarineerde olijven;
  - In schelp gebakken mosselen met verse tomatenblokjes en grove stukjes knoflook;
  - Op lage temperatuur gegaarde grote garnalen;
  - Albondigas op Valenciaanse wijze;
  - Manchego kaas;
  - Pincho de cerdo (varken);
  - Pincho de pollo (kip);
  - Aioli en olijfolie;
  - Assortiment minibroodjes en stokbrood
- Grillbuffet Niçoise** (BM-HB-080) € 14,50
- Gegrilleerde Gamba's;
  - Gegrilleerde Kabeljauw omwikkeld in spek
  - Gegrilleerde Zalmspies
  - Gegrilleerde Tonijnspies
  - Salade Caesar
  - Vissoep uit Galicia
- Wokbuffet** (BM-HB-081) € 14,50
- Diverse soorten groenten;
  - Grote gepelde gemarineerde Gamba's;
  - Gemarineerde kippenhaas;
  - Ossenhaas reepjes;
  - Gemarineerde kipdij reepjes;
  - Roergebakken Mihoen;
  - Ketjap benteng, verse knoflook, hoisin saus en verse sambal.

*Business events, catering & more ...*



### **De ventbak**

Met een ventbak lopen onze medewerkers tussen uw gasten met heerlijke gerechten, snack of een handijsje.

- Nootjes en candybars** (BM-VB-090) € 1,25 per item
- Ouderwetse gevuld met zakjes chips, zakjes nootjes of een candybar

- Handijs** (BM-VB-091) € 2,50 per item
- Diverse heerlijke handijsjes uit het luxe assortiment
  - Luxe schepijs geserveerd in een glas

### **Snack**

Ideaal als tussendoortje of als late night snack.

- Romige Van Dobbenkroket in een puntzakje; (BM-VB-092) € 1,95 per stuk
- Warm saucijzen broodje; (BM-VB-093) € 1,75 per stuk
- Heerlijke loempia met chilisaus; (BM-VB-094) € 1,45 per stuk
- Van Dobben ragoutbroodje. (BM-VB-095) € 2,65 per stuk

### **Gerechtjes**

Ideaal als voorafje, tussendoortje of als late night snack.

- **Soep "shot"** (klein glaasje met een krachtig soepje) + rietje; (BM-VB-096) € 1,85 per item
- **Kipsaté** met pikante satésaus in een porseleinen (BM-VB-097) € 6,50 per item bakje met stokbrood toast en atjar;
- Oosters gegrilde **zalm** met een kikkoman dressing met lente ui; (BM-VB-098) € 6,75 per item
- **Sushi** spies, drie soorten sushi aan een spies met kikkoman dressing. (BM-VB-099) € 6,95 per item

### **World of soup**

- Soep naar keuze** (BM-WS-100) € 3,50 per persoon
- Pomodori tomatensoep, bospaddestoelensoepp, boerengroentesoepp, mosterdsoep, preisoep, kervelsoep, soup du chef.

- Soep buffet "1000 en 1 smaken".** (BM-WS-101) € 8,50 per persoon
- Dit buffet word opgesteld in een ludieke soep kraam  
Zelf uw soep samen stellen.

Bestaande uit:

- Tomaten bouillon;
- Groente bouillon;
- Vis bouillon;
- Omelet reepjes, soepballetjes, kipreepjes en diverse zeevruchten;
- Groente garnituur: prei reepjes, tomaat, rode ui blokjes, plakjes champignon, taugé paprika reepjes, bleekselderie, peterselie en wortel;
- Croutons, knapperballetjes en soepstengels;
- Crème fraîche en room;
- Stokbrood met gezouten roomboter.

*Business events, catering & more ...*

## **Ontbijtbuffetten**

---

### **Eenvoudig ontbijtbuffet**

(BM-OB-110)

**€ 7,50 per persoon**

- Assortiment zachte witte en bruine broodjes en ovenverse croissants;
- Diverse soorten wit en bruin brood;
- Wasa crackers, ontbijtkoek en volkoren beschuit;
- Diverse soorten Hollandse kazen;
- Diverse soorten vleeswaren;
- Hagelslag, chocoladepasta, pindakaas, diverse jam;
- Roomboter en margarine kuipjes;
- Fruitmand met seizoensfruit.

### **Luxer ontbijtbuffet**

(BM-OB-111)

**€ 11,75 per persoon**

- Suikerbrood, Krentewegge, Ontbijtkoek;
- Mini – puddingbroodjes en chocoladebroodjes;
- Bruinbrood, tijger witbrood, volkorenbrood, mueslibrood en roggebrood;
- Vers af te bakken witte en bruine broodjes, zoals Waldkorn, focaccia, oerbrood en pistolets;
- Roomboter en kaas croissants;
- Achterham, boerenham, casselerrib, rosbief, fricandeau, pastrami;
- Jonge Goudse kaas, komijnenkaas en Old Amsterdam;
- Kruidenpaté, jachtpaté, en brie van de mat;
- Gerookte Noorse zalm;
- Diverse soorten jam;
- Diverse soorten zoetwaren;
- Roomboter en margarine kuipjes;
- Luxe opgemaakte fruitmand.

### **Ontbijtbuffet "Goedemorgen"**

(BM-OB-112)

**€ 12,50 per persoon**

- Assortiment van zachte minibroodjes en harde bolletjes, belegd met jong belegen kaas, gekookte achterham, rosbief, paté en Ardennerham;
- Sandwiches met gerookte kip;
- Pain au chocolat;
- Croissant met marmelade;
- Ham/kaas croissants;
- Handfruit.

### **Uitbreiding ontbijt 1**

(BM-OB-113)

**€ 5,50 per persoon**

- Roerei met bieslook;
- Gegrilde tomaat;
- Engelse ontbijt worstjes;
- Uitgebakken bacon;
- Boeren yoghurt met cruesli, muesli en cornflakes.

### **Uitbreiding ontbijt 2**

(BM-OB-114)

**€ 6,50 per persoon**

- Wentelteeftjes met kaneelsuiker;
- American pancakes (klein) met maple syrup;
- Mini omeletjes met diverse vullingen;
- Magere fruitkwark met zomerfruit.

---

*Business events, catering & more ...*



**Brunch** (BM-BR-115) € 23,50 per persoon

---

- Assortiment zachte, harde, witte en bruine broodjes en ovenverse croissants, diverse soorten wit en bruin brood;
- Krentenbrood;
- Plateaus met diverse soorten luxe kaas en vleeswaren;
- Schaaltjes met jam en zoetwaren;
- Roomboter en Becel;
- Assortiment petit glaces;
- Champignon roomsoep met brie;
- Assortiment mini omeletjes op een bedje van lente-ui;
- Verse gebakken worst;
- Verse meloen en bosvruchtensalade.

**Afternoon Tea** (BM-AT-116) € 15,25 per persoon

---

- Petit four en petit glace;
- Scones met marmelade en room;
- Muffins en brownies;
- Sandwiches met zalm en komkommer;
- Sandwiches met kip en pesto;
- Diverse soorten huigemaakte patisserie;
- Tiramisu;
- Bonbons en pralines.

**High Tea (minimaal 100 personen)** (BM-HT-117) € 26,50 per persoon

---

**Alle hapjes zijn kleine 2 à 3 haps-gerechtigtes**

**Zoete hapjes**

- Citroentaartje;
- Appeltaartje;
- Soesjes gevuld met banketbakkersroom;
- Kleine huisgemaakte brownies;
- Mini-scones met geslagen room en aardbeien;
- Amuselepel waarop mousse van gebakken appel en room.

**Hartige hapjes**

- Kleine glaasjes gevuld met hammousse;
- Kleine soesjes gevuld met levermousse;
- Currybread met pikante rosbeef;
- Toast met lemonbutter en gerookte zalm;
- Mini-sandwich met gerookte zalm en komkommer;
- Mini-sandwich met eiersalade en bieslook;
- Mini-sandwich van briochebrood met paté;
- Engelse kaassoorten met diverse broodsoorten.

**Warme items**

- Appelcrumble met geslagen room geserveerd in kleine aardewerken schaaltes;
- Pateitje van lamsragout;
- Stokbroodtoast waarop paddenstoelen met Engelse kaas;
- Verse meloen geserveerd met een vanille sabayon.

*Business events, catering & more ...*



## Lunches

---

### Eenvoudige broodjes (Assorti BM-LU-120) € 1,60 per persoon

- Zacht broodje kaas zonder garnituur; (BM-LU-121)
- Zacht broodje ham zonder garnituur; (BM-LU-122)
- Zacht broodje cervelaat zonder garnituur; (BM-LU-123)
- Zacht broodje gebraden gehakt zonder garnituur; (BM-LU-124)
- Zacht broodje gebraden kip zonder garnituur. (BM-LU-125)

### Broodjes met Vis (BM-LU-126) € 2,00 per stuk

- Witte en bruine belegde zachte broodjes met onder ander zalmknippers, tonijnsalade, krabsalade, Noorse garnalen, gerookte makreel en haring  
Alle broodjes zijn voorzien van passende garnituren

### Luxere broodjes (BM-LU-127) € 1,90 per stuk

- Assortiment zachte luxe witte en bruine broodjes met diverse luxe belegsoorten zoals rosbeef, fricandeau, boerenham, gezond, jonge kaas, Old Amsterdam, gekookt ei, rauwe ham, peper-cervelaat, kalfsfilet en lamsham.  
Alle broodjes zijn voorzien van passende garnituren.

### Luxe broodje met Vis (BM-LU-128) € 2,45 per stuk

- Assortiment zachte luxe witte en bruine broodjes met gerookte zalmfilet, Hollandse garnalen, gerookte aalfilet en salade van gemarineerde mosselen.  
Alle broodjes zijn voorzien van passende garnituren.

### Specials (Assorti BM-LU-130) € 3,95 per stuk

- Waldkorn carré met geitenkaas, rucola, perzik en honing; (BM-LU-131)
- Gevlochten rozemarijn panini met zwarte woudham; (BM-LU-132)
- Tijgerbol (hard) met een salade van krab, mint en taugé; (BM-LU-133)
- Kampioentje met Kempische ham, grove tomatensalsa en daikoncross; (BM-LU-134)
- Bagel met roomkaas en gravad lachs op een bedje van gewokte prei; (BM-LU-135)
- Petit pain met Leerdammer, mosterdboter en notensla. (BM-LU-136)

### Sandwiches (BM-LU-137) € 1,90 per stuk

- Assortiment dichte sandwiches op wit, bruin en pomodori brood, belegd met pastrami, coppa di Parma, rookkaas, tuinkruidenkaas, Parmaham en gerookte kipfilet.



*Business events, catering & more ...*



### Onze Specialiteit; Luxe belegde Italiaanse Ciabatta broodjes

Onze Italiaanse specialiteiten broodjes worden gearneerd met rucola, zon gedroogde tomaat en olijfolie.

<b>Provolone</b> Italiaanse jong belegen kaas	(BM-IB-140)	<b>€ 3,50 per stuk</b>
<b>Bufalino</b> Originele buffelmozzarella	(BM-IB-141)	<b>€ 3,95 per stuk</b>
<b>Bresaola</b> Dungesneden gedroogd rundvlees	(BM-IB-142)	<b>€ 5,25 per stuk</b>
<b>Spinata</b> Grove platte salamiworst	(BM-IB-143)	<b>€ 3,95 per stuk</b>
<b>Cotto</b> Gekookte licht gerookte beenham	(BM-IB-144)	<b>€ 3,65 per stuk</b>
<b>Coppa</b> Dun gesneden gedroogde varkensschouder	(BM-IB-145)	<b>€ 4,15 per stuk</b>
<b>Parma</b> Lucht gedroogde rauweham minimaal 18 maanden gedroogd	(BM-IB-146)	<b>€ 4,95 per stuk</b>
<b>Culatello</b> Italiaanse rauwe ham van superieure kwaliteit	(BM-IB-147)	<b>€ 5,95 per stuk</b>
<b>Classico</b> Mozzarella ui en pesto-mayonaise	(BM-IB-148)	<b>€ 4,25 per stuk</b>
<b>Guliano</b> Parmaham, buffelmozzarella, Parmezaanse kaas schilfers	(BM-IB-149)	<b>€ 5,95 per stuk</b>
<b>Rustico</b> Geitenkaas, coppa en verse oregano	(BM-IB-150)	<b>€ 5,25 per stuk</b>
<b>Buono</b> Spinata Romana, provolone en gegrilleerde aubergine	(BM-IB-151)	<b>€ 5,50 per stuk</b>
<b>Gorgonzola</b>  Gorgonzola en gegrilleerde paprika's	(BM-IB-152)	<b>€ 4,95 per stuk</b>
<b>Tonno</b> Tonijn, mayonaise, paprika, rode ui en kappertjes	(BM-IB-153)	<b>€ 4,75 per stuk</b>
<b>Salmone</b> Gerookte zalm, roomkaas en kappertjes	(BM-IB-154)	<b>€ 5,95 per stuk</b>
<b>Perfetto</b> Gorgonzola, spinata, parmaham en provolone	(BM-IB-155)	<b>€ 6,25 per stuk</b>

*Business events, catering & more ...*



## **Lunchbuffetten**

---

### **Lunchbuffet "Populair"** (BM-LU-160) € 5,50 per persoon

(assorti van 2 broodjes per persoon)

- Pistolet met kaas, sla, tomaat en augurk;
- Pistolet met tonijn en komkommer;
- Pistolet met filet american en frisse uitjes;
- Pistolet met mozzarella en tomaat;
- Pistolet met kipkerrie salade met ei;
- Pistolet met zalm, citroen en dille;
- Pistolet met krabsalade, komkommer en stukje tomaat.

### **Uitbreiding "Populair"**

Extra belegd broodje per stuk	(BM-LU-161)	€ 2,95
Warm item: Heerlijke verse soep	(BM-LU-162)	€ 3,50
Romige Van Dobben kroket + mosterd en broodje	(BM-LU-163)	€ 3,40

### **Lunchbuffet "New York"** (BM-LU-164) € 12,95 per persoon

- Verse bagel met kipsalade, aangemaakt met een grove mosterdsaus;
- Verse bagel met gerookte zalm, roomkaas en rucola;
- Mini club sandwich met gerookte kip, tomaat, sla en mayonaise;
- Minibroodje kaas en komkommer;
- Minibroodje eiersalade.

### **Lunch buffet "Parkhaven"** (BM-LU-165) € 16,75 per persoon

- Kopje lichtgebonden bospaddestoelensoep met kruidenolie;
- Assortiment zachte luxe broodjes met diverse soorten luxe beleg, zoals rosbief, fricandeau, salami, boerenham, gezond, jonge kaas, old Amsterdam en pepercervelaat. (alle voorzien van passende garnituren);
- Krentenbollen en koffiebroodjes;
- Plateau met meloen, rauwe ham, gerookte zalm en salade Niçoise;
- Kalfsragout geserveerd in een envelop van bladerdeeg;
- Schalen met vers handfruit, appels, sinaasappels, kiwi's, bananen en handperen

### **Feestelijke Lunch buffet "Rotterdam"** (BM-LU-166) € 19,95 per persoon

- Boerenbrood, croissants, stokbrood, Boerenbruin, tijgerbollen, luxe broodjes, harde broodjes, maanzaadbroodjes, bruine broodjes en krentenbollen;
- Boter en zoet beleg;
- Palet van diverse Kaas soorten, notenkaas en roombrie;
- Palet van gegrilde ham, rosbief met mosterd en cervelaat;
- Palet van diverse pâté en pâté en croûte;
- Huisgemaakte rundvleessalade;
- Romige roerei met spekjes (of een heerlijk snackgerecht naar keuze van de chef);
- Warme beenham met een ambachtelijke mosterd saus.

*Business events, catering & more ...*



**Lunch buffet "verrassend anders"** (BM-LU-167) **€ 29,95 per persoon**

- Heldere kippensoep met lente ui, zoete rode pepertjes en dragon geserveerd met een mini bolletje en kruidenboter;
- Club sandwich met eiersalade;
- Broodrolletje met gerookte Schotse zalm en mascarpone met een vleugje limoen;
- Mini broodje huisgebraden rosbeef met een mosterdsaus;
- Cocktail van gepocheerde kipfilet in een crème fraîche dressing en rucola;
- Quiche met jonge groenten en jonge gras kaas;
- Roerei met reepjes gerookte Schotse zalm;
- Geserveerd met een molensteenbrood;
- In een glas geserveerde bavarois van aardbei met een spiegel van witte chocolade geserveerd met een tompoes van vruchtenbrood en amandelspijs.



*Business events, catering & more ...*



### **Take away lunch**

**DAILY FOODS®**

Alle lunches worden per persoon verpakt in een doos of tas, met servetten.

- |   |             |                            |
|---|-------------|----------------------------|
| <b>Broodjeslunch "De knapzak"</b>   | (BM-DF-170) | <b>€ 6,50 per persoon</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Broodje kaas;</li> <li>• Broodje ham;</li> <li>• Krentenbol;</li> <li>• Stuk vers fruit;</li> <li>• Verse melk.</li> </ul>   |             |                            |
| <b>Broodjeslunch "De bakkersvrouw"</b>  | (BM-DF-171) | <b>€ 7,75 per persoon</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruin broodje jong belegen kaas;</li> <li>• Wit broodje gerookte achterham;</li> <li>• Wit broodje cervelaat;</li> <li>• Mini-candybar;</li> <li>• Stuk vers fruit;</li> <li>• Verse melk.</li> </ul>                                |             |                            |
| <b>Broodjeslunch "Bakkersmaatje"</b>  | (BM-DF-172) | <b>€ 9,25 per persoon</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Luxe Broodje Gezond;</li> <li>• 2 broodjes met luxe boeren beleg en garnituur;</li> <li>• Een hartig item (chocolade of worstenbroodje, o.i.d.);</li> <li>• Verse melk;</li> <li>• Een stuk fruit.</li> </ul>                      |             |                            |
| <b>Broodjeslunch "de Bakkerskar"</b>  | (BM-DF-173) | <b>€ 12,00 per persoon</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vers afgebakken luxe broodje met kipsalade;</li> <li>• Bagel met een kruidenkaas;</li> <li>• Club sandwich met gerookte kip, tomaat, sla en mayonaise;</li> <li>• Mini broodjes kaas;</li> <li>• Mini broodje eiersalade.</li> </ul> |             |                            |

### **Take away Diner**

**DAILY FOODS®**

Alle diners worden per persoon verpakt, geseald, warm aangeleverd, met disposable bestek en servetten.

- |                                  |             |                           |
|----------------------------------|-------------|---------------------------|
| <b>DailyFoods® Diner</b>         | (BM-DF-200) | <b>€ 6,50 per persoon</b> |
| • Winterassortiment bestellijst; | (BM-DF-251) | (€ 5,50 gekoeld geleverd) |
| • Zomerassortiment bestellijst.  |             |                           |

Wij koken dagelijks verse maaltijden voor wooncomplexen, zorg en overwerk. Hiervoor hebben wij aparte bestellijsten, deze kunt u opvragen per mail of via de helpdesk op 0900-2353337

Het assortiment is gevarieerd, uitgebreid en passend bij het seizoen. Deze maaltijden zijn vers en gebruiksklaar (alleen geschikt voor Take Away!).

### **Take away Bijlage**

Bij u diner kunt u uw bijgerecht natuurlijk niet vergeten!

- |                                  |             |                           |
|----------------------------------|-------------|---------------------------|
| • DailyFoods® Salade             | (BM-DF-290) | <b>€ 1,50 per persoon</b> |
| • DailyFoods® voor of na-gerecht | (BM-DF-295) | <b>€ 1,50 per persoon</b> |

*Business events, catering & more ...*



### **Lunch voorgerechten bord**

**€ 6,75 per persoon**

Keuze uit:

#### **Oosterse salade**



(BM-LU-300)

Oosterse salade van kraakvers roergebakken oosterse groenten, zoals taugé, paksoi, rettich, kousenband met een sake-sesamdressing.

#### **Schapeukaas salade**



(BM-LU-301)

Salade van Corsicaanse schapekaas met paprika, uien, prei en olijven in een truffeldressing.

#### **Rundercarpaccio**

(BM-LU-302)

Carpaccio van runderlende met Parmezaan, ijsbergsalade, pijnboompitten en een balsamico mosterddressing.

#### **Boerensalade**



(BM-LU-303)

Boerensalade gemaakt van roergebakken prei met kerrie, taugé en blokjes Kernhemkaas.

#### **Salade uit zee**

(BM-LU-304)

Salade van mosselen, Noorse garnalen, inktvis en zalm aangemaakt met een kruidige tomaten coulis.

### **Lunch gerechten Bord**

**€ 11,50 per persoon**

Keuze uit:

#### **Serranoham**

(BM-LU-310)

Roosje van serranoham, een rol van spinata romana en wilde spinazie, salade van roseval-aardappel en een minibroodje met gravad lachs.

#### **Schotse zalm**

(BM-LU-311)

Gemarineerde Schotse zalm op een veldslabedje, verse salade niçoise, naanbrood met forel en zongedroogde tomaat.

#### **Flensje**



(BM-LU-312)

Kruidenflensje gevuld met broccoli en bloemkool met een tomatensalsa, mini-clubsandwich met gemarineerde courgette en paprika en een salade van asperges en vijgen.

#### **Rundercarpaccio**

(BM-LU-313)

Rundercarpaccio gemarineerd met tuinkruiden, avocadosalade met ijsbergsla, een fijne mosterdmayonaise, pijnboompitjes en oude geraspte kaas, hierbij een minibroodje met emmentalersalade.

#### **Lams carré**

(BM-LU-314)

Lams carré met een honing-mosterddressing, gerookte eendenborst met een mangochutney en veldsla, wrap gevuld met een salade van krab en frisse ijsberg sla.

#### **Proeverij van Lunchgerechten**

(BM-LU-315)

**€ 15,25 per persoon**

- Tritata van tonijn met parmezaan, basilicum en kappertjes;
- coquille met oosters buikspek, atjar en een kokos-currysaus;
- carpaccio van runderlende met parmezaan en een aceto balsamico dressing;
- Op beukenhout gerookte kalfsmuis en geserveerd met een marmelade van limoen.

*Business events, catering & more ...*



### **Lunch hoofdgerechten bord**

**€ 13,75 per persoon**

Keuze uit:

#### **Visstoofschotel**

(BM-LU-320)

Visstoofschotel van zalm, victoriabaars en scampi met seizoen groenten en Pernod.

#### **Gegrilleerde Zalm**

(BM-LU-321)

Gegrilleerde zalmfilet geserveerd met een mesclun van jonge sla en begeleid met een koude yoghurt dille dip.

#### **Kalfsoester**

(BM-LU-322)

Kalfsoester gevuld met brie en tijm overgoten met een Zaanse mosterdsaus.

#### **Tournedos**

(BM-LU-323)

Tournedos van de grill geserveerd met een saus van gekarameliseerde sjalotten en een rösti van roseval aardappel.

#### **Lasagne**

(BM-LU-324)

Lasagne van courgette, aubergine, pomodori, tomaat en huisgemaakte pesto.

### **Lunch gerechten Dessert**

**€ 3,75 per persoon**

Keuze uit:

#### **Vers fruit salade**

(BM-LU-330)

Combinatie van diverse soorten seizoensfruit.

#### **Vers fruit salade + room**

(BM-LU-331)

Combinatie van diverse soorten seizoensfruit afgemaakt met vers geslagen room.

#### **Crème Brullee**

(BM-LU-332)

Klassieke Crème Brullée met gebrande suiker.



*Business events, catering & more ...*

**World of Trendy Food®****TRENDY FOOD®**

**U kunt afhankelijk van het aantal gasten, items uit de onderstaande lijst halen.  
Wij plaatsen per item een in het thema gedecoreerd buffet.**

<u>Aantal gasten</u>	<u>advies items</u>	<u>indien u onder het advies zit extra kraam</u>
<b>0-50</b>	<b>1</b>	<b>€ 7,50 toeslag</b>
<b>50-100</b>	<b>2</b>	
<b>100-200</b>	<b>3</b>	
<b>200-300</b>	<b>4</b>	
<b>300-400</b>	<b>5</b>	
<b>400-500</b>	<b>6</b>	
<b>500&lt;</b>	<b>7</b>	

<b>1 portion pack</b>	<b>€ 19,95 p.p.</b>	(275 gr, u heeft 1 keuze, 1bordje)
<b>Niet maaltijdvervangend buffet</b>	<b>€ 25,50 p.p.</b>	(600 gr, u kunt zeker 2 x opscheppen)
<b>Maaltijdvervangend buffet</b>	<b>€ 35,00 p.p.</b>	(900 gr, er is voldoende om overal van te genieten en te smullen)

Er zijn enkele onderdelen waar een toeslag per persoon per buffet voor geldt.  
Achter elk buffet staat een kok die de gasten helpt bij het maken van een keuze.  
Bij de live cooking buffetten is de kok actief bezig met het bereiden en of trancheren van de gerechten.

Wilt u meer items aan uw gasten presenteren, dan berekenen wij een toeslag voor het extra item, koks worden separaat doorberekend.

**Spaans buffet TRENDY FOOD®**

(BM-TF-350)

- Catalaans gehaktballetje in een pittige tomatensaus;
- Heerlijke paëlla met zeevruchten;
- Inktvisringetjes met aioli;
- Gemarineerde kippenvleugeltjes;
- Diverse Spaanse worstsoorten;
- Gamba's in een knoflook-limoen salsa;
- Krabmayonaise met een verse tuinkruiden;
- Gemarineerde Spaanse olijven;
- Geserveerd met vers afgebakken brood.

**Tricolore recepten uit Italië TRENDY FOOD®**

(BM-TF-351)

- Ravioli Milanese: deegkussentjes gevuld met kaas en een tomatensaus;
- Fagioli con prosciutto: salade van witte bonen met hamsoorten;
- Lasagne frutti di mare: compositie van deegblaadjes met daartussen een zachte vulling van zeevruchten, roomsaus en pikante Parmezaanse kaas;
- Een frisse Italiaanse pastasalade;
- Risotto met paddenstoelen en Parmezaanse kaas;
- Geserveerd met vers afgebakken Italiaans brood en pesto.

**Meerprijs € 2,75 per persoon**

*Business events, catering & more ...*



### Toscane Pastagerechten uit Italië **TRENDY FOOD®**

(BM-TF-352)

(live cooking)

(BM-TF-350)

Wij koken aan het buffet verse pasta, vervolgens hebben wij diverse ingrediënten klaar staan, die uw gasten zelf over de vers gekookte pasta kunnen garneren.

Natuurlijk met vakkundige adviezen van onze koks.

- Bolognese saus;
- Carbonarasaus;
- Heerlijke saus met groente;
- Geschaafde Parmezaanse kaas;
- Verse groene kruiden;
- Verse tomatenblokjes;
- Verse pesto ;
- Reepjes warme kipfilet, gegrild met verse salie;
- Heerlijke salade van rucola, feta en tomaat.

**Meerprijs € 2,75 per persoon**

### Pizza Y Pasta **TRENDY FOOD®**

(BM-TF-353)

(live cooking)

Voor het oog van uw gasten, bakken wij verse pizza's. Deze worden in punten gesneden en geserveerd aan uw gasten. De bodems worden belegd met een Italiaanse tomaten saus.

- Afgemaakt met diverse toppings zoals: champignons, uien, salami, tonijn, reepjes ham, paprika, tomaatjes, pizzakaas, tijm en oregano.

**Meerprijs € 2,75 per persoon**

### Het beste uit Zuid-Amerika **TRENDY FOOD®**

(BM-TF-354)

- Taco's: krokante maïs-pannekoekjes gevuld met pikant gekruid rundvlees;
- Frisse garnalensalade met avocado en een kruidenmayonaise;
- Braziliaanse gehaktballetjes;
- Mexicaanse bonenschotel;
- Frisse witte koolsalade;
- Gepofte aardappel met zure room.

### Hollands buffet **TRENDY FOOD®**

(BM-TF-355)

- Gehaktballetjes geserveerd vanuit grootmoeders juspan;
- Witlof gegratineerd met ham en kaas;
- Haricots verts opgerold met mager rookspek;
- Malse varkensvlees reepjes gestoofd met uien;
- Gebakken aardappelen;
- Mayonaise;
- Komkommersalade aangemaakt met een fris zure dressing.

### Stampot buffet net even anders **TRENDY FOOD®**

(BM-TF-356)

- Hollandse wok stampot: in de wok gebakken spekreepjes en boerenkool, geserveerd op gestampte aardappelen, gegratineerd met geraspte oude kaas en rookworst;
- Hete bliksem een stampot van zoete en zure appels, aardappelen en uien geserveerd met een plak beenham;
- Spinazie stampot met omeletreepjes en stukjes spek;
- Spaanse stampot van aardappel, groene kool en chorizo, geserveerd met kipdrumstick en gamba.

*Business events, catering & more ...*



### **Oud Hollandse Viskraam *TRENDY FOOD*®**

(BM-TF-357)

In het haring seizoen worden de maatjes haring door de kok à la minute schoongemaakt.

Vanaf een Hollandse visbuffet serveren wij uw gasten diverse vissoorten.

- Noorse garnalen;
- Gerookte makreel met peper en tuinkruiden;
- Zeeuwse mosselen in 't zuur;
- Rolmopsen;
- Hollandse maatjesharing;
- Als garnering; vers gehakte uitjes, zure bommen, Amsterdamse uitjes, kappertjes, zilveruitjes. Naast de cocktail en remouladesaus serveren wij tevens vers afgebakken stokbrood.

### **Route 66 All the way American *TRENDY FOOD*®**

(BM-TF-358)

(live cooking)



- Heerlijke Real American Burgers, op de bakplaat gebakken
- Royale garnituur; uien ringen, gebakken uien, gesnipperde uien, gedroogde uitjes, augurk, tomaat, komkommer en kaas
- Sauzen; mosterd, ketchup, mayonaise en curry;
- Hot dog met diverse sauzen en zuurkool;
- Salade Bowl. Allerlei ingrediënten om zelf een heerlijke salade samen te stellen.

### **Duits en Oostenrijks *TRENDY FOOD*®**

(BM-TF-359)

- Bratwurst (braadworst v/d grill);
- Schweinebraten, met uien in eigen jus;
- Wienerschnitzel met citroen;
- Sauerkraut (zuurkool met spekjes);
- Tiroller Gröstel (geb. aard met blokjes spek);
- Aardappel puree;
- Kartoffelsalade met bieslook;
- Wurst Salat;
- Wittekoolsalade met komijn;
- Komkommersalade;
- Grune bonen salat.

### **Griekse specialiteiten *TRENDY FOOD*®**

(BM-TF-360)

(live cooking)



- Gegrilde lamsworstjes, pittig bereid met Griekse kruiden;
- Souvlaki: spiezen met verschillende soorten vlees;
- Mousaka; stoofschotel met aubergine en rundergehakt, mild gekruid met zuidelijke specerijen en bestrooid met kaas;
- Tzaziki: frisse komkommersalade in een milde Griekse yoghurt.

**Meerprijs € 1,75 p.p.**

### **Het verre oosten nabij *TRENDY FOOD*®**

(BM-TF-361)

- Gemarineerde saté, geserveerd met een pittige zoete pindasaus;
- Gehaktballetjes in een pittige saus;
- Babi pangang: het Chinese vleesgerecht in een rode zoetzure saus;
- Verschillende soorten zoetzure garnituren;
- Kroepoek;
- Nasi goreng;
- Witte rijst

*Business events, catering & more ...*



### Wok buffet **TRENDY FOOD®**

(BM-TF-362) (live cooking)



- Oosterse groenten met maïsolie, knoflook en taugé, bamboescheuten, taugé met gamba's en paksoi, op smaak gebracht met zwarte bonensaus;
- Kipreepjes gemarineerd in een oosterse saus met champignons, uien en taugé.

**Meerprijs € 2,75 p.p.**

### Oversea Grill stand **TRENDY FOOD®**

(BM-TF-363) (live cooking)



- Cajun dish New Orleans: kalkoenbiefstukjes van de grill met een cajun saus;
- Crown of spare Ribs: heerlijke gemarineerde spare ribs;
- Grilled salmon: typisch cajun gerecht, zalmootjes van de grill;
- Jambalaya rice;
- Jacked potato's;
- Sweet corn;
- Three beans salad;
- Pine apple.

**Meerprijs € 4,75 p.p.**

### Amerikaanse beenham kraam **TRENDY FOOD®**

(BM-TF-364)



Overheerlijke, ter plekke aangesneden, gebraden beenham op Amerikaanse wijze,

- Heerlijke gegrilde beenham;
- Gebakken aardappeltjes;
- Mexicaanse bonen ratatouille;
- Aardappeltaart en diverse;
- Rauwkostsalades;
- Pittige mosterdsaus.

### Gyros shoarma kraam **TRENDY FOOD®**

(BM-TF-365) (live cooking)



Van uit een reuze pan wordt voor u een heerlijk Middellandse zee gerecht bereid

- Gyros, reepjes vlees met heerlijke kruiden;
- Geserveerd in een Jaffa broodje;
- Garnituur; knisperige ijsbergsla, knoflooksaus, een yoghurtsaus en een uiensaus.

**Meerprijs € 2,75 p.p.**



*Business events, catering & more ...*



### Traditionele warme en koude buffetten

#### **Koud Buffet Basic**

(BM-BF-400)

**Prijs € 9,95 per persoon**

- Grove huisgemaakte huzarensalade;
- Griekse wittekoolsalade;
- Farmersalade;
- Boerenhamsalade;
- Verse krielsalade met bieslook en uitgebakken bacon.

*Geserveerd met stokbrood, minibroodjes en boter*

#### **Warme aanvullingen alleen bij koud buffet Basic**

- Losse saté geserveerd met witte rijst, atjar en kroepoek  
**€ 7,25 per persoon**
- Roergebakken kalkoen, met amandelen en basilicumroomsaus, penne en salade  
**€ 7,25 per persoon**
- Zalmragout geserveerd met tricolore pasta en salade  
**€ 7,25 per persoon**
- Cannelloni gevuld met bospaddenstoelen en overgoten met een blauwe kaassaus  
**€ 7,25 per persoon**

### Warme maaltijd buffet "Gevogelte en Lam" (BM-BF-401) **Prijs € 16,50 per persoon**

Deze 2 warme buffetten kunt u zien als "gepaste maaltijd". Gerechten kunnen op verzoek worden gewisseld en naar uw wens of seizoen worden aangepast door onze chef kok.

#### Warme gerechten

- Stoofpotje van lamsbout;
- Kippendij stukjes in een smaakvolle jus;
- Groente ratatouille;
- Penne met een saus van grotchampignons.

#### Bijgerechten

- Sla mix, rucola, feta en olijven;
- Tomaten met mozzarellasnippers;
- Krielaardappel met blokjes spek, mayonaise en garnituur.

#### **Warme maaltijd buffet "Vis"**

(BM-BF-402)

**Prijs € 16,50 per persoon**

#### Warme gerechten

- Gegrilleerde zalmfilet;
- Visstoofpotje;
- Risotto van het huis;
- Seizoensgroente.

#### Bijgerechten

- Sla mix, met verschillende dressings;
- Paprika gemarineerd en gegrilleerd;
- Olijven en feta.

*Business events, catering & more ...*

### **Traditionele warme en koude buffetten**

---

**Koud Buffet "Entréz"** (BM-BF-403) **Prijs € 14,95 per persoon**

- Waldorfsalade met gerookte kip;
- Salade van aardappel, knolselderij, wortel, doperwten en gerookte kip;
- Aardappelsalade van Zeeuwse aardappels mayonaise, spekjes en bieslook;
- Salade van bieten, uien, appel, aardappel en mayonaise;
- Samengestelde salade van schorseneren, rabarber, venkel en gerookte zalm;
- Klassiek garnituur van Parmaham, galiemeloen en honingmeloen uitgebreid met gerookte lamsham en een mangochutney;
- Geconfijte lamsprocureur met lamskebab en een fris zure knoflookmint yoghurt saus geserveerd met stokbrood, minibroodjes en boter.

**Koud Buffet "Starter"** (BM-BF-404) **Prijs € 15,95 per persoon**

- Een frisse salade van witlof, lamsham, appel aangemaakt met dragonmayonaise;
- Diverse luxe slasoorten met taugé, rode paprika en gember met een notendressing;
- Frisse rauwkost met versfruit, pijnboompitten en honingdressing;
- Venkelsalade met gerookte zalm, kappers en karwijzaad;
- Cocktail van diverse zeevruchten met een zachte currydressing;
- Een compositie van gebraden kalfslende en gerookte rib-eye gearneerd met mango en diverse groene kruiden;
- Kwartel paté geserveerd met kwarteleitjes en voorjaarsgroenten
- Stokbrood, minibroodjes en boter;

**Warme aanvulling Parel** (BM-BF-405) **Prijs € 8,75 per persoon**

- Op lage temperatuur gegaarde parelhoender geserveerd met een saus van rode port;
- Warme aardappelsalade met spek, uien, kaas en oregano;
- Gecarameliseerde zuurkool afgeblust met sinaasappelsap.

**Warme aanvulling Rib** (BM-BF-406) **Prijs € 8,75 per persoon**

- Gesauteerde rib-eye met courgette en pepersaus;
- Warme aardappelsalade met spek, uien, kaas en oregano;
- Gecarameliseerde zuurkool afgeblust met sinaasappelsap.

**Warme aanvulling Tong** (BM-BF-407) **Prijs € 8,75 per persoon**

- Gevulde tongscharfilet met rode pasta en een limoen salsa
- Warme aardappelsalade met spek, uien, kaas en oregano;
- Haricotsverts rolletjes omwikkeld met wortel

**Warme aanvullingen Poon** (BM-BF-408) **Prijs € 9,25 per persoon**

- Gefrituurde poonfilet op een bedje van gebraiseerde groene kool;
- Risotto van het huis;
- Paprikaratouille met gebakken asperges.

**Warme aanvullingen Goulash** (BM-BF-409) **Prijs € 9,25 per persoon**

- Rundergoulash met zilverui en aardappelen;
- Risotto van het huis;
- Paprikaratouille met gebakken asperges.

**Warme aanvullingen Zalm** (BM-BF-410) **Prijs € 9,25 per persoon**

- Zalmfilet in dillenroomsaus;
- Risotto van het huis;
- Paprikaratouille met gebakken asperges.

*Business events, catering & more ...*


**Koud en Warm buffet basic**

(BM-BF-420)

**Prijs € 23,50 per persoon**
Koud

- Charlotte salade; Venkel, frisee sla, andijvie, sinaasappelpartjes, fetakaas, lamsham en amandelen.
- Chicken salad; Kipsalade met maïs en champignons en mandarijnen.
- Classic Caesar salad; Romeinse sla, Parmenzaanse kaas, croutons, ansjovis en een licht zure dressing.
- Roastbeef platter; Huisgebraden rosbief met diverse garnituren.
- Major shrimp cocktail; Garnalen cocktail aangemaakt met tomatencoulis en limoen;
- Stokbrood, minibroodjes, bijpassende sauzen en boter.

Warm

- Lendebiefstuk gegrilleerd met knoflook en overgoten met een kruidige demi glacé;
- Met cajunkruiden geblakerde zalm op gesauteerde prei;
- Verse ravioli gevuld met spinazie en gegratineerd met een gorgonzolacrème;
- Gestoomde groente en gepofte kleine aardappels.

**Koud en Warm buffet extra**

(BM-BF-421)

**Prijs € 26,50 per persoon**
Koud

- Salade van asperges, lente-ui en grotchampignons in een frisse tuinkruidendressing;
- Drie soorten garnalen aangemaakt met een lichte frambozendressing op een bedje van taugé, rettich en olijven;
- Salade van gerookte kalkoen met veldsla, walnoten en notendressing;
- Salade van Zeeuwse aardappels aangemaakt met crème fraîche en verse bieslook;
- Compositie van twee soorten luxe ham gearneerd met diverse soorten meloen en ananas;
- Creatie van diverse soorten vispaté afgearneerd met wakame;
- Romige crème paté geserveerd op een spiegel en gearneerd met gemarineerde komkommer, gele courgette en tuinkers;
- Geserveerd met stokbrood, minibroodjes, bijpassende sauzen en boter.

Warm

- Klassieke boeuf stroganoff;
- Gekonfijte procureurs stuk overgoten met een krachtige kruiden glacé;
- Gebakken zalmfilet overgoten met een kreeften dille saus;
- Peterselie aardappelen;
- Ratatouille van seizoensgroenten.

*Business events, catering & more ...*



### Koud en Warm buffet Royaal

(BM-BF-422)

Prijs € 27,50 per persoon

#### Koud

- Salade de pommes de terre;  
(Romige aardappelsalade)
- Salade Niçoise;  
(Verfijnde vissalade van tonijn, tomaat en olijven)
- Plateau de fromage Provençaal;  
(Spiegel plateau met gesorteerde franse kaassoorten)
- Plateau de paté en croute;  
(Spiegelplateau met diverse soorten Patés)
- Les Jambons grillee et cru avec melon frais;  
(Grill – en Ardennerham met diverse soorten meloen)
- Stokbrood, minibroodjes, bijpassende sauzen en boter.

#### Warm

- Coq au vin; (In rode wijn gestoofde kip);
- Boeuf bourguignon; (Bourgondische stoverij van rundvlees en groenten);
- Pommes gratin; (Romige aardappeltaart);



*Business events, catering & more ...*



### Warm en koud buffet Carrousel

(BM-BF-423)

**Prijs € 32,50 per persoon**

#### Kaasplank

- Een selectie van binnenlandse en buitenlandse kaassoorten;
- Vers fruit;
- Stokbrood, roomboter en kruidenboter.

#### Charcutherie

- Een selectie van hammen, worstsoorten en pate's;
- Diverse soorten Meloen, druiven;

#### Fruits de Mer buffet

- Huisgerookte zalm gepresenteerd op cederhout ;
- Jumbococktail van Noorse en Hollandse garnalen geserveerd met een Caribbean cocktailsaus;
- Mosselen ingelegd op Zeeuwse wijze;
- Hollandse nieuwe haring met vers gesnipperde uien;
- Op lage temperatuur gegaarde gamba's;
- Een palet van gerookte makreel, met pepertjes en tuinkruiden.

#### Crudite's en salade buffet

- Huisgemaakte rundvleessalade afgearneerd met diverse worstsoorten;
- Verse Zeeuwse aardappelsalade aangemaakt met crème fraîche en verse bieslook;
- Italiaanse pastasalade;
- Frisse rauwkostsalade met ijsbergsla, radijsjes, komkommer, tomaten en dressing.

#### Warm gedeelte Indisch

- Kipdij saté in een Javaanse pindasaus;
- Babi ketjap;
- Sambal goreng boontjes;
- Nasi goreng, witte rijst, Atjar, sambal en kroepoek.

Of:

#### Warm gedeelte vleesgerechten (u heeft de keuze uit 2 soorten vlees gerechten)

- Kipsaté in heerlijke satésaus;
- Op Griekse wijze gemarineerde gegrilleerde schouderkarbonade;
- Gerookte spare ribs geserveerd met knoflook en chilisaus;
- In de oven gegaarde kalkoenfilet overgoten met een Zaanse mosterdsaus;
- Pikant gekruide goulash van rundvlees;
- Klassieke boeuf stroganoff;

Hierbij:

- Heerlijke frites;
- Geparfumeerde rijst;
- Seizoensgroentes en bijpassende sauzen;
- Dressings.

*Business events, catering & more ...*



### **Warm koud buffet "Charcuterie"**

(BM-BF-424)

**Prijs € 34,50 per persoon**

#### Fruit de mer buffet

- Hollandse nieuwe haring vers gesnipperde uien;
- Luchtige salade van gerookte forel, rode ui en rucola;
- Mediterrane salade van tagliatelle met frutti di mare en zongedroogde tomaat;
- Getrancheerde gerookte heilbot met crème fraîche;
- Gerookte makreelfilet, op drie manieren gekruid;
- Jumbo cocktail van Hollandse en Noorse garnalen.

#### Charcuterie buffet

- Ambachtelijk gerookte boerenham met galia en suiker meloen;
- Creatie van verrassende patés en buitenlandse worstsoorten;
- Een frisse salade van prei en beenham.

#### Warm gedeelte

- Pikant gekruide gehaktballetjes in een kruidige tomatensaus;
- Kalkoen ingewreven met mosterd omwikkeld met spek geserveerd met een zachte tuinkruiden saus;
- Heerlijke Paëlla met een keur aan zeevruchten;
- Aardappel gratin van Charlotte aardappels.

#### Crudite's en salade buffet

- Pittige Mexicaanse bonen salade;
- Huisgemaakte rundvlees salade afgearneerd met diverse worstsoorten;
- Aardappelsalade met gebakken spekjes en knoflook en tuinkruiden;
- Waldorfsalade met stukjes appel,gerookte kip en walnoten;
- Sla mix; rucola, paprika, komkommer , tomaat, radijs, augurk blokjes, croutons, notenmix, spek, feta, olijf en dressings.

#### Bijgerechten

- Breekbrood en Stokbrood;
- Gezouten roomboter en kruidenboter.

*Business events, catering & more ...*



### **Warm koud buffet "Ameland"**

(BM-BF-425)

**€ 37,50 per persoon**

#### Fruit de mer buffet

- Gemarineerde en gerookte Noorse zalm;
- Cocktail van Noorse garnaal;
- Huisgemaakte tonijnsalade met olijven;
- Heerlijke salade van krab;
- Gerookte makreel met heerlijke kruiden;
- Salade van een rode zalm.

#### Charcuterie buffet

- Keur aan romige paté en paté au crouté;
- Huis gebraden rosbief met een kruidenmosterdsaus;
- Creatie van gerookte kalkoenfilet, kiprollade geserveerd met zomergroente.

#### Crudite's en salade buffet

- Heerlijke mix van diverse sla soorten;
- Komkommer, tomaat en wortel;
- Diverse dressings;
- Pittige Mexicaanse bonen salade;
- Rijk opgemaakte rundvlees salade met diverse soorten vleeswaar;
- Kruidige Zeeuwse aardappelsalade met bieslook.

#### Warm buffet

- Heerlijke beenham op het buffet getrancheerd en geserveerd met een Zaanse mosterdsaus;
- Pikant gekruide gehaktballetjes in tomatensaus;
- Pikant gekruide kipsaté in oosterse satésaus;
- Roos van tong-scharfilet Cajun style;
- Heerlijke mix van seizoen groenten;
- Rijst;
- Kriel aardappel garnituur.

#### Bijgerechten

- Breekbrood en Stokbrood;
- Gezouten roomboter en kruidenboter.

*Business events, catering & more ...*



### **Warm koud buffet "De nieuwe waterweg"**

(BM-BF-426)

**€ 47,50 per persoon**

#### Kaasplank

- Port salut;
- Brie van de mat;
- Roquefort;
- Notenkaas;
- Old Amsterdam.

#### Fruit de mer buffet

- Gemarineerde en gerookte Noorse zalm;
- Cocktail van Hollandse garnaal;
- Heerlijke salade van krab;
- Heel gepocheerde Schotse zalm;
- Palet van gerookte IJsselmeer paling;
- Verse maatjes haring geserveerd met vers gesnipperde uien;
- Gerookte makreel met heerlijke kruiden;
- Salade van een rode zalm.

#### Charcuterie buffet

- Diverse zoete meloen met rauwe ham;
- Creatie van gerookte kalkoenfilet tranche 's;
- Kiprollade met zomergroente;
- Plateau van diverse patés en cumberlandsaus;
- Carpaccio van ossenhaas met huisgemaakte pesto en Old Amsterdam;
- Ambachtelijk opgemaakte rundvlees salade met diverse soorten vleeswaren.

#### Crudite's en salade buffet

- Sla mix, rucola, paprika, komkommer, tomaat, radijs, augurk blokjes, croutons, notenmix, spek, feta, olijven;
- Diverse dressings;
- Waldorfsalade;
- Huisgemaakte aardappelsalade;
- Italiaanse pasta salade.

#### Warm buffet

- Heerlijke beenham op het buffet getrancheerd met honingsaus en pikante mosterdsaus;
- Rosé gebraden rib eye op het buffet getrancheerd met pepersaus;
- Kalkoen omwikkeld met spek geserveerd met grove mosterd saus;
- In de oven gegaarde zalmfilet;
- Gamba 's in chilisaus;
- Witlof met ham en kaassaus;
- Haricots verts omwikkeld met rookspek;
- Gratin van aardappel;
- Peterselie aardappels.

#### Bijgerechten

- Diverse soorten brood en stokbrood;
- Roomboter en kruidenboter.
- Tapenades

*Business events, catering & more ...*



## **Traditionele warme buffetten**

---

### **Warm Buffet "Voorne" (BM-BF-427) prijs € 34,00 per persoon**

#### Warme gerechten

- Romige ragout van malse kipreepjes en grot champignons met verse tuinkruiden;
- Gekruide goulash van rundvlees in een krachtige saus met tomaten, paprika's, grof gesneden rode uien;
- Brochette van Grieks gekruid varkensvlees, geserveerd met een pikante Tzatziki saus;
- Gehaktballetjes van mager lamsvlees in een heerlijke stroganoff saus;
  
- Romige risotto met verse Parmezaanse kaas en witte wijn;
- Gratin van aardappel met knoflook verse bieslook;
- Ratatouille van groenten;
- In de oven gegaarde paprika's gevuld met rijst en groenten.

#### Salade bar

- Sla mix, rucola, paprika, komkommer, tomaat, radijs, augurk blokjes, croutons, notenmix, spek, feta, olijf;
- Diverse dressings.

### **Warm buffet "Admiraal" (BM-BF-428) Prijs € 36,20 per persoon**

#### Warme gerechten

- Rosé gebraden lams kroon aan het buffet getrancheerd geserveerd met een saus van port;
- Op lage temperatuur gegaarde speenvarken geserveerd met een mosterd mango saus;
- Mals gebraden kipfilet geserveerd in een romige dragonsaus;
- Zalmfilet met verse spinazie.
- Stoofpeertjes gegaard in rodewijn met speculaas kruiden;
- Gegratineerde witlof met béchamelsaus;
- Roer gebakken broccoli met oestersaus en knoflook;
- Geglaceerde jonge worteltjes;
- Gebakken krielaardappelen;
- Vlaamse frieten.

#### Saladebar

- Sla mix, rucola, paprika, komkommer, tomaat, radijs, augurk blokjes, croutons, notenmix, spek, feta en olijven;
- Diverse dressings.

*Business events, catering & more ...*

**Warm Buffet "Tromp"**

(BM-BF-429)

**prijs € 37,00 per persoon**

Boeuf Stroganoff

Zeer malse biefstukreepjes met heerlijke cognac en milde wodka in een pikante saus. De basis van deze saus wordt gevormd door reepjes rookspek, paprika en augurkjes.

Roulade de dindonneau Rohan

Alles op smaak gebracht met verse kruiden en specerijen. Jonge kalkoenrollade, wordt gebraden in de oven, afgeblust met perzik-likeur en room, afgemaakt met schijfjes perzik.

Filet de porc Arles

Getranceerde varkenshaas geserveerd met een tomaten Béarnaisesaus.

Sperzieboontjes met goudgele maiskorrels

Venkel met kaassaus

Stoofpeertjes in rode wijnsaus

Rösti aardappelen

Aardappelpuree met tuinkruiden en krokant gebakken spek

Wortelsalade met rozijnen

Komkommersalade

Gemengde groene salade

Mexicaanse bonensalade

Paprika-uien salade

Koolsalade

Thousand Islands dressing

mayonaise, tomatenketchup, fijngesneden paprika's, ui en augurk afgemaakt met gehakte tuinkruiden

Roquefort dressing

Exquise dressing op basis van Roquefort kaas

Frambozen azijn dressing

Een delicate dressing op frambozen-basis

**Warm Buffet "Zeelandia"**

(BM-BF-428)

**prijs € 39,50 per persoon**

Moules de Zéelande

Gebakken mossellen met paprika, uitjes, champignon en kerriekruiden

Filet de sole Veronique

Tongfilets in een witte wijnsaus, met muskaatdruiven

Crevettes ou Langostines

Grote krokante garnalen in een kreeftensaus afgeblust met whiskey

Anguille au vert a la flamande

Paling in t groen op z n vlaams, een heerlijke paling stoofpot, met spinazie, uien en sjalotten

Tonijnsalade

In z n geheel Gepocheerde zalm

Broccoli met geschaafde amandelen

Geglanceerde jonge worteltjes

Witte rijst

Gefrituurde aardappel kroketjes

Aardappelpuree met kaas

Stoofpeertjes in rode wijnsaus

Knapperige ijsbergsla met tomaten

Komkommersalade met dille

Gemengde rauwkostsalade

Ananas - mais salade

Wortel-knolselderij salade

Italiaanse dressing

Rode wijn-azijn, olie, vleugje knoflook, zout, peper en gehakte tuinkruiden

Bieslooksaus

Zure room en magere yoghurt met gehakte bieslook

Roquefort dressing

Exquise dressing op basis van roquefort kaas

**Staat uw buffet er niet bij?! Bel met onze helpdesk 0900 – 23 533 37.**

**Onze chef-kok voorziet u van uw culinaire wens!**

*Business events, catering & more ...*



## Landen buffetten

### Landenbuffet Italië

(BM-LD-450)

**€ 36,00 per persoon**

Minestrone soep	Gevulde italiaansesoep van ui, raapjes, wortel, kool, aardappel, selderij, bonen, erwten, spek, kervel, tomatenpuree en kruiden
**	
Kalfsballetjes in tomatensaus	Heerlijke gekruide kleine gehaktballetjes
Groene Tagliatella	Pasta, met kalfshaas, zongedroogde tomaat en sherryroom
Broccoli	Gegaarde broccoli roosjes
Spaghetti	Naturel spaghetti
Salsa bolognese	Half om gehakt, met tomaten voor over de spaghetti
Salsa carbonara	Gekruide spek-roomsaus voor over de spaghetti
Brasato al Barolo	Stoofschotel van rundvlees met barolowijn
Lasagne bolognese	Deeglaagjes met gehakt, tomatensaus en kaas
Pasta salade	Elleboogjes pasta met ham, doperwtjes in een heerlijke roomdressing
Salade Sud'n sol	Tomaat, mozzarella en verse basilicum
Voorjaarssalade	Frisse salade van bleekselderij, appel, paprika, kidneybeans en maïs in een heldere citroendressing
Insalata frutti di mare	salade van mosselen, calamares, poulpe, surimi en garnalen in vinaigrette
Spiegelplateau	Copa di Parma, Parmaham, Meloengarnituur, salami, gemarineerde olijven en gorogonzoladressing
**	
Tiramisu bavaois	Laagjes bisquit met mokka likeur, amaretto en tiramisu
Verse fruitsalade	Salade van appel, sinaasappel, blauwe druiven, ananas en grapefruit

### Landenbuffet Frankrijk

(BM-LD-451)

**€ 32,50 per persoon**

Uiensoep	Heerlijke soep met uien, stukje stokbrood gratineerd met kaas
**	
Boeuf Bourgignonne	Runderstoofschotel met spekjes, wortel, champignons, uitjes, rode wijn en kruiden
Blanquette de veau	Stukjes kalfsvlees in een roomsaus met fijn gesn. groente
Coq au vin	Kipcarbonades in rodewijnsaus, bessengelei, ui, champignons en kruiden
Pilaf rijst	Rijst met champignons, ui, rode en groene paprika
Gratin Dauphinois	Gegratineerde aard.schijfjes in room, knoflook en kruiden
Wortelen Vichy	Wortelschijfjes endênte
Courgette provençaal	Schijfjes courgette in een tomatensaus met prov.kruiden
Boerensalade met fetakaas	Salade van fetakaas, tomaat, komkommer, prei, paprika in een vinaigrette
Zeevruchtensalade	Salade van calamares, coquilles, mosselen, garnalen en spaanse peper
Voorjaarsalade	Salade van bleekselderij, appel, paprika, kidneybeans, maïs in een citroendressing
**	
Bavaois Misérable	Amandelbavaois, met vanille bourbon en cacao poeder
Verse fruitsalade	Appel, sinaasappel, blauwe druiven, ananas en grapefruit

*Business events, catering & more ...*



### Landenbuffet Duitsland

(BM-LD-452) € 32,50 per persoon

Aspergeroomsoep  
\*\*

Licht gebonden aspergesoep

Kalfsfrikassee  
Schweine Geschnetzeltes  
Wienerde im Saitling  
Kartoffelpuree  
Persil Kartoffelen  
Sauerkraut  
Poesta garnituur  
Holsteiner koolsalade  
Kartoffelsalat  
Voorjaarsalade

Stukjes kalfsvlees in een romige saus met champignons  
Stukjes varkensvlees in een champignonroomsaus  
Typisch Duits (knak) worstje van varkensvlees  
Purree van verse aardappelen  
Gekookte krielaardappelen met peterselie  
Zuurkool met stukjes spek  
Paprika, ui, augurk, zilveruitjes en champignons in tom.saus  
Frisse salade van wittekool en komijnzaad  
Salade van aardappel, ei, augurk, bieslook en mayonaise  
Salade van bleekselderij, appel, paprika, kidneybeans en maïs in een Citroëndressing  
Salade van elleboogjes pasta, met reepjes worst en ham, erwten in een roomdressing

Schabische nudelsalade

\*\*

Rijstepudding  
Rote Grütze

Gekookte rijst in een vanillemelk  
Voor bij de rijstepudding; een rode vruchtensaus met hele rode bessen

### Landenbuffet Griekenland

(BM-LD-453) € 32,50 per persoon

Fasolia soupa  
\*\*

Pikante bonensoep van Kidney beans

Gevulde paprika  
Arni kapama  
Mousaka me meliranes  
Kotopoulo me elies  
Champignons à la grecque

Paprika's gevuld met half om half gehakt en groente  
Griekse lamstoofschotel  
Griekse lasagne van courgette en gehakt  
Kip met olijven  
gevulde champignons met een farce van champignons en groente in een tomatensaus  
Broccoli, wortel, selderij, schorseneren, boontjes in boter  
Gekookte rijst met champignons, rode en groene paprika en ui  
Wittekool met ui in een smakelijke dressing  
Feta, tomaat, komkommer, prei, paprika in een vinaigrette  
rijst, mandarijn, paprika in een kerriedressing  
Typisch Griekse inktvissalade

Gemengde groente  
Pilaf rijst

Griekse koolsalade  
Boerensalade met fetakaas  
Rijstsalade  
Kalimarakia krasata  
\*\*

Zabaglione mousse  
Verse fruitsalade

Heerlijke mousse van Cognac met amandel  
Verse appel, sinaasappel, ananas, blauwe druiven en grapefruit

*Business events, catering & more ...*



### Landenbuffet Mexico

(BM-LD-454) € 36,50 per persoon

Sopa de frijol negro

Zwarte bonensoep

\*\*

Arroz verde

Witte rijst met verse groene paprika

Ratatouille

Paprika, ui, bonen, wortel, maïs en prei in een tomatensaus

Refried beans

Typische mexicaanse bonenpuree

Chili con carne

Bonengerecht met rund en varkensvlees, paprika, rodebonen en, ui en champignons

Albondiga's

Pittige gehaktballetjes met zwarte olijven in een saus van tomaten, rodewijn en kruiden

Chorizo's

Pittig gekruide worstjes

Taco kip

Kippevleesvulling voor een taco, van kip, tomaten, kruiden en bonen

Taco beef

Vleesvulling voor een taco, van half om half gehakt, tomaten, kruiden en bonen

US taco's

Maïsschelp in de vorm van een halve maan

Guacamole

Avocado mousse

Nacho chips

Krokante maïs chips

Sour cream

Kwark met zure room en kruiden, voor taco topping

Cheddar cheese saus

Heerlijke saus van gesmolten cheddar kaas

Salsa picante

Pikante saus van tomaten, paprika, ui en pepers

Tostada's

Maïsbakje, om te vullen met bijv. taco beef of salade

Maïssalade

salade van maïs, appel, ui en dressing

Aardappelsalade

Salade van aardappel, eigeel, spek en ui

Grillsalade

Salade van wittekool, komkommer, sellerie, prei bleekselderij en ui

\*\*

Rum rozijnen bavarois

Heerlijk omwikkeld met cake

Verse fruitsalade

Fruitsalade van appel, sinaasappel, blauwe druiven, ananas en grapefruit

### Landenbuffet Indonesie

(BM-LD-455) € 27,50 per persoon

Bouillon soto ajam

Pittige heldere indonesische Kippebouillon

\*\*

Babi ketjap

Stukjes gesmoord varkensvlees in ketjapsaus

Daging rendang

Stukjes rundvlees op padangse wijze met kokos

Daging rudjak

Stukjes gestoofd rundvlees met rudjak kruiden

Ajam asin manis

Stukjes, door beslag gehaald en gefrituurd kippevlees in een zoetzure saus met ananas

Ajam besengek

Kippeboutjes in een indonesische kerriesaus

Ikan goreng

Stukjes, door beslag gehaalde en gefrituurde, victoriabaars

Dadar isi saus

Pittige rode indonesische saus

Nasi goreng

Gebakken rijst met stukjes kip

Nasi putih

Witte kleefrijst

Sambal goreng boontjes

Sperzieboontjes met gebakken Indonesische kruiden en bamboespruiten

Sambal goreng telur

gekookte eieren in een pikante saus

Sajur lodeh

Gemengde groente in kokosbouillon

Krupuk

Gefrituurde garnalen chips

Atjar tjampoer kuning

Gemengde groente in zoet-zuur

Sambal badjak

eigen gemaakte verse sambal

Serundeng

Melange van gemalen kokos en pinda's

\*\*

Spekkoek

een gelaagde typisch indonesische kruidcake

*Business events, catering & more ...*



**Landenbuffet Turkije  
HALAL BUFFET**



(BM-LD-456) € 29.75 per persoon

Acili ezme

Tomaat met komkommer, ui, paprikapuree en pittige kruiden

Haydari

Romige yoghurt met wortel en knoflook

Peynir ezme

Fetakaas met sambal en peterselie

Sarma

Gerolde druivenblad met rozijnen, rijst en pijnboompitten

Soslu patlican

Aubergine met ui, paprika en saus

Herder salade

Salade met verschillende groenten en fetakaas

WARM

Sigara böregi

Gerolde filodeeg met fetakaas en peterselie

Etli güveç

Mixgroente met lamsvlees uit houtgestookte oven

Dalyan köfte

Lamsgehakt met ei, groenten en saus

Aziatische rijst met vermicelli

Kipsaté in pindasaus

Geserveerd met twee soorten Turks brood

**Landenbuffet Cariben**

(BM-LD-457) € 24.75 per persoon

Sopa de frijol negro

Zwarte bonensoep

\*\*

Cocos rijst

Witte rijst met geraspte kokos

Arroz verde

Witte rijst met verse groene paprika

Papa's a la huanciana

Krielaardappeltjes in een zachte roomsaus met knoflook piment en pepertjes

Carbonada de pollo picante

Kipkarbonades gestoofd in een zachte kokossaus

Lamscurry

Stukjes gestoofd lamsvlees in een zachte currysous

Pepperpot

Rund- kalkoen- en varkensvlees gestoofd met uitjes, rode pepertjes en citroensap

Lemon peppersaus

Pittige saus op basis van citroensap met zoete vruchten

Frijoles rancheros

Pikante groente van kikkererwten, maïs, groene en rode bonen, uitjes en galapeno pepers

Berduro mixto herebe

gemengde groente met wortel, maïskolfjes, broccoli, pepers en pompoen

Caraïbische koolsalade

salade van wittekool, maïs, paprika in een pikante dressing

Maïs salade

salade van maïs, appel en ui

Paprika salade

Salade van paprika, appel, ui in een heldere dressing

\*\*

Verse fruitsalade

Fruitsalade van appel, sinaasappel, blauwe druiven, ananas en grapefruit

*Business events, catering & more ...*



## Fun food

---

### Oesters



#### Oesterman

(BM-FF-500)

Dit doen wij rondlopend tussen uw gasten als wandelende oesterman, gekleed in stijlvolle lederen schorten met RVS emmers en met alle ingrediënten om de rauwe oester naar wens op smaak te brengen.

**Vanaf € 5,50**

#### De oesterbar

(BM-FF-501)

Maar ook vanaf onze oesterkarren waarbij wij u laten zien en proeven dat wij de oester ook op andere manieren aan u kunnen serveren.

**(prijs op aanvraag)**

### De snoepkraam



Natuurlijk vergeten wij de jongeren onder ons niet. Dit is een waar feest.....een kraam vol zoete lekkernijen, lekker zelf scheppen, smullen, kiezen, en genieten.

Ook als : De poffertjes bakker / Suikerspinnen draaier

**Prijs € 3,50 per persoon**

(BM-FF-510)

### Chocolade fontein

(BM-FF-520)

Overheerlijke warme chocolade stroomt als een waterval waarin u allerlei lekkers kunt dopen. Fruit en koekjes worden bedekt met een zalige chocoladelaaag waarvan u direct kunt genieten! Lekker anders, lekker verrassend, lekker feestelijk!

Op elk feestje is deze chocolade fontein een unieke attractie: bruiloften, tuinfeesten, recepties, doopfeesten, buffetten, smulfeesten, kinderfeestjes en verjaardagen.

Kortom, bij elke gelegenheid is de Chocolatefall het lekkerste "toetje" van de avond, op een wel heel bijzondere manier!

Wij gebruiken uitsluitend topkwaliteit Belgische chocolade. Er is keuze uit pure, melk of witte chocolade. Naar wens kunnen we ook andere smaken en kleuren leveren. De chocolade is van een speciaal type dat goed vloeibaar wordt in de fontein

Met verschillende dippings zoals: lange vingers, oubliehoorns, meloen, ananas, marshmallows, banaan, aardbeien, en overige lekkernijen.

**Prijs € 6,75 per persoon**

### De mosselpan

(BM-FF-530)

**€ 24,50 per persoon**



Onbeperkt mosselen eten bereid op Zeeuwse wijze aangevuld met friet, diverse broodsoorten, sauzen en kruiden boter.

*Business events, catering & more ...*



### **World of portion pack**

De creatieve catering oplossing voor beurzen en evenementen.

**World of portion pack®** heeft een uniek concept, eigentijdse gerechten met een trendy uitstraling. **Geen uitgebreide buffetten**, maar gewoon een heerlijke **smakelijke portie**. (125 gr.) in een handzame verpakking. Op de juiste thematische wijze gepresenteerd, geen poespas, maar gewoon een (h)eerlijk gerecht. deze eigentijdse gerechten met een leuke presentatie en personeel in bijpassende kleding aan uw gasten geserveerd.

### **Mobiel en flexibel**

**World of portion pack** is, snelle mobiele units, overall inzetbaar, bereiding middels Front cooking, smakelijke en geurige gerechten met een passende uitstraling. De units zijn verrijdbaar, door onze kook en bak techniek, kunnen de gasten mee genieten van de bereiding, zien dat de producten met de meeste zorg vers worden bereid.

**World of portion pack** staat voor; smakelijk, vers, goed, gezond, snel en...gewoon lekker.

### **Asian Food**



**Prijs € 5,50 per persoon**

#### **Walk the wok Chicken**

(BM-PP-550)

- Malse pikant gemarineerde kipfilet met heerlijke verse taugé, witte rijst, sojasaus, hot & spice mix, kroepoek en atjar.

#### **Walk the wok Shrimps**

(BM-PP-551)

- Gemarineerde gamba's, heerlijke verse taugé, witte rijst, sojasaus, hot & spice mix, kroepoek en atjar.

#### **Walk the Wok Vegetarian**



(BM-PP-552)

- Sjiem Take en grotchampignons, heerlijke verse taugé, witte rijst, sojasaus, hot & spice mix, kroepoek en atjar.

#### **Let's talk Sushi**

(BM-PP-553)

**Prijs € 11,50 per persoon**

- Sushi in diverse beroemde smaken volgens Japanse traditie. Geserveerd met Kikkoman, zoete gember en wasabi. Wij gaan uit van 4 sushi hapjes per persoon.

#### **Asian Delight**

(BM-PP-554)

**Prijs € 4,25 per persoon**

- Twee Vietnamese loempia's per persoon ter plekke gefrituurd met een overheerlijk zoete, pittige chili saus.

#### **Saté today**

(BM-PP-555)

**Prijs € 5,50 per persoon**

Ter plekke gebakken overheerlijk gemarineerde satés van kipdij of malse stukjes varkenshaas geserveerd met een pittige Balinese pindasaus.

Stukjes vers afgebakken stokbrood.

Wij gaan uit van 2 stokjes saté per persoon.

*Business events, catering & more ...*



### Italian Food

#### **Pasta chef**



(BM-PP-556)

**Prijs € 4,75 per persoon**

- Verse Tagliatelle welke wordt geserveerd met een saus van crème fraîche rijkelijk gevuld met een julienne van gerookte rookspekjes, tijm, rozemarijn, pomodori, en ansjovisfilets.

#### **Pizza man Salami**



(BM-PP-557)

**Prijs € 4,50 per persoon**

- Overheerlijke, vers afgebakken pizzapunten belegd met tomaten, Italiaanse salami, uien pizzakaas, olijven en knoflook, oregano en rozemarijn. Vers uit de oven.

### World Food Delicious

#### **Catch of the day**



(BM-PP-558)

**Prijs € 5,50 per persoon**

- Vers gefrituurde vis kibbeling, gebakken mosselen, geserveerd met overheerlijke vers bereide knoflook- en kerriesaus

#### **All American**



(BM-PP-559)

**Prijs € 3,50 per persoon**

- Het traditionele hot dog broodje met een overheerlijke hotdog worst. Met als garnituur de keuze uit zuurkool, diverse sauzen en chili  
Wij gaan uit van 1 hotdog per persoon

#### **Soup Corner**



(BM-PP-560)

**Prijs € 4,50 per persoon**

- Runderbouillon en een vegetarische bouillon. Bij de Soup Corner serveren wij een uitgebreid garnituur om uw smaak aan uw soep te geven

#### **Very Berry**

(BM-PP-561)

**Prijs € 6,50 per persoon**

- Verse fruitsalades met heerlijk fruit uit het seizoen. Geserveerd met diverse sauzen en yoghurt.

#### **Wrap your Way!**



(BM-PP-562)

**Prijs € 5,50 per persoon**

- Heerlijke wraps gevuld met een garnituur van verse groenten. De wraps worden geserveerd met een zure room. Hierbij serveren wij een drie tal smaken;
  - Pikant gekruide varkensreepjes;
  - Kipreepjes;
  - Gegrilde groente.

#### **Wing it**

(BM-PP-563)

**Prijs € 4,50 per persoon**

- Heerlijk krokante gepaneerde kippenvleugeltjes kort gefrituurd en door middel van hete lucht verwarming knapperig lichtbruin gebakken. De chicken wings worden geserveerd met een pittige cream curry sauce.

#### **Mexican chief**

(BM-PP-564)

**Prijs € 4,50 per persoon**

- Taco's met een pittig gekruid rundergehakt, kidney beans, een knapperig groentemengsel, een ragfijne julienne van ijsbergsla en een pikant chili sausje

*Business events, catering & more ...*



## Barbecue

**U vindt ook een afhaal/bezorg assortiment op [www.partyshotels.nl](http://www.partyshotels.nl) (vanaf € 6,75)**

### Barbecue menu "Grijsoord"

**Prijs € 17,25 per persoon**

(BM-BQ-570) *Uitgaande van 4 items per persoon*

#### Vlees

- Gemarineerde kipfilet;
- Zigeunerspies van kalkoen;
- Duitse Grillworst;
- Satéspies van kip;
- Verse Hamburger.

#### Sauzen en bijgerechten

- Knoflooksaus;
- Pindasaus;
- Hot barbecue saus;
- Salade van kriel aangemaakt met crème fraîche en verse bieslook;
- Vegetarische pastasalade;
- Diverse rauwkost met dipsauzen;
- Stokbrood en Knoflookbrood, kruidenboter, pesto en salsa.

### Barbecue menu "Willemstad"

**Prijs € 19,95 per persoon**

(BM-BQ-571) *Uitgaande van 4 items per persoon*

#### Vlees

- Gemarineerde procureurlapje;
- Kalkoensteak "Cajun";
- Gyrosspies (gekruide varkensfricandeau) of spies naar keuze;
- Spareribs;
- Hamburger van Hollands dikbilrund.

#### Sauzen en bijgerechten

- Rode uiensaus;
- Chilisaus;
- Hamburgersaus;
- Knoflooksaus;
- Mosterdsaus;
- Komkommersalade in roomsaus;
- Verse rauwkost met dipsauzen;
- Salade van Pasta en gerookte zalm;
- Hollandse aardappelsalade van gekookte kriel, spekjes en bieslook;
- Originele Caesar Salade;
- Diverse smaken meloen.
- Stokbrood en Knoflookbrood, twee soorten kruidenboter, pesto en salsa.

*Business events, catering & more ...*



### **Barbeque menu "Mixed Grill"**

**Prijs € 24,35 per persoon**

(BM-BQ-572) *Uitgaande van 4 items per persoon*

#### Vlees

- Gemarineerde biefstuk;
- Gemarineerde speklap;
- Gemarineerde kipfilet;
- Authentieke Duitse weissworst;
- Kip saté (twee stokjes);
- Verse hamburger van Hollands dikbilrund

#### Sauzen en salades

- Satésaus;
- Gebakken uienringen;
- Knoflooksaus;
- Zigeunersaus;
- Mosterdsaus;
- Komkommersalade in knoflook saus;
- Frisse witte koolsalade met rozijnen;
- Salade van jonge slasoorten met sesamdressing en Parmezaan;
- Salade van kriel in de schil aangemaakt met bieslook en monchou;
- Salade Niçoise van verse tonijn;
- Diverse rauwkost met dipsausen;
- Watermeloen;
- Stokbrood en Knoflookbrood, twee soorten kruidenboter, pesto en salsa.

### **Barbecue menu "Koeien, biggen en Kreeften"**

**Prijs € 26,50 per persoon**

(BM-BQ-573) *Uitgaande van 4 items per persoon*

#### Vis

- Zalm brochette (spies) of zalm moot in folie;
- Gepelde Gamba's aan spies;
- Bretonse sardines op een spies met tomaat en knoflook;
- Tonijn in kruidenolie gemarineerd.

#### Vlees

- Gemarineerde Speklap;
- Brochette van kip, varkens en rundervlees, met paprika, uien, champignons;
- Kip in honing en mosterd met rozemarijn en peultjes (alupakketje);
- Runder Entrecote;

#### Sauzen en bijgerechten

- Hot barbeque saus;
- Remouladesaus;
- Knoflooksaus;
- Zigeunersaus;
- Limoensaus;
- Gepofte aardappel met zure room, crème fraiche, bosui en uitgebakken bacon (alupakket);
- Frisse witte koolsalade;
- Hollandse aardappelsalade van gekookte kriel, spekjes en bieslook;
- Salade Niçoise met verse tonijn;
- Originele Caesar Salade;
- Diverse smaken meloen;
- Stokbrood en Knoflookbrood, twee soorten kruidenboter, pesto en salsa.

*Business events, catering & more ...*



### **Walking dinners en finger food**

(altijd met kokbegeleiding)

- **Walking dinner Petit** (BM-WD-600) **Prijs € 26,50 per persoon**
  - Lamsham met rabarber;
  - Carpaccio van gemarineerde ossenhaas met pesto en pijnboompitten;
  - Schilderij van gemarineerde witlof en komkommerkrullen met Hollandse garnalen;
  - Velouté van tomaat met een garnituur van courgette en Parmezaanse kaas en crème fraîche;
  - Crème soep van witte ui en hopscheuten; VOE VEGETARIËM
  - Witte asperges met versgerookte zalm;
  - Tranches kalfshaas met Madeira en rozijnen;
  - Kabeljauw op de huid gebakken geserveerd op gefrituurde prei;
  - Gegrilleerde kuikenborst in oregano-roomsaus;
  - Ravioli gevuld met ricotta en een bechamelle saus. VOE VEGETARIËM
  - Mini-parfait van witte en pure chocolade;
  - Tartelette met aardbei en afgeglaceerd met pure chocolade.

Uitgaande van 7 items per persoon. (zijn kleiner als bij gewone walking dinner)

### **Walking dinner Alex**

(BM-WD-601)

**Prijs € 28,50 per persoon**

- Compositie van geconfijte eendenbout en borst, gelakt met hoisin saus;
- Salade van Stolwijkse kaas met atjar van grover groenten; VOE VEGETARIËM
- Lichtgebonden witlofsoep met een coquille;
- Kabeljauw op de huid gebakken, geserveerd op een salade van kropsla;
- Gegrilleerde Label Rouge kippenborst met fijn gesneden diverse groenten;
- In de oven gegaarde tong-scharfilet, gevuld met een tartaar van verse zalm, afgemaakt met een Hollandiase saus;
- Gevulde courgette met couscous, geserveerd met gegrilleerde oesterzwammen en een pesto schuim. VOE VEGETARIËM
- Panna cotta met Italiaansschuim en gebakken aardbeien;
- Versfruit salade met huisgemaakte hangop;
- Bavarois van sinaasappel met een kletskep.

Uitgaande van 7 items per persoon. (zijn kleiner als bij gewone walking dinner)

*Business events, catering & more ...*




---

**Walking dinner koude voorgerechten** (BM-WD-610) **Prijs € 6,00 per stuk**


---

- Een frisse tonijntartaar, aangemaakt met citroenolie en zwarte peper, de tartaar is getopt met een komkommer- wasabicrème en kaviaar;
- Op een langwerpig bordje serveren wij een mooi dingesneden rundercarpaccio, waarop streepjes pesto, vlokken pecorinokaas en stengels verse bieslook;
- Mooie salade gemaakt van gekookte kwarteleitjes en groene aspergepunten. De salade serveren wij op een tomaten- rucola tartaar. Gegarneerd met een mooie tak kervel;
- In een felgekleurd schaalpje serveren wij een frisse salade van ongeschilde krielaardappeltjes, op smaak gebracht met zure room en rozemarijolie. Daarop leggen wij spiesjes van grote pikante garnalen en plakjes gegrilde courgette.

---

**Walking dinner warme voor- en tussengerechten** (BM-WD-630) **Prijs € 7,00 per stuk**


---

- Op een langwerpig diep bordje krijgt u in het ene kuiltje een gegrilde coquille met een likje Hollandaise saus verrijkt met balsamico-siroop. In het tweede kuiltje een mooi gebakken scampi met warme lemon curd en sinaasappelolie;
- Dunne ei-noedels, aangemaakt met de beroemde oosterse five spice kruiden, daarop serveren wij een mootje gebakken zalm met druppels ketjapsaus en verse bosuitjes. Als u durft natuurlijk eten met chopsticks;
- Fijne blokjes van bietjes op smaak gebracht met appelstroop en lavendelazijn, daarop komen een gekonfijt kwartelboutje en –borstje;
- Hamburgertje van aubergine waarbij zoete wortelchips, jonge rucola sla en gemarineerde courgette repen. Geserveerd met mascarpone aangemaakt met grove mosterd en dragon.

---

**Walking dinner soepen** (BM-WD-650) **Prijs € 4,00 per stuk**


---

- Lekker lichtgebonden soepje gemaakt van waterkers met een garnituur van fijne blokjes gegrilde paprika en komkommerblokjes;
- Lichtgebonden, romig soepje gemaakt van schorseneren met een garnituur van verse tuinkers en een reepje gedroogd spek op het kopje;
- Met ster-anijs getrokken tomatenbouillon, geserveerd met een garnituur van kip, omelet en mihoen;
- Ietwat pikante Thaise bouillon, met daarin een garnituur van verse kruiden, taugé en vlokjes gember. Boven het kopje leggen wij een spiesje met pikante scampi's;
- Lichtgebonden bospaddenstoelen soep.

---

**Walking dinner Hoofdgerechten** (BM-WD-670) **Prijs € 9,50 per stuk**


---

- Gebakken tagliatelle met groenten en paddenstoelen. Daarop twee spiesjes met stukjes gegrilde lamsfilet gelakt met lamjus en verse koriander;
- Getrancheerde kalfsbiefstuk, geserveerd op een bedje van tuinbonen en schorseneren, met ingekookte room en tijm op smaak gebracht. Daarbij wat honing-tijmsaus;
- Een hoog taartje van aardappel en knolselderij, gebakken groene groente en een stukje gebakken baarsfilet. Daarnaast druppels groene mosterdsaus;
- Blokjes knolselderij met truffelolie en morilles vermengt, met daarop plakjes kuikenborstfilet. Dit geheel wordt afgemaakt met hollandaise saus;
- Kabeljauw op de huid gebakken en gepocheerd in witbier geserveerd op een stampotje;
- Gebakken wilde spinazie met gemarineerde enoki's geserveerd met bitterballen van lonton rijst.

---

*Business events, catering & more ...*



### Walking dinner Desserts

(BM-WD-690) Prijs € 4,00 per stuk

De bedieningsmedewerkers lopen met plateaus rond waarop glaasjes met een compositie van de volgende desserts:

- Aalbessenbavarois;
- Italiaans schuim;
- Witte chocolademousse, geparfumeerd met groene thee en een compote van papaya;
- Gekonfijte ananas;
- Een luchtige mousse van piña colada en afgemaakt met een kokosmakroon;
- Kruidige abrikozenmousse, gegarneerd met ananas-chips;
- Crème brulée met rum en gekaramaliseerde rietsuiker.

### Sit-down diners (vanaf 100 personen)

De keuze is aan u! Kies uw favoriete gerechten en geef ons aan in welke volgorde u van deze gerechten wilt genieten.

#### 3-Gangen diner

(1 voorgerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert)

Prijs € 49,50 per persoon



#### 4-Gangen diner

(1 voorgerecht, 1 tussengerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert)

Prijs € 59,50 per persoon



#### 5-Gangen diner

(1 voorgerecht, 1 soep, 1 tussengerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert)

Prijs € 69,50 per persoon



### Soep

(BM-SD-700)

Lekker, lichtgebonden soep gemaakt van waterkers met een garnituur van fijne blokjes gegrilde paprika en komkommer.

\*\*

Krachtige kalfsbouillon met een garnituur van dungseden rundertong, truffelschilfers en verse lavas.


\*\*

Romige soep gemaakt van schorseneren met een garnituur van verse tuinkers en chips van gedroogd spek.

\*\*

Met steranijs getrokken tomatenbouillon, geserveerd met een garnituur van kip, omelet en mihoen.

\*\*

Shii-takesoep waarin wat druppels droge sherry en ragfijn gesneden bieslook 

\*\*

Alle bovengenoemde soepen worden geserveerd met passend brood en boter

*Business events, catering & more ...*



### **Koud voorgerecht**

(BM-SD-720)

Altijd lekker, carpaccio van ossenhaas geserveerd met een slanestje, pijnboompitten, verse Parmezaanse kaas en pesto

\*\*

Italiaans gekruide rauwe zalm geserveerd op een bedje van veldsla, lolla rosso en zalmmayonaise, daarnaast een bonbon van krabsalade en gerookte zalm, geserveerd met een saus gemaakt van citroen grappa.

\*\*

Frisse groentensalade op smaak gebracht met walnotenolie, waar omheen een kring van Hollandse garnalen en mootjes gebakken baarsfilet, geserveerd met olijfolie en kaviaarroom.

\*\*

Leuke, kleine salade gemaakt van gekookte kwarteleitjes en groene aspergepunten, geserveerd op een tomaten tartaar, gearneerd met een mooie tak kervel.

\*\*

Taartje gemaakt van Hollandse garnalen, krab en truffelmayonaise, getopt met plakjes coquille St. Jacques, kleurrijk gearneerd met luxe slasoorten en verse groene kruiden

\*\*

### **Warme voorgerechten en tussengerechten**

(BM-SD-730)

Een sappig, gebakken mootje zeewolf licht overgoten met een klassieke beurre blanc vergezeld van groene, gekookte asperges.

\*\*

Mootje krokant gebakken zalmfilet, geserveerd op een bedje van zwarte tagliatelle, overgoten met een Nouilly Prat saus, Stellendamse garnaaltjes en zeekraal.

\*\*

Gegrilleerde baarsfilet, gegratineerd met kruidentapenade geserveerd met roergebakken rijst en olijfolie met blokjes tomaat.

\*\*

Krokant deegnestje gevuld met repen parelhoender en oesterzwammen, waarbij een rode portsaus geserveerd wordt.

\*\*

Tomaatjes gevuld met roergebakken courgettereepjes, geserveerd met een botersaus waarin vers gesneden maggiplant.

\*\*

Combinatie van gegrilleerde coquille St. Jacques, getopt met Hollandaise saus verrijkt met balsamico-siroop, en een gebakken scampi met warme lemon curd en sinaasappelolie.

\*\*

Dunne ei-noedels, aangemaakt met oosterse five spices , met daarop een stukje gebakken zalm met druppels ketjapsaus en verse stone leeks.

\*\*

### **Tussengerecht**

(BM-SD-750)

Spoem van citroen met mousserende wijn en verfrissende blaadjes mint.

\*\*

Spoem van seizoensvruchten geserveerd met een mousserende wijn.

*Business events, catering & more ...*



## Hoofdgerechten

(BM-SD-760)

Rosé gebraden eendenborst met een rode wijnsaus en lente ui, gearomatiseerde sjalotten, risotto met grot champignons en Parmezaanse kaas.

\*\*

Malse, gebraden medaillons van zwijnhaas met een demi glace geparfumeerd met verse rozemarijn, een groenten ratatouille, en een cocotte risotto verrijkt met een juliënne van truffel.

\*\*

Mals gebraden gevulde parelhoenfilet, overgoten met een rode wijn saus, gearneerd met een stukje gevulde courgette en een kruidige aardappel gratin.

\*\*

Mooi rosé gebraden kalfsbiefstuk, geserveerd met roomzachte paddenstoelenrisotto, groene asperges en een zachte bieslooksaus

\*\*

Getrancheerde kalfsbiefstuk, geserveerd op een bedje van tuinbonen en schorseneren met ingekookte room en tijm en besprenkeld met een krachtige jus de veau

\*\*

Gegrilleerde kalfs-ribeye geglaceerd met een krachtige kalfsjus, geserveerd op een stampotje van rosevalaardappel, rucola, kleine champignons en grove mosterd.

\*\*

Getrancheerde tournedos geserveerd met couscous, gebakken groene groenten en kalfsjus. Als gimmick serveren wij een pipetje gevuld met zoete sherry bij het vlees, de gast knijpt zelf de sherry over het gerecht.

\*\*

Zalmfilet doorregen met een stukje gerookte paling en gemarineerd met basilicum en basilicumolie. Vervolgens in de oven gebakken en geserveerd met fluweelzachte puree van doperwten en groene mosterdsaus met verse dragon en komkommerblokjes.

\*\*

Plakjes mooi medium gebakken runderhaasbiefstuk met gebakken oesterzwammen, een bitterballetje van prei en krachtige rode wijnsaus.

\*\*

Taartje van aardappel en knolselderij met gebakken groene groenten en een filet van gebakken tilapia met groene mosterdsaus.

\*\*

Brunoise van knolselderij gearomatiseerd met truffelolie, met daarop tranches kuikenborst en overgoten met een klassieke Hollandaisesaus.

\*\*

Groene asperges geserveerd met een envelop gevuld met diverse groenten op smaak gebracht met ketjap en knoflook.



*Business events, catering & more ...*



## Desserts

(BM-SD-780)

Onze bedieningsmedewerkers lopen rond met plateaus waarop diverse glaasjes gevuld met diverse composities:

Timbaal van bruine chocolademousse, met slagroom, gekarameliseerde suiker en een saus op basis van advocaat.

\*\*

Parfait gemaakt van Orlando vanille, geserveerd met een kersencompote geparfumeerd met steranijs.

\*\*

Exotische fruitsalade bestaande uit ananas, mango en lychees afgemaakt met huis gemaakte hangop van boerenyoghurt.

\*\*

Parade van dessertglaasjes;

Compositie van aardbeienbavarois en Italiaans schuim witte chocolademousse, geparfumeerd met olijfolie en geserveerd met een compote van bergpapaya.

\*\*

Gekonfijte ananas met een luchtige mousse van piña colada en een mangomousse, afgearneerd met ananasschips

## Dessert Buffetten

### De IJshoorn (IJs uitdelen)



(BM-DB-800)

**Prijs € 3,25 per persoon**

Lekker ouderwets en gewoon heerlijk, 2 bolletjes ijs op een knapperige hoorntje.

### Dessert ijs uitdelen

(BM-DB-801)

**Prijs € 5,25 per persoon**

Van uit een oud Hollandse ijscobak of kar serveren wij;

Een knapperig wafelbakje, twee heerlijke bolletjes schepijs, met verse vruchtjes, slagroom, chocolaatjes en een wafeltje.

(tevens bestaat de mogelijkheid dit op ludieke wijze te laten doen door een typetje)

### Kaasdessert

(BM-DB-802)

**Prijs € 6,50 per persoon**

kaas buffet met heerlijke kazen uit het binnen en buitenland geserveerd met diverse soorten brood en boerenroomboter.

### Dessertbuffet

(BM-DB-803)

**Prijs € 8,50 per persoon**

- Creatie van diverse mousse en bavarois;
- Aardbeienroomijs geserveerd met een verse coulis van room en vanille;
- Vanilleroomijs geserveerd met een coulis van verse ananas;
- Chocoladeroomijs geserveerd met een huisgemaakte butterscotch saus;
- Schotel met vers gesneden diverse soorten fruit;
- Kleine bavarois taartjes in diverse smaken;
- Verse half geslagen slagroom.

*Business events, catering & more ...*



**IJs buffet** (BM-DB-804) **Prijs € 8,75 per persoon**

Deze gerechten worden geserveerd in een coupe, schaalpje of side plate.

- Walnotenijs geserveerd met een warme caramel;
- Vanilleroomijs met warme kersen;
- Bananenroomijs met gekaramaliseerde verse banaan;
- Crêpe Suzette geserveerd met sinaasappelijs;
- Geserveerd met verse slagroom, wafels en krokantjes.

**Omelet Siberiëne** (BM-DB-805) **Prijs € 5,75 per persoon**

Heerlijke combinatie van bourbon vanille ijs en sinaasappelijs bedekt met getrempeerde roomboter cake en eiwitschuim.

Deze omelet Siberiëne wordt door de koks de zaal in gedragen met vuurwerk en geflambeerd met een sinaasappellikeur.

**Fruittkraam (minimaal 100 personen)** (BM-DB-806) **Prijs € 5,25 per persoon**

Vanaf een kleurrijk gedecoreerd buffet maken wij à la minute verse fruitsalade van diverse soorten fruit. De fruitsalade wordt geserveerd in salade shakers. Geserveerd met verse coulis die de gast op het fruit kan sprenkelen. Er kan ook gekozen worden voor diverse fruitsappen met yoghurt en verschillende soorten taart.

**Klassiek alles in een dessert buffet** (BM-DB-807) **Prijs € 9,75 per persoon**

- Chocolademousse met crème de menthe;
- Klassiek gesneden vers fruit;
- Variatie van fruitbavarois;
- Verschillende soorten buitenlandse kazen met bijpassend garnituur;
- Omelet Siberiëne;
- Vers half geslagen gezoete room.

**Amerikaans dessert buffet** (BM-DB-808) **Prijs € 9,75 per persoon**

- Huisgemaakte cheesecake;
- Brownie geserveerd met een verse vanille saus;
- Assortiment kleine donuts en muffins;
- Chocolate chip-ijs met een cookie crumble;
- Salade van vers fruit;
- Mash mallows.

*Business events, catering & more ...*

### Artikel 1: Geldigheid van deze Voorwaarden

- 1a Deze voorwaarden zijn van toepassing op alle aanbiedingen en op alle overeenkomsten tot verhuur van goederen, apparatuur, enz. en levering van producten en/of diensten in de ruimtes van het voorraan en alles wat verder de uitmaak van genoemde overeenkomst door Van der Linde Catering Concepts B.V. gevraagd is. Oude Tonge, hieronder tevens ingebroegde de volgende handelingen:  
Partyservice Nederland, Holland National Events, 1 Vosje & Van der Linde Catering en Organisatie, alle in deze voorwaarden hierna te noemen Van der Linde Catering Concepts, angegeen;
- 1b De opdracht of bestelling van de opdrachtgever geldt als acceptatie van de Algemene Voorwaarden van Van der Linde Catering Concepts;
- 1c Bijzondere van de Algemene Voorwaarden van Van der Linde Catering Concepts afwijkende bepalingen zijn slechts bindend indien deze schriftelijk zijn overeengekomen.

### Artikel 2: Definitie

- 08b Opdrachtgever wordt verstaan degene die de verhuur en of leveringsovereenkomst is aangegaan of in wiens opdracht is gehandeld.

### Artikel 3: Aanbiedingen en overeenkomsten

- 3a Alle aanbiedingen van Van der Linde Catering Concepts zijn vrijblijvend, tenzij het tegendeel uitdrukkelijk schriftelijk is vermeld;
- 3b Uitsluitend na schriftelijke bevestiging door of op bevoegde wijze namens Van der Linde Catering Concepts van de door opdrachtgever geplaatste order, dan wel nadat Van der Linde Catering Concepts tot uitvoering van de aan hem verleende opdracht is overgegaan overeenkomstig de order, is een overeenkomst van huur en verhuur en of levering van producten of diensten tot stand gekomen.

### Artikel 4: Prijzen

- 4a Tenzij anders vermeld gelden prijzen af onderneming;
- 4b Indien na de totstandkoming van de overeenkomst en voor het overeengekomen tijdstip van op- of aflevering de prijzen van hulpmaterialen, grondstoffen of onderdelen, de lonen of welke prijsbepalende factoren dan ook wijziging hebben ondergaan, is Van der Linde Catering Concepts gerechtigd de prijs dien overeenkomstig aan te passen;
- 4c Prijsverhogingen, voortvloeiende uit aanvullingen en wijzigingen van de opdracht zijn voor rekening van de opdrachtgever;
- 4d Terzake van de uitgevoerde opdracht wordt door Van der Linde Catering Concepts op verzoek van de opdrachtgever een gespecificeerde nota verstrekt, dan wel, indien de opdracht is verleend op basis van een overeengekomen som, een omschrijving van specificaties, eventueel onder verwijzing naar voordien verstrekte schriftelijke specificaties;
- 4e Alle prijzen zijn exclusief omzetbelasting (BTW) en exclusief transportkosten en heffingen welke van overheidswege worden opgelegd;
- 4f Opdrachtgever gaat akkoord met de door Van der Linde Catering Concepts bepaalde prijsstelling voor zijn producten en/of diensten.

### Artikel 5: Annuleringen

- Indien de opdrachtgever de gegeven order geheel of gedeeltelijk annuleert, is hij gehouden aan Van der Linde Catering Concepts alle met het oog op de uitvoering van deze order redelijkerwijs gemaakte onkosten (kosten van voorbereiding, uitvoering, opslag, provisie e.d.) te vergoeden, alles onverminderd het recht van Van der Linde Catering Concepts op vergoeding wegens winstverlies, zomede van de overige uit de bewuste annulering voortvloeiende schade.

### Artikel 6: Leveringstermijnen

- 6a De huurder/koper dient zelf het gehuurde cq geleverde bij de verhuurder / koper op te halen en indien van verhuur bij beëindiging van de huurtermijn, aan de verhuurder terug te geven, tenzij uitdrukkelijk tussen partijen is overeengekomen dat de verhuurder/ koper zich met het brengen en/of terug bezorgen van het gehuurde/verleende zaken belast. Ook in laatstebedoeld geval geschied het brengen en/of van het gehuurde/geleverte voor rekening en risico van de huurder. Afgesproken leveringstermijnen gelden slechts bij benadering, de leveringstermijnen zijn vastgesteld in de veronderstelling dat er geen bedraken zijn voor Van der Linde Catering Concepts de goederen te leveren;
- 6b Overschrijfting van de leverings termijn aanspraak geven op schadevergoeding of ontbinding van de overeenkomst;
- 6c Indien de opdrachtgever het verhuurde of geleverde product cq dienst voor of op het tijdstip van levering niet in ontvangst neemt, wordt het uitgewoende werk voor zijn rekening en risico te zijner beschikking gehouden. In dergelijke gevallen kan Van der Linde Catering Concepts stalling-c.q. opslagkosten aan de opdrachtgever in rekening brengen, zulks ter beoordeling van Van der Linde Catering Concepts.

### Artikel 7: Reclame

- 7a Opdrachtgever is verplicht terstond na de levering de goederen grondig te inspecteren op gebreken en bij aanwezigheid daarvan, Van der Linde Catering Concepts terstond schriftelijk op de hoogte te brengen. Klachten over het gehalte en/of hoedanigheid van het gehuurde en of geleverde moeten zo spoedig mogelijk na levering en onder toezending van een analysebaar monster of bewijsstukken (zoals foto's) worden gedeponneerd;
- 7b Opdrachtgever is gehouden aan te tonen dat de goederen waarover hij zich beklaagt de door Van der Linde Catering Concepts verhuurde en of geleverde goederen betreft;
- 7c Van der Linde Catering Concepts dient terstond in staat te worden gesteld ingediende reclames te controleren. Indien de reclame naar haar oordeel juist is, zal zij te haarre keuze hetzij een billijke schadevergoeding betalen tot ten hoogste de factuurwaarde van de geleverde diensten en/of goederen, hetzij de geleverde goederen gratis vervangen na teruglevering daarvan in de originele toestand. Van der Linde Catering Concepts is niet tot verdere schade- of kostenvergoeding, hoe ook genaamd, verplicht;
- 7d Reclames geven de opdrachtgever geen recht ontbinding van de overeenkomst te vorderen of betaling geheel of gedeeltelijk na te laten of uit te stellen.

### Artikel 8: Betaling

- 8a De overeenkomsten van Van der Linde Catering Concepts dienen te worden beschouwd als brengschulden van de opdrachtgever;
- 8b Tenzij uitdrukkelijk anders wordt overeengekomen moet betaling geschieden voor het afhalen c.q. afleveren van goederen zonder aftrek of schuldverplichting ten kantore van Van der Linde Catering Concepts op een door Van der Linde Catering Concepts aan te wijzen bank of postgirorekening. De huurder cq koper heeft nimmer een retentierecht tegenover verhuurder cq koper;
- 8c Onverminderd het recht van retentie, zal het Van der Linde Catering Concepts bij het uitvoeren van een opdracht waarbij niet in rekening te brengen bedrag tenminste honderd euro bedraagt vrij staan voor de uitvoering een voorlopige of gedeeltelijke betaling (borgsom) te vorderen. De opdrachtgever is gerechtigd zekerheid te stellen in de vorm van een bankgarantie, cheques of een andere zekerheid, zulks ter beoordeling van Van der Linde Catering Concepts, dit bedrag kan gelijk zijn aan de vervangings- of verkoopwaarde van de goederen of diensten;

- 8d Indien de opdrachtgever de vordering van Van der Linde Catering Concepts niet contant, althans niet binnen de overeengekomen termijn, betaalt, wordt hij van rechtswege geacht in verzuim te zijn en heeft Van der Linde Catering Concepts zonder enige ingebrekestelling het recht de opdrachtgever over het verschuldigde bedrag 2% boetesrente per maand cumulatief in rekening te brengen, zulks ingaande op de eerste dag van de maand volgende op die van de factuurdatum;

- 8f Van der Linde Catering Concepts is voorts gerechtigd, buiten de hoofdsom en rente, om van de opdrachtgever te betalen, zover gerechtelijke als buitengerechtelijke als, door de bestelling veroorzaakt te vorderen;

- 8f De buitengerechtelijke kosten bedragen minimaal 15% van de som van hoofdsom plus rente, aangevuld met bureaukosten met een minimum van €250,-. Uit het enkele feit dat Van der Linde Catering Concepts zich heeft verzekerd van de hulp van een derde blijkt de grootte en de gehoudeheid tot betaling van alle van buitengerechtelijke en gerechtelijke kosten;

- 8g Bij betalingen worden vorderingskosten en rente primair berekend;
- 8h Wanneer een rekening voor een lager bedrag dan € 300,- wordt gezonden kan Van der Linde Catering Concepts daarenboven € 25,- aan administratiekosten in rekening brengen. Op dat bedrag is het bepaalde in dit artikel van overeenkomstige toepassing;

- 8i Zolang de huurder/koper niet geheel aan al zijn verplichtingen jegens Van der Linde Catering Concepts heeft voldaan, is Van der Linde Catering Concepts gerechtigd om alle goederen welke door de huurder/koper in Van der Linde Catering Concepts op locatie zijn meegebracht onder zich te nemen en te houden, totdat de huurder/koper ten genoegen van Van der Linde Catering Concepts aan al zijn verplichtingen jegens Van der Linde Catering Concepts heeft voldaan. Naast een retentierecht kon Van der Linde Catering Concepts in voorkomend geval een pandrecht toe op de betreffende goederen;

- 8j Indien Van der Linde Catering Concepts goederen als bedoeld in artikel 8i onder zich heeft en de huurder/koper wil Van der Linde Catering Concepts de goederen onder zich heeft weggevoerd gedurende drie maanden in gebreke is, is Van der Linde Catering Concepts gerechtigd deze goederen publiekelijk dan wel onderhands te verkopen en zich op de opbrengst daarvan te verhalen. De aan de verkoop verbonden kosten komen eveneens ten laste van de huurder/koper en Van der Linde Catering Concepts kan zich daarvoor op de opbrengst van de verkoop verhalen. Hetgeen na het verhaal van Van der Linde Catering Concepts resttoert wordt aan de klant uitgekeerd;

- 8k Iedere betaling zal, ongeacht enige door de huurder/koper bij de betaling geplaatste aantekening dan wel geplaatste opmerking, worden geacht te strekken in mindering op de schuld van de huurder/koper aan Van der Linde Catering Concepts in de navolgende volgorde:
1. de kosten van executie.
  2. de gerechtelijke en buitengerechtelijke inningskosten.
  3. de rente.
  4. de schade.
  5. de hoofdsom.

### Artikel 9: Verplichtingen van de huurder cq koper

- 9a De huurder is verplicht het gehuurde slechts overeenkomstig en volgens eventuele aanvullingen van personen van Van der Linde Catering Concepts te gebruiken en in het bijzonder om:
- verhuurder ter alle tijden toegang tot het gehuurde te verschaffen;
  - aanspraken van derden op het gehuurde af te wijzen en verhuurder terzake te vrijwaren;
  - de gehuurde goederen schoon te retourneren, is dit niet het geval, dan zullen schoomaak kosten in rekening worden gebracht, deze kosten bedragen minimaal 50% van de huursom, indien dit niet in verhouding zou staan tot het product, kan Van der Linde Catering Concepts overgaan op een uurtarief, wat € 40,- per uur per persoon bedraagt;
  - onderhand en beschikbaar stellen aan derden uitsluitend met schriftelijke toestemming van de verhuurder te doen geschieden;
- 9b De huurder is verplicht elke schade en elk gebrek aan de verhuurder te melden. Zonder toestemming van de verhuurder kan niet tot reparatie worden overgegaan. Veranderingen en/of reparatie aan het gehuurde zal de verhuurder slechts in zijn eigen werkruimte aanbrengen c.q. verrichten. Indien de schade ontstaat is door onroepelijk gebruik, is de huurder aansprakelijk voor de kosten hieruit voortvloeiend. Indien het gebruik of de schade aan het gehuurde buiten schuld van huurder is ontstaan heeft de huurder het recht op vervangende voorwerpen gedurende de verdere duur van deze overeenkomst;

- 9c De huurder/koper is niet bevoegd over de goederen op enigerlei wijze te beschikken anders dan overeenkomstig de normale bedrijfsvoering en de normale bestemming van de goederen, voordat volledige betaling als hiervoor bedoeld aan Van der Linde Catering Concepts heeft plaatsgevonden. De goederen mogen derhalve in geen geval worden vervreemd, noch worden beleden of in pand worden gegeven of op welke wijze ook of welke titel ook uit het bedrijf c.q. de macht van de opdrachtgever worden gebracht;

- 9d Indien de opdrachtgever niet nauwkeurig mocht hebben voldaan aan enigerlei verplichting jegens Van der Linde Catering Concepts is voorts in geval van ontbinding de overeenkomst uit welke hoofde dan ook zal Van der Linde Catering Concepts gerechtigd zijn alle goederen, waarop het voorgaande eigendomsvoorbehoud rust, zonder voorafgaande ingebrekestelling of rechtelijke tussenkomst terug te nemen, tenzij de opdrachtgever verplicht zal zijn de goederen op eerste aanmaning franco aan Van der Linde Catering Concepts te retourneren, alles onverminderd het recht van Van der Linde Catering Concepts op volledige schadevergoeding ingevolge deze voorwaarden en de wettelijke bepalingen;
- 9e De verhuurde artikelen moeten door huurder droog worden opgeslagen en bij ophalen beneden in de gang, hal of kelder worden klaargezet;
- 9f Indien reparaties noodzakelijk zijn ten gevolge van onvakkundige behandeling, reparaties door derden of enige andere oorzaak die niet als normale slijtage kan worden beschouwd, dan worden de kosten daarvan afzonderlijk en extra aan de huurder in rekening gebracht;
- 9g Indien huurder buiten staat is om welke reden dan ook het gehuurde aan verhuurder terug te (laten) bezorgen, dient huurder aan verhuurder een door laatste te bepalen schadevergoeding ter grootte van de vervangingswaarde van het gehuurde te betalen, vermeerderd met de hieruit voortvloeiende kosten;
- 9h Eventuele boetes en belastingen, die voortvloeien uit het gebruik van huurmateriaal, te leveren goederen of andere diensten van Van der Linde Catering Concepts, zijn voor rekening van opdrachtgever.

### Artikel 10: Overdracht

- Behoudens de uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van Van der Linde Catering Concepts is het opdrachtgever verboden rechten of verplichtingen uit hoofde van met Van der Linde Catering Concepts gesloten overeenkomsten aan derden -waaronder begrepen met opdrachtgever geleverde vromoestenschappen- over te dragen.

### Artikel 11: Retentie

- Onverminderd het wettelijk retentierecht is Van der Linde Catering Concepts gerechtigd enig goed van de opdrachtgever, dat haar op

enigerlei titel ter beschikking is gesteld, onder zich te houden zulks tot de volledige voldoening van hetgeen Van der Linde Catering Concepts uit welke hoofde dan ook van opdrachtgever terzake van de vordering genoozame zekerheid heeft gesteld. Het recht van retentie heeft Van der Linde Catering Concepts ook in geval de opdrachtgever in staat van faillissement komt te verkeren.

### Artikel 12: Duur van de overeenkomst

Bij het vaststellen van de duur van het verhuur en of leveringscontract geldt een gedeelte van de dag als een gehele dag. De prijsstelling in de brochure betreffende de verhuurarrangementen heeft betrekking op een gebruiksperiode van 1 dag. Ingaande op 00:00 uur en eindigend om 24:00 uur.

Bij verhuur artikelen geldt dat: De tweede uurddag kost 75% extra van de normale huurprijs, derde uurddag kost 50% extra van de normale huurprijs. Voor langere perioden, prijs op aanvraag. Bij overige diensten, cq opdrachten wordt de duur van de overeenkomst vastgelegd in een offerte. Bij levering van diensten of producten/goederen, eindigt de overeenkomst, door betaling van de totale verschuldigde som. De door Van der Linde Catering Concepts bijgehouden pakbonnen, turflijsten, tellingen e.d., worden als bindend bevonden.

### Artikel 13: Aansprakelijkheid

- 13a Van der Linde Catering Concepts is niet aansprakelijk voor de kosten, schaden en interesten die mochten ontstaan als direct of indirect gevolg van:
- a. Overmacht, zoals verder in deze voorwaarden is omschreven;
  - b. Daden of nalatigheden van de opdrachtgever, diens ondergeschikten, dan wel andere personen die door of vanwege opdrachtgever te werk zijn gesteld;
  - c. Het verwerken van ongeschikt materiaal van de opdrachtgever in een constructiefout in het gehuurde cq geleverde;
  - d. De klant aanvaardt alle risico's die voortvloeien uit het gebruik van het gehuurde goed en verklaart de nodige veiligheidsmaatregelen te treffen i.v.m. verwonding of overleden/sicario's;
  - e. De schade door welke oorzaak of welke handeling of nalatigheid van Van der Linde Catering Concepts, haar personeel of andere bij de uitvoering van de overeenkomst ingeschakelde personen ook ontstaat;

- 13b Van der Linde Catering Concepts is slechts aansprakelijk, voorzover zijn verzekering dit dekt, voor schade aan het werk, hulpstukken, materiaal en materieel, alsmede aan het werk en/of eigendommen van de opdrachtgever en/of derden, voorzover ontstaan door grove schuld van haar of van hen, die door haar te werk zijn gesteld op de aan haar opgedragen werkzaamheden;

- 13c Dit artikel is ten aanzien van meerwerk van overeenkomstige toepassing;

- 13d Van der Linde Catering Concepts zal nimmer gehouden zijn geleden bedrijf- en/of gevolgschade van een opdrachtgever te vergoeden;

- 13f Van der Linde Catering Concepts is niet aansprakelijk voor enigerlei schade, diestof of verlies aan goederen van opdrachtgever of derden, die Van der Linde Catering Concepts onder zich heeft;

- 13f Indien aan twee of meerdere opdrachtgevers gezamenlijk wordt geleverd cq verhuurd, zijn deze ieder hoofdelijk aansprakelijk voor de volledige nakoming door hen gesloten overeenkomst;

- 13g Van der Linde Catering Concepts is niet verantwoordelijk voor afwijkingen in de kwaliteit en de hoedanigheid van haar goederen;

- 13h Het feit dat het geleverde niet aan de daaraan gestelde verwachtingen of garanties mocht voldoen.

### Artikel 14: Garantie

Van der Linde Catering Concepts garandeert verhuurde cq geleverde goederen gedurende een vooraf overeengekomen periode. In geval Van der Linde Catering Concepts zijn producten of diensten van

toeleveranciers betreft, geldt de garantie van de desbetreffende fabrikant cq toeleverancier, zomede Van der Linde Catering Concepts hiervoor aansprakelijk te stellen indien de fabrikant of toeleverancier niet aan zijn verplichtingen voldoet.

### Artikel 15: Vooruitbetaling en Meerkosten

Van der Linde Catering Concepts is gerechtigd op opdrachten van tenminste honderd euro vooruitbetaling te verlangen of op andere wijze zekerheid te vorderen. Wordt de opdracht vertraagd dan is Van der Linde Catering Concepts gerechtigd de daanuit voortvloeiende meerkosten aan de opdrachtgever door te berekenen. Wordt het geleverde product niet of tijd afgehaald dan is Van der Linde Catering Concepts gerechtigd de daanuit voortvloeiende kosten aan opdrachtgever door te berekenen.

### Artikel 16: Opzegging

- 16a Deze overeenkomst kan ten alle tijde door partijen met onmiddellijke ingang worden opgezegd. De opzegging door de huurder/koper kan slechts geschieden door terugbezorging in de oorspronkelijke staat van het gehuurde cq geleverde bij de verhuurder cq koper;

- 16b Bij beëindiging van de overeenkomst zal het gehuurde in dezelfde staat waarin het verstrekt is en geheel gereinigd weer ter beschikking van verhuurder worden gesteld. Indien daarbij zou blijken dat het gebreken voortvloeit of beschadigd is, is de verhuurder gerechtigd de huurder reparatie c.q. reinigingskosten in rekening te brengen;

- 16c Bij annulering/opzegging van de overeenkomst, zullen annuleringskosten in rekening worden gebracht. Deze bedragen 50% van de som bij opzegging tot 10 weken voor de levering, of 70 % van de som bij opzegging 10 tot 4 weken voor de levering, of 80 % van de som bij opzegging 4 weken tot 1 week voor levering, of 100% van de som bij opzegging 1 week of minder voor levering.

- 16d Bij ingehuurde diensten, zoals locaties, schepen, artisten, decors enzovoort, gelden de annuleringskosten/regels van deze bedrijfstoeleveranciers, met een minimum van het gestelde in artikel 16c.

### Artikel 17: Ontbinding

Indien de opdrachtgever niet, niet behoort of niet tijdig, voldoet aan enige verplichtingen, welke voor hem uit deze of uit enige ander met Van der Linde Catering Concepts gesloten overeenkomst mocht voortvloeien, alsmede in geval van faillissement, surseance van betaling, stillegging liquidatie van het bedrijf van de opdrachtgever, wordt hij geacht van rechtswege in verzuim te zijn en heeft Van der Linde Catering Concepts het recht zonder enige ingebrekestelling en zonder rechtelijke tussenkomst de uitvoering der overeenkomst op te schorten of de overeenkomst geheel of ten dele te ontbinden, ter harer keuze zonder dat Van der Linde Catering Concepts tot enige schadevergoeding of garantie gehouden is onverminderd de haar schade toekomende rechten. In deze gevallen is elke vordering welke Van der Linde Catering Concepts ten laste van de opdrachtgever heeft of krijgt, dedelijk en volledig opeisbaar.

### Artikel 18: Geschillen

Alle geschillen tussen partijen over de interpretatie of de toepassing van deze 'Algemene Voorwaarden' zullen ter beslechting, zo nodig worden voorgelegd aan de bevoegde rechter.

### Artikel 19: Afwijkende voorwaarden

- 19a Wanneer in een bevestiging van de opdrachtgever bepalingen of voorwaarden voorkomen, welke in strijd zijn met deze 'Algemene Voorwaarden', kunnen deze niet worden erkend, tenzij zij door Van der Linde Catering Concepts schriftelijk zijn geaccepteerd;
- 19b Bij samenvallen van door de opdrachtgever geaccepteerde uniforme inkoopvoorwaarden en de onderafgevoerde 'Algemene Voorwaarden' zullen de voorwaarden van Van der Linde Catering Concepts prevaleren.
- 19c De punten 19a en 19b zijn van toepassing indien Van der Linde Catering Concepts de opdrachtgever is en de toeleverancier redelijkerwijs de kans heeft gekregen deze voorwaarden in te zien.

### Artikel 20: Afspraken

Afspraken of overeenkomsten met ondergeschikte leden van het personeel van Van der Linde Catering Concepts binden de laatste niet, voor zover ze door haar niet schriftelijk zijn bevestigd. Als ondergeschikt personeel zijn in dit verband te beschouwen alle werknemers en medewerkers die geen procuratie hebben en niet beschikken over een schriftelijke volmacht.

### Artikel 21: Uitbesteding werk aan derden

- 21a Opdrachtgever machtigt Van der Linde Catering Concepts om de opdracht door een door haar gewenst tijdstip te laten uitvoeren. De opdrachtgever gaat akkoord met overdracht door Van der Linde Catering Concepts aan derden (niet van alle rechten en verplichtingen, voortvloeiende uit de door Van der Linde Catering Concepts met opdrachtgever gesloten overeenkomsten).

- 21b Producten of diensten die niet door Van der Linde Catering Concepts zelf geleverd kunnen worden, worden betrokken via toeleveranciers, betaling van deze toeleveranciers geschiedt via Van der Linde Catering Concepts met een door Van der Linde Catering Concepts bepaalde opslag.

- 21c Opdrachtgever zal en mag nooit een door een toeleverancier geleverd product of dienst uit de overeenkomst halen. Van der Linde Catering Concepts wordt niet verantwoordelijk geacht voor de daden en of handelingen van zijn toeleveranciers en kan hier nimmer op worden aangesproken.

- 21f Indien Van der Linde Catering Concepts als tussenspersoon (cq houdingskantor) fungeert en alleen de administratieve handelingen inzake de opdracht verricht, kan Van der Linde Catering Concepts nooit worden aangesproken op handelingen, wijzigingen of andere zaken die tijdens de uitvoering van de opdracht plaatsvinden, als bedoeld in de overeenkomst.

- 21f Mochten er geschillen ontstaan tussen opdrachtgever en toeleverancier, dan zal Van der Linde Catering Concepts pogen hiertussen te bemiddelen echter Van der Linde Catering Concepts kan niet worden aangesproken voor enige schade, tekortkomingen, afwijking in haar product, niet het leveren van diensten of producten, kosten en/of rentes en over het behaalde resultaat in dit eventuele geschil, dit blijft een zaak tussen opdrachtgever en toeleverancier.

### Artikel 22: Offertes

Indien opdrachtgever van der Linde Catering Concepts offerte voor diensten, te leveren goederen of verhuur uit laat brengen, kan Van der Linde Catering Concepts de kosten die hierna gepaard gaan doorberekenen aan opdrachtgever, deze zullen worden doorberekend als 'voorbereidingskosten' onder deze kosten wordt onder meer verstaan; het opmaken van offertes, telefoonkosten, administratiekosten, overheadkosten, besprekingen met toeleveranciers, autokosten, bezichtiging van evenementen objecten en de geleverde manuren.

### Artikel 23: Rechten

Niets van wat opdrachtgever van Van der Linde Catering Concepts heeft bekomen mag worden veeveelvoudig dmv druk, fotokopie, video of op wat voor wijze dan ook, Van der Linde Catering Concepts behoudt ten alle tijde de rechten.

### Artikel 24: Overmacht

24a Indien Van der Linde Catering Concepts door overmacht wordt verhinderd de overeenkomst uit te voeren, heeft Van der Linde Catering Concepts onverminderd de haar verdere toekomstige rechten het recht om zonder rechtelijke tussenkomst, de uitvoering der overeenkomst op te schorten of de overeenkomst geheel of gedeeltelijk als ontbonden te verklaren, zonder tot enige schadevergoeding gehouden te zijn;

24b Onder overmacht wordt verstaan in ieder geval verstaan: oorlog, burgeroorlog, oproer, oorlogsgevaar, staat van beleg, burgerlijke uitzonderingsstand, stakingen, verkeer- en veersomstandigheden, blokkade, bedrijfstorms, materiaal tekorten, niet goed functioneren van apparatuur, transport problemen, brand, ingrijpende temperatuurschommelingen, overstroming, aardbeving en andere natuurrampen, export- of importverboden, weigering import- en exportvergunningen te verstrekken, verbeurdverklaring of andere overheidsmaatregel en wanprestaties van toeleveranciers van Van der Linde Catering Concepts of andere wijzen van niet voldoen door deze aan hun verplichtingen en elke andere omstandigheid die naar geschreven of ongeschreven recht, gewoonte of verkeersopvatting in redelijkheid niet aan Van der Linde Catering Concepts kunnen worden toegeworpen.

### Artikel 25: Gevonden voorwerpen

25a Op de locatie en aan aanhoorigheden van Van der Linde Catering Concepts verloren of achtergelaten voorwerpen, welke door de huurder/koper worden gevonden, dienen door deze met bewakende spoed bij Van der Linde Catering Concepts te worden ingeleverd; Van voorwerpen, waarvan de rechthebbende zich niet binnen een jaar na inlevering daarvan bij Van der Linde Catering Concepts heeft gemeld, verkrijgt Van der Linde Catering Concepts de eigendom;

25c Indien Van der Linde Catering Concepts door de huurder/koper achtergelaten voorwerpen aan deze toezicht geschiedt; zulks geheel voor rekening en risico van de huurder/koper. Van der Linde Catering Concepts is nimmer tot bezending verplicht.

### Artikel 26: Kurkegeld

26a Indien de klant in de ruimten van Van der Linde Catering Concepts drank nuttigt die niet door Van der Linde Catering Concepts verstrekt is, is de klant per genuttigde fles een bedrag aan kurkegeld verschuldigd;

26b Indien de klant in de ruimten van Van der Linde Catering Concepts verstrekt zijn, is de klant terzake een bedrag aan kurkegeld verschuldigd;

26c De in de artikelen 26a en 26b bedoelde bedragen worden vooraf overeengekomen dan wel, bij gebreke van voorafgaande overeenkomst, in redelijkheid vastgesteld door Van der Linde Catering Concepts.

### Artikel 27: Toegankelijk recht

Op deze voorwaarden, alsmede op aanbiedingen en overeenkomsten, waarop zij geheel of gedeeltelijk betrekking hebben, is uitsluitend Nederlands Recht en Internationaal Privaatrecht van toepassing.

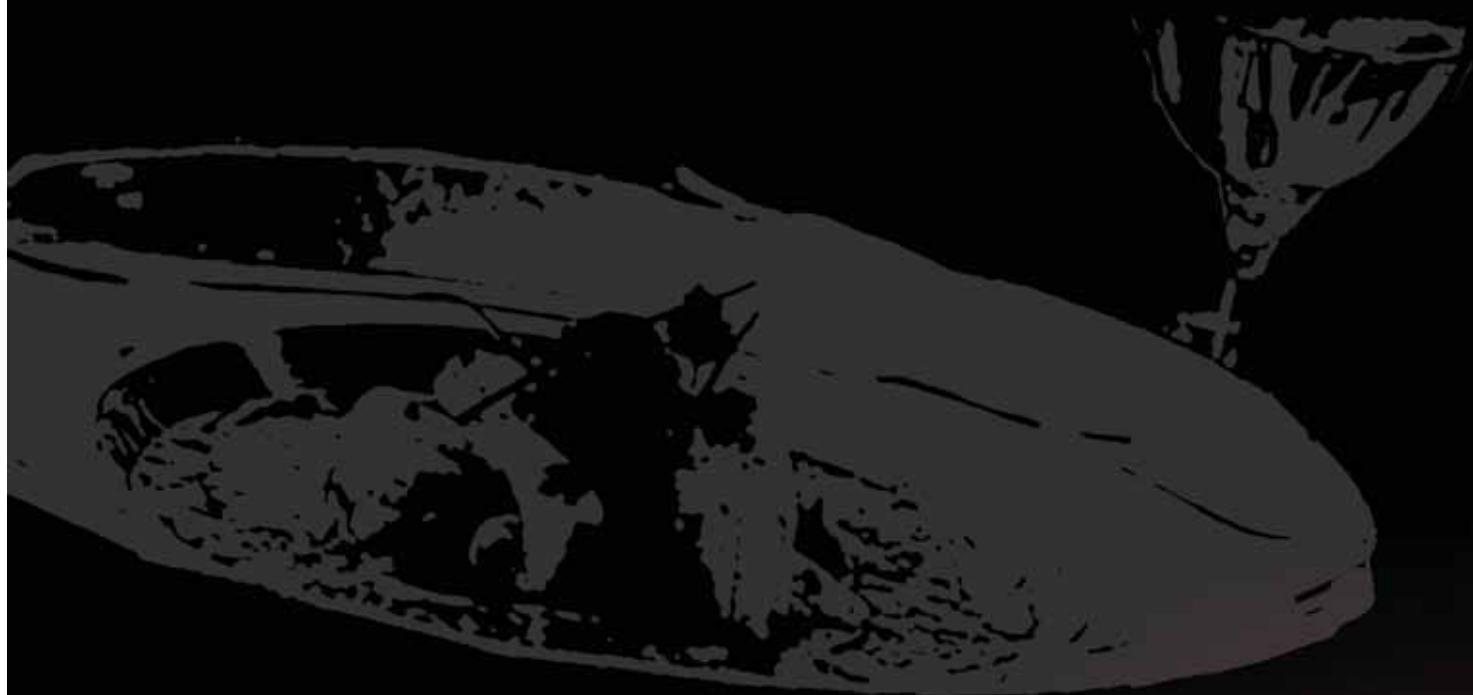
### Uude Tonge, juni 2006





# PARTYSERVICE NEDERLAND

*Business events, catering & more ...*



#### Partyservice Nederland

Bezoekadres: Voorstraat 1-3 - Oude Tonge  
Postadres: Postbus 117 - 3255 ZJ Oude Tonge

Informatie tel: 0900 - 2353337  
Locatie Oude Tonge  
Telefoon: 0031 (0)187 - 642090

E-Mail: [info@partyservice.nl](mailto:info@partyservice.nl)

#### Vestiging Botlek, Europoort, Maasvlakte e.o.

Maasweg Oostvoorne  
Telefoon: 0031 (0)181 - 480425

#### Locatie Rotterdam

Parkhaven Rotterdam  
Telefoon: 0031 (0)10 - 8208988

Website: [www.partyservice.nl](http://www.partyservice.nl)