



# 't Wapen van Beers

Café Zaal Cafetaria Catering  
[www.wapenvanbeers.nl](http://www.wapenvanbeers.nl)

## *Prijzlijst Catering* *2017*



# 't Wapen van Beers

## **Warm & koud buffet**

---

Onze ervaring zegt, dat men vaak eenzelfde keuze maakt als basisbuffet. Dat buffet breiden zij dan naar eigen smaak en kennen uit. Wij hebben daarom voor u onderstaand basisbuffet samengesteld, daaronder staan verschillende gerechten om het buffet naar uw eigen smaak in te vullen. U kunt natuurlijk ook van het basisbuffet afwijken, informeert u dan naar een prijsopgave. Voor barbecues verwijzen we u graag naar onze speciale barbecuebrochure.

## **Basisbuffet**

---

**€ 7,50 p/p**

- ❖ Vers afgebakken stokbrood (wit & tarwe) met *huisgemaakte* kruidenboter
- ❖ Ambachtelijke oma's rundvleessalade met gevulde eieren, ham/ asperge rolletjes, vers fruit, tomaat en komkommer
- ❖ Luxe slamix aangemaakt met honingmosterd en frambozen dressing
- ❖ Frisse rauwkostsalade
- ❖ Witte rijst met verse peterselie

Uit onderstaande gerechten kunt u een keuze maken om uw buffet compleet te maken, de prijzen zijn per persoon, per gerecht. U kunt uit verschillende categorieën gerechten kiezen. Bij een keuze van 3 warme vlees/ visgerechten krijgt u een korting van € 1,50 p/p.

### Warme gerechten € 3,50 per persoon per gerecht

---

- ❖ Saté van gemarineerde kipdij in satésaus
- ❖ Gehaktballetjes in een licht pikante satésaus
- ❖ Kipdij in een cocos-kerrie-groentesaus
- ❖ Gehaktballetjes in bruine peperroomsaus
- ❖ Hongaarse goulash met rundvlees, tomaat en rode paprika
- ❖ Ragout rijkelijk gevuld met rundvlees en champignons
- ❖ Ragout rijkelijk gevuld met kip, champignons, rode ui en bosuitjes
- ❖ Oosters gemarineerde kipfilet in ketjapsaus
- ❖ Gegrilde kipfilet in champignonroomsaus

### Warme gerechten € 4,50 per persoon per gerecht

---

- ❖ Saté van varkenshaas in satésaus
- ❖ Beenham in rode wijnsaus
- ❖ Varkenshaas medaillons in champignonroomsaus
- ❖ Runderlende afgeblust met rode wijn in eigen krachtige vleesjus
- ❖ Mediterraan vispotje, diverse soorten witvis en zalm in vissaus
- ❖ Zalmfilet in kreeftensaus
- ❖ Kabeljauwfilet in hollandaisesaus

### Warme gerechten € 5,50 per persoon

---

- ❖ Kalfstong in champignonroomsaus
- ❖ Tongrolletjes gevuld met zalm in kreeftensaus
- ❖ Gamba's gebakken in knoflookolie
- ❖ Ossenhaaspuntjes in groene peperroomsaus
- ❖ Kalfsreepjes afgeblust met witte wijn in champignonroomsaus



# 't Wapen van Beers

## Soepen

---

- ❖ Champignon crèmesoep met verse champignons € 3,50 p/p
- ❖ Heldere runderbouillon met verse tuinkruiden € 3,50 p/p
- ❖ Tomatensoep € 3,50 p/p
- ❖ Franse uiensoep € 3,50 p/p
- ❖ Licht gebonden aspergesoep (seizoensgebonden) € 4,00 p/p

## Overige warme gerechten ter aanvulling van uw buffet

---

- ❖ Gebakken krieltjes met peterselie € 1,50 p/p
- ❖ Gratineerde roomaardappelen met bosuitjes € 1,75 p/p
- ❖ Gratineerde roomaardappelen met tomaat, basilicum en oregano € 2,00 p/p
- ❖ Gratineerde roomaardappelen met prei, paprika en spekjes € 2,00 p/p
- ❖ Gratineerde roomaardappelen met truffel en kastanjechampignons € 2,50 p/p
- ❖ Nasi goreng € 1,75 p/p
- ❖ Parijse worteltjes gemengd met boontjes € 1,50 p/p
- ❖ Bloemkool in tuinkruidensaus € 1,50 p/p
- ❖ Bloemkool & broccoli roosjes in tuinkruidensaus € 1,50 p/p
- ❖ Boontjes met gebakken spekjes € 1,50 p/p
- ❖ Mix van gestoomde groenten € 1,50 p/p
- ❖ Witlof met ham en kaas gegratineerd € 2,00 p/p
- ❖ Asperges met gekookt ei en ham (seizoensgebonden) € 3,00 p/p

## Overige koude gerechten ter aanvulling van uw buffet

---

- ❖ Aardappelsalade met bosui en rode ui € 0,75 p/p
- ❖ Vers fruit € 1,50 p/p
- ❖ Pasta salade met kip, courgette en pesto € 1,50 p/p
- ❖ Pasta salade met geitenkaas, spinazie en honingmosterd dressing € 1,50 p/p
- ❖ Pasta salade met tonijn, olijven, feta en mais € 1,50 p/p
- ❖ Opgemaakte zalsalade gearneerd met verschillende vissoorten zoals gekruide makreel, gerookte paling, forelfilet, gerookte zalm en garnalen € 4,00 p/p
- ❖ Schotel van verschillende luxe vissoorten € 3,00 p/p
- ❖ Schotel van verschillende luxe vissoorten en gerookte zalmforel (heel) € 4,50 p/p
- ❖ Gerookte zalmforel (heel) € 2,00 p/p

## Dessertbuffetten

---

- ❖ Grand dessert A, vers fruit, bavarois en slagroom € 6,50 p/p
- ❖ Grand dessert B, vers fruit, bavarois, slagroom, en bastogne parfait € 7,50 p/p
- ❖ Grand dessert C, vers fruit, bavarois, slagroom, bastogne parfait en Zwitserse roompudding € 8,50 p/p

## Stampotbuffet

---

€ 13,50 p/p

Tijdens de wintermaanden heeft u ook de mogelijkheid om een winters buffet te bestellen.

- ❖ Wortelstampot
- ❖ Boerenkoolstampot
- ❖ Gebakken spekjes
- ❖ Rundvleeshachee
- ❖ Rookworst

Bovenstaand buffet is eventueel uit te breiden met één van onderstaande items:

- ❖ Andijviestampot € 1,50 p/p meerprijs
- ❖ Speklappen € 1,75 p/p meerprijs
- ❖ Gehaktballetjes in jus € 1,75 p/p meerprijs



# 't Wapen van Beers

## Verhuur materialen

---

❖ Kop en schotel met lepel	€ 0,40	❖ Koelkast (500 liter)	€ 39,50
❖ Gebaksbord met vork	€ 0,40	❖ Statafel inclusief kleden	€ 13,50
❖ Roomstelletje	€ 1,50	❖ Wijnglas	€ 0,25
❖ Asbak	€ 0,50	❖ Bier/ frisdrankglas	€ 0,25
❖ Koffiezetapparaat	€ 14,50	❖ Thuistap en toebehoren	€ 55,00
❖ Koffiecontainer (10 ltr)	€ 14,50	❖ Taprolley met spoelbar	€ 75,00
❖ Koffiecontainer (5 ltr)	€ 9,50	❖ Buffettafel	€ 5,00

Ook verzorgen wij de complete inrichting met tenten, meubilair en toebehoren. Dit vraagt om maatwerk, dus komen we graag bij u langs om de mogelijkheden met u door te nemen.

## Hapjesbuffet

---

De charme van een hapjesbuffet is dat het de hele avond blijft staan. Mensen kunnen op ieder moment even een hapje pakken. U kunt bij ons zelf uw tapasbuffet samenstellen. Dit varieert in de prijsklasse van € 17,50 tot € 27,50 p/p. Deze buffetten verzorgen wij vanaf 50 personen, u hebt de keuze uit onderstaande gerechten:

- ❖ Verschillende vers afgebakken broodsoorten
- ❖ *Huisgemaakte* kruidenboter en verschillende brooddippings en tapenade's
- ❖ Olijven /zongedroogde tomaten/ gevulde pepers
- ❖ Pastasalade kip & pesto
- ❖ Pastasalade met geitenkaas, spinazie en honingmosterd dressing
- ❖ Pasta salade met tonijn, olijven, feta en mais
- ❖ Verse rauwkostsalade
- ❖ Aardappelsalade
- ❖ Tortilla chips met dipping
- ❖ Fruitbowl
- ❖ Meloen omwikkeld met serranoham
- ❖ Verse ananas/ verse aardbeien (seizoensgebonden)
- ❖ Gevulde eieren
- ❖ Mini cocktails kip & zalm
- ❖ Amuse glaasje beenham/ roomkaas/ gemarineerde komkommer
- ❖ Tomaat – mozzarella – basilicum spiesjes & Augurk mozzarella spiesjes
- ❖ Argentijnse rosbiefrolletjes met pesto en rucola
- ❖ Rundercarpaccio met sla, zongedr. tomaatjes, oude kaas en truffelmayonaise
- ❖ Vitello tonato met rucola en tonijndressing
- ❖ Charcuterie Plateau: vers afgesneden serranoham, parmaham en saucisse
- ❖ Kaasplateau met verschillende soorten kaas
- ❖ Verschillende soorten paté, worst en vleeswaren
- ❖ Zweedse zalmrolletjes gevuld met kruidenroomkaas en gerookte zalm
- ❖ Visschotel met verschillende luxe vissoorten
- ❖ Gerookte forel & zalmforel (*heel*)

*Eventuele warme gerechten ter aanvulling van uw tapasbuffet:*

- ❖ Kipsaté spiesjes in satésaus
- ❖ Gegrilde kippenboutjes en chicken wings
- ❖ Thaise saté
- ❖ Gehaktballetjes in satésaus/ roomsaus of in tomatensaus
- ❖ Oriëntaalse garnalen in filodeeg
- ❖ Mini sparerib gemarineerd met chilisaus en ketjap
- ❖ Mini loempia assortiment
- ❖ Kippenragout of rundvleesragout



# 't Wapen van Beers

## Personeel

Wij zorgen voor ervaren en representatieve medewerkers. Zij gaan standaard gekleed in een zwarte pantalon, stijlvol overhemd, sloof en zwarte schoenen.

❖ Barkeeper/ ober € 24,50 per uur

## Bittergarnituren

*Bij de bittergarnituren worden schalen meegeleverd.*

<u>Koude bittergarnituren</u>	<i>Prijzen p/stuk</i>
❖ Kaasblokje gegarneerd met augurk	€ 0,50
❖ Corolles patémousse	€ 0,95
❖ Corolles filet américain	€ 0,95
❖ Gevuld eitje	€ 0,95
❖ Zweedse zalmrolletjes gevuld met kruidenroomkaas en zalm	€ 1,20
❖ Argentijnse rosbiefrolletjes met pesto en rucola	€ 1,20
❖ Kletzenbrood brie/ komkommer	€ 1,20
❖ Canapé gerookte zalm	€ 1,35
❖ Canapé gerookte paling	€ 1,35
❖ Canapé met roomkaas, serranoham en truffelmayonaise	€ 1,35
❖ Amuse glaasje beenham	€ 1,85
❖ Amuse glaasje zalm cocktail	€ 1,85
❖ Amuse glaasje kip cocktail	€ 1,85
❖ Amuse glaasje tonijnmousse	€ 1,85

  

<u>Warme bittergarnituren</u>	<i>Prijzen p/stuk</i>
❖ Mix van mini snacks (bitterbal, frikadel, bami, etc.)	€ 0,50
❖ Mix van mini snacks Oosters	€ 0,75
❖ Bourgondische bitterbal met mosterdmayonaise	€ 0,85
❖ Kalfsbitterbal (Bourgondiër)	€ 0,95
❖ Mini Thaise saté	€ 0,85
❖ Oriëntaalse garnalen in filodeeg	€ 0,75
❖ Garnalen in een krokant jasje van Japans broodkruim	€ 0,95
❖ Gevulde bladerdeeg-croulines (kaas/kipkerrie/ rundvlees)	€ 0,85
❖ Mini pizza	€ 1,20
❖ Mini hamburger	€ 1,95

- Wij verzorgen buffetten vanaf 15 personen.
- Bij verzorging van een buffet worden borden en bestek uiteraard gratis meegeleverd.
- Alle materialen dienen schoon te worden geretourneerd, c.q. schoon klaar te staan, anders zijn wij genoodzaakt schoonmaakkosten in rekening te brengen á € 1,00 p/p.
- Alle prijzen zijn inclusief BTW.
- Prijzen zijn geldig van 1 januari tot en met 31 december 2017.
- Wij rekenen geén bezorgkosten. Indien mogelijk vragen wij u de spullen retour te brengen.
- 't Wapen van Beers beschikt over een drank- en horecaverunning waarbij wij alcohol en spijzen mogen verstrekken.
- Voor meer informatie, bestellingen en vragen kunt u altijd bellen met: 0485-312226.