



't Wapen van Beers

Eetcafé Zaal Cafetaria Catering

Prijslijst Catering 2019



't Wapen van Beers

Bittergarnituren

Bij de bittergarnituren worden schalen meegeleverd.

Koude bittergarnituren

	<i>Prijzen p/stuk</i>
❖ Kaasblokje gearneerd 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
❖ Rundercarpaccio rolletjes gesneden van de kogelbief met truffelmayo	€ 1,20
❖ Kletzenbrood brie/ komkommer	€ 1,20
❖ Canapé gerookte zalm	€ 1,40
❖ Canapé met roomkaas, serranoham en truffelmayonaise	€ 1,40
❖ Amuse glaasje beenham	€ 2,25
❖ Amuse glaasje zalm cocktail	€ 2,25
❖ Amuse glaasje kip cocktail	€ 2,25
❖ Amuse glaasje tonijnmousse	€ 2,25

Warme bittergarnituren

	<i>Prijzen p/stuk</i>
❖ Mix van mini snacks (kaassouffle, frikadel, bami, kipnugget etc.)	€ 0,65
❖ Mini loempia's met chilisaus	€ 0,70
❖ Bourgondische bitterbal met mosterdmayonaise	€ 0,85
❖ Kalfsbitterbal (Bourgondiër)	€ 0,95
❖ Mini Thaise saté	€ 0,95
❖ Oriëntaalse garnalen in filodeeg	€ 0,80
❖ Garnalen in een krokant jasje van Japans broodkruim	€ 0,95
❖ Mini pizza	€ 1,25
❖ Mini hamburger	€ 1,95

Soepen

Al onze huisgemaakte soepen worden met verse ingrediënten op ambachtelijke wijze voor u bereid. Wist u bijvoorbeeld dat onze heldere runderbouillon altijd minimaal 24 uur heeft staan trekken.

❖ Heldere runderbouillon met verse tuinkruiden	€ 3,50 p/p
❖ Toscaanse tomatensoep	€ 3,50 p/p
❖ Goulashsoep	€ 3,50 p/p
❖ Licht gebonden mosterdsoep met zalmsnippers of spekjes	€ 3,75 p/p
❖ Champignon crèmesoep met verse champignons	€ 3,50 p/p
❖ Licht gebonden bospaddestoelen crèmesoep	€ 4,00 p/p
❖ Franse uiensoep	€ 3,50 p/p
❖ Licht gebonden aspergesoep (seizoensgebonden)	€ 4,00 p/p
❖ Erwtensoepp	€ 3,50 p/p

- Bij een keuze uit 2 soorten soep geldt een meerprijs van € 1,25 p/p.



'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.

Basisbuffet

€7,75 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 vlees/vis gerechten € 3,50 per persoon per gerecht

- ❖ Saté van gemarineerde kipdij in satésaus
- ❖ Verse gehaktballetjes in een licht pikante satésaus
- ❖ Kipdij in een cocos-kerrie-groentesaus
- ❖ Verse gehaktballetjes in peperroomsaus
- ❖ Hongaarse rundergoulash met tomaat en rode en groene paprika
- ❖ Ragout rijkelijk gevuld met rundvlees en champignons
- ❖ Ragout rijkelijk gevuld met kip, champignons, rode ui en bosuitjes
- ❖ Oosters gemarineerde kipfilet met peultjes en tauge in ketjapsaus
- ❖ Gegrilde kipfilet met paprika en bosui in champignonroomsaus
- ❖ Italiaanse lasagne bolognese
- ❖ Kipfilet in een licht pittige zoetzure saus met paprika, ui en perzik

Warme vlees/vis gerechten € 4,50 per persoon per gerecht

- ❖ Saté van varkenshaas in satésaus
- ❖ Beenham in rode wijnsaus
- ❖ Runderstoofpot met gebakken spekjes, paprika, ui, en champignons
- ❖ Varkenshaas medaillons in champignonroomsaus
- ❖ Runderlende afgeblust met rode wijn in eigen krachtige vleesjus
- ❖ Runder stooflapje in eigen krachtige jus
- ❖ Mediterraan vispotje, diverse soorten witvis en zalm in vissaus
- ❖ Zalmfilet in kreeftensaus
- ❖ Kabeljauwfilet in hollandaisesaus

Warme vlees/vis gerechten € 5,50 per persoon

- ❖ Kalfstong in champignonroomsaus
- ❖ Kalfsragout met paddenstoelensaus
- ❖ Gamba's gebakken in knoflookolie (extra grote portie + €2,50)
- ❖ Kalfsreepjes afgeblust met witte wijn in champignonroomsaus



't Wapen van Beers

Overige warme gerechten ter aanvulling van uw buffet

❖ Gebakken aardappelpartjes met schil	€ 1,50 p/p
❖ Gebakken bourgondische aardappelen met ui en spek	€ 1,75 p/p
❖ Gratineerde roomaardappelen met bosuitjes	€ 1,75 p/p
❖ Gratineerde roomaardappelen met truffel en kastanjechampignons	€ 2,50 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
❖ Geroosterde winterpeen, courgette, paprika en groene asperges	€ 1,75 p/p
❖ Boontjes met gebakken spekjes	€ 1,50 p/p
❖ Mix van gestoomde groenten in tuinkruidensaus	€ 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	€ 1,25 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 gearganeerd met verschillende vissoorten zoals gekruide makreel, gerookte paling, forelfilet, gerookte zalm en garnalen	€ 4,00 p/p
❖ Schotel van verschillende luxe vissoorten	€ 3,50 p/p
❖ Schotel van verschillende luxe vissoorten en gerookte zalmforel (heel)	€ 4,50 p/p
❖ Gerookte zalmforel (heel)	€ 2,00 p/p

Dessertbuffetten

❖ Ben & Jerry's fairtrade ijsbeker in diverse smaken, 100ml cup	€ 3,25 p/st
❖ Boermarke dame blanche roomijs, 140ml cup	€ 2,75 p/st
❖ Boermarke yoghurt Boer'n Toet, diverse smaken, 150gr beker	€ 2,50 p/st
❖ Grand dessert A, vers fruit, bavarois en slagroom	€ 6,00 p/p
❖ Grand dessert B, vers fruit, bavarois, slagroom, en bastogne parfait	€ 7,50 p/p
❖ Grand dessert C, vers fruit, bavarois, slagroom, en Zwitserse roompudding	€ 7,50 p/p
❖ Grand dessert D, vers fruit, bavarois, slagroom, bastogne parfait en Zwitserse roompudding	€ 8,50 p/p

Stamppotbuffet

€14,75 p/p

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

- ❖ Wortelstamppot
- ❖ Boerenkoolstamppot
- ❖ Gehaktballetjes in jus
- ❖ Gebakken spekjes
- ❖ Rundvleeshachee
- ❖ Rookworst
- ❖ Appelmoes

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

- ❖ Andijviestamppot € 1,50 p/p meerprijs
- ❖ Speklappen € 1,50 p/p meerprijs



't Wapen van Beers

Hapjesbuffet

De charme van een hapjesbuffet is dat het de hele middag of avond kan blijven staan. Mensen kunnen op ieder moment even een hapje pakken. U kunt bij ons zelf uw tapasbuffet samenstellen. We hebben een basisbuffet voor u samengesteld. Deze kunt u naar eigen wens uitbreiden. Doordat deze buffetten erg bewerkelijk zijn en veel personeelsuren betrekken verzorgen wij deze vanaf 50 personen.

Basisbuffet €16,50 p/p

- ❖ Verschillende vers afgebakken broodsoorten
- ❖ Kruidenboter en verschillende brooddippings en tapenade's
- ❖ Huisgemaakte tonijnsalade en eisalade
- ❖ Olijven /zongedroogde tomaten/ gevulde pepers
- ❖ Spiesje van meloen omwikkeld met serranoham
- ❖ Spiesjes van verse ananas/ verse aardbeien (seizoensgebonden)
- ❖ Gevulde eieren
- ❖ Mini cocktails kip & zalm
- ❖ Tomaat – mozzarella – basilicum spiesjes
- ❖ Argentijnse rosbiefrolletjes met pesto en rucola
- ❖ Charcuterie Plateau: vers afgesneden serranoham, parmaham en verschillende smaken fuet
- ❖ Kaasplateau met veel verschillende soorten kaas
- ❖ Zweedse zalmrolletjes gevuld met kruidenroomkaas en gerookte zalm

Meerprijs €0,75 per gerecht

- ❖ Verse rauwkostsalade
- ❖ Aardappelsalade
- ❖ Tortilla chips met dipping

Meerprijs €1,25 per gerecht

- ❖ Pastasalade kip & pesto
- ❖ Pastasalade met geitenkaas, spinazie en honingmosterd dressing
- ❖ Pasta salade met tonijn, olijven, feta en mais
- ❖ Amuse glaasje beenham/ roomkaas/ gemarineerde komkommer
- ❖ Fruitbowl
- ❖ Patéplateau, diverse smaken paté

Meerprijs €2,00 per gerecht

- ❖ Rundercarpaccio met sla, zongedr. tomaatjes, oude kaas en truffelmayonaise
- ❖ Vitello tonato met rucola en tonijndressing

Meerprijs €3,00 per gerecht

- ❖ Visschotel met verschillende luxe vissoorten & gerookte forel & zalmforel (*heel*)

Meerprijs warme gerechten €4,50 p/p (keuze uit 4 gerechten)

- ❖ 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 chilisous 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. Zij zijn vakbekwaam en door ons zelf getraind en opgeleid. Zij hebben kennis van bierbehandeling, spoeltechnieken en gastvrijheid. Het uurtarief vermelden we in uw offerte.

- *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 2019.*
- *Wij rekenen géén 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.*