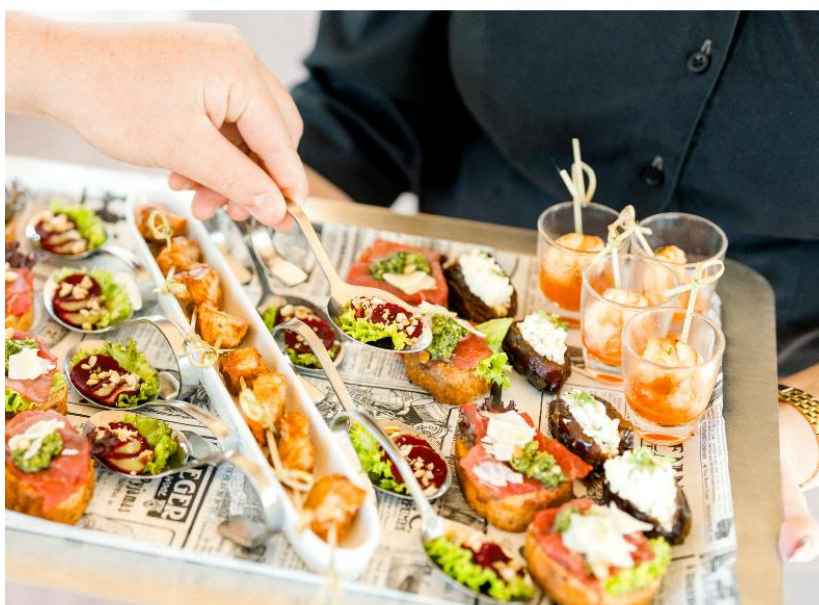


BROCHURE VERNOOY CATERING



BUFFETTEN WARM & KOUD

Onderstaande buffetten zijn gebaseerd op een minimum aantal van 20 personen. Indien u minder gasten heeft en/of gasten met een dieet / allergie, neemt u dan contact met ons op om te kijken of het mogelijk is om een passend buffet samen te stellen.

Alle buffetten worden verzorgd inclusief borden, bestek, servetten. Prijs is inclusief schoonmaakkosten van servies, bestek en opdienmateriaal.

Koud en warm buffet 1

Prijs p.p. € 20,64 excl. BTW / € 22,50 incl. BTW

Goed gevulde rundvleessalade gearneerd met plakjes rosbeef, ham, roompaté en zoetzuur
Vegetarische waldorfsalade met gegrilde courgette, zongedroogde tomaatjes en lollo rosso (v)
Frisse aardappelsalade met plakjes gerookte kip en groene kruiden
Malse kipsaté met pindasaus
Gehaktballetjes in een pikante saus
Mulfilet met gewokte groente, tomaatjes en Hollandaise saus
Rustiek Frans stokbrood met kruidenboter en tapenade (v)

Koud en warm buffet 2

Prijs p.p. € 22,48 excl. BTW / € 24,50 incl. BTW

Goed gevulde rundvleessalade gearneerd met plakjes rosbeef, ham, roompaté en zoetzuur
Zalmsalade rijkelijk gearneerd met o.a. gerookte makreel en halve eitjes met kruiden
Salade van pommadori-tomaten en penne pasta, aangemaakt met volle yoghurt (v)
Malse kippendijen met gegrilde courgette en tomaat
Langzaam gegaarde runderwang geserveerd in de jus
Warme beenham – gesneden in dunne plakken – met honingmosterdsaus
Gegratineerde aardappeltjes (v)
Rustiek Frans stokbrood met kruidenboter en tapenade (v)

Koud en warm buffet 3

Prijs p.p. € 24,31 excl. BTW / € 26,50 incl. BTW

Frisse vegetarische aardappelsalade met rode ui, augurkjes en lente ui (v)
Salade van gerookte kip, penne pasta en kruidendressing
Carpaccio met pesto, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola
Warme beenham – gesneden in dunne plakken – met honingmosterdsaus
Kipfilet gemarineerd met paprika geserveerd met een romige saus van kerrie en kappertjes
Zeebaarsfilet gepresenteerd op een aardappeltaartje met groenteratatouille en basilicumolie
Op Italiaanse wijze gratineerde aardappeltjes met groente, champignons en kruiden (v)
Rustiek Frans stokbrood met kruidenboter en tapenade (v)

Luxe koud en warm buffet

Prijs p.p. € 26,15 excl. BTW / € 28,50 incl. BTW

Frisse salade van pasta en gegrilde groente (v)

Amuseglaasje gevuld met gerookte makreeltartaar, gegarneerd met een kwarteleitje en cress

Salade van gerookte kip, rosevalaardappel en gebakken appel

Carpaccio van rund met rucola, geschaafde oude kaas, pesto en pijnboompitjes

Wrap met een heerlijke vulling van groente-noten risotto (v)

Mootje lichtgerookte zalm op een zachte aardappelpuree met limoen

Varkenshaasbiefstukje gevuld met brie en geserveerd met walnotenjus

Aardappelgratin met gedroogde tomaatjes en groene kruiden (v)

Grove ratatouille van verse groente, op smaak gebracht met Italiaanse kruiden (v)

Diverse soorten brood met kruidenboter en tapenade (v)



Extra bij te bestellen bij het buffet

Prijs p.p. € 2,98 excl. BTW / € 3,25 incl. BTW

Bovenstaande buffetten zijn eventueel uit te breiden met de volgende gerechten:

- Aardappelgratin: *Plakjes aardappel gekookt met room en kruiden, gratineerd met kaas*
- Pittige krieltjes: *In boter gebakken pittige krieltjes, geserveerd met mayonaise*
- Nasi: *Heerlijke vegetarische nasi*
- Basmati rijst: *Zeer smakelijke rode basmatirijst met verse groente*

Bovenstaande uitbreidingen zijn alleen te bestellen als uitbreiding op **het gehele** buffet.

BUFFET A LA CARTE

Het uitzoeken van een passend buffet kan lastig zijn. Bij het ene buffet zit iets wat u aanspreekt en bij het andere buffet ook een gerecht waar u dol op bent. Welk buffet moet u nu kiezen? Dit horen wij regelmatig en daar hebben wij buffet à la carte voor samengesteld.

Het Buffet à la carte is gebaseerd op een minimum aantal van 20 personen. Het buffet wordt verzorgd inclusief borden, bestek en servetten. Genoemde prijs is inclusief schoonmaakkosten van servies, bestek en opdienmateriaal.

Hieronder kunt u drie koude en drie warme gerechten kiezen (buffet à la carte) of vijf koude en vier warme gerechten (luxé buffet à la carte). Na ontvangst van uw keuze, zullen wij een mooi buffet samenstellen.

Bij het buffet serveren wij altijd (als extra gerechten):

- vloerbroden van de warme bakker, kruidenboter en tapenade.
- Bij de koude gerechten serveren wij als extra gerecht een frisse groene salade (maart – september) en grove appelcompote (oktober – februari).
- Bij de warme gerechten serveren wij als extra gerecht gegratineerde aardappels.

Veel plezier met het maken van uw keuze!

Prijzen:

Buffet à la carte (drie koude gerechten / drie warme gerechten)*

Prijs p.p. € 26,38 excl. BTW / € 28,75 incl. BTW

Luxe buffet à la carte (vijf koude gerechten / vier warme gerechten)*

Prijs p.p. € 31,19 excl. BTW / € 34,00 incl. BTW

Koude gerechten

- *Waldorfsalade gegarneerd met gegrilde courgette, lollo rosso en gerookte amandelen (v)*
- *Nicoise salade met gerookte makreel, forel en Amsterdams zuur*
- *Goed gevulde rundvleessalade gegarneerd met plakjes rosbief, ham, roompaté en zoetzuur*
- *Frisse salade van pasta met witte kool en gerookte kip, aangemaakt met basilicumpesto*
- *Gezonde salade van gegrilde ratatouille en pasta, aangemaakt met kruidenmayonaise (v)*
- *Couscoussalade - op smaak gebracht met gerookte paprika en yoghurt - met gegrilde Pomodori tomaten (v)*
- *Salade van aardappelpartjes met schil met gedroogde cranberry's, kruiden en venkelzaadjes (v)*
- *Rundercarpaccio met pesto, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en rucola*
- *Dungesneden gerookte zalm met frisse salade en een mosterd-dilledressing*
- *Wrap gevuld met een grove salade van krab, ei en kruiden*
- *Zalmsalade met verse haring en uitjes*
- *Plankje gevuld met diverse gerookte vissoorten met mierikswortelsaus*
- *Amuseglasje gevuld met een heerlijke salade van gerookte kip en mango*
- *Dungesneden Spaanse Serranoham met verse fruitsalade, aangemaakt met verse munt*
- *Tapassalade van champignons, rode ui en gebraden kip met kerriedressing*

Warme gerechten

- *Varkenshaasbiefstukje geserveerd met een sausje gemaakt van rode paprika en verse lavas*
- *Mootje zalmfilet geserveerd op aardappelgratin met citroenblad*
- *Malse kippendijen zonder botjes, op Oosterse manier zacht gesudderd in een jus van zwarte bonen en specerijen*
- *Bouillabaisse quiche gemaakt van diverse vissoorten met kreeftjus en scampi*
- *Gesneden beenham met een jus van ratatouille en abrikozen*
- *Gemarineerde rode mulfilet met groente en een Surinaamse rotisauis*
- *Tagliatelle met pesto, champignons, oesterzwammen en Parmezaanse kaas (v)*
- *Saté van kip met pindasaus*
- *Lasagne gevuld met veel groente en Italiaanse kruiden (v)*
- *Gehaktballetjes in een saus van tomaten, champignons, knoflook en kruiden*
- *Wrap gevuld met groente en noten (v)*
- *Pizzaquiche gevuld met rundersalami*
- *Huisgemaakte rendang gemaakt van kikkererwten, zwarte bonen, rode ui en diverse specerijen geserveerd met gele basmatirijst (v)*
- *Pofaardappel gevuld met tofucurry (v)*
- *Kipfilet gevuld met pulled chicken en geserveerd op een crumble van zoete aardappel*
- *Mager stoofvlees - eerst gegrild en daarna 8 uur langzaam gestoofd - met Italiaanse groente en kruiden*
- *Sappig kipdrumsticks, gestoofd in een Italiaanse saus van gerookte paprika*

Gerechten met (v) zijn vegetarisch

Het Buffet à la carte is uit te breiden met een passend dessert (gepresenteerd in een waterglas):

Verse aardbeien met een frisse hangop (maart – september)

Trifle van een mousse van stroopwafels en stoofpeertjes (oktober – februari)

Prijs dessert p.p. € 4,50 excl. BTW / € 4,90 incl. BTW

THEMA BUFFETTEN

Onderstaande buffetten zijn gebaseerd op een minimum aantal van 20 personen. Indien u minder gasten heeft en/of gasten met een dieet / allergie, neemt u dan contact met ons op om te kijken of het mogelijk is om een passend buffet samen te stellen.

Alle buffetten worden verzorgd inclusief borden, bestek, servetten. Prijs is inclusief schoonmaakkosten van servies, bestek en opdienmateriaal.

Italiaans buffet

Prijs p.p. € 26,75 excl. BTW / € 29,16 incl. BTW

Caprese van plakjes mozzarella en tomaat met basilicum, rucola en olijfolie (v)

Italiaanse vleeswaren gegarneerd met gegrilde courgette

Wrap gevuld met carpaccio en een truffeldressing

Frisse tonijnsalade

Salade van gegrilde groente (v)

Focaccia brood met Italiaanse smeerseltjes (v)

Tagliatelle aangemaakt met pesto (v)

Milanese runderstoof met portabella en peterselie

Siciliaanse gamba's in een kruidige saus

Kip Vesuvius; pikante kip geserveerd op een pompoenrisotto met kaas en pepperoni

Gebakken krieltjes met rozemarijn, salie en knoflook (v)

Bijpassend dessert (gepresenteerd in een waterglas):

Tiramisu met frambozen (april – september) (v)

€ 4,50 excl. BTW / € 4,90 incl. BTW

Tiramisu (oktober – maart) (v)

€ 4,50 excl. BTW / € 4,90 incl. BTW

Mediterraans buffet

Prijs p.p. € 24,50 excl. BTW / € 26,70 incl. BTW

Frisse salade van diverse knapperige groente en mozzarella (v)

Goedgevulde pastasalade van penne, gerookte kip en pesto

Groene salade van rucola, tomaat, komkommer en blokjes Griekse geitenkaas (v)

Gemarineerde olijven en gedroogde tomaatjes, plakjes Serranoham, croutons en tonijnsalade (gepresenteerd op een houten draaiplateau)

Spaanse paella met spiesjes van malse kipfilet en spiesjes met gemarineerde gepelde gamba's

Heerlijke groente-risotto, gepresenteerd in een wrap (v)

Kleine pizza-quiche met rundersalami, groente, kruiden en kaas

Kruidige gebakken kip met ratatouille en tzatziki

Pittige merquez worstjes met champignons, olijven en knoflook

Aardappels met pesto, Italiaanse kruiden en knoflook (v)

Frans stokbrood met boter en tapenade (v)

De warme gerechten presenteren wij in een fruitkistje (hierin plaatsen wij de chafing dishes)

Bijpassend dessert

Prijs p.p. € 4,50 excl. BTW / € 4,90 incl. BTW

Griekse hangop met honing, noten en limoenjus (p.p. gepresenteerd in een waterglas)

Indisch buffet**Prijs p.p. € 24,00 excl. BTW / € 26,16 incl. BTW**

Nasi goreng (v)
Sambal goreng telur; gekookte eitjes in pikante saus (v)
Sambal goreng boontjes (v)
Udang tumis kari; garnalen in kerrie
Mie met gebakken uitjes en spek
Rendang; in kokos, sereh en knoflook gestoofd rundvlees
Ayam goreng kering; kipdij zonder bot in kruidensaus
Kipstukjes in pikante satésaus
Cassave kroepoek
Atjar tjampoer
Zoetzure komkommerschijven in ketoembardressing

Bijpassend dessert**Prijs p.p. € 4,50 excl. BTW / € 4,90 incl. BTW**

Mangomousse met een crumble van Indische spekkoeke (p.p. gepresenteerd in een waterglas)

Indiaas buffet**Prijs p.p. € 22,00 excl. BTW / € 23,98 incl. BTW**

Chicken biryani; kippendij zonder botjes, gestoofd in een saus van kokosmelk, rode peper, kaneel en abrikozen
Chicken masala; kippendij zonder botjes in een pittige kerriesaus met sereh, gember en rode paprika
Fish in tamarinde curry; mootjes vis en gamba's geserveerd met een tamarinde curry met djerok poeroet en wortel
Veggie curry; roergebakken bloemkool, courgette, ui, kikkererwten en tomaat in een yoghurt komijn curry met rode peper en knoflook (v)
Palek Paneer; Indiase curry met spinazie
Gele basmatirijst; Rijst is gekookt in een bouillon van kurkuma, kruidnagel, kaneel en citroenblad (v)
Naanbrood met raita (frisse yoghurt dip) (v)

Bijpassend dessert**Prijs p.p. € 4,50 excl. BTW / € 4,90 incl. BTW**

Shrikhandmousse; Indiase hangop met saffraan, noten en rozijnen (p.p. gepresenteerd in een waterglas)

SEIZOENSBUFFETTEN

Onderstaande buffetten zijn gebaseerd op een minimum aantal van 20 personen. Indien u minder gasten heeft en/of gasten met een dieet / allergie, neemt u dan contact met ons op om te kijken of het mogelijk is om een passend buffet samen te stellen.

Alle buffetten worden verzorgd inclusief borden, bestek, servetten. Prijs is inclusief schoonmaakkosten van servies, bestek en opdienmateriaal.

Voor elk seizoen is er een passend buffet samengesteld met verrassende gerechten.

Lentebuffet

Prijs p.p. € 26,75 excl. BTW / € 29,16 incl. BTW

Glaasje gevuld met een heerlijke Caprese salade (v)

Salade van asperges, partjes aardappel en kip gegarneerd met gedroogde boerenham

Op een houten plank serveren wij gerookte zalm met rucola en kappertjes

Waldorfsalade met gegrilde courgette en gedroogde tomaatjes (v)

Gekookte eitjes aangemaakt met komkommer, groene kruiden en olijfolie (v)

Mini lente-quiche gemaakt van lentegroente en graskaas (v)

Tagliatelle met pesto, groente en stukjes vis

Huisgemaakt runderburgertje met Utrechtse kaas en lente-ui

Zacht gestoofde kuikenbout (zonder bot) in een saus van asperges en doperwtjes

Lentekrieltjes met peterselie en limoen (v)

Gegrilde worteltjes met sinaasappel (v)

Leuke minibroodjes presenteren wij in papieren zakjes tussen de gerechten (v)

Zoute Boerenboter (v)

Zomerbuffet

Prijs p.p. € 26,75 excl. BTW / € 29,16 incl. BTW

Salade van pasta, komkommer, dille en yoghurt

Salade van watermeloen, venkel en munt

Salade van zoete aardappel en avocado

Frisse Griekse salade met een topping van krabflakes

Wrap ingerold met gerookte kip en kruidenkaas

Plakjes dingesneden Seranoham

Donker en wit vloerbrood

Kruidenboter, tzatziki en tapenade

Kipfilet gevuld met smoked BBQ pulled chicken

Gebakken gamba's (gepeld) in een Zomerse saus met granaatappelpitjes en bosui

Ravioli van ricotta en spinazie in een heldere groente-saffraan saus

Limoenrijst

Met tuinkruiden gebakken aardappeltjes

Herfstbuffet**Prijs p.p. € 26,75 excl. BTW / € 29,16 incl. BTW***Waldorfsalade met noten en appel (v)**Carpaccio van rund met rucola, geschaafde oude kaas, pesto en pijnboompitjes**Paté met cranberrycompote**Salade met geroosterde groenten en noten (v)**Kalfsburger met oesterzwam**Stoofpotje van rund met paddenstoelen**Hazenpeper**Mousseline van aardappel (v)**Rode kool met appel en ui (v)**Diverse soorten brood met kruidenboter en tapenade (v)***Stamppotbuffet****Prijs p.p. € 19,00 excl. BTW / € 20,71 incl. BTW***Stamppot van boerenkool met een scheutje azijn (v)**Rijkelijk gevulde hutspot (v)**Stamppot van verse zuurkool (v)**Ambachtelijke rookworst**Gemarineerde speklapjes**Gehaktballen, geserveerd in een kruidenjus**Op lage temperatuur gegaarde runderstoofschotel**Appelcompote en stoofpeertjes (v)**Diverse tafelzuren en mosterd (v)***Bijpassend dessert****Prijs p.p. € 4,50 excl. BTW / € 4,90 incl. BTW***Trifle van speculaas, witte chocolademousse en woudvruchten (p.p. gepresenteerd in een waterglas)*