

Vernooy Catering

BROCHURE 2026



Vernooy Catering

INHOUDSOPGAVE

Lunch	Pagina 1 t/m 5
High Tea	Pagina 6
Tafelgarnituren & borreplanken	Pagina 7
Koude en warme hapjes	Pagina 8 t/m 9
Buffetten	Pagina 10 t/m 17
Barbecue	Pagina 18 t/m 22
Dessert	Pagina 23
Afsluiters	Pagina 24
Overige cateringmogelijkheden	Pagina 25



Vernooy Catering

LUNCH

Lunch met zachte broodjes

Deze lunches bestaan uit een gevarieerd assortiment witte en bruine zachte bolletjes en puntjes van de warme bakker. Standaard belegd met kaas, kiprollade en boerenham, aangevuld met een wisselend, door de chef samengesteld assortiment van extra kaas-, vlees- en vegetarische belegsoorten en een huisgemaakte smeersalade

De groene salade bevat diverse sla, groente en kruiden, met keuze uit vier toppings: rundercarpaccio, geitenkaas, gegrilde courgette of kip.

Onze lunches zijn te bestellen vanaf een minimum van 5 personen. Bij bestellingen onder de € 30,- excl. btw zijn wij genoodzaakt € 7,50 excl. btw aan transportkosten in rekening te brengen.

Lunch 1 - Zachte broodjes

€ 7,85 / € 8,56 p.p. (excl./incl. BTW)

3 zachte broodjes p.p. rijkelijk belegd met bovenstaande belegsoorten.

Lunch 2 - Zachte broodjes + rozijnenbol

€ 7,25 / € 7,90 p.p. (excl./incl. BTW)

2 zachte broodjes p.p. rijkelijk belegd met bovenstaande belegsoorten + 1 rozijnenbol met roomboter p.p.

Lunch 3 - Combinatie zachte en luxe broodjes

€ 8,75 / € 9,54 p.p. (excl./incl. BTW)

1 zacht broodje p.p. rijkelijk belegd met bovenstaande belegsoorten + 1,5 luxe hard broodje p.p. met luxe beleg.

Lunch 4 - Zachte broodjes + salade

€ 9,70 / € 10,57 p.p. (excl./incl. BTW)

2,5 zachte broodjes p.p. rijkelijk belegd met bovenstaande belegsoorten + groene salade met keuze uit bovenstaande toppings.

Lunch 5 - Zachte broodjes + broodje Croquet

€ 8,50 / € 9,26 p.p. (excl./incl. BTW)

2 zachte broodjes p.p. rijkelijk belegd met bovenstaande belegsoorten + 1 zacht broodje p.p. met Utrechtse croquet en mosterd (apart).

*Alle lunches worden geserveerd op een schaal of in een cateringdoos met servetten.
Croquetten in warmhoudschaal, salades per persoon in een bowl met vorkje.*



Vernooy Catering

LUNCH

Lunch met luxe harde broodjes / sandwiches

Voor de luxe harde broodjes gebruiken wij een assortiment waldkornbroodjes, speltbroodjes en biologische broodjes (2 broodjes p.p.). De broodjes worden belegd met de volgende belegsoorten: roombrie met honing en nootjes, rundercarpaccio met pestomarinade en Grana Padano kaas, gezond 3.0 (mozzarella, gerookte kip, sla, tomaat en komkommer), huisgemaakte tonijnsalade, oude kaas met passend garnituur en een wisselende belegsoort.

De sandwich lunch bestaat uit dikke boterhammen (3 p.p.) gesneden uit mais, wit en waldkorn boerenbrood van de warme bakker. De sandwiches worden belegd met gerookte kip met pesto, rundercarpaccio met pijnboompitten en Grana Padano, gerookte zalm, oude kaas, boerenham en eiersalade.

De groene salade bevat diverse sla, groente en kruiden, met keuze uit vier toppings: rundercarpaccio, geitenkaas, gegrilde courgette of kip.

Onze lunches zijn te bestellen vanaf een minimum van 5 personen.

Lunch 6 - Luxe harde broodjes

€ 8,95 / € 9,76 p.p. (excl./incl. BTW)

2 luxe harde broodjes p.p. rijkelijk belegd met bovenstaande belegsoorten.

Lunch 7 - Luxe harde broodjes + salade

€ 11,75 / € 12,43 p.p. (excl./incl. BTW)

2 luxe harde broodjes p.p. rijkelijk belegd met bovenstaande belegsoorten + groene salade met keuze uit bovenstaande toppings en dressing apart.

Lunch 8 - Assortiment sandwiches

€ 8,75 / € 9,54 p.p. (excl./incl. BTW)

3 sandwiches p.p. rijkelijk belegd met bovenstaande belegsoorten.

Lunch 9 - Luxe harde broodjes & sandwiches

€ 9,95 / € 10,85 p.p. (excl./incl. BTW)

1,5 luxe hard broodje p.p. + 1,5 sandwich p.p. rijkelijk belegd met bovenstaande belegsoorten.

Alle lunches worden geserveerd op een schaal of in een cateringdoos met servetten.
Croquetten worden geleverd in warmhoudschaal, salades per persoon in een bowl met vorkje.



Vernooy Catering

LUNCH

Etagère lunch & speciale lunches

Deze lunches zijn te bestellen vanaf een minimum van 10 personen.

Lunch 10 - Etagère lunch

€ 11,00 / € 11,99 p.p. (excl./incl. BTW)

Deze lunch bestaat uit 5 kleine broodjes p.p., gepresenteerd op etagères of draaiplateaus:

- Hard minibroodje met serranoham, gedroogde tomaat en oude kaas
- Mini-croissant met roombrie en rucola (v)
- Mini briochebroodje met kippendijrollade en eiersalade
- Mini-wrap met tonijnsalade en diverse slasoorten
- Sandwich met hummus en gegrilde courgette (v)
- Sandwich met gerookte zalm, rode ui en sla
- Paprikabroodje belegd met een vegetarische rotisalade (v)

Lunch 11 - Luxe harde broodjes & soep

€ 12,00 / € 13,08 p.p. (excl./incl. BTW)

2 luxe broodjes p.p. rijkelijk belegd met bovenstaande belegsoorten, aangevuld met een huisgemaakte soep van de week (inclusief soepservies). Onze soepen zijn standaard vegetarisch, gluten- en lactosevrij.

Lunch 12 - Luxe harde broodjes & warm gerecht

- Met broodje croquet: € 12,00 / € 13,08 p.p. (excl./incl. BTW)
- Met warm gerecht: € 13,00 / € 14,17 p.p. (excl./incl. BTW)

2 luxe broodjes p.p. rijkelijk belegd met bovenstaande belegsoorten, aangevuld met een warm gerecht van de week of een broodje croquet.

*Alle lunches worden geserveerd op een schaal of in een cateringdoos met servetten.
Soep wordt geleverd in een warmhoudketel inclusief soepservies. Croquetten worden geleverd in warmhoudschaal.*



Vernooy Catering

LUNCH

Healthy lunch & maaltijdsalades

Onze maaltijdsalade wordt gemaakt van diverse geplukte slasoorten, aangemaakt met Pomodori tomaat, komkommerblokjes, zwarte olijfringetjes en groene kruiden. De salade wordt geserveerd passend garnituur, een apart cupje dressing passend bij de salade en een speltbroodje met roomboter.

De salade is geschikt voor één persoon als maaltijd. Mocht u de salade bestellen als uitbreiding op een broodjeslunch, dan kunnen ca. 2 tot 3 personen de salade met elkaar delen.

Maaltijdsalade assortiment

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| • Rundercarpaccio | € 12,50 / € 13,63 (excl./incl. BTW) |
| • Gerookte zalm | € 12,50 / € 13,63 (excl./incl. BTW) |
| • Burrata | € 12,50 / € 13,63 (excl./incl. BTW) |
| • Geitenkaas | € 12,50 / € 13,63 (excl./incl. BTW) |
| • Gegrilde courgette | € 9,50 / € 10,36 (excl./incl. BTW) |
| • Gegrilde paddenstoelen | € 9,50 / € 10,36 (excl./incl. BTW) |
| • Couscous salade | € 9,50 / € 10,36 (excl./incl. BTW) |
| • Gegrilde kip | € 9,50 / € 10,36 (excl./incl. BTW) |

Healthy Lunch (vanaf 8 personen)

€ 20,75 / € 22,62 p.p. (excl./incl. BTW)

Een kleurrijke en voedzame lunch met:

- Schaaltje frisse salade van zoete aardappel, avocado en munt met yoghurt
- Glasje salade van mandarijn, kiwi en cranberry's
- Biologische focaccia met hummus, gegrilde courgette en walnoten
- Mini sandwich van biologisch brood met hüttenkäse-groentesalade
- Groentewrap met huisgemaakte groentetartaar
- Biologische spinaziesap en een sapje van wortel, mango en gember



Vernooy Catering

LUNCH

Extra te bestellen bij de lunch

Broodjes & warme items

- | | |
|---|-----------------------------------|
| • Broodje Utrechtse Croquet met mosterd | € 3,50 / € 3,82 (excl./incl. BTW) |
| • Broodje Groentecroquet met mosterd | € 3,50 / € 3,82 (excl./incl. BTW) |
| • Tomatensoep (incl. servies) | € 4,75 / € 5,18 (excl./incl. BTW) |
| • Soep van de dag (incl. servies) | € 4,75 / € 5,18 (excl./incl. BTW) |
| • Saucijzenbroodje | € 2,85 / € 3,11 (excl./incl. BTW) |
| • Kaasbroodje | € 2,85 / € 3,11 (excl./incl. BTW) |

Assortiment koude mini wraps (1/4 wrap) - minimaal 10 stuks per soort

- | | |
|---|-----------------------------------|
| • Groentetartaar | € 1,95 / € 2,13 (excl./incl. BTW) |
| • Kipsatésalade | € 2,25 / € 2,45 (excl./incl. BTW) |
| • Gerookte kip en kruidenkaas | € 2,50 / € 2,73 (excl./incl. BTW) |
| • Gerookte zalm | € 3,50 / € 3,82 (excl./incl. BTW) |
| • Carpaccio, pesto, sla en Grana Padano | € 2,75 / € 3,00 (excl./incl. BTW) |
| • Geitenkaas en truffelsaus | € 2,75 / € 3,00 (excl./incl. BTW) |
| • Huisgemaakte tonijnsalade | € 2,75 / € 3,00 (excl./incl. BTW) |

Salades & fruit

- | | |
|--|-----------------------------------|
| • Bowl verse fruitsalade | € 4,50 / € 4,91 (excl./incl. BTW) |
| • Handfruit (appel, banaan of 2 mandarijnen) | € 1,45 / € 1,58 (excl./incl. BTW) |

Smoothies & sappen (250ml)

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| • Smoothie aardbei | € 3,75 / € 4,09 (excl./incl. BTW) |
| • Smoothie mango | € 3,75 / € 4,09 (excl./incl. BTW) |
| • Schulp jus d'orange | € 2,45 / € 2,67 (excl./incl. BTW) |
| • Schulp appelsap | € 2,45 / € 2,67 (excl./incl. BTW) |
| • Schulp appel-aardbeisap | € 2,45 / € 2,67 (excl./incl. BTW) |

Sappen (750ml & 1 liter) / melk & karnemelk

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| • Schulp jus d'orange (750ml) | € 4,25 / € 4,63 (excl./incl. BTW) |
| • Schulp appelsap (750ml) | € 4,25 / € 4,63 (excl./incl. BTW) |
| • Schulp appel-kersensap (750ml) | € 4,25 / € 4,63 (excl./incl. BTW) |
| • Appelsientje jus d'orange (1 liter) | € 3,95 / € 4,31 (excl./incl. BTW) |
| • Halfvolle melk (1 liter) | € 2,30 / € 2,51 (excl./incl. BTW) |
| • karnemelk (1 liter) | € 2,40 / € 2,62 (excl./incl. BTW) |

Zoet

- | | |
|--|-----------------------------------|
| • Assortiment verschillende plakken cake | € 1,95 / € 2,13 (excl./incl. BTW) |
| • Gevulde koek uit eigen bakkerij | € 2,25 / € 2,45 (excl./incl. BTW) |
| • Brownie | € 2,25 / € 2,45 (excl./incl. BTW) |
| • Chocoladekoek met stukjes chocolade | € 2,75 / € 3,00 (excl./incl. BTW) |
| • Homemade mueslikoek | € 2,75 / € 3,00 (excl./incl. BTW) |
| • Petit-four | € 2,95 / € 3,22 (excl./incl. BTW) |
| • Blueberry cheesecake muffin | € 2,75 / € 3,00 (excl./incl. BTW) |
| • Viennoiserie (kleine bladerdeegbroodjes) | € 1,50 / € 1,64 (excl./incl. BTW) |



Vernooy Catering

HIGH TEA

Met deze High Tea serveren wij een keur van hartige en zoete gerechtjes die perfect met elkaar in balans zijn. Wij weten zeker dat uw gasten ervan zullen smullen, de kleine verfijnde gerechten zijn bij elkaar voldoende als (verlate) lunch. De High Tea is te bestellen vanaf een minimum van 20 personen. De gerechten serveren wij op een etagère en passend servies.

High Tea

€ 22,50 / € 24,53 p.p. (excl. BTW / incl. BTW)

Zoete gerechten

- Mini glaasje gevuld met zachte chipolatomousse
- Blauwe bessen cake
- Mini pastel de nata
- Luxe koekjes gemaakt van 100% amandelspijs
- Mini scones met clotted cream en jam

Hartige gerechten

- Mini roomboter croissant belegd met brie en honing mosterddressing
- Spiesje van twee gemarineerde gamba's
- Sandwich van boerenbrood belegd met gerookte zalm en kruidenkaas
- Wrap met carpaccio
- Engelse sandwich met gerookte kalkoen

High Tea Kinderen

€ 9,50 / € 10,36 p.p. (excl. BTW / incl. BTW)

Voor de jonge gasten (tot 12 jaar) verzorgen wij onderstaande High Tea:

- Mini roomboter croissant met jam
- Wrap van een zoet flensje gevuld met Nutella
- Sandwiches met beleggen kaas en ham
- Soesje gevuld met slagroom
- Fruitspiesje
- Puntzakje gevuld met gedroogd fruit

De High Tea wordt exclusief koffie en thee verzorgd. Wenst u koffie en thee bij te boeken? Neem dan gerust contact met ons op voor de mogelijkheden.



Vernooy Catering

TAFELGARNITUREN & BORRELPLANKEN

Te bestellen vanaf een minimum van 10 personen

Tafelgarnituren

- Gemengde nootjes en zoute banketbakkerskoekjes € 1,95 / € 2,13 p.p. (excl. / incl. BTW)
- Gemarineerde olijven en kaas / pestosticks € 2,10 / € 2,99 p.p. (excl. / incl. BTW)
- Crudité € 2,52 / € 2,75 p.p. (excl. / incl. BTW)

Bordje met gezonde en kleurrijke groentesnacks, kleine mozzarellabolletjes en dressing van mosterd en groene kruiden.

- Hollands Plankje € 4,25 / € 4,63 p.p. (excl. / incl. BTW)

Plateau met jonge en oude kaas, grillworst, ossenworst, gemengde nootjes, mosterd, augurken en Amsterdamse uien.

Borrelplanken

- Borrelplank met koude hapjes € 5,95 / € 6,49 p.p. (excl./incl. BTW)

Blokjes kaas, plakjes grillworst, ossenworst met rode ui, Serranoham, wrap met rundercarpaccio en een flesje met nootjes.

- Borrelplank met luxe koude hapjes € 7,25 / € 7,90 p.p. (excl./incl. BTW)

Spianata Romana, Serranoham, Petit Doruvel, gemarineerde olijven, gambaspiesjes met sereh en kokos, zalmbonbon en flesje luxe notenmix.

- Borrelplank met vegetarische koude hapjes € 7,25 / € 7,90 p.p. (excl./incl. BTW)

Blokjes belegen kaas met mosterd, champignons gemarineerd in ketjapsaus, hummus met Italiaanse croutons, medjoul dadels gevuld met kruidenkaas, wortelwraps met groentetartaar, groene asperges in nori.

- Antipasti plank € 69,50 / € 75,76 per plank (excl./incl. BTW)

Roomzachte Burrata met Italiaanse olijfolie, gegrilde courgette, gebakken en gemarineerde gamba's, blokjes harde Italiaanse kaas, gepofte kerstomaatjes, coppa di Parma, Serranoham en artisjokbodemp gevuld met pulled chicken. De plank is geschikt voor 8 tot 10 personen.

- Kaasplank € 69,50 / € 75,76 per plank (excl./incl. BTW)

Diverse soorten kaas, geserveerd met stokbrood (wit en bruin), appelstroop en druiven.

De plank is geschikt voor 10 tot 15 personen.



Vernooy Catering

KOUDE EN WARME HAPJES

Te bestellen vanaf een minimum van 100 stuks

Uitgebreid assortiment koude hapjes

€ 1,45 / € 1,58 (excl./incl. BTW) - Prijs per stuk

Canapé met gerookte zalm, gegrilde gamba in pittige saus, Italiaanse crouton met carpaccio, gevuld eitje (v), spiesje mozzarella – basilicum – tomaat (v), canapé vitello tonnato, wraps met gerookte ribeye en kip-teriyakispiesjes.

Vegetarisch assortiment koude hapjes

€ 1,56 / € 1,70 (excl./incl. BTW) - Prijs per stuk

Medjoul dadel gemarineerd met kerrie en gevuld met kruidenkaas, bietenwrap gevuld met hummus, gebakken champignons en rucola, gevuld boerderijei, Italiaanse crouton met gegrilde courgette, tomatennoten tapenade en groene gegrilde asperge ingerold met chilimarinate en nori.

Amuse Excellent

€ 2,10 / € 2,29 (excl./incl. BTW) - Prijs per stuk

Zweeds toastje gravad lax en wasabi-mosterd, Oosterse gamba met ras el hanout en kruiden, brioche crouton met een 'bonbon' van pastrami gevuld met Parmezaan en groente, dungseden hertenham met gestoofd peertje, bietenflensje gevuld met groentetartaar en cocktailsaus (v) en Appenzeller kaas met een notenrandje (v).

Luxe warm bittergarnituur*

€ 1,10 / € 1,20 (excl./incl. BTW) - Prijs per stuk

"Van Dobben" bitterballen, gefrituurde kippendijfilet, mini loempia's (v), gefrituurde vishapjes, pittige gehaktstaafjes en kaasstengels (v). Uiteraard met bijpassende sausjes.

Vegetarisch bittergarnituur*

€ 1,35 / € 1,47 (excl./incl. BTW) - Prijs per stuk

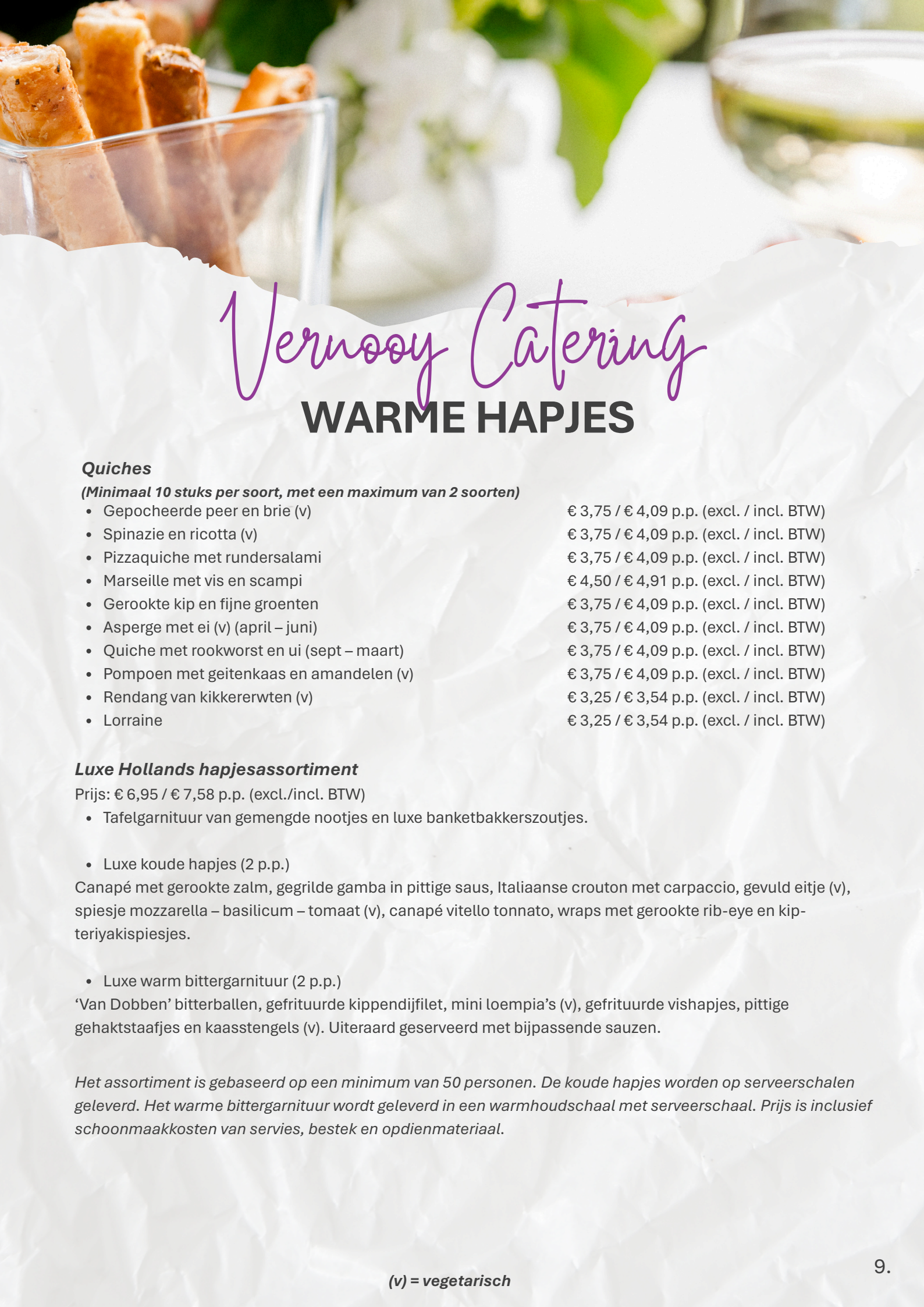
"Mini loempia's, kaasstengels, falafel en oosterzwambitterballen. Uiteraard met bijpassende sausjes.

De warme hapjes worden geleverd in warmhoudschalen.

**Warm bittergarnituur kan alleen besteld worden op maximaal 10 minuten rijden vanaf Houten.*

Koude hapjes worden geleverd op schaal in thermoboxen.

(v) = vegetarisch



Vernooy Catering

WARME HAPJES

Quiches

(Minimaal 10 stuks per soort, met een maximum van 2 soorten)

- | | |
|---|--|
| • Gepocheerde peer en brie (v) | € 3,75 / € 4,09 p.p. (excl. / incl. BTW) |
| • Spinazie en ricotta (v) | € 3,75 / € 4,09 p.p. (excl. / incl. BTW) |
| • Pizaquiche met rundersalami | € 3,75 / € 4,09 p.p. (excl. / incl. BTW) |
| • Marseille met vis en scampi | € 4,50 / € 4,91 p.p. (excl. / incl. BTW) |
| • Gerookte kip en fijne groenten | € 3,75 / € 4,09 p.p. (excl. / incl. BTW) |
| • Asperge met ei (v) (april – juni) | € 3,75 / € 4,09 p.p. (excl. / incl. BTW) |
| • Quiche met rookworst en ui (sept – maart) | € 3,75 / € 4,09 p.p. (excl. / incl. BTW) |
| • Pompoen met geitenkaas en amandelen (v) | € 3,75 / € 4,09 p.p. (excl. / incl. BTW) |
| • Rendang van kikkererwten (v) | € 3,25 / € 3,54 p.p. (excl. / incl. BTW) |
| • Lorraine | € 3,25 / € 3,54 p.p. (excl. / incl. BTW) |

Luxe Hollands hapjesassortiment

Prijs: € 6,95 / € 7,58 p.p. (excl./incl. BTW)

- Tafelgarnituur van gemengde nootjes en luxe banketbakkerszoutjes.

- Luxe koude hapjes (2 p.p.)

Canapé met gerookte zalm, gegrilde gamba in pittige saus, Italiaanse crouton met carpaccio, gevuld eitje (v), spiesje mozzarella – basilicum – tomaat (v), canapé vitello tonnato, wraps met gerookte rib-eye en kip-teriyakispijesjes.

- Luxe warm bittergarnituur (2 p.p.)

‘Van Dobben’ bitterballen, gefrituurde kippendijfilet, mini loempia’s (v), gefrituurde vishapjes, pittige gehaktstaafjes en kaasstengels (v). Uiteraard geserveerd met bijpassende sauzen.

Het assortiment is gebaseerd op een minimum van 50 personen. De koude hapjes worden op serveerschalen geleverd. Het warme bittergarnituur wordt geleverd in een warmhoudschaal met serveerschaal. Prijs is inclusief schoonmaakkosten van servies, bestek en opdienmateriaal.



Vernooy Catering

BUFFETTEN WARM & KOUD

Onderstaande buffetten zijn gebaseerd op een minimum van 20 personen. Alle buffetten worden verzorgd inclusief borden, bestek en servetten. De prijs is inclusief schoonmaakkosten van servies, bestek en opdienmateriaal.

Koud & warm buffet 1

€ 22,50 / € 24,53 p.p. (excl./incl. BTW)

- Goed gevulde rundvleessalade, gegarneerd met plakjes rosbief, 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 pikante saus
- Mulfilet met gewokte groenten, tomaatjes en Hollandaise saus
- Rustiek Frans stokbrood met kruidenboter en tapenade (v)

Koud & warm buffet 2

€ 24,75 / € 26,98 p.p. (excl./incl. BTW)

- Goed gevulde rundvleessalade met rosbief, ham, roompaté en zoetzuur
- Zalmsalade, rijkelijk gegarneerd met o.a. gerookte makreel en halve eitjes met kruiden
- Salade van pommodori-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, in dunne plakken gesneden, met honing-mosterdsaus
- Gegratineerde aardappeltjes (v)
- Rustiek Frans stokbrood met kruidenboter en tapenade (v)

Koud & warm buffet 3

€ 25,50 / € 27,80 p.p. (excl./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 met honing-mosterdsaus
- Kipfilet gemarineerd met paprika, geserveerd met romige saus van kerrie en kappertjes
- Zeebaarsfilet op een aardappeltaartje met groenteratatouille en basilicumolie
- Op Italiaanse wijze gegratineerde aardappeltjes met groenten, champignons en kruiden (v)
- Rustiek Frans stokbrood met kruidenboter en tapenade (v)

(v) = vegetarisch



Vernooy Catering

BUFFETTEN WARM & KOUD

Onderstaande buffetten zijn gebaseerd op een minimum van 20 personen. Alle buffetten worden verzorgd inclusief borden, bestek en servetten. De prijs is inclusief schoonmaakkosten van servies, bestek en opdienmateriaal.

Luxe koud & warm buffet

€ 28,00 / € 30,52 p.p. (excl./incl. BTW)

- Frisse pastasalade met gegrilde groenten (v)
- Amuseglaasje met gerookte makreeltartaar en cress
- Salade van gerookte kip, rosevalaardappel en gebakken appel
- Rundercarpaccio met rucola, geschaafde oude kaas, pesto en pijnboompitjes
- Wrap gevuld met groente-notenrisotto (v)
- Mootje lichtgerookte zalm op zachte aardappelpuree met limoen
- Varkenshaasbiefstukje gevuld met brie, geserveerd met walnotenjus
- Aardappelgratin met gedroogde tomaatjes en groene kruiden (v)
- Grove ratatouille van verse groenten met Italiaanse kruiden (v)
- Diverse soorten brood met kruidenboter en tapenade (v)

Extra bij te bestellen bij het buffet

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

Bovenstaande buffetten zijn uit te breiden met:

- Pittige krieltjes (v)
- Aardappelgratin (v)
- Vegetarische kruidige nasi (v)
- Rode basmatirijst met verse groenten (v)

Deze uitbreidingen zijn uitsluitend te bestellen als aanvulling op het gehele buffet.

Uiteraard is het ook mogelijk om het buffet feestelijk af te sluiten met een dessert. Bekijk onze dessertpagina voor de verschillende opties.



Vernooy Catering

BUFFETTEN A LA CARTE

Het samenstellen van een passend buffet kan lastig zijn. Bij het ene buffet spreekt het ene gerecht u aan, bij het andere buffet juist iets anders. Welke keuze maakt u dan? Dit horen wij regelmatig. Daarom hebben wij het Buffet à la carte samengesteld. Het Buffet à la carte is gebaseerd op een minimum van 20 personen en wordt verzorgd inclusief borden, bestek en servetten. De genoemde prijzen zijn inclusief schoonmaakkosten van servies, bestek en opdienmateriaal.

Prijzen

- Buffet à la carte (3 koude / 3 warme gerechten)

Vanaf € 26,38 / € 28,75 p.p. (excl./incl. BTW), afhankelijk van de gerechtkeuze

- Luxe buffet à la carte (5 koude / 4 warme gerechten)

Vanaf € 31,19 / € 34,00 p.p. (excl./incl. BTW), afhankelijk van de gerechtkeuze

Bij ieder buffet serveren wij standaard de volgende extra gerechten:

- Vloerbroden van de warme bakker met kruidenboter en tapenade
- Frisse groene salade (maart – september)
- Grove appelcompote (oktober – februari)
- Italiaanse aardappels

Koude gerechten

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



Vernooy Catering

BUFFETTEN A LA CARTE

Warme gerechten

- Varkenshaasbiefstukje met saus van rode paprika en verse lavas
- Mootje zalmfilet op aardappelgratin met citroenblad
- Malse kippendijen, Oosters gestoofd in jus van zwarte bonen en specerijen
- Bouillabaisse-quiche van diverse vissoorten met kreeftjus en scampi
- Gesneden beenham met ratatouillejus en abrikozen
- Gemarineerde rode mulfilet met groenten en Surinaamse rotisauis
- Tagliatelle met pesto, champignons, oesterzwammen en Parmezaanse kaas (v)
- Kipsaté met pindasaus
- Lasagne rijk gevuld met groenten en Italiaanse kruiden (v)
- Gehaktballetjes in tomaten-champignonsaus met knoflook en kruiden
- Wrap gevuld met groenten en noten (v)
- Pizzaquiche met rundersalami
- Huisgemaakte vegetarische rendang van kikkererwten en zwarte bonen, geserveerd met gele basmatirijst (v)
- Pofaardappel gevuld met tofucurry (v)
- Kipfilet gevuld met pulled chicken op crumble van zoete aardappel
- Mager stoofvlees, eerst gegrild en daarna 8 uur langzaam gestoofd met Italiaanse groenten en kruiden
- Sappige kipdrumsticks, gestoofd in een Italiaanse saus met gerookte paprika



Vernooy Catering

THEMA BUFFETTEN

Onderstaande buffetten zijn gebaseerd op een minimum van 20 personen. Alle buffetten worden verzorgd inclusief borden, bestek en servetten. De prijs is inclusief schoonmaakkosten van servies, bestek en opdienmateriaal.

Al onze themabuffetten zijn optioneel uit te breiden met een passend dessert. Denk bijvoorbeeld aan een huisgemaakte tiramisu bij het Italiaanse buffet of een dessert op basis van spekkoeke bij het Indische buffet. Vraag gerust naar de mogelijkheden; wij informeren u graag.

Italiaans buffet

€ 27,95/ € 30,47 p.p. (excl./incl. BTW)

- Caprese van mozzarella en tomaat met basilicum, rucola en olijfolie (v)
- Italiaanse vleeswaren, gearneerd met gegrilde courgette
- Wrap gevuld met carpaccio en truffeldressing
- Frisse tonijnsalade
- Salade van gegrilde groenten (v)
- Focaccia met Italiaanse smeersels (v)
- Tagliatelle met pesto (v)
- Milanese runderstoof met portabella en peterselie
- Siciliaanse gamba's in kruidige saus
- Kip Vesuvius: pikante kip op pompoenrisotto met kaas en pepperoni
- Gebakken krieltjes met rozemarijn, salie en knoflook (v)

Mediterraans buffet

€ 26,00 / € 28,34 p.p. (excl./incl. BTW)

- Frisse salade van knapperige groenten en mozzarella (v)
- Goed gevulde pastasalade van penne, gerookte kip en pesto
- Groene salade van rucola, tomaat, komkommer en Griekse geitenkaas (v)
- Houten draaiplateau gevuld met; gemarineerde olijven, gedroogde tomaatjes, plakjes Serranoham, croutons en tonijnsalade
- Spaanse paella met malse kipfilet en gemarineerde gamba's
- Groenterisotto, gepresenteerd in een wrap (v)
- Kleine pizzaquiche met rundersalami, groenten, kruiden en kaas
- Kruidig gebakken kip met ratatouille en tzatziki
- Pittige merguezworstjes met champignons, olijven en knoflook
- Aardappels met pesto, Italiaanse kruiden en knoflook (v)
- Frans stokbrood met boter en tapenade (v)



Vernooy Catering

THEMA BUFFETTEN

Onderstaande buffetten zijn gebaseerd op een minimum van 20 personen. Alle buffetten worden verzorgd inclusief borden, bestek en servetten. De prijs is inclusief schoonmaakkosten van servies, bestek en opdienmateriaal.

Al onze themabuffetten zijn optioneel uit te breiden met een passend dessert. Denk bijvoorbeeld aan een huisgemaakte tiramisu bij het Italiaanse buffet of een dessert op basis van spekkoeke bij het Indische buffet. Vraag gerust naar de mogelijkheden; wij informeren u graag.

Indisch buffet

€ 24,75 / € 26,98 p.p. (excl./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: rundvlees gestoofd in kokos, sereh en knoflook
- Ayam goreng kering: kipdij zonder bot in kruidensaus
- Kipstukjes in pikante satésaus
- Cassave kroepoek
- Atjar tjampoer
- Zoetzure komkommerschijfjes in ketoembardressing

Indiaas buffet

€ 22,00 / € 23,98 p.p. (excl./incl. BTW)

- Chicken biryani: kippendij zonder bot, gestoofd met kokosmelk, rode peper, kaneel en abrikoos
- Chicken masala: kippendij in pittige kerriesaus met sereh, gember en rode paprika
- Fish in tamarinde curry: vis en gamba's met tamarinde, djerook poeroet en wortel
- Veggie curry: bloemkool, courgette, ui, kikkererwten en tomaat in yoghurt-komijn curry (v)
- Palak paneer: Indiase spinaziecurry (v)
- Gele basmatirijst, gekookt in bouillon van kurkuma, kruidnagel, kaneel en citroenblad (v)
- Naanbrood met raita (frisse yoghurt dip) (v)



Vernooy Catering

SEIZOENSBUFFETTEN

Onderstaande buffetten zijn gebaseerd op een minimum van 20 personen. Alle buffetten worden verzorgd inclusief borden, bestek en servetten. De prijs is inclusief schoonmaakkosten van servies, bestek en opdienmateriaal.

Al onze seizoensbuffetten kunnen optioneel worden uitgebreid met een passend seizoensdessert. Denk bijvoorbeeld aan verse aardbeien in de zomer of kruidige stooferen in de winter. Wij informeren u graag over de mogelijkheden.

Lentebuffet

€ 26,95 / € 29,38 p.p. (excl./incl. BTW)

- Glaasje met caprese salade (v)
- Salade van asperges, aardappelpartjes en kip, gegarneerd met gedroogde boerenham
- Gerookte zalm met rucola en kappertjes, geserveerd op een houten plank
- Waldorfsalade met gegrilde courgette en gedroogde tomaatjes (v)
- Gekookte eitjes met komkommer, groene kruiden en olijfolie (v)
- Mini lentequiche van lentegroenten en graskaas (v)
- Tagliatelle met pesto, groenten en stukjes vis
- Huisgemaakt runderburgertje met Utrechtse kaas en lente-ui
- Zacht gestoofde kuikenbout (zonder bot) in saus van asperges en doperwten
- Lentekrieltjes met peterselie en limoen (v)
- Gegrilde worteltjes met sinaasappel (v)
- Mini broodjes, geserveerd in papieren zakjes tussen de gerechten, met zoute boerenboter (v)

Zomerbuffet

€ 26,95 / € 29,38 p.p. (excl./incl. BTW)

- Salade van pasta, komkommer, dille en yoghurt (v)
- Salade van watermeloen, venkel en munt (v)
- Salade van zoete aardappel en avocado (v)
- Frisse Griekse salade met topping van krabflakes
- Wraps gevuld met gerookte kip en kruidenkaas
- Plakjes dungseden Serranoham
- Donker en wit vloerbrood (v)
- Kruidenboter, tzatziki en tapenade (v)
- Kipfilet gevuld met smoked BBQ pulled chicken
- Gebakken gamba's (gepeld) in zomerse saus met granaatappelpitjes en bosui
- Ravioli van ricotta en spinazie in heldere groente-saffraansaus (v)
- Limoenrijst (v)
- Met tuinkruiden gebakken aardappeltjes (v)



Vernooy Catering

SEIZOENSBUFFETTEN

Onderstaande buffetten zijn gebaseerd op een minimum van 20 personen. Alle buffetten worden verzorgd inclusief borden, bestek en servetten. De prijs is inclusief schoonmaakkosten van servies, bestek en opdienmateriaal.

Al onze seizoensbuffetten kunnen optioneel worden uitgebreid met een passend seizoensdessert. Denk bijvoorbeeld aan verse aardbeien in de zomer of kruidige stoofperen in de winter. Wij informeren u graag over de mogelijkheden.

Herfstbuffet

€ 26,95 / € 29,38 p.p. (excl./incl. BTW)

- Waldorfsalade met noten en appel (v)
- Rundercarpaccio met rucola, geschaafde oude kaas, pesto en pijnboompitten
- Paté met cranberrycompote
- Salade van 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

€ 19,50 / € 21,26 p.p. (excl./incl. BTW)

- Stamppot boerenkool met een scheutje azijn (v)
- Rijkgevulde hutspot (v)
- Stamppot van verse zuurkool (v)
- Ambachtelijke rookworst
- Gemarineerde speklapjes
- Gehaktballen in kruidenjus
- Op lage temperatuur gegaarde runderstoofschotel
- Appelcompote en stoofpeertjes (v)
- Diverse tafelzuren en mosterd (v)



Vernooy Catering

BARBECUE BUFFETTEN

Onderstaande barbecue-assortimenten zijn te bestellen vanaf een minimum van 20 personen.

Tijdens uw feest of bijeenkomst kunt u op een gezellige en ongedwongen manier uw diner bereiden op de barbecue. Onze barbecue-assortimenten zijn geschikt om zelf te bereiden, maar u kunt er ook voor kiezen dat onze koks de barbecue voor u verzorgen. Alle barbecuebuffetten worden verzorgd inclusief borden, bestek, servetten. Prijs is inclusief schoonmaakkosten van servies, bestek en opdienmateriaal.

Barbecueverhuur:

- Kleine gasbarbecue: € 40,00 excl. BTW
- Grote gasbarbecue of reuzenkoekenpan: € 80,00 excl. BTW

Wilt u volledig ontzorgd worden? Onze koks kunnen bovenstaande assortimenten ook voor u bereiden. Neem contact op voor de mogelijkheden en bijbehorende prijzen.

Barbecue-assortiment 1

€20,25 / € 22,08 p.p. (excl./incl. BTW)

Vleesgerechten:

- Boeren barbecuekipworstje
- Malse kipfilet gemarineerd met paprika
- Heerlijke saté van kipfilet
- Runderhamburger
- Ambachtelijk gekruid Hollands spek

Salades:

- Huzarensalade met diverse zuren
- Frisse aardappelsalade met rode ui en lente-uitjes (v)
- Groene salade van diverse slasoorten met dressing (v)

Sauzen:

- Satésaus, cocktailsaus, aioli en barbecuesaus (v)

Brood:

- Parisienne stokbrood met kruidenboter en tapenade (v)



Vernooy Catering

BARBECUE BUFFETTEN

Barbecue-assortiment 2

€ 25,75 / € 28,07 p.p. (excl./incl. BTW)

Vleesgerechten:

- Spiraalworstje van de ambachtelijke slager
- Runderhamburger
- Filet van kippendij gemarineerd met Argentijnse kruiden
- Ambachtelijk gekruid Hollands spek
- Varkenshaasbiefstukje
- Spies van gemarineerde gamba's

Salades:

- Aardappelsalade met rode ui en lente-ui (v)
- Frisse Griekse salade (v)
- Pastasalade met gerookte kip en pestodressing

Sauzen:

- Satésaus, cocktailsaus, aioli en barbecuesaus (v)

Brood:

- Rustieke vloerbroden (bruin en wit) met kruidenboter en tapenade (v)



Vernooy Catering

BARBECUE BUFFETTEN

Luxe barbecue – Slowfood BBQ

€ 32,50 / € 35,43 p.p. (excl./incl. BTW)

Let op: dit assortiment bestaat uit hele stukken vlees die op de barbecue worden bereid en door onze koks worden gesneden. Kosten voor arbeidsuren worden apart berekend. Minimaal aantal personen is 25.

Vlees- en visgerechten:

- Grote bavette gemarineerd op Argentijnse wijze
- Aziatisch buikspek
- Rundershortribs met tomaat en kruiden
- Kippendijfilet gemarineerd met sereh en kokosmelk
- Gambaspiesjes
- Gestoofde zalm met kruidenboter

Salades:

- Pastasalade met gegrilde groenten (v)
- Salade van gerookte kip en witte kool met dille dressing
- Robuuste aardappelsalade met crème fraîche en Serranoham
- Groene salade met dressing (v)

Sauzen:

- Tijmjus, cocktailsaus, aioli en barbecuesaus (v)

Brood:

- Rustieke vloerbroden (bruin en wit) met kruidenboter en tapenade (v)



Vernooy Catering

VEGETARISCHE OPTIES & KINDERBARBECUE

Vegetarische Barbecue

€ 24,50 / € 26,71 p.p. (excl./incl. BTW)

Voor de vegetarisch gasten verzorgen wij passende alternatieven. Het aanbod varieert, maar u kunt hierbij denken aan gerechten als:

- Burger van avocado en rode pepertjes
- Steak van knolselderij gemarineerd met tijm
- Pakketje van gepofte biet met venkelzaadjes, knoflook, ui en kruiden
- Pakketje met Indiase groentecurry
- Bijpassende salades en sauzen

Kinderbarbecue

€ 11,00 / € 11,99 p.p. (excl./incl. BTW)

Voor de vegetarisch gasten verzorgen wij passende alternatieven. Het aanbod varieert, maar u kunt hierbij denken aan gerechten als:

- Minihamburger
- Kinderspies van gehaktballetjes
- Stokje kipsaté
- Mayonaise en tomatenketchup (v)
- Brood met kruidenboter (v)



Vernooy Catering

WINTERBARBECUE

Let op: dit assortiment wordt door een kok bereid; arbeidsuren worden apart berekend. Minimaal 25 personen.

Winterbarbecue

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

Vlees- en vis aardappelgerechten:

- Picanha gemarineerd met noten en speculaaskruiden
- Appel gevuld met kruidige pulled turkey
- Gegrilde prei omwikkeld met spek
- Kalfshamburger gevuld met mosterdkaas
- Gamba aioli (gepeld in knoflookboter)
- Moinkballs met gerookte BBQ-saus
- Malse kipdrumsticks gemarineerd met Five Spices
- Varkenslende met echte winterse rookworst
- Tiroler Gröstl

Salades:

- Gegrilde pompoensalade (v)
- Hete bliksem salade (aardappel, peer en specerijen) (v)
- Koolsalade van twee kleuren kool (v)

Sauzen:

- Diverse bijpassende sauzen (v)

Brood:

- Bierborstel- en vloerbrood, geserveerd met kruidenboter, tapenade (v)



Vernooy Catering

DESSERTS

Etagere dessert (minimaal 15 personen)

€ 5,50 / € 6,00 p.p. (excl./incl. BTW)

Op de tafel plaatsen wij grote feestelijke etagères met kleine dessertglaasjes gevuld met drie verschillende desserts (2 glaasjes p.p.). Standaard verzorgen wij een; tiramisu-mousse met frambozen, lange vingers en chocoladevlokken. De overige 2 glaasjes bevatten een verrassing van onze chef, met een vulling passend bij het seizoen.

Dessertbuffet (minimaal 15 personen)

€ 8,72 / € 9,50 p.p. (excl./incl. BTW)

Wij presenteren uw gasten een heerlijk uitgebreid dessertbuffet met diverse lekkernijen. De exacte invulling van de lekkernijen kiezen wij uit op basis van het seizoen, zodat u er zeker van bent dat u uw gasten kunt verwennen met heerlijke passende zoetigheden. Wij verzorgen: Vers fruit, glaasjes gevuld met een huisgemaakte mousse, mini bladerdeeg gebakjes, ijstaart, kwarktaart en opgeklopte slagroom

IJscoman bij u thuis? (minimaal 40 personen)

€ 5,25 / € 5,72 p.p. (excl./incl. BTW)

Wij presenteren uw gasten een heerlijk uitgebreid dessertbuffet met diverse lekkernijen. De exacte invulling van de lekkernijen kiezen wij uit op basis van het seizoen, zodat u er zeker van bent dat u uw gasten kunt verwennen met heerlijke passende zoetigheden. Wij verzorgen: Vers fruit, glaasjes gevuld met een huisgemaakte mousse, mini bladerdeeg gebakjes, ijstaart, kwarktaart en opgeklopte slagroom

Petit Grand Dessert (minimaal 15 personen)

€ 7,57 / € 8,25 p.p. (excl./incl. BTW)

Het petit grand dessert wordt gepresenteerd op een bordje en uitgeserveerd door onze bedieningsmedewerker / kok. Dit bordje is feestelijk gevuld met 4 mooie op elkaar afgestemde gerechtjes, passend bij het seizoen. Het petit grand dessert kan alleen besteld worden i.c.m. een compleet verzorgd diner / buffet.

Eton Mess (minimaal 15 personen) (april - september)

€ 5,25 / € 5,72 p.p. (excl./incl. BTW)

Eton mess: een heerlijk feestelijk dessert geïnspireerd uit de Engelse keuken.

Verse aardbeien met mini meringues, vanille – en aardbeienroomijs. Wij serveren het dessert met lobbij geklopte room met hierin een frisse citroenrasp. De Eton Mess kan alleen besteld worden i.c.m. een compleet verzorgd diner / buffet.



Vernooy Catering

AFSLUITERS

Er zijn diverse manieren om tijdens of aan het eind van een onvergetelijk feest uw gasten met iets lekkers te verwennen. Vaak is een lekkere hartige snack een goede manier om het feest af te sluiten. Prijs is op basis van minimaal 50 personen. Alle afsluiters worden verzorgd inclusief borden, bestek, servetten. Prijs is inclusief schoonmaakkosten van servies, bestek en opdienmateriaal.

Puntzak Verse Frites *

€ 3,99 / € 4,35 p.p. (excl./incl. BTW)

Na afloop van uw feest worden er puntzakken verse frites vanuit de bellytray geserveerd. De frites worden op traditionele manier gemaakt van de beste aardappels. Natuurlijk mag de mayonaise niet ontbreken.

American Hamburgers *

€ 6,88 / € 7,50 p.p. (excl./incl. BTW)

Een leuke Amerikaanse afsluiter waarbij vanaf een speciaal ingericht buffet heerlijke hamburgers worden bereid. Naar keuze kunt u uw broodje hamburger uitbreiden met saus, gebakken uitjes of gesmolten kaas

Oud Hollandse Automatiekwand (minimaal 80 personen) *

€ 8,00 / € 8,72 p.p. (excl./incl. BTW)

Vanuit onze unieke automatiekwand serveren wij diverse snacks, zoals Utrechtse Croquetten, frikandellen en kaassoufflés. Uiteraard mogen hierbij de broodjes, sauzen en uitjes niet ontbreken.

Wereldse Snackautomatiek (minimaal 80 personen) *

€ 8,50 / € 9,27 p.p. (excl./incl. BTW)

Vanuit onze automatiekwand serveren wij Indische gehaktballetjes, Paella met kipspiesjes, een warme wrap met ham en kaas en Bastunakia; krokante Griekse kaassticks gevuld met feta

Chef's Special

€ 9,50 / € 10,36 p.p. (excl./incl. BTW)

Tijdens of na afloop van uw feest worden er pistolets met lauwarme beenham en kipsaté met pindasaus en stokbrood geserveerd.

**Deze gerechten worden bij u op locatie gemaakt (live cooking). De bovengenoemde prijzen zijn exclusief arbeidsuren van de kok.*



Vernooy Catering

MEER DAN CATERING ALLEEN

In deze brochure vindt u een indruk van ons assortiment en de vele cateringmogelijkheden die wij bieden. Onze dienstverlening reikt echter veel verder. Van een compleet verzorgd feest of evenement tot een culinaire invulling die volledig aansluit bij uw wensen: wij denken graag met u mee.

Iedere gelegenheid is uniek. Daarom maken wij graag een voorstel op maat, afgestemd op uw wensen, de locatie en het gezelschap. Met onze ervaring in het verzorgen van complete evenementen nemen wij u graag alle zorgen uit handen, zodat u en uw gasten onbezorgd kunnen genieten.

Wij gaan graag met u in gesprek om de mogelijkheden te bespreken en een passende offerte samen te stellen.