



Betreft: Informatie 2020

Geachte heer of mevrouw,

Graag doen wij u hierbij informatie toekomen voor het verzorgen van catering.

Uiteraard zijn dit suggesties. Mocht u nog nadere wensen of vragen hebben, neemt u dan gerust contact met ons op om deze te bespreken.

Bij de buffetten kan servies en bestek bijgeleverd worden. Dit is gratis mits schoon retour. Voor schoonmaakkosten rekenen wij € 1,50 per persoon. Transportkosten: € 0,35 per km van/tot Sleeuwijk indien wat verder van Sleeuwijk.

Wij vertrouwen erop u hiermee voldoende te hebben geïnformeerd.

Met vriendelijke groet,

TRAITEUR ERIK

Erik en Lisette Knoop

Bijlagen





Brunch: Even wat anders

(vanaf 10 personen)

Soep:

- Licht gebonden champignon/preisoep

Koud buffet:

- Uitgebreide broodmand w.o. harde en zachte broodjes, croissants en krentenbol
- Diverse soorten vleeswaren zoals:
 - rosbief
 - filet americain
 - fricandeau
 - beenham
 - ardenner ham
- 2 soorten gesneden kaas
- Rijkelijk opgemaakte huzaren- en zalmzalade
- Een zoete lekkernij
- Appelcarré's
- Zoetwaren en boter
- Vers fruitsalade

Warm buffet:

- Gekookte eieren
- Roerei met prei
- Engelse worstjes
- Beenham
- Gevogelteragoût met pasteibakjes

Prijs p.p. € 22,95



Dublin's high tea:

(vanaf 10 personen)

De high tea zal bestaan uit een keur van kleine zoete snacks en hartige hapjes zoals hieronder staat beschreven:

Koude hapjes:

- Muffins
- Gevulde slagroomsoesjes en chocoladesoesjes
- Petit glacé's
- Aardbeien met room
- Scones met room en marmelade
- Diverse sandwiches en mini-broodjes gevarieerd belegd

Warme hapjes:

- Quiche variable
- Minispiesjes van kipfilet met sojasaus
- Gamba spiesjes

Prijs p.p. € 21,95



Amusebuffet: Lovende lepels

(vanaf 10 personen)

Dit buffet bestaat uit diverse lepels, bakjes, hoedjes gevuld met diverse Heerlijckheden o.a.:

- Tartaartje van zalm
- Rolletje carpaccio
- Noordzee garnalen
- Gerookte kipfilet
- Gerookte tongfilet
- Beenham met asperges
- Tartaartje van Hollandse Nieuw
- Mini-tournedos met perensiroop
- Varkenshaasmédaille met uiencompôte

9 gevarieerde hapjes p.p. € 18,95

Bittergarnituur: Kleine beloftes

Naast een amusebuffet hebben wij ook losse hapjes, ingedeeld in 2 klasse:

Diverse hapjes waaronder:

- * Gevulde eieren
- * Rookvlees met ei
- * Parmaham met een part meloen
- * Diverse soorten kaas
- * Hamrolletje met asperges
- * Diverse worstsoorten

€ 0,95 per hapje

Canapés belegd met bijv.:

- * Gerookte zalm
- * Haring
- * Carpaccio
- * Gerookte forel
- * Rauwe ham
- * Brie

€ 1,30 per hapje



Happas borrelplank

(vanaf 5 personen)

Deze plank bestaat uit diverse overheerlijke Hollandse tapas hapjes:

- Oude kaas
- Jonge kaas
- Brie
- Pesto kaas

- Amsterdamse ossenworst
- 2 soorten leverworst
- Rauwe ham
- Pepersalami
- Bonbon van gehakt met augurk

- Mini-augurkjes
- Peppa dew
- 2 soorten olijven
- Mozzarella-tomaat spiesje
- Stukjes notenbrood

Geserveerd met sambasaus, grove mosterd en Heerlijkheid-dressing.

Prijs per persoon € 10,95





Koude schotels

(vanaf 4 personen)

* Royale rundvleessalade opgemaakt met diverse vleeswaren en fruit
Stokbrood, cocktailsaus en kruidenboter

€ 8,95 p.p.

* Royale vissalade opgemaakt met diverse vissoorten en fruit
Stokbrood, cocktailsaus en kruidenboter

€ 9,95 p.p.

(Combinatieschotels vis/vlees ook mogelijk)



Hapjesbuffet, lekker voor bij de borrel

(vanaf 10 personen)

Koud

- Bonbon van carpaccio gevuld met Italiaanse groenten
- Huzarensalade
- Zalmsalade
- Gerookte kipfilet met komkommer
- Rauw ham met meloen
- Noorse garnalencocktail

Warm

- Saté
- Drumsticks
- Balletjes met ketjap
- Gevarieerde broodmand met kruidenboter

Prijs p.p. € 18,50

Aanvulling op bovenstaande

Koud

- Hollandse Nieuwe met uitjes
- Bonbon van zalm gevuld met garnaaltjes en appel

Warm

- Spare ribs
- Zalm met roerbakgroenten en wittewijnsaus

Prijs p.p. € 21,95



Buffet A:

(vanaf 10 personen)

Koud buffet:

- Huzarensalade
- Zalmsalade

- Beenham met asperges
- Rauwe ham met meloen
- Gerookte kip met vers fruit
- Carpaccio van ossenhaas

- Roze garnalen
- Duet van zalm en graved lax
- Diverse soorten makreelfilet

- Gevarieerde broodmand
- Cocktailsaus en kruidenboter

Warm buffet:

- Kipsaté
- Pikant gekruide drumsticks
- Bentang balletjes in ketjapsaus

- Pommes gratin
- Nasi goreng

Prijs p.p. € 24,95



Buffet B

(vanaf 10 personen)

Koud buffet:

- Huzarensalade
- Zalmsalade
- Pastasalade

- Gamba spiesje
- Gerookte zalm
- Roze garnalen
- Haring met uitjes

- Eigen gerookt buikspek met uiencompôte
- Rauwe ham met meloen
- Carpaccio van ossenhaas
- Gerookte kipfilet met vers fruit

- Gevarieerde broodmand
- Cocktailsaus en kruidenboter

Warm buffet:

- Spare ribs
- Kipsaté
- Warme beenham met koude honing-mosterdsaus
- Pikant gekruide drumsticks

- Pommés gratin
- Nasi Goreng

Prijs p.p.: € 27,95



Buffet C

(vanaf 10 personen)

Koud buffet:

- Huzarensalade
- Zalmsalade
- Griekse fetasalade
- Italiaanse tonijnsalade

- Beenham met asperges
- Rauwe ham met meloen
- Carpaccio van ossenhaas
- Fricandeau met een zoete uiencompôte
- Huisgerookte kipfilet met vers fruit

- Gerookte forel
- Duet van gerookte zalm en graved laks
- Diverse soorten makreelfilet
- Haring met een uitje
- Duivelse garnalen, pittig gekruid

- Gevarieerde broodmand
- Cocktailsaus en kruidenboter

Warm buffet:

- Varkenshaas met champignonroomsaus
- Zalm met witvis met diverse groenten en witte wijnsaus
- Boeuff Bourguignon
- Gamba's in knoflookroom

- Pommes gratin
- Nasi
- Ratatouille
- Gebakken aardappels

Prijs p.p. € 30,50



Italiaans buffet: Milano

(vanaf 10 personen)

Koud buffet:

- Italiaanse salade bestaande uit stukjes vis, aardappel, tomaat, ui en komkommer met olijfdressing
- Tomatensalade capri met mozzarella
- Tonijnsalade
- Pastasalade met beenham

- Carpaccio 'Milanece'
- Parmaham met meloen
- Kalfsvlees met tonijnmousse

Warm buffet:

- Gamba spiesje in knoflookolie
- Zalm met stukjes tomaat in pestosaus
- Kalkoenfilet 'Genoa', op roerbakgroenten en kruidenolie

- Risotto
- Pasta met kruiden en gamba's
- Macaroni Bolognaise
- Rozemarijn aardappelen
- Groentenschotel

Prijs p.p. € 29,50



Iers/Keltisch buffet

(vanaf 10 personen)

- soepketel met dubbelgetrokken runderbouillon
- soepketel met crèmesoep

De volgende ingrediënten kunnen worden toegevoegd:

- * soepgroenten
- * champignons
- * croutons
- * gehaktballetjes
- * reepjes zalm
- * Hollandse garnalen

Dit alles wordt omringd met de volgende gerechten:

Koud buffet:

- gerookte zalm
- diverse zeevruchten
- koolsalade uit Cork
- Ardennerham met meloen
- diverse luxe belegde mini-sandwiches
- gekookte ham met een zachte mosterdsaus

Warm buffet:

- Ierse stoofpot
- Whiskey-beenham
- Cottage pie: rundergehakt met groente onder een aardappelkorstje
- Atlantische zeevruchten
- Ierse lende met kruidenboter
- bouillon aardappelen

Prijs p.p. € 29,95



Tapas bar: España

(vanaf 10 personen)

De tapas bar zal bestaan uit een keur van diverse koude en warme hapjes geserveerd in terracotta servies:

Koud buffet:

- *Aceitunas a la sevillana* : olijven
- *El moje* : tomatensalade met tonijn en ei
- *Espárragos aliñado envueltos en jamón* : gemarineerde asperges met ham
- *Huevos rellenos de salmón* : eieren gevuld met zalm
- *Cocktail gran concierto* : fruitige garnalensalade
- *Stélechos me omó choiroméri* : stengel met rauwe ham
- *Pincho de chorizo* : chorizo spiesje

- Breekbrood
- Tapenade
- Aioli

Warm buffet:

- *Pisto manchego* : klassieke spaanse groenteschotel
- *Champiñones al ajillo* : champignons in knoflooksaus
- *Gambas paco alcade* : gamba in gekruide tomatensaus
- *Polo en salsa de ajo* : kip in knoflooksaus
- *Albandigas ca caseras* : gehaktballetjes van 't huis

Prijs p.p. € 24,95



Desserts: De afronding

(vanaf 10 personen)

U kunt een buffet uitbreiden met de volgende desserts:

- Vers fruit € 6,95 p.p.
- Omelet Sibérienne € 7,95 p.p.
- Apfelstrudel € 5,95 p.p.
- Diverse soorten bavarois € 5,95 p.p.
- Tiramisu € 5,95 p.p.
- Diverse soorten kaas € 10,80 p.p.
- Combinaties:
 - Omelet Sibérienne met vers fruit € 7,95 p.p.
 - Vers fruit en bavarois € 6,95 p.p.
 - Omelet Sibérienne, vers fruit en bavarois € 8,95 p.p.
 - Grand dessert van diverse lekkernijen € 9,95 p.p.
 - Vers fruit, diverse soorten ijs en slagroom € 6,95 p.p.