

HAPJES & CO

HAPJES&CO is een verrassend cateringbedrijf in Assen dat staat voor kwaliteit en exclusiviteit. Alle gerechten worden in eigen keuken en met dagverse ingrediënten bereid. Wij garanderen de beste kwaliteit voor een aantrekkelijke prijs.

Lekker eten en drinken staat bij ons centraal, alle gerechten worden met veel liefde en enthousiasme bereid.

Wij verzorgen een complete partycatering, denk hierbij aan hapjes, salades, barbecue, en dergelijke. Bovendien verzorgen wij uw babyborrel, ontbijt en vieringen van familie en bedrijfsleven.

Persoonlijke aandacht is ons uitgangspunt, wij houden rekening met diëten en specifieke wensen. De gerechten die vegetarisch zijn of geleverd kunnen worden, zijn met een ^v aangegeven.

Deze folder geeft een aantal suggesties, hebt u speciale wensen of ideeën? Schroom niet en bel 06-27092770 of mail naar info@hapjesenco.nl. Wij vertellen u graag wat uw en onze mogelijkheden zijn!

Tot HAPJES&CO

HAPJES & CO

INHOUDSOPGAVE

• HAPJES	3
○ Antipasti (borrelplateaus)	3
○ Aperitvo & amuses	5
○ Antipasti caldi (warme hapjes)	6
○ Hapjesschalen	6
• BORRELBUFFET	7
○ BORREL-buffet	7
○ BORREL-BUFFET “COTE D’AMUSE”	8
• BUFFETTEN	9
○ SOEPEN-buffet	9
○ WINTERSOEPEN-buffet	9
○ QUICHE-buffet	10
○ ROTI-buffet	11
○ SALADE&VLEES-buffet	12
○ FRANS BROOD-buffet	13
○ BOURGONDISCH-buffet	14
○ BOURGONDISCH HAPJES-buffet	15
○ MEDITERRAAN HAPJES-buffet	16
○ HAPJES&CO0-buffet	17
○ AL FORNO-buffet	18
○ ANTIPASTI-buffet	19
○ APERITIVO-buffet	20
○ HIGH APERITIVO-buffet	21
○ TAPAS-buffet	22
○ PINTXO-buffet	23
○ AMUSE-buffet	24
○ WILD&TRUFFEL-buffet	25
• SALADES	26
• BARBECUE	27
○ BARBECUE	27
○ BARBECUE “SURINAME”	28
○ BARBECUE “MEDITERRAAN”	29
○ BARBECUE “TOSCANE”	30
○ BARBECUE “HAPJES&CO”	31
• LUNCH – BRUNCH	32
○ Broodjes	32
○ Luxe broodjes	32
○ Luxe wraps	32
○ Luxe club-sandwiches	32
○ Lunchbuffet	33
○ Italiaans lunchbuffet	34
○ Brunchbuffet	35
• HIGH TEA	36
○ High tea	36
• ALGEMENE VOORWAARDEN	37

ANTIPASTI (borrelplateaus)

Op een mooie, goed gevuld plateau serveren wij een combinatie van heerlijke vleeswaren, vis en een selectie lekkere kazen. Dit in combinatie met een aantal heerlijke antipasti hapjes. De vegetarische gerechten zijn met een ^v aangegeven. Geeft u uw voorkeur aan een borrelplank met alleen kazen, hammen of visgerechten? De definitieve invulling stellen we graag met u samen, vraag naar de mogelijkheden! Bel [06-27092770](tel:06-27092770) of mail naar info@hapjesenco.nl, wij vertellen u graag wat uw en onze mogelijkheden zijn!

01. Franse tafelgarnituur | Bord met gevulde glazen voor op (sta)tafel (3-4 items p.p.)

- Olive^v | Provençaalse olijvenmix met zongedroogde tomaat en knoflook
- Peppadews^v | pepers gevuld met roomkaas
- Saucisson | Franse droge worst met knoflook
- Comte^v | harde bergkaas uit de Jura

Prijs

- Franse tafelgarnituur (inclusief materiaal ed, omgespoeld retour, anders +€5) € 3,50 p.p.

02. Boulangerie | Mooie houtenplank gevuld met witte schaaltes voor op (sta)tafel

- Beure d'herbes^v | huisgemaakte kruidenboter
- Tappenade di formaggio^v | tapenade van oude kaas met groene pesto en Parmezaan
- Rilette de canard | rilette van eendenvlees met reuzel uit de Perigord
- Salade de thon | huisgemaakte tonijnsalade
- Olive^v | Provençaalse olijvenmix met zongedroogde tomaat en knoflook
- Gamba | in knoflook gebakken garnaal
- Saucisson | Franse droge worst met knoflook
- Frans of Italiaans kaasje^v
- Geserveerd met vers afgebakken Frans stokbrood en scrocchi (Italiaanse toastjes)

Prijs

- Boulangerie (inclusief materiaal ed, omgespoeld retour, anders +€5) € 7,50 p.p.

03. TAPAS-bord | Een assortiment Mediterrane delicatessen gserveerd op luxe witte schaal

- Coppa | rolletje van coppa di Parma gevuld met roomkaas en vijg
- Data | dadel gevuld met geitenkaas-truffelhoning en omwikkeld met pancetta
- Prosciutto | Italiaanse dun gesneden rauwe ham
- Saltufo | salami met zwarte truffel en Parmezaan
- Saucisson | Franse droge worst met knoflook
- Alta badia^v | harde bergkaas uit de Alpen
- Sedure^v | Boerenkaas met Italiaanse kruiden en truffel
- Taleggio^v | grotgerijpte roodkorstkaas uit Lombardije
- Olive^v | Italiaans gemarineerde olijven
- Gamba | in knoflook gebakken garnaal
- Gegarneerd met tomaatjes en druiven

Prijs

- TAPAS-bord (inclusief materiaal ed, omgespoeld retour, anders +€5) € 7,50 p.p.
- TAPAS&CO-bord: inclusief scrocchi^v (Italiaanse toastjes), aioli^v (Spaanse knoflookmayonaise) €10,00 p.p.
tapenade formaggio^v (tapenade van oude kaas & groene pesto) en rilette di tonno (huisgemaakte tonijnsalade)

04. Tagliere di antipasti | Italiaanse specialiteiten geserveerd op houten plank

- Prosciutto | Italiaanse dingesneden rauwe ham
- Saltufo | salami met truffel en Parmezaan
- Spianata romana | Italiaanse platte salami met peper
- Burrata | burrata^v (mozzarella gevuld met room uit Puglia), coppa di Parma en walnoot
- La Tur^v | delicate witschimmelkaas uit Piemonte
- Taleggio^v | grotgerijpte roodkorstkaas uit Lombardije
- Pecorino^v | schapenkaas uit Toscane
- Frittata al tartufo^v | Italiaanse omelet met truffel en paddestoelen
- Tapenade di formaggio^v | tapenade van oude kaas met groene pesto en Parmezaan
- Olive^v | Italiaans gemarineerde olijven
- Geserverd met scrocchi (Italiaanse toastjes), dadel-walnootbrood, vijgenbalsamico, druiven en tomaatjes

Prijs

- Tagliere di antipasti (inclusief materiaal ed, omgespoeld retour, anders +€5) €10,00 p.p.
- **Tip!** combineer deze plank met een **aperitivo** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
 - Gorgonzola^v | bruschetta met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
 - Melone^v | bruschetta met meloensalsa, Prosciutto en cherrytomaatje
 - Carne cruda all'Albesse | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignon
 - Vitello tonato | amuselepel met kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui
- **Dolci**^v | verras uw gasten met een zoet afsluiting (1 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 2,50 p.p.
 - Dessert-amuseglasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje

05. Bourgondische plank | "leven als god in Frankrijk": een houten plank met Franse delicatessen

- Jambon de Bayonne | rauwe ham uit Baskenland
- Saucisson | Franse droge worst met knoflook
- Rilette de canard | rilette van eendenvlees met reuzel uit de Perigord
- Pâté de Campagne | Franse boerenpate uit de Provence
- Camembert^v | witschimmelkaas uit Normandie
- Chaumes^v | roodkorstige abdijkaas uit de Aquitaine
- Comte^v | harde bergkaas uit de Jura
- Champignons à l'aïoli^v | champignons in knoflookmayonaise
- Tortilla | Spaanse aardappelomelet met paprika en chorizo
- Beure d'herbes^v | huisgemaakte kruidenboter
- Salade de thon | huisgemaakte tonijnsalade
- Gamba | in knoflook gebakken gamba
- Olive^v | Provençaalse olijvenmix met zongedroogde tomaat en knoflook
- Peppadews^v | gevulde pepers met roomkaas
- Geserverd met vers afgebakken Frans stokbrood, vijgen-notenbrood, chutney van gekonfijte rode ui en cornichons

Prijs

- Bourgondische plank (inclusief materiaal ed, omgespoeld retour, anders +€5) €12,50 p.p.
- **Tip!** combineer deze plank met een **aperitivo** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
 - Uovo^v | bruschetta met ei-truffelsalade, asperge en bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol)
 - Frutti di mare | bruschetta met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes
 - Gorgonzola^v | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
 - Cepasante | amuselepel met kort gebakken coquille, truffeldressing, hazelnoten en bieslook
- **Dolci**^v | verras uw gasten met een zoet afsluiting (1 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 2,50 p.p.
 - Dessert-amuseglasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje

APERITIVO & AMUSES

Ons assortiment hapjes wordt op luxe schalen gepresenteerd, de vegetarische gerechten zijn met een ^v aangegeven. De hapjes kunnen naar wens worden aangepast of biologisch worden bereid. Hebt u speciale wensen of ideeën? Schroom niet en bel [06-27092770](tel:06-27092770) of mail naar info@hapjesenco.nl. Wij vertellen u graag wat uw en onze mogelijkheden zijn!

06. Aperitivo (€1,50 p.st., minimaal 10 st. per soort)

Een assortiment van heerlijke Italiaanse hapjes gepresenteerd op luxe witte schaal

- Caprese^v | spiesje van tomaat, mozzarella en basilicum
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo

- Uovo^v | gevuld ei met pesto
- Data | Dadel gevuld met geitenkaas, truffelhoning en omwikkeld met pancetta

- Carpaccio | bruschetta met bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) met truffelmayonaise en pecan
- Salmon | bruschetta met gerookte zalm en kappertjes

Prijs

- Aperitivo, schaal a 48 st. (omgespoeld retour, anders +€5) €75,00

07. Stuzzichini (€1,50 p.st., minimaal 10 st. per soort)

Een assortiment van heerlijke Italiaanse borrelhapjes gepresenteerd op luxe witte schaal

- Pollo | spiesje van kip met pancetta en ananas
- Salmon e gamba | komkommer gevuld met zalm en gamba

- Funghi^v | gevulde champignons met pesto en Parmezaan
- Bresaola | rolletje van bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) gevuld met eend en gemarineerd met truffelolie

- Frittata con spinaci^v | rolletje van Italiaanse omelet met spinazie
- Tonno | Mini paprika gevuld met tonijnsalade

Prijs

- Stuzzichini, schaal a 48 st. (omgespoeld retour, anders +€5) €100,00

08. Amuses (minimaal 10 st. per soort)

Amuse betekent *vermaak voor de mond*. Het hapje is ter bevordering van de spijsvertering en om de smaakpapillen op gang te brengen. Tegenwoordig wordt de amuse gegeten als luxe hapje geserveerd als bruschetta of op amuselepel.

Bruschetta's | Sneetjes stokbrood gebakken met olijfolie en knoflook met verschillende toppings

- Melone^v | bruschetta met meloensalsa, Prosciutto en cherrytomaatje
- Uovo^v | bruschetta met ei-truffelsalade, groene asperge en bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol)
- Coppa di Parma | bruschetta met coppa di Parma, eendenrilette, vijgenbalsamico en pecannoot
- Frutti di mare | bruschetta met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes

Lepelhapjes | Delicatessen uit Piemonte geserveerd op amuselepels

- Gorgonzola^v | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
- Carne cruda all'Albesse | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignon
- Vitello tonato | amuselepel met dungseden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui
- Cepasante | amuselepel met kort gebakken coquille, truffeldressing, hazelnoten en bieslook

Prijs

- Amuse, inclusief materiaal ed (omgespoeld retour, anders +€5) € 2,50 p.st.
- Plateau amuses (20 st. 2 soorten lepels en 2 soorten bruschetta) €50,00

ANTIPASTI CALDI

09. Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (3 st.p.p.), met de keuze uit de volgende soorten

- Scaloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kip) in gorgonzolasaus
- Polpette al sugo | Italiaanse gehaktballetjes in Toscaanse tomatensaus (of truffelsaus)
- Pollo al rosmarino | stukjes kipfilet in rozemarijnsaus
- Funghi al tartufo^v | champignons in truffelsaus (of gorgonzolasaus)

Prijs

- Antipasti caldi (inclusief chafing disch, omgespoeld retour, anders +€5) € 4,50 p.p.

HAPJESCHALEN

10. Hapjeschalen

Assortiment smakelijk zelf bereide hapjes op luxe schaal, met keuze uit de volgende schalen:

Hapjesschaal 09a. - €32,50 per schaal a 50 stuks

- spiesje kaas en druif^v
- spiesje droge worst en augurk
- gevuld ei^v
- monchourolletje van ham
- tortilla gevuld met roomkaas en gerookte zalm

Hapjesschaal 09b. - €40,00 per schaal a 50 stuks

- gevuld ei^v
- monchourolletje van ham
- tortilla gevuld met roomkaas en serranoham
- komkommer met brie en cherrytomaatje^v
- bruschetta met gerookte zalm en kappertjes

Hapjesschaal 09c. - €47,50 per schaal a 50 stuks

- gevuld ei^v
- dadel gevuld met monchou en omwikkelt met katenspek
- tortilla gevuld met roomkaas en gerookte zalm
- komkommer met brie en cherrytomaatje^v
- bruschetta met carpaccio en Parmezaan

Hapjesschaal 09d. - €55,00 per schaal a 50 stuks

- gevuld ei^v
- tortilla gevuld roomkaas en gerookte zalm
- spiesje cherrytomaat, mozzarella en basilicum^v
- bruschetta met carpaccio en Parmezaan
- serranoham gevuld met brie en ananas

Hapjesschaal 09e. - €62,50 per schaal a 50 stuks

- gevuld ei^v
- tortilla gevuld carpaccio di bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) met truffelmayonaise
- spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- bruschetta met gerookte zalm en kappertjes
- serranoham gevuld met brie en ananas

Hapjesschaal 09f. - €60,00 per schaal a 48 stuks

- gevuld ei^v
- dadel gevuld met monchou en omwikkelt met katenspek
- spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- spiesje cherrytomaat, mozzarella en basilicum^v
- bruschetta met gerookte zalm en kappertjes
- bruschetta met carpaccio di bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) met truffelmayonaise

BORRELBUFFET (vanaf 15 personen)

Borrelbuffetten zijn bedoeld om te eten tijdens een feestje of bij de borrel. Let dus op, dit zijn geen complete maaltijden maar gezellige en heerlijke invullingen voor een feestje. Met een borrelbuffet voorkomt u dat uw feestje in een sleur komt en dat mensen gaan zitten om te eten. Borrelbuffetten zijn klein van portie en uw gasten kunnen snel een klein bordje of broodjes pakken en dit gemakkelijk staand opeten. Alle borrelbuffetten worden geleverd inclusief bordjes, bestek, servetten en opscheplepels.

Hebt u speciale wensen of ideeën? Schroom niet en bel [06-27092770](tel:06-27092770) of mail naar info@hapjesenco.nl. Wij vertellen u graag wat uw en onze mogelijkheden zijn!

15. BORREL-buffet

Boulangerie | Mooie houtenplank gevuld met witte schaaltes voor op (sta)tafel

- Beure d'herbes^v | huisgemaakte kruidenboter
- Tappenade formaggio^v | tapenade van oude kaas met groene pesto en Parmezaan
- Salade de thon | huisgemaakte tonijnsalade
- Champignons à l'aïoli^v | champignons in aioli
- Olive^v | Provençaalse olijvenmix met zongedroogde tomaat en knoflook
- Peppadews^v | gevulde pepers met roomkaas
- Saucisson | Franse droge worst met knoflook
- Frans kaasje^v
- Geserveerd met vers afgebakken Frans stokbrood en grissini (Italiaanse broodstengels uit Piemonte omwikkeld met rauwe ham)

Spiesjes | Heerlijke spiesjes (2 st.p.p.) geserveerd op luxe witte schaal

- Caprese^v | spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo

Bruschetta | Sneetjes stokbrood (2 st.p.p.) gebakken met olijfolie en knoflook met verschillende toppings

- Camembert^v | bruschetta met camembert, gekonfijte rode ui en walnoot
- Carpaccio | bruschetta met carpaccio di bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) met truffelmayonaise en pecan

Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (2 st.p.p.)

- Scaloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kip) in gorgonzolasaus
- Polpette al sugo | Italiaanse gehaktballetjes in Toscaanse tomatensaus (of truffelsaus)
- Funghi al tartufo^v | champignons in truffelsaus (of gorgonzolasaus)

Prijs

- BORREL-buffet (exclusief antipasti caldi) €12,50 p.p.
- BORREL&CO-buffet (inclusief antipasti caldi) €15,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1p.p.)

16. BORREL-buffet "COTE D'AMUSE"

Een ontdekkingsreis door de Italiaanse en Franse keuken, bestaande uit vele kleine producten die uw tong strelen en u kennis laten maken de gevarieerde Zuid-Europese keuken. Deze exclusieve gerechtjes worden gepresenteerd op trendy wijze en zijn samengesteld met verschillende soorten luxe opgemaakte mini glaasjes, bordje en lepels.

Franse tafelgarnituur | Bord met gevulde glazen voor op (sta)tafel

- Olive^v | Provençaalse olijvenmix met zongedroogde tomaat en knoflook
- Peppadews^v | pepers gevuld met roomkaas
- Saucisson | Franse droge worst met knoflook
- Comte^v | harde bergkaas uit de Jura

Spiesjes | Heerlijke spiesjes (2 st.p.p) geserveerd op luxe witte schaal

- Caprese^v | spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- Cepasante | spiesje met kort gebakken coquille, truffeldressing en hazelnoten

Bruschetta | Sneetjes stokbrood (2 st.p.p.) gebakken met olijfolie en knoflook met verschillende toppings

- Uovo^v | bruschetta met ei-truffelsalade, groene asperge en bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol)
- Coppa | bruschetta met rilette van eend, coppa di Parma en vijgenbalsamico
- Frutti di mare | bruschetta met rilette van paling, gerookte zalm en kappertjes

Lepelhapjes | Delicatessen uit Piemonte geserveerd op amuselepels (2 st.p.p.)

- Gorgonzola^v | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcreme, gekonfijte vijg en hazelnoot
- Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
- Vitello tonato | amuselepel met kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui

Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (2 st.p.p.)

- Scaloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kip) in gorgonzolasaus
- Polpette al sugo | Italiaanse gehaktballetjes in Toscaanse tomatensaus (of truffelsaus)
- Funghi al tartufo^v | champignons in truffelsaus (of gorgonzolasaus)

Prijs

- Borrelbuffet "COTE D'AMUSE" (exclusief antipasti caldi) €15,00 p.st.
- Borrelbuffet "COTE D'AMUSE"&CO (inclusief antipasti caldi) €17,50 p.st.
- Inclusief materiaal ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

BUFFETTEN

Onze buffetten worden op luxe schalen gepresenteerd en geleverd met borden, bestek en servetten. De gerechten die vegetarisch geleverd kunnen worden zijn met een ^v aangegeven. De buffetten kunnen naar wens worden aangepast of biologisch worden bereid.

Hebt u speciale wensen of ideeën? Schroom niet en bel [06-27092770](tel:06-27092770) of mail naar info@hapjesenco.nl. Wij vertellen u graag wat uw en onze mogelijkheden zijn!

20. SOEPEN-buffet

Huisgemaakte soepen | een assortiment heerlijke soepen (warm) met keuze uit 3 van de volgende soorten

- Boeren groentesoep met gehaktballetjes^v
- Tomatensoep^v
- Kippensoep
- Heldere bospaddestoelensoep^v
- Mosterdsoupe met droge worst en spekjes^v
- Franse uiensoep op basis van gevogeltebouillon^v
- Provençaalse paprikasoep met chorizo^v
- Knolselderijsoep met gebakken champignons^v

Bijgerechten

- Een mand met versafgebakken Frans stokbrood^v
- Huisgemaakte kruidenboter^v en cranberry-roomkaas^v

Prijs

- SOEPEN-buffet € 8,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1p.p.)

20a. WINTERSOEPEN-buffet

Huisgemaakte soepen | heerlijke huisgemaakte wintersoepen (warm)

- Erwtensoupe
- Goulashsoep
- Knolselderijsoep met gebakken champignons^v

Bijgerechten

- Een mand met versafgebakken Frans stokbrood^v
- Huisgemaakte kruidenboter^v
- Roggebrood met katenspek

Prijs

- WINTERSOEPEN-buffet €12,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1p.p.)

21. QUICHE-buffet

Huisgemaakte soepen (warm, 2 soorten per 15 personen)

- Boeren groentesoep met gehaktballetjes^v
- Tomatensoep^v
- Kippensoep
- Heldere bospaddestoelensoep^v
- Mosterdsoep met droge worst en spekjes^v
- Franse uiensoep op basis van gevogeltebouillon^v
- Provençaalse paprikasoep met chorizo^v

Huisgemaakte quiches (koud)

- Quiche mozzarella en tomaat^v
- Quiche broccoli en zalm
- Quiche dadel en chorizo

Huisgemaakte salades

- Eiersalade gegarneerd met gevulde eieren en diverse vleessoorten^v
- Tonijnsalade gegarneerd met diverse vissoorten en citroen
- Waldorfsalade, een salade van bleekselderij, kip, rode ui, fruit, walnoot en yoghurt dressing^v

Broodmand^v

- Een mand vers afgebakken Frans stokbrood
- Huisgemaakte kruidenboter en cranberrie roomkaas

Prijs

- QUICHE-buffet (quiches en soepen of salades) €13,50 p.p.
- QUICHE&CO-buffet (soep, quiches en salades) €15,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Antipasti caldi** | warm aanvullingen (150 gr.p.p.), 2 of 3 soorten naar keuze € 6,00 p.p.
- Scalloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kip of champignons^v) in gorgonzolasaus
 - Polpette al sugo | Italiaans gehaktballetje in Toscaanse tomatensaus
 - Provençaalse ratatouille^v | diverse groentesoorten in tomatensaus
 - Coq au vin | kippenvlees met spekjes, champignons en rode wijn
 - Boeuf Bourguignon | rundvlees met spekjes en rode wijn
 - Fruits de mer | diverse vissoorten en zeevruchten in witte wijn
- b. **Dolci**^v | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje € 2,50 p.p.

22. ROTI BUFFET

Soep | heerlijke huisgemaakt soep (warm) met 1 soort naar keuze

- Surinaamse pindasoep^v | Creoolse soep met kip en taugé
- Soto Ajam | kippenbouillon met verse kruiden, kip, ei, taugé en boontjes (+€1 p.p.)

Roti-vullingen | huisgemaakte roti-vullingen (warm) met 2 of 3 soorten naar keuze

- Kip Masala | kipfilet met aardappelen, kousenband en massala kruiden
- Doksa | eendenvlees, peultjes, shii-take en oestersaus (+€2,5 p.p.)
- Rundvlees Rendang, rundvlees reepjes met aardappelen, kokos en sperziebonen
- Roti-vulling lam | lamsvlees met paprika, curry en kokos (+€2,5 p.p.)
- Tahu Ketjap^v | tahu met aardappelen, taugé en ketjap

Huisgemaakte salades^v

- Surinaamse eiersalade
- Zoet-zure komkommersalade
- Salade van watermeloen met limoensiroop en verse munt

Bijgerechten^v

- Roti-vellen (2 st.p.p.)
- Kroepoek en cassave kroepoek
- Spekkoek (1 st p.p.)
- Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter

Prijs

- ROTI-buffet (exclusief soep) €20,00 p.p.
- ROTI&CO-buffet (inclusief soep) €22,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

a. **Dessert**^v | Dessert-amuseglasje met spekkoek en vanilleroom € 2,50 p.p.

23. SALADE&VLEES-buffet (koud)

Huisgemaakte salades

- Bourgondische eiersalade | eiersalade gearneerd met gevulde eieren en luxe vleessoorten
- Insalata Carpaccio | een salade van sla met kort gebakken stukjes biefstuk, geroosterde paprika, gebakken champignons, truffeldressing, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Tagliere di antipasti | Vers gesneden Italiaanse en Franse vleeswaren

- Prosciutto | Italiaanse dun gesneden rauwe ham
- Jambon | Franse beenham
- Bresaola | lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol
- Coppa di Parma | langzaam gedroogd, gezouten varkensvlees van het beste deel van de schouder
- Spianata romana | Italiaanse platte salami met peper
- Saltufo | salami met zwarte truffel en Parmezaan
- Saucisson | Franse droge worst met knoflook
- Rilette de canard | rilette van eendenvlees met reuzel uit de Perigord
- Pâté de Campagne | Franse boerenpate uit de Provence
- Gearneerd met olijven, truffelmayonaise en gekonfijte rode ui

Broodmand^v

- Een mand vers afgebakken Frans stokbrood
- Met huisgemaakte kruidenboter en tapenade di formaggio (tapenade van oude kaas, groene pesto en Parmezaan)

Prijs

- SALADE&VLEES-buffet €16,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Zuppa^v** | soep naar keuze (warm) vanaf € 2,50 p.p.
- b. **Antipasti di formaggio^v** | plateau met diverse Italiaanse en/of Franse topkazen € 6,00 p.p.
- c. **Antipasti di mare** | plateau met tonijnsalade, gamba, gerookte zalm en paling € 6,00 p.p.
- d. **Antipasti caldi** | warm aanvullingen (150 gr.p.p.), 2 of 3 soorten naar keuze € 6,00 p.p.
- Scalloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kip of champignons^v) in gorgonzolasaus
 - Polpette al sugo | Italiaans gehaktballetje in Toscaanse tomatensaus (of truffelsaus)
 - Provençaalse ratatouille^v | diverse groentesoorten in tomatensaus
 - Coq au vin | kippenvlees met spekjes, champignons en rode wijn
 - Boeuf Bourguignon | rundvlees met spekjes en rode wijn
 - Navarin d'agneau | lamsvlees met Provençaalse groenten en abdijbier (+€1 p.p.)
 - Ragù di cinghiale | Umbrische wildzwijnstoof met rode wijn, groenten en tomatensaus (seizoensgebonden, +€1 p.p.)
- e. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje € 2,50 p.p.
- f. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

24. FRANS BROOD-buffet

Soupe | heerlijke huisgemaakt soep (warm) met 1 soort naar keuze

- Soupe aux cèpes^v | heldere bospaddestoelensoep op basis van gevogeltebouillon
- Soupe à l'oignon^v | Franse uiensoep op basis van kalfsbouillon
- Soupe Provençale^v | Provençaalse paprikasoep met stukjes chorizo

Boulangerie | Een mand met vers afgebakken luxe broodsoorten zoals baguette (stokbrood), pain de campagne (Frans landbrood) en olijvenbrood geserveerd met beurre d'herbes (huisgemaakte kruidenboter) en tapenade

Huisgemaakte quiche (koud)

- Quiche Lorraine | huisgemaakte klassieke Franse quiche met spek, uien en kaas

Charcuterie | Zeer uitgebreid plateau met een assortiment van Franse ham- en worstsoorten:

- Jambon de Bayonne | rauwe ham uit Baskenland
- Jambon | Franse beenham van het seizoen
- Saucisson | Franse droge worst met knoflook
- Rilette d'oie | rilette van ganzenvlees met reuzel uit de Dordogne
- Pâté de Campagne | Franse boerenpaté uit de Provence
- gearneerd met tomaatjes, gekonfijte rode ui en cornichons

Frommage^v | Luxe plateau met diverse Franse topkazen, bestaande uit

- Camembert | witschimmelkaas uit Normandie
- Chaumes | roodkorstige abdijkaas uit de Aquitaine
- Comte | harde bergkaas uit de Jura
- Roquefort | blauwschimmel van schapenkaas uit Aveyron
- Chevre | Franse geitenkaas (of Franse schapenkaas)
- gearneerd met olijven, druiven en vijgenchutney

Salade | huisgemaakte salade met keuze uit (1 soort per 10 personen)

- Salade chevre^v | salade van groene veldsla, geitenkaas, cherrytomaatjes, walnoten, rode ui en honingmosterd-vinaigrette
- Salade carpaccio | salade van sla met kort gebakken stukjes biefstuk, geroosterde paprika, gebakken champignons, truffeldressing, pijnboompitten en rasp van oude Parmezaanso
- Salade Perigourdine | sla, gerookte eendenborst, gekonfijte eend, bacon, walnoten, champignons en truffeldressing (+€1,5 p.p.)
- Salade Niçoise | sla, rauwe groenten, olijven, ansjovis, tonijn en knoflook-mosterdvinaigrette

Prijs

- FRANS BROOD-buffet (exclusief soupe) €17,50 p.p.
- FRANS BROOD&CO-buffet (inclusief soupe) €20,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

a. **Antipsti di mare** | plateau met tonijnsalade, gamba, gerookte zalm en paling € 5,00 p.p.

b. **Antipasti caldi** | warm aanvullingen (150 gr.p.p.), 2 of 3 soorten naar keuze € 6,00 p.p.

- Scaloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kip of champignons^v) in gorgonzolasaus
- Polpette al sugo | Italiaans gehaktballetje in Toscaanse tomatensaus (of truffelsaus)
- Provençaalse ratatouille^v | diverse groentesoorten in tomatensaus
- Coq au vin | kippenvlees met spekjes, champignons en rode wijn
- Boeuf Bourguignon | rundvlees met spekjes en rode wijn
- Fruits de mer | diverse vissoorten en zeevruchten in witte wijn
- Navarin d'agneau | lamsvlees met Provençaalse groenten en abdijbier (+€1 p.p.)
- Ragù di cinghiale | Umbrische wildzwijnstoof met rode wijn, groenten en tomatensaus (seizoensgebonden, +€1 p.p.)

c. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje € 2,50 p.p.

d. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

25. BOURGONDISCH-buffet

Huisgemaakte soepen (onder 20 personen 1 soort, boven 20 personen 2 soorten)

- Boeren groentesoep met gehaktballetjes^v
- Tomatensoep^v
- Kippensoep
- Heldere bospaddestoelensoep^v
- Mosterdsoep met droge worst en spekjes^v
- Franse uiensoep op basis van gevogeltebouillon^v
- Provençaalse paprikasoep met chorizo^v

Antipasti | Uitgebreid plateau's met Bourgondische delicatessen

- Plateau met dun gesneden rauwe ham gecombineerd met meloen, balsamicodressing en amandel
- Plateau met pâté de Campagne (Franse boerenpate uit de Provence) met chutney van gekofijte rode ui
- Plateau met gerookte zalm gecombineerd met garnalen, limoendressing en kappertjes
- Plateau met een selectie Franse topkazen, chutney, druiven en noten^v

Huisgemaakte salades^v

- Bourgondische eiersalade^v gegarneerd met vleeswaren en gevulde eieren
- Franse tonijnsalade, gegarneerd met diverse vissoorten en citroen
- Waldorfsalade, een salade van bleekselderij, kip, rode ui, fruit, walnoot en yoghurt dressing^v

Huisgemaakte stoofpotten (warm)

Een assortiment heerlijke stoofpotten met de keuze uit 4 van de volgende soorten:

- Coq au vin | kippenvlees met spekjes, champignons en rode wijn
- Boeuf Bourguignon | rundvlees met spekjes en rode wijn
- Navarin d'agneau | lamsvlees met Provençaalse groenten en abdijbier (+€1 p.p.)
- Normandische vispot | diverse vissoorten en zeevruchten met witte wijn en saffraan
- Provençaalse ratatouille | diverse groentesoorten in tomatensaus^v
- Gratin Dauphinois^v | aardappelsschijfjes in room en met gruyere gegratineerd

Broodmand^v

- Een mand vers afgebakken Frans stokbrood
- Kruidenboter en cranberry-roomkaas

Prijs

- BOURGONDISCH-buffet (exclusief soep) €25,00 p.p.
- BOURGONDISCH&CO-buffet (inclusief soep) €27,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Tip!** combineer deze plank met een **APERITIVO** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
- Gorgonzola^v | bruschetta met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
 - Coppa di Parma | bruschetta met coppa di Parma, eendenrilette, vijgenbalsamico en pecannoot
 - Carne cruda all'Albesse | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
 - Vitello tonato | amuselepel met dingesneden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui
- b. **Dolci**^v | Dessert-amuseglaasje met vers fruit en mascarponecreme € 2,50 p.p.
- c. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

26. BOURGONDISCH HAPJES-buffet

Bruschetta's | Sneetjes stokbrood (2 st.p.p.) gebakken met olijfolie en knoflook met verschillende toppings

- Carpaccio | bruschetta met carpaccio di bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) en truffelmayonaise
- Salmon | bruschetta met gerookte zalm en kappertjes

Lepelhapjes | Delicatessen uit Piemonte geserveerd op amuselepels (2 st.p.p.)

- Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignon
- Vitello tonato | amuselepel met dingesneden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui

Frittata | huisgemaakte Italiaanse hartige taart (koud, 1 st.p.p.)

- Frittata al tartufo^v | Italiaanse omelet met paddenstoelen en truffel

Insalata | Een heerlijke huisgemaakte salades

- Pastasalade | Italiaanse pastasalade gegarneerd met vleeswaren en olijven
- Griekse salade^v | salade van sla met tomaat, komkommer, rode ui en feta

Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (150 gr p.p.), met 2 soorten naar keuze

- Polpette al sugo | Italiaans gehaktballetjes in Toscaanse tomatensaus
- Scalloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kip) in gorgonzolasaus
- Funghi al tartufo^v | champignons in truffelsaus (of gorgonzolasaus)
- Pollo al rosmarino | stukjes kipfilet in rozemarijnsaus

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter) en tapenade di formaggio (tapenade van oude kaas, groene pesto en Parmezaan)

Prijs

- BOURGONDISCH HAPJES-buffet €20,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Tip!** combineer deze plank met een **SPIESJES** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 3,00 p.p.
- Caprese^v | spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum
 - Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- b. **Zuppa^v** | soep naar keuze (warm) vanaf € 2,50 p.p.
- c. **Gratin Dauphinois^v** | aardappelsschijfjes in room en met gruyere gegratineerd € 2,50 p.p.
- d. **Tagliere di antipasti** | Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, Franse rilette, pecorino^v & € 6,00 p.p.
burrata^v (mozzarella met room), gegarneerd met olijven, walnoten, vijgenbalsamico en dadelbrood
- e. **Dolci** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje^v € 2,50 p.p.
- f. **Dolci** | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt^v € 2,50 p.p.
- g. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

27. MEDITERRAAN HAPJES-buffet

Tapas | Plateau Mediterrane delicatessen gepresenteerd op luxe houten plank, bestaande uit:

- Peppadews^v | gevulde pepers met roomkaas
- Champignons à l'ail^v | champignons in knoflookmayonaise
- Olive^v | Italiaanse gemarineerde olijven
- Cipolle^v | borettana uitjes in balsamico vinaigrette
- Feta^v | Griekse gemarineerde blokjes schapenkaas
- Pomodori^v | gemarineerde zongedroogde tomaten

Spiesjes | Heerlijke spiesjes (2 st.p.p.) geserveerd op luxe witte schaal

- Caprese^v | spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo

Bruschetta's | Snetjes stokbrood (2 st.p.p.) gebakken met olijfolie en knoflook met verschillende toppings

- Camembert | bruschetta met camembert, gekonfijte rode ui en walnoot
- Carpaccio | bruschetta met carpaccio di bresaola, truffelmayonaise en pecannoot

Torta salata | huisgemaakte Italiaanse hartige taart (koud)

- Quiche dadel-chorizo (of Frittata al tartufo^v | Italiaanse omelet met paddenstoelen en truffel)

Tagliere di antipasti | Uitgebreide plateau met Mediterrane delicatessen

- Vers gesneden Italiaanse vleeswaren en Franse kazen^v, gearneerd met walnoten, vijgenchutney en dadel-notenbrood

Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (150 gr p.p.)

- Polpette al sugo | Italiaans gehaktballetjes in Toscaanse tomatensaus
- Scaloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kip) in gorgonzolasaus
- Funghi al tartufo^v | champignons in truffelsaus

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter) en tapenade di formaggio (tapenade van oude kaas, groene pesto en Parmezaan)

Prijs

- MEDITERRAAN HAPJES-buffet €20,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- | | | |
|---|-------|-------------|
| a. Zuppa ^v soep naar keuze (warm) | vanaf | € 2,50 p.p. |
| b. Antipasti di mare huisgemaakte tonijnsalade, gerookte zalm en paling | | € 5,00 p.p. |
| c. Insalata ^v huisgemaakte salade naar keuze | vanaf | € 4,00 p.p. |
| d. Dolci ^v Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje | | € 2,50 p.p. |
| e. Dolci ^v Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt | | € 2,50 p.p. |
| f. Vino Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn | | op aanvraag |

28. HAPJES&CO-BUFFET

Spiesjes | Heerlijke spiesjes (2 st.p.p.) geserveerd op luxe witte schaal

- Caprese^v | spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo

Bruschetta's | Snetjes stokbrood (2 st.p.p.) gebakken met olijfolie en knoflook met verschillende toppings

- Coppa di Parma | bruschetta met coppa di Parma, eendenrilette, vijgenbalsamico en pecan
- Frutti di mare | bruschetta met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes

Lepelhapjes | Delicatessen uit Piemonte geserveerd op amuselepels (2 st.p.p.)

- Carne cruda all'Albesse | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
- Vitello tonato | amuselepel met dungsneeden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui

Tagliere di antipasti | Uitgebreide plateau met Italiaanse delicatessen

- Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, Franse rilette, pecorino^v & burrata^v (mozzarella gevuld met room), gearneerd met olijven, walnoten, vijgenbalsamico en dadelbrood

Insalata | Een heerlijke huisgemaakte salades

- Toscaanse aardappelsalade^v | salade van krieltjes, groenten en julienne van beenham, gearneerd met luxe hamsoorten als bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol), coppa di Parma en rolletjes van beenham met een crème van ei-groene asperge
- Pastasalade di mare | pastasalade met vis gearneerd met diverse vissoorten zoals gerookte zalm, gerookte paling, gamba's, kortgebakken coquilles en citroen
- Insalata Carpaccio | een salade van sla met kort gebakken stukjes biefstuk, geroosterde paprika, gebakken champignons, truffeldressing, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (150 gr p.p.) met 2 of 3 soorten naar keuze

- Polpette al sugo | Italiaans gehaktballetjes in Toscaanse tomatensaus (of truffelsaus)
- Scalloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kip) in gorgonzolasaus
- Funghi al tartufo^v | champignons in truffelsaus (of gorgonzolasaus)
- Pollo al rosmarino | stukjes kipfilet in rozemarijnsaus
- Lasagne alla bolognese | klassieke lasagne met gahakt, groenten, tomaat en bechamelsaus (+€1,5 p.p.)
- Pasta al forno funghi^v | rijk pastagerecht uit de oven met penne, speck (gedroogde plaatham uit Zuid-Tirol), champignons, groene asperge, gorgonzola en bechamelsaus (+€1,5 p.p.)

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter) en tapenade di formaggio (tapenade van oude kaas, groene pesto en Parmezaan)

Prijs

- HAPJES&CO-buffet €32,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Zuppa^v** | soep naar keuze (warm) vanaf € 2,50 p.p.
- b. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje € 2,50 p.p.
- c. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

29. AL FORNO-buffet

Aperitivo | heerlijke aperitivo-hapjes (2 st.p.p) geserveerd op luxe witte schaal

- Gorgonzola^v | bruschetta met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
- Melone^v | bruschetta met meloensalsa, Prosciutto en cherrytomaatje
- Carne cruda all'Albesse | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
- Vitello tonato | amuselepel met dungsmeden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui

Tagliere di antipasti | Uitgebreide plateau met Italiaanse delicatessen

- Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, Franse rilette, pecorino^v & burrata^v (mozzarella gevuld met room), gegarneerd met olijven, walnoten, vijgenbalsamico en dadelbrood

Insalata | Een heerlijke huisgemaakte salade, keuze uit:

- Insalata caprese^v | salade van wilde rucola met tomaat, mozzarella, basilicum en rode ui
– of –
Insalata carpaccio | salade van sla met gebakken stukjes biefstuk, geroosterde paprika, gebakken champignons, truffeldressing, pijnboompitten en rasp van oude Parmezaan

Al forno | Huisgemaakte ovensgerechten (150 gr p.p.) met de keuze uit 2 van de volgende soorten:

- Gnocchi alla sorrentina^v | aardappelpasta met mozzarella en tomaten-mascarpone-saus
- Lasagne alla bolognese | klassieke lasagne met rundergehakt, tomaat en bechamelsaus
- Pasta al forno funghi^v | rijk pastagerecht uit de oven met penne, speck (gedroogde plaatham uit Zuid-Tirol), champignons, groene asperge, gorgonzola en bechamelsaus
- Cannelloni della casa | pastarolletjes gevuld met gekonfijte eend-champignon in truffelsaus (+€2,5 p.p.)
- Lassagne al ragù di cinghiale | lasagne op jagersmanier met wildzwijn (seizoensgebonden, +2,5 p.p.)

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter) en tapenade formaggio (tapenade van oude kaas, groene pesto en Parmezaan)

Prijs

- AL FORNO-buffet (exclusief aperitivo) €20,00 p.p.
- AL FORNO&CO-buffet (inclusief aperitivo) €25,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Zuppa^v** | soep naar keuze (warm) vanaf € 2,50 p.p.
- b. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje € 2,50 p.p.
- c. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt € 2,50 p.p.
- d. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

30. ANTIPASTI-buffet

Antipasti | Uitgebreide plateaus met heerlijke Italiaanse delicatessen

- Prosciutto | dingesneden rauwe ham met zoete meloen, balsamicodressing en amandelen
- Frutti di mare | gerookte zalm gecombineerd met rilette van paling, sla, limoendressing en kappertjes
- Formaggi^v | La tur (delicate witschimmelkaas uit Piemonte), tallegio (grotgerijpte roodkorstkaas uit Lombardije), gorgonzola picante (pittige blauwschimmel van de Povlakte), alta badia (harde bergkaas uit de Alpen) en pecorino tartufo (schapenkaas met truffel uit Toscane), gegarneerd met olijven, vijgenchutney en dadel-notenbrood

Insalata | Een assortiment heerlijke huisgemaakte salades, bestaande uit:

- Toscaanse aardappelsalade^v | salade van krieltjes, groenten en julienne van beenham, gegarneerd met luxe hamsoorten als bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol), coppa di Parma en rolletjes van beenham met een crème van ei-groene asperge
– of –
Risottosalade Piemontese^v | salade van risotto met paddestoelen, lam, groene asperge en truffel
- Pastasalade di mare | pastasalade met vis gegarneerd met diverse vissoorten zoals gerookte zalm, gerookte paling, gamba's, kortgebakken coquilles en citroen
– of –
Risottosalade Marina | salade van citroenrisotto met groene asperge en rivierkreeftjes, gegarneerd met gamba, coquille en citroen
- Insalata caprese^v | salade van wilde rucola met tomaat, mozzarella, basilicum en rode ui
– of –
Insalata carpaccio | salade van sla met gebakken stukjes biefstuk, geroosterde paprika, gebakken champignons, truffeldressing, pijnboompitten en rasp van oude Parmezaans

Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (150 gr p.p.), met keuze uit 2 of 3 van de volgende soorten

- Scaloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kipfilet of champignons^v) in gorgonzolasaus
- Polpette al sugo | Italiaanse gehaktballetjes in Toscaanse tomatensaus (of truffelsaus)
- Pollo alla cacciatora | kip op jagersmanier met spekjes, champignons en rode wijn
- Brassato | Rundersucade met gepofte sjalotten en jus van rode wijn
- Caponata^v | diverse groentesoorten in tomatensaus
- Fruits de Mer | diverse vissoorten en zeevruchten in witte wijn
- Agnello alla cacciatora | gestoofd lamsvlees met groenten en rode wijn (+€1 p.p.)
- Ragù di cinghiale | Umbrische wildzwijnstooft met rode wijn, groenten en tomatensaus (seizoensgebonden, +€1 p.p.)

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter) en tapenade formaggio (tapenade van oude kaas, groene pesto en Parmezaan) en rilette di tonno (huisgemaakte tonijnsalade)

Prijs

- ANTIPASTI-buffet (exclusief antipasti caldi) €20,00 p.p.
- ANTIPASTI&CO-buffet (inclusief antipasti caldi) €25,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Zuppa** | soep naar keuze (warm) € 2,50 p.p.
- b. **Tip!** combineer deze plank met een **APERITIVO** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
 - Uovo^v | bruschetta met ei-truffelsalade, groene asperge en bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol)
 - Coppa di Parma | bruschetta met coppa di Parma, eendenrilette, vijgenbalsamico en pecannoot
 - Carne cruda all'Albesse | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
 - Vitello tonato | amucelepel met dingesneden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui
- c. **Gratin Dauphinois^v** | aardappelschijfjes in room en met gruyere gegratineerd € 2,50 p.p.
- d. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje € 2,50 p.p.
- e. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt € 2,50 p.p.
- f. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

31. APERITIVO-buffet

Aperitivo | Heerlijke aperitivo-hapjes (4 st.p.p) geserveerd op luxe witte schaal

- Caprese^v | spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- Coppa di Parma | bruschetta met coppa di Parma, eendenrilette, vijgenbalsamico en pecan
- Frutti di mare | bruschetta met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes
- Carne cruda all'Albesse | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignon
- Vitello tonato | amuselepel met dungseden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui

Torta salata | huisgemaakte Italiaanse hartige taart (koud)

- Quiche dadel-chorizo (of Frittata al tartufo^v | Italiaanse omelet met paddenstoelen en truffel)

Insalata | Een assortiment heerlijke salades met de keuze uit 3 van de volgende soorten:

- Toscaanse aardappelsalade^v | salade van krieltjes, groenten en julienne van beenham, gegarneerd met luxe hamsoorten als prosciutto, bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) en rolletjes van beenham met een crème van ei-groene asperge
– of –
Risottosalade Piemontese^v | salade van risotto met paddestoelen, lam, groene asperge en truffel
- Pastasalade di mare | pastasalade met vis gegarneerd met diverse vissoorten zoals gerookte zalm, gerookte paling, gamba's, kortgebakken coquilles en citroen coquille, zeevruchten en citroen
– of –
Risottosalade Marina | salade van citroenrisotto met groene asperge en rivierkreeftjes, gegarneerd
- Waldorfsalade^v | een salade van bleekselderij, gerookte kip, rode ui, fruit, walnoot en yoghurt dressing
– of –
Insalata carpaccio | salade van sla met gebakken stukjes biefstuk, geroosterde paprika, gebakken champignons, truffeldressing, pijnboompitten en rasp van oude Parmezaan

Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (150 gr p.p.), met de keuze uit 2 van de volgende soorten

- Scaloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kipfilet) in gorgonzolasaus
- Polpette al sugo | Italiaans gehaktballetjes in Toscaanse tomatensaus (of truffelsaus)
- Funghi al tartufo^v | champignons in truffelsaus (of gorgonzolasaus)
- Pollo al rosmarino | stukjes kipfilet in rozemarijnsaus

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter) en tapenade formaggio (tapenade van oude kaas, groene pesto en Parmezaan)

Prijs

- APERITIVO-buffet (exclusief antipasti caldi) €20,00 p.p.
- APERITIVO&CO-buffet (inclusief antipasti caldi) €25,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Zuppa**^v | soep naar keuze (warm) € 2,50 p.p.
- b. **Tagliere di antipasti** | Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, Franse rilette, pecorino^v & burrata^v (mozzarella met room), gegarneerd met olijven, walnoten, vijgenbalsamico en dadelbrood € 6,00 p.p.
- c. **Dolci**^v | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje € 2,50 p.p.
- d. **Dolci**^v | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt € 2,50 p.p.
- e. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

32. HIGH APERITIVO-buffet

Spiesjes | Heerlijke spiesjes (2 st.p.p.) geserveerd op luxe witte schaal

- Caprese^v | spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- Cepasante | kort gebakken coquille met truffeldressing en hazelnoten

Bruschetta's | Sneetjes stokbrood (2 st.p.p.) gebakken met olijfolie en knoflook met verschillende toppings

- Melone^v | bruschetta met meloensalsa, truffeldressing en koriander
- Coppa | bruschetta met coppa di Parma, eendenrilette en vijgenbalsamico
- Frutti di mare | bruschetta met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes

Lepelhapjes | Delicatessen uit Piemonte geserveerd op amuselepels (2 st.p.p.)

- Gorgonzola^v | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
- Carne cruda all'Albesse | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
- Vitello tonato | amuselepel met dungsneeden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui

Antipasti | Italiaanse specialiteiten geserveerd op houten plank, bestaande uit:

- Salumi | Prosciutto, spinata romana en saltufo (salami met truffel en Parmezaan)
- Burrata | burrata^v (mozzarella gevuld met room), coppa di Parma, vijgen-balsamico en walnoten
- Formaggi^v | La tur (delicate witschimmelkaas uit Piemonte), tallegio (grotgerijpte roodkorstkaas uit Lombardije), alta badia (harde bergkaas uit de Alpen), gegarneerd met chutney van rode ui en dadel-notenbrood
- Olive^v | Italiaanse gemarineerde olijven
- Frittata al tartufo^v | Italiaanse omelet met paddenstoelen en truffel

Al forno | Huisgemaakte ovengerechten (150 gr p.p.) met de keuze uit 2 van de volgende soorten:

- Gnocchi alla sorrentina^v | aardappelpasta met mozzarella en tomaten-mascarponesaus
- Lasagne alla bolognese | klassieke lasagne met rundergehakt, tomaat en bechamelsaus
- Pasta al forno funghi^v | rijk pastagerecht uit de oven met penne, speck (gedroogde plaatham uit Zuid-Tirol), champignons, groene asperge, gorgonzola en bechamelsaus
- Cannelloni della casa | pastarolletjes gevuld met gekonfijte eend-champignon in truffelsaus (+€2,5 p.p.)
- Lassagne al ragù di cinghiale | lasagne op jagersmanier met wildzwijn (seizoensgebonden, +€2,5 p.p.)

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter) en tapenade formaggio (tapenade van oude kaas, groene pesto en Parmezaan) en rilette di tonno (huisgemaakte tonijnsalade)

Dolci^v | Huisgemaakte mini desserts (2 st.p.p.), kleine glaasjes met heerlijke zoetigheden

- Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt
- Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje

Prijs

- HIGH APERITIVO-buffet (exclusief dolci) €30,00 p.p.
- HIGH APERITIVO&CO-buffet (inclusief dolci) €35,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

a. **Insalata** | huisgemaakte salade met keuze uit onderstaande salades (1 soort per 15 personen) € 4,00 p.p.

- Insalata caprese^v | salade van wilde rucola met tomaat, mozzarella, basilicum en rode ui
- Insalata carpaccio | salade van sla met gebakken stukjes biefstuk, geroosterde paprika, gebakken champignons, truffeldressing, pijnboompitten en rasp van oude Parmezaans
- Insalata Niçoise | sla, rauwe groenten, olijven, ansjovis, tonijn en knoflook-mosterd vinaigrette
- insalata Perigourdine | sla, gekonfijte eend, rauwe ham, champignons en truffelmayonaise (+€1 p.p.)

b. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

33. TAPAS-buffet

Spiesjes | Heerlijke spiesjes (2 st.p.p) geserveerd op luxe witte schaal

- Caprese^v | spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo

Bruschetta | Sneetjes stokbrood (2 st.p.p.) gebakken met olijfolie en knoflook met verschillende toppings

- Carpaccio | bruschetta met bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol), truffelmayonaise en pecan
- Salmon | bruschetta met gerookte zalm, limoenmayonaise en kappertjes

Amuseglaasje | Huisgemaakte mini salades geserveerd in kleine glaasjes (2 st.p.p.)

- Melone^v | amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt
- Gambero | amuseglaasje met rivierkreeftjes, citroenmayonaise en rucola

Tapas | Plateau heerlijke Mediterrane hapjes geserveerd op luxe witte schaal bestaande uit:

- Data | gekonfijte dadel gevuld met geitenkaas-truffelhoning en omwikkeld met pancetta
- Coppa | rolletje van coppa di Parma met vijgen-roomkaas
- Peperoni | Mini paprika gevuld met tonijnsalade (of gemarineerde artisjok^v)
- Funghi^v | gevulde champignons met pesto
- Tortilla | Spaanse aardappelomelet met paprika en chorizo
(of frittata al tartufo^v | Italiaanse omelet met paddenstoelen en truffel)

Antipasti | Italiaanse specialiteiten geserveerd op houten plank, bestaande uit:

- Salumi | Prosciutto, spinata romana en saucisson (Franse droge worst met knoflook)
- Formaggi^v | La tur (delicate witschimmelkaas uit Piemonte), tallegio (grotgerijpte roodkorstkaas uit Lombardije), alta badia (harde bergkaas uit de Alpen), gearneerd met olijven, chutney van rode ui en dadel-notenbrood

Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (150 gr p.p.), met de keuze uit 2 van de volgende soorten

- Scaloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kip) in gorgonzolasaus
- Polpette al sugo | Italiaans gehaktballetjes in Toscaanse tomatensaus (of truffelsaus)
- Funghi al tartufo^v | champignons in truffelsaus (of gorgonzolasaus)
- Pollo al rosmarino | stukjes kipfilet in rozemarijnsaus

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Met aioli (Spaanse knoflookmayonaise) en tapenade formaggio (tapenade van oude kaas met pesto en Parmezaan)

Prijs

- TAPAS-buffet (exclusief antipasti caldi) €22,50 p.p.
- TAPAS&CO-buffet (inclusief antipasti caldi) €27,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

a. **Zuppa^v** | soep naar keuze (warm) € 2,50 p.p.

b. **Insalata** | huisgemaakte salade met keuze uit onderstaande salades (1 soort per 15 personen) € 4,00 p.p.

- Insalata caprese^v | salade van wilde rucola met tomaat, mozzarella, basilicum en rode ui
- Insalata carpaccio | salade van sla met gebakken stukjes biefstuk, geroosterde paprika, gebakken champignons, truffeldressing, pijnboompitten en rasp van oude Parmezaans
- Insalata Niçoise | sla, rauwe groenten, olijven, ansjovis, tonijn en knoflook-mosterdvinaigrette
- insalata Perigourdine | sla, gekonfijte eend, rauwe ham, champignons en truffelmayonaise (+€1 p.p.)

c. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje € 2,50 p.p.

d. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

34. PINTXO-buffet

Tapas | Plateau Spaanse delicatessen gepresenteerd op luxe houten plank, bestaande uit:

- Peppadews^v | gevulde pepers met roomkaas
- Champignons à l'ail^v | champignons in knoflookmayonaise
- Oliva^v | Spaanse olijvenmix met zongedroogde tomaat en knoflook
- Manchego^v | schapenkaas uit La Mancha met membrillo (Spaanse kweepeergelei)
- Fuet | Spaanse droge worst
- Gamba | in knoflook gebakken garnaal
- Jamon Iberico Balleto | de originele Spaanse pata negra ham
- Calabres^v | Spaanse blauwgeaderde koeienkaas, afkomstig uit Noord-Spanje

Pintxo's (3 st.p.p.) | Pintxo's zijn exclusieve tapas uit San Sebastian, mooi uitziende hapjes die op een stukje stokbrood worden geserveerd met verfijnde ingrediënten en veel smaak. Deze smaakvolle mini gerechtjes worden geserveerd met een prikker om de weelderige hoeveelheid ingrediënten op z'n plaats te houden.

- Cordero | pintxo met carpaccio van lam, truffelmayonaise, amandel en groene asperge
- Melon | pintxo met meloensalsa, sherrydressing, serranoham en cherrytomaatje
- Pescado | pintxo met rilette van tonijn, gerookte zalm, viseitjes en citroen

Tortilla | huisgemaakte Spaanse hartige taart (koud)

- Tortilla | Spaanse aardappelomelet met paprika en chorizo

Ensalada | Een assortiment heerlijke huisgemaakte salades (koud)

- Paellasalade | salade van saffraanrijst met kip, chorizo en zeevruchten, gegarneerd met gamba, coquille en citroen
- Ensalada de granjero | Spaanse boerensalade met sla, mais, kidneybonen, rode ui, paprika en knoflookdressing

Warme tapas | huisgemaakte warme gerechten (150 gr p.p.)

- Albondigas | gehaktballetes in tomatensaus
- Pollo al jerez | stukjes kipfilet in sherry-roomsaus
- Champiñones en salsa de trufa^v | champignons in truffelsaus

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Met aioli (Spaanse knoflookmayonaise) en tapenade de tomate seco (tapenade van zongedroogde tomaat)

Prijs

- PINTXO-buffet (exclusief antipasti caldi) €22,50 p.p.
- PINTXO&CO-buffet (inclusief antipasti caldi) €27,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Zuppa^v** | soep naar keuze (warm) € 2,50 p.p.
- b. **Tagliere di antipasti** | Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, Franse rilette, pecorino^v & burrata^v (mozzarella met room), gegarneerd met olijven, walnoten, vijgenbalsamico en dadelbrood € 6,00 p.p.
- c. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje € 2,50 p.p.
- d. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt € 2,50 p.p.
- e. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

35. AMUSE-Buffer

Spiesjes | Heerlijke spiesjes (2 st.p.p) geserveerd op luxe witte schaal

- Caprese^v | spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- Cepasante | kort gebakken coquille met truffeldressing en hazelnoten

Bruschetta's | Sneetjes stokbrood (2 st.p.p.) gebakken met olijfolie en knoflook met verschillende toppings

- Uovo^v | bruschetta met ei-truffelsalade, groene asperge en bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol)
- Coppa | bruschetta met coppa di Parma, eendenrilette, vijgenbalsamico en pecannoot
- Frutti di mare | bruschetta met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes

Lepelhapjes | Delicatessen uit Piemonte geserveerd op amuselepels (2 st.p.p.)

- Gorgonzola^v | bruschetta met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
- Carne cruda all'Albesse | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
- Vitello tonato | amuselepel met dungsnesden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui

Amuseglaasjes | Huisgemaakte mini salades geserveerd in kleine glaasjes (1 st.p.p.)

- Melone^v | amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt
- Gambero | amuseglaasje met rivierkreeftjes, citroenmayonaise en rucola

Antipasti | Italiaanse specialiteiten geserveerd op houten plank, bestaande uit:

- Salumi | Prosciutto, spinata romana, saltufo (salami met truffel en Parmezaan) en saucisson (Franse droge worst met knoflook)
- Formaggi^v | La tur (delicate witschimmelkaas uit Piemonte), tallegio (grotgerijpte roodkorstkaas uit Lombardije), alta badia (harde bergkaas uit de Alpen) en pecorino tartufo (schapenkaas met truffel uit Toscane), gearneerd met olijven, vijgenchutney en dadel-notenbrood
- Frittata al tartufo^v | Italiaanse omelet met paddenstoelen en truffel

Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (150 gr p.p.), met de keuze uit 2 van de volgende soorten

- Scaloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kipfilet) in gorgonzolasaus
- Polpette al sugo | Italiaans gehaktballetjes in Toscaanse tomatensaus (of truffelsaus)
- Funghi al tartufo^v | champignons in truffelsaus (of gorgonzolasaus)
- Pollo al rosmarino | stukjes kipfilet in rozemarijnsaus

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter), tapenade formaggio (tapenade van oude kaas met pesto en Parmezaan) en rilette di tonno (huisgemaakte tonijnsalade)

Prijs

- AMUSE-buffet (exclusief antipasti caldi) €25,00 p.p.
- AMUSE&CO-buffet (inclusief antipasti caldi) €30,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. Zuppa^v | soep naar keuze (warm) € 2,50 p.p.
- b. Insalata | huisgemaakte salade met keuze uit onderstaande salades (1 soort per 10 personen) € 4,00 p.p.
 - Insalata caprese^v | salade van wilde rucola met tomaat, mozzarella, basilicum en rode ui
 - Insalata carpaccio | salade van sla met gebakken stukjes biefstuk, geroosterde paprika, gebakken champignons, truffeldressing, pijnboomspitten en rasp van oude Parmezaans
 - Insalata Niçoise | sla, rauwe groenten, olijven, ansjovis, tonijn en knoflook-mosterd vinaigrette
 - insalata Perigourdine | sla, gekonfijte eend, rauwe ham, champignons en truffelmayonaise (+€1 p.p.)
- c. Dolci^v | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje € 2,50 p.p.
- d. Vino | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

36. WILD&TRUFFEL-buffet (seizoensgebonden) | Heerlijke Italiaanse winterbuffet met seizoensproducten zoals paddestoelen, truffel, wild en gevogelte

Zuppa | huisgemaakte soep (warm)

- Zuppa cremosa | knolselderijsoep op basis van gevogeltebouillon met gebakken champignons en wildrookworst

Bruschetta's | Sneetjes stokbrood (2 st.p.p.) gebakken met olijfolie en knoflook met verschillende toppings

- Carpaccio d'oca | amuselepel met dun gesneden gerookte gans, vijgenbalsamico, rasp van oude Pecorino en gecarameliseerde pecannoten
- Capriolo | bruschetta met kortgebakken reerug, rilette van gans, truffelbalsamico en pistachenoten (aanvulling verse seizoenstruffel +€2,5 p.p.)

Lepelhapjes | Delicatessen uit Piemonte geserveerd op amuselepels (2 st.p.p.)

- Carne cruda all'Albesse | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons (aanvulling verse seizoenstruffel +€2,5 p.p.)
- Vitello tonato | amuselepel met dingesneden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui

Frittata

- Frittata al tartufo^v | Italiaanse omelet met paddenstoelen en truffel

Insalata | Een assortiment heerlijke salades met de keuze uit 2 of 3 van de volgende soorten:

- Risottosalade Piemontese^v | salade van risotto met paddestoelen, gekonfijte eend en truffel
- Insalata autunnale | salade rucola, peer, parmaham, gorgonzola, walnoten en balsamicodressing

Antipasti Caldi | huisgemaakte gerechten (150 gr p.p.), met de keuze uit 2 van de volgende soorten

- Ragù di cinghiale | Umbrisch wildzwijnstooft met rode wijn, groenten en tomatensaus
- Brassato di cervo | Hertensucade met gepofte sjalotten en jus van rode wijn
- Polpette al sugo | Italiaans gehaktballetjes in truffelsaus
- Cannelloni della casa | pastarolletjes gevuld met gekonfijte eend-champignon in truffelsaus (+€2,5 p.p.)
- Lassagne al cacciatora | lasagne op jagersmanier met wild (seizoensgebonden, +€2,5 p.p.)

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter) en tapenade formaggio (tapenade van oude kaas met pesto en Parmezaan)

Prijs

- WILD&TRUFFEL-buffet (exclusief zuppa) €30,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Tip!** combineer dit buffet met heerlijke **SPIESJES** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 3,00 p.p.
- Caprese^v | spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum
 - Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- b. **Tip!** breid dit buffet uit met **luxe vishapjes** (2 st.p.p.), bestaande uit € 5,00 p.p.
- Frutti di mare | bruschetta met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes
 - Cepasante | amuselepel met kort gebakken coquille met truffeldressing, hazelnoten en bieslook
- c. **Antipasti di formaggio^v** | plateau met diverse Italiaanse topkazen € 6,00 p.p.
- d. **Dolci** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje^v € 2,50 p.p.
- e. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

SALADES

Onze huisgemaakte maaltijdsalades worden geserveerd op een luxe schalen. De gerechten die vegetarisch geleverd kunnen worden zijn met een ^v aangegeven. De salades kunnen naar wens worden aangepast of biologisch worden bereid.

Hebt u speciale wensen of ideeën? Schroom niet en bel [06-27092770](tel:06-27092770) of mail naar info@hapjesenco.nl. Wij vertellen u graag wat uw en onze mogelijkheden zijn!

- 40. Bourgondische eiersalade^v** € 7,00 p.p.
Een heerlijke salade gearneerd met gevulde eieren en diverse vleeswaren
- 41. Franse Huzarensalade** €14,50 p.p.
Een exclusieve Franse salade op basis van vers kalfsvlees, rivierkreeftjes, truffelaardappelen en groenten, gearneerd met kaviaar, kalfsrosbief en gevulde eieren met truffelmayonaise
- 42. Toscaanse aardappelsalade^v** € 8,50 p.p.
Salade van krieltjes met groenten en julienne van gerookte beenham, gearneerd met luxe hamsoorten als Prosciutto, coppa de Parma, bresaola en rolletjes van beenham met creme van ei-groene asperge
- 43. Risottosalade Piemonte^v** € 8,50 p.p.
Een salade van risotto met gekonfijte eend, groene asperge, paddestoelen en truffel, gearneerd met portobello en eend
- 43a Risottosalade Marina** € 8,50 p.p.
Citroenrisotto met groene asperge en rivierkreeftjes, gearneerd met gamba, coquilles en citroen
- 44. Pastasalade^v** € 6,50 p.p.
Een frisse pastasalade omringd met diverse Mediterrane vleeswaren en olijven
- 44a. Pastasalade di mare** €10,00 p.p.
Een pastasalade met tonijn en gearneerd met met diverse vissoorten zoals gerookte zalm, gerookte paling, gamba's, kortgebakken coquilles en citroen
- 45. Franse tonijnsalade** € 8,50 p.p.
Rijkelijk gevulde tonijnsalade omringd met diverse vissoorten en citroen
- 46. Waldorfsalade^v** € 6,50 p.p.
Salade van bleekselderij, gerookte kip, rode ui, fruit, walnoot en yoghurt dressing
- 47. Insalata Rustique^v** € 6,50 p.p.
Italiaanse groene salade van sla, komkommer, tomaat, rode ui, mozzarella, olijven en balsamicodressing^v
- 48. Insalata Carpaccio** € 6,50 p.p.
Een salade van sla met gebakken stukjes biefstuk, geroosterde paprika, gebakken champignons, truffeldressing, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- 49. Insalata Capra^v** € 6,50 p.p.
Een salade van groene veldsla, geitenkaas, cherrytomaatjes, walnoten, rode ui en honingmosterd-vinaigrette

De salades worden geleverd met stokbrood, kruidenboter en cranberry roomkaas (of tapenade formaggio | tapenade van oude kaas met pesto en Parmezaan)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. Plateau charcuterie | assortiment Italiaanse vleeswaren, Franse worst en rilette € 6,00 p.p.
b. Plateau formaggio^v | plateau met diverse Italiaanse of Franse topkazen € 6,00 p.p.
c. Plateau fruits de mer | combinatie van gerookte zalm en paling, gamba en rivierkreeftjes € 6,00 p.p.
d. Tagliere di antipasti | Italiaanse vleeswaren, Franse rilette, pecorino en burrata € 6,00 p.p.
e. Antipasti Caldi^v naar keuze (warme gerechten, 150 gr p.p.) € 6,00 p.p.

BARBECUE

De barbecues worden gepresenteerd op luxe schalen en inclusief bbq, gas, borden, bestek, opscheplepels ed. De catering pakketten kunnen naar wens worden aangepast of biologisch worden bereid, voor kinderen, allergieën en vegetariërs kunnen wij een aangepast menu samenstellen.

Hebt u speciale wensen of ideeën? Schroom niet en bel [06-27092770](tel:06-27092770) of mail naar info@hapjesenco.nl. Wij vertellen u graag wat uw en onze mogelijkheden zijn!

50. BARBECUE

Huisgemaarinerde grillgerechten (4 st.p.p.)

- Karbonade
- Hamburger
- Speklap
- Saté van kip
- BBQ-worst
- Sparerib

Huisgemaakte salades^v

- Huzarensalade gearneerd met luxe vleessoorten
- Griekse salade^v, salade van komkommer, tomaat, rode ui, olijven en fetakaas

Sauzen^v (koud)

- Knoflooksaus
- Barbecue-saus

Broodmand^v

- Vers afgebakken Frans stokbrood en huisgemaakte kruidenboter

Barbecue

- Huur slagers-bbq inclusief gas en schoonmaak €60,00 per stuk
- 1 slagers-bbq is voor ca. 30 personen

Prijs

- Barbecue €17,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Dessert^v** | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt € 2,50 p.p.
- b. **Kinder barbecue** | bbq-worstje, satestokje, mini hamburger, appelmoes en danootje € 6,50 p.p.

51. BARBECUE "SURINAME"

Amuse

- Amuselepel met South American bbq beans met pig candy en mangochutney

Huisgemarineerde grillgerechten (4 st.p.p.)

- Sparerib trafasie | Surinaams-Amerikaans gekruide sparerib
- BBQ-kip | mals kipkluijfe met masala-bbqmarinade
- Sate | Javaanse spies met in ketjap gemarineerde stukjes varkenshaas (of kipfilet)
- Rendang | spies van biefstuk en kouzenband gemarineerd in kokos
- Jerk lam | lams kotelet gemarineerd met Caribische Jerk kruiden
- Doksa | eendenspies authentiek gemarineerd met honing, gember, soja en 5 spicemarinade
- Ananas^v | spies van ananas gemarineerd met honing en kaneel

Huisgemaakte salades^v

- Surinaamse eiersalade | salade van eieren en masala-kruiden
- Chinese koolsalade | salade van Chinese kool met ananas, ham en cashewnoten

Sauzen^v (koud)

- Smokey bbq-sauce
- Creme fraiche met kruidenboter en lente ui
- Satesaus

Bijgerechten^v

- Stokbrood en kruidenboter
- Cassave kroepoek en tortilla chips

Barbecue

- Huur slagers-bbq inclusief gas en schoonmaak €60,00 per stuk
- 1 slagers-bbq is voor ca. 30 personen

Prijs

- Barbecue "SURINAME" (exclusief amuse) €22,50 p.p.
- Barbecue "SURINAME&CO" (inclusief amuse) €25,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Dessert^v** | Dessert-amuseglaasje met spekkook en vanilleroom € 2,50 p.p.
- b. **Kinder barbecue** | bbq-worstje, satestokje, mini hamburger, appelmoes en danootje € 6,50 p.p.

52. BARBECUE "MEDITERRAAN"

Tapas | Plateau Mediterrane delicatessen gepresenteerd op luxe houten plank, bestaande uit:

- Peppadews^v | gevulde pepers met roomkaas
- Champignons à l'ail^v | champignons in knoflookmayonaise
- Olive^v | Italiaanse gemarineerde olijven
- Cipolle^v | borettana uitjes in balsamico vinaigrette
- Feta^v | Griekse gemarineerde blokjes schapenkaas
- Pomodori^v | gemarineerde zongedroogde tomaten

Huisgemarineerde grillgerechten (4 st.p.p.)

- Portugees kippenpoot | kippenpootje gemarineerd met piri-pirikruiden
- Spaanse gambaspies | spies met in knoflook gemarineerde gamba's
- Marokaanse merquez | gekruide lamsworst
- Italiaanse steak | biefstuk gemarineerd met pesto
- Provençaals zalm pakketje | zalmfilet "en pappilotte" met seizoensgroenten en witte wijn
- Griekse souvlakispies | spies van varkenshaas gemarineerd met gyroskruiden

Salades^v | heerlijke huisgemaakte salades (3 soorten naar keuze)

- Spaanse aardappelsalade^v | aardappelsalade met chorizo gearneerd met Mediterrane vleeswaren
- Italiaanse pastasalade^v | pastasalade met vis, gearneerd met vissoorten en citroen
- Griekse boerensalade | salade van sla met komkommer, tomaat, rode ui, olijven en fetakaas

Sauzen^v (koud)

- Tzatziki (Griekse yoghurt met knoflook en komkommer)
- Barbecue-saus

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Met aioli (Spaanse knoflookmayonaise) en tapenade formaggio (tapenade van oude kaas met pesto en Parmezaan)

Barbecue

- Huur slaggers-bbq inclusief gas en schoonmaak €60,00 per stuk
- 1 slaggers-bbq is voor ca. 30 personen

Prijs

- BARBECUE "MEDITERRAAN" (exclusief tapas) €22,50 p.p.
- BARBECUE "MEDITERRAAN&CO" (inclusief tapas) €27,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- Tagliere di antipasti** | Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, Franse rilette, pecorino^v & burrata^v (mozzarella met room), gearneerd met olijven, walnoten, vijgenbalsamico en dadelbrood € 6,00 p.p.
- Tip!** combineer deze plank met een **APERITIVO** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
 - Gorgonzola^v | bruschetta met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
 - Melone^v | bruschetta met meloensalsa, Prosciutto en cherrytomaatje
 - Carne cruda all'Albesse | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
 - Vitello tonato | amuselepel met dungseden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui
- Dolci** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje^v € 2,50 p.p.
- Dolci** | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt^v € 2,50 p.p.
- Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag
- Kinder barbecue** | bbq-worstje, satestokje, mini hamburger, appelmoes en danoontje € 6,50 p.p.

53. BARBECUE "TOSCANE"

Aperitivo | Heerlijke Italiaanse hapjes (2 st.p.p) geserveerd op luxe witte schaal

- Gorgonzola^v | bruschetta met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
- Melone^v | bruschetta met meloensalsa, Prosciutto en cherrytomaatje
- Carne cruda all'Albesse | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
- Vitello tonato | amuselepel met dungseden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui

Huisgemaarineerde grill-componenten (4 st.p.p.)

Een mix van verschillende soorten vis, vlees en groenten met een keuze uit onderstaande grill-componenten

- Porchetta steak | biefstuk gemarineerd met knoflook, peperoncini, venkel en rozemarijn
- Vitello | hamburger van kalfsgehakt
- Agnello | lamsrack met Italiaanse kruiden
- Gamba | spies met in knoflook gemarineerde gamba's en chorizo (of zonder chorizo)
- Vongole veraci | venusschelpen "en pappilotte" met knoflook en bladpeterselie
- Thon | tonijnbiefstuk gemarineerd in truffelolie (+€2,50 p.p)
- Caponata^v | Italiaanse groetespies van kastanje champignons paprika, courgette en ui
- Portobello^v | pakketje van portobello gevuld met gorgonzola en walnoten

Insalata | Een assortiment heerlijke huisgemaakte salades, bestaande uit:

- Toscaanse aardappelsalade^v | salade van krieltjes, groenten en julienne van beenham, gegarneerd met luxe hamsoorten als bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol), coppa di Parma en rolletjes van beenham met een crème van ei-groene asperge
- Pastasalade di mare | pastasalade met vis gegarneerd met diverse vissoorten zoals gerookte zalm, gerookte paling, gamba's, kortgebakken coquilles en citroen
- Insalata caprese^v | salade van wilde rucola met tomaat, mozzarella, basilicum en rode ui

Sauzen^v (koud)

- Truffelmayonaise
- Gorgonzolasaus

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter), tapenade formaggio (tapenade van oude kaas met pesto en Parmezaan) en rilette di tonno (huisgemaakte tonijnsalade)

Barbecue

- Huur slagers-bbq inclusief gas en schoonmaak €60,00 per stuk
- 1 slagers-bbq is voor ca. 30 personen

Prijs

- Barbecue "TOSCANE" (exclusief aperitivo) €22,50 p.p.
- Barbecue "TOSCANE&CO" (inclusief aperitivo) €27,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Tagliere di antipasti** | Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, Franse rilette, pecorino^v & burrata^v (mozzarella met room), gegarneerd met olijven, walnoten, vijgenbalsamico en dadelbrood € 6,00 p.p.
- b. **Dolci** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje^v € 2,50 p.p.
- c. **Dolci** | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt^v € 2,50 p.p.
- d. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag
- e. **Kinder barbecue** | bbq-worstje, satestokje, mini hamburger, appelmoes en danootje € 6,50 p.p.

54. BARBECUE "HAPJES&CO"

Spiesjes | Heerlijke spiesjes (2 st.p.p) geserveerd op luxe witte schaal

- Caprese^v | spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- Cepasante | kort gebakken coquille met truffeldressing en hazelnoten

Bruschetta's | Sneetjes stokbrood (2 st.p.p.) gebakken met olijfolie en knoflook met verschillende toppings

- Uovo^v | bruschetta met ei-truffelsalade, groene asperge en bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol)
- Coppa di Parma | bruschetta met coppa di Parma, eendenrilette en vijgenbalsamico
- Frutti di mare | bruschetta met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes

Lepelhapjes | Delicatessen uit Piemonte geserveerd op amuselepels (2 st.p.p.)

- Gorgonzola^v | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
- Carne cruda all'Albesse | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
- Vitello tonato | amuselepel met dingesneden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui

Amuseglaasjes | Huisgemaakte mini salades geserveerd in kleine glaasjes (1 st.p.p.)

- Melone^v | amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt
- Gambero | amuseglaasje met rivierkreeftjes, citroenmayonaise en rucola

Antipasti | Italiaanse specialiteiten geserveerd op houten plank, bestaande uit:

- Salumi | Prosciutto, spinata romana en saltufo (salami met truffel en Parmezaan) en saucisson (Franse droge worst met knoflook)
- Formaggi^v | La tur (delicate witschimmelkaas uit Piemonte), tallegio (grotgerijpte roodkorstkaas uit Lombardije), alta badia (harde bergkaas uit de Alpen) en pecorino tartufo (schapenkaas met truffel uit Toscane), gearneerd met olijven, vijgenchutney en dadel-notenbrood
- Frittata al tartufo^v | Italiaanse omelet met paddenstoelen en truffel

Huisgemarineerde grill-componenten (2 st.p.p.)

Een mix van verschillende soorten vis, vlees en groenten met een keuze uit onderstaande grill-componenten

- Porchetta steak | biefstuk gemarineerd met knoflook, peperoncini, venkel en rozemarijn
- Vitello | hamburger van kalfsgehakt
- Agnello | lamsrack met provencaalse kruiden
- Gamba | spies met in knoflook gemarineerde gamba's
- Vongole veraci | venusschelpen "en pappilotte" met knoflook en bladpeterselie
- Thon | tonijnbiefstuk gemarineerd in truffelolie (+€2,50 p.p)
- Ratatouille^v | Provençaalse groetespies van kastanje chamignons paprika, courgette en ui
- Portobello^v | pakketje van portobello gevuld met gorgonzola en walnoten

Sauzen^v (koud)

- Truffelmayonaise
- Gorgonzolasaus

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter), tapenade formaggio (tapenade van oude kaas met pesto en Parmezaan) en rilette di tonno (huisgemaakte tonijnsalade)

Dolci^v | Huisgemaakte mini dessert (1 st.p.p.), kleine glaasje met heerlijke zoetigheden

- Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje

Barbecue

- Huur slagers-bbq inclusief gas en schoonmaak €60,00 per stuk
- 1 slagers-bbq is voor ca. 30 personen

Prijs

- Barbecue "HAPJES&CO" €27,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

a. **Insalata^v** | Huisgemaakte salade naar keuze

€ 4,00 p.p.

b. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn

op aanvraag

c. **Kinder barbecue** | bbq-worstje, satestokje, mini hamburger, appelmoes en danootje

€ 6,50 p.p.

LUNCH - BRUNCH

Onze lunchen wordt geserveerd op een luxe schaal compleet met borden, bestek, glazen, karaffen en servetten. De vegetarische gerechten of geleverd kunnen worden zijn met een ^v aangegeven. De lunch kan naar wens worden aangepast of biologisch worden bereid. Hebt u speciale wensen of ideeën? Schroom niet en bel 06-27092770 of mail naar info@hapjesenco.nl. Wij vertellen u graag wat uw en onze mogelijkheden zijn!

60. BROODJES (minimaal 4 stuks per soort) €1,85 p.st.

Schaal met assortiment zachte bolletjes voorzien van de volgende soorten beleg: ham, rollade, kipfilet, salami, jonge kaas en/of komijne kaas.

LUXE BROODJES (minimaal 4 stuks per soort)

61. Schaal met assortiment zachte bolletjes voorzien van slamix en luxe beleg €2,75 p.st.

62. Schaal met assortiment luxe broodjes voorzien van slamix en luxe beleg €3,50 p.st.

a. Uovo^v | huisgemaakte eiersalade

b. Formaggi^v | keuze uit oude kaas, geitenkaas, gorgonzola, tallegio of brie, vijgenbalsamico en walnoot

c. Carpaccio | dingesneden rosbeef, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

d. Spianata romana | Italiaanse platte salami, balsamicocreme, >>> en zongedroogde tomaat

e. Tonno | huisgemaakte tonijnsalade, rode ui, augurk en kappertjes

f. Salmon | gerookte zalm, limoenmayonaise, rode ui en kappertjes

63. LUXE WRAPS (minimaal 4 stuks per soort) €3,50 p.st.

Schaal met luxe wraps met sla en diverse soorten beleg

a. Uovo^v | huisgemaakte eiersalade

b. Parma^v | parmaham, gorgonzola, vijgenbasamico en walnoten

c. Tonno | huisgemaakte tonijnsalade

64. LUXE CLUB-SANDWICHES (minimaal 4 stuks per soort) €4,50 p.st.

Schaal met luxe club-sandwiches van 3 lagen tramezzinibrood (3 st. p.p.) met sla, prikker en garnering

a. Uovo^v | eiersalade met truffelmayonaise, groene asperge, coppa di Parma en zongedroogde tomaat

b. Carprese^v | parmaham, mozzarella, tomaat, komkommer en pestomayonaise

c. Classico | gerookte kipfilet, gebakken pancetta, zongedroogde tomaat, komkommer en pestomayonaise

d. Pastrami | italiaans gekruid rundvlees, mosterdmayonaise, tomaat, komkommer en augurk

e. Vitello tonato | dingesneden rosbeef, tonijnmayonaise, rode ui en kappertje

f. Frutti di mare | rilette van paling, gerookte zalm, rode ui en viseitjes

AANVULLINGEN:

- pak melk of karnemelk (1 liter) € 2,25 p.st.

- pak jus d'orange (1 liter) € 2,50 p.st.

- handfruit € 1,00 p.st.

- mini candybar € 1,00 p.st.

- huisgemaakte soep vanaf € 2,50 p.p.

- aanvulling stokbrood en kruidenboter bij soep € 0,50 p.p.

65. LUNCHBUFFET

Soep | huisgemaakte soep naar keuze (warm, 1 soort per 15 personen)

- Boeren groentesoep^v
- Tomatensoep^v
- Kippensoep
- Runderconsomme
- Heldere bospaddestoelenbouillon^v
- Groningse mosterdsoep met spekjes^v
- Franse uiensoep^v
- Provencaalse paprikasoep met chorizo^v

Belegde broodjes (2 broodjes p.p.)

- Een schaal met een assortiment luxe broodjes voorzien van slamix en diverse soorten beleg

Wraps (½ wrap p.p.)

- plateau met luxe wraps beleg met sla en eiersalade en/of tonijnsalade

Drinken

- Melk en karnemelk

Prijs

- LUNCH-buffet (met luxe broodjes) €12,50 p.p..
- LUNCH-buffet (met zachte bolletjes) €11,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

a. **Salade** | huisgemaakte salade naar keuze € 4,00 p.p.

66. ITALIAANS LUNCHBUFFET

Sandwiches | clubsandwiches van tramezzinibrood (3 st. p.p.) met sla, prikker en garnering

- Uovo^v | eiersalade met truffelmayonaise, groene asperge, coppa di Parma en zongdroogde tomaat
- Classico | sla, gerookte kipfilet, gebakken pancetta, zongedroogde tomaat, komkommer en pestomayonaise
- Vitello tonato | dungsnesneden rosbeef, tonijnmayonaise, rode ui en kappertjes

Insalata (1 soort per 15 personen)

- Insalata caprese^v | salade van wilde rucola met tomaat, mozzarella, basilicum en rode ui
- of -
Insalata carpaccio | salade van sla met gebakken stukjes biefstuk, geroosterde paprika, gebakken champignons, truffeldressing, pijnboompitten en rasp van oude Parmezaans
- of -
Insalata Niçoise | sla, rauwe groenten, olijven, ansjovis, tonijn en knoflook-mosterd vinaigrette
- of -
insalata Perigourdine | sla, gekonfijte eend, rauwe ham, champignons en truffelmayonaise (+€1 p.p.)

Dolci^v

- Amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini-koekje
- Amuseglaasje met watermeloen en limoensiroop

Prijs

- ITALIAANS LUNCH-buffet (exclusief dolci) €17,50 p.p.
- ITALIAANS LUCH&CO-buffet (inclusief dolci) €22,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed ((omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Zuppa** | huisegemaakte soep naar keuze € 3,50 p.p.
geserveerd met grissini (Italiaanse broodstengels uit Piemonte omwikkeld met rauwe ham)
- b. **Aperitivo** | heerlijke aperitivo-hapjes (2 st.p.p) geserveerd op luxe witte schaal € 5,00 p.p.
 - Gorgonzola^v | bruschetta met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
 - Frutti di mare | bruschetta met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes
 - Carne cruda all'Albesse | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
 - Vitello tonato | amuselepel met dungsnesneden kalkoenfilet met tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui
- c. **Drinken** | drinken zoals melk, karnemelk en jus d'orange op aanvraag
- d. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag
- e. **Antipasti Caldi**^v | 2 warme gerechten naar keuze (150 gr p.p.) € 6,00 p.p.
- f. **Al Forno**^v | 2 huisgemaakte ovengerechten (warm) met de keuze (150 gr p.p.) € 7,50 p.p.

67. BRUNCH-buffet | Luxe Italiaanse brunch op trendy wijze gepresenteerd

Zuppa (warm) | Huisgemaakte seizoenssoep (andere soep ook mogelijk)

- Heldere bospaddestoelenbouillon^v
- of –
Licht gebonden aspergesoep^v met lamsham en ei (seizoensgebonden)
- of –
Knolselderijsoep met gebakken champignons en wildrookworst (seizoensgebonden)
- Geserveerd met grissini con Parma (Italiaanse broodstengel uit Piemonte omwikkeld met rauwe ham)

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken baguette (Frans stokbrood), pane di campagna (italiaans landbrood), focaccia en Franse croissantjes
- Burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter) en tapenade di formaggio (tapenade van oude kaas met pesto en Parmezaan)
- Roomboter en diverse mini jam

Tagliere di antipasti | Houten plank met Italiaanse delicatessen bestaande uit:

- Salumi | vers gesneden rosbief, prosciutto (Italiaanse rauwe ham), Italiaanse beenham en spianata romana
- Formaggi^v | La tur (delicate witschimmelkaas uit Piemonte), tallegio (grotgerijpte roodkorstkaas uit Lombardije), alta badia (harde bergkaas uit de Alpen) en schijfjes mozzarella
- Frittata al tartufo^v | Italiaanse omelet met champignons en truffel
- Gegarneerd met olijven, komkommer, tomaat en vijgenbalsamico

Antipasti di mare

- Huisgemaakte tonijnsalade en dingesneden zalm met limoendressing en kappertjes

Dolci^v

- Amuseglaasje met vers fruit en mascarponecrème
- Amuseglaasje met watermeloen en limoensiroop

Prijs

- BRUNCH-buffet (exclusief dolci) €20,00 p.p.
- BRUNCH&CO-buffet (inclusief dolci) €25,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Aperitivo** | heerlijke aperitivo-hapjes (2 st.p.p) geserveerd op luxe witte schaal € 5,00 p.p.
- Gorgonzola^v | bruschetta met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
 - Frutti di mare | bruschetta met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes
 - Carne cruda all'Albese | amucelepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
 - Vitello tonato | amuselepel met dingesneden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui
- b. **Insalata** | huisgemaakte salade met keuze uit onderstaande salades (1 soort per 15 personen) € 4,00 p.p.
- Insalata capra^v | salade van groene veldsla, geitenkaas, cherrytomaatjes, walnoten, rode ui en honingmosterd-vinaigrette
 - Insalata carpaccio | salade van sla met gebakken stukjes biefstuk, geroosterde paprika, gebakken champignons, truffeldressing, pijnboompitten en rasp van oude Parmezaans
 - Insalata Niçoise | sla, rauwe groenten, olijven, ansjovis, tonijn en knoflook-mosterdvinaigrette
 - insalata Perigourdine | sla, gekonfijte eend, rauwe ham, champignons en truffelmayonaise (+€1 p.p.)
- c. **Drinken** | drinken zoals melk, karnemelk en jus d'orange op aanvraag
- d. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag
- e. **Antipasti Caldi^v** | 2 warme gerechten naar keuze (150 gr p.p.) € 6,00 p.p.
- f. **Al Forno^v** | 2 huisgemaakte ovengerechten (warm) met de keuze (150 gr p.p.) € 7,50 p.p.

HIGH TEA

Onze uitgebreide high tea's worden op luxe schalen en étagères gepresenteerd compleet met borden, bestek, theeglazen, waterkoker en servetten. De gerechten die vegetarisch geleverd kunnen worden zijn met een ^v aangegeven. De high tea's kunnen naar wens worden aangepast of biologisch worden bereid. Hebt u speciale wensen of ideeën? Schroom niet en bel **06-27092770** of mail naar info@hapjesenco.nl. Wij vertellen u graag wat uw en onze mogelijkheden zijn!

70. HIGH TEA

Diverse soorten thee^v

Geserveerd uit een luxe theedoos

Zoete lekkernijen^v

- Mini croissant met marmelade
- Cannoli | traditionele Siciliaanse cannoli (gerold koekjes met cappucino-vulling)
- Huisgemaakte taart met keuze (1 soort):
 - Torta al limoncello | Italiaanse citroen-ricottataart met limoncello - of -
 - Tortal al cioccolato | Italiaanse chocoladetaart met amandel

Dolci^v | huisgemaakte mini desserts (2 st.p.p.), kleine glaasjes met heerlijke zoetigheden

- Amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt
- Amuseglaasje met vers fruit, mascarponecreme en cantuccini-koekje

Torta salata | huisgemaakte Italiaanse hartige taart (1 st.p.p., koud)

- Quiche dadel-chorizo (of Frittata al tartufo^v | Italiaanse omelet met paddenstoelen en truffel)

Spiesjes | heerlijke spiesjes (2 st.p.p.) geserveerd op luxe witte schaal

- Caprese^v | spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo

Lepelhapjes | Amuselepels (2 st.p.p.) met hartige specialiteiten uit Piemonte

- Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst met truffelolie en champignon
- Vtello tonato | amuselepel met dingesneden kalkoenfilet met tonijmayonaise, kappertjes en rode ui

Mini sandwiches | luxe mini club-sandwiches van tramezzinibrood (3 st. p.p.) met sla, prikker en garnering

- Uovo^v | sla, eiersalade, truffel, bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol), en groene asperge
- Classico | sla, gerookte kipfilet, gebakken pancetta, zongedroogde tomaat, komkommer en pestomayonaise
- Frutti di mare | sla, rilette van paling, gerookte zalm, rode ui en limoenmayonaise

Prijs

- HIGH TEA&CO-buffet €25,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (omgespoeld retour, anders +€1 p.p.)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Drinken** | drinken zoals melk, karnemelk en jus d'orange op aanvraag
- b. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag
- c. **Tagliere di antipasti** | Italiaanse vleeswaren, Franse rilette, pecorino^v en burrata^v € 7,50 p.p.
- d. **Antipasti Caldi^v** | 2 warme gerechten naar keuze (150 gr p.p.) € 6,00 p.p.
- e. **Al Forno^v** | 2 huisgemaakte ovengerechten (warm) met de keuze (150 gr p.p.) € 7,50 p.p.

80. ALGEMENE VOORWAARDEN HAPJES&CO

Bestellingen

Bestellingen bij voorkeur tenminste 3 werkdagen voorafgaand aan de afleverdatum, kortere besteltijd in overleg.

Bezorging

Bezorgingen binnen Assen en tot 10 km buiten Assen zijn gratis, daarbuiten wordt € 0,40/km in rekening gebracht. Houdt u rekening met een marge van een half uur op het tijdstip van levering.

Offertes

Offertes hebben een geldigheidsduur van 14 dagen, te rekenen vanaf de datum op de offerte.

Prijzen

Alle prijzen vermeld op onze website zijn inclusief BTW, prijzen zijn onder voorbehoud van zetfouten en wijzigingen. Prijzen gelden voor bestellingen vanaf 10 personen.

Betalingen

Bij opdracht dient een aanbetaling van 50% te worden voldaan, de resterende 50% dient direct bij levering te worden voldaan. Wordt hier niet aan voldaan dan wordt het bestelde niet afgeleverd.

Verhuur

Gebruik de materialen waarvoor ze in bruikleen zijn gegeven en behandel het alsof het van u zelf is. Voor de materialen wordt een borgsom in rekening gebracht (hoogte borgsom is afhankelijk van de te leveren schalen en materialen). Indien de materialen schoon en heel retour komen krijgt de opdrachtgever de borgsom weer terug. Gebruik van materialen is op eigen risico van de opdrachtgever.

Annuleren

De annuleringskosten zijn tot 72 uur voorafgaand aan de afleverdatum gratis.

Bij annuleringen tussen 24 en 72 uur voorafgaand aan de afleverdatum wordt 75% van het verschuldigde bedrag in rekening gebracht voor de reeds gemaakte kosten.

Bij annuleringen binnen 24 uur voorafgaand aan de afleverdatum wordt het volledig in rekening gebracht voor de reeds gemaakte kosten.

De annulering wordt definitief nadat HAPJES&CO u hierover schriftelijk/per mail bevestigd heeft.