

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 lunch, trouwerij, borrel 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](tel: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
○ Amuses (luxe hapjes)	7
○ Aperitivo (hapjesschalen)	8
• BORRELBUFFET	9
○ BORREL-buffet	9
○ BORREL-BUFFET “COTE D’AMUSE”	10
• BUFFETTEN	11
○ QUICHE-buffet	11
○ SALADE&VLEES-buffet	12
○ MEDITERRAAN HAPJES-buffet	13
○ FRANS BROOD-buffet	14
○ Buffet “TOUR DU FRANCE”	15
○ BOURGONDISCH-buffet	16
○ HAPJES&CO-buffet	17
○ AL FORNO-buffet	18
○ ANTIPASTI-buffet	19
○ Buffet “LA DOLCE VITA”	20
○ TAPAS-buffet	21
○ APERITIVO-buffet	22
○ AMUSE-buffet	23
○ WILD&TRUFFEL-buffet	24
• SALADES	25
• BARBECUE	26
○ BARBECUE	26
○ BARBECUE “MEDITERRAAN”	27
○ BARBECUE “GRIEKSE MIX GRILL” (vlees)	28
○ BARBECUE “BRETAGNE” (vis)	29
○ BARBECUE “PROVANCE” (vegetarisch)	30
○ BARBECUE “TOSCANE”	31
○ BARBECUE “HAPJES&CO”	32
• LUNCH – BRUNCH	33
○ Broodjes	33
○ Luxe broodjes	33
○ Luxe wraps	33
○ Luxe club-sandwiches	33
○ Lunchbuffet	34
○ Italiaans lunch-buffet	35
○ IL PRANZO-buffet	36
○ Brunch-buffet	37
• HIGH TEA	38
○ High tea	38
• ALGEMENE VOORWAARDEN	39

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 aperitivo hapjes. De vegetarische gerechten (of vegetarisch geleverd kunnen worden) zijn met een ^v aangegeven. Geef 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** of mail naar info@hapjesenco.nl, wij vertellen u graag wat uw en onze mogelijkheden zijn!

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

- Beure d'herbes^v | huisgemaakte kruidenboter
- Tapenade tomates séchées^v | Provençaalse tapenade van zongedroogde tomaten
- 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 kaasje^v
- Geserveerd met vers afgebakken Frans stokbrood en dadel-notenbrood

Prijs

- **Boulangerie** (inclusief materiaal ed, **schoon** retour) € 7,50 p.p.
- **Tip!** Combineer met heerlijke Franse **AMUSES** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
 - Delice de Bourgogne^v | amuselepel met witschimmelkaas, gekonfijte rode ui en walnoot
 - Jambon de Bayonne | amuselepel met rauwe ham uit Baskenland, truffelmayonaise, amandel en groene asperge
 - Fruits de mer | amuselepel met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes

02. 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 abdijskaas uit de Aquitaine
- Comte^v | harde bergkaas uit de Jura
- 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
- Gegarneerd met tomaatjes, druiven en cornichons
- Geserveerd met vers afgebakken Frans stokbrood, dadel-notenbrood en chutney van rode ui

Prijs

- **Bourgondische plank** (inclusief materiaal ed, **schoon** retour) €15,00 p.p.
- **Tip!** Combineer met heerlijke Franse **AMUSES** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
 - Delice de Bourgogne^v | amuselepel met witschimmelkaas, gekonfijte rode ui en walnoot
 - Agneau | amuselepel met carpaccio van lam, truffelmayonaise, amandel en groene asperge
 - Fruits de mer | amuselepel met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes
- **Tip!** Combineer met **AMUSEGLAASJES** (2 st.p.p.) met hartige lolly's uit de Perigord € 5,00 p.p.
 - Chevre^v | hartige lolly van geitenkaas, honing en pistachenoten
 - Oie | hartige lolly van gevogeltpaté, cognac en walnoten
 - Coquille | hartige lolly van coquille, truffeldressing en hazelnoot

03. TAPAS-bord | Een assortiment Italiaanse 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
- Spianata romana | Italiaanse platte salami met peper
- Mortadella | Italiaanse delicate worst met pistache uit Bologna
- 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, **schoon** retour) €10,00 p.p.
- **TAPAS&CO-bord**: inclusief scrocchi^v (Italiaanse toastjes), burro alle erbe^v (kruidenboter), €12,50 p.p.
tapenade formaggio^v (tapenade van oude kaas & groene pesto) en rilette di tonno (huisgemaakte tonijnsalade)
- **Tip!** Combineer met Toscaanse **BRUSCHETTA'S** (2 st.p.p.), gserveerd luxe luxe schaal € 4,00 p.p.
 - Pomodoro^v | bruschetta met tomaat, knoflook en rucola
 - Carpaccio | bruschetta met carpaccio di bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol), truffelmayonaise en pecannoot
 - Salmon | bruschetta met zalm en kappertjes
- **Tip!** Combineer met een **APERITIVO** (2 st.p.p.) uit Piemonte, gserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
 - Gorgonzola^v | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
 - Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignon
 - Vitello tonnato | amuselepel met kalkoenfilet, tonijnmayonaise, rode ui en kappertjes

04. Antipasti CLASSICO | Een assortiment Italiaanse specialiteiten gserveerd op houten plank

- Vitello tonnato | dingesneden kalkoenfilet met tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui
- Carpaccio | carpaccio van bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) met truffelmayonaise, geraspte Parmezaan en pecannoten
- Spianata romana | Italiaanse platte salami met peper
- Porchetta | langzaam geroosterde beenham met kruiden uit Umbrië
- Coppa di Parma | langzaam gedroogd, gezouten varkensvlees van het beste deel van de schouder
- Pecorino^v | schapenkaas uit Toscane
- Burrata^v | mozzarella gevuld met room uit Puglia
- Olive^v | Italiaans gemarineerde olijven
- Cipolle^v | borrettana uitjes in balsamico vinaigrette
- Gegarneerd met druiven, tomaatjes, walnoten, vijgenbalsamico en scrocchi (Italiaanse toastjes)

Prijs

- **Antipasti CLASSICO** (inclusief materiaal ed, **schoon** retour) €10,00 p.p.
- **Tip!** Combineer met een **APERITIVO** (2 st.p.p.) uit Piemonte, gserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
 - Gorgonzola^v | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
 - Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignon
- **Tip!** Combineer Siciliaanse **VISHAPJES** (2 st.p.p.), gserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
 - Frutti di mare | amuselepel met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes
 - Cepasante | amuselepel met kort gebakken coquille, truffelbalsamico, hazelnoten en bieslook
- **Dolci**^v | verras uw gasten met een zoete afsluiting (1 st.p.p.), gserveerd op luxe schaal € 2,50 p.p.
 - Dessert-amuseglaasje met druiven, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje)
- **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

05. Tagliere di antipasti | Italiaanse delicatessen 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 en Cipolle^v | borrettana uitjes in balsamico vinaigrette
- Scrocchi (Italiaanse toastjes), dadel-walnootbrood, vijgenbalsamico, druiven en tomaatjes

Prijs

- **Tagliere di antipasti** (inclusief materiaal ed, **schoon** retour) €15,00 p.p.
- **Tip!** Combineer met een **APERITIVO** (2 st.p.p.) uit Piemonte, geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
 - Gorgonzola^v | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
 - Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignon
 - Vitello tonnato | amuselepel met kalkoenfilet, tonijnmayonaise, rode ui en kappertjes
- **Tip!** Combineer met Toscaanse **BRUSCHETTA'S** (2 st.p.p.), geserveerd luxe luxe schaal € 4,00 p.p.
 - Pomodoro^v | bruschetta met tomaat, knoflook en rucola
 - Carpaccio | bruschetta met carpaccio di bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol), truffelmayonaise en pecannoot
 - Salmon | bruschetta met zalm en kappertjes
- **Dolci**^v | verras uw gasten met een zoete afsluiting (1 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 2,50 p.p.
 - Dessert-amuseglaasje met druiven, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje)
- **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

06. Antipasti di 'HAPJES&CO' | een heerlijke borrelplank om samen van te genieten, ideaal voor de BORREL en als BRUNCH, HIGH WINE of HIGH BEER.

- Vitello tonnato | dingesneden kalkoenfilet met tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui
- Carpaccio | carpaccio di bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) met truffelmayonaise, geraspte Parmezaan en pecannoten
- Patè di anatra | eendenpaté
- Porchetta | langzaam geroosterde beenham met kruiden uit Umbrië
- Frittata al tartufo^v | Italiaanse omelet met paddenstoelen en truffel
- Caprese^v | spiesje van tomaat, mozzarella en basilicum
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- Formaggi^v | 2 soorten Italiaanse topkazen
- Olive^v | Italiaans gemarineerde olijven
- Cipolle^v | borrettana uitjes in balsamico vinaigrette
- Gegarneerd met vijgenbalsamico, duiven, tomaatjes, ciabatta^v, dadel-notenbrood^v, tapenade formaggio^v (tapenade van oude kaas met groene pesto en Parmezaan) en rillete di tonno (tonijnsalade)

Prijs

- **Antipasti di "HAPJES&CO"** (inclusief materiaal ed, **schoon** retour) €17,50 p.p.
- **Tip!** Combineer met een **APERITIVO** (2 st.p.p.) uit Piemonte, geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
 - Gorgonzola^v | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
 - Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignon
 - Frutti di mare | amuselepel met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes (kaviaar +€3,5 p.p.)
- **Tip!** Breid de antipasti-plank uit tot **IL PRANZO** (Italiaanse lunch) met huisgemaakte soep € 2,50 p.p.
 - Zuppa cremosa^v | knolselderijsoep met gebakken champignons en pancetta
 - Zuppa di asparagi^v | licht gebonden aspergesoep met pancetta en ei (seizoengebonden, +€dagprijs)
 - Zuppa di Funghi^v | heldere bospaddestoelensoep
 - Zuppa di peperoni e pomodori^v | paprika-tomatensoep met mascarpone en gehaktballetjes
- **Dolci**^v | verras uw gasten met een zoete afsluiting (1 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 2,50 p.p.
 - Dessert-amuseglaasje met druiven, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje)
- **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

07. Antipasti di selveggina | Heerlijke Italiaans antipasti-plank seizoensproducten zoals paddenstoelen, truffel, wild en gevogelte

- Anatra cotta | langzaam gegaarde eendenham
- Rilette di coniglio | huisgemaakte konijnrilette
- Pâté di capriolo | paté van reebok
- Prosciutto di cervo | gedroogde ham van hert
- Salsiccia di cinghiale | droge worst van wildzwijn
- 2 soorten Italiaanse kaas met gekonfijte rode ui
- Gegarneerd met noten, olijven en gedroogde Zuidvruchten
- Geserveerd met walnootbrood, dadel-notenbrood, burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter) en tapenade formaggio (tapenade van oude kaas met pesto en Parmezaan)

Prijs

- **Antipasti di selveggina** (inclusief materiaal ed, **schoon** retour) €15,00 p.p.
- **Tip!** Combineer met heerlijke **MINI CARPACCIO'S** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 6,00 p.p.
 - Carpaccio d'oca | amuselepel met dun gesneden gerookte gans met vijgenbalsamico, rasp van oude Pecorino en gekarameliseerde pecannoten
 - Carpaccio di capriolo | amuselepel met kortgebakken reerug, eendenpate, truffelbalsamico en pistachenoten (aanvulling verse seisoentruffel +€4,00 p.p.)
- **Tip!** Breid de wildplank uit tot **IL PRANZO** (Italiaanse lunch) met een huisgemaakte soep € 5,00 p.p.
 - Zuppa cremosa | knolselderijsoep op basis van gevogeltebouillon met gebakken champignons en wildworst
- **Frittata al tartufo** | Italiaanse omelet met paddenstoelen en truffel € 2,50 p.p.
- **Dolci** | verras uw gasten met een zoete afsluiting (1 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 2,50 p.p.
 - Dessert-amuseglaasje met kersen, mascarponecrème en chocolade
- **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

AMUSES

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. Ons assortiment luxe hapjes wordt op luxe schalen gepresenteerd, de vegetarische gerechten (of vegetarisch geleverd kunnen worden) 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!

08. Bruschetta's | Toscaanse sneetjes in knoflookolie gebakken stokbrood met verschillende toppings

- Funghi^v | bruschetta met paddestoelen, truffel, peterselie en Parmezaan
- Coppa di Parma | bruschetta met coppa di Parma, eendenrilette, vijgenbalsamico en pecannoot
- Agnello | bruschetta met carpaccio van lam, truffelmayonaise, amandel en groene asperge
- Frutti di mare | bruschetta met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes

09. Lepelhapjes | Delicatessen uit Piemonte geserveerd op amuselepels

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

Prijs

- **Amuse** (minimaal 10 st. per soort) € 2,50 p.st.
- **Plateau amuses** (20 st. 2 soorten lepels en 2 soorten bruschetta) €50,00

APERITIVO (hapjesschalen)

10. Hapjesschalen | Assortiment smakelijk zelf bereide hapjes op luxe schaal, de vegetarische hapjes (of vegetarisch geleverd kunnen worden) zijn met een ^v aangegeven.

Hapjesschaal 10a - €72,00 per schaal a 48 stuks

- Uovo^v | gevuld ei
- Brie^v | komkommer met brie en cherrytomaatje
- Carpaccio | bruschetta met carpaccio di bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) en Parmezaan
- Salmon | bruschetta met gerookte zalm en kappertjes
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- Prosciutto | spiesje met prosciutto (Italiaanse rauwe ham) en meloen

Hapjesschaal 10b - €84,00 per schaal a 48 stuks

- Uovo^v | gevuld ei
- Data | dadel gevuld met monchou en omwikkelt met katenspek
- Caprese^v | spiesje van tomaat, mozzarella en basilicum
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- Salmon | bruschetta met gerookte zalm en kappertjes
- Carpaccio | bruschetta met carpaccio di bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) en Parmezaan

Hapjesschaal 10c - €96,00 per schaal a 48 stuks

- Caprese^v | spiesje van tomaat, mozzarella en basilicum
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- Uovo al pesto^v | gevuld ei met pesto
- Data al tartufo | dadel gevuld met geitenkaas, truffelhoning en omwikkeld met pancetta
- Carpaccio | bruschetta di bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) met truffelmayonaise en pecan
- Salmon | bruschetta met gerookte zalm en kappertjes

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 met heerlijke hapjes pakken en dit gemakkelijk staand opeten. Alle borrelbuffetten worden geleverd inclusief bordjes, bestek, servetten en opscheplepels. De vegetarische gerechten (of vegetarisch geleverd kunnen worden) zijn met een ^v aangegeven.

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!

15. BORREL-buffet

Piatto con spuntini | Mooie houtenplank met Italiaanse hapjes om te delen in met witte schaaltes

- Prosciutto | Italiaanse dingesneden rauwe ham
- Saltufo | salami met zwarte truffel Parmezaan
- Pecorino^v | schapenkaas uit Toscane
- Olive^v | Italiaanse gemarineerde olijven
- Cipolle^v | borettana uitjes in balsamico vinaigrette
- Pomodori^v | gemarineerde zongedroogde tomaten
- Peppadews^v | gevulde pepers met roomkaas
- Taleggio^v | grotgerijpte roodkorstkaas uit Lombardije
- Geserveerd met vijgenbalsamico^v en scrocchi^v (Italiaanse toastjes)

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 | Toscaanse in knoflookolie gebakken sneetjes stokbrood (2 st.p.p.) met verschillende toppings

- Capra^v | bruschetta met geitenkaas, 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 (100 gr.p.p.)

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

Prijs

- **BORREL-buffet** (exclusief antipasti caldi) €15,00 p.p.
- **BORREL&CO-buffet** (inclusief antipasti caldi) €17,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (**schoon** retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Tip!** Combineer met **APERITIVO** (2 st.p.p.) uit Piemonte, geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
- Gorgonzola^v | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
 - Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignon
 - Vitello tonnato | amuselepel met dingesenden kalkoenfilet, tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui
- b. **Tip!** Combineer Siciliaanse **VISHAPJES** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
- Frutti di mare | amuselepel met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes
 - Cepasante | amuselepel met kort gebakken coquille, truffelbalsamico, hazelnoten en bieslook
- c. **Tip!** Breid dit borrel uit tot een **IL PRANZO** (Italiaanse brunch) of een **DINNERBUFFET** € 7,50 p.p.
- Zuppa cremosa^v | knolselderijsoep met gebakken champignons en pancetta
 - Quiche dadel-chorizo | huisgemaakte Italiaanse quiche met dadel en chorizo (of Frittata al tartufo^v | Italiaanse omelet met paddenstoelen en truffel)
 - Dolci^v | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje)
- d. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

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 | Toscaanse in knoflookolie gebakken sneetjes stokbrood (2 st.p.p.) met verschillende toppings

- Capra^v | bruschetta met geitenkaas, gekonfijte rode ui en walnoot
- 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 tonnato | amuselepel met dungseden kalkoenfilet, tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui

Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (100 gr.p.p.)

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

Prijs

- **Borrelbuffet "COTE D'AMUSE"** (exclusief antipasti caldi) €17,50 p.p.
- **Borrelbuffet "COTE D'AMUSE"&CO** (inclusief antipasti caldi) €20,00 p.p.
- Inclusief materiaal ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

a. **Tip!** Breid dit borrel uit tot een **IL PRANZO** (Italiaanse brunch) of een **DINNERBUFFET** € 7,50 p.p.

- Soupe Provençale^v | Provençaalse paprikasoep met stukjes chorizo
- Quiche Lorraine | huisgemaakte klassieke Franse quiche met spek, uien en kaas (of Frittata al tartufo^v | Italiaanse omelet met paddenstoelen en truffel)
- Dolci^v | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje)

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

BUFFETTEN

Onze buffetten worden op luxe schalen gepresenteerd en geleverd met borden, bestek en servetten. De vegetarische gerechten (of 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** of mail naar info@hapjesenco.nl. Wij vertellen u graag wat uw en onze mogelijkheden zijn!

20. QUICHE-buffet

Huisgemaakte soepen (warm, 2 soorten per 15 personen)

- Boeren groentesoep met gehaktballetjes^v
- Italiaanse paprika-tomatensoep met mascarpone en gehaktballetjes^v
- Heldere bospaddestoelensoep^v
- Mosterdsoep met pancetta^v
- Franse uiensoep op basis van gevogeltebouillon^v

Huisgemaakte quiches (koud)

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

Huisgemaakte salades

- Bourgondische eiersalade gearneerd met gevulde eieren en diverse vleessoorten^v
- Franse tonijnsalade gearneerd 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) €17,50 p.p.
- **QUICHE&CO-buffet** (soep, quiches en salades) €20,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (**schoon** retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

a. **Antipasti caldi** | warm aanvullingen (200 gr.p.p.), 2 of 3 soorten naar keuze € 7,50 p.p.

- Scalloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kip of champignons^v) in gorgonzolasaus
- Polpette al sugo | Italiaans gehaktballetje in Toscaanse tomatensaus
- Funghi al tartufo^v | champignons in truffelsaus (of gorgonzolasaus)
- Pollo alla cacciatora | kip op jagersmanier met spekjes, champignons en rode wijn
- Stufato di manzo | Toscaande runderstoofpot
- Caponata^v | diverse groentesoorten in tomatensaus

b. **Dolci**^v | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.

21. 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
- Porchetta | langzaam geroosterde beenham met kruiden uit Umbrië
- 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
- Mortadella | Italiaanse delicate worst met pistache uit Bologna
- 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, truffelmayoniase 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** €20,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Zuppa**^v | huisgemaakte soep naar keuze (warm) € 2,50 p.p.
- b. **Tip!** Combineer dit buffet met een heerlijke **APERITIVO** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
- Agnello | amuselepel met carpaccio van lam, truffelmayonaise, amandel en groene asperge
 - Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
- c. **Antipasti di formaggio**^v | plateau met diverse Italiaanse en/of Franse topkazen € 7,50 p.p.
- d. **Antipasti di mare** | plateau met tonijnsalade, gamba, gerookte zalm en paling € 7,50 p.p.
- e. **Tip!** Combineer dit buffet met een heerlijke **visamuses** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
- Frutti di mare | amuselepel met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes
 - Coquille | amuselepel met kort gebakken coquille met truffeldressing, hazelnoten en bieslook
- f. **Antipasti caldi** | warm aanvullingen (200 gr.p.p.), 2 of 3 soorten naar keuze € 7,50 p.p.
- Scalloppa gorgonzola | puntjes varkenshaas (of kip of champignons^v) in gorgonzolasaus
 - Polpette al sugo | Italiaans gehaktballetje in Toscaanse tomatensaus (of truffelsaus)
 - Funghi al tartufo^v | champignons in truffelsaus (of gorgonzolasaus)
 - Pollo alla cacciatora | kip op jagersmanier met spekjes, champignons en rode wijn
 - Stufato di manzo | Toscaande runderstoofpot
 - Caponata^v | diverse groentesoorten in tomatensaus
 - Agnello alla cacciatora | gestoofd lamsvlees met groenten en rode wijn (+€2,50 p.p.)
 - Ragù di cinghiale | Umbrische wildzwijnstooft met rode wijn, groenten en tomatensaus (seizoensgebonden, +€2,50 p.p.)
- g. **Dolci**^v | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.
- h. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

22. MEDITERRAAN HAPJES-buffet

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

- Peppadews^v | gevulde pepers met roomkaas
- Champignons à l'aïoli^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 | Sneetjes 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 (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol), 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 (200 gr p.p.)

- Polpette al sugo | Italiaans gehaktballetjes in Toscaanse tomatensaus
- Scalloppa 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** €27,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Zuppa^v** | huisgemaakte soep naar keuze (warm) € 2,50 p.p.
- b. **Antipasti di mare** | huisgemaakte tonijnssalade, rivierkreeftjes, gerookte zalm en paling € 7,50 p.p.
- c. **Insalata^v** | huisgemaakte salade naar keuze € 5,00 p.p.
- d. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.
- e. **Dessert^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

23. FRANS BROOD-buffet

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

- Soupe aux cèpes^v | heldere bospaddestoelsoep 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 de canard | rilette van eendenvlees met reuzel uit de Dordogne
- Pâté de Campagne | Franse boerenpaté uit de Provence
- gearneerd met tomaatjes, gekonfijte rode ui en cornichons

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

- Camembert | witschimmelkaas uit Normandie
- Chaumes | roodkorstige abdijskaas 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 Parmezaans
- Salade Perigourdine | sla, gekonfijte eend, rauwe ham, champignons, walnoten en truffeldressing (+€2,5 p.p.)
- Salade Niçoise | sla, rauwe groenten, olijven, ansjovis, tonijn en knoflook-mosterdvinaigrette

Prijs

- **FRANS BROOD-buffet** (exclusief soupe) €25,00 p.p.
- **FRANS BROOD&CO-buffet** (inclusief soupe) €27,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Tip!** Combineer dit buffet met heerlijke Franse **AMUSES** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
- Agneau | amuselepel met carpaccio van lam, truffelmayonaise, amandel en groene asperge
 - Delice de Bourgogne^v | amuselepel met witschimmelkaas, gekonfijte rode ui en walnoot
 - Fruits de mer | amuselepel met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes
- b. **Tip!** Combineer met **AMUSEGLAASJES** (2 st.p.p.) met hartige lolly's uit de Perigord € 5,00 p.p.
- Chevre^v | hartige lolly van geitenkaas, honing en pistachenoten
 - Oie | hartige lolly van gevogeltepaté, cognac en walnoten
 - Coquille | hartige lolly van coquille, truffeldressing en hazelnoot
- c. **Fruits de mer** | plateau met tonijnsalade, gamba, gerookte zalm en paling € 7,50 p.p.
- d. **Plats chauds** | huisgemaakte warme aanvullingen (200 gr.p.p.), met 2 soorten naar keuze € 7,50 p.p.
- 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
- e. **Dessert^v** | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt € 2,50 p.p.
- f. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.
- g. **Vin** | Champagne en/of Franse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

24. Buffet "TOUR DU FRANCE"

Provençaalse tapas | Plateau Franse delicatessen gepresenteerd op luxe houten plank, bestaande uit:

- Saucisson | Franse droge worst met knoflook
- Champignons à l'aïoli^v | champignons in aioli
- Olive^v | Provençaalse olijvenmix met zongedroogde tomaat en knoflook
- Peppadews^v | gevulde pepers met roomkaas
- Tomates séchées au soleil^v | gemarineerde zongedroogde tomaten
- Gamba | in knoflook gebakken gamba

Pintxo's (2 st.p.p.) | Pintxo's zijn exclusieve tapas uit Frans-Baskenland, mooi uitzijnde hapjes die op een stukje stokbrood worden geserveerd met verfijnde ingrediënten. Deze smaakvolle mini gerechtjes worden geserveerd met een prikker om de weelderige hoeveelheid ingrediënten op z'n plaats te houden.

- Agneau | pintxo met carpaccio van lam, truffelmayonaise, amandel en groene asperge
- Jambon de Bayonne | pintxo met rauwe ham uit Baskenland, meloensalsa en cherrytomaatje

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

- Coquille | amuselepel met kort gebakken coquille, truffeldressing, hazelnoten en bieslook
- Frutti di mare | amuselepel met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes

Amuseglaasjes | hartige lolly's met specialiteiten uit de Perigord geserveerd in kleine glaasjes (2 st.p.p.)

- Chevre^v | hartige lolly van geitenkaas met truffelhoning en pistachenoten
- Canard | hartige lolly van gevogeltepaté, cognac en walnoten

Fromage et pâté | Plateau met een selectie Franse topkazen en pâtés, chutney, druiven en noten

- Délice de Bourgogne | delicate witschimmelkaas uit de Bourgogne
- Chaumes | roodkorstige abdijskaas uit de Aquitaine
- Comte | harde bergkaas uit de Jura
- Rilette d'oie | rilette van ganzenvlees met reuzel uit de Dordogne
- Pâté de Campagne | Franse boerenpaté uit de Provence
- gegarneerd met druiven, noten, chutney van gekonfijte rode ui en dadel-notenbrood

Huisgemaakte quiche (koud)

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

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 Perigourdine | sla, gekonfijte eend, rauwe ham, champignons, walnoten en truffeldressing (+€2,50 p.p.)
- Salade Niçoise | sla, rauwe groenten, olijven, ansjovis, tonijn en knoflook-mosterdvinaigrette

Plats chauds | huisgemaakte warme gerechten (200 gr p.p.)

- Coq au vin | kippenvlees met spekjes, champignons en rode wijn
- Boeuf Bourguignon | rundvlees met spekjes en rode wijn
- Provençaalse ratatouille | diverse groentesoorten in tomatensaus^v
- Gratin Dauphinois^v | aardappelsschijfjes in room en met gruyere gegratineerd

Boulangerie^v

- Een mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Beurre d'herbes (huisgemaakte kruidenboter), tapenade, rillettes de thon (huisgemaakte tonijnsalade)

Prijs

- Buffet "TOUR DU FRANCE" (exclusief plats choud of Provençaalse tapas) €40,00 p.p.
- Buffet "TOUR DU FRANCE&CO" (exclusief plats choud en Provençaalse tapas) €45,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. Soupe^v | heerlijke huisgemaakt soep (warm) naar keuze € 2,50 p.p.
- b. Huître | Heerlijke Franse oesters op ijs (geserveerd met citroen en vinaigrette van sjalot-rode wijnazijn) € dagprijs
- c. Dessert^v | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt € 2,50 p.p.
- d. Dolci^v | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.
- e. Vin | Champagne en/of Franse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

25. BOURGONDISCH-buffet

Soupe (warm) | heerlijke huisgemaakt soep (onder 20 personen 1 soort, boven 20 personen 2 soorten)

- Boeren groentesoep met gehaktballetjes^v
- Italiaanse paprika-tomatensoep met mascarpone en gehaktballetjes^v
- Heldere bospaddestoelensoep^v
- Mosterdsoep met pancetta^v
- Franse uiensoep op basis van gevogeltebouillon^v

Hors-d'oeuvre | Uitgebreid plateau's met Bourgondische delicatessen

- Plateau met dun gesneden rauwe ham gecombineerd met meloen, balsamico 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

Salade | een aassortiment huisgemaakte salades

- 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

Plats chauds | huisgemaakte warme gerechten (200 gr p.p.)

- Coq au vin | kippenvlees met spekjes, champignons en rode wijn
- Boeuf Bourguignon | rundvlees met spekjes en rode wijn
- Provençaalse ratatouille^v | diverse groentesoorten in tomatensaus^v
- Gratin Dauphinois^v | aardappelsschijfjes in room en met gruyere gegratineerd

Boulangerie^v

- Een mand vers afgebakken Frans stokbrood
- Beurre d'herbes (huisgemaakte kruidenboter) en tapenade

Prijs

- **BOURGONDISCH-buffet** (exclusief soupe) €30,00 p.p.
- **BOURGONDISCH&CO-buffet** (inclusief soupe) €32,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (**schoon** retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

a. **Tip!** combineer dit buffet met heerlijke Franse **AMUSES** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.

- Agneau | amuselepel met carpaccio van lam, truffelmayonaise, amandel en groene asperge
- Fruits de mer | amuselepel met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes
- Chevre^v | amuseglaasje met hartige lolly van geitenkaas met honing en pistachenoten
- Coquille | amuseglaasje met hartige lolly van coquille met truffeldressing en hazelnoten

b. **Dessert**^v | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt € 2,50 p.p.

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

d. **Vin** | Champagne en/of Franse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

26. 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 | Toscaanse in knoflookolie gebakken sneetjes stokbrood (2 st.p.p.) 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 | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
- Vitello tonnato | amuselepel met dungseden kalkoenfilet, tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui

Tagliere di antipasti | Uitgebreide plateau met Italiaanse specialiteiten

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

Insalata | Een heerlijke huisgemaakte salades

- 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 Carpaccio | een salade van sla met kort gebakken stukjes biefstuk, geroosterde paprika, gebakken champignons, truffeldressing, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (200 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 alla cacciatora | kip op jagersmanier met spekjes, champignons en rode wijn
- Stufato di manzo | Toscaanse runderstoofpot
- Caponata^v | diverse groentesoorten in tomatensaus
- Agnello alla cacciatora | gestoofd lamsvlees met groenten en rode wijn (+€2,50 p.p.)
- Ragù di cinghiale | Umbrische wildzwijnstooft met rode wijn, groenten en tomatensaus (seizoensgebonden, +€2,50 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** €35,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Zuppa^v** | huisgemaakte soep naar keuze (warm) € 2,50 p.p.
- b. **Frittata al tartufo^v** | Italiaanse omelet met paddenstoelen en truffel € 2,50 p.p.
- c. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.
- d. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

27. AL FORNO-buffet

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

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

Tagliere di antipasti | Uitgebreide plateau met Italiaanse delicatessen

- Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, 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 ovensgerecht (200 gr p.p.) met de keuze uit 2 van de volgende soorten:

- Gnocchi alla sorrentina^v | aardappelpasta met mozzarella en tomaten-mascarponeaus
- 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.)
- Lasagne 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) €25,00 p.p.
- **AL FORNO&CO-buffet** (inclusief aperitivo) €30,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (**schoon** retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Zuppa^v** | huisgemaakte soep naar keuze (warm) € 2,50 p.p.
- b. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.
- c. **Dessert^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
- e. **Piatto con spuntini** | Mooie houtenplank met Italiaanse hapjes om te delen € 7,50 p.p.
 - Saltufo | salami met zwarte truffel Parmezaan
 - Champignons à l'aïoli^v | champignons in knoflookmayonaise
 - Pecorino^v | schapenkaas uit Toscane
 - Olive^v | Italiaanse gemarineerde olijven
 - Cipolle^v | borettana uitjes in balsamico vinaigrette
 - Pomodori^v | gemarineerde zongedroogde tomaten
 - Peppadews^v | gevulde pepers met roomkaas
 - Taleggio^v | grotgerijpte roodkorstkaas uit Lombardije
 - Geserveerd met vijgenbalsamico^v en scrocchi^v (Italiaanse toastjes)

28. 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, 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 (200 gr p.p.), met keuze uit 2 of 3 van de volgende soorten

- 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 alla cacciatora | kip op jagersmanier met spekjes, champignons en rode wijn
- Stufato di manzo | Toscaanse runderstoofpot
- Caponata^v | diverse groentesoorten in tomatensaus
- Agnello alla cacciatora | gestoofd lamsvlees met groenten en rode wijn (+€2,50 p.p.)
- Ragù di cinghiale | Umbrische wildzwijnstooft met rode wijn, groenten en tomatensaus (seizoensgebonden, +€2,50 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 tonijnсалade)

Prijs

- **ANTIPASTI-buffet** (exclusief antipasti caldi) €25,00 p.p.
- **ANTIPASTI&CO-buffet** (inclusief antipasti caldi) €30,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Zuppa** | huisgemaakte soep naar keuze (warm) € 2,50 p.p.
- b. **Tip!** combineer deze plank met heerlijke **APERITIVO** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
- Gorgonzola^v | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
 - Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
 - Vitello tonnato | amuselepel met dingesneden kalkoenfilet, tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui
- c. **Gratin Dauphinois^v** | aardappelsschijfjes in room en met gruyere gegratineerd € 2,50 p.p.
- d. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.
- e. **Dessert^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

29. Buffet "LA DOLCE VITA"

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'Albese | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignon
- Vitello tonnato | amuselepel met dungseden kalkoenfilet, tonijnmayonaise, 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, gearneerd 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 gearneerd 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, gearneerd
- 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 (200 gr p.p.), met de keuze uit 2 van de volgende soorten

- 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 alla cacciatora | kip op jagersmanier met spekjes, champignons en rode wijn
- Stufato di manzo | Toscaande runderstoofpot
- Caponata^v | diverse groentesoorten in tomatensaus
- Agnello alla cacciatora | gestoofd lamsvlees met groenten en rode wijn (+€2,50 p.p.)
- Ragù di cinghiale | Umbrische wildzwijnstooft met rode wijn, groenten en tomatensaus (seizoensgebonden, +€2,50 p.p.)

Pane^v

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

Prijs

- Buffet "LA DOLCE VITA" (exclusief antipasti caldi) €22,50 p.p.
- Buffet "LA DOLCE VITA&CO" (inclusief antipasti caldi) €27,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- Zuppa**^v | huisgemaakte soep naar keuze (warm) € 2,50 p.p.
- Tagliere di antipasti** | Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, burrata^v (mozzarella met room) & pecorino^v, gearneerd met olijven, walnoten, vijgenbalsamico en dadel-notenbrood € 7,50 p.p.
- Dolci**^v | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.
- Dessert**^v | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt € 2,50 p.p.
- Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

30. TAPAS-buffet

Spiesjes | Heerlijke Italiaanse 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 | Toscaanse in knoflookolie gebakken sneetjes stokbrood (2 st.p.p.) 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 Italiaanse 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)
- Champignons à l'aïoli^v | champignons in aioli

Frittata

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

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

- Salumi | Prosciutto (Italiaanse rauwe ham), spinata romana (platte salami met peper), saltufo (salami met truffel en Parmezaan) en proscetta (langzaam geroosterde beenham met kruiden uit Umbrië)
- 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, dadel-notenbrood en scrocchi^v (Italiaanse toastjes)

Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (200 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
- Burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter), tapenade formaggio (tapenade van oude kaas, groene pesto en Parmezaan)

Prijs

- **TAPAS-buffet** (exclusief antipasti caldi) €32,50 p.p.
- **TAPAS&CO-buffet** (inclusief antipasti caldi) €37,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

a. **Zuppa**^v | huisgemaakte soep naar keuze (warm)

€ 2,50 p.p.

b. **Insalata** | huisgemaakte salade met keuze uit onderstaande salades (1 soort per 10 personen)

€ 5,00 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, pijnboomspitten en rasp van oude Parmezaans
- Insalata Niçoise | sla, rauwe groenten, olijven, ansjovis, tonijn en knoflook-mosterdvinaigrette
- insalata Perigourdine | sla, gekonfijte eend, rauwe ham, champignons, walnoten en truffelmayonaise (+€2,50 p.p.)

c. **Dolci**^v | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje)

€ 2,50 p.p.

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

op aanvraag

31. APERITIVO-buffet

Aperitivo | Mooie houtenplank met Italiaanse hapjes om te delen in met witte schaalpjes

- Saltufo | salami met zwarte truffel Parmezaan
- Champignons à l'aïoli^v | champignons in knoflookmayonaise
- Pecorino^v | schapenkaas uit Toscane
- Olive^v | Italiaanse gemarineerde olijven
- Cipolle^v | borettana uitjes in balsamico vinaigrette
- Pomodori^v | gemarineerde zongedroogde tomaten
- Peppadews^v | gevulde pepers met roomkaas
- Taleggio^v | grotgerijpte roodkorstkaas uit Lombardije
- Geserveerd met vijgenbalsamico^v en scrocchi^v (Italiaanse toastjes)

Bruschetta | Toscaanse in knoflookolie gebakken sneetjes stokbrood (2 st.p.p.) 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 | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
- Vitello tonnato | amuselepel met dungseden kalkoenfilet, tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui

Amuseglaasjes | Italiaanse hartige lolly's geserveerd in kleine glaasjes (2 st.p.p.)

- Capra^v | hartige lolly van geitenkaas met honing en pistachenoten
- Cepasante | hartige lolly van kort gebakken coquille met truffeldressing en hazelnoten

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

- Data | gekonfijte dadel gevuld met geitenkaas-truffelhoning en omwikkeld met pancetta
- Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- Caprese^v | spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum
- Peperoni | Mini paprika gevuld met tonijnsalade (of gemarineerde artisjok^v)

Frittata

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

Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (200 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

- **APERITIVO-buffet** (exclusief antipasti caldi) €32,50 p.p.
- **APERITIVO&CO-buffet** (inclusief antipasti caldi) €37,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (**schoon** retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- Zuppa^v** | huisgemaakte soep naar keuze (warm) € 2,50 p.p.
- Tagliere di antipasti** | Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, burrata^v (mozzarella met room) & pecorino^v, gegarneerd met olijven, walnoten, vijgenbalsamico en dadel-notenbrood € 7,50 p.p.
- Insalata** | huisgemaakte salade met keuze uit onderstaande salades (1 soort per 10 personen) € 5,00 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, walnoten en truffelmayonaise (+€2,50 p.p.)
- Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.
- Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

32. 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 | Toscaanse in knoflookolie gebakken sneetjes stokbrood (2 st.p.p.) met verschillende toppings

- Agnello | bruschetta met carpaccio van lam, truffelmayonaise, amandel en groene asperge
- 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 | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
- Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
- Vitello tonnato | amuselepel met dungsnesden kalkoenfilet, tonijnmayonaise, 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 (platte salami met peper), 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, dadel-notenbrood en scrocchi^v (Italiaanse toastjes)

Frittata

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

Antipasti Caldi | huisgemaakte warme gerechten (200 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 tonijnzalade)

Prijs

- **AMUSE-buffet** (exclusief antipasti caldi) €30,00 p.p.
- **AMUSE&CO-buffet** (inclusief antipasti caldi) €35,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

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

b. **Insalata** | huisgemaakte salade met keuze uit onderstaande salades (1 soort per 10 personen) € 5,00 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, walnoten en truffelmayonaise (+€2,5 p.p.)

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

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

33. WILD&TRUFFEL-buffet (seizoensgebonden) | Heerlijke Italiaans herfst/winterbuffet met seizoensproducten zoals paddestoelen, truffel, wild en gevogelte

Zuppa | huisgemaakte soep (warm)

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

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

- Carpaccio d'oca | bruschetta 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 +€4,00 p.p.)

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

- Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons (aanvulling verse seizoenstruffel +€4,00 p.p.)
- Vitello tonnato | amuselepel met dungseden kalkoenfilet, tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui

Frittata

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

Insalata | Een assortiment heerlijke huisgemaakte salades

- 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 (200 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 (+€2,50 p.p.)
- Lasagne al cacciatora | lasagne op jagersmanier met wild (+€2,50 p.p.)

Pane^v

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

Prijs

- **WILD&TRUFFEL-buffet** (exclusief zuppa) €35,00 p.p.
- **WILD&TRUFFEL-buffet** (inclusief zuppa) €37,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

a. **Tip!** breid dit buffet uit met **luxe visamuses** (2 st.p.p.), bestaande uit € 5,00 p.p.

- Frutti di mare | amuselepel met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes
- Cepasante | amuselepel met kort gebakken coquille met truffeldressing, hazelnoten en bieslook

b. **Antipasti di selveggina** | Italiaanse wildplank €10,00 p.p.

Heerlijke Italiaans antipasti-plank seizoensproducten zoals paddenstoelen, truffel, wild en gevogelte

- Anatra cotta | langzaam gegaarde eendenham
- Rilette di coniglio | huisgemaakte konijnrilette
- Pâté di capriolo | paté van reebok
- Prosciutto di cervo | gedroogde ham van hert
- Salsiccia di cinghiale | droge worst van wildzwijn
- 2 soorten Italiaanse topkazen met gekonfijte rode ui
- Gegarneerd met noten, olijven en gedroogde Zuidvruchten

c. **Antipasti di formaggio^v** | plateau met diverse Italiaanse topkazen € 7,50 p.p.

d. **Dolci** | Dessert-amuseglaasje met kersen, mascarponecrème, chocolade en cantuccini^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 vegetarische salades (of 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** of mail naar info@hapjesenco.nl. Wij vertellen u graag wat uw en onze mogelijkheden zijn!

- 40. Bourgondische eiersalade^v** € 7,50 p.p.
Een heerlijke salade gearneerd met gevulde eieren en diverse vleeswaren
- 41. Toscaanse aardappelsalade^v** €10,00 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
- 41a. Franse Huzarensalade** €17,50 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. Risottosalade Piemonte^v** €10,00 p.p.
Een salade van risotto met gekonfijte eend, groene asperge, paddestoelen en truffel, gearneerd met portobello en eend
- 42a Risottosalade Marina** €10,00 p.p.
Citroenrisotto met groene asperge en rivierkreeftjes, gearneerd met gamba, coquilles en citroen
- 43. Pastasalade^v** € 7,50 p.p.
Een frisse pastasalade omringd met diverse Italiaanse vleeswaren en olijven
- 43a. 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
- 44. Franse tonijnsalade** €10,00 p.p.
Rijkelijk gevulde tonijnsalade omringd met diverse vissoorten en citroen
- 45. Waldorfsalade^v** € 7,50 p.p.
Salade van bleekselderij, gerookte kip, rode ui, fruit, walnoot en yoghurt dressing
- 46. Insalata Rustique^v** € 7,50 p.p.
Italiaanse groene salade van sla, komkommer, tomaat, rode ui, mozzarella, olijven en balsamicodressing^v
- 47. Insalata Carpaccio** € 7,50 p.p.
Een salade van sla met gebakken stukjes biefstuk, geroosterde paprika, gebakken champignons, truffeldressing, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- 48. Insalata Capra^v** € 7,50 p.p.
Een salade van groene veldsla, geitenkaas, cherrytomaatjes, walnoten, rode ui en honingmosterd-vinaigrette
- 49. Salade Niçoise** €10,00 p.p.
Een salade ven ijsbergsla, rauwe groenten, olijven, ansjovis, tonijn en knoflook-mosterdvinaigrette

De salades worden geleverd met stokbrood, kruidenboter en tapenade formaggio (tapenade van oude kaas met groene pesto en Parmezaan)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. Plateau charcuterie | assortiment Italiaanse vleeswaren, Franse worst en rilette € 7,50 p.p.
- b. Plateau formaggio^v | plateau met diverse Italiaanse en/of Franse topkazen € 7,50 p.p.
- c. Plateau fruits de mer | combinatie van gerookte zalm, paling, gamba en rivierkreeftjes € 7,50 p.p.
- d. Tagliere di antipasti | Italiaanse vleeswaren, Franse rilette, pecorino en burrata € 7,50 p.p.
- e. Antipasti Caldi^v naar keuze (warme gerechten, 200 gr p.p.) € 7,50 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

Huisgemaakte grillgerechten (4 st.p.p.)

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

Huisgemaakte salades

- Huzarensalade^v gearneerd met diverse 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** (exclusief huur bbq) €20,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.
- Dessert^v** | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt € 2,50 p.p.
- Kinder barbecue** | bbq-worstje, satestokje, mini hamburger, appelmoes en danoontje € 7,50 p.p.

51. Barbecue "MEDITERRAAN"

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

- Olive^v | Italiaanse gemarineerde olijven
- Champignons à l'ail^v | champignons in knoflookmayonaise
- Saucisson | Franse droge worst met knoflook
- Comte^v | harde bergkaas uit de Jura
- Peperoni^v | gevulde pepers met roomkaas
- Feta^v | gemarineerde blokjes schapenkaas

Huisgemarineerde grillgerechten (4 st.p.p.)

- Porchetta steak | Italiaanse biefstuk gemarineerd met knoflook, peperoncini, venkel en rozemarijn
- Siciliaanse gambaspies | spies met in knoflook gemarineerde gamba's
- Chipolata | Franse gekruide lamsworst (of hamburger met Provençaalse kruiden)
- Normandisch zalm pakketje | zalmfilet "en pappilote" met seizoensgroenten en witte wijn
- Griekse souvlakispies | gemarineerde varkenshaasspies
- Gyros | Griekse kipspies gemarineerd met gyroskruiden
(vegetarisch alternatieven: feta sto grill^v | pakketje met gemarineerde feta en/of patata sakaki^v | gepofte aardappel en/of souvláki lachanikón^v | groentepies met halloumi en/of ratatouille^v | Provençaalse groetespies van kastanje chamignons, paprika, courgette en ui en/of portobello^v | pakketje van portobello gevuld met gorgonzola en walnoten)

Salades | heerlijke huisgemaakte salades

- Bourgondische aardappelsalade^v | aardappelsalade gearneerd met Mediterrane vleeswaren
- Italiaanse pastasalade^v | pastasalade met vis, gearneerd met vissoorten en citroen
- Griekse boerensalade^v | 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
- Huisgemaakte kruidenboter en tapenade formaggio (tapenade van oude kaas met groenepesto en Parmezaan)

Barbecue

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

Prijs

- **BARBECUE "MEDITERRAAN"** (exclusief tapas, exclusief huur bbq) €25,00 p.p.
- **BARBECUE "MEDITERRAAN&CO"** (inclusief tapas, exclusief huur bbq) €30,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (**schoon** retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- Tagliere di antipasti** | Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, Franse rilette, pecorino^v & burrata^v (mozzarella met room), gearneerd met olijven, walnoten, vijgenbalsamico en dadelbrood € 7,50 p.p.
- Tip!** combineer deze plank met Italiaanse **SPIESJES** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 4,00 p.p.
 - Caprese^v | spiesje met tomaat, mozzarella en basilicum
 - Gamba | spiesje met in knoflook gebakken gamba en chorizo
- Tip!** combineer deze plank met Franse **AMUSES** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 4,00 p.p.
 - Camembert^v | amuselepel met camembert, gekonfijte rode ui en walnoot
 - Carpaccio | amuselepel met carpaccio di bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) met truffelmayonaise en pecan
- Dolci**^v | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.
- Dessert**^v | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt € 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 € 7,50 p.p.

52. Barbecue "GRIEKSE MIXED GRILL"

Mezedes | Proeverij van Griekse delicatessen gepresenteerd op luxe houten plank, bestaande uit:

- Elias^v | Griekse kalamata olijven
- Peperoni^v | gevulde pepers met roomkaas
- Feta^v | traditioneel gemarineerde schapenkaas met olijfolie en oregano
- Dolmadaki^v | gevulde wijnbladeren met rijst
- Manitaria^v | champignons in knoflookmayonaise
- Keftesdakia | Griekse gekruide gehaktballetjes met ouzo

Huisgemarineerde grillgerechten (4 st.p.p.)

- Gyros | kipspies gemarineerd met gyroskruiden
- Souvlaki | gemarineerde varkenshaasspies
- Bifteki | gekruide gehaktschijf
- Paidakia | gemarineerde lamskotelet met olijfolie en knoflook
- Suflaki fedra | biefstukspies met paprika en ui
(vegetarisch alternatieven: feta sto grill^v | pakketje met gemarineerde feta en/of patata sakaki^v | gepofte aardappel en/of souvláki iachanikón^v | groentepies met halloumi)

Bijgerechten^v | Heerlijke traditionele Griekse bijgerechten

- Tzatziki | Authentieke Griekse yoghurtsaus met knoflook en komkommer
- Pita | Traditioneel Grieks platbrood
- Chortatike | Griekse boerensalade van komkommer, tomaat, rode ui, olijven en feta

Dessert^v | Klassieke huisgemaakte Griekse desserts

- Jaourti me meli | Dessert-amuseglaasje met Griekse yoghurt, honing en walnoot
- Baklavadaki | Traditioneel Grieks gebak

Barbecue

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

Prijs

- **Barbecue "GRIEKSE MIXED GRILL"** (exclusief mezedes en exclusief huur bbq) €25,00 p.p.
- **Barbecue "GRIEKSE MIXED GRILL&CO"** (inclusief mezedes, exclusief huur bbq) €30,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Psári** | plateau met vis grill-gerechten bestaande uit coquille, gamba, zalm en tonijn €15,00 p.p.
- b. **Kritharaki^v** | Griekse pastasalade met aubergine € 5,00 p.p.
- c. **Tonasalata** | Griekse tonijnsalade gearmeerd met diverse vissoorten en citroen € 5,00 p.p.
- d. **Kinder barbecue** | bbq-worstje, satestokje, mini hamburger, appelmoes en danoontje € 7,50 p.p.

53. Barbecue "BRETAGNE" | heerlijke Franse vis uit de Atlantische oceaan

Amuse | Heerlijke Franse vishapjes (2 st.p.p) geserveerd op luxe witte schaal

- Coquille | amuselepel met kort gebakken coquille, truffeldressing, hazelnoten en bieslook
- Fruits de mer | amuselepel met rilette van paling, gerookte zalm en viseitjes

Huisgemarineerde grillgerechten (4 st.p.p.)

- Moules | pakket met Bretonse mosselen, kruidenboter en peterselie
- Thon | tonijnbiefstuk gemarineerd in truffelolie
- Saumon | zalmfilet "en papillote" met seizoensgroenten en witte wijn
- Gamba | spies met in knoflook gebakken gamba's

Salade | Huisgemaakte salades

- Salade de pommes de terre | Franse aardappelsalade van krieltjes, groenten en rivierkreeftjes, gegarneerd met luxe vissoorten en citroen
- Salade Niçoise | salade ven ijsbergsla, rauwe groenten, olijven, ansjovis, tonijn en knoflook-mosterdvinaigrette

Sauces^v

- Aioli au safran | Bretonse knoflookmayonaise met saffraan
- Sauce cocktail | klassieke Franse cocktailsaus met cognac

Boullangerie^v

- Mand met vers afgebakken Frans stokbrood en beure d'herbes^v (huisgemaakte kruidenboter)

Barbecue

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

Prijs

- Barbecue "BRETAGNE" (exclusief amuses) €30,00 p.p.
- Barbecue "BRETAGNE&CO" (inclusief amuses) €35,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Huître** | Heerlijke Franse oesters voor op de bbq of rauw te eten (geserveerd op ijs met citroen en vinaigrette van sjalot-rode wijnazijn) € dagprijs
- b. **Dessert^v** | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt € 2,50 p.p.
- c. **Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.
- d. **Vin** | Champagne en/of Franse wijn en/of dessertwijn op aanvraag
- e. **Kinder barbecue** | bbq-worstje, satestokje, mini hamburger, appelmoes en danoontje € 7,50 p.p.

54 Barbecue "Provençale" (vegetarisch)

Provençaalse tapas^v | Plateau Franse delicatessen gepresenteerd op luxe houten plank, bestaande uit:

- Poivron grillé | gegrilde paprikareepjes
- Comte | harde bergkaas uit de Jura
- Champignons à l'ail | champignons in aioli
- Olive | Provençaalse olijvenmix met zongedroogde tomaat en knoflook
- Tomates séchées au soleil | gemarineerde zongedroogde tomaten
- Peppadews | gevulde pepers met roomkaas

Huisgemarineerde grillgerechten^v (4 st.p.p.)

- Ratatouille | Provençaalse groetespies van kastanje champignons, paprika, courgette en ui
- Portbollo | pakketje van portobello gevuld met roquefort, peer en walnoot
- Brie | gevulde puntpaprika met brie, tomatentapenade en pijnboompitten
- Artichaut | gemarineerde artisok

Salade^v | Huisgemaakte salades

- Salade de pommes de terre | Franse aardappelsalade van krieltjes en groenten, gegarneerd met gevulde eieren en groenten
- Salade chevre | salade van groene veldsla, geitenkaas, cherrytomaatjes, walnoten, rode ui en honingmosterd-vinaigrette

Sauces^v

- Aioli | Zuid-Franse knoflookmayonaise
- Sauce Provençale | bbq-saus op basis van paprika en Provençaalse kruiden

Boullangerie^v

- Mand met vers afgebakken Frans stokbrood
- Beure d'herbes^v (huisgemaakte kruidenboter) en tapenade

Barbecue

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

Prijs

- **BBQ "Provençale"** (exclusief Provençaalse tapas, exclusief huur bbq) €25,00 p.p.
- **BBQ "Provençale&CO"** (inclusief Provençaalse tapas, exclusief huur bbq) €30,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (**schoon** retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Dessert**^v | Dessert-amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt € 2,50 p.p.
- b. **Dolci**^v | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.
- c. **Vin** | Champagne en/of Franse wijn en/of dessertwijn op aanvraag
- d. **Kinder barbecue** | bbq-worstje, satestokje, mini hamburger, appelmoes en danoontje € 7,50 p.p.
- e. **Tip!** combineer deze plank met Franse **AMUSES** (2 st.p.p.), geserveerd op luxe schaal € 5,00 p.p.
 - Camembert^v | canape met camembert, gekonfijte rode ui en walnoot
 - Asperges^v | canape met gegrilde groene asperge, truffelmayonaise en amandel

55. BARBECUE "TOSCANE"

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

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

Huisgmarineerde 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
- Manzo | hamburger van rundergehakt
- Agnello | lamsrack met Italiaanse kruiden
- Gamba | spies met in knoflook gemarineerde gamba's en chorizo (of zonder chorizo)
- Cepacante | spies van coquille, citroen en laurier
- Thon | tonijnbiefstuk gemarineerd in truffelolie
- 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, 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 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, exclusief huur bbq) €27,50 p.p.
- **Barbecue "TOSCANE&CO"** (inclusief aperitivo, exclusief huur bbq) €32,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (**schoon** retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- Vongole veraci** | venusshelpen "en pappilotte" met knoflook en bladpeterselie € dagprijs
- Tagliere di antipasti** | Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, burrata^v (mozzarella met room) & pecorino^v, gearneerd met olijven, walnoten, vijgenbalsamico en dadel-notenbrood € 7,50 p.p.
- Piatto con spuntini** | Mooie houtenplank met Italiaanse hapjes om te delen € 7,50 p.p.
 - Saltufo | salami met zwarte truffel Parmezaan
 - Pecorino^v | schapenkaas uit Toscane
 - Olive^v | Italiaanse gemarineerde olijven
 - Cipolle^v | borettana uitjes in balsamico vinaigrette
 - Peppadews^v | gevulde pepers met roomkaas
 - Pomodori^v | gemarineerde zongedroogde tomaten
 - Burrata^v | mozzarella gevuld met room uit Puglia
 - Coppa di Parma | langzaam gedroogd en gezouten rauwe ham uit het beste deel van de schouder
 - Geserveerd met vijgenbalsamico^v, walnoten^v en scrocchi^v (Italiaanse toastjes)
- Dolci^v** | Dessert-amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje) € 2,50 p.p.
- Dessert^v** | 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 danootje € 7,50 p.p.

56. BARBECUE "HAPJES&CO"

Spiesjes | Heerlijke Italiaanse 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 | Toscaanse sneetjes stokbrood gebakken met olijfolie en knoflook met verschillende toppings

- Funghi^v | bruschetta met paddestoelen, truffel, peterselie en Parmezaan
- 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 | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons
- Vitello tonnato | amuselepel met dungsnesden kalkoenfilet, tonijnmayonaise, 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

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
- Manzo | hamburger van rundergehakt
- Agnello | lamsrack met provencaalse kruiden
- Gamba | spies met in knoflook gemarineerde gamba's
- Cepasante | spies van coquille, citroen en laurier
- Thon | tonijnbiefstuk gemarineerd in truffelolie
- Caponata^v | Italiaanse groetespies van kastanje champignons 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 (amandelkoekje)

Barbecue

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

Prijs

- **Barbecue "HAPJES&CO"** (exclusief huur bbq) €30,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (**schoon** retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Tagliere di antipasti** | Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, burrata^v (mozzarella met room) & pecorino, gearneerd met olijven, walnoten, vijgenbalsamico en dadel-notenbrood € 7,50 p.p.
- b. **Insalata^v** | Huisgemaakte salade naar keuze € 5,00 p.p.
- c. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag
- d. **Kinder barbecue** | bbq-worstje, satestokje, mini hamburger, appelmoes en danootje € 7,50 p.p.

LUNCH - BRUNCH

Onze lunchen wordt geserveerd op een luxe schaal compleet met borden, bestek, glazen en servetten. De gerechten die vegetarisch zijn (of vegetarisch geleverd kunnen worden) 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) € 2,00 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 € 3,00 p.st.
62. Schaal met assortiment luxe broodjes voorzien van slamix en luxe beleg € 4,00 p.st.

- a. Uovo^v | huisgemaakte eiersalade
- b. Formaggi^v | keuze uit oude kaas, geitenkaas, gorgonzola, tallegio of brie, vijgenbalsamico en walnoot
- c. Carpaccio | carpaccio di bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol), truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- d. Spianata romana | Italiaanse platte salami, balsamico, mozzarella 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) € 4,00 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) € 5,00 p.st.
Schaal met luxe club-sandwiches van 3 lagen tramezzinibrood met prikker en garnering

- a. Uovo^v | eiersalade met truffelmayonaise, groene asperge, coppa di Parma en zongedroogde tomaat
- b. Caprese^v | parmaham, mozzarella, tomaat, komkommer en pestomayonaise

- c. Classico | gerookte kipfilet, gebakken pancetta, zongedroogde tomaat, komkommer en pestomayonaise
- d. Porchetta | porchetta (langzaam geroosterde beenham met kruiden uit Umbrië), truffelmayonaise, gegrilde champignons en Parmezaan

- e. Vitello tonnato | dingesneden rosbeef, tonijnmayonaise, rode ui en kappertje
- f. Frutti di mare | rilette van paling, gerookte zalm, rode ui en kappertjes

AANVULLINGEN:

- pak melk of karnemelk (1 liter) € 2,50 p.st.
- pak jus d'orange (1 liter) € 3,00 p.st.
- handfruit € 1,50 p.st.
- mini candybar € 1,50 p.st.
- huisgemaakte soep (warm) € 2,50 p.p.
- aanvulling stokbrood en kruidenboter bij soep € 1,00 p.p.

65. LUNCHBUFFET

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

- Boe Boeren groentesoep met gehaktballetjes^v
- Italiaanse paprika-tomatensoep met mascarpone en gehaktballetjes^v
- Heldere bospaddestoelensoep^v
- Mosterdsoep met pancetta^v
- Franse uiensoep op basis van gevogeltebouillon^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) €14,00 p.p.
- **LUNCH&CO-buffet** (met zachte bolletjes) €12,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (**schoon** retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

a. **Salade**^v | huisgemaakte salade naar keuze € 5,00 p.p.

66. ITALIAANS LUNCHBUFFET

Sandwiches | clubsandwiches van tramezzinibrood (3 st. p.p.) met 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
- Frutti di mare | rilette van paling, gerookte zalm, 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, walnoten en truffelmayonaise (+€2,50 p.p.)

Dolci^v | huisgemaakte mini desserts (1 st.p.p.), kleine glaasjes met heerlijke zoetigheden

- Amuseglaasje met vers fruit, mascarponecrème en cantuccini (amandelkoekje)

Prijs

- **ITALIAANS LUNCH-buffet** (exclusief dolci) €22,50 p.p.
- **ITALIAANS LUNCH&CO-buffet** (inclusief dolci) €25,00 p.p.
- Alternatief: 1 clubsandwich p.p., 1 soort salade, 1 soort al forno en 1 dolci p.p. €25,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (**schoon** retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Zuppa**^v | huisgemaakte soep (warm) naar keuze € 2,50 p.p.
- b. **Aperitivo** | Delicatessen uit Piemonte geserveerd op amuselepels (2 st.p.p.) € 5,00 p.p.
- Gorgonzola^v | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
 - Carne cruda all'Albese | amuselepel met tartaar van ossenworst met truffelolie en champignon
 - Vitello tonnato | amuselepel met dingesneden kalkoenfilet, tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui
- c. **Duo di antipasti** | Houten plank met een duet van Italiaanse delicatessen, bestaande uit € 7,50 p.p.
- Vitello tonnato | dingesneden kalkoenfilet met tonijnmayonaise, rode ui en kappertjes
 - Carpaccio | carpaccio di bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) met truffelmayonaise, Parmezaan en pecan
- d. **Antipasti di formaggio**^v | plateau met diverse Italiaanse topkazen € 7,50 p.p.
- e. **Drinken** | drinken zoals melk, karnemelk en jus d'orange op aanvraag
- f. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag
- g. **Al Forno**^v | huisgemaakte ovensgerecht (warm) met de keuze (200 gr p.p.) €10,00 p.p.

67. IL PRANZO-buffet | Luxe Italiaanse lunch/brunch op trendy wijze gepresenteerd

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

- Gorgonzola^v | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
- Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst, truffelolie en champignons

Duo di antipasti (of plateau di formaggi^v) | Houten plank met een duet van Italiaanse delicatessen bestaande uit:

- Vitello tonnato | dingesneden kalkoenfilet met tonijnmayonaise, rode ui en kappertjes
- Carpaccio | carpaccio di bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol), truffelmayonaise, Parmezaan en pecan

Frittata

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

Insalata | huisgemaakte salade

- Insalata caprese^v | salade van wilde rucola met tomaat, mozzarella, basilicum en rode ui

Al forno | Huisgemaakte ovengerechten (200 gr p.p.) met de keuze uit 1 of 2 van de volgende soorten:

- Gnocchi alla sorrentina^v | aardappelpasta met mozzarella en tomaten-mascarponeaus
- 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.)
- Lasagne al ragù di cinghiale | lasagne op jagersmanier met wildzwijn (seizoensgebonden, +2,5 p.p.)

Pane^v

- Een mand met vers afgebakken ciabatta, pane di campagna (Italiaans landbrood) en focaccia
- Geserveerd met burro alle erbe (huisgemaakte kruidenboter) en tapenade di formaggio (tapenade van oude kaas met groene pesto en Parmezaan)

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

- Amuseglaasje met vers fruit, mascarponecreme en cantuccini (amandelkoekje)

Prijs

- **IL PRANZO-buffet** (exclusief dolci of frittata) €30,00 p.p.
- **IL PRANZO&CO-buffet** (inclusief dolci en frittata) €30,00 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (**schoon** retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Zuppa^v** | huisgemaakte soep (warm) naar keuze € 2,50 p.p.
- b. **Tagliere di antipasti** | Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, burrata^v (mozzarella met room) & pecorino^v, gegarneerd met olijven, walnoten, vijgenbalsamico en dadel-notenbrood € 7,50 p.p.
- c. **Antipasti di formaggio^v** | plateau met diverse Italiaanse topkazen € 7,50 p.p.
- d. **Antipasti di mare** | plateau met tonijnsalade, gamba, gerookte zalm en paling € 7,50 p.p.
- e. **Drinken** | drinken zoals melk, karnemelk en jus d'orange op aanvraag
- f. **Vino** | Prosecco en/of Italiaanse wijn en/of dessertwijn op aanvraag

68. BRUNCH-buffet | Luxe Frans-Italiaanse brunch gepresenteerd op mooie schalen en houten planken

Zuppa | Huisgemaakte seizoenssoep (warm andere soep ook mogelijk)

- Heldere bospaddestoelenbouillon^v
- of –
Licht gebonden aspergesoep^v met pancetta en ei (seizoensgebonden, +€dagprijs)
- of –
Knolselderijsoep met gebakken champignons en wildworst (seizoensgebonden, +€2,50 p.p.)

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 | prosciutto (Italiaanse rauwe ham), porchetta (langzaam geroosterde beenham met kruiden uit Umbrië), bresaola (lucht gedroogd rundvlees uit Zuid-Tirol) en spianata romana (Italiaanse platte salami met peper)
- Formaggi^v | La tur (delicate witschimmelkaas uit Piemonte), tallegio (grotgerijpte roodkorstkaas uit Lombardije), alta badia (harde bergkaas uit de Alpen) en schijfjes mozzarella
- Gegarneerd met olijven, komkommer, tomaat en vijgenbalsamico

Frittata

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

Antipasti di mare (of insalata^v)

- Huisgemaakte tonijnsalade en dingesneden zalm met limoendressing en kappertjes

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

- Amuseglaasje met vers fruit, mascarponecreme en cantuccini (amandelkoekje)
- Amuseglaasje met watermeloen, limoensiroop en verse munt

Prijs

- **BRUNCH-buffet** (exclusief dolci) €22,50 p.p.
- **BRUNCH&CO-buffet** (inclusief dolci) €27,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

Uitbreidingsmogelijkheden

- a. **Aperitivo** | Delicatessen uit Piemonte geserveerd op amuselepels (2 st.p.p.) € 5,00 p.p.
- Gorgonzola^v | amuselepel met gorgonzola-hazelnootcrème, gekonfijte vijg en hazelnoot
 - Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst met truffelolie en champignon
 - Vitello tonnato | amuselepel met dingesneden kalkoenfilet, tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui
- b. **Insalata** | huisgemaakte salade met keuze uit onderstaande salades (1 soort per 10 personen) € 5,00 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, walnoten en truffelmayonaise (+€2,50 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** | warme gerechten naar keuze (200 gr p.p.) € 7,50 p.p.
- f. **Al Forno^v** | huisgemaakte ovengerechten (warm) met de keuze (200 gr p.p.) €10,00 p.p.

HIGH TEA

Onze uitgebreide high tea's worden op luxe schalen en étagères gepresenteerd compleet met borden, bestek, theeglazen en servetten. De gerechten die vegetarisch zijn (of vegetarisch geleverd kunnen worden) 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 koekje met cappucinio-vulling)
- Huisgemaakte taart met keuze (1 soort naar keuze):
 - Torta al limoncello | Italiaanse citroen-ricottataart met limoncello - of -
 - Torta 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 (amandelkoekje)

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

- Carne cruda all'Albesse | amuselepel met tartaar van ossenworst met truffelolie en champignon
- Vitello tonnato | amuselepel met dungseden kalkoenfilet, tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui

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

- Uovo^v | huisgemaakte eiersalade, truffel, coppa di Parma en groene asperge
- Classico | gerookte kipfilet, gebakken pancetta, zongedroogde tomaat, komkommer en pestomayonaise
- Frutti di mare | rilette van paling, gerookte zalm, rode ui en kappertjes

Prijs

- **HIGH TEA&CO-buffet** €27,50 p.p.
- Inclusief borden, bestek, servetten ed (schoon retour)

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. **Zuppa**^v | huisgemaakte soep (warm) naar keuze € 2,50 p.p.
- d. **Tagliere di antipasti** | Vers gesneden Italiaanse vleeswaren, Franse rilette, pecorino^v & burrata^v (mozzarella met room), gegarneerd met olijven, walnoten, vijgenbalsamico en dadel-notenbrood € 7,50 p.p.
- e. **Insalata** | huisgemaakte salade met keuze uit onderstaande salades (1 soort per 10 personen) € 5,00 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, walnoten en truffelmayonaise (+€2,50 p.p.)
- f. **Antipasti Caldi**^v | 2 warme gerechten naar keuze (200 gr p.p.) € 7,50 p.p.
- g. **Al Forno**^v | 2 huisgemaakte ovengerechten (warm) met de keuze (200 gr p.p.) €10,00 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, bij kleinere groepen houden wij het recht voor de catering aan te passen of een toeslag te berekenen.

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.