



Banqueting brochure

2015

Uw gastheer voor iedere gelegenheid!

ALLERGENEN BROCHURE VAN DE CATERING SPECIALIST



Pijnacker, December 2014

Geachte relatie,

Te uwer informatie hebben wij deze Allergenen Brochure opgesteld. Wij hebben voor u bij ons gehele assortiment alle allergenen vermeld. Mocht u nog vragen hebben, dan kunt u mij persoonlijk alles vragen. Mochten wij een buffet voor u op maat verzorgen, dat niet in deze brochure vermeld staat, zal ik u persoonlijk adviseren over de allergenen. Mocht u voor uw buffet een kopie nodig hebben voor uw gasten, dan printen wij deze graag voor u uit, maar vermeld u dit van te voren a.u.b.

De allergenen die wij voor u onderscheiden zijn:

1. Gluten
2. Ei
3. Vis
4. Pinda
5. Noten
6. Soja
7. Melk (Lactose)
8. Schaaldieren
9. Weekdieren
10. Selderij
11. Mosterd
12. Sesamzaad
13. Sulfit
14. Lupine

Alle vragen die u nog heeft beantwoord ik graag persoonlijk.

Wij stellen het zeer op prijs om u van dienst te mogen zijn.

Met vriendelijke groet,

De Catering Specialist

Carlo Straver Culinair

Tel: 015-3614823
GSM: 06-24232685
www.carlostraverculinair.nl
Ambachtsweg 65
2641 KW Pijnacker

INHOUDSOPGAVE

◆ Inleiding	Pagina 1
◆ Inhoudsopgave	Pagina 2
◆ Lunches	Pagina 3
◆ Heerlijke broodjes	Pagina 4
◆ Lunch buffetten	Pagina 5
◆ Have a nice cup of tea	Pagina 6
◆ Koude buffetten	Pagina 7
◆ Koude- en Warme buffetten	Pagina 8
◆ Warme buffetten	Pagina 9
◆ Thema buffetten	Pagina 10
◆ Thema buffetten vervolg	Pagina 11
◆ Spaanse Tapas	Pagina 12
◆ Barbecue suggesties	Pagina 13
◆ Feestelijke aanvullingen	Pagina 14 -15
◆ Fromage en Zoete lekkernijen	Pagina 16
◆ Recepties	Pagina 17
◆ Borrelhapjes en Bittergarnituur	Pagina 18
◆ Zelf samenstellen	Pagina 19
◆ Tarieven Partymedewerkers	pagina 20
◆ Huurmateriaal	Pagina 21
◆ Algemene leveringsvoorwaarden	Pagina 22-24

Lunches

Wij bieden verschillende lunches aan, variërend van een eenvoudige lunch tot een uitgebreid lunchbuffet.

Take away bag, een lunch tasje bestaande uit:

- 2 eenvoudig belegde broodjes
- 1 krentenbol
- 1 stuk fruit
- 1 beker melk of karnemelk

(*allergenen: melk, gluten, sulfiet*)

12 uurtje-lunch, een broodjeslunch bestaande uit:

- 1 Engelse sandwich of krentenbol
- 1 zacht belegd broodje met garnituur
- 1 hard belegt broodje met garnituur
- 1 stuks vers fruit

(*allergenen: melk, gluten, sulfiet, vis*)

Roma -lunch, een broodjeslunch bestaande uit:

- 1 schaaltje tapenade met een minibroodje
- 1 belegde ciabatta met garnituur
- 1 belegde punt focaccia met garnituur
- 1 pistolet met luxe vleeswaren met garnituur

(*allergenen: melk, gluten, selderij, vis*)

Total-lunch, een broodjeslunch bestaande uit:

- 1 kopje soep van de dag met minibroodje
- 1 belegde bagel met garnituur
- 1 Engelse sandwich
- 1 fruitsalade

(*allergenen: melk, gluten, selderij, vis*)

Wrapsodie-lunch, een lunch bestaande uit:

- 1 kopje soep van de dag met een minibroodje
- 2 gevarieerde sandwiches met garnituur
- 1 Wrap-sodie met tonijn en garnituur
- 1 fruitsalade

(*allergenen: melk, gluten, selderij, vis*)

Het is mogelijk om deze lunches aan te vullen met bijvoorbeeld een quiche, een bladerdeegsnack of een luxe salade.

Heerlijke broodjes

De Catering Specialist Carlo Straver biedt u ook de mogelijkheid om uw eigen broodjeslunch samen te stellen.

Hieronder volgen een aantal suggesties.

Belegde Broodjes

€ 2,35	€ 2,35	€ 2,75
• jonge kaas € 2,35	• oude kaas	• zalmzalade
• belegen kaas € 2,35	• roombrie	• kip-kerrie zalade
• komijne kaas € 2,35	• kruidenbrie	• tonijnsalade
• boerenham €2,55	• geitenkaas	• huzarensalade
• cervelaat € 2,55	• Ardennen ham	€ 3,75
• gebraden gehakt	• rosbeef/ fricandeau	• haring
• pain de provence	• salami	• gerookte paling
• gekookte ei	• kiprollade	• gerookte zalm
€ 2,75	• paté	• Noorse garnalen
• Gezond ham / kaas		•

(allergenen: melk, gluten, selderij, ei, vis, mosterd, schaaldieren)

Er kan een keuze gemaakt worden uit een zacht wit bolletje of een zacht bruin bolletje.

Voor een meerprijs van € 0,10 kan er ook gekozen worden voor een pistolet.

Alle broodjes worden voorzien van een gezond garnituur.

Bij uw bestelling minimaal 6 broodjes per soort bestellen svp.

Bij een door ons samengesteld gevarieerd assortiment bedraagt de prijs per broodje € 2,35. Dit assortiment bevat geen gerookte zalm of paling.

Bij een door ons samengesteld gevarieerd assortiment incl. gerookte paling en zal bedraagt de prijs per broodje € 2,75

BROODJE CULINAIR

Wekelijks hebben wij ook diverse broodjes "Culinair" in ons assortiment. Dit zijn speciale broodjes met basilicum, mais of diverse graansoorten, rijkelijk belegd in diverse variëteiten. Vraag er naar als u gaat bestellen.

Extra aanvullingen

- ½ liter melk of karnemelk € 1,00
- fruit per stuk € 1,00
- fruitsalade per 100 gram € 1,75
- krentenbol € 0,80
- croissant € 0,80
- zoet broodje € 1,50

(allergenen: melk, gluten, sulfiet, selderij)

Lunchbuffetten

Lunchbuffetten serveren wij aan groepen van minimaal 10 personen

Lunchbuffet "Chantal", een buffet bestaande uit:

- een kopje soep van de dag, geserveerd met een minibroodje
- diverse soorten brood, broodjes en krentenbollen
- een plateau met diverse soorten kaas
- een plateau met diverse soorten vleeswaren
- een hartige warme quiche
- vers fruit

(allergenen: melk, gluten, sulfiet, selderij, ei)

Lunchbuffet "Dominique", een buffet bestaande uit:

- een kopje soep van de dag, geserveerd met een minibroodje
- diverse soorten brood, broodjes en krentenbollen
- een plateau met diverse soorten kaas
- een plateau met diverse soorten vleeswaren
- een frisse salade
- knapperige rauwkostsalade
- een hartige warme quiche
- een schaal verse fruitsalade

(allergenen: melk, gluten, sulfiet, selderij, ei,)

Lunchbuffet "Speciaal", een buffet bestaande uit:

- een kopje soep van de dag, geserveerd met een minibroodje
- diverse soorten brood, broodjes en krentenbollen
- een plateau met diverse soorten kaas
- een plateau met diverse soorten vleeswaren
- diverse schotels frisse salades
- een plateau met gerookte vissoorten
- een schaal verse fruitsalade
- knapperige rauwkostsalade
- warme omelet

(allergenen: melk, gluten, sulfiet, vis, selderij, ei)

Have a nice cup of tea

Mocht u met een gezelschap eens iets anders willen dan een standaardlunch, dan bieden wij u de High Tea aan.

Oorspronkelijk wordt de High Tea genuttigd tussen 14:00 en 17:00 uur, maar de High Tea is ook uitstekend geschikt als lunchmogelijkheid of als vergaderarrangement.

Ook dit buffet wordt geserveerd aan groepen van minimaal 10 personen

High Tea, een buffet bestaande uit:

- Scones met slagroom
 - Diverse soorten sandwiches
 - Brownies
 - Mini Muffins
 - Chocolade koekjes
 - Diverse soorten hartige quiches
 - Wortelcake
 - Marmelade
 - Aardbeien
- (allergenen: melk, gluten, selderij, ei, sulfiet)

High Tea Royal, een buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte macarons
 - Scones met slagroom
 - Diverse soorten sandwiches
 - Brownies
 - Mini Muffins
 - Chocolade koekjes
 - Diverse soorten hartige quichespie
 - Wortelcake
 - Marmelade
 - Aardbeien
- (allergenen: melk, gluten, sulfiet, ei, selderij)

Cupcakes, Ons assortiment bestaat uit de volgende smaken:

Minimaal 12 per soort

- Triple Chocolate Cup Cake
 - Strawberry Yoghurt Cup Cake
 - Vanilla Cup Cake
 - Caramel Cup Cake
 - Wild Blueberry Cup Cake
- (allergenen: melk, gluten, sulfiet, ei)

- Koude Buffetten

Uitstekend geschikt als alternatief voor een broodlunch of een lichte avondmaaltijd.
Wederom geldt een minimum van 10 personen.

Fiesta, een buffet bestaande uit:

- Carpaccio met verse pesto
- Licht gezouten rauwe ham met cantaloupe meloen
- Ambachtelijke zalmsalade
- Huisgerookte zalm
- Heerlijke Noorse garnalensalade met een courgette salade
- Gevogeltepaté met een frisse vruchten compote
- Huisgemaakte quiche
- Gevulde tomaatjes met tappenade
- Stokbrood
- Kruidenboter

(allergenen: melk, gluten, vis, selderij, mosterd, schaaldieren)

Party, een buffet bestaande uit:

- Hawaï salade met tropische vruchten
- Ambachtelijke aardappelsalade met knapperige spekjes en prei
- Gebraden rosbeef met een koude pepersaus
- Plateau met gerookt gevogeltefilet
- Langzaam gepocheerde zalm lauwwarm geserveerd
- Plateau met diverse gerookte vissoorten
- Hartige cake met mozzarella en basilicum
- Gevulde tomaatjes met tonijnsalade
- Verschillende broodsoorten
- Boter en kruidenboter

(allergenen: melk, gluten, vis, selderij, mosterd, ei)

Warme- en koude buffetten

Een gemengd alternatief als buffet met koude en warme gerechten, voor zowel lunch als diner te bestellen. Vanaf 20 personen.

Chaud-froid petit, een buffet bestaande uit:

- Salade van gerookte kip, pesto en penne rigate
- Licht gezouten rauwe ham met Cantaloupe en Galia meloen
- Zalmsalade met rivierkreeftjes
- Gevogeltepaté met een frisse vruchten compote
- Warme beenham met mosterdsaus
- Kalkoenmedaillons gegratineerd met cashewnoten
- Stokbrood
- Kruidenboter

(allergenen: melk, gluten, selderij, schaaldieren, noten, ei, vis, mosterd,)

Chaud-froid grand, een buffet bestaande uit:

- Hawaï salade met tropische vruchten
- Aardappelsalade met knapperige spekjes
- Gebraden rosbeef met een koude pepersaus
- Plateau met diverse soorten gevogelte paté
- Lamsbout met honing-tijmsaus
- Zalmfilet met kreeftensaus
- Stokbrood
- Kruidenboter

(allergenen: melk, gluten, mosterd, selderij, ei, vis, schaaldieren)

Warme Buffetten

Uitstekend geschikt als volledige avondmaaltijd voor gezelschappen groter dan 20 personen.

"Farmer", een buffet bestaande uit:

- Warme beenham met mosterdsaus
- Kalkoenmedaillons gegratineerd met cashewnoten
- Gevulde scholfiletrollertjes met dillesaus
- Pommes Gratin
- Groenten van het seizoen
- Gemengde salade
- Rabarber compote

(allergenen: melk, gluten, mosterd, selderij, noten, vis, ei)

" Twister", een buffet bestaande uit:

- Warm varkensgebraad met een paprikasaus
- Lamsbout met honing-tijmsaus
- Zalmfilet met kreeftensaus
- Gebakken krieltjes
- Risotto
- Groente van het seizoen
- Gemengde rauwkostsalade
- Tutti frutti

(allergenen: melk, gluten, ei, selderij, mosterd, vis, schaaldieren)

Thema Buffetten

Weer eens wat anders, voor groepen van minimaal 20 personen.

“Frans”, een buffet bestaande uit:

- Salade van gerookte kip met sinaasappel dressing
- Gevogeltepaté met uiencompote
- Ardennerham met meloen
- Gerookte biologische zalmfilet met bieslookcrème
- Champignons in kruidenboter (warm)
- Crêpes gevuld met geitenkaas en spekjes en ui (warm)
- Quiche Lorraine (warm)
- Tomaat gevuld met gehakt (warm)
- Frans baguette
- Kruidenboter

(allergenen: melk, gluten, selderij, vis, ei, mosterd)

“Caribbean”, een buffet bestaande uit:

- Tropische salade van zeevruchten
- Zuid Amerikaanse gegrilde koude entrecote met pepersaus
- Mexicaanse taco's met gehakt en rode bonen
- Gegrilde groenten met een zachte biologische olijfolie
- Tortilla's gevuld met pikante kip
- Guacamole met tortillachips
- Diverse soorten brood en boter

(allergenen: melk, gluten, selderij, schaaldieren,)

Mama Mia, een buffet bestaande uit:

- Salade van gerookte kip, verse pesto en penne rigate
- Italiaanse salade met ham, knapperige groenten en olijven
- Coppa di Parma ham met cantaloup meloen
- Mozzarella met pommedoritomaat en verse pesto
- Lasagne a la Romana
- Ravioli gevuld met bospaddenstoelen in truffelsaus
- Ciabatta brood
- Focaccia brood
- Tappenade

(allergenen: melk, gluten, noten, selderij, ei, mosterd)

Spaanse Tapas

Op deze pagina vindt u een ruim assortiment Spaanse Tapas om uw feest een extra tintje te geven.

Spaanse Tapas zijn een leuke afwisseling op het thema borrelhapjes en buffet.

Spaanse Tapas kunnen op veel tijdstippen geserveerd worden en zijn eindeloos te combineren. Deze gerechten kunnen als aanvulling voor uw lunch, koud of warm buffet dienen. Tevens is het mogelijk om deze gerechten afzonderlijk te bestellen.

Bij deze gerechten is een minimum van 10 personen van toepassing.

Hieronder staan een aantal verschillende Tapas waar u al een gezellig buffet of borrelgarnituur kan samenstellen.

Diverse Spaanse Tapas

- Aubergine rolletjes (min. 20 stuks) per stuk
- Gevulde eieren met tonijnsalade (min.20) per stuk
- Straveria picada per 100 gram
- Brood met tomaat (min.20 stuks) per stuk
- Chorizo in bladerdeeg (min.20 stuks) per stuk
- Gehaktballetjes a la casa (min.20 stuks) per stuk
- Kipvleugeltjes in bier per stuk
- Champignons in knoflook per 8 stuks
- Gamba's met knoflook (min.20 stuks) per 2 stuks
- Tortilla met pimento 8 punten
- Sardiennentaart 6 pers.
- Wortelsalade per 100 gram
-

(allergenen: melk, gluten, ei, vis, schaaldieren, selderij, mosterd)

Tapas assortiment a la casa

- Aubergine rolletjes met pigment en ansjovis.
 - Gevulde eieren met tonijnsalade
 - Gamba's met knoflook
 - Pittige Chorizo in bladerdeeg
 - Gehaktballetjes in tomatensaus
 - Kipvleugeltjes met pimento (pikant)
 - Champignons in knoflook
 - Tortilla met aardappel en piment
 - Aioli (knoflookmayonaise)
 - Tappenade van olijven
 - Stokbrood
- (allergenen: melk, gluten, selderij, ei, vis, schaaldieren, mosterd)

Tapas assortiment del sol

- Gevulde eieren met tonijnsalade
- Gamba's met knoflook en Catalaanse picada
- Patatas bravas (gebakken aardappeltjes)
- Brood met tomaat en knoflook
- Pittige Chorizo in bladerdeeg
- Gehaktballetjes a la casa
- Aubergine salade met pigment en anjovis
- Kipvleugeltjes met pimento (pikant)
- Zalmfilet picata (verse zalm met picada marinada en knoflook)
- Aioli (knoflookmayonaise)

(allergenen: melk, gluten, selderij, schaaldieren, ei, mosterd, vis,)

Barbecue

Wij maken voor u verschillende barbecue menu's van een eenvoudig tot een uitgebreid assortiment. Vanaf 10 personen.

Barbecue menu Classis

- 2 gemarineerde drumsticks gegaard
 - 1 hamburger
 - 2 stokjes kipsaté
 - 1 barbecuworstje
 - 1 mini baguette
 - 2 barbecuesauzen
 - kruidenboter
 - barbecue salade en rauwkostsalade
- (allergenen: melk, gluten, selderij, mosterd, ei,)

Barbecue menu Tropical

- 2 gemarineerde drumsticks gegaard
 - 1 hamburger met ananas
 - 3 stokjes kipsaté
 - 1 karbonade
 - 1 mini baguette
 - 2 barbecuesauzen
 - kruidenboter
 - rauwkostsalade, Hawaisalade en versfruitsalade
- (allergenen: melk, gluten, selderij, mosterd, ei)

Barbecue menu Tropical extra

- 1 gemarineerde drumstick gegaard
 - 1 hamburger met ananas
 - 3 stokjes kipsaté
 - 1 zalmfilet in folie met verse tuinkruiden
 - 1 mini baguette
 - 2 barbecuesauzen
 - kruidenboter
 - barbecue salade, vers fruit salade en mozzarella salade
- (allergenen: melk, gluten, selderij, mosterd, ei, vis,)

Barbecue menu Vegetarisch

- 1 spiesje met vegetarisch gehakt
 - 1 vegetarische hamburger
 - 1 spiesje met gemarineerde Italiaanse groenten
 - 1 groentenburger
 - 1 mini baguette
 - 2 barbecuesauzen
 - kruidenboter
 - barbecue salade, rauwkostsalade en mozzarella salade
- (allergenen: melk, gluten, selderij, mosterd, ei, soja)

Het is uiteraard mogelijk om deze suggesties aan te vullen met bijvoorbeeld andere gerechten en een heerlijk dessert.

Feestelijke aanvullingen

Deze gerechten kunnen als aanvulling voor uw lunch, koud of warm buffet dienen. Tevens is het mogelijk om deze gerechten afzonderlijk te bestellen. Bij deze gerechten is een minimum van 4 personen van toepassing.

Diverse Salades

		Luxe	Royal
• Aardappelsalade	p.p.		
• Waldorffsalade vegetarisch	p.p.		
• Huzarensalade	p.p.		
• Hawaïsalade	p.p.		
• Kip-pestosalade	p.p.		
• Zalmsalade	p.p.		
• Tonijnsalade	p.p.		
• Noorse Garnalensalade	p.p.		
• Haringsalade	p.p.		

(allergenen: melk, gluten, selderij, ei, mosterd, schaaldieren, vis, noten,)

Deze salades worden feestelijk opgemaakt en geserveerd op schaal.

De "Royal" variant is met extra garnituur en Franse baguettes en kruidenboter geserveerd.

- Ardennerham met meloen p.p.
- Coppaham met vers fruit p.p.
- Nieuwe haring schotel p.p.
- Gepocheerde zalmfilet ca. 1 kg
Opgemaakt op schaal en wiskeysaus p.s.
- Gerookte vissoorten, paling, zalm,
Botervis p.p.
(allergenen: melk, gluten, selderij, vis, ei, mosterd)

Franse Quiches

diameter 8 cm

diameter 15 cm

- Aardappel/ knoflook per stuk
 - Quiche Lorraine per stuk
 - Brie/ groenten per stuk
 - Gehakt/ champignons per stuk
 - Fruit de mer per stuk
- (allergenen: melk, gluten, selderij, mosterd, ei, schaaldieren, weekdieren)

Warme bijgerechten

- Gehaktballetjes in pindasaus 6 p.p.
 - Saté met pindasaus 3 stokjes
 - Taco met gehaktvulling per stuk
 - Wraps gevuld met kip per stuk
 - Pizzapunt in diverse smaken per punt
 - Beenham met mosterdsaus p.p.
 - Kip pesto ragout p.p.
 - Rosbief met pepersaus p.p.
 - Varkensrollade met champignonsaus p.p.
 - Gevulde scholrolletjes met dillesaus per stuk
- (allergenen: melk, gluten, noten, selderij, pinda, mosterd, vis)

Feestelijke aanvullingen <vervolg>

Hartige snacks

- Diverse bladerdeegsnacks € 1,70
(allergenen: melk, gluten)

Broodsoorten

- Franse baguette wit per stuk € 1,25
- Franse baguette bruin per stuk € 1,50
- Pistolets kort per stuk € 0,65
- Pistolets lang per stuk € 0,75
- Kruidenboter rozet per stuk € 1,00
- Roomboter gezouten per 4 plakjes € 1,00
- Straveria tappenade <peterselie-knoflook> per 100 gram € 1,90
- Tomaten tappenade met olijven per 100 gram € 1,90
- Olijven anjovis tappenade per 100 gram € 1,90

(allergenen: melk, gluten, selderij, ei, mosterd, vis)

Soep

- Soep van de dag met een bladerdeeg soepstengel of mini broodje v.a.€ 2,00

(allergenen: melk, gluten, selderij)

Fromage & Desserts

Om uw buffet compleet te maken hebben wij een passende kroon op uw maaltijd. Zowel tijdens of na de lunch als bij of na het diner is er voor elk wat wils. Wederom wordt dit geserveerd aan een minimum aantal personen van 10.

Fromage, p.p. € 5,50

een selectie van:

- Diverse Nederlandse, Italiaanse en Franse kaassoorten
- Roggebrood en toast
- Fruit en noten garnituur

(allergenen: melk, gluten, noten, pinda)

Grand Dessert op een bord, p.p. € 6,50

Grand Dessert vanaf een buffet, p.p. € 9,50

Wij maken voor u een keuze uit de navolgende gerechten:

- Diverse soorten bavaroises
- Diverse soorten vruchtenmousse
- "Hemelse Modder" met sinaasappelsaus
- Flensjes gevuld met banketbakkersroom
- Tiramisu "Napoli"
- Vers fruitsalade
- Profiterolles met chocoladesaus

(allergenen: melk, gluten, ei, sulfiet,)

U kunt ook zelf en dessertbuffet samenstellen uit de volgende gerechten:

- | | | | |
|---|------|---|------|
| • Verschillende soorten roomijs | p.p. | € | 4,50 |
| • Vers fruitsalade | p.p. | € | 4,50 |
| • Diverse soorten bavaroise | p.p. | € | 5,50 |
| • Diverse soorten mousse | p.p. | € | 5,50 |
| • Flensjes gevuld met banketbakkersroom | p.p. | € | 5,50 |
| • "Hemelse Modder" met sinaasappelsaus | p.p. | € | 5,50 |
| • Tiramisu "Napoli" | p.p. | € | 5,75 |
| • Profiterolles met chocoladesaus | p.p. | € | 5,75 |

(allergenen: melk, gluten, sulfiet, ei)

VOORGERECHTEN:

Salade Lyonnaise	€ 5,75
Een frisse gezonde gemengde salade van diverse slasoorten met: Gekookt ei, spekjes, gekookte aardappelblokjes en een fijne mosterddressing uit Dijon. (allergenen: mosterd, ei, selderij)	
	€ 6,75
Salade Nicoise (allergenen: vis, ei, mosterd, selderij)	€ 7,75
Een frisse gezonde salade van diverse slasoorten met: Haricots vert, olijven, tonijn, tomaat, gekookt ei, en een fijne mosterddressing uit Dijon	
Salade gourmande (allergenen: vis, ei, mosterd, selderij)	€ 9,75
Een frisse gezonde salade van diverse slasoorten met: Gerookte zalm, eendenborstfilet, spekjes, gekookt ei en een fijne mosterddressing uit Dijon.	
Quiche Lorraine per taart 18 cm doorsnede 6-8 personen	€ 12,75
Traditionele hartige taart met een vulling van ei, room, spekjes, ui, parmazaanse kaas en tomaat. (allergenen: ei, melk)	
Quiche met tomaat en geitenkaas per taart 18 cm doorsnede 6-8 personen	€ 13,75
Traditionele hartige taart met een vulling van ei, room, geitenkaas, ui, en tomaat. (allergenen: ei, melk)	

HOOFDGERECHTEN STOOFPOTTEN MET:

Vegetarische stoofpot met corn, cantarellen, prei, tomaat, provencaalse kruiden	€ 11,75
Geserveerd met pommes gratin en groene salade (allergenen: ei, melk, selderij, soja)	
Kip stoofpot in roomsaus met knoflook, witte wijn, paprika en peterselie	€ 11,75
Geserveerd met rijst en gemengde groenten. (allergenen: melk, selderij)	
Vis stoofpot met victoriabaars, zalmfilet, garnalen, tomaat, ui en courgette	€ 12,75
Geserveerd met rijst en groene salade (allergenen: vis, melk, selderij, schaaldieren)	
Boeuff Bourgionne met rundvlees, zilverui, wortel, knolselderij, rodewijn	€ 12,75
Geserveerd met rijst en gemengde groenten (allergenen: selderij)	
Lams stoofpotje met kerrie, wortel, ui en knoflook	€ 12,75
Geserveerd met pommes gratin en gemengde groenten (allergenen: melk, ei)	

NAGERECHTEN:

Profiterols (allergenen: melk, gluten, ei)	€ 3,75
Soesjes gevuld met slagroom, met chocoladesaus.	Per persoon.
Crème caramel brulee (allergenen: melk, ei)	€ 3,75
Dessert op basis van eieren, room en gekarameliseerde suiker.	Per persoon.
Perentaart (allergenen: melk, gluten, noten, ei)	€ 16,75
Traditionele open perentaart met peren, amandelbeslag en kaneel.	Voor 12 personen.
Chocolade taart (allergenen: melk, ei, gluten, sulfiet)	€ 16,75
Gevuld met abrikozenjam en bedekt met een laagje chocolade.	Voor 12 personen.

Recepties

Voor het laten verzorgen van een receptie kunt u met ons contact opnemen (015-3614823)

De duur van de receptie is gemiddeld 1,5 uur. Prijzen gelden voor groepen vanaf 25 personen. Voor een kleinere groep kunnen wij voor u een aangepaste offerte maken. Duurt de receptie op uw verzoek langer dan 1,5 uur, dan brengen wij per half uur € 2,50 per persoon in rekening.

Ons drankenassortiment bestaat uit:

Witte en rode wijn
Port en sherry
Jenever
Bier en maltbier
Jus d'orange
Frisdranken en mineraalwater

(allergenen: sulfiet)

à € 7,95 per persoon

Naar wens kan bovengenoemd assortiment worden uitgebreid met whisky cognac, rum etc. Wij spreken dan van een Party Plus drankenassortiment, waarvan de factuur op basis van nacalculatie wordt opgesteld.

Ook willen wij u wijzen op de mogelijkheid om bij aanvang van een feestelijke receptie uw gasten te verwelkomen met een glas mousserende wijn à € 1,95 per glas. Wilt u uw gasten ontvangen met champagne dan kunt u een prijsopgave ontvangen.

Receptie Dranken assortiment

Het is ook mogelijk om de drank apart te laten verzorgen.

De prijzen zijn dan per consumptie:

Jus d'orange	€	1,25
Frisdranken	€	0,95
Mineraalwater	€	0,95

Witte en rode wijn	€	1,50
Port en sherry	€	1,50
Jenever	€	1,50
Bier en alcoholvrijbier	€	1,25

Kir Royale	€	1,95
Champagne v.a.	€	4,00

(allergenen: sulfiet)

Borrelhapjes / Bittergarnituur

Tijdens de recepties kunnen wij de volgende bittergarnituren serveren:

"Nice" per 10 personen € 2,75 p.p.

- Gemengde nootjes(100 gram)
- Zoute koekjes(100 gram)
- Schaaltje kaas/ worst assortiment
(allergenen: melk, gluten, noten, pinda)

"Good taste" per 10 personen € 3,75 p.p.

- Gemengde nootjes(100 gram)
- Zoute koekjes(100 gram)
- 20 petit crolines/ mini saucijzenbroodjes
- 10 luxe receptiehapjes
(allergenen: melk, gluten, noten, pinda, ei, mosterd, vis, selderij)

"Excellent" per 10 personen € 4,75 p.p.

- Gemengde nootjes(100 gram)
- Schaaltje kaas/ worst assorti
- 20 petit crolines/ mini saucijzenbroodjes
- 20 luxe receptiehapjes
(allergenen: melk, gluten, noten, pinda, ei, mosterd, vis, selderij)

"More" per 10 personen € 5,75 p.p.

- Gemengde nootjes(100 gram)
- Schaaltje kaas/ worst assorti
- 20 luxe receptiehapjes
- 30 petit crolines/ mini saucijzenbroodjes
(allergenen: melk, gluten, noten, pinda, mosterd, ei, vis, selderij)

Spaanse tapas en Griekse meze

Naast deze combinaties bieden wij u tevens de mogelijkheid om bij de borrel te kiezen voor een Tapas buffet.

Minimaal 20 personen.

Hieronder een selectie van deze Spaanse lekkernijen waaruit het buffet zal bestaan.

- Albondigas(Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus)
- Gemarineerde champignons
- Gevulde pepers met roomkaas
- Gemarineerde gamba's
- Pan Catalan(gegrilde croustades met tomatencoulis)
- Gemarineerde Spaanse groenteschotel
- Gemarineerde olijven à l'Espagnole
- Diverse tapenades met brood

(allergenen: melk, gluten, schaaldieren, selderij)

Zie ook Spaanse Tapas pagina 12

Prijs € 13,50 p.p.

Borrelhapjes zelf samenstellen

U kunt natuurlijk ook uw eigen bittergarnituur pakket samen stellen.
Hierbij kunt u een keuze maken uit:

• Luxe receptiehapjes	€	0,95	per stuk
• Olijven per schaalpje	€	2,75	100 gram
• Gemengde nootjes	€	2,75	100 gram
• Taco chips met dipsaus per schaalpje	€	2,75	75 gram
• Zoute koekjes	€	4,50	100 gram
• Petit crolines (bladerdeeghapjes)	€	0,45	p.stuk
• Gehaktballetjes in ketjapsaus	€	0,35	p.stuk
• Schaalpje kaas/ worst assortiment	€	4,50	24 stuks
• Mini saucijzenbroodjes	€	0,45	p.stuk
• Gemarineerde gamba's	€	1,10	p.stuk

(allergenen: melk, gluten, ei, mosterd, selderij, vis, noten, pinda, schaaldieren)

ASSORTIMENT LUXE BORRELHAPJES

De borrelhapjes bestaan uit een selectie van de volgende hapjes:
Minimaal 15 hapjes per soort.

• Gevulde eieren met kerriecrème	€	0,95
• Rauwe ham met camembert	€	1,00
• Coppa ham met meloen	€	1,00
• Mini broodjes met rosbief en kwartelei	€	1,00
• Mini broodjes met filet Américain	€	0,95
• Mini broodjes met roombrie en walnoten	€	0,95
• Cervelaathoorntjes met tomatencrème	€	0,95
• Pittenbakjes gevuld met kippenmousse	€	1,00
• Soesjes gevuld met hammousse	€	0,95
• Blini's met gerookte zalm	€	1,25
• Broodroulleau met gerookte heilbot	€	1,25
• Korsthapjes met gerookte paling	€	1,35
• Casino met Hollandse haring	€	1,35
• Pittenbakje gevuld met garnalen	€	1,25

(allergenen: melk, gluten, selderij, mosterd, ei, vis, schaaldieren, pinda, noten)

Als u aan ons de keuze laat om een assortiment samen te stellen uit bovenstaande hapjes is de prijs per stuk € 0,95.

Tarieven Partymedewerkers

Hieronder staan de prijzen van onze partymedewerkers.

Basis uurloon	Werktijden	Catering medewerk(st)er	Party kok	Party catering manager
100%	08:00 - 18:00 uur	€ 27,50	€ 27,50	€ 34,38
125%	18:00 - 22:00 uur	€ 34,38	€ 34,38	€ 36,88
150%	22:00 - 24:00 uur	€ 41,25	€ 41,25	€ 44,25

EXTRA ACTIVITEITEN

Bij de genoemde receptie in deze brochure gaat "De Catering Specialist" ervan uit dat deze worden gehouden tussen 8:00 en 18:00 uur.

ALGEMENE VOORWAARDEN:

Op al onze diensten en activiteiten zijn onze algemene voorwaarden van toepassing. Zie pagina 19.

Huurmateriaal

Op deze pagina vindt u een ruim assortiment huurmateriaal om een evenement een sfeervolle uitstraling te geven.

Op aanvraag kunnen wij ook voor bloemarrangementen zorg dragen.

	Artikel		Prijs per dag		
art. nr					
90250	Statafels	€	10,50		
92112	Linnen voor statafels wit	€	6,00		
90203	Klaptafels 200 x 70 cm	€	4,88		
92103	Buffetlinnen 240 130 cm	€	4,88		
92922	Buffetrokken blauw 350 cm	€	24,00		
90201	Klaptafels 90 x 60 cm	€	2,25		
92101	Linnen voor de klaptafels 130 x 150 c	€	4,88		
90235	Terrastafel "Plaza" Aluminium	€	6,75		
90131	Terrastoelen "Plato" Aluminium	€	3,00		
94211	Koffie kopjes Walkure	€	0,23		
94212	Koffie schotels Walkure	€	0,23		
94103	Buffetborden zilver line 19,5 cm	€	0,21		
94819	Koffie lepels	€	0,18		
94801	Messen klein	€	0,18		
94802	Vorken klein	€	0,18		
94806	Lepels groot	€	0,18		
94805	Vorken groot	€	0,18		
94827	Soeplouche	€	0,18		
93153	Wijnglas Bouquette 23 cl	€	0,20		
93154	Wijnglas Bouquette 29 cl	€	0,20		
93111	Bierglazen	€	0,20		
93102	Sherry glazen	€	0,20		
93107	Borrelglazen	€	0,20		
93106	Longdrink glazen	€	0,20		
93232	Asbak glas	€	0,25		
90745	Staande asbak RVS	€	4,50		
90753	Kamerschermen 2 delig	€	13,50		
90979	Verdeeldoos 220 volt 4 aansluitingen	€	3,38		
97732	Koffie pergulators 110 kops	€	20,00		

Algemene leveringsvoorwaarden

Voor "De Catering Specialist" Carlo Straver Culinair

Artikel 1: Toepasselijkheden

- A. Deze voorwaarden zijn van toepassing op alle offertes, acceptaties daarvan, alsmede op de aldus tot stand gekomen overeenkomsten betreffende verkoop en levering van goederen, het (doen) verrichten van diensten zoals onder andere het verzorgen van partijen, feesten, recepties en andere feestactiviteiten en bijeenkomsten, alsmede het ter beschikking stellen van ruimten, personeel materialen en dergelijke. Een en ander in de ruimste zin des woord.
- B. Voor het geval cliënt algemene voorwaarden hanteert zullen deze niet van toepassing zijn op met ons gesloten overeenkomsten.

Artikel 2: Wijzigen

Afwijkingen van deze algemene voorwaarden en / of aanvullende overeenkomsten zullen slechts van kracht zijn, indien schriftelijk tussen cliënt en ons zijn overeengekomen.

Artikel 3: Aanbiedingen

- A. Al onze aanbiedingen zijn steeds vrijblijvend. Wij zijn eerst gebonden nadat wij de opdracht schriftelijk hebben aanvaard.
- B. Wij zijn niet gebonden aan aanbiedingen, waarin kennelijke verschrijvingen en / of rekenfouten voorkomen.

Artikel 4: Prijzen

- A. Tenzij anders vermeld zijn al onze aanbiedingen en de daarin vermelde prijsnoteringen inclusief de verschuldigde B.T.W., welke afzonderlijk in rekening zal worden gebracht.
- B. Geoffreerde en overeengekomen prijsopgaven worden steeds gedaan op basis van de op het tijdstip van offerte, c.q. opdracht geldende prijzen.
- C. Wij houden onshet recht voor om, indien zich tussen het tijdstip van offerte c.q. opdracht en het moment waarop uitvoering van dienstverlening is beëindigd prijsverhogingen mochten voordoen, bijvoorbeeld van verhogingen grondstoffenprijzen, loonkosten, (invoer)-rechten, accijnzen, huren en andere aan derden te betalen kosten, deze verhoging aan de cliënt in rekening te brengen.

Artikel 5: Levering

- A. De cliënt draagt zorg voor het nemen van alle benodigde maatregelen voor een snelle lossing van goederen. Indien cliënt verzuimt heeft tijdig maatregelen te nemen tot in ontvangstneming van goederen, dan zijn wij zonder voorafgaande kennisgeving aan de wederpartij gerechtigd deze goederen voor rekening en risico van de cliënt te lossen en op te slaan, waarmee wij aan onze plicht tot levering hebben voldaan.
- B. Wij zijn niet verantwoordelijk voor de wijze van opslaan door de cliënt van door ons geleverde goederen.

Artikel 6: Betaling

- A. De betaling dient te geschieden binnen 5 dagen na factuurdatum, zonder beroep en of schuldvergelijking. Indien de cliënt niet uiterlijk op de vervaldag betaalt, wordt hij geacht van rechtswege in verzuim te zijn en hebben wij het recht om zonder enige ingebrekestelling de cliënt over het verschuldigde bedrag een rente van 1,5% per maand in rekening te brengen. Wij zijn voorts gerechtigd buiten de hoofdsom en de rente van cliënt te vorderen alle incassokosten, die door niet betaling zijn veroorzaakt, zowel de gerechtelijke als buitengerechtelijke. Buitengerechtelijke incasso kosten zijn door cliënt verschuldigd in ieder geval, waarin wij voor de invordering van de hulp van een derde hebben verzekerd. Zij bedragen 15% van de hoofdsom met een minimum van € 75,00. Uit het enkele feit dat wij ons hebben verzekerd van de hulp van een derde blijkt de grootte van en de gehoudenheid tot betaling van buitengerechtelijke kosten.

- B. Indien de overeenkomst betrekking heeft op transacties, waarvan de overeen-gekomen som een bedrag van € 500,00 te boven gaat, tenzij dit nadrukkelijk anders is overeen gekomen, dient 100 % binnen 30 dagen na ontvangst van de factuur conform lid a van dit artikel, te worden voldaan.
- C. Wij zijn altijd gerechtigd alvorens te leveren naar ons oordeel voldoende zekerheid voor het nakomen van betalingsverplichtingen van cliënt te verlangen om een voorschot te laten betalen. Indien cliënt in gebreke blijft de gewenste zekerheid uiterlijk 5 dagen voor leveringsdatum te verschaffen, hebben wij het recht de overeenkomst zonder gerechtelijke tussenkomst en ingebrekestelling te ontbinden, zonder dat de cliënt uit hoofde tot enige schadevergoeding gerechtigd is. Alsdan wordt een overeenkomst als door cliënt geannuleerd beschouwd.

Artikel 7: Annulering

- a. Indien de cliënt een overeenkomst geheel of gedeeltelijk annuleert voor c.q. op datum /data van uitvoering daarvan, is hij, indien het een annulering betreft ten aanzien van goederen/ diensten welke door ons zelf worden geleverd, als schadevergoeding de volgende annuleringskosten in percentages van het voor betreffende onderdeel (goederen /dienstem) in de overeenkomst vermelde bedrag(en)verschuldigd:

*	op de dag /data van uitvoering van de overeenkomst	100%
*	2 dagen tot de dag /data van uitvoering van de overeenkomst	50%

- B. Indien de cliënt een overeenkomst geheel of gedeeltelijk annuleert voor c.q. op de datum / data van uitvoering daarvan, is hij, indien het een annulering betref ten aanzien van goederen / diensten geleverd door derden van HCS, als schadevergoeding verschuldigd de annuleringskosten welke wij aan derden verschuldigd zijn.
- C. Geheel of gedeeltelijke annulering van een overeenkomst door de cliënt dient per aan ons gericht aangetekend schrijven te geschieden. Voor de vaststelling van de annuleringskosten wordt uitgegaan van de datum, waarop de schriftelijke annulering ons bereikt.
- D. Het door opdrachtgever aan ons opgegeven aantal personen, waarop de opdracht betrekking heeft, is bindend.

Opdrachtgever is niet tot schadeloosstelling gehouden bij gedeeltelijke annulering van een opdracht voor zover deze een marge van 10% van het totaal opgegeven aantal personen niet te boven gaat, mits deze annulering plaats vindt uiterlijk drie werkdagen voor de vastgestelde leveringsdatum / data en bij opdrachten 15-50 personen, uiterlijk 2 dagen voor de leveringsdatum.

Wanneer blijkt, dat wij voor meer personen dan overeengekomen moeten leveren, zijn wij gerechtigd om of de levering aan meerpersonen, dan overeengekomen, te weigeren of de levering aan deze personen indien mogelijk te accepteren tegen de normaal, door ons gestelde condities.

Artikel 8: Reklames

Reclames van welke aard ook betreffende uitvoering van een overeenkomst dienen zo spoedig mogelijk na constatering van eventuele gebreken, doch uiterlijk binnen 3 (drie) dagen na uitvoering van een overeenkomst, schriftelijk aan ons kenbaar te worden gemaakt. Reclames geven geen recht tot inhouding van factuurbedragen.

Artikel 9: Aansprakelijkheid

- A. Wij sluiten uitdrukkelijk aansprakelijkheid voor iedere schade, inclusief gevolgschade, uit, tenzij deze aan opzet of grove schuld te wijten zou zijn. Ter zake van aanspraken van derden jegens ons zal de cliënt ons vrijwaren. Indien in recht enige verplichting tot vergoeding van schade door ons zou worden vastgesteld zal de hoogte van de schade in ieder geval beperkt zijn tot het bedrag waarvoor wij ons ter zake hebben verzekerd.
- B. De cliënt is aansprakelijk voor schade aan of verlies van door ons geleverde non-nonsumptiegoederen, zoals bijvoorbeeld serviesgoed, tafellinnen, glaswerk, meubilair en dergelijke. Schade aan of verlies van deze goederen, door de cliënt of zijn genodigden of personeelsleden veroorzaakt, zullen door cliënt aan ons tegen kostprijs worden vergoed.

Artikel 10: Overmacht

A. In geval van overmacht zullen wij gerechtigd zijn ofwel de overeengekomen prestatie op te schorten c.q. te verlengen met de duur van de overmacht dan wel de overeenkomst, respectievelijk het niet uitgevoerde gedeelte daarvan, te annuleren. Onder overmacht zal in ieder geval begrepen zijn:

- Oorlog;
- Oorlogsgevaar;
- Burgeroorlog;
- Oproer en onlusten;
- Molest;
- Brand;

Waterschade; (*allergenen: melk, gluten, sulfiet*)

- - Overstroming;
 - Werkstaking;
 - Bedrijfsbezetting;
 - Uitsluiting;
 - Overheidsmaatregelen;
 - Geheel of gedeeltelijk uitvallen door welke oorzaak ook der installaties benodigd voor het uitvoeren van de overeenkomst;
 - Storingen in de levering van water en energie;
 - Belemmerende weeromstandigheden;
 - Transportbelemmeringen daaronder begrepen mechanische en andere storingen van voertuigen waarvan wij ons bedienen;
 - Iedere storing in de geregelde productie;
 - Beslaglegging;
 - Alle overige oorzaken buiten onze schuld of risicosfeer ontstaan.
 - Overlijden van één van de leden van de Koninklijke familie
- B. Vertraagde levering geeft de cliënt generlei recht op schadevergoeding of annulering van een overeenkomst.

Artikel 11: Ontbinding

- A. De overeenkomst wordt ontbonden zonder gerechtelijke tussenkomst en zonder dat enige ingebrekestelling zal zijn vereist, op het tijdstip waarop cliënt in staat van faillissement wordt verklaard, voorlopige surseance van betaling aanvraagt of door beslaglegging, onder curatelenstelling of anderszins de beschikkingsbevoegdheid over zijn vermogen of delen hiervan verliest (tenzij de curator of bewindsvoerder de uit deze koopovereenkomst voortvloeiende verplichtingen als boedelschuld erkent).
- B. Door de ontbinding worden over en weerbestaande vorderingen onmiddellijk opeisbaar. Cliënt is aansprakelijk voor de door ons geleden schade, onder meer bestaande uit winstderving en transportkosten.

Artikel 12: Geschillen

Op de door aangegane rechtsbetrekkingen waarop deze voorwaarden van toepassing zijn, is het Nederlands recht van toepassing. Alle geschillenworden berecht door de bevoegde rechter.

Getekend 2004

"Carlo Straver Culinair"

De Catering Specialist.

