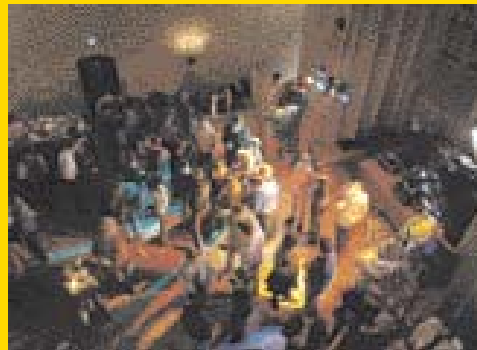


Info / Prijsoverzicht 2012 - Domtoren





Index:

Lunchbuffetten	pagina 1
Bruidstaarten	pagina 3
Receptie-arrangementen	pagina 4
Bittergarnituren	pagina 7
Feestarrangementen	pagina 9
Luxe koude buffetten	pagina 15
Warme buffetten	pagina 19
Dessertbuffetten	Pagina 27

De Domtoren

Hét symbool van Utrecht bij uitstek is natuurlijk de meer dan 600 jaar oude Domtoren. Deze monumentale, 14e eeuwse toren rijst met zijn 112 meter hoog boven stad en omgeving uit. Met een gids beklimt u de 465 treden naar de top waar u uiteindelijk beloond wordt met een geweldig uitzicht over de gehele Randstad en daarbuiten. De Domtoren met zijn monumentale ruimtes, de reusachtige klokken en het prachtige uitzicht zijn vrijwel dagelijks te bezichtigen. Naast de mogelijkheid zich aan te sluiten bij een reguliere rondleiding kunt u ook rondleidingen reserveren op afwijkende tijden en in diverse talen.

De Michaëlskapel

De op 11 meter hoogte gelegen Michaëlskapel was ooit de privékapel van de Bisschop van Utrecht. Het is een authentieke 14e eeuwse ruimte voorzien van fraaie glas in loodvensters. In de ruimte is vloerverwarming aanwezig zodat het er ook in de wintermaanden aangenaam gezellig kan zijn. De kapel vormt een prachtig decor voor een feestelijke huwelijksluiting, bijeenkomst, vergadering maar vooral ook voor uw feesten en buffetten. De Michaëlskapel is los of in combinatie met de Van Heukelomzaal te huur. Ook kunt u voor de afwisseling een rondleiding onder begeleiding van een gids bij uw reservering aanvragen.

Het Ontvangstgebouw en de Van Heukelomzaal

De toegang tot de Domtoren wordt gevormd door het uit 1928 daterende, in Amsterdamse stijl opgetrokken Ontvangstgebouw. Boven de ingang bevindt zich de Van Heukelomzaal, genoemd naar de architect van het gebouw. Deze zaal, voorzien van prachtige glas in loodvensters is zeer geschikt voor kleine vergaderingen en bijeenkomsten tot ca. 24 personen. Deze ruimte is zowel los als in combinatie met de Michaëlskapel te huur.

Locatie vergaderingen;

De van Heukelomzaal in het ontvangstgebouw van de Domtoren en de Michaëlskapel van de Domtoren.

Locatie recepties en feesten;

De Michaëlskapel van de Domtoren.

Locatie buffetten;

De van Heukelomzaal in het ontvangstgebouw van de Domtoren en de Michaëlskapel van de Domtoren.

Lunchbuffetten

Lunchverzorging tijdens vergaderingen;

Terwijl u in een prachtige ambiance vergadert, zorgen wij voor de innerlijke mens. De in deze brochure genoemde lunchbuffetten zijn te bestellen vanaf minimaal 5 personen en worden gepresenteerd op schalen (alleen afleveren, geen personele bediening!).

Lunchbuffet I

Bruine en witte broodjes belegd met luxe vleeswaren en diverse soorten kaas (gem. 2,5 broodjes per persoon).

Krentenbollen besmeerd met roomboter (één per persoon).

1 x fruit per persoon.

Het geheel wordt gepresenteerd op schotels.

€ 7,50 incl. b.t.w. per persoon

Lunchbuffet II

Bruine, witte, harde en luxe broodjes belegd met luxe vleeswaren, diverse soorten kaas, 'fris' en 'gezond' (gemiddeld 2,5 broodjes per persoon).

Krentenbollen besmeerd met roomboter (één per persoon).

1 x fruit per persoon.

Het geheel wordt gepresenteerd op schotels.

€ 8,75 incl. b.t.w. per persoon

Lunchbuffet III

Bruine, witte, harde en luxe broodjes belegd met luxe vleeswaren, diverse soorten kaas, 'fris' en 'gezond' (gemiddeld 2,5 broodjes per persoon).

Krentenbollen en diverse soorten croissants (één per persoon).

Versfruit salade.

Het geheel wordt gepresenteerd op schotels.

€ 10,75 incl. b.t.w. per persoon

Lunchbuffet IV

Bruine, witte en harde broodjes en pistolets belegd met luxe vleeswaren, diverse soorten kaas, 'fris' en 'gezond' (gemiddeld twee broodjes en één pistolet per persoon). Alle broodjes worden luxe gegarneerd.

Versfruit salade, melk en karnemelk.

Het geheel wordt gepresenteerd op schotels.

€ 13,75 incl. b.t.w. per persoon

Lunchbuffet V

Bruine, witte, harde en luxe broodjes belegd met onder andere:

Luxe vleeswaren

Diverse soorten kaas

Zalm, paling en Hollandse garnalen (hierbij worden verschillende soorten saus gepresenteerd)

Versfruit salade in glazen coupes

Melk en karnemelk

Jus d'orange

Het geheel wordt gepresenteerd op schotels. De melk en jus d'orange worden gepresenteerd in glazen kannen.

€ 18,75 incl. b.t.w. per persoon

High tea buffet (luxe ingedekte buffettafels met verse bloemen, vanaf minimaal 40 personen)

Koffie, 10 verschillende soorten thee en jus d'orange

Diverse soorten suiker, zoals candy-suiker en zoetjes

Gesorteerde cake

Mini scones met marmelade en cream, bagles, muffins en brownies

Een assortiment van verschillende soorten sandwiches, waaronder

sandwiches met gerookte zalm, parmaham en gerookte achterham

Parma rolls (Parmaham met meloen)

Salmon rolls

Koude bittergarnituren de luxe (hartig)

Vegetarische quiches en vegetarische pizzapuntjes

Petit fours - petit delice's - mini fours en pirouettes

Petit fours superieur (mini bavarois taartjes)

Handgemaakte bonbons

€ 24,50 incl. b.t.w. per persoon

Bruidstaart

Een bruiloft zonder feestelijke en smakelijke bruidstaart is ondenkbaar. Daarom geeft de Reiger catering u ruime keus uit een groot aantal bruidstaarten. Zo kunt u een bruidstaart bestellen met één laag maar ook een bruidstaart met zeven etages behoort tot de mogelijkheden. Letterlijk het hoogtepunt van uw huwelijksfeest! De bruidstaarten kunnen worden geleverd op een rechte standaard of op een gedraaide standaard. Beide taarten zijn sierlijk gedecoreerd en voorzien van een bruidspaartje op de bovenste etage.

Luxe bruidstaart op rechte standaard, met bruidspaartje;

1 laag	20 personen	€ 90,00
2 lagen	30 personen	€ 127,50
3 lagen	50 personen	€ 197,50
4 lagen	70 personen	€ 276,50
5 lagen	100 personen	€ 385,00
6 lagen	145 personen	€ 550,00
7 lagen	200 personen	€ 750,00

Luxe bruidstaart op Italiaanse (gedraaide) standaard met bruidspaartje;

5 lagen	80 personen	€ 340,00
6 lagen	100 personen	€ 410,00
7 lagen	120 personen	€ 480,00
8 lagen	135 personen	€ 540,00

Ijsbruidstaart (vanaf 30 personen)

Als u een bruidstaart wenst die anders dan anders is, moet u zeker denken aan een ijsbruidstaart. Een smakelijke taart van het beste ijs, feestelijk gedecoreerd en natuurlijk voorzien van een bruidspaartje. Een ijskoude aanrader als u het eens anders wilt!

€ 7,50 per persoon

Huwelijksvoltrekkingen

De Michaëlskapel biedt een sfeervol decor voor uw huwelijk voor gezelschappen van 40 tot maximaal 110 personen. Op een steenworp afstand bevindt zich de parkeergarage aan de Springweg. Na afloop van de huwelijksplechtigheid bestaat er de mogelijkheid de bruidstaart aan te snijden, een glas champagne te heffen op het geluk van het bruidspaar, een sfeervolle receptie of een spetterend huwelijksfeest voor uw gasten te organiseren.

Receptie-arrangementen

De Reiger Catering heeft een landelijke reputatie opgebouwd als het gaat om de verzorging van recepties, bedrijfsfeesten en huwelijksfeesten. Hieronder hebben wij een aantal standaard arrangementen voor u op een rijtje gezet. Natuurlijk bieden wij de mogelijkheid van een arrangement op maat.

Inrichting Michaëlskapel

De grote tafel in de kapel wordt naar de ruimte links achterin verplaatst en aan de rechterzijde wordt door ons een bar met werkplek opgebouwd. Verspreid door de ruimte plaatsen wij 4 stuks statafels. De statafels worden sfeervol ingedekt met een crèmekleurige grand foulard met strik, een tafelkaars, een vers bloemstukje en een glas met servetten. De tafels van de kapel worden sfeervol ingedekt met crèmekleurig tafellinnen, een tafelkaars, een vers bloemstukje en een glas met servetten. De ruimte wordt gedecoreerd met kamerschermen en kaarsen in de aanwezige kandelaars.

Receptie-arrangement I, vanaf 40 personen (2 uur);

Ontvangst van de gasten, de gasten worden ontvangen in een sfeer met veel kaarslicht.

De gasten worden ontvangen met dranken naar keuze. Tijdens de receptie serveren wij uw gezelschap dranken volgens het navolgende drankenpakket: *limonades*jus d'orange*bier alcoholvrij*bier van de tap*witte en rode wijn alsmede rosé*port*sherry*vermouth*vieux en jenevers. Tijdens de receptie verzorgen wij op de (sta)tafels coupes met zoutjes en nootjes.

Wij verzorgen alle benodigde cateringmaterialen en apparatuur zoals bar met tap, drankenkoeling, werktafels, glaswerk, statafels etc. alsmede de personele bediening om uw receptie tot een succes te maken.

€ 16,75 incl. b.t.w. per persoon

Receptie-arrangement II vanaf 40 personen (2 uur);

Ontvangst van de gasten, de gasten worden ontvangen in een sfeer met veel kaarslicht.

De gasten worden ontvangen met dranken naar keuze. Tijdens de receptie serveren wij uw gezelschap dranken volgens het navolgende drankenpakket: *limonades*jus d'orange*bier alcoholvrij*bier van de tap*witte en rode wijn alsmede rosé*port*sherry*vermouth*vieux en jenevers. Tijdens de receptie serveren wij het bittergarnituur "à la Maison", bestaande uit schotels met een assortiment van warme bittergarnituren (bitterballen, mini-kaassoufflés, vlammetjes etc.). Op de (sta)tafels plaatsen wij luxe nootjes, olijven en een assortiment verschillende soorten kaas en worst.

Wij verzorgen alle benodigde cateringmaterialen en apparatuur zoals bar met tap, drankenkoeling, werktafels, glaswerk, statafels etc. alsmede de personele bediening om uw receptie tot een succes te maken.

€ 21,50 incl. b.t.w. per persoon

Receptie-arrangement III vanaf 60 personen (2 uur);

Ontvangst van de gasten, de gasten worden ontvangen in een sfeer met veel kaarslicht.

De gasten worden ontvangen met dranken naar keuze. Tijdens de receptie serveren wij uw gezelschap dranken volgens het navolgende drankenpakket: *limonades*jus d'orange*bier alcoholvrij*bier van de tap*witte en rode wijn alsmede rosé*port*sherry*vermouth*vieux en jenevers. Tijdens de receptie serveren wij het bittergarnituur "de Deux", bestaande uit schotels met een assortiment van warme bittergarnituren (bitterballen, mini-kaassoufflés, vlammetjes etc.) en schalen met verschillende soorten luxe koude bittergarnituren (gevulde eieren, paling/toast, kleine visterrines, paté-crème-hapjes etc.) Op de (sta)-tafels plaatsen wij coupes met luxe zoutjes en nootjes alsmede schaalpjes met olijven, tapenade met toast, sun-dried tomatos en sweet peppers.

Wij verzorgen alle benodigde cateringmaterialen en apparatuur zoals bar met tap, drankenkoeling, werktafels, glaswerk, statafels etc. alsmede de personele bediening om uw receptie tot een succes te maken.

€ 22,75 incl. b.t.w. per persoon

Receptie-arrangement aansluitend aan een vergadering (1 uur);

Wij serveren de gasten dranken volgens het navolgende drankenpakket: *limonades*jus d'orange*bier alcoholvrij*bier van de tap*witte en rode wijn alsmede rosé*port*sherry*vermouth*vieux en jenevers. Tijdens de informele bijeenkomst serveren wij het bittergarnituur "à la Maison", bestaande uit schotels met een assortiment van warme bittergarnituren (bitterballen, mini-kaassoufflés, vlammetjes etc.). Op de (sta)tafels plaatsen wij luxe nootjes, olijven en een assortiment verschillende soorten kaas en worst.

Wij verzorgen alle benodigde cateringmaterialen en apparatuur zoals bar met tap, drankenkoeling, werktafels, glaswerk, statafels etc. alsmede de personele bediening om uw receptie tot een succes te maken.

€ 13,75 incl. b.t.w. per persoon

Aanvullingen voorafgaand aan een receptie of feest;

Verzorging van koffie, thee en petit fours

€ 5,25 incl. b.t.w. per persoon

Verzorging van koffie, thee en Domtorentje

€ 6,25 incl. b.t.w. per persoon

Verzorging van koffie, thee en bruidstaart

€ 7,50 incl. b.t.w. per persoon

Serveren van een glaasje Champenoise
(Méthode de Champagne)

€ 3,95 incl. b.t.w. per persoon

Ontvangst met een glas Champagne
(Moët et Chandon)

€ 9,75 incl. b.t.w. per persoon

Bittergarnituren

Wij leveren verschillende soorten schotels met bittergarnituren. Deze schotels zijn uitermate geschikt om te serveren tijdens een receptie of feestavond. De bittergarnituren worden elke dag vers bereid, vlak voor de gewenste aflevertijd, zodat u zeker bent van een optimaal product. Het is belangrijk om de schotels tijdig te bestellen in verband met onze planning.

Kaas/worstschotel

Deze schotel bestaat uit een combinatie van stukjes Hollandse kaas en een assortiment van pittige stukjes worst (o.a. leverworst, grilworst en metworst). De schotel wordt afgearneerd met rauwkost en twee sausjes.

Per schotel van 90 stuks € 52,50 incl. b.t.w.

Luxe koude bittergarnituren

Dit zijn zeer kleurrijke en luxe opgemaakte hapjes zoals: gevulde eieren, gevulde tomaatjes, paling/toast, zalm/toast, kleine visterrines, paté-crème-hapjes en roomkaashapjes.

Op een schotel worden diverse hapjes gepresenteerd, waarbij wij een assortiment van ongeveer 200 verschillende soorten voeren. U bent dus ook bij grote aantallen gasten verzekerd van een grote variatie in smaak en presentatie. Indien gewenst kunnen wij deze schotels ook geheel vegetarisch of veganistisch voor u bereiden.

Per schotel à 45 stuks € 57,50 incl. b.t.w.

Warme bittergarnituren

Onze warme bittergarnituren bestaan onder andere uit: bitterballen, gehaktballetjes, mini kaassouffleesjes, nasiballetjes, bamiballetjes, vlammetjes en kipvariantjes. De hapjes worden warm afgeleverd op een schaal van 100 stuks met garnituur en twee sausjes.

Per schotel van 100 hapjes € 49,75 incl. b.t.w.

Petit crolines

Petit crolines zijn warme hapjes van bladerdeeg die onder andere gevuld zijn met vleesragoût, kaas, groenten en kip met kerrie. Deze hapjes worden warm afgeleverd op een school van 45 stuks.

Per schotel van 45 hapjes € 59,50 incl. b.t.w.

Koude tapas

Tapas zijn hapjes ontstaan uit een lange Spaanse traditie en creaties van Spaanse koks waarbij u kunt denken aan gekruide baquettes met sardientjes en gamba's, verschillende soorten tapenade op stokbrood en toast, botifarra en bandarilla's en artisjokken. Tapa's worden gepresenteerd op een schotel van 45 stuks.

Per schotel van 45 hapjes € 62,50 incl. b.t.w.

Warme tapas

Warme tapas bestaan onder andere uit gamba's in bladerdeeg, mini loempia's oriëntal en pionas (pittige gehaktballetjes). De hapjes worden warm afgeleverd op een schaal van 45 stuks met een pittige rode saus.

Per schotel van 45 hapjes € 67,50 incl. b.t.w.

Zoutjes / nootjes

Luxe zoutjes en/of nootjes, gepresenteerd in een glazen coupe

€ 1,25 incl. b.t.w. per persoon

Borrelarrangement "Finger Food" (vanaf minimaal 30 pers., per persoon geserveerd)

Amuse van garnalenmousse met Hollandse garnaltjes

Pincho's (pittige minisaté)

Bruschetta van pastramiham met kruiden

Parmaham met meloen

Kofta's (lamsgehakt met brie, fijne walnoten en tsazikisaus)

Verschillende soorten sushi

Verschillende soorten tapas

€ 16,75 incl. b.t.w. per persoon

"Finger Food" (vanaf minimaal 30 pers., per persoon geserveerd, complete maaltijd)

Cappuccino van mosterdsoep

Amuse van garnalenmousse met Hollandse garnaltjes

Pincho's (pittige minisaté)

Bruschetta van pastramiham met kruiden

Parmaham met meloen

Kofta's (lamsgehakt met brie, fijne walnoten en tsazikisaus)

Verschillende soorten sushi

Verschillende soorten tapas

Kalfsmedaillons met patécrème, madeiragelei en bospaddestoeltjes

Tira Misu

€ 34,50 incl. b.t.w. per persoon

Feestarrangementen

De Reiger Catering heeft een naam als het gaat om de verzorging van feestavonden. Hieronder treft u een aantal mogelijkheden voor een sfeervolle en verzorgde feestavond.

Feestarrangement I vanaf 60 personen (4,5 uur);

Voorbeeld tijdsplanning:

17.30 – 19.30 uur:

Aanleveren, opbouwen en bedrijfsklaar maken van de benodigde goederen en apparatuur. De grote tafel in de kapel wordt naar de ruimte links achterin verplaatst en aan de rechterzijde wordt door ons een bar met werkplek opgebouwd. Verspreid door de ruimte plaatsen wij 4 stuks statafels. De statafels worden sfeervol ingedekt met een crème-keurige grand foulard met strik, een tafelkaars, een vers bloemstukje en een glas met servetten. De tafels van de kapel worden sfeervol ingedekt met crèmekeurig tafellinnen, een tafelkaars, een vers bloemstukje en een glas met servetten. De ruimte wordt gedecoreerd met kamerschermen en kaarsen in de aanwezige kandelaars.

19.30 uur:

Aankomst bedienend personeel, voorbereidingen treffen.

20.00 uur:

Ontvangst van de gasten, de gasten worden ontvangen in een sfeer met veel kaarslicht.

De gasten worden ontvangen met dranken naar keuze. Wij serveren tijdens de avond onbeperkt dranken volgens het navolgende drankenpakket: *limonades*jus d'orange*bier alcoholvrij*bier van de tap*witte en rode wijn alsmede rosé*port*sherry*vermouth*vieux en jenevers. Op de (sta)tafels staan coupes met zoutjes en nootjes.

00.30 uur:

Einde van de feestavond en vertrek van de gasten, aansluitend opruimen en afvoeren van de gebruikte materialen en apparatuur.

02.00 uur:

Vertrek van de cateringmedewerkers, de ruimte wordt opgeruimd en schoon achtergelaten.

Wij verzorgen alle benodigde cateringmaterialen en apparatuur zoals bar met tap, drankenkoeling, werktafels, glaswerk, statafels etc. om uw feestavond tot een succes te maken.

€ 29,50 incl. b.t.w. per persoon

Feestarrangement II vanaf 60 personen (4,5 uur);

Voorbeeld tijdsplanning:

17.30 – 19.30 uur:

Aanleveren, opbouwen en bedrijfsklaar maken van de benodigde goederen en apparatuur. De grote tafel in de kapel wordt naar de ruimte links achterin verplaatst en aan de rechterzijde wordt door ons een bar met werkplek opgebouwd. Verspreid door de ruimte plaatsen wij 4 stuks statafels. De statafels worden sfeervol ingedekt met een crèmekleurige grand foulard met strik, een tafelkaars, een vers bloemstukje en een glas met servetten. De tafels van de kapel worden sfeervol ingedekt met crèmekleurig tafellinnen, een tafelkaars, een vers bloemstukje en een glas met servetten. De ruimte wordt gedecoreerd met kamerschermen en kaarsen in de aanwezige kandelaars.

19.30 uur:

Aankomst bedienend personeel, voorbereidingen treffen.

20.00 uur:

Ontvangst van de gasten, de gasten worden ontvangen in een sfeer met veel kaarslicht.

De gasten worden ontvangen met dranken naar keuze. Wij serveren tijdens de avond onbeperkt dranken volgens het navolgende drankenpakket: *limonades*jus d'orange*bier alcoholvrij*bier van de tap*witte en rode wijn alsmede rosé*port*sherry*vermouth*vieux en jenevers. Tijdens de avond serveren wij het bittergarnituur "à la Maison", bestaande uit schotels met een assortiment van warme bittergarnituren (bitterballen, mini-kaassoufflés, vlammetjes etc.). Op de (sta)tafels plaatsen wij coupes met luxe zoutjes en nootjes alsmede schaalmpjes met olijven, tapenade met toast, sun-dried tomatos en sweet peppers.

00.30 uur:

Einde van de feestavond en vertrek van de gasten, aansluitend opruimen en afvoeren van de gebruikte materialen en apparatuur.

02.00 uur:

Vertrek van de cateringmedewerkers, de ruimte wordt opgeruimd en schoon achtergelaten.

Wij verzorgen alle benodigde cateringmaterialen en apparatuur zoals bar met tap, drankenkoeling, werktafels, glaswerk, statafels etc. om uw feestavond tot een succes te maken.

€ 33,50 incl. b.t.w. per persoon

Feestarrangement III & luxe saladebuffet (Geen volledige maaltijd!),
vanaf 60 pers. (4,5 uur)

Voorbeeld tijdsplanning:

17.30 – 19.30 uur:

Aanleveren, opbouwen en bedrijfsklaar maken van de benodigde goederen en apparatuur. De grote tafel in de kapel wordt naar de ruimte links achterin verplaatst en aan de rechterzijde wordt door ons een bar met werkplek opgebouwd. Verspreid door de ruimte plaatsen wij 4 stuks statafels. De statafels worden sfeervol ingedekt met een crèmekleurige grand foulard met strik, een tafelkaars, een vers bloemstukje en een glas met servetten. De tafels van de kapel worden sfeervol ingedekt met crèmekleurig tafellinnen, een tafelkaars, een vers bloemstukje en een glas met servetten. De ruimte wordt gedecoreerd met kamerschermen en kaarsen in de aanwezige kandelaars. In de kapel of in de Van Heuckelomzaal wordt het buffet opgesteld welke ruim wordt voorzien van borden, bestek en decoraties.

19.30 uur:

Aankomst bedienend personeel, voorbereidingen treffen.

20.00 uur:

Ontvangst van de gasten, de gasten worden ontvangen in een sfeer met veel kaarslicht. De gasten worden ontvangen met dranken naar keuze. Wij serveren de gasten tijdens de avond dranken volgens het navolgende drankenpakket: *limonades*jus d'orange* bier alcoholvrij*bier van de tap*witte en rode wijn alsmede rosé*port*sherry*vermouth *vieux en jenevers. Op de (sta)tafels plaatsen wij coupes met luxe zoutjes en nootjes alsmede schaaltes met olijven, tapenade met toast, sun-dried tomatos en sweet peppers.

Ca. 22.00 uur:

Op het buffet presenteren wij een luxe saladebuffet (geen volledige maaltijd!) bestaande uit;

- * Huzarensalade: een basis van aardappel-vleessalade rijkelijk afgearneerd met verse groenten en diverse soorten fruit;
- * Vissalade: een salade met als basis tonijnsalade afgearneerd met verse groenten, gevulde eieren en ca. 10 soorten verse vis;
- * Zalmsalade: een heerlijke zalmsalade welke ruim wordt afgearneerd met o.a. gerookte zalmfilet, zalmpaté en diverse soorten groenten;
- * Kip-kerriesalade: een heerlijk kruidige kip-kerriesalade wordt als basis gebruikt, deze wordt rijkelijk met exotisch fruit afgearneerd;

- * Waldorfsalade: een selleriesalade ruim afgearneerd met rode sla en vele soorten vers fruit en exoten;
- * Gevulde eieren op vleessalade en met Hollandse garnalen gevulde tomaatjes.

Bovenstaande gerechten worden aangevuld met verschillende sausjes, stokbrood en diverse soorten boter.

Optioneel aanvulling met;

- * Warme beenham met mosterdsaus;
- * Saté met saus, atjar en kroepoek.

Ca. 23.30 uur:

Einde van het buffet (in overleg). Op de (sta)tafels plaatsen wij coupes met luxe zoutjes en nootjes alsmede schaaltes met olijven, tapenade met toast, sun-dried tomatos en sweet peppers.

00.30 uur:

Einde van de feestavond en vertrek van de gasten, aansluitend opruimen en afvoeren van de gebruikte materialen en apparatuur.

02.00 uur:

Vertrek van de cateringmedewerkers, de ruimte wordt opgeruimd en schoon achter gelaten.

Wij verzorgen alle benodigde cateringmaterialen en apparatuur zoals bar met tap, drankenkoeling, werktafels, glaswerk, statafels etc. om uw feestavond tot een succes te maken.

€ 42,50 incl. b.t.w. per persoon

Feestarrangement & koud-warm buffet (volledige maaltijd!)
vanaf 60 pers. (4,5 uur)

Voorbeeld tijdsplanning:

17.30 – 19.30 uur:

Aanleveren, opbouwen en bedrijfsklaar maken van de benodigde goederen en apparatuur. De grote tafel in de kapel wordt naar de ruimte links achterin verplaatst en aan de rechterzijde wordt door ons een bar met werkplek opgebouwd. Verspreid door de ruimte plaatsen wij 4 stuks statafels. De statafels worden sfeervol ingedekt met een crèmekleurige grand foulard met strik, een tafelkaars, een vers bloemstukje en een glas met servetten. De tafels van de kapel worden sfeervol ingedekt met crèmekleurig tafellinnen, een tafelkaars, een vers bloemstukje en een glas met servetten. De ruimte wordt gedecoreerd met kamerschermen en kaarsen in de aanwezige kandelaars. In de kapel of in de Van Heukelomzaal wordt het buffet opgesteld welke ruim wordt voorzien van borden, bestek en decoraties.

19.30 uur:

Aankomst bedienend personeel, voorbereidingen treffen.

20.00 uur:

Ontvangst van de gasten, de gasten worden ontvangen in een sfeer met veel kaarslicht. De gasten worden desgewenst ontvangen met een glas Prosecco of een glaasje Champenoise (Méthode de Champagne). Aansluitend serveren wij tijdens de avond onbeperkt dranken volgens het navolgende drankenpakket: *limonades*jus d'orange*bier alcoholvrij*bier van de tap*witte en rode wijn alsmede rosé*port*sherry*vermouth*vieux en jenevers.

Ca. 20.30 – 21.00 uur:

Aanvang van het koud-warm buffet (volledige maaltijd) naar keuze (zie hiervoor onze separate keuzelijst met buffetten).

Ca. 22.30 uur:

Einde van het buffet. Op de (sta)tafels plaatsen wij coupes met zoutjes en nootjes.

00.30 uur:

Einde van de feestavond en vertrek van de gasten, aansluitend opruimen en afvoeren van de gebruikte materialen en apparatuur.

02.00 uur:

Vertrek van de cateringmedewerkers, de ruimte wordt opgeruimd en schoon achtergelaten.

Wij verzorgen alle benodigde cateringmaterialen en apparatuur zoals bar met tap, drankenkoeling, werktafels, glaswerk, statafels etc. om uw feestavond tot een succes te maken.

€ 59,75 incl. b.t.w. per persoon

Aanvullingen op de feestavond;
Verzorging van koffie, thee en petit fours

€ 5,25 incl. b.t.w. per persoon

Verzorging van koffie, thee en Domtorentje

€ 6,25 incl. b.t.w. per persoon

Verzorging van koffie, thee en bruidstaart

€ 7,50 incl. b.t.w. per persoon

Serveren van een glas champenoise
(Méthode de Champagne)

€ 3,95 incl. b.t.w. per persoon

Ontvangst met een glas Champagne
(Moët et Chandon)

€ 9,75 incl. b.t.w. per persoon

Warme beenham met mosterdsaus

€ 5,75 incl. b.t.w. per persoon

Saté & saus,
atjar en kroepoek, 2 stokjes per persoon

€ 4,75 incl. b.t.w. per persoon

Luxe koude buffetten

Luxe koude buffetten vormen een specialiteit waar veel kennis en ervaring voor nodig is. Ook de verzorging en presentatie van een koud buffet vragen de nodige vakkennis. Vanaf de verzorging van de buffet-tafels en omrandingsgordijnen tot het fileren en garneren van de zalm en de opmaak van schotels, het is werk voor de vakman. De Reiger Catering beschikt over de mensen die er voor zorgen dat ook uw feest een onvergetelijke happening wordt. Onze luxe koude buffetten zijn er in drie verschillende prijsklassen. Uiteraard is praktisch elke gewenste aanpassing of aanvulling mogelijk. Om u enig inzicht te geven waaruit onze buffetten zijn opgebouwd, vindt u op de volgende bladzijden een omschrijving.

Verzorging van koude buffetten vanaf 25 personen (inclusief verzorging van de buffetmaterialen, borden, bestek, reinigingskosten, op-/afbouw en transport);

Luxe saladebuffet

Op het buffet presenteren wij een luxe saladebuffet bestaande uit:

- Huzarensalade: een basis van aardappel-vleessalade rijkelijk afgearneerd met verse groenten en diverse soorten fruit;
- Vissalade: een salade met als basis tonijnsalade afgearneerd met verse groenten, gevulde eieren en ca. 10 soorten verse vis;
- Zalmsalade: een heerlijke zalmsalade welke ruim wordt afgearneerd met o.a. gerookte zalmfilet, zalmpaté en diverse soorten groenten;
- Kip-kerriesalade: een heerlijk kruidige kip-kerriesalade wordt als basis gebruikt, deze wordt rijkelijk met exotisch fruit afgearneerd;
- Waldorfsalade: een selleriesalade ruim afgearneerd met rode sla en vele soorten vers fruit en exoten;

Bovenstaande salades worden aangevuld met stokbrood en diverse soorten boter.

€ 21,50 incl. b.t.w. per persoon

Luxe saladebuffet & drankverzorging (2 uur)

Buffet	€ 21,50 incl. b.t.w. per persoon
Catering drank*	€ 14,75 incl. b.t.w. per persoon
Totaal	€ 36,25 incl. b.t.w. per persoon

* = Hollands pakket, inclusief personele bediening

Koud buffet "le Roi" ;

- Huzarensalade
- Pastasalade
- Waldorfsalade
-
- Paling-zalm-forelschotel
- Gepocheerde zalm 'intercontinental'
-
- Kipschotel (gebraden drumsticks)
- Gevulde ananas met vruchten
- Provençaalse paté
-
- Ardennerham met meloen
- Achterham met puntasperges
- Assortiment fijne vleeswaren
- Diverse soorten rauwkost
-
- Tomaten gevuld met Hollandse garnalen
- Eieren gevuld met zalmousse
-
- Stokbrood en mini luxebrood
- Diverse soorten boter en sauzen

€ 29,50 incl. b.t.w. per persoon

Koud buffet "le Roi" & drankverzorging (2 uur)

Buffet	€ 29,50 incl. b.t.w. per persoon
Catering drank*	€ 14,75 incl. b.t.w. per persoon
Totaal	€ 44,25 incl. b.t.w. per persoon

* = Hollands pakket, inclusief personele bediening

Koud buffet "Sultane"

Huzarensalade

Griekse salade met olijven en feta

Waldorfsalade (vegetarisch)

•

Gepocheerde forel met zalmousse, gegarneerd met truffel, eikenbladsla en rivierkreeftjes

•

Paling-zalm-forelschotel

Gepocheerde zalm 'intercontinental'

•

Warme beenham, geserveerd vanaf een originele hamklem.
(vanaf 60 personen)

•

Gebraden roastbeef van de dunne lende, gegarneerd met verse groenten

•

Gerookte kalkoenborst met bosvruchten dressing

•

Kipschotel (gebraden drumsticks)

Gevulde ananas met vruchten

•

Ardennerham met meloen

Achterham met puntasperges

Plateau met diverse Italiaanse- en Spaanse vleeswaren

Diverse soorten rauwkost

•

Tomaten gevuld met Hollandse garnalen

Eieren gevuld met zalmousse

•

Grove Javaanse paté

•

Diverse soorten dressing

•

Stokbrood en mini luxebrood

Diverse soorten boter en sauzen

€ 34,50 incl. b.t.w. per persoon

Koud buffet "Sultane" & drankverzorging (2 uur)

Buffet

€ 34,50 incl. b.t.w. per persoon

Catering drank*

€ 14,75 incl. b.t.w. per persoon

Totaal

€ 49,25 incl. b.t.w. per persoon

* = Hollands pakket, inclusief personele bediening

Koud buffet "Gastronomique"

Amuseglaasjes gevuld met garnalen/gazpacho met gamba/
asperges met ham en tuinkers

•

Huzarensalade

Toscaanse salade met Mozzarella, zongedroogde tomaatjes en pesto

Waldorfsalade

•

Gepocheerde forel met zalmousse, gegarneerd met truffel, eiken-
bladsla en rivierkreeftjes

•

Paling-zalm-forelschotel

Gepocheerde zalm 'intercontinental'

•

Warme beenham, geserveerd vanaf een originele hamklem.

•

Gebraden roastbeef van de dunne lende, gegarneerd met verse groen-
ten

•

Kipschotel (gebraden drumsticks)

Gevulde ananas met vruchten

•

Ardennerham met meloen

Achterham met puntasperges

Plateau met diverse Italiaanse- en Spaanse vleeswaren

Diverse soorten rauwkost

•

Tomaten gevuld met Hollandse garnalen

Eieren gevuld met zalmousse

•

Grove Javaanse paté

Champignon-crème paté

Tarbot paté met gamba's

Diverse soorten dressing

•

Versfruit-salade, feestelijk gepresenteerd
in een decoratieve pompoen

•

Stokbrood en mini luxebrood

Diverse soorten boter en sauzen

€ 41,50 incl. b.t.w. per persoon

<u>Koud buffet "Gastronomique" & drankverzorging (2 uur)</u>	
Buffet	€ 41,50 incl. b.t.w. per persoon
Catering drank*	€ 14,75 incl. b.t.w. per persoon
Totaal	€ 56,25 incl. b.t.w. per persoon

* = Hollands pakket, inclusief personele bediening

Warme buffetten

Alle in deze brochure genoemde warme buffetten, zijn samengesteld voor tenminste 40 personen. Het is natuurlijk ook mogelijk om deze buffetten te bestellen voor kleinere gezelschappen. De samenstelling en keuze van gerechten zal dan iets beperkter zijn. Voor een warm buffet moet u minimaal 25 gasten hebben uitgenodigd.

Een buffet kan natuurlijk feestelijk worden afgesloten met een dessert. Vandaar dat u op pagina 27 van deze brochure een overzicht vindt van de dessertbuffetten.

Verzorging van warme buffetten vanaf 40 personen (inclusief verzorging van de buffetmaterialen, borden, bestek, reinigingskosten, op-/afbouw en transport);

Javaans buffet "Ken dedes"

Bouillon soto ayam (heldere Indische kippensoep)

Zoetzure komkommersalade

Mix van diverse pittige roerbakgroenten

Atjar tjampoer (zoetzure rauwkost)

Ajam Bali (gestoofde kip met Balinese kruiden)

Ajam besengek (kip in kerriesaus)

Babi ketjap (varkensvlees in ketjapsaus)

Daging rendang (rundvlees)

Daging rudjak (gestoofd rundvlees met kruiden)

Kai yad sai ahahn talay (omelet met zeevruchten)

Sajur lodeh (gemengde groenten, soyakoek)

Sambal goreng bonen (bonen met gebakken kruiden)

Nasi goreng (gebakken rijst op z'n Javaans)

Javaanse bami van rijstmie

Seroendeng (gerasppte en gebakken kokos met pinda's, pittig gekruid)

Sambal batjak (matig scherpe sambal)

Kroepoek

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

Thais buffet

Tom yam gai (pikante kippensoep)
 Goon satay (garnalen saté)
 Poh pia (Thaise loempia)
 Pad thai (Thaise mihoen, gebakken en pikant gekruid)
 Khao pad (gebakken rijst, Thais nationaal gerecht)
 Pak pad gup nua (gebakken biefstuk met broccoli)
 Panang nua (pikante gehaktballetjes in klappercurry)
 Muu wan (zoet vlees)
 Gaeng mussaman (moslim curry)
 Nam sod (vleessalade met mint, pinda's en gember)
 Kai yad sai ahahn talay (omelet met zeevruchten)
 Pad pak ruam (gebakken gemengde groenten)
 Nam pla prik (chili vissaus)

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

Hollands winterbuffet

'Pot op het vuur' (een soep van rundvlees met soepballen en veel groenten)
 Erwtensoepp (met veel vlees en rookworst)
 Zevenschaft (een specialiteit uit de provincie Utrecht bestaande uit aardappel, winterwortel, uien, zure appelen, rauwe ham, velderwten en tuinbonen)
 Raasdonders compleet (kapucijners, spek, gebakken uien, piccalilly, zil-veruien, rauwe uien en augurk)
 Hachee traditioneel (gestoofd rundvlees met veel uien)
 Kapoen met pruimedanten (moderne variant van een ouderwets kipgerecht)
 Hete bliksem (appel/sppek stampot met zoete en zure appels)
 Hazenpeper (met extra veel vlees)
 Jachtschotel (met veel vlees en piccalilly)
 Gekookte aardappelen
 Aardappelpuree
 Boerenkool
 Zuurkool
 Gebakken spekjes
 Rookworst
 Jus

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

Bourgondisch buffet

Soupe à l'oignon (uiensoep met rode wijn)
 Vleessalade (salade met veel vlees, pikant gekruid)
 Visschotel (tonijnsalade, gearneerd met veel vis)
 Zalmschotel (verse zalm en zalm en croûte)
 Waldorfsalade (vegetarisch)

Kip-kerriesalade (mager kippenvlees met selderij en ananas)
 Salade Niçoise (groentensalade)
 Warme beenham (achterham gesneden vanaf een originele hamklem)
 Boeuf bourguignon (rundvleeschotel met champignons en rode wijn)
 Coq au vin (kippenboutjes gestoofd in wijn en kruiden)
 Escalope Stroganoff (varkensvlees in paprikasaus met cognac en wodka)
 Bourgodisch vispotje (stoofpotje van verschillende soorten vis)
 Pommes Dauphinoise (met kaas gegratineerde aardappelen)
 Riz pilaf (in bouillon gekookte rijst met paprika en champignon)
 Legumes au gratin (gemengde groenten)

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

Mexicaans buffet

Mexicaanse nacho-champignonsoep
 Ensalada de palmitos (salade van palmharten, kool en paprika)
 Concombres en salada (komkommersalade met knoflook)
 Feijoada (bonensalade met ui, bacon, chilipepers en stroop)
 Assortiment van tortilla's en wraps te vullen met diverse soorten groenten, rundergehakt en kip
 Pepperpot (stoofpot met kip, varkensvlees en rundvlees in een pikante saus)
 Curried lamb (lamsvlees met currysaus)
 Pionas (gehaktballetjes met banaan en tomaat)
 Carbonada de pollo picanta (pikante kipkarbonades)
 Papa's à la huancaína (gestoofde knoflookaardappelen)
 Chili con carne (bonenschotel met gehakt en knoflook)
 Arroz verde (rijst met groenten en paprika)
 Patatas Fritas
 Pittige salsasaus
 Guacamole (dipsaus van avacado, knoflook en Mexicaanse kruiden)

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

Italiaans buffet

Minestrone Milanese (Milanese groentesoep)
 Insalata fruti di mare (inktvis, mosselen, surumikrab en groenten)
 Fagioli toscanelli con tonno (salade van witte bonen en tonijn)
 Peperonata (gesmoorde paprika's met tomaat en ui)
 Funghi marinati (gemarineerde champignons)
 Vitello tonnato (gesmoorde vleesplakken met tonijnsaus)
 Scalopini à la Toscana (gestoofde varkenslapjes in een Toscaanse tomaten/groenten saus)
 Pollo à la cacciatora (gestoofde kip met olijven en ansjovis)
 Lasagne
 Lasagne Verdi (vegetarisch)
 Spaghetti
 Salsa Bolognese (tomatensaus met rundergehakt)
 Salsa carbonara (baconsaus)
 Risi pisi di verdura (pilaf-rijst met doperwten, wortels en courgettes)

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

Spaans buffet

Gaspacho Andaluz (koude tomatensoep)
Ensalada mallorquina de tomates (tomatensalade uit Mallorca)
Ensalada de patates (aardappelsalade)
Ensalade de cebollas (uiensalade)
Espinacas con huevos (spinaziesalade met ei en kappertjes)
Insalata frutti de mare (inktvis, mosselen, surumikrab en groenten)
Paella valenciana (rijstgerecht met vis uit Valencia)
Carne con ajo (rundvleesgerecht met veel knoflook)
Albondigas de carne (vleesballetjes)
Cambas al ajillo (gamba's met knoflook en kruiden)
Coliflor à la pepeta (bloemkool in knoflooksaus)
Guisante à la Navarre (doperwten uit Navarra)
Calamares à la Bilbao (calamares met tuinbonen en knoflook)
Patatas con ajo (knoflookaardappelen)

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

All American buffet

Sopa de frijol Mexicana (bruine bonensoep met paprika, chili en vlees)
Amerikaanse caesar salade
Klassieke Amerikaanse 'coleslaw'
Butterfly pork (stoofgerecht met varkensfilet)
Pepperpot (stoofpot van kip-, varkens-, en rundvlees)
Pionas (gehaktballetjes met banaan en tomaat)
Curried lamb (lamsvlees in een pikante currysous)
Hamburgers (originele Amerikaanse hamburgers van rundvlees)
Spare ribs (twee soorten heerlijk gekruide spare ribs, original en spicy)
Papa's à la Huancaína (gestoofde knoflookaardappeltjes)
Jambolaya Cayun (rijst met ham, andouille, spek, garnalen en kip)
Arroz verde (gekookte rijst met groene paprika)
Frijoles rancheros (pikante groenten, kikkererwten, maïs, rode en groene bonen, uien en galapeno pepers)
Baked red beans (karakteristieke Cajun rode bonen schotel)

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

Multicultureel buffet

Gerechten, waarbij wij absoluut geen varkensvlees gebruiken en er voor zorgen dat het rund-, kip- en lamsvlees ritueel is geslacht;

Concombres en salada; komkommersalade met knoflook

Salade van aubergine

Ensalada de Palmitos; salade van palmharten, kool en paprika

Met Hollandse garnalen gevulde tomaatjes

Visschotel (tonijnsalade, gearneerd met veel vis)

Zalmschotel (verse zalm en zalm en croûte)

Waldorffschotel (vegetarische selleriesalade met veel fruit en exoten)

Turkse geitenkaas

Cacik, Turkse yoghurt met komkommer en knoflook

Assortiment van koude en warme Turkse- en Marokkaanse hapjes

Picadillo (rundvleesgerecht met aardappelen, olijven, paprika en uien)

Curried lamb (lamsvleesgerecht met aardappel, taugé, champignons en knoflook)

Gebakken mosselen en garnalen met tomaten en roomsaus

Riz pilaf (vegetarische rijst met paprika en champignons)

Diverse sauzen, brood en stokbrood en verschillende soorten boter

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

Grieks buffet

Choriatiki (salade met tomaat, ui, paprika en feta kaas)

Griekse tonijnsalade

Tzaziki (Griekse yoghurt met komkommer)

Witte koolsalade met groene pepers

Diverse soorten olijven

Gyros (varkensvleesgerecht)

Lamskoteletten

Stifado (rundvleesgerecht met uien)

Souvlaki (gehaktspiesjes)

Kotopulo psito (kipgerecht uit de oven)

Briam (groenten uit de oven)

Gebakken krieltjes (gekruide krieltjes met gebakken ui, paprika & champignons)

Griekse rijst (rijst bereid met tomatenpuree)

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

Afrikaans buffet

Mosterdsoep (met gebakken spekjes en room)

Souteribbetjie met kool (pittig gekruide ribbetjes met witte koolsalade)

Vinnige spekvlees, eierpasteë en kaas (pittige spekomelet met kaas)

Tamatiebredie (stoofgerecht van lamsvlees, tomaten en aardappelen)

Kaaps kipcurry (kipschotel met ui, Spaanse peper, komijn, koriander, gepelde tomaten, gember en kokosmelk)

Kontomire forowe (Spinazie met groentemix)

Cumin Enam (gebraden lamsvlees)

Struisvogelstue (Stoofpot van struisvogelfilet, paprika, mais en groenten)

Kokooren kanteje (Bakbanaan met pindasaus)

Bobotie (Lamsgehakt met massala, rozijnen, amandelen, jam, sambal en citroen)

Jollof ermo (Rijst met tomaten, uien en groente)

Akoko (Gegrilde kip)

Adua forowe (Zwarte bonen met vis en palmolie)

Rösti fingers (gefrituurde aardappelstengeltjes)

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

Zwitsers buffet

Zwitserse kaassoep

Zwitserse salade (salade van sperziebonen met Gruyère)

Zigeunersalade (salade met paprika, rode ui en fetakaas)

Aardappel- speksalade

Geschnetzeltes (kalfsvlees in roomsaus)

Kipfilet Zürcherart (kipfilet met gebakken champignons en spek)

Bündner Fleisch (rundvlees met champignons in rode wijn)

Varkensvlees in cannelonisaus

Rösti (gebakken mengsel van geraspte aardappel en ui)

Aardappel gratin (met gegratineerde kaas)

Tomatenrijst met groenten

Doperwten Tyrolienne (met spek, ui en paprika)

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

Surinaams buffet

Pindasoep
Ribbetjes van de grill
Hakka kip (grove gestoofde stukken kip)
Kipsaté
Curried lamb (lamsvlees in een pikante currysaus)
Pepperpot (stoofpot van kip-, varkens-, en rundvlees)
Pom (gemalen aardvrucht met kip)
Kouseband en kool
Moksie Alesie (rijst met gezouten vlees en kip)
Wit Alesi (witte rijst)
Nasi
Tjauw Min (fijne mie met paksoi)
Bruine bonen met rijst
Heri Heri
Sperziebonen
Röti
Baka Bana (gebakken banaan)
Casave chips en kroepoek
Gemengd zuur

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

7-Continenten buffet

Ensalada de Palmitos (salade van palmhart, kool en paprika, Zuid Amerika)
Nam Sod (vleessalade met mint, pinda's en gember, Azië)
Choriatiiki (salade met tomaat, ui, paprika en feta kaas, Europa)
Mango-kiwisalade (Australië)
Boeuf Bourguignon (rundvleesschotel met champignons en rode wijn, Europa)
Babi ketjap (varkensvlees in ketjapsaus, Azië)
Tamabredie (stoofgerecht van lamsvlees, tomaten en aardappelen, Afrika)
Pepperpot (stoofpot van kip-, varkens-, en rundvlees, Zuid Amerika)
Kabeljauwfilet (gestoofde kabeljauwfilet in een champignon kruidensaus, Antartica)
Kouseband (Zuid Amerika)
Frijoles Rancheros (pikante groenten, kikkererwten, maïs, rode en groene bonen, uien en galapeno pepers, Noord Amerika)
Nasi goreng (gebakken rijst, Azië)
Pommes Dauphinoise (met kaas gegratineerde aardappelen, Europa)
Tzaziki/Cacik, Turks en Marokkaans brood (Europa)
Kroepoek, Seroendeng (Azië)
Taco's & chilisaus (Zuid Amerika)

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

Herfstbuffet met veel wildgerechten (alleen van 15 oktober tot 22 december)
 Wildsoep met gemengde paddenstoelen (met winterpeen, paddenstoelen, spek en fazant)
 Hertestoofschotel (gestoofd hertenvlees met bier en wintergroenten)
 Wildzwijn biefstukjes met jagersaus (met champignon, ui en spek)
 Hazenpeper (met extra veel vlees)
 Jachtschotel (wildstoofschotel met verschillende soorten wild)
 Kastanjepuree
 Hete bliksem (appel/spek stampot met zoet en zure appels)
 Gekookte aardappelen
 Aardappelpuree
 Gekookte spruitjes
 Kapucijners
 Gekookte worteltjes
 Witlofrolletjes met ham en kaas
 Stoofpeertjes
 Gebakken spekjes
 Gebakken uien
 Jus

€ 29,75 incl. b.t.w. per persoon

Koud-warm buffet naar keuze met drankverzorging (2 uur)

Buffet € 29,75 incl. b.t.w. per persoon

Catering drank € 14,75 incl. b.t.w. per persoon

Totaal € 44,50 incl. b.t.w. per persoon

Dessertbuffetten

Onderstaande buffetten zijn uitermate geschikt om te worden gepresenteerd na een diner of buffet. Bij de samenstelling hebben wij getracht een zo ruim mogelijke keuze van desserts aan te bieden. Indien gewenst kunnen de buffetten worden uitgebreid met nagenoeg elk gewenst dessertgerecht.

Dessertbuffet Ravel

Bavarois (verschillende smaken bavarois met verse slagroom)
Aardbeienijs met aardbeiensaus
Vanille-ijs met ananassaus
Chocolade-ijs met chocoladesaus
Schotel met vers gesneden fruitsalade
Mini cercles (kleine bavaroistaartjes)
Verse slagroom

€ 10,75 incl. b.t.w. per persoon

Dessertbuffet Opera

Luxe bavaroisschotels in diverse smaken
Aardbeienijs met aardbeiensaus, gepresenteerd op een luxe schotel
Vanille-ijs met ananassaus, gepresenteerd op een luxe schotel
Chocolade-ijs met chocoladesaus, gepresenteerd op een luxe schotel
Mini cercles (kleine bavaroistaartjes)
Petit delices (luxe mini-bavarois op cake)
Petit soirees (mini patisserie)
Confituretaart
Appelgebak
Diverse soorten vlaai
Grote coupe gevuld met vers gesneden fruitsalade
Verse slagroom

€ 13,95 incl. b.t.w. per persoon

Dessertbuffet Symphonie

Diverse zeer luxe bavaroïsschotels

Glace profiterol (soesjes gevuld met vanilleroomijs overgoten met chocoladesaus)

Glace Rob (hoge hoed van amandelroomijs en frambozensorbet)

Glace Herisson (chocoladeroomijs in de vorm van een egel)

Aarbeienijs met aardbeiensaus, gepresenteerd op een luxe schotel

Vanille-ijs met ananassaus, gepresenteerd op een luxe schotel

Mini cercles (kleine bavaroïstaartjes)

Petit delices (luxe mini-bavarois op cake)

Petit soirees (mini patisserie)

Verschillende desserttaarten

Appelgebak

Diverse soorten vlaai

Grote coupe gevuld met vers gesneden fruitsalade

Verse slagroom

Schotel met diverse Franse kaassoorten, stokbrood en toast

€ 19,75 incl. b.t.w. per persoon

Desserts

Coupe dame blanche € 4,95

Coupe au fruit frais (vers fruit + slagroom) € 5,25

Coupe au fruit frais et glace (vers fruit met aardbeienijs en slagroom) € 6,10

Vanille-ijs met warme kersen en slagroom € 7,25

Tira Misu € 4,95

Appelbol met kaneelijs en slagroom € 8,25

Grand dessert € 10,25

(Voor bovenstaande desserts geldt een minimum van vier personen)

Franse kaasschotel (te bestellen vanaf minimaal 10 personen)

Deze kaasschotel bestaat uit een assortiment van Franse kaassoorten waaronder Brie, Camembert, Port Salut Coupe, Tomme de Savoye en Marbray.

Bij de schotel wordt stokbrood en toast geserveerd. Het geheel wordt gepresenteerd op een luxe schotel.

€ 9,75 incl. b.t.w. per persoon

Buitenlandse kaasschotel (te bestellen vanaf minimaal 10 personen)

Deze kaasschotel bestaat uit een assortiment van Franse, Nederlandse, Engelse en Griekse kaassoorten. Hierbij serveren wij stokbrood en toast.

Het geheel wordt gepresenteerd op een luxe schotel.

€ 9,75 incl. b.t.w. per persoon



Utrecht

Telefoon: 030 262 52 91

Fax: 030 262 55 61

Nieuwegein

Telefoon: 030 604 66 01

E-mail: info@dereiger.nl

Internet: www.dereiger.nl