

WESTERKAATJE

CATERING

KOUDE HAPJES (PER 10 STUKS, PER SOORT) € 20,00

Geitenkaaslolly met pistache en rozenblaadjes (v)
Aubergine met buffelmozzarella en granaatappel (v)
Bietenballetje met munt dip (vn)
Kipspies met pancetta en salie
Wrap van pompoen met geitenkaas en hazelnoot (v)
Bresaolarolletje met truffelcrème en rucola
Dillefrittata met paddenstoelen (v)

BRUSCHETTA'S (PER 30 STUKS GEMENGD BELEGD) € 65,00

Bijvoorbeeld met gerookte eend, port en bramen, prosciutto en vijgen, truffelpecorino met gegrilde courgette, sardinemousse, taleggio met tomatenjam, geitenkaas met dadelchutney en amandelhummus met geroosterde paprika

WARME HAPJES (PER 10 STUKS PER SOORT) € 20,00

Spicy bloemkoolfritter met groene chili (v)
Pie port-peer-gorgonzola (v)
Zeppole (Italiaanse beignets) met prei, look en krent (v)
Zalm pot pie
Quiche walnoten-camembert-peterselie (v)
Kalfsgehaktballetje met truffel
Pie met paddo-salie-mozzarella (v)

(WARM ASSORTIMENT GEMENGD; 7X5 IS 35 STUKS) €70,00

BROODPLANK (VOOR 5 PERSONEN INCLUSIEF SCHALEN) € 27,50

Mooie houten plank met drie soorten smeersels, olijven, rozemarijnstengels en divers brood

* Wij verzoeken u de hapjes/buffetten minimaal drie werkdagen van te voren te bestellen.

WESTERKAATJE

ITALIAANS BORRELBUFFET (VOOR ± 15 PERSONEN, INCL. SCHALEN) **165,00**

Met o.a. schiacciatta's, truffelpecorino, serranoham, burrata met olijfolie, polentakoekjes met parmezaan, pompoenlinten, gegrilde paprika met kappers, Italiaanse kazen, gevulde olijven, borettane uitjes en brood

FRANS BORRELBUFFET (VOOR ± 15 PERSONEN INCL. SCHALEN) **185,00**

Met o.a. rozemarijnstengels, groene pesto, artisjokdip, charcuterie van worst met o.a. venkel en lavendel, mini quiche camembert, pissaladière met gerookte knoflook, tomaat en rode ui, huisgemaakte paté, gezouten boter en stokbrood

MEZZE PLATEAU (VOOR ± 15 PERSONEN INCL. SCHALEN) **185,00**

Met o.a. hummus, linzendip, zeppole, pompoenlinten, kalfsgehaktballetjes met citroen, pittige makreelsalade, geitenkaaslolly's met pistache, peperonata met kappertjes, rozemarijnstengels en brood

HERFSTBUFFET 1 (VANAF 10 PERSONEN INCL. SCHALEN) **19,00 p/p**

Kip geroosterd met knoflook en parmezaan, peperonata met kappers, polentakoekjes, paddenstoelenfrittata, groene salade met balsamico, brood met dip

HERFSTBUFFET 2 (VANAF 10 PERSONEN INCL. SCHALEN) **22,50 p/p**

Pot-au-feu (rundvlees gestoofd in rode wijn), salade waldorf met peer, gember en rozemarijn, geroosterde groenten, ovenaardappels, mini quiche met walnoten, camembert en peterselie en platbrood (schia) met artisjok dip

* Wij verzoeken u de hapjes/buffetten minimaal drie werkdagen van te voren te bestellen.