



## Geachte klant,

Hierbij presenteer ik u onze brochure met daarin een groot assortiment aan buffetten, hapjes, broodjes en zo veel meer. Samen met mijn chef-koks en slaggers is deze brochure met veel aandacht en liefde voor het vak samengesteld.

Naast het culinaire gedeelte dat u in deze folder vindt bieden wij ook andere diensten aan om uw gelegenheid compleet te maken. Denk hierbij aan drank, bartafels en krukken in diverse stijlen, personeel of een kok welke bij u thuis de gerechten komt bereiden. Om het geheel af te maken hebben wij een groot assortiment aan decoratie. Onze styliste, mijn vrouw Monique van Zoggel, adviseert u graag om samen de gelegenheid een passende uitstraling te geven.

Heeft u andere ideeën, die u niet terug vindt in onze brochure, neem dan gerust contact met ons op en wij maken graag een passende invulling voor uw gelegenheid.

Met vriendelijke groet,  
Daan van Zoggel

# Inhoudsopgave

Hollandse buffetten	Blz. 3
Buitenlandse buffetten	Blz. 5
Tapas buffetten	Blz. 7
Shared dining	Blz. 9
Amuse planken	Blz.10
Luxe dinerbuffetten	Blz. 11
Walking dinner	Blz. 12
Luxe diner à la carte	Blz. 15
3-gangen buffet	Blz. 16
Kraampje	Blz. 17
Frietwagen	Blz. 18
Luxe huzaren schotels	Blz. 19
Vegetarische gerechten en salades	Blz. 20
Broden en smeersels	Blz. 21
Desserts	Blz. 22
Hapjes buffet en hapjespan	Blz. 24
Luxe koude en warme hapjes	Blz. 26
High tea's	Blz. 29
Brunches	Blz. 30
Suprisebrood	Blz. 33
Lunchpakket	Blz. 34
Belegde broodjes en sandwiches	Blz. 34
Barbecue pakketten	Blz. 36
Tapas barbecue	Blz. 41
Amerikaanse Smoker	Blz. 43
Speenvarken	Blz. 47
Half varken en rundvleespakket	Blz. 48
Conditie	Blz. 49

**BBQ assortiment zie: Traditioneel BBQ'en op onze homepage**

*\* Heeft u een allergie, laat het ons weten!*



# Hollandse buffetten

## Hollands stampopotbuffet

### *Vanaf 25 personen*

- Westlandse stampopot
- Hutspot
- Boerenkoolstampot
- Zuurkoolstampot
- Rookworst
- Hachee

**p.p. € 14,17** (€ 13,00 excl. BTW)

- Speklappen
- Verse worst (sausijesjes)
- Jus
- Mosterd
- Appelmoes

## Hollands buffet klassiek

### *Vanaf 25 personen*

- Warme beenham
- Gehaktballetjes in satésaus
- Cocktailsaus
- Luxe rundvleessalade
- Gevulde eieren

**p.p. € 15,81** (€ 14,50 excl. BTW)

- 4-Jaargetijdensalade
- Rauwkostsalade
- Verse fruitsalade
- Stokbroden wit, bruin en tomaat
- Kruidenboter

## Hollands buffet de luxe

### *Vanaf 25 personen*

- Warme beenham
- Varkenshaas in champignonsaus
- Saté in satésaus
- Rijst
- Gevulde eieren
- Luxe rundvleessalade

**p.p. € 18,53** (€ 17,00 excl. BTW)

- Rauwkostsalade
- 4-Jaargetijdensalade
- Verse fruitsalade
- Cocktailsaus
- Stokbroden wit, bruin en tomaat
- Kruidenboter

## Hollands buffet culinair

***Vanaf 25 personen***

- Varkenshaas in bospaddestoelensaus
- Runderstoofpotje culinair
- Saté in satésaus
- Rijst
- Diverse buitenlandse kazen
- Ham met asperges
- Gevulde komkommer
- Gevulde tomaatjes
- Ardennerham met meloen

***p.p. € 19,62 (€ 18,00 excl. BTW)***

- Gerookte zalm, Noorse garnaatjes en haring met uitjes
- Luxe rundvleessalade
- Gevulde eieren
- Cocktailsaus
- Rauwkostsalade
- 4-Jargetijdensalade
- Verse fruitsalade
- Stokbroden wit, bruin en tomaat
- Kruidenboter

## Woudse land buffet

### Woudse land buffet

***Vanaf 25 personen***

- Bourgondische rib in bospaddestoelensaus
- Runderstoofpotje met aardappels en diverse groenten
- Heel gebraden beenhammetje
- Aardappelquiche
- Bourgondische rijst
- Luxe rundvleessalade met gevuld ei
- Ijsbergsalade met appel, rode ui, jonge kaasblokjes, tomaat, croutons en heerlijke mosterddressing
- Vleesplankje met ambachtelijke worsten en vleeswaren uit eigen slagerij en rokerij
- Woudse ham met asperges
- Rollade van kalkoen met groene kruidenvulling
- Zalm-sandwichrolletje
- Woudse plaatham met meloen
- Cocktailsaus
- Stokbroden wit en bruin
- Ambachtelijk desembrood meergranen
- Huisgemaakte kruidenboter

***p.p. € 19,62 (€ 18,00 excl. BTW)***

**Gratis zorgen wij voor:** borden, bestek, aankleding, tafelkleden en servetten.

**Wij rekenen:** bezorg-, ophaal- en schoonmaakkosten (zie condities)



## Buitenlandse buffetten

### Italiaans buffet

**Vanaf 25 personen**

- Fusilli spinazie à la crème
- Penne à la tonno
- Lasagne
- Macaroni salade
- Italiaanse salade
- Plaatham met meloen

**p.p. € 16,35 (€ 15,00 excl. BTW)**

- Macedonia di frutta (verse fruitsalade)
- Knoflookbrood
- Focciabrood
- Stokbrood tomaat
- Italiaanse kruidenboter

### Chinees buffet

**Vanaf 25 personen**

- Nasi goreng
- Bami goreng
- Saté in satésaus
- Foe yong hai (roergebakken ei met groenten en krab in een zoetzure saus)
- Tjap tjoy (mix van verschillende groenten en kipfilet)
- Babi pangang (varkensvlees in een zoete tomatensaus met atjar tjampoer)
- Jielan chao broccoli (reepjes biefstuk met broccoli en rode paprika in een ketjapsaus)
- Koeloeyuk (stukjes kipfilet in een jasje met zoetzure saus met ananas en groenten)
- Yook yin ji tausi (gehaktballetjes in een pittige tausisaus)
- Kroepoek

**p.p. € 18,53 (€ 17,00 excl. BTW)**



## Indisch buffet

**Vanaf 30 personen**

**p.p. € 19,08 (€ 17,50 excl. BTW)**

- Nasi goreng kip
- Mihoen goreng (rijstvermicelli met ei en groenten)
- Tumis broccoli (mix van groenten in een vlammeende saus)
- Telor kuning (gekookte eieren in een kerrie-/kokossaus)
- Saté balletjes
- Ayam bali (kippendijvlees in een vlammeende Balinese saus)
- Babi ketjap (stukjes varkensvlees in een kruidige ketjapsaus)
- Daging roudjak (gestoofd rundvlees in een kruidige saus met ui en lombok)
- Kroepoek

## Caribisch buffet

**Vanaf 30 personen**

**p.p. € 19,62 (€ 18,00 excl. BTW)**

- Beenham
- Kip pilaf
- Rijst
- Tortilla's gevuld met gekruide gehakt
- Gamba's met knoflook vinaigrette
- Hele gepocheerde zalm
- Noorse garnalen
- Krab
- Luxe rundvleessalade
- Hawaï salade
- Caribische salade
- Cocktailsaus
- Stokbroden wit, bruin en tomaat
- Kruidenboter

### Surprisebrood gevuld met mini broodjes, belegd met:

- Eiersalade
- Filet Americain
- Kip-kerriesalade
- Hamsalade

**Gratis zorgen wij voor:** borden, bestek, aankleding, tafelkleden en servetten.

**Wij rekenen:** bezorg-, ophaal- en schoonmaakkosten (**zie condities**)



# Tapas buffetten

## Tapas buffet

### Vanaf 30 personen

#### Warm:

- Pikante kip met perzik omwikkeld met spek
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Mini kipspiesjes in satésaus
- Gamba's ajillo
- Gemarineerde champignons

#### Koud:

- Huisgemaakte plaatham met zongedroogde tomaat en rucola

**p.p. € 17,99** (€ 16,50 excl. BTW)

- Plateau met ambachtelijke pikante worsten uit eigen slagerij en rokerij
- Zalmwrap met kruidenkaas en rucola
- Kipwrap met groene pesto en sla
- Tortillachips met salsa en guacamole
- Olijven
- Tapenades
- Stokbroden wit, bruin en tomaat
- Spaanse kruidenboter

## Wapas (wereldse tapas)

### Vanaf 30 personen

#### Warm:

- Mexicaanse kipwrap
- Zweedse gehaktballetjes in roomsaus
- Oosterse saté in satésaus
- Mediterrane gamba's in knoflook
- Amerikaanse spareribs

#### Koud:

- Balkumse plaatham met meloen
- Garnaaltjes in tomaatje

**p.p. € 19,08** (€ 17,50 excl. BTW)

- Noorse zalm-sandwichrolletjes
- Italiaanse carpacciowrap
- Buitenlandse kazen
- Tortillachips met salsa en guacamole
- Griekse olijven
- Italiaanse tapenades
- Knoflookbrood en stokbrood wit, bruin en tomaat
- Spaanse kruidenboter



## Wapas de luxe (wereldse tapas)

*Vanaf 30 personen*

*p.p. € 19,62 (€ 18,00 excl. BTW)*

### **Warm:**

- Gamba's op Oosterse wijze
- Chinese gehaktballetjes in sesamsaus
- Spaanse gehaktwrap
- Bourgondische champignons

- Toscaans rolletje van plaatham, pesto, rucola en zongedroogde tomaat

- Afrikaanse kip piri-pirisalade
- Caprese spiesje
- Provençaalse tapenades

### **Koud:**

- Balkums vleesplankje met worsten en vleeswaren uit eigen slagerij
- Noorse zalmtartaar met rode ui
- Garnalencocktail

- Catalaanse aioli
- Ambachtelijk desembrood meergranen en stokbroden wit, bruin en tomaat
- Italiaanse kruidenboter

**Gratis zorgen wij voor:** borden, bestek, aankleding, tafelkleden en servetten.

**Wij rekenen:** bezorg-, ophaal- en schoonmaakkosten (zie condities)





# Shared Dining

## Shared Dining

Voor 15 á 20 personen (maaltijd)

p.st. € 250,70 (€ 230,00 excl. BTW)

- Makreel mayonaise
  - Kip piri-piri salade
  - Makreel mayonaise
  - Luxe rundvleessalade
  - Italiaanse pastasalade
  - Bouillonsalade
  - Gevulde eitjes
  - Carpacciwrap met truffel dressing
  - Zalmsandwich rolletje
  - Kip pesto rolletje pesto mayonaise
  - Hamtaart salade
  
  - Caprese spiesje
  - Beenham met honing-mosterd
  - Truffelworst
  - Pikante boerenmetworst
  - Gerookte zalm
  - Gemarineerde gebraden entrecote met aardappelsalade
  - Tzaziki
  - Grillworst saté
  
  - Tapenade groene olijven
  - Tapenade Zuid-Afrikaans
  - Tonijnsalade
  - Filet Americain
- Eiersalade
  - Aioli
  - Zongedroogde tomaatjes
  - Olijven mix met feta
  - Verse fruitsalade
  - Toscaans plaathamrolletje
  
  - Gerookte zalm wrap met kruidenkaas
  - Oude kaasblokjes met grove mosterd
  - Sandwich rolletje met gerookte kip
  - Komkommer gevuld met paté mousse
  - Spiesje van buikspek
  - Soesje gevuld met roomkaas
  
  - Huisgerookte kalkoenfilet
  - Woudse plaatham
  - Gamba's in knoflookmayonaise
  - Grillworst naturel
  
  - Knoflookbrood
  - Desembrood haver
  - Desembrood meergranen
  - Stokbroden wit, bruin en tomaat
  - Bammetjes bruin
  - Spaanse kruidenboter

**Rijk gevulde houten plank van bijna 2 meter lang geserveerd met brood.  
Deze wordt geleverd met servetten, prikkers, kleine bordjes en opschebestek.  
Wij rekenen: bezorg-, ophaal- en schoonmaakkosten (zie condities)**



## Amuse plank

Een luxe houten voorgerecht plank gevuld met 15 verschillende soorten hapjes.

### Voorgerecht amuse plank

#### *Vanaf 3 planken te bestellen*

- Kip piri-piri cocktail
- Vitello tonato
- Gerookte zalm met kruidenkaas
- Capresespiesje; mozzarella, cerise tomaat en basilicum
- Gamba spiesje (koud)
- Soesje gevuld met roomkaas
- Amuselepel met zalm en palingmousse
- Amuselepel met gerookte eendenborst en frambozenmayo
- Rundercarpaccio met spekjes, oude kaas en truffelmayo
- Garnalencocktail

*p.st. € 83,93 (€77,00 excl. BTW)*

- Hamtaartsalade in mini quiche bakje
- Ham met meloen
- Wrap filet Americain



## Dessert plank

Een luxe houten dessert plank gevuld met 45 heerlijke desserts.

### Dessert plank

#### *Vanaf 3 planken te bestellen*

- Brownie
- Spekkoek
- Chocolademousse
- Karamelmousse
- Aardbeien bavarois met vers fruit
- Apple crumble
- Bitterkoekjes bavarois
- Panna cotta met mango topping
- Gemarineerde ananas

*p.st. € 83,93 (€77,00 excl. BTW)*



**Wordt geleverd met servetten.**

**Wij rekenen:** bezorg-, ophaal- en schoonmaakkosten (zie condities)



# Luxe dinerbuffetten

## Luxe dinerbuffet 1

**Vanaf 25 personen**

**p.p. € 22,35 (€ 20,50 excl. BTW)**

### Voorgerecht duo:

Zalm- en kipcocktail

### Hoofdgerecht:

- Beenham
- Bourgondische rib in bospaddestoelensaus
- Gamba's in knoflooksaus
- Groente ratatouille
- Aardappelgratin
- Luxe opgemaakte rundvleessalade
- Haring
- Noorse garnalen
- Gerookte zalm
- 4-Jaargetjidsalade
- Rauwkostsalade
- Cocktailsaus

### Dessert:

Ijs met stooftpeertjes en aardbeien bavaois

## Luxe dinerbuffet 2

**Vanaf 25 personen**

**p.p. € 25,62 (€ 23,50 excl. BTW)**

### Voorgerecht trio: (op 1 bord)

- Huisgemaakte plaatham met meloen
- Rundercarpaccio met pijnboompitjes, oude kaas en truffelmayonaise
- Graved lachs: gemarineerde zalm met mosterd-dillesaus

### Tussengerecht:

Huisgemaakte bouillongroentesoep met stokbrood en kruidenboter

### Hoofdgerecht:

- Rijst
- Varkenshaas in peperroomsaus
- Kipsaté in satésaus
- Gepelde gamba's in kreeftensaus
- Pangafilet gevuld met zalm in een kruiden-roomsaus
- Aardappelgratin
- Broccoli met een groente sausje
- Witlof met een saus van ham en kaas
- 4-Jaargetjidsalade

### Dessert duo:

- Chocolademousse van witte en bruine chocolade met vanillesaus
- Aardbeien bavaois met vers fruit

**Gratis zorgen wij voor:** borden, soepkommen, bestek, aankleding, tafelkleden en servetten.

**Wij rekenen:** bezorg-, ophaal- en schoonmaakkosten (zie condities)



# Walking dinner

Stel zelf hier u diner samen uit meer dan 50 gerechtjes!

Het 8 gangen menu bestaat uit: 2 voorgerechten, 1 soep duo, 1 tussengerecht, 2 hoofdgerechten en 2 desserts.

## Walking dinner

**Vanaf 30 personen**

**p.p. € 32,16 (€ 29,50 excl. BTW)**

### Voorgerechten:

1. Gerookte eendenborst met een cocktail van langzaam gegaarde eendenborst
2. Rundercarpaccio met spekjes, oude kaas en pijnboompitjes
3. Amsterdamse sandwich: krokant wontondeeg met beenham en ingelegde Amsterdamse uitjes
4. Huisgerookte zalm met Noorse garnalencocktail en zachte kruidensaus
5. Kip piri-piri cocktail
6. Heerlijke krabcocktail met romige cocktailsaus
7. Toscaans plaathamrolletje gevuld met zongedroogde tomaat en rucola
8. Wrap duo: filet American en eiersalade met beenham
9. Salade caprese: mozzarella, tomaat, basilicum en aceto balsamico dressing (vegetarisch)
10. Tomaat gevuld met Marokkaanse couscous en gemarineerde feta (vegetarisch)
11. Ham meloen lolly
12. Witlof blaadje gevuld met rosbief en tartaarsaus
13. Vitello tonato: kalfsrosbief met tonijnmayonaise
14. Japans tuintje: 3 soorten verse sushi met wakame salade, sojasaus en wasabimayonaise  
(meerprijs: p.p. € 1,09 incl. BTW / € 1,00 excl. BTW)
15. Sashimi van tonijn met sesamdressing en zalm  
(meerprijs: p.p. € 1,09 incl. BTW / € 1,00 excl. BTW)



**Soepjes; Hieronder kunt u zelf uw soepduo samenstellen:**

16. Soepjes duo: twee soepjes geserveerd met een huisgemaakte kaasstengel
  - A. Bloemkool-broccoli crèmesoep (vegetarisch)
  - B. Toscaanse tomatensoep met tapenade (vegetarisch)
  - C. Hollandse tomatensoep met balletjes
  - D. Oma's runderbouillon
  - E. Champignonsoep (vegetarisch)
  - F. Bospaddestoelensoep (vegetarisch)
  - G. Ossenstaartsoep
  - H. Heldere kippenbouillon
  - I. Courgettesoep met huisgerookte plaatham
  - J. Mosterdroomsoep met appel (vegetarisch)
  - K. Tom kha kai: Thaise kippensoep met kokos
  - L. Kerriesoep
  - M. Pompoensoep (vegetarisch)
  - N. Uiensoep met spekjes

**Tussengerechten:**

17. Geitenkaasje met honing en walnoten (vegetarisch)
18. Puntje quiche van spekjes, ui, prei en kaas
19. Kippenragout met pasteitje
20. Krokante chicken wings met barbecuesaus
21. Gamba's panko hangend boven chilisaus
22. Oosterse gamba's in lichte ketjapsaus
23. Kipsaté spiesje op een bedje van nasi met satésaus, atjar en kroepoek
24. Mini broodje hamburger met chips
25. Spare-ribs met knoflooksaus
26. Pulled pork duo: broodje pulled pork en een huisgemaakte pulled pork bitterbal met heksenkaas
27. Taartje van peer, blauwe kaas, amandelen en honing (vegetarisch)



### Hoofdgerechten:

28. Pannetje met tournedos en champignonsaus
29. Schelp gevuld met gebakken rode mul filet en puree
30. Portobello gevuld met ratatouille en brie (vegetarisch)
31. Alpensteak met een aardappelkroketje
32. Heerlijk stoofgerechtje geserveerd in een pannetje
33. Gebakken zalmoot met een dillesausje
34. Gamba's in knoflook
35. Gebraden eendenborst met quiche en shii-take jus
36. Oestertje van varkenshaas met gegratineerde witlof
37. Pangarolletje gevuld met zalm, spinazie en kreeftensaus
38. Entrecote met Belgische dikke frieten en mayonaise
39. Fish and chips: puntzak met frietjes en kibbeling samen met een ravigottesaus
40. Langzaam gegaard buikspek van de grill met een fleurige rauwkost en aardappelsalade
41. Biefstukreepjes op Thaise wijze
42. Surf en turf: tournedos en een gebakken gamba  
(meerprijs: p.p. € 1,64 incl. BTW / € 1,50 excl. BTW)
43. Kalfsoester met kalfssucade en rode portsaus  
(meerprijs: p.p. € 1,64 incl. BTW / € 1,50 excl. BTW)

### Desserts:

44. Monchou met rood fruit
45. Panna cotta met mokka topping
46. Witte en bruine chocolade mousse
47. Heerlijk puntje appeltaart met vanille crème
48. Crème brulee
49. Vers fruit met aardbeienbavarois
50. Gepocheerde peer met een vleugje steranijs en karamelmousse
51. Kaasplankje met rozijnenbrood
52. Chocolade gebakje met notencrumble en een koetjesreep
53. Aardbeien in chocolade en nootjes met champagne mousse

### Mocht u een extra gerecht toe willen voegen aan het menu kost dit:

Voor een voorgerecht, tussengerecht, soepje of dessert € 3,82/€ 3,50 excl. BTW per stuk

Voor een hoofdgerecht € 4,91/€ 4,50 excl. BTW per stuk

**Bovenstaand menu is inclusief 1 kok om het te bereiden, afhankelijk van het aantal personen en keuze van gerechten kan er een tweede kok vereist zijn tegen uurtarief. Prijs is exclusief bediening voor het uitserveren.**



# Luxe diner à la carte

## Luxe diner à la carte

**Vanaf 25 personen**

**p.p. € 37,06 (€ 34,00 excl. BTW)**

Variatie in overleg mogelijk.

### Voorgerechten:

- Cocktail van Hollandse garnalen in een glaasje
- Carpaccio met truffelmayo
- Bouillongroentesoep
- Huisgemaakte plaatham met cantaloupe meloen en balsamico
- Wrap van zalm met palingmousse

Geserveerd met stokbrood en kruidenboter

### Hoofdgerechten:

Alles wordt op tafel gepresenteerd:

- Spiesje van 2 gepelde gamba's
- Mini-alpensteak
- Mini-kalfsoester
- Mini-tournedos (bief van de haas)
- Mini-visstooftpotje
- Peper-champignonsaus
- Aardappelgratin
- Aardappelkroketjes
- Witlof met een saus van ham en kaas
- Groente ratatouille
- 4-Jargetijdensalade
- Mayonaise

### Desserts:

- Chocolademousse met karamelsaus
- Monchou met rood fruit
- Crème brûlée
- Aardbeien bavarois met vers fruit

**Bovenstaand menu is inclusief 1 kok om het te bereiden, afhankelijk van het aantal personen en keuze van gerechten kan er een tweede kok vereist zijn tegen uurtarief.**

**Prijs is exclusief bediening voor het uitserveren.**

**Inclusief schoonmaken van alle benodigdheden en toebehoren.**

**Bezorgen en ophalen (zie condities)**



# 3-gangen buffet

Maak zelf een keuze uit 1 soep, 1 vleesgerechten, 2 bijgerechten en 1 dessert.

**Vanaf 20 personen**

**p.p. € 14,72 (€ 13,50 excl. BTW)**

## Soep:

- Tomatensoep
- Bouillongroentesoep
- Chinese tomatensoep
- Champignonsoep

## Vleesgerechten:

- Rookworst
- Gehaktbal in de jus
- Saté in satésaus
- Babi pangang
- Hachee
- Schnitzel met champignonsaus
- Vegetarische paprika

## Bijgerechten:

- Stampot van het seizoen
- Westlandse stampot
- Nasi
- Bami
- Gebakken aardappeltjes met mayonaise
- Aardappelpuree
- Erwtjes met worteltjes
- Rauwkostsalade

## Dessert:

- Seizoensdessert

**Gratis zorgen wij voor:** borden, soepkommen, bestek, aankleding, tafelkleden en servetten.

**Wij rekenen:** bezorg-, ophaal- en schoonmaakkosten (zie condities)





# Kraampje

Leuk voor op het einde op uw feest, of 's middags als hapjes.

**Vanaf 50 personen**

**p.p. € 8,72 (€ 8,00 excl. BTW)**

**Keuze uit 3 verschillende gerechten:**

- Saté in satésaus
- Döner kebab
- Runderhamburger met gebakken ui
- Barbecuehamburger met gebakken ui
- Shoarma
- Gyros
- Pulled pork met heks'nkaas
- Pulled chicken met heks'nkaas
- Bourgondische kipreepjes
- Dun gesneden beenham met mosterd-mayonaise
- Eieren met bacon
- Wrap met gerookte zalm en kruidenkaas
- Wrap met gerookte kipfilet en kruidenkaas
- Wrap met rundercarpaccio en truffelmayonaise
- Wrap met kip piri-piri
- Vegetarische wrap met kruidenkaas, komkommer en zongedroogde tomaat

**Bovenstaand wordt geserveerd met:**

- Zachte witte bolletjes
- Chimichurri saus
- Cocktailsaus
- Knoflooksaus
- Gesneden ijsbergsla

**Bovenstaand menu is inclusief 1 kok (2 uur lang) om het te bereiden, afhankelijk van het aantal personen en keuze van gerechten kan er een tweede kok vereist zijn tegen uurtarief.**

**Gratis zorgen wij voor:** borden, bestek, aankleding, tafelkleden en servetten.

**Wij rekenen:** bezorg-, ophaal- en schoonmaakkosten (**zie condities**)



# Frietwagen

## Arrangement 1

### Vanaf 50 personen

- Puntzak oerfriet
- Frikandel
- Krokot
- Bamischijf

**p.p. € 6,54** (€ 6,00 excl. BTW)

- Kaassoufflé
- Mayonaise
- Curry
- Uitjes

## Arrangement 2

### Vanaf 50 personen

- Puntzak oerfriet
- Frikandel
- Krokot
- Bamischijf
- Kaassoufflé

**p.p. € 7,63** (€ 7,00 excl. BTW)

- Mayonaise
- Curry
- Uitjes
- Witte bolletjes
- Hamburger



# Luxe huzarenschotels

## Huzaren A

### *Vanaf 5 personen*

**p.p. € 7,09** (€ 6,50 excl. BTW)

#### **Een luxe huzarenschotel omringd met:**

Ham, asperges, snijworst en gevulde eieren.  
Inclusief fruit, wortelsalade, uitjes en augurken.

## Huzaren B

### *Vanaf 5 personen met hapjes*

**p.p. € 8,18** (€ 7,50 excl. BTW)

#### **Een luxe huzarenschotel omringd met:**

Gevulde eieren, ham met asperges, plaatham met meloen en gevulde komkommer.  
Inclusief fruit, wortelsalade, uitjes en augurken.

## Huzaren C

### *Vanaf 5 personen met vis*

**p.p. € 9,27** (€ 8,50 excl. BTW)

#### **Een luxe huzarenschotel omringd met:**

Asperges, gevulde eieren, haring, zalmfilet, garnalen en krabsticks.  
Inclusief fruit, wortelsalade, uitjes en augurken.

## Huzaren D

### *Vanaf 5 personen met hapjes en vis*

**p.p. € 10,36** (€ 9,50 excl. BTW)

#### **Een luxe huzarenschotel omringd met:**

Gevulde eieren, ham met asperges, plaatham met meloen en gevulde komkommer.  
Haring, zalmfilet, garnalen en krabsticks.  
Inclusief fruit, wortelsalade, uitjes en augurken.



# Vegetarische gerechten

## ***Te bestellen per persoon***

***p.p. € 6,00 (€ 5,50 excl. BTW)***

- Salade met brie, gemengde noten en knoflookdressing
- Salade met meloen met rucola en fetakaas
- Frisse aardappelsalade met avocado, tomaat en bosui
- Luxe opgemaakte aardappelsalade met gevuld ei
  
- Spaghetti in kruidenolie met gemengde groenten
- Geroosterde paprika rijkelijk gevuld met gemengde groenten en rijst
- Penne met gemarineerde bospaddestoelen en pesto-roomsaus
- Lasagne van spinazie, champignons en roomkaas
- Rijkelijk gevulde quiche

## Salades

### ***Te bestellen per bakje***

***p.st. € 1,64 (€ 1,50 excl. BTW)***

- Rundvleessalade (per 150 gr)
- Aardappelsalade (per 150 gr)
- Verse fruitsalade (per 100 gr)

### ***Te bestellen per 250 gram***

***p.st. € 2,73 (€ 2,50 excl. BTW)***

- Rauwkostsalade
- 4-Jaargetijdensalade
- Marloessalade
- Hawaii salade
- Italiaanse salade
- Griekse salade
- Hartige ijsbergsalade
- Zoete ijsbergsalade
- Pastasalade met zongedroogde tomaat
- Salade caprese
- Tomaat-komkommersalade
- Salade Nicoise



## Broden en smeersels

### **Per stuk te bestellen**

- Stokbrood wit
- Stokbrood bruin
- Stokbrood tomaat

**p.st. € 1,64** (€ 1,50 excl. BTW)

### **Per stuk te bestellen**

- Ambachtelijk desembrood meergranen
- Ambachtelijk desembrood haver

**p.st. € 2,73** (€ 2,50 excl. BTW)

### **Per stuk te bestellen**

- Knoflookbrood groot
- Focciabrood
- Notenbrood

**p.st. € 5,45** (€ 5,00 excl. BTW)

### **Per bakje à 200 gram**

- Kruidenboter
- Tomaten tapenade
- Aioli
- Roomboter met zeezout

**p.st. € 2,73** (€ 2,50 excl. BTW)



# Desserts

## Dessertbuffet 1

### *Vanaf 25 personen*

- Diverse soorten bavarois (aardbei, sinaasappel, chocolade en bitterkoekjes)
- Roomijs

**p.p. € 7,63** (€ 7,00 excl. BTW)

- Warme kersen
- Verse fruitsalade
- Slagroom

## Dessertbuffet 2

### *Vanaf 25 personen*

- Diverse soorten bavarois (aardbei, sinaasappel, chocolade en bitterkoekjes)
- Omelet Sibérienne
- Chocolade mousse

**p.p. € 8,72** (€ 8,00 excl. BTW)

- Stoofpeertjes
- Verse fruitsalade
- Slagroom

## Bavaroistaarten

### *Per taart (±8 pers.)*

- Sinaasappel
- Aardbei
- Chocolade
- Tiramisu

**p.st. € 16,90** (€ 15,50 excl. BTW)

### *Per taart (±8 pers.)*

- Bitterkoekjes
- Vanille-crème
- Witte en bruine chocolade

**p.st. € 19,62** (€ 18,00 excl. BTW)

## Schepbavarois

### *Per stuk te bestellen*

4 pers. € 10,36 (€ 9,50 excl. BTW)

6 pers. € 14,17 (€ 13,00 excl. BTW)

8 pers. € 17,44 (€ 16,00 excl. BTW)

- Aardbeienbavarois
- Perenbavarois
- Ananasbavarois
- Tiramisubavarois



## Stel uw eigen dessert duo of –trio samen

**Dessert duo (vanaf 25 personen)**

**p.p. € 5,45** (€ 5,00 excl. BTW)

**Dessert trio (vanaf 25 personen)**

**p.p. € 8,18** (€ 7,50 excl. BTW)

- Verse fruitsalade
- Stoofpeertjes met kaneelbavarois
- Monchou met rood fruit
- Vers fruit met aardbeienbavarois
- Panna cotta met karamelsaus
- Witte chocolademousse
- Bruine chocolademousse
- Duo van witte en bruine chocolademousse

**Zie ook onze dessertplank op pagina 10.**



# Hapjes buffetten

## Hapjesbuffet 1

***Vanaf 30 personen***

***p.p. € 11,99 (€ 11,00 excl. BTW)***

### **Warm:**

- Mini satéstokjes in satésaus

### **Koud:**

- Ardennerham met meloen
- Ham met asperges
- Gevuld ei
- Gevulde komkommer met roomkaas
- Eiersalade
- Hamtaart salade

- Kip-kerriesalade
- Bouillonsalade
- Diverse buitenlandse kazen
- Haring met uitjes
- Gerookte zalm
- Toast
- Kruidenboter
- Diverse stokbroden en desembrood meergranen

## Hapjesbuffet 2

***Vanaf 30 personen***

***p.p. € 14,72 (€ 13,50 excl. BTW)***

### **Warm:**

- Mini satéstokjes in satésaus
- Mini gehaktballetje in saus

### **Koud:**

- Ardennerham met meloen
- Ham met asperges
- Gevuld ei

- Tomaat met Noorse garnaltjes
- Diverse buitenlandse kazen
- Gerookte forefilet
- Haring met uitjes
- Kruidenboter
- Diverse stokbroden en desembrood meergranen

Surprisebrood gevuld met mini broodjes, belegd met:

- Eiersalade
- Filet Americain
- Ham-taartsalade
- Kip-kerriesalade





## Hapjesbuffet 3

**Vanaf 30 personen**

**p.p. € 15,81 (€ 14,50 excl. BTW)**

### Warm:

- Gebraden spareribs
- Pikante kip met perzik omwikkeld met spek
- Gepelde gamba's met kreeftensaus

### Koud:

- Huisgemaakte plaatham met Cantaloupe meloen
- Komkommer met roomkaas
- Gevuld ei

- Vleesplankje
- Gevulde tomaat met garnaltjes
- Diverse buitenlandse kazen
- Diverse tapenades
- Hele gepocheerde zalm
- Krabsticks
- Kalfsrosbief met tonijnmayonaise
- Cocktailsaus
- Kruidenboter
- Diverse stokbroden en knoflookbrood

## Hapjespan

Diverse heerlijk gebraden minihapjes in één pan

### Hapjespan

**Vanaf 25 personen**

**p.p. € 11,99 (€ 11,00 excl. BTW)**

- Gebraden spareribs
- Gebraden kipknotsjes
- Gebraden Zeeuws spek
- Gebraden mini satéstokje
- Gebraden gehaktballetjes
- Gebraden mini slavink
- Gebraden drumsticks
- Gebraden Indisch balletje
- Gebraden kippen medaillon
- Satésaus
- Piri-pirisaus (heerlijk zoet-pikante saus)
- Cocktailsaus
- Knoflooksaus
- Stokbroden wit en bruin
- Kruidenboter

Het geheel wordt geserveerd in een party pan (elektrische hapjespan) en blijft de hele avond warm.

**Gratis zorgen wij voor:** kleine borden, bestek, aankleding, tafelkleden en servetten.

**Wij rekenen:** bezorg-, ophaal- en schoonmaakkosten (zie condities)



# Luxe hapjes

## Koude hapjes

### *Vanaf 10 hapjes per soort*

**p.st. € 0,55** (€ 0,50 excl. BTW)

- Gegarneerde kaasblokjes
- Gegarneerde worstplakjes
- Gevulde komkommer met selderij

### *Vanaf 10 hapjes per soort*

**p.st. € 1,09** (€ 1,00 excl. BTW)

- Gevulde komkommer met paté
- Gevulde tomaat met krabsalade
- Gevulde eieren
- Ham met asperges
- Toast met brie
- Ardennerham met meloen
- Gevulde tomaat met garnalen

## Luxe koude hapjes

### *Vanaf 10 hapjes per soort*

**p.st. € 1,64** (€ 1,50 excl. BTW)

- Komkommer met zalm en kruidenkaas
- Toast met haring
- Toast met zalm
- Toast met beenham en honingmosterdille
- Mini soesje gevuld met filet Americain
- Roggebroodje met haring en lente-ui
- Kip piri-piri salade
- Plaathamrolletje: Huisgemaakte plaatham gevuld met zongedroogde tomaat en rucola
- Carpacciowrap met oude kaas en pijnboompitjes

### *Vanaf 10 hapjes per soort*

**p.st. € 2,18** (€ 2,00 excl. BTW)

- Zalmtartaartje met rode ui
- Palingmousse op bedje van sla
- Gerookte zalm gevuld met krabsalade
- Gerookte eendenborst met frambozenmayonaise



## Warme hapjes

### *Vanaf 25 stuks per soort*

- Gehaktballetjes in Japanse sesamsaus
- Gehaktballetjes in satésaus
- Gehaktballetjes in ketjapsaus

**p.st. € 0,55** (€ 0,50 excl. BTW)

## Luxe warme hapjes

### *Vanaf 25 stuks/portie per soort*

- Mini quiche Lorraine
- Mini satéstokjes in satésaus (2 stuks)
- Mini broodje hamburger
- Ambachtelijk mini worstenbroodje
- Hete kip met perzik omwikkeld met spek
- Mexicaanse spareribs

**p.st. € 1,09** (€ 1,00 excl. BTW)

### *Vanaf 25 stuks /porties per soort*

- Gamba spiesje in knoflooksaus (2 stuks)

**p.st. € 1,64** (€ 1,50 excl. BTW)



# Hapjes assortiment

Lekker als amuse, tussendoor of tijdens het borrelen.

**40 Hapjes**

**per assortiment € 46,87 (€ 43,00 excl. BTW)**

**8 verschillende soorten:**

- Italiaanse carpacciowrap met oude kaas, pijnboompitjes en rucola
- Toast met brie, cheddar kaas en walnoot
- Soesje met huisgemaakte filet Americain en truffelmayonaise
- Wrap met gerookte zalm en kruidenkaas
- Gevuld ei
- Amuse lepel met ham-taartsalade
- Caprese spiesje van tomaat, mozzarella en basilicum
- Meloen gerold in de met goud bekroonde plaatham



# High tea's

## High tea

### Vanaf 25 personen

p.p. € 16,90 (€ 15,50 excl. BTW)

- Sandwiches belegd met:
  - Gerookte kip met kruidenkaas
  - Tuinkruidenpaté met bacon
  - Crème fraîche met peer en walnoot
  - Beenham met honingmosterd en rucola
- Gerookte zalm-sandwichrolletje
- Chocolade muffins
- Hartige muffins
- Quiche Lorraine
- Apple crumble
- Zeeuwse bolus

## High tea de luxe

### Vanaf 25 personen

p.p. € 17,99 (€ 16,50 excl. BTW)

- Sandwiches belegd met:
  - Gerookte zalm met kruidenkaas
  - Kalfsrosbief met tonijnmayonaise
  - Brie en walnoten
  - Beenham met honingmosterd en rucola
  - Gerookte kip met bacon en ijsbergsla
- Chocolade cups gevuld met mousse (diverse smaken)
- Scones met jam en clotted cream
- Macarons
- Brownies
- Broccoli quiche met spekjes
- Mini appelflapjes
- Mini chocoladebolletjes
- Mini vruchtenvlaaitjes
- Kleintje monchou met rood fruit

**De High tea's zijn exclusief thee en koffie.**

**Gratis zorgen wij voor:** borden, bestek, aankleding, tafelkleden en servetten.

**Wij rekenen:** bezorg-, ophaal- en schoonmaakkosten (**zie condities**)



# Brunches

## Brunch A

### *Vanaf 25 personen*

#### **Broodsoorten:**

- Witte en bruine bolletjes
- Witte en bruine pistolets
- Croissants

#### **Zoete broodsoorten:**

- Krentenbollen
- Bolussen
- Mini eierkoeken

#### **Vleeswaren:**

- Gekookte achterham
- Gebraden rosibief
- Plaatham
- Gebraden fricandeau

## Brunch B

### *Vanaf 25 personen*

#### **Broodsoorten:**

- Witte en bruine bolletjes
- Witte en bruine pistolets
- Brabantse bollekes
- Croissants

#### **Zoete broodsoorten:**

- Krentenbollen
- Bolussen
- Mini eierkoeken

#### **Vleeswaren:**

- Gekookte achterham
- Gebraden rosibief
- Plaatham
- Gebraden fricandeau
- Snijworst

*p.p. € 12,54 (€ 11,50 excl. BTW)*

- Snijworst

#### **Kaassoorten:**

- Jong belegen kaas

#### **Zoetwaren:**

- Diverse soorten jam
- Hagelslag

#### **Warm:**

- Boeren kruimelomelet

#### **Boter:**

- Roomboter
- Dieetboter

*p.p. € 15,26 (€ 14,00 excl. BTW)*

#### **Kaassoorten:**

- Jong belegen kaas
- Oude kaas
- Diverse buitenlandse kazen

#### **Zoetwaren:**

- Diverse soorten jam
- Hagelslag

#### **Warm:**

- Boeren kruimelomelet
- Gebraden fricandeau in champignonsaus

#### **Boter:**

- Roomboter
- Dieetboter



## Brunch C

Vanaf 25 personen

p.p. € 16,35 (€ 15,00 excl. BTW)

### Broodsoorten:

- Witte en bruine bolletjes
- Witte en bruine pistolets
- Brabantse bollekes
- Croissants

### Zoete broodsoorten:

- Krentenbollen
- Bolussen
- Mini eierkoeken

### Vleeswaren:

- Gekookte achterham
- Gebraden rosbeef
- Plaatham
- Gebraden fricandeau
- Snijworst
- Droge worst plankje

### Kaassoorten:

- Jong belegde kaas
- Oude kaas
- Diverse buitenlandse kazen

### Zoetwaren:

- Diverse soorten jam
- Hagelslag
- Gekleurde hagel

### Warm:

- Boeren kruimelomelet
- Kippenragout
- Pasteitjes
- Gebraden fricandeau in champignonsaus

### Boter:

- Roomboter
- Dieetboter

Exclusief koffie en thee.

**Gratis zorgen wij voor:** borden, bestek, aankleding, tafelkleden en servetten.

**Wij rekenen:** bezorg-, ophaal- en schoonmaakkosten (zie condities)



## Brabantse Brunch

*Vanaf 25 personen*

*p.p. € 16,90 (€ 15,50 excl. BTW)*

### Soep:

- Grootmoeders soepke (bouillongroentesoep)

### Broodsoorten:

- Roggebrood
- Krentenbollen
- Witte bolletjes
- Bruine bolletjes
- Witte pistolets
- Bruine pistolets

### Vleeswaren:

- Zult
- Zeeuws spek
- Katenspek
- Filet Americain
- Brabantse plaatham
- Rookvlees
- Snijworst
- Gebraden fricandeau

### Kaassoorten:

- Jong belegen kaas

### Zoetwaren:

- Diverse soorten jam
- Hagelslag

### Warm:

- Schnitzel met champignonsaus

### Boter:

- Roomboter
- Dieetboter

**Exclusief koffie en thee.**

**Gratis zorgen wij voor:** borden, bestek, aankleding, tafelkleden en servetten.

**Wij rekenen:** bezorg-, ophaal- en schoonmaakkosten (**zie condities**)





## Surprisebrood

Groot brood gevuld met diverse belegde mini-broodjes met sesamzaad en maanzaad.

### Vanaf 10 personen

p.p. € 9,27 (€ 8,50 excl. BTW)

Belegd met 6 soorten naar keuze:

- Bouillonsalade
- Eiersalade
- Hamsalade
- Achterham
- Snijworst
- Filet Americain
- Selderijsalade
- Kip-kerriesalade
- Krabsalade
- Jong belegen kaas
- Plaatham

### Vanaf 10 personen

p.p. € 10,36 (€ 9,50 excl. BTW)

Belegd met 6 soorten naar keuze: (zie ook bovenstaande)

- Gamba-selderij salade
- Paté
- Rosbief
- Zalm
- Gezond
- Brie
- Fricandeau



# Lunchpakket

## Lunchpakket

### ***Vanaf 40 stuks***

- 1 broodje ham
- 1 broodje kaas
- 1 krentenbol
- 0,5 liter melk of water

***p.p. € 6,00 (€ 5,50 excl. BTW)***

- 1 stuk fruit
- Candybar

**Andere belegsoorten zijn in overleg mogelijk.**

# Belegde broodjes

## Witte of bruine zachte bolletjes

### ***Vanaf 10 broodjes per soort***

- Jong belegen kaas
- Oude kaas
- Achterham
- Snijworst
- Plaatham
- Room paté

***p.st. € 2,18 (€ 2,00 excl. BTW)***

- Brie met walnoten en honing
- Selderijсалade
- Eiersalade
- Ham-preisalade
- Kipfilet
- Rookvlees

### ***Vanaf 10 broodjes per soort***

- Zalmsalade
- Filet Americain
- Gebraden rosbeef
- Gezond

***p.st. € 2,73 (€ 2,50 excl. BTW)***

**Meerprijs pistolet (wit of bruin)**

**€ 0,55 (€ 0,50 excl. BTW)**

**Meerprijs waldkornbol**

**€ 0,55 (€ 0,50 excl. BTW)**



## Luxe belegde broodjes

Witte pistolet, bruine pistolet, waldkornbol, ciabatta en ciabatta-tomaat.

### **Vanaf 10 broodjes per soort**

**p.st. € 3,27** (€ 3,00 excl. BTW)

- Rosbief met ijsbergsla
- Gezond
- Gerookte zalm met kruidenkaas
- Huisgemaakte plaatham met zongedroogde tomaat en rucola
- Gamba-selderijsalade
- Bouillonsalade

### **Vanaf 10 broodjes per soort**

**p.st. € 3,82** (€ 3,50 excl. BTW)

- Beenham met kruidenkaas en veldsla
- Carpaccio met oude kaas, rucola en truffelmayonaise
- Hollandse garnalensalade
- Brie met Afrikaanse tapenade

### **Vanaf 10 stuks**

**p.st. € 1,64** (€ 1,50 excl. BTW)

- Worstebroodjes

## Sandwiches

### **Vanaf 10 sandwiches per soort**

**p.st. € 3,82** (€ 3,50 excl. BTW)

- Gerookte kip met kruidenkaas
- Tuinkruidenpaté met bacon
- Crème fraîche met peer en walnoot
- Beenham met honingmosterd en rucola
- Gerookte zalm met kruidenkaas
- Kalfsrosbief met tonijnmayonaise
- Brie en walnoten
- Gerookte kip met bacon en ijsbergsla



# Amerikaanse Smoker

Dit is dé traditionele Amerikaanse manier van barbecueën.  
Niet alleen een beleving op het gebied van smaak maar ook om te zien.

## Smoker menu

**Vanaf 40 personen**

**p.p. € 21,80 (€ 20,00 excl. BTW)**

- Luxe broodje runderhamburger met:
  - Tomaat
  - Komkommer
  - IJsbergsla
  - Gebakken ui
  - Chimichurri mayonaise
- Luxe broodje pulled pork met:
  - IJsbergsla
  - Tomaat
  - Heks'nkaas
- Spare-ribs met Jack Daniëls marinade
- Indische kipsaté met satésaus
- Puntzak oerfriet met mayonaise



## Smoker menu de luxe

**Vanaf 40 personen**

**p.p. € 31,07 (€ 28,50 excl. BTW)**

- Luxe broodje runderhamburger met:
  - Tomaat
  - Komkommer
  - IJsbergsla
  - Gebakken ui
  - Chimichurri mayonaise
- Luxe broodje pulled pork met:
  - IJsbergsla
  - Tomaat
  - Heks'nkaas
- Indische kipsaté met satésaus
- Hele gamba's piri piri
- Hele zijde zalm
- Puntzak oerfriet met mayonaise
- Rauwkostsalade
- 4-Jaargetijdensalade
- Luxe pastasalade
- Uitgebreid brood assortiment
- Kruidenboter



Bovenstaande menu's zijn inclusief 1 kok om het te bereiden, afhankelijk van het aantal personen kan er een tweede kok vereist zijn tegen uurtarief. Prijs is exclusief bediening voor het uitserveren.

Inclusief schoonmaken van alle benodigdheden en toebehoren. Bezorgen en ophalen (zie condities).



## Speenvarken

### Speenvarken per stuk (inclusief kok om te snijden)

- Gevuld speenvarken € 310,65 (€ 285,00 excl. BTW)
- Speenvarken aan spit € 256,15 (€ 235,00 excl. BTW)

## Half varken

**Wij kunnen voor u een half varken vers, diepvries- of barbecue-klaar maken. Hierbij werken wij alleen met de beste kwaliteit varkens (SAA), zodat u het beste stukje vlees krijgt. Ook is het mogelijk om zelf een varken aan te leveren.**

### Kosten:

- De kosten voor een half varken zijn afhankelijk van de weerprijs, ongeveer € 5,45 per kilo (€ 5,00 excl. BTW). Gemiddeld weegt een half varken rond de 40 kg.
- Als u het pakket wilt aanvullen met rundersnippers kost dat € 6,00 per kilo (€ 5,50 excl. BTW) (± 7 kg nodig per half varken).
- De productiekosten zijn € 24,20 incl. BTW (€ 20,00 excl. BTW) per half varken.

## Rundvleespakketten

**Van onze eigen koeien van 't Woudse Land**

**Wij maken voor u een prachtig divers pakket met rundvlees afkomstig van onze eigen Belgisch Wit Blauwe koeien die grazen op ons Woudse land.**

**Onze slagers maken de pakketten met de grootst mogelijke zorg en aandacht.**

**Mocht u nog andere wensen hebben dan hieronder staan vermeld, laat het ons weten.**

### Kosten:

Rundvlees is te bestellen vanaf 20 kg, de kosten zijn € 13,08 per kilo (€ 12,00 excl. BTW).



## Voor zowel het half varken als het rundvleespakket geldt het volgende:

Wij verpakken het vlees naar uw wens. Wij kunnen o.a.:

- Het vlees per gewicht of aantal verpakken.
- Alles voorzien van etiketten met naam.
- Het vlees, na vers gemaakt te hebben voor u invriezen.

**Onze slager staat u graag telefonisch te woord voor vragen: 073 – 594 2085**

**Graag tijdig bestellen.**



## Conditie

- Prijzen zijn inclusief 9% of 21% BTW.
- Betaling kan geschieden à contant bij aflevering of ophalen van de producten, indien van te voren afgesproken.
- Betaling kan ook geschieden binnen 14 dagen na aflevering via bank of giro.
- Beschadiging of manco van door ons verhuurde of in bruikleen geleverde artikelen worden tegen vervangingswaarde of reparatiekosten berekend.
- Door ons verhuurde of in bruikleen geleverde artikelen worden schoon geleverd. U kunt ervoor kiezen deze schoon terug te leveren of het schoonmaken aan ons over te laten. Hiervoor worden € 0,97 (€ 0,80 excl. 21% BTW) per persoon schoonmaakkosten in rekening gebracht.
- Bezorgkosten in de gemeenten: Sint Michielsgestel, Heeswijk-Dinther en Schijndel zijn € 12,10 (€ 10,00 excl. BTW). Voor € 12,10 (€ 10,00 excl. 21% BTW) extra halen wij het ook weer bij u op.
- Voor 's-Hertogenbosch en Rosmalen wordt € 16,94 (€ 14,00 excl. 21% BTW) bezorgkosten gerekend en € 16,94 (€ 14,00 excl. 21% BTW) voor het ophalen.
- Bezorgen en ophalen is ook mogelijk in andere gemeenten: voor prijzen hiervan, kunt u contact met ons opnemen.
- Wij kunnen niet aansprakelijk gesteld worden voor schades ontstaan door, of ten gevolge van de door ons geleverde producten.
- **Het is ten strengste verboden, gekleurd papier, karton en dergelijke confettimateriaal te bevestigen in, aan en rondom het gehuurde.**
- Alle door ons verhuurde of in bruikleen geleverde artikelen blijven eigendom van de verhuurder.
- Verandering van bestelling of aantal personen kunt u uiterlijk 10 dagen van te voren aan ons doorgeven.
- Om teleurstelling te voorkomen verzoeken wij u vriendelijk tijdig uw bestelling aan ons door te geven (uiterlijk 10 dagen van te voren).
- (Prijz)wijzigingen en voorwaarden onder voorbehoud.

## Met smakelijke groet,

**Familie van Zoggel**

**Team Van Zoggel Catering**

Woud 1, 5258 VK BERLICUM

Telefoonnummer: 073 – 594 20 85

E-mail: [info@vanzoggelcatering.nl](mailto:info@vanzoggelcatering.nl)

Website: [www.vanzoggelcatering.nl](http://www.vanzoggelcatering.nl)

**Wij zijn 365 dagen per jaar geopend**

**Het kantoor is bereikbaar van maandag t/m vrijdag van 08:30 uur tot 17:30 uur**

