



GENIET

**PROEF**

BELEEF

FOODBOOK  
CATERING

*Editie 2024 - 2025*





# Proef

"Proef staat voor verse ingrediënten, ambachtelijke bereidingen en gastvrije belevenis!"





# Proef

Op iedere soort tafel

Over ons	1
Complete lunches om te delen	2
Hét broodje Proef	4
Luxe lunch buffetten	6
Compleet lunchpakket in tasje	7
Salades om te delen	9
Locatieverhuur	10
Werkwijze	11
Hapjes	12
Trouwen	16
Buffetten	18
Barbecue	24
Walking dinner	26
High tea's	28
Desserts	29
Bij de koffie	31



## OVER ONS

# Proef

Proef is bij uitstek de cateraar voor al uw wensen. Vanuit onze cateringproductie locatie voorzien wij dagelijks honderden gasten van een heerlijke lunch en/of diner.



Wij hebben een aantal producten die u direct vanuit de webshop kunt bestellen en aanvragen. Daarnaast bieden we nog een grotere selectie items die op basis van offerte kunnen worden aangevraagd. Wilt u dus een diner, compleet bedrijfs-/familiefeest of zomerse BBQ laten verzorgen? Dan bent u bij ons aan het juiste adres!

Tevens verzorgen wij de catering op een aantal mooie vaste locaties. Daarnaast bezorgen wij met Proef Thuisbezorgd onze welbekende broodjes bij u aan huis in Soest en Baarn.

# COMPLETE LUNCHES OM TE DELEN

Proef

Belegde broodjes met diverse kaassoorten zoals Franse brie, Beemsterkaas en Hollandse geitenkaas. De vleeswaren bereiden we in onze professionele keuken. Hierbij kunt u denken aan ambachtelijk bereide rosbeef en kiprollade gemaakt van kippendijen. En vergeet onze huisgemaakte salades niet: van eiersalade tot tonijnsalade, voor ieder wat wils. De luxe broodjes worden ook belegd met huisgemaakte smeersels en salade, tomaat, komkommer en verse kruiden. Bij de bereiding van onze lunches en maaltijden gebruiken wij altijd producten uit het seizoen.

## VERGADERLUNCH LUXE

€8,95 PER PERSOON

Mix van luxe zachte bollen belegd met; gerookte zalm, rosbeef, brie, Spaanse serranoham, kipkerrie en eiersalade. U krijgt 3 bollen per persoon.

## LUNCH ALPHA

€10,45 PER PERSOON

Mix van harde en zachte broodjes belegd met; jonge en oude kaas, kipkerrie en eiersalade ham of gebraden gehakt en ossenworst of filet american. U ontvangt 2,5 broodje per persoon. De broodjes worden aangekleed met huisgemaakte smeersels en garnituren.

## SOEPER LUNCH

€13,74 PER PERSOON

Heerlijke soep van het seizoen met een mix van harde en zachte belegde broodjes in wit en bruin. Divers belegd met vleeswaren, salades en kaaswaren. 2 broodjes per persoon.

## VEGAN LUNCH

€12,75 PER PERSOON

Bagel met fetaspread, gerookte biet, gegrilde groente en kiemen. Een Turks broodje met hummus, gegrilde groente en notencrunch & 2 mini wrapjes met biet, appel en dadelstroop.



# COMPLETE LUNCHES OM TE DELEN

## LUNCH PROEF

€12,25 PER PERSOON

Luxe afgebakken bruine en witte Italiaanse bollen, gehalveerd en belegd met rosbief, Spaanse ham, Noorse zalm, tonijn, geitenkaas en italiano. 3 halve broodjes per persoon.

## LUNCH PROEF DELUXE

€12,85 PER PERSOON

Luxe afgebakken bruine en witte Italiaanse bollen (gehalveerd) en een wrap, belegd met rosbief, Spaanse ham, Noorse zalm, tonijn, geitenkaas en Italiano. 2 halve broodjes en 1 halve wrap per persoon.

## SANDWICH LUNCH

€10,70 PER PERSOON

Verschillende soorten ambachtelijk sandwichbrood; 1/3 belegd met vlees, 1/3 met vis en 1/3 met vegetarisch beleg. 4 halve sandwiches per persoon.

## PROEFERIJ LUNCH

€11,75 PER PERSOON

1 Mini bolletje, 1 halve sandwich, 1 halve Italiaanse bol, 1 halve wrap.

Mix van beleg bestaande uit 1/3 met vlees, 1/3 met vis en 1/3 met vegetarisch beleg.







# Hét broodje Proef

## INGREDIËNTEN

DE BESTE  
ROSBIEF

ZELF GEMAAKTE  
POMODORI MAYONAISE

NIET TE ZURE  
BALSAMICO

KRUIMELIGE  
OUDE KAAS

GESNEDEN  
OLIJFJES

OVERHEERLIJKE  
ZONGEDROOGDE TOMAAT

KNAPPERIGE  
LENTE UI

800 G.  
LIEFDE

*pijnboompitjes*



# BROODJES LUNCH COMPLEET MAKEN

1



## DAGSOEP

€4,60  
PER PERSOON

Verse soep van de dag.  
Inclusief Hotpot, kommen en lepels.

2



## FRUIT

VANAF €1,25  
PER PERSOON

Los handfruit  
Fruitsalade

3



## SAPPEN

VANAF €3,85  
PER PERSOON

Flevosap  
Jus d'orange in pak  
Verse jus d'orange

4



## ZUIVEL

VANAF €2,70  
PER PERSOON

Melk  
Karnemelk  
Yoghurt smoothie

4



## FRISDRANKEN

VANAF €2,00  
PER PERSOON

Grote flessen frisdrank  
Blikjes frisdrank

# LUXE LUNCH BUFFETTEN

## LUNCH BUFFET EUROPEES

€16,85 PER PERSOON

- Bun | pulled chicken | BBQ saus | koolsalade
- Sandwich | gerookte zalm | dillemayonaise | gemsla
- Paprika soep
- Kleine Ceasar salade

## SALADE BUFFET (600 GRAM)

€22,20 PER PERSOON

- Breekbrood | peppadew-hummus | tapenade | kruidenroomkaas | tomatensalsa
- Tonijn salade
- Quinoasalade | grillgroenten
- Provençaalse krielsalade | Serranoham | meloen
- Salade caprese | rucola | pomodori | mozzarella | balsamico
- Kop vegetarische soep





# COMPLEET LUNCHPAKKET IN TASJE

## LUNCHTAS DELUXE

€14,80 PER PERSOON

- Wrap met luxe beleg
- Sandwich belegd met huisgemaakte salade
- Krentenbol met kaas
- Flesje jus d'orange
- Quinoa salade
- Appel
- Candybar
- Servet

## LUNCHTAS VEGAN

€15,25 PER PERSOON

- Mini wrap met gerookte biet
- Bagel met feta spread
- Vegan sandwich met avocado spread
- Fruit
- Candybar vegan
- Flevosap
- Servet







# De klassieker; Salade caprese

## **INGREDIENTEN**

**DE BESTE**

CHERRYTOMAATJES

**ZELF GEMAAKTE**

PESTO

**NIET TE ZURE**

OLIJFOLIE

**KRUIMELIGE**

MOZZARELLA

**GESNEDEN**

BASILICUM

**OVERHEERLIJKE**

PIJNBOOMPITJES

**FIJNE**

RUCOLA

# SALADES OM TE DELEN

## Proef

Deze salades zijn vanaf 5 personen te bestellen en worden geleverd met brood, aioli, tapenade, serveerbestek en servetten. Alle salades zijn 250 gram per persoon, dit is een maaltijdvullende lunch

### PROVENÇAALSE KRIELSALADE

€9,15 PER PERSOON

Salade van aangemaakte krieltjes aangekleed met gebakken Serranoham en meloen

### LUXE SALADE CAPRESE

€9,45 PER PERSOON

Napolitaanse salade van rucola, pomodori, mozzarella en balsamico

### QUINOASALADE

€9,45 PER PERSOON

Salade van quinoa aangekleed met grillgroentes en smaakmakers

### TABOULEHSALADE

€9,45 PER PERSOON

Tabouleh met peterselie, citroendressing en granaatappel pitjes

### TONIJNSALADE

€9,45 PER PERSOON

Groene salade met huisgemaakte tonijnsalade, rode ui, olijf en pestodressing

### SALADE BUFFET (600 GRAM)

€22,20 PER PERSOON

- Breekbrood met peppadew-hummus, tapenade, kruiden-roomkaas en tomatensalsa

Koud:

- Tonijn salade
- Quinoasalade met grillgroenten
- Provençaalse krielsalade met Serranoham en meloen
- Salade caprese van rucola, pomodori, mozzarella en balsamico

Warm:

- Kop vegetarische soep





# Locatie verhuur

## DE POTSTAL & HET THEEHUIS

Naast catering op uw locatie kunt u ook in een van onze verhuurruimtes terecht. Op het terrein van Stichting de Paardenkamp staan twee prachtige ruimtes die u kunt huren voor diverse gelegenheden. Denk hierbij aan een familiedag, bruiloft, verjaardag maar ook een teamdag, vergadering of heisessie. Onze gelegenheden zijn geschikt vanaf 20 personen tot 120 personen.

Op deze locaties kun je even ontsnappen aan de haast van de stad. Hier draait alles om het groen, de ruimte en het karakteristieke oude boerenleven.

Beide ruimtes zijn met zorg ingericht en voorzien van alle hedendaagse luxe, faciliteiten en voorzieningen.

Wij nodigen u graag uit om onze locatie eens te komen bezichtigen.



# Werkwijze



1

## BEZOEK JOUW LOCATIE

Samen met jouw eventmanager maak je een rondje over de locatie. Zij vertelt alle in's en out's over deze prachtige plek. Tijdens dit rondje kun jij je helemaal voorstellen hoe de dag er uit gaat zien.



2

## ONTVANG EEN OFFERTE MET MOGELIJKHEDEN

Met een kopje koffie bespreken jullie de wensen en mogelijkheden vanaf de gastenontvangst tot de laatste ronde. Op basis van die informatie wordt de offerte opgesteld.



3

## WIJZIGEN & AKKOORD

Na goed overleg en eventuele wijzigingen komen we tot een mooi geheel/akkoord en gaan de voorbereidingen achter de schermen van start.



4

## DE DAG

De uitvoering van uw feestelijke dag en vertrekken met een voldaan gevoel!

Blijf  
open  
Tips

Wees niet bang om te vragen en creatieve ideeën aan ons voor te leggen. Naast alle standaard mogelijkheden staan wij altijd open voor nieuwe inzichten en ideeën!

# HAPJES

Onze hapjes bestaan altijd voor een deel uit vlees, vis en vegetarische keuzes. Mocht u hier andere wensen voor hebben denken wij graag met u mee.

Proef

Wij bieden drie type hapjes aan:

**Tafelgarnituren** kunnen besteld worden per 5 personen en kunt u op tafel neerzetten.

**Uitgeserveerde hapjes** worden op schalen aangeleverd. Deze hapjes worden door het personeel uitgelopen in de ruimte.

**Hapjes in buffetvorm** zijn perfect voor grotere gezelschappen, recepties of avonden waar het aantal gasten wisselend is. Deze worden op een buffettafel gepresenteerd.

## TAFELGARNITUREN

Worden per garnituur besteld. Eén garnituur is geschikt voor ongeveer vijf personen

### LUXE NOOTJES EN ZOUTJES

€9,20 PER GARNITUUR

- Borrelmix
- Kaaskoekjes assortiment

### HOLLANDS PLATEAU

€20,40 PER GARNITUUR

- Zacht gerijpte kaas, oude kaas, boerenkruidenkaas
- Leverworst, ossenworst, salami
- Zuurwaren en mosterd

### MEDITERRAANS PLATEAU

€33,15 PER GARNITUUR

- Manchego, Chouette Rouge
- Sopressa, Serranoham, Chorizo
- Brekbrood met smeersels

# HAPJES

## UITGESERVEERDE HAPJES

Deze hapjes worden op plateaus aangeleverd. De hapjes zijn per stuk te bestellen. Hier kunt u zelf een samenstelling in maken of anders maken wij een mooie mix voor u. Deze kunt u bestellen vanaf 10 stuks.

### CULINAIRE HAPJES

€1,80 PER STUK

- Wrap met roomkaas en gerookte zalm
- Komkommer, roomkaas en gerookte zalm
- Crostini met carpaccio en oude kaas
- Spiesje van tomaat, mozzarella en pesto
- Wrapje met kip, pesto en pomodori
- Cantaloupe meloen omwikkeld met parmaham
- Wrapje met kruidenroomkaas, rucola en cherrytomaat
- Spiesje van olijf, pomodori en sopressa
- Mini-wrapje met zalm, roomkaas of peppadew-roomkaas aangekleed met rauwkost
- Crostini met tomaat-basilicumbruschetta
- Komkommer-tonijnrolletje

### 1-HAPS BROODJES

€1,80 PER STUK

- Gerookte zalm en kruidenroomkaas
- Rosbief en pomodori mayonaise
- Parmaham en groene pesto
- Eiersalade met Serranoham
- Mozzarella, groene pesto en pomodori
- Roombrie met komkommer en walnoten
- Tonijnsalade met lente-ui

### WARME HAPJES

€1,90 PER STUK

- Spiesje van knoflookgamba's
- Teryaki kipspies
- Mini Quiche
- Albondigas (Spaanse gehaktballetjes)

Worden in overleg koud of warm aangeleverd in een chafing dish



# HAPJES

## VEGAN HAPJES

€1,80 PER STUK

- Wrapje met gerookte biet, appel en dadelstroop
- Rolletje van aubergine met vegan feta
- Crostini met fetaspread en munt
- Groente wrap met hummus en verse groente
- Crostini met gegrilde groente salsa

## AMUSES

€4,10 PER STUK

- Rouleau van Serranoham, rucola en pomodorocrème
- Oosters gemarineerde tonijntartaar met sesamzaadjes en zeekraal
- Cocktailtje van Hollandse garnaltjes en appel
- Coquille met pesto à la Genovese
- Eendenborst met uienconfijt
- Zalmtartaartje
- Roquefort met portstroop en notentapenade
- Zachte geitenkaas met stoofpeer en portstroop





# HAPJES

## HAPJES IN BUFFETVORM

De buffetvorm is geschikt voor een lichte maaltijd of uitgebreide borrel. Dit buffet bevat 20 hapjes per arrangement. Het koude gedeelte wordt op plateaus aangeleverd en het warme gedeelte in chafing dishes.

### TAPAS ROYAAL

€18,90 PER ARRANGEMENT

- Diverse soorten luxe brood met aioli en tapenade

#### Koud:

- Gemarineerde olijven
- Marcaboules (kleine tapas worstjes)
- Peppadew (zoet pepertje gevuld met roomkaas)
- Kaasplateau van 3 soorten kaas en smaakmakers
- Plateau van diverse Spaanse en Italiaanse hammen
- Crostini met tomaten salade

#### Warm:

- Yakitori kipspiesje
- Knoflook gamba's
- Albondigas (Spaanse gehaktballetjes)





# Trouwen?

Op onze prachtige locatie het Gagelgat zijn ontzettend veel mogelijkheden voor uw dag. Van alleen een ceremonie met een proostmomentje tot een complete dag waarbij jullie niet van de locatie af hoeven.

Ceremonie binnen, buiten onder de prachtige grote eikenboom of tussen de geitjes en de pluktuin? Het is allemaal mogelijk.

De receptie vindt plaats op het zonnige en groene terras van de Potstal waar jullie bij slechter weer naar binnen kunnen. Ook de barbecue, walking dinner of het buffet wordt verzorgd op deze locatie.

Bruiloften zijn mogelijk vanaf 30 tot 100 personen.

Wij gaan graag met u in gesprek om de wensen en behoeftes te bespreken.







## HOE EEN COMPLETE BRUILOFT ER BIJ ONS UIT KAN ZIEN

# Programma

- 13:00 uur Gastenontvangst onder de hooibergen met een welkomstdrankje
- 13:30 uur Huwelijksceremonie
- 14:30 uur Proostmoment op het terras
- 15:00 uur Taart aansnijden
- 15:30 uur Receptie met tafelgarnituren en diverse andere hapjes
- 18:00 uur Aanvang diner
- 19:30 uur Dessert wordt uitgeserveerd.
- 20:30 uur Diverse hapjes
- 22:00 uur Het bruidspaar uitzwaaien, einde van jullie dag



GASTEN

**60**

DE HELE  
DAG



TIJD

**9**

UUR



PRIJS

**110,-**

GEMIDDELD  
PER GAST

# BUFFETTEN

## Proef

Al onze buffetten zijn te bestellen vanaf 15 personen. De koude gerechten worden in grote schalen geserveerd en de warme gerechten worden in chafing dishes met serveerbestek aangeleverd.

### ZOMER BUFFET

€27,80 PER PERSOON

- Diverse soorten luxe brood met aioli en tapenade

#### Koud:

- Plateau met diverse Spaanse en Italiaanse hammen met meloen
- Frisse gazpacho in kleine glaasjes
- Rode bieten salade met lente ui en appel
- Salade van kriel met gerookte kip en zongedroogde tomaatjes

#### Warm:

- Gevulde paprika met risotto
- Roseval aardappel met knoflook en rozemarijn uit de oven
- Kabeljauwfilet gratin uit de oven
- Kipfilet in rozemarijn – citroen marinade

### SPAANSE TAPAS BUFFET

€27,80 PER PERSOON

- Diverse soorten luxe brood met aioli en tapenade

#### Koud:

- Gemarineerde olijven
- Spaanse chorizo
- Peppadew (zoet pepertje gevuld met roomkaas)
- Plateau van tapas charcuterie en kazen
- Crostini met tomatensalsa

#### Warm:

- Gemarineerd kipspiesje
- Knoflookgamba's
- Albondigas (Spaanse balletjes)
- Gemarineerde champignons



# BUFFETTEN

## HOLLANDS BUFFET

€23,60 PER PERSOON

- Brood met kruidenboter

### Koud:

- Krielsalade met meloen en spek
- Zalmsalade met makreel en gerookte forel
- Hollandse groene salade met rauwkost

### Warm:

- Malse kippendijen met satésaus
- Heerlijke ambachtelijke beenham met mosterdsaus en zachte bol
- Aardappelgratin met Chouette rouge kaas

## ITALIAANS BUFFET

€25,70 PER PERSOON

- Brood met tapenade en salsa

### Koud:

- Salade caprese
- Vitello tonato
- Pastasalade met kip

### Warm:

- Kip met citroen, knoflook en rozemarijn
- Witvis gratin met olijf, tomaat en pecorino
- Pasta met verse groenten en parmezaanse kaas
- Gevulde portobello met risotto







# Het perfecte buffet

Met een buffet zet je niet alleen heerlijke gerechten op tafel, maar kies je ook voor gemak. De gasten krijgen ruime keuze voorgeschoteld en maken een eigen keuze in wat ze daarvan willen eten.

De variatie tussen koude en warme gerechten met groentes, koolhydraatrijke producten en vlees en vis maakt de maaltijd compleet.

Al onze buffetten worden bereid in een nieuwe productiekeuken op bedrijventerrein de Soestdijkse grachten. Deze locatie leent zich uitstekend voor het bereiden en transporteren van diverse catering voor kleine en grotere gezelschappen.

Eet smakelijk! - Frank van de Grift

# BUFFETTEN

## VEGAN BUFFET

€28,85 PER PERSOON

Brood proeverij met fetaspread en gegrilde groentesalsa

### Koud:

- Tabouleh met citroen en granaatappel
- Quinoa salade
- Salade van Roseval aardappel met truffel en gegrilde groenten

### Warm:

- Venkel met ras el hanout, granaatappel, munt en dille
- Gegrilde aubergine met geroosterde paprika marinade
- Gevulde portobello met chimichurrie
- Gepofte zoete aardappel met ratatouille en vegan feta

## STAMPPOTTEN BUFFET PROEF

€22,00 PER PERSOON

### Koud:

- Piccalilly en grove mosterd
- Amsterdamse uien
- Gebakken spekjes

### Warm:

- Boerenkool stamppot
- Zuurkool met appel en rozijnen
- Hutspot
- Stoofvlees met Hollandse groenten
- Grootmoeders gehaktbal in jus
- Ambachtelijke rookworst



# ZELF SAMENGESTELD BUFFET

## Proef

Bij deze buffetten kunt u de invulling geheel zelf bepalen. Maak hieronder eerst de keus uit het type buffet en daarna de invulling. Deze drie buffetten bevatten allemaal brood met aioli en tapenade en zijn ongeveer 600 gram per persoon.

### Buffet basis

Brood met aioli en kruidenboter

- 2 soorten koude (voor)gerechten.
- 2 soorten vlees of vis.
- 1 vega of vegan gerecht.
- 1 soort aardappel of groentes.

### Buffet compleet

Brood met aioli en tapenade

- 3 soorten koude (voor)gerechten.
- 2 soorten vlees of vis.
- 1 vega of vegan gerecht.
- 2 soorten aardappel of groentes.

### Buffet deluxe

Brood met aioli en tapenade

- 4 soorten koude (voor)gerechten.
- 3 soorten vlees of vis.
- 1 vega of vegan gerecht.
- 2 soorten aardappel of groentes.

## KOUDE (VOOR)GERECHTEN

- Plateau van parmaham, Serranoham, sopressa en chorizo
- Provençaalse krielsalade met Serranoham en meloen
- Vitello tonnato van kalfsmuis met tonijnmayonaise
- Klassieke zalm-aardappelsalade met makreel en gerookte forel
- Luxe salade Caprese van rucola, pomodori, mozzarella en balsamico
- Gegrilde kiprollade op een bedje van sla met een honing-mosterddressing
- Carpaccio van gerookte zalm.
- Quinoasalade met grillgroenten
- Griekse fetasalade met tomaat, komkommer, paprika, rode ui en olijven
- Rode bietsalade met lente ui en appel.



# ZELF SAMENGESTELD BUFFET

## WARME VLEES EN VIS GERECHTEN

- Kipdijenvlees in satémarinade met satésaus
- Gratin van witvis met pomodori, olijven, rozemarijn en pecorino
- Varkenshaasmedaillons in een heerlijke champignonsaus
- Forelfilet in boterjus
- Zalm-tongrolletje met een Boursin-roomsaus
- Malse kipfilet in zoet-pittige oosterse kruidenmarinade
- Gegrild varkensfiletlapje in zigeunersaus
- Stoofschotel van rundvlees met seizoensaus
- Gepocheerde zalm (vanaf 20 personen)

## VEGA EN VEGAN GERECHTEN

### Vega

- Gevulde portobello gegratineerd met kaas
- Paprika gevuld met quinoa salade
- Risotto met champignon en spinazie

### Vegan

- Venkel met fetaspread (vegan) en granaatappel, munt en dille
- Gegrilde aubergine met frisse vegan karnemelk
- Portobello met chimichurrie
- Gepofte zoete aardappel met ratatouille en feta

## GROENTEN EN AARDAPPELS

- Aardappelgratin met oude kaas.
- Truffelaardappelgratin met kaas
- Bospeen in roomboter gebakken
- Spaanse champignons gegratineerd in de oven
- Hollandse krieltjes in roomboter gebakken met peterselie
- Ratatouille van verschillende groenten
- Sperzieboontjes met spek
- Risotto met champignon en spinazie

# BARBECUES

## Proef

Al onze barbecues zijn te bestellen vanaf 15 personen en we rekenen 650 gram per persoon.

Het koude gedeelte wordt op plateaus en in schalen geleverd. Het warme gedeelte wordt koud geleverd.

Er kan een kok naar locatie komen maar u kunt dit ook zelf verzorgen.

## HOLLANDSE BBQ

€22,00 PER PERSOON

Brood met room- en kruidenboter

### Koud:

- Huisgemaakte krielsalade met meloen.
- Hollandse salade met seizoen rauwkost
- Knoflook- en cocktailsaus

### Warm:

- Verse slagershamburger
- Kipdijfilet in satémarinade
- Spiesje van gemarineerde gamba's
- Pittige BBQ-worst

(extra optie satésaus à € 0,85 per persoon)

## MEDITERRANE BBQ

€26,25 PER PERSOON

- Diverse soorten brood met aioli en tapenade

### Koud:

- Salade Caprese van rucola, pomodori, mozzarella en balsamico
- Pastasalade met gerookte kip en tomatensalsa
- Provençaalse krielsalade met meloen en Serranoham
- Barbecuesaus en tzatziki van yoghurt, knoflook, komkommer en ui

### Warm:

- Spies van knoflookgamba's
  - Provençaals gemarineerde biefstukspies
  - Gevulde courgette
  - Malse kipdijfilet in mediterrane marinade
- (extra optie satésaus à €0.85 per persoon)

# BARBECUES

## BBO PROEF

€29,35 PER PERSOON

- Diverse broodsoorten met verse tapenade en aioli

### Koud:

- Plateau van gerookte Noorse zalm met makreel en rivierkreeft
- Plateau van diverse Spaanse en Italiaanse hammen met meloen
- Salade Caprese van rucola, pomodori, mozzarella en balsamico
- Cocktail- en barbecuesaus, tzatziki

### Warm:

- Bavette chimmichurri
- Buideltje van zalmfilet met pesto en groente mix
- Spies van knoflookgamba's
- Saté van varkenshaas
- Teriyaki kippendijenspies
- Knolselderij van de BBQ

(extra optie satésaus à € 0,85 per persoon)

## VEGAN BBO

€28,85 PER PERSOON

- Diverse broodsoorten met pittige groenten- en fetaspread

### Koud:

- Tabouleh met hummus
- Pasta met italiaanse kruiden en gegrilde groenten
- Gepofte biet

### Warm: (5 items per persoon)

- Portobello met chimmichurri en pompoenpitten
- Gegrilde aubergine met muhamarra met sesam
- Zoete aardappel met gegrilde groenten en een kruidenspread



# WALKING DINNER

## Proef

Meerdere gerechtjes, op locatie bereid voor alle gasten. Dit concept is perfect voor een langere avond met meerdere gangen. Voor een maaltijdvullend geheel kan er worden gekozen voor 5 gangen, maar het is ook uit te breiden naar meerdere gangen. Iedere gang weegt ongeveer 100 gram. Stel zelf, of met de chef jouw menu samen.

## KOUDE GERECHTEN

- Vitello tonnato lauwwarm | tonijn mayonaise | kapperappels | parmezaan
- Tonijn tartaar | wasabi crunch | wakame | sojasaus
- Zalm steak | witlof | wasabi mayonaise | toast
- Quiche geitenkaas
- Samosa's | shirasha
- Salade van gerookte rode biet | appel | feta

## TUSSEN GERECHTEN

- Geroosterde paprikasoep
- Tom kha kai soep
- Risotto | eekhoortjes brood

## HOOFD GERECHTEN

geserveerd met aardappel of frites bijgerecht

- Teriyaki spies | cassave | wasabi crunch
- Gamba spies | Aziatische salade | hoisin
- Pita broodje | kippendijen | meloen | komkommer-knoflook
- Mini beefburger | bun | spek | cheddar
- Bavette puntjes | chimmichurri | Roseval aardappel
- Gebakken zalm | bedje van lauwe venkel salade | mosterdzaad
- Gevulde Portobello | Zoete aardappelpuree

## DESSERTS

- Aardbeien | amaretti crunch | verse basilicum | citroen sorbet
- Trio van tartelettes
- Proeftuintje | mini tartelette | tiramisu | shortcake met pecan noten | frambozen kletskep
- Pannacotta | rood fruit



GANGEN

5



DUUR

2,5

UUR



PRIJS 5 GANGEN

39,35

PER GAST

# WALKING DINNER COMPLEET MAKEN

Een walking dinner wordt helemaal op maat samengesteld. Afhankelijk van de invulling worden onderstaande kosten ook in rekening gebracht.

1



## EEN EXTRA GANG

€7,85 PER GANG

Iedere extra gang neemt ongeveer een half uur tijd in beslag

2



## KOK OP LOCATIE

€47,50 PER UUR

Houd er rekening mee dat bij grote groepen mogelijk twee koks naar locatie moeten komen

3

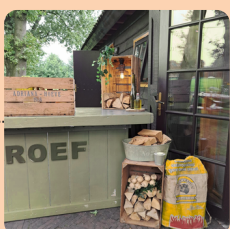


## BEDIENING

€34,00 PER UUR

Houd er rekening mee dat er bij grote groepen mogelijk meer bedienend personeel nodig is

4



## BARBECUE STAND

€89,00 PER STUK

BBQ - Tent en diverse tafel opbouw

# HIGH TEA

## Proef

Een high tea is de perfecte invulling voor de namiddag. Een mix van zoete en hartige items zullen tegelijk op de buffettafel of op verschillende losse tafels verschijnen. Deze high tea's zijn vanaf 15 personen te bestellen en bevatten geen dranken. De High Tea wordt aangeleverd op etagères en plateaus.

### HIGH TEA COMPLEET

€22,00 PER PERSOON

#### Zoet:

- Marsepein mini petit four
- Brownies
- Scones met vijgenchutney
- Fruit cake

#### Hartig:

- Quiche
- Mini breek broodjes belegd met Proef (rosbief), zalm en kruidenroomkaas
- Mini hartige broodjes

### HIGH TEA PROEF

€26,25 PER PERSOON

#### Zoet:

- Scones met vijgenchutney en clotted cream
- Brownies
- Vers fruitspiesje
- Fruitcake
- Bonbons

#### Hartig:

- Mini breekbroodjes belegd met Proef (rosbief) | zalm | kruidenroomkaas
- Mini bladerdeeg assortiment
- Quiche
- Paprikasoepje in glaasje

# DESSERTS

## Proef

Desserts kunnen wij op 2 manieren verzorgen en zijn vanaf 10 personen te bestellen.

**Losse desserts:** deze worden aangeleverd op losse bordjes en kunnen per persoon worden uitgeserveerd.

**Grand desserts:** deze desserts zijn bedoeld voor op een buffettafel, hier kunnen de gasten zelf een keus maken uit de desserts

### PROEFTUINTJE

€7,85 PER PERSOON

Mini tartelette, tiramisu, shortcake met kokos, frambozenkletskep

### FRISZOETE AARDBEIEN

€6,80 PER PERSOON

Balsamico, amaretti, basilicum, citroen sorbet

### PANNACOTTA

€6,25 PER PERSOON

In een wijnglas met rood fruit

### CHEESECAKE

€6,80 PER PERSOON

Met witte chocolade en rood fruit

### GRAND DESSERT

€9,95 PER PERSOON

- Tiramisu
- Mini bavarois
- Fruitpiesjes
- Short cake in verschillende smaken

### GRAND DESSERT DELUXE

€12,60 PER PERSOON

- Tiramisu
- Fruitpiesjes
- Mini tartelettes
- Cheesecake
- Shortcake in diverse smaken



# ZOET AFSLUITEN

*Wist je dat...*

"... Een dessert niet alleen heel lekker is maar ook de perfecte afsluiting is van een feestelijk diner?"





## BIJ DE KOFFIE

# Proef

Zoet kan altijd! Een ontvangst met koffie en gebak, een plateautje bonbons op de bar of een friandise na de barbecue. Wij zijn er gek op.

### PETITFOUR MARSEPEIN

€3,40 PER PERSOON

Klein vierkant taartje met verschillende kleuren marsepein over een slagroomgebak vulling

### PETITFOUR DELUXE

€4,20 PER PERSOON

Kleine gebakjes in diverse smaken en vormen

### BONBON ASSORTI

€2,35 PER PERSOON

Op een schaalte of etagère aan te leveren

### SHORTCAKE MET DIVERSE SMAKEN

€6,80 PER PERSOON

Plaattaartje met een kruimelachtige structuur

### ANS BAKT PUUR

€5,50 PER PERSOON

Hèt gluten-, lactose- en suikervrije gebakje

### TAARTENBUFFET

VANAF €5,74 PER PERSOON

Prachtige taarten van Top's Edelgebak