

Traditionele buffetten bij u op locatie
van 't Pakhuis catering-service.



KOUD&WARM BUFFET FOLDER



Volledig verzorgd | Modern | Klassiek | Diverse thema's

Koude buffetten

't Pakhuis presenteert u een viertal traditionele koude receptiebuffetten. Al onze gerechten worden door ons keukenteam onder deskundige leiding bereid. Aan de kwaliteit en versheid van onze gerechten en hun ingrediënten besteden wij 100% aandacht. Dit alles om tot een perfect eindresultaat te komen. U kunt kiezen uit één van onderstaande buffetten.

Koud buffet A - Ederveen

± 500 gram per persoon

Stokbrood bruin & wit
Kruidenboter en knoflooksaus

Huzarensalade
Hollandse sla compositie
Vers fruit compositie

Gevulde eieren
Tomaten gevuld met garnalen
Wraps met kipfilet
Vleeswaren schotel - garnalen
- rosbief
- fricandeau
- boeren achterham
- ardenne paté

€ 17,50 per persoon
(€ 19,08 inclusief btw)

Koud buffet B - Wekerom

± 550 gram per persoon

Stokbrood bruin & wit
Kruidenboter en knoflooksaus

Huzarensalade
Hollandse sla compositie
Vers fruit compositie

Gevulde eieren
Tomaten gevuld met garnalen
Wraps met kipfilet
Vleeswaren schotel - garnalen
- rosbief
- fricandeau
- boeren achterham
- ardenne paté

Galiameleoen met Parmaham
Haring & uitjes

€ 20,00 per persoon
(€ 21,80 inclusief btw)

Koud buffet C - Harskamp

± 600 gram per persoon

Stokbrood bruin & wit
Kruidenboter en knoflooksaus

Huzarensalade
Hollandse sla compositie
Vers fruit compositie

Gevulde eieren
Tomaten gevuld met garnalen
Wraps met kipfilet & zalm
Vleeswaren schotel - garnalen
- rosbief
- fricandeau
- boeren achterham
- ardenne paté

Galiameleoen met Parmaham
Haring & uitjes
Rundvlees hors d'oeuvre salade
Viscompositie - diverse gerookte vis

€ 22,50 per persoon
(€ 24,53 inclusief btw)

Koud buffet D - Lunteren

± 650 gram per persoon

Stokbrood bruin & wit
Kruidenboter en knoflooksaus

Huzarensalade
Hollandse sla compositie
Vers fruit compositie

Gevulde eieren
Tomaten gevuld met garnalen
Wraps met kipfilet & zalm
Vleeswaren schotel - garnalen
- rosbief
- fricandeau
- boeren achterham
- ardenne paté

Galiameleoen met Parmaham
Haring & uitjes
Rundvlees hors d'oeuvre salade
Viscompositie - diverse gerookte vis
Kaasplateau

€ 25,00 per persoon
(€ 27,25 inclusief btw)

Koude & Warm buffetten

't Pakhuis presenteert u een viertal traditionele koude & warme receptiebuffetten. Al onze gerechten worden door ons keukenteam onder deskundige leiding bereid. Aan de kwaliteit en versheid van onze gerechten en hun ingrediënten besteden wij 100% aandacht. Wilt u een buffet naar uw wens laten samenstellen, dan verwijzen wij u naar onze mediteraanse meerkeuze folder.

Koud & Warm buffet A - Otterlo

± 750 gram per persoon

Stokbrood bruin & wit
Kruidenboter en knoflooksaus

Huzarensalade
Hollandse sla compositie - ei
- komkommer
- gemengde sla
- zilver ui
- tomaat

Vers fruit compositie
Wraps met kipfilet

Kippendijntjes met pindasaus
Warme beenham met honing mosterdsaus

€ 22,50 per persoon
(€ 24,53 inclusief btw)

Koud & Warm buffet B - Bennekom

± 750 gram per persoon

Stokbrood bruin & wit
Kruidenboter en knoflooksaus

Huzarensalade
Hollandse sla compositie - ei
- komkommer
- gemengde sla
- zilver ui
- tomaat

Vers fruit compositie
Wraps met kipfilet

Kippendijntjes met pindasaus
Warme beenham met honing mosterdsaus

Galiameleoen met Parmaham
Pommes gratin (aardappelovensschotel)

€ 25,00 per persoon
(€ 27,25 inclusief btw)

Koud & Warm buffet C - De Klomp

± 800 gram per persoon

Stokbrood bruin & wit
Kruidenboter en knoflooksaus

Huzarensalade
Hollandse sla compositie - ei
- komkommer
- gemengde sla
- zilver ui
- tomaat

Vers fruit compositie
Wraps met kipfilet & zalm

Kippendijntjes met pindasaus
Warme beenham met honing mosterdsaus

Galiameleoen met Parmaham
Pommes gratin (aardappelovensschotel)

Viscompositie
Gehaktballetjes in salsa saus

€ 27,50 per persoon
(€ 29,98 inclusief btw)

Koud & Warm buffet D - 't Pakhuis

± 800 gram per persoon

Stokbrood bruin & wit
Kruidenboter en knoflooksaus

Huzarensalade
Hollandse sla compositie - ei
- komkommer
- gemengde sla
- zilver ui
- tomaat

Vers fruit compositie
Wraps met kipfilet & zalm

Kippendijntjes met pindasaus
Warme beenham met honing mosterdsaus

Galiameleoen met Parmaham
Pommes gratin (aardappelovensschotel)

Viscompositie
Gehaktballetjes in salsa saus

Witte rijst
Kippenragout

€ 30,00 per persoon
(€ 32,70 inclusief btw)

Thema buffet

Buiten onze traditionele 't Pakhuis buffetten bieden wij u ook de mogelijkheid om uw feestje thematisch aan te kleden. Deze thema's zijn uitgewerkte buffetten met producten en gerechten uit het land van herkomst. Dit wordt in sfeer opgemaakt en gepresenteerd.

Thema buffet A - Italië Napoli

± 750 gram per persoon

Koude gerechten	Pesto en Italiaanse kruidenboter Olijven Ciabatta's en focaccia Insalata Caprese (<i>tomaten, mozarella kaas en verse basilicum</i>) Italiaans kaas plateau Carpaccio Parma ham met meloen Vitello Tonnato (<i>kalfsmuis met tonijnsaus</i>)
Warme gerechten	Lasagne Bolognese (<i>lasagne, tomaten, gehakt, groenten en bechamelsaus</i>) Spaghetti met zalmroomsaus (<i>zalm en pijnboompitten</i>) Tortellini (<i>deegballetjes in pestosaus gevuld met kaas</i>) Penne met kip in champignonssaus met tijm en cherrytomaten Koteletjes met oregano en sinaasappel

€ 35,00 per persoon
(€ 38,15 inclusief btw)

- » De buffetten zijn inclusief de opmaak van uw buffettafel.
- » Daarbij inbegrepen het uitserveerbestek, borden, bestek en servetten deze mogen vuil retour.
- » De thema buffetten zijn vanaf 25 personen te bestellen.



Thema buffet B - Arabisch / Marokkaans

± 750 gram per persoon

Koude gerechten	Marokkaans brood en plat brood Olijvenboter en tomaat/basilicumboter Rijstsalade met sinaasappel en noten Tonijnsalade uit Tunis Marokkaanse tomatensalade Marokkaans gesuikerde sla met onder andere dadels en pruimen
Bij gerechten	Couscous Aardappel- gratinee met groente, ui en knoflook Aardappels met een pittige saus
Vlees gerechten	Djej Matisha Mesla (<i>kipfilet met tomatensaus</i>) Keftas (<i>Marokkaanse gehaktballetjes</i>) Lamsbout Kip tajine met ui en kikkererwten Falafel

€ 35,00 per persoon
(€ 38,15 inclusief btw)

- » De buffetten zijn inclusief de opmaak van uw buffettafel.
- » Daarbij inbegrepen het uitserveerbestek, borden, bestek en servetten deze mogen vuil retour.
- » De thema buffetten zijn vanaf 25 personen te bestellen.



Dessert buffetten

't Pakhuis presenteert u een viertal dessertbuffetten. Als toegevoegde waarde na uw buffet, feestelijk gepresenteerd. U kunt kiezen uit één van de vier onderstaande keuzebuffetten. Naast een dessertbuffet serveren wij glaasjes met diverse toetjes. Wilt u een dessertbuffet op maat? Vraag dan vrijblijvend een offerte aan.

Dessert buffet A - Barneveld

Bestaande uit onder andere:

- Bowl - vers/blik fruit en sap
- Room ijs - één soort
- Slagroom

€ 6,50 per persoon
(€ 7,09 inclusief btw)

Dessert buffet B - Wageningen

Bestaande uit onder andere:

- Vers fruit
- Roomijstaart - één soort
- Mouse - één soort
- Slagroom
- IJversiering

€ 7,50 per persoon
(€ 8,18 inclusief btw)

Dessert buffet C - Rhenen

Bestaande uit onder andere:

- Boeren roomijs
- Brusselse wafels met warme kersen
- Slagroom

€ 8,50 per persoon
(€ 9,27 inclusief btw)

Te bestellen vanaf 50 personen.

Dessert buffet D - Holland

Bestaande uit onder andere:

- Vers fruit
- Roomijstaart - twee soorten
- Mouse - twee soorten
- Slagroom
- Appeltaart
- Brownies
- Tompoes & IJversiering

€ 9,50 per persoon
(€ 10,36 inclusief btw)

Te bestellen vanaf 50 personen.

Dessert Glaasje

± 200 gram per persoon

In diverse smaken verkrijgbaar. Vraag naar de mogelijkheden.

Te bestellen vanaf 10 personen.

€ 4,00 per persoon
(€ 4,36 inclusief btw)



Voorwaarden

Algemene voorwaarden

Deze buffetten zijn samengesteld voor tenminste 20 personen.

Voor gezelschappen onder de 20 personen zijn er vanzelfsprekend ook mogelijkheden. De keuze van de gerechten is echter beperkter of wij hanteren een toeslag.

Indien gewenst kunnen wij tegemoetkomen aan uw vegetarische, dieët of geloof gerelateerde wensen.

De buffetten zijn inclusief het opmaken van uw buffettafel.

Bij de buffetten zijn het uitserveerbestek, borden, bestek en servetten inbegrepen.

Professionele begeleiding is op aanvraag mogelijk.

Wij werken en transporteren 100% H.A.C.C.P. gecontroleerd.

De food prijzen zijn exclusief 9% btw.

Cateringaanvragen op zondagen zijn in overleg.

Transport en bezorging

Voor bezorging van de buffetten **binnen de regio** berekenen wij servicekosten (bezorgen, plaatsen en ophalen). De servicekosten bedragen €10,00 (exclusief 9% btw).

Voor bezorgen van de buffetten **buiten de regio** berekenen wij servicekosten (bezorgen, plaatsen en ophalen). De servicekosten bedragen €1,00 per gereden kilometer (exclusief 9% btw).

Puik voor je buik

Voor losse maaltijden kunt u terecht op onze website (onder het kopje: dineren). Hier vindt u voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten die wij vers voor u bereiden. Bestellingen die u voor 13 uur besteld bezorgen wij dezelfde avond.

Bedrijfsgegevens:

't Pakhuis Catering & Horeca service V.o.f.

Postbus 8182

6710 AD EDE

Pakhuisweg 1^a / 3^a

6745 XA DE KLOMP

Telefoon 0318-529498
E-mail info@t-pakhuis.nl
Web www.t-pakhuis.nl
KVK nummer 09033947
BTW nummer 8107.50.995.B01
IBAN NL02RABO0377029998

