

Ouderwets gezellig, veel variatie,
gewoon lekker



BUFFET, SALADES & TRAITEUR FOLDER



Buffet | Koude & warme gerechten | Salades | Maaltijden

Thema buffet

Diverse feest buffetten om met gezelschap van te genieten. Gezellig met familie of vrienden aan tafel met een uitgebreid buffet. Geen omkijken naar het bereiden van de maaltijden en ook geen gedoe met de vaat. Wij regelen het voor jou.

Thema buffet 1 - Atlantis

Vanaf 8 personen / € 36,70 per persoon

Entree

Waldkorn & Pain Gris brood
Aioli
Gevulde eitjes met tonijnmousse

Koude gerechten

Viscompositie van gerookte vissoorten
Groene salade met gegrilde tonijn en wasabi
Poke bowl met zalm, avocado en sojaboontjes

Warme gerechten

Aardappel puree
Groenten ratatouille licht gegrild
Gemarineerde zalm/kabeljauw ovenschotel
Gamba's in pittige knoflookolie

Dessert tip: Chocomix

Thema buffet 3 - Frankrijk

Vanaf 8 personen / € 32,11 per persoon

Entree

Rustique stokbrood
Kruidenboter

Koude gerechten

Salade niçoise
Paté
Franse droge worst

Warme gerechten

Gegratineerde aardappeltjes
Kalkoenmedallions met pepersaus
Coq au vin
Gegrilde venkel met bospeen

Dessert tip: Kaasplank

Thema buffet 2 - Italië

Vanaf 8 personen / € 29,82 per persoon

Entree

Ciabatta
Tomaten tapenade
Gemengde olijven

Koude gerechten

Carpaccio
Salade met groene asperges en parmaham
Pasta salade met mozzarella, pesto en tomaat

Warme gerechten

Lasagne bolognese met tomaten, gehakt, groenten en bechamelsaus
Kip met pesto, pijnboompitten en tomaat uit de oven
Gegrilde puntpaprika's en champignons

Dessert tip: Panna cotta

Thema buffet 4 - Maghreb / Marokko

Vanaf 8 personen / € 34,40 per persoon

Entree

Marokkaans brood en tomatenbrood
Tomaat/basilicumboter
Hummus

Koude gerechten

Tunesische aardappel/tonijn salade
Marokkaans gesuikerde sla met dadels en pruimen
Couscous met groenten en gedroogd fruit

Warme gerechten

Kip tajine met ui en kikkererwten
Keftas (Marokkaanse gehaktballetjes)
Falafel met yoghurt muntsaus

Dessert tip: 1001 Nacht



Thema buffet 5 - Hollands

Vanaf 8 personen / € 25,23 per persoon

Entree

Stokbrood bruin / wit
Kruidenboter
Knoflooksaus

Koude gerechten

Kartoffelsalade
Vers fruit compositie
Hollandse salade

Warme gerechten

Kipsaté
Varkensrollade met champignonsaus
Aardappelkroketjes
Broccoli, bloemkool en wortel

Dessert tip: Advocaat

Thema buffet 6 - Gelderland

Vanaf 8 personen / € 27,52 per persoon

Entree

Jorisbrood - Pain Gris
Kruidenboter

Koude gerechten

Gelderse vleeswarenschotel
Rundvleessalade
Groene salade met geitenkaas

Warme gerechten

Oven aardappels met schil en verse kruiden
Veluwe lamsvleeschotel - Pannegies
Warme beenham met honing mosterdsaus

Dessert tip: Bitterkoekjes bavaois

Thema buffet 7 - Ouwe Gouwe

Vanaf 8 personen / € 36,70 per persoon

Entree

Stokbrood bruin / wit
Kruidenboter
Knoflooksaus

Koude gerechten

Huzarensalade
Hollandse sla compositie
Vers fruit compositie
Wraps met kipfilet & zalm
Galliameloen met Parmaham
Viscompositie

Warme gerechten

Kippendijtjes met pindasaus
Warme beenham met honing mosterdsaus
Pommes gratin (aardappel ovenschotel)
Gehaktballetjes in salsa saus
Witte rijst
Kippenragout

-
- » Het uitserveerbestek, borden, bestek en de servetten zijn inbegrepen.
 - » Wij gaan it van ongeveer 750 gram per persoon.
 - » Het serviesgoed mag vuil retour.
 - » Onze desserts vind u verderop in de folder.

Verse salades

Huzarensalade

± 450 gram / € 8,49 per eenheid

Heerlijke traditionele salade met onder andere ham-asperge, boterhamworst met augurk, ei, sla, zilveruitjes, tomaat en komkommer.

Rundvlees hors d'oeuvre

± 450 gram / € 11,28 per eenheid

Een heerlijke rundvleessalade aangevuld met diverse rauwkost garnituren, vers fruit en opgemaakt met luxe rundvleeswaren.

Russische ei en vissalade

± 450 gram / € 11,28 per eenheid

Vissalade met fruit, ei en rauwkost-garnituren. Met diverse soorten verse vis als: zalm, makreel, forel, inktvis, garnalen, mosselen.

Kartoffel salade

± 450 gram / € 11,28 per eenheid

Vegetarische aardappel salade met rauwkostgarnituren, groenten en diverse soorten fruit.

» De salades zijn vanaf drie eenheden te bestellen.

Salade composities

Viscompositie

± 200 gram / € 12,39 per eenheid

Diverse soorten gerookte vis: zalm, forel, garnalen, mosselen, makreel, fruit de mer

Geitenkaas salade

± 400 gram / € 8,94 per eenheid

Rauwkostsalade met geitenkaas, pitten- en zadenmix, en balsamico dressing.

Fruit compositie

± 200 gram / € 4,54 per eenheid

Diverse soorten vers gesneden seizoensfruit.

Pittige kip

± 400 gram / € 10,09 per eenheid

Kip, champignons, ui en gemengde sla. Met een pikant vleugje.

Tuna salade

± 400 gram / € 9,59 per eenheid

Tonijn met gemengde sla met rauwkost, ei, kappertjes en dressing.

Pasta tonijnsalade

± 400 gram / € 10,09 per eenheid

Pasta met tonijn, groenten en kappertjes.

Gerookte zalm

± 400 gram / € 10,09 per eenheid

Gerookte zalm op een bedje van gemengde sla, uienringen, ei, kappertjes en een dressing.

Carpaccio

± 400 gram / € 10,09 per eenheid

Gemengde sla, carpaccio, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, pesto, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas.

Ceasar salad

± 400 gram / € 10,09 per eenheid

Een klassiek recept voor kipsalade, met knapperige croutons en een romige knoflookdressing.

Salade Caprese

± 400 gram / € 8,94 per eenheid

Een salade met onder andere rucola, tomaat, mozzarella, basilicum en pijnboompitten.

» De salade composities zijn per eenheid te bestellen.

Hapjespan

Warme hapjespan klein

± 100 stuks / € 55,05 per schaal

Schaal met vier verschillende soorten warme hapjes.

Warme hapjespan groot

± 200 stuks / € 100,92 per schaal

Schaal met zes verschillende soorten warme hapjes.

Borrelplanken

Borrelplank - Spaans

Vanaf 5 eenheden / € 10,09 per eenheid

Inhoudende

Gesneden broodsoorten

Kruidenboter

Aioli

Gemende olijven

Dadels

Zongedroogde tomaatjes

Salade

Ansjoovisspiesje

Manchego kaas

Serranoham met meloenstukjes

Borrelplank - Italiaans

Vanaf 5 eenheden / € 10,09 per eenheid

Inhoudende

Gesneden ciabatta

Grissini

Tapenade (zongedroogde tomaten)

Gemende olijven

Pastrami

Salami

Bresaola

Parma ham met meloen

Mortadella

Spiesjes van tomaat en mozzarella

Borrelplank - Gelders

Vanaf 5 eenheden / € 10,09 per eenheid

Inhoudende

Jorisbrood

Stokbrood

Kruidenboter

Ossenworst

Remekerkaas

Coburgerham

Gelderseworst

Zuren en kapperappeltjes

Noten

Appelstroop

Doesburger mosterd

Borrelplank - Frans

Vanaf 5 eenheden / € 10,09 per eenheid

Inhoudende

Gesneden broodsoorten

Kruidenboter

Kruidenkaas

Gemende olijven

Sirop de pomme

Walnoten en pecannoten

Salade

Brie

Droge worst

Rambol kaas

Fruit de mer



Koude en warme traiteur gerechten

Vers stokbrood

± 440 gram / € 2,98 per stuk

Vers afgebakken stokbrood. Keuze uit bruin of wit.

Dipschaal hummus

± 250 gram / € 4,86 per stuk

Met een licht pittige peppe dew smaak.

Dipschaal tapenade rood

± 250 gram / € 4,86 per stuk

Ambachtelijk bereid met zongedroogde tomaten.

Carpaccio

€ 13,99 per stuk

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pittenmix, Parmezaanse kaas en rucola sla.

Spaanse balletjes

± 150 gram (4 balletjes) / € 6,10 per eenheid

Heerlijk pittige Spaanse gehaktballetjes in salsa saus.

Oven aardappels

± 250 gram / € 4,59 per eenheid

Aardappels met schil uit de oven met verse kruiden en brander mayonaise.

Zalm/kabeljauw schotel

± 200 gram / € 11,28 per eenheid

Gemarineerde zalm/kabeljauw ovenschotel gearneerd met groenten.

Kipsaté

± 150 gram (3 stokjes) / € 8,39 per eenheid

Wij doen het werk! Op de plaat afgebakken saté met pindasaus en stokbrood.

Kip met pesto

± 250 gram / € 8,35 per eenheid

Kip met pesto, pijnboompitten, tomaat en Parmezaanse kaas uit de oven.

Waldkorn brood

± 750 gram / € 4,04 per stuk

Luchtig meergranenbrood boordevol smaak.

Dipschaal kruidenboter

± 250 gram / € 4,86 per stuk

Ambachtelijk bereid.

Dipschaal tapenade groen

± 250 gram / € 4,86 per stuk

Ambachtelijk bereid met olijven.

Vitello tonato

€ 13,99 per stuk

Kalfsfricandeau met huisgemaakte tonijnmayonaise, kappertjes en zongedroogde tomaat.

Kippenragout

± 250 gram / € 6,66 per eenheid

Ragout van kippendij met een pastetje, gebakken uien, champignons en tijm.

Gelderse beenham

± 250 gram / € 8,49 per eenheid

Door ons bereid, gesneden geserveerd met honingmosterdsaus.

Pannegies

± 250 ml / € 8,49 per eenheid

Lamsvleeschotel op uit eigen keuken.

Gamba spies

± 150 gram / € 4,59 per eenheid

Gepelde gamba's in pittige knoflookolie. Inclusief knoflooksaus.

Varkensrollade

± 250 gram / € 9,13 per eenheid

Lekkere varkensrollade met champignonssaus.

-
- » De dipschalen zijn voor circa vier personen per stuk.
 - » De gerechten zijn koud per eenheid te bestellen.
 - » De gerechten zijn warm vanaf vier eenheden te bestellen.
 - » De warme gerechten worden afgeleverd in kleine chafing dishes.

Desserts

't Pakhuis presenteert u diverse desserts. Als toegevoegde waarde na uw buffet, feestelijk gepresenteerd. U kunt kiezen uit meerdere diverse desserts. Wilt u een dessertbuffet op maat? Vraag dan vrijblijvend een offerte aan.

Bitterkoekje bavaois

Vanaf 4 personen / € 5,28 per persoon

Glaasje met bitterkoekjes bavaois, stoofpeer en een bitterkoekje.

Choco mix

Vanaf 4 personen / € 5,28 per persoon

Glaasje met chocoladetaart en een chocolade mousse met bosvruchtensaus.

Tiramisu

Vanaf 4 personen / € 5,28 per persoon

Lekker Italiaans dessert met lagen koffie, mascarpone en cacao.

Panna Cotta

Vanaf 4 personen / € 5,28 per persoon

Glaasje met panna cotta, vruchtensaus en vers fruit.

Kaasplank

Vanaf 4 personen / € 6,65 per persoon

Diverse soorten kaas, kletzenbrood, chutney en kofijt.

1001 nacht

Vanaf 4 personen / € 5,28 per persoon

Glaasje met sinaasappel bavaois, yoghurt, sinaasappel, gehakte noten en honing.



Voorwaarden

Algemene voorwaarden:

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

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.

Om teleurstellingen te voorkomen bestellingen graag minimaal drie werkdagen van te voren doorgeven.

Transport en bezorging:

Wij bezorgen in regio Ede en Veenendaal. De hoogte van de bezorgkosten is afhankelijk van uw postcode. De kosten zijn vanaf € 5,50 (inclusief 9% btw). Voor meer informatie vraag één van onze medewerkers.

Cateringservice:

Voor bezorging van de catering **binnen de regio** berekenen wij servicekosten (bezorgen, plaatsen en ophalen). De servicekosten bedragen €15,00 (exclusief 9% btw).

Voor bezorging van de catering **buiten de regio** berekenen wij servicekosten (bezorgen, plaatsen en ophalen). De servicekosten bedragen €1,50 per gereden kilometer (exclusief 9% btw).

Bedrijfsgegevens:

't Pakhuis Catering
Pakhuisweg 3^a
6745 XA DE KLOMP

Vallei Catering
Pakhuisweg 3^a
6745 XA DE KLOMP

Telefoon 0318-529498
E-mail info@t-pakhuis.nl
Web www.catering-pakhuis.nl
www.valleicatering.nl

KVK nummer 09033947
BTW nummer 8107.50.995.B01
IBAN NL02RABO0377029998

