



LUNCH

Broodjes standaard belegd met o.a.

€ 2,75 p. stuk

- Jonge kaas
- Huisgemaakte eiersalade met rode ui
- Gekookte ham met mosterd en dille
- Fricandeau met piccalilly mayonaise
- Gegrilde kipfilet met kerrie saus
- Huisgemaakte tonijnsalade

Broodjes luxe belegd met o.a.

€ 3,75 p. stuk

- Ouwe kaas met mosterd mayonaise
- Roombrie met gegrilde groente en tomatensalsa
- Gerookte zalm met kruidenspread, komkommer en ui
- Rookvlees met gekookt ei, spek en mayonaise
- Gandaham met gemarineerde tomaatjes
- Gerookte kalkoenfilet met paprika en muhammara

(vers gebakken broodjes ruim belegd en gegarneerd met passend garnituur)

Lunch van Boerenbrood, open belegd

€ 3,50 p. stuk

- Brie met rucola, noten en honing
- Oude kaas met kipkerriesalade en paprika
- Bourgondische beenham, gezond
- Hummus met gegrilde groente en Provençaalse kruiden
- Gerookte zalm met kruidenkaas en rode ui
- Gatenkaas met tomaat, komkommer, mosterd en dille
- Roastbeef met ei en truffelmayonaise

LUNCHBUFFET

Lunch Basic

€ 7,75 p.p.

- 2 broodjes, assorti uit het standaard assortiment
- Melk
- Handfruit

Lunch Luxe

€ 9,75 p.p.

- 2 broodjes, assorti uit het luxe assortiment
- Melk en jus d'orange
- Handfruit

Lunch Combi

€ 9,75 p.p.

- 2 broodjes, assorti uit het basis en luxe assortiment
- Melk en jus d'orange
- Fruitsalade





Lunch uitbreidingen

- Soep, diverse soorten € 2,75
- Saucijzenbroodjes € 2,50
- Quiche; vis, vlees of vegetarisch € 2,50
- Salades, (vis, vlees, pasta) vanaf € 2,50
- Fruitsalade € 2,95
- Handfruit € 1,00
- Roerei met tomaat en spek € 2,00
- Yoghurt met muesli € 2,00
- Borden, glaswerk, bestek, servetten en de afwas € 1,50

Luxe Brunch

€ 18.00 p.p

- Vleeswaren (beenham, kiprollade en rookvlees)
- Kaassoorten (belegen, brie en nagelkaas)
- Desembollen, mini broodjes harde en zachte, assorti
- Mini koffiebroadjes en mini croissants
- Eiermuffins met tomaat en cheddar
- Gebakken eitjes met bacon
- Mini sandwiches en wraps met gerookte zalm, gerookte kalkoen en kruidenkaas
- Mini quiches met prei, ham en mozzarella
- Roomboter, margarine en jam (mono verpakking)
- Mini glaasjes met boeren yoghurt, vruchtencoulis en granola
- Parten meloen met coppa di parma
- American pancakes met maple syrup
- Verse sappen en biologische melk





High Tea (te bestellen vanaf 20 personen)

High tea standaard

€ 14,50 p.p.

- Sandwiches met gerookte zalm, rucola, komkommer en bieslook mayonaise
- Sandwich met muhammara en gegrilde groente
- Scones met clotted cream en jam
- Mini brownies met witte chocolade
- Limoenkoekjes
- Chocolade ganache met sinaasappel
- Diverse theesoorten van Clipper

High tea Luxe

€ 21,50 p.p.

- Sandwiches met gerookte zalm, rucola, komkommer en bieslook mayonaise
- Sandwich met muhammara en gegrilde groente
- Scones met clotted cream en jam
- Mini brownies met witte chocolade
- Mini quiches met tomaat, prei en cheddar / brie, honing en pecannoten
- Soesjes met mousse van beenham, ei en groene kruiden
- Chocolade ganache met sinaasappel
- Koffie broodjes met gele room
- Diverse theesoorten van Clipper

B&B (Borrel & Bites)

Borrelgarnituur Basic (45 stuks op schaal)

€ 45,00

- Rilette van gerookte forel
- Roompaté met geroosterde paprika
- Haring met ui
- Roombrie met vijgenchutney en walnoot
- Gerookte zalm met bieslook
- Filet Americain met mini augurk en rode ui
- Roulleaux van ardennerham met roomkaas, tomaat en basilicum
- Dadel gevuld met zachte kaas en amandel
- Wrap met kipfilet, kerrie, lente ui en gebakken uitjes

Borrelgarnituur Luxe (45 stuks op schaal)

€ 65,00

- Geitenkaas met portgelei
- Zoete aardappelmousse met gebakken chorizo
- Pastrami met piccalilly en augurk
- Mini quiche met tomaat, prei en cheddar
- Poffer met zalmfilet en kruidenspread





- Hartige Oublie garnituur (45 stuks op schaal)** € 63,00
- Tomaat – hummus met tomaat en grote garnaal
 - Basilicum – kruidenspread met basilicum, carpaccio en pecorino
 - Biet – bloemkoolpuree met gebrande geitenkaas en pistache
 - Curry – mousse van gerookte kalkoen met cress
 - Sesam – rilette van gerookte forel met wasabi en wakame
- (alle hapjes worden passend gegarneerd)
- Fingerfood in glaasjes (te bestellen vanaf 10 stuks per soort)** € 2,95 p. stuk
- Salade van sojaboontjes met wakame, gerookte zalm en sesam
 - Salade van zoete aardappel met paprika, vadouvan en pulled turkey
 - Gerookte eendenborst met dronken vijg
 - Serranoham, tomatensalsa en een wafeltje van bladerdeeg en zeezout
 - Notensla met gerijpte geitenkaas, biet, cashewnootjes en waterkers
 - Gegrilde courgette met tomatenroomkaas en gefrituurde basilicum
 - Rosbief van kalfsmuis met tonijnsalade en kappertjes
 - Gerookte makreel met een salade van rettich, appel en mierikswortel
 - Carpaccio met rucola, truffeldressing, pecorino en pitten
- Gezonde Bites op tafel (voldoende voor 5 personen)** € 8,50
- Komkommer, radijs, peen, bloemkool en rettich met een frisse yoghurt dip
- Knabbelgarnituur** € 1,75 p.p.
- Salami, gemarineerde kaas, olijven en zoute stengels
- Kaas uit een pannetje (per 8 personen)** € 15,00
- Warme camembert (fonduesetje) met partybrood en picos





Buffetten

Onze Buffetten zijn te bestellen vanaf 20 personen, het gewicht per persoon van onze buffetten bedraagt 650 gram.

Buffet Basic

€ 18,50 p.p.

- Gandaham met meloensalade
- Gerookte zalm met rode uiencompote
- Huisgemaakte huzarensalade
- Waldorfsalade met appel, selderij, knolselderij en walnoten
- Bourgondische rib met champignonsaus
- Kipfilet met rode port en tijm
- Aardappelpuree met venkel
- Kruidensla met vinaigrette
- Boerenbrood met kruidenboter

Frans buffet

€ 22,50 p.p.

- Salade Nicoise (cogolles, tonijn, haricots verts, ei, krieltjes en rode ui)
- Boerenpaté met cranberry compote
- Salade van bleekselderij met gerookte kalkoen, sinaasappel en crème fraiche
- Roodbaarsfilet met een salsa van gepofte paprika's
- Boeuff Bouguignon (runderstoof met wortel, sjalotten en Provençaalse kruiden)
- Coq au vin (stoofgerecht et kip, spekjes, champignons, ui en rode wijn)
- Krieltjes met roomboter, peterselie en kervel
- Groente ratatouille
- Boerenbrood met kruidenboter en tapenade

Buffet Luxe

€ 25,50 p.p.

- Carpaccio met spekjes, pecorino en zwarte champignons
- Graved lacks met yuzu crème en verse kruiden
- Salade van biet met geitenkaas, balsamico, noten en waterkers
- Salade van penne pasta met gegrilde groente en bruchetta
- Domino van kabeljauw en zalm met kreeftensaus
- Gerijpte diamanthaas in truffeljus
- Terrine van aardappel met prei
- Tomatenrijst met ui, bosui en kervel
- Geroosterde seizoensgroente
- Boerenbrood met kruidenspread en tapenade





Mediterraans buffet

€ 26,50 p.p.

- Salade capresse (tomaat met buffelmozzarella)
- Zalmfilet, gemarineerd met rode biet, basilicum en mosterd
- Italiaanse aardappelsalade met haricots verts en pestodressing
- Carpaccio met pittenmix, rucola en truffelmayonaise
- Grote garnalen in witte wijn met groene kruiden, peppadew en knoflook
- Saltimbocca van varkensvlees met parmaham en salie in een paddenstoelensaus
- Zalmfilet met witte wijnsaus, pesto, tomaat en basilicum
- Gestoofde kip in rode wijnsaus met tijm en geroosterde paprika
- Penne pasta in roomsaus met gedroogde tomaat, courgette, knoflook, tijm en rozemarijn
- Gepofte rozeval aardappeltjes met knoflook en rozemarijn
- Ratatouille van aubergine, courgette, tomaat, ui en paprika
- Italiaans vloerbrood met tapenade en pesto

Tapas buffet

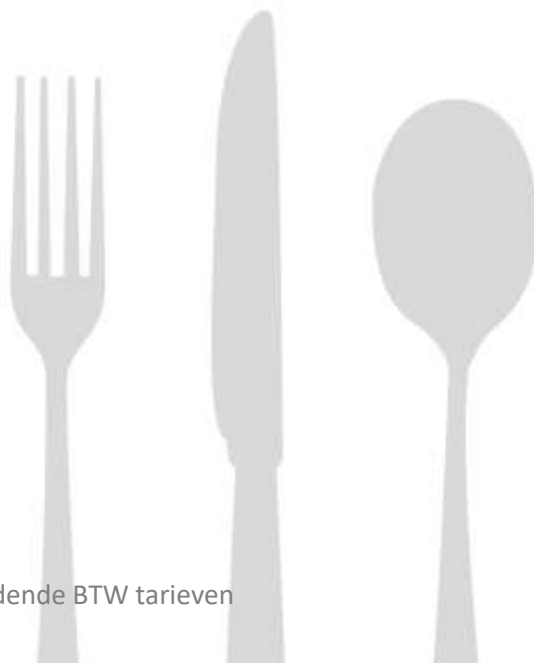
€ 24,50 p.p.

- Wrap met pastrami, rucola en geroosterde paprika
- Aardappelsalade met groente en knoflook
- Spaanse ham en worstsoorten
- Eieren met tonijnsaus, kappertjes en ansjovis
- Grote garnalen in witte wijn en kruiden
- Peppadew met roomkaas en kervel
- Hartige spinazietaartjes met pijnboompitten
- Geitenkaas met honing en een panade van pistache
- Kipfilet met koriander, limoen en paprika
- Champignons in het groen met knoflook, courgette en amandelen
- Vleesballetjes met spek in een pikante tomatensaus
- Geroosterde krieltjes met knoflookmayonaise
- Oerbrood met tapenade, aioli en muhammara

Seizoens buffetten

Naast de buffetten als hierboven beschreven, serveren ook we seizoen buffetten, hierbij kan er gedacht worden aan:

- Stamppot buffetten
- Asperge buffetten
- Lente-, Zomer-, Herfst- en Winterbuffetten





Desserts

Dessert in een glaasje

€ 3,75 p.p.

- Tiramisu
- Limoenbavarois met bastogne en meringue
- Chocolademousse met framboos, oreo en praline
- Vers fruitsalade met munt

Dessert op bord (bijvoorbeeld)

€ 6,50 p.p.

- Chocoladetaart met ganache, rozenhangop, roodfruit en vruchtencoulis

Sweet Table (4 items p.p., vanaf 25 personen)

€ 6,50 p.p.

- Taart van vanille kapsel met botercrème en rood fruit
- Gevulde soesjes met karamel, lavendel en zeezout
- Glaasjes met mangobavarois, room en pistache
- Worteltjescake met sinaasappel, noten en 5-spices
- Frisse cheesecake met citroen en kersen
- Cranberry chocolate blondies
- Chocolate cake lolly's
- Mini donuts met fondant

Kaasplateau

€ 8,50 p.p.

- 5 verschillende kaassoorten
- Noten
- Druiven
- 2 soorten chutney
- Kletzenbrood





Barbecues

BBQ Lekker

€ 14,25 p.p.

- Ambachtelijk slagersworst
- Runder hamburger
- Gemarineerde procureur
- Gemarineerde kipsaté
- Spies van gemarineerde speklap

Saladebar

- Aardappel-scharreleisalade met rode ui en bieslook
- Witte koolsalade met rozijnen, sinaasappel, paprika en groene kruiden
- Frisse komkommersalade met yoghurt en dille
- Kruidensla met vinaigrette

Broodplank

- Boerenbrood met kruidenboter

Sauzen

- Knoflookremoulade, BBQsaus, kerriemayonaise en pindassaus

BBQ Lekker Luxe

€ 17,00 p.p.

- Zalmfilet met limoen, kruidenmarinade en peper
- Pikant gemarineerd biefstukje
- Gemarineerde procureur
- Brochette van gemarineerde kippendijen
- Kalkoenbiefstukjes

Saladebar

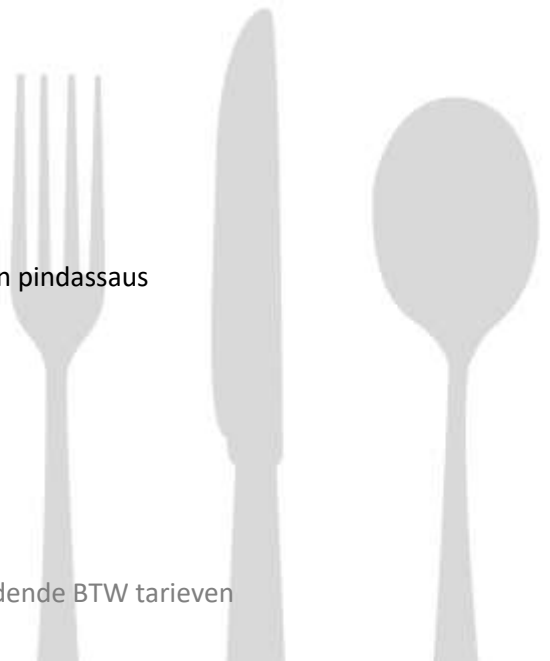
- Aardappel-scharreleisalade met rode ui en bieslook
- Waldorfsalade met bleekselderij, knolselderij, appel en walnoten
- Frisse komkommersalade met yoghurt en dille
- Kruidensla met vinaigrette

Broodplank

- Boerenbrood met kruidenboter en tapenade

Sauzen

- Knoflookremoulade, tomatensalsa, kerriemayonaise en pindassaus





BBQ Lekker Exclusive

€ 19,75 p.p.

- Roodbaarsfilet met paprika, bos en tomatensalsa
- Burger van Angusbeef
- Varkenshaasmedaillons met mierikswortel
- Kalfsoester met olijfolie, zeezout en tijm
- Brochette van grote garnalen met knoflook en groene kruiden

Saladebar

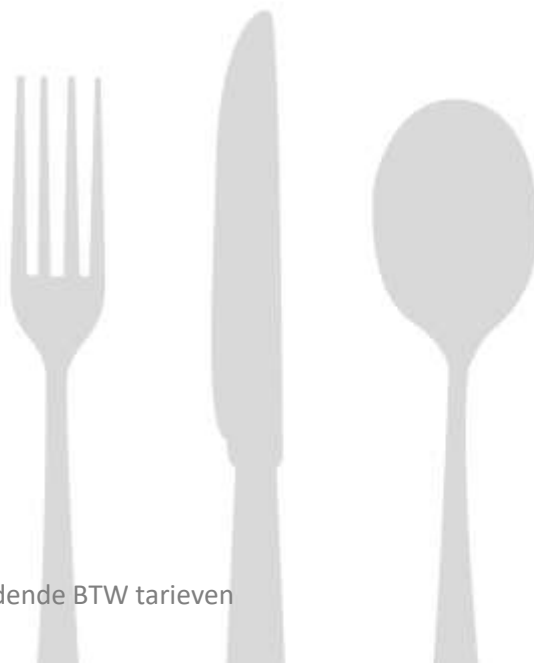
- Salade van krieltjes met courgette en ham
- Pasta salade met geroosterde groente en bruschetta
- Tomaat-komkommersalade met tomatenvinaigrette, ui en feta
- Couscoussalade met sinaasappel, watermeloen en munt
- Kruidensla met vinaigrette

Broodplank

- Boerenbrood met tapenade, hummus en muhammara

Sauzen

- Knoflookremoulade, tomatensalsa, kerrie mayonaise en rode wijnsaus





Diner op locatie

Een door ons verzorgd diner bestaat uit drie tot zes gangen en kan naar wens worden aangevuld met allerlei extra's. Voor het diner kan er een keuze gemaakt worden uit onze uitgebreide kaart, maar het is ook mogelijk om in overleg een voorstel te maken op maat. Na het vaststellen van het diner, maken we graag een passend wijn voorstel zodat er een mooie wijn-spijs combinatie ontstaat. Bij het vaststellen van het menu kan er uiteraard rekening gehouden met eventuele allergieën of overtuigingen.

De puntjes op de i

Een diner op locatie is meer dan alleen eten, het is een beleving. Wij denken graag met u mee in de samenstelling van het menu, de opstelling van de tafels, het dekken van de tafels en de decoratie op tafel. Bij het verzorgen van een diner kunnen we gebruik maken van het aanwezige meubilair, maar we kunnen ook het benodigde meubilair meenemen.

Het diner zal verzorgd worden door onze professionals. Het aantal koks en bediening medewerkers zal afgestemd worden op het aantal gasten. Door onze professionals kunt u uw volledige aandacht schenken aan uw gasten.

Diner of Diner Ambulant

Er zijn een tweetal mogelijkheden om een diner te serveren, een diner aan tafel of een diner ambulant. Bij een diner aan tafel serveren wij de diverse gerechten terwijl uw gasten aan mooi ingedekte tafels zitten. Bij een diner ambulant (ook wel walking diner genoemd) serveren wij "en passant " de diverse gerechten. Een diner ambulant bestaat uit minimaal 5 gerechten en kan samen gesteld worden uit onze uitgebreide kaart.

Prijsstelling

Onze prijsstelling per persoon is helder en transparant;

- 3 - gangen diner € 23,50
- per extra gang € 6,50
- 5 - gangen diner ambulant € 22,50
- 6 - gangen diner ambulant € 4,50

Voor het verzorgen van het diner zullen de uren van onze professionals per uur worden doorgerekend, met een minimum van 4 uur voor een bedieningsmedewerker;

- Bediening per uur € 28,50 per uur
- Kok per uur € 35,00 per uur

Voor het verzorgen van het meubilair tijdens een diner of diner ambulant, adviseren wij u graag over de mogelijkheden. Prijzen van het meubilair zijn afhankelijk van de keuzes hierin.



Menukaart 2019

Voorgerechten

- Salade van chioggia biet met geroosterde amandelen, rozemarijn crouton, waterkers en bieslook/peper crème (v)
- Gebrande geitenkaas met een salade van gekarameliseerde peer, cranberry, walnoot en een stroop van honing en tijm(v)
- Oosterse surf en turf met rosbeef, gamba, udon, sesam, wakame, sojaboon, mizuna en teriyaki dressing
- Open ravioli met gekonfijte eendenborst en een zoete portsaus
- Zacht gegaarde kalfslende met een tomaten marmelade en krokante panchetta
- Mousse van gerookte kip met gegrilde mango en een gelei van parmaham
- Gerookte makreel met een salade van Granny Smit, bleekselderij en een mierikswortel dressing
- Tiède van warm gerookte zalm, gegrilde venkel, mini bospeen, kwartel eitje en limoen/dille schuim
- In knoflook en chili gemarineerde black tiger gamba met avocado crème

Soep

- Tom ka kai (Thaise kippensoep met kokos) met oosters garnituur
- Kreeften bisque geparfumeerd met tomaat, Hollandse garnaaltjes en cognac room
- Soep van groene asperge met een geitenkaas bolletje (v)
- Ossenstaart bouillon met tuinkruiden

Hoofgerechten

- Indiase curry met hazelnoten, gegrilde pompoen, kokos, kikkererwt en parel couscous (v)
- Portobello gevuld met gegrilde groente, camembert d'isigne calvados en een timbaaltje wilde rijst (v)
- Bavette met konings oesterzwam, groene asperge, crème van zoete aardappel en een jus van gepofte knoflook
- Diamant haas gelakt met bloemen honing, aardappel/knolselderij puree en een saus van tijm, sjalotje en truffel olie
- Eenden borst filet met geroosterde Roseval aardappel en een saus van mandarijn en kruidnagel
- Zalm filet met zwarte tagliatelle, saus van kreeften staartjes en een krokantje van sesam
- Zeebaars met een topping van cranberry, citroen crouton en tijm, pappardelle met extra virgin olijfolie
- Rode mul met een saus van paprika, tomaat, taggiasche zwarte olijven, oregano en een puree van rucola



Nagerechten

- Mousse van mango en rode peper, kokosschuim en frambozen stroop
- Appeltaartje ui elkaar (appelcompote, gele room, citrus crumble, boeren jongens en vanille ijs)
- Warm chocolade taartje met praline, rozen room en een bolletje mandarijn sorbet
- Hangop van geiten yoghurt, vanille, pecan noten en in witte wijn gepocheerd peertje
- Panna cotta van mascarpone, kersen, Bastogne stukken en chocolade krullen
- Sandwich van stroopwafel, ijs van karamel en zeezout met oranje bloesem slagroom en gedroogde sinaasappel

Dranken

Tijdens de diverse catering events kunnen we een standaard dranken assortiment verzorgen:

- Koffie en thee
- Plat en bruisend water
- Frisdranken (cola, cola light en sinas)
- Sinaasappelsap
- Flesbier (Jupiler, 5% en 0.0%)
- Huiswijn (L'arjolle Côtes du Thongue; rood, wit, rosé)
- Prosecco

Verhuur

Maak uw evenement of feest compleet met een compleet aanbod van feestbenodigdheden. Hiervoor werken wij samen met een partyverhuur. Voor een compleet overzicht kunt u kiezen uit het assortiment, welke u online kunt vinden op www.bfevents.nl. Kies hier alles voor uw tafelaankleding, de laatste apparatuur, klapstoelen, statafel, buffet attributen en decoratie. Uiteraard zijn wij u graag van dienst met advies voor uw evenement.

Heeft u een buiten evenement en u wilt niet afhankelijk zijn van het weer, ook dan kunnen wij u van dienst zijn. wij werken samen met een tweetal tentenverhuurders. Neem contact met ons op zodat wij u kunnen adviseren met een tent, passend voor uw evenement.

