

HOSPITALITY EVENTS

CARS JEANS STADION



CATERINGMAP

INHOUDSOPGAVE

1 - Vergaderarrangementen	3
2 - Ontbijt	4
3 - Lunch	5
4 - Diner	6
4.1 - Buffetten	6
4.2 - 3-gangen diner	10
4.3 - Walking dinner	13
5 - Banket	15
6 - Aperitief / borrel	16



1. VERGADER ARRANGEMENTEN

4 UURS ARRANGEMENT

€ 14,50 p.p.

Onbeperkt koffie, thee en mineraalwater
Assortiment roomboterkoekjes
Pepermuntjes
Pen en notitieblokje
Flip-over met stiften
Garderoberek

* *Dit arrangement kunt u uitbreiden met extra zoetigheden als een Haagse Kakker, muffins, brownies en luxe zoetigheden (met logo).*

8 UURS ARRANGEMENT

€ 37,50 p.p.

Onbeperkt koffie, thee en mineraalwater
Assortiment roomboterkoekjes tijdens ochtend- en middagbreak
Pepermuntjes
Pen en notitieblokje
Flip-over met stiften
Lunchbuffet in onze Brasserie:

- Diverse rijk belegde verse broodjes
- Broodje kroket
- Soep van de dag
- Handfruit van het seizoen
- Koffie en thee
- Melk en Jus d'orange

Middagpauze met koffie, thee en frisdranken
Handfruit van het seizoen
Garderoberek

* *Dit arrangement kunt u uitbreiden met extra zoetigheden als een Haagse Kakker, muffins en brownies. Een hartige snack tijdens de middagbreak als een kaasbroodje, saucijzenbroodje kunnen wij ook verzorgen.*

12 UURS ARRANGEMENT

€ 65,00 p.p.

Onbeperkt koffie, thee en mineraalwater

Assortiment roomboterkoekjes tijdens ochtend- en middagbreak

Pepermuntjes

Pen en notitieblokje

Flip-over met stiften

Lunch in Brasserie Bravo:

- Diverse rijk belegde verse broodjes
- Broodje kroket
- Soep van de dag
- Handfruit van het seizoen
- Koffie en thee
- Melk en Jus d'orange

Midda pauze met koffie, thee, frisdranken en een warme snack

Uitgebreid dinerbuffet* in onze Brasserie

Garderoberek

* *Het dinerbuffet wordt geheel samengesteld door onze chef-kok. Vanzelfsprekend kunt u wel uw voorkeur geven wat betreft de invulling.*

2. ONTBIJT

ONTBIJTBUFFET - DE BASIS

€ 13,50 p.p.

Croissants

Belegd Haags ontbijt (belegde minibroodjes)

Muffins

Handfruit van het seizoen

Koffie en thee

Melk en Jus d'orange

Gekookt eitje

ONTBIJTBUFFET - EXTRA

€ 16,50 p.p.

Croissants
Luxe harde en zachte broodjes
Diverse kaassoorten en vleeswaren
Assortiment van zoetigheden
Handfruit van het seizoen
Koffie en thee
Melk en Jus d'orange
Gekookt eitje

ONTBIJTBUFFET - DELUXE

€ 19,50 p.p.

Roerei
Bacon
Croissants
Luxe harde en zachte broodjes
Diverse kaassoorten en vleeswaren
Assortiment van zoetigheden
Yoghurt
Handfruit van het seizoen
Koffie en thee
Melk en Jus d'orange

3. LUNCH

LUNCHBUFFET - DE BASIS

€ 14,50 p.p.

Diverse rijk belegde harde en zachte broodjes
Handfruit van het seizoen
Koffie en thee
Melk en Jus d'orange

LUNCHBUFFET - EXTRA

€ 17,50 p.p.

Diverse rijk belegde harde en zachte broodjes

Broodje kroket

Soep van de dag

Handfruit van het seizoen

Koffie en thee

Melk en Jus d'orange

* *Dit buffet is uit te breiden met salades; Huzaren, du chef en zalmsalade.*

4. DINER

4.1 BUFFETTEN

SATÉ BUFFET

€ 18,50 p.p.

Saté Ayam (kipfilet, 3 stokjes p.p.)

Saté saus

Nasi

Tahu Telor (gebakken ei)

Gado gado (groente gerecht, koud)

Indische groentensalade

Bijgerechten:

Kroepoek, Atjar Ketimoen

Brood met boter en kruidenboter

SUSHI BUFFET

€ 22,50 p.p.

Diverse sushi

Yakitori saté (kip)

Loempiaatjes met eend met thai koi sin saw

Gefrituurde torpedo garnaal

Goma Wakame Taiwan (zeewiersalade) met ecrevisse staartjes

Wasabicrème, ingelegde gember en sojasaus

ITALIAANS BUFFET

€ 22,50 p.p.

Pasta Fusili Tricolore
Pasta Penne Fruit de mer
Carbonara saus
Bolognese saus
Caprese salade
Seranoham met meloen
Italiaanse kaasplank
Gemalen Parmezaanse kaas
Stokbrood en ciabatta met boter en kruidenboter

GRIEKS BUFFET

€ 22,50 p.p.

Keftedakia (gehaktballetjes in tomatensaus)
Moussaka
Gyros met pitabroodjes
Tomatenrijst
Choriatiki (boerensalade van olijf, feta, komkommer en ijsbergsla)
Brood met boter en kruidenboter
Tszaziki

MEXICAANS BUFFET

€ 22,50 p.p.

Chili meat (gehaktschotel)
Bonenschotel
Tomaten chili rijst
Empanada
Kiptortilla
Ensalada
Tomaten salsa
Quacamole, Tortilla chips en kaasdip

STAMPPOTTEN BUFFET

€ 24,50 p.p.

Zuurkool met rookworst
Boerenkool met magere spekjes en een bal gehakt
Hutspot met sukade
Appelcompote
Tafelzuur (o.a. piccalilly, augurk, gele ui)

ITALIAANS BUFFET

€ 28,50 p.p.

Diverse soorten pasta's
Diverse sauzen (Bolognese, Carbonara, pikante kip saus)
Salade Caprese
Vitello Tonato op klassieke wijze bereid
Serranoham op een bedje van meloen-salade
Antipasti salade van diverse groente
Pastasalade Frutti di Mare
Ciabatta en mini broodjes en brood met boter en kruidenboter

GEMENGD BUFFET

€ 32,50 p.p.

Aardappelgratin
Gestoomde zalm met grove mosterdsaus
Sukade gegaard in eigen jus
Gemengde groenten
Huisgemaakte aardappelsalade met gerookte zalm en mierikswortelcrème
Rosbief met ravigotesaus
Huzarensalade met fricandeau en kerriemayonaise
Gourmandsalade met gerookte eendenborst, spek, champignons en 2 soorten kaas
Mini broodjes met room- en kruidenboter

BARBEQUE BUFFET

€ 34,50 p.p.

Hamburger
Biefstuk
Saucijs
Filetlapje
Kipsaté
Zalmcocoté
Diverse sauzen (remoulade-, knoflook-, cocktail- en barbequesaus)
Twee soorten rauwkost
Maiskolf
Gepofte aardappel met crème fraiche
Brood met kruidenboter

INDISCH BUFFET

€ 24,50 p.p.

Nasi Goreng
Bami Goreng
Nasi Putih (vegatarisch)
Sate Ayam (2 stokjes p.p.)
Ayam cashew
Babi Ketjap (varkensvlees)
Daging Rendang (rundvlees)
Sambal Goreng Telor (ei)
Tumis boontjes (groenten)
Gado Gado
Kroepoek
Seroendeng
Keitang
Atjar
Sambal
Spekkoek

DESSERT BUFFET

€ 4,50 p.p.

Brownies met toffeecrème
Appeltaart met vanillesaus
Bavaroisetaart
Diverse soorten gebak
Fruitsalade van het seizoen

EXTRA

€ 7,50 p.p.

Omelet Siberinne
Croquebouche taart

4.2 3-GANGEN DINER (vanaf 25 personen)

MENU 1

€ 25,00 p.p.

Salade van gerookte kip
met witlof, selderij en kerriemayonaise

Gegrilde Hollandse biefstuk
met aardappelgratin, roerbak groenten en kruidenboter

Appel Tarte Tatin
met vanillesaus en kaneelijs

MENU 2

€ 25,00 p.p.

Salade fruits de mer
met dillecrème, kruidensla en citroen

Gebakken varkenshaasmedaillons
met seranoham, gebakken krielaardappelen,
gesmoorde groenten en gorgonzolasaus

Aardbeien romanoff (seizoensgebonden)

MENU 3

€ 27,50 p.p.

Ossenstaartbouillon
met groenteparels en kerrieroom

Zalmfilet
met preipuree, gesmoorde knolselderij en bearnaisesaus

Grand dessert

MENU 4

€ 27,50 p.p.

Champignonpaté
met vijgen, veenbessen compote en boerenbrood

Klassiek bereide ossenhaaspuntjes in stroganoffsaus
met bloemkool/broccoli mix en pommes duchesse

Duo van chocolademousse

MENU 5

€ 27,50 p.p.

Crèmesoep van bospaddenstoelen
met een soepstengel

Gegrilde kalfsentrecote
met pommes dauphine, haricots verts en rode wijnsaus

Huisgemaakte tiramisu

MENU 6

€ 29,50 p.p.

Salade van gerookte kalkoen
met uitgebakken spekjes, grapefruit en frambozendressing

Tonijnsteak
met ei, noodles, paksoi, taugé en sojasaus

Banaan chocolade trifle
met chocoladesaus

MENU 7

€ 29,50 p.p.

Rouleau van zalm en rivierkreeft
met kruidensla en tomaten-citroen olie

Pepersteak
met aardappelgratin, groenten en rode wijnsaus

Soep van roodfruit
met vanille ijs (seizoens gebonden)

MENU 8

€ 32,00 p.p.

Tartaar van rauwe en gerookte zalm
met kruidensla en limoen

Kalfs scaloppina
met tomatenrisotto, gegrilde courgette en knoflook-tijm saus

Crème brûlée
van zoethout en yoghurtijs

MENU 9

€ 32,00 p.p.

Antipasti
met focacciabrood

Hertenbiefstuk
met hete bliksem, rode kool en rode portsaus

Wentelteefjes van suikerbrood
met hangop van bosvruchten en mandarijn

MENU 10

€ 32,50 p.p.

Steak tartaar
met kappertjes, truffelmayonaise en kwartel ei

Tilapiafilet
met roseval aardappel, gemengde groenten,
zongedroogde tomaat en olie van citroenmelisse

Huisgemaakte apfelstrudel
met yoghurtijs

4.3 WALKING DINER

(vanaf 50 personen)

VLEES

€ 35,00 p.p.

Rundercarpaccio
Kipcocktail met kerrieroom
Aardappelcrème met gerookte eend
Lamskotelet op groenten ratatouille
Spoon van passievrucht en mango
Runderbavette met bospaddenstoelen en rode wijnsaus
Dessert
Koffie met Friandises

VIS

€ 37,50 p.p.

Carpaccio van zalm
Hollandse garnalen met cocktailsaus
Bisque de homard (kreeftensoep)
Rode mulfilet op een bedje van risotto
Spoon van passievrucht en mango
Kabeljauw op een stampotje van rucola
Dessert
Koffie met Friandises

VEGA

€ 38,50 p.p.

Tomaat, mozzarella en pesto
Gerookte bospaddenstoelen met noten
Pompoensoep met pijnboompitten
Crostini met geitenkaas en honingdressing
Spoon van passievruchten en mango
Groentenburger op aardappelpuree en gemengde groenten
Dessert
Koffie en Friandises

GEMENGD

€ 38,50 p.p.

Hollandse garnalen met cocktailsaus
Rundercarpaccio
Aardappelcrème met gerookte eend
Kabeljauw op een stampotje van rucola
Spoon van passievruchten en mango
Runderbavette met bospaddenstoelen en rode wijnsaus
Dessert
Koffie en Friandises

5. BANKET

ZOET

Haagse Kakker	à € 2,50 p.s.
Assortiment koeken	à € 2,00 p.s.
Muffin/Brownie	à € 2,00 p.s.
Cake	à € 1,50 p.s.
Appeltaart	à € 4,50 p.s.
Assortiment zoete lekkernijen – per 25 stuks	à € 50,00

HARTIG

Saucijzenbroodje	à € 2,50 p.s.
Kaasbroodje	à € 2,50 p.s.
Quiche Lorraine	à € 3,50 p.s.

KOFFIE / THEE / FRIS

Koffie en thee arrangement	(4 uur)	à € 7,50 p.p.
	(8 uur)	à €12,50 p.p.
Koffie, thee en fris arrangement	(4 uur)	à €10,00 p.p.
	(8 uur)	à €15,00 p.p.

6. APERITIEF / BORREL

HOLLANDS RECEPTIE ASSORTIMENT

- Port, sherry, vermouth
- Jus d'orange
- Frisdranken
- Bier van de tap
- Rode, rosé en witte wijn
- Jonge en oude jenever

€ 2,80
per glas

BITTERGARNITUREN

Diverse luxe noten en zoutjes		à € 2,25 p.p.
Vaasje met nootjes		á € 1,95 p.p.
Oer- Hollandse bitterballen	(3 stuks p.p.)	à € 2,50 p.p.
Gemengd bittergarnituur	(3 stuks p.p.)	à € 2,75 p.p.
Assortiment Sushi	(3 stuks p.p.)	à € 3,50 p.p.
Assortiment Wraps	(3 stuks p.p.)	à € 3,50 p.p.

ASSORTIMENT BITES (3 hapjes p.p.) *Bites (vanaf 25 personen, keuze uit 3 hapjes)*

€ 8,50 p.p.

- Toast met gerookte zalm en kruidencrème
- Hollandse garnalen met cocktailsaus en bieslook
- Brie met walnoot
- Olijventapenade op toast
- Serranoham met taggiasche olijf
- Mini pizza met zongedroogde tomaten (Vegetarisch)
- Mini saucijzenbroodje
- Garnalenkroketje met kerriemayonaise

ASSORTIMENT BORREL (3 hapjes p.p.)

Fingerfood (vanaf 25 personen, keuze uit 3 hapjes)

€ 9,50 p.p.

Glaasje met rauwe tonijntartaar en truffel mayonaise

Glaasje met rauwe zalmtartaar met crème fraise dille

Chef's soepje 50 c.l.

Garnalenspiesje met teriyakisaus

Rauwe tartaar met kappertjes, ui en bieslook

Zalmbombe gevuld met gerookte zalm

Heilbotbombe gevuld met Hollandse garnalen

KLEINE CANAPÉS (3 hapjes p.p.)

Canapés (vanaf 25 personen, keuze uit 3 hapjes)

€ 4,50 p.p.

Canapé belegd met;

Runderrosbief met mosterd-honingcrème

Gerookte heilbot met gemarineerde komkommer

Kaastrio van kernhem, brie en roquefortkaas

KLASSIEKE HAPJES (3 hapjes p.p.)

€ 7,75 p.p.

Gevuld ei met crème op basis van kerrie

Gevulde tomaat met Hollandse garnalen

Gevulde komkommer en waldorfsalade

GROTE CANAPÉS (3 hapjes p.p.)

€ 10,75 p.p.

Canapé belegd met;

Carpaccio met ganzenleverkrul

Salade van rivierkreeftenstaartjes

Gerookte zalm met truffelmayonaise