

Assortimentslijst



**Wij verzorgen al uw feesten en partijen
aangepast aan uw wensen.**

	Prijs per persoon
<u>Samengestelde koude schotel bestaande uit:</u> Eigengemaakte huzarensalade, opgemaakt met gevulde eieren, asperge hamrolletje, verse salade en fruit, mooi gegarneerd	Op aanvraag
<u>Koude buffetten</u>	
Basis buffet Huzarensalade Gevulde eieren Pastasalade Twee verse salades Asperge hamrolletjes Verse fruitsalade Stokbrood, uienkruier, minibroodjes en kruidenboter	
Basis buffet aangevuld met warme ham met saus naar keuze (minimaal 15 personen)	
Basis buffet aangevuld met poulet pikant en rijst	
Basis buffet met aanvullingen van visgerechten <ul style="list-style-type: none"> - Verse zalm (100 gram per persoon) - Visspiegeltje (gerookte zalm, gerookte paling, gerookte forel, verse zalm en cocktailsaus) - Garnalen met cocktailsaus - Halve maatjes met gesnipperde uitjes 	<u>Meerprijzen</u>
Basis buffet met diverse mogelijke aanvullingen <ul style="list-style-type: none"> - Ardennerham met meloen - Kaasplankje met brie, Port Salut, bieslookkaas, Danish Blue - Patéselectie - Fricandeau of rosbief 	<u>Meerprijzen</u>
Alle andere samenstellingen en wensen zijn mogelijk. Op aanvraag maken wij enkele (prijs) suggesties voor u.	

<u>Buitenlandse buffetten</u> (minimaal 15 personen)	Prijs per persoon
<u>Mexicaans buffet: Op aanvraag</u>	
<u>Italiaans buffet</u> Italiaans gekruide kalkoenreepjes met witte wijnsaus Zalm-tilapiafilet-garnalen in basilicumsaus Penne met groenten en olijfolie Vlees in Italiaanse saus (ui, knoflook en gedr. Tomaatjes) Ravioli met champignons gegratineerd met kaas Groene salade met rucola en tomaat en mozzarella Courgettesalade met rode ui en paprika Vers fruitsalade Olijven Kruidenboter en tapenade Diverse broodsoorten	
<u>Italiaans buffet optioneel</u> Italiaanse tomatensoep Kiphaasjes in witte wijnsaus, knoflook en zontomaatjes Varkenshaasje Napoli (met champignons, ham en paprika) Parmaham met meloen Lasagne Tiramisu Salata di patata (aardappelsalade) Pastasalade met olijven, ham en zontomaatjes	<u>Meerprijzen</u>
<u>Internationaal Buffet 1</u> Shoarma lasagne Mexicaanse gehaktballetjes met tacosaus Basmati rijst Gegratineerde aardappelschotel met paprika en salami Griekse salade met feta Mexicaanse salade met paprika en maïs Vers fruitsalade Diverse broodsoorten Kruidenboter, Roomboter en tapenade	

<p><u>Internationaal buffet 2</u></p> <p>Moussaka (ovenshotel met gehakt en aubergine) Chili Roja (Mexicaanse rundvleeschotel) Kiphaasjes in witte wijnsaus met knoflook en zontomaat Rijst Aardappelgratin Rauwkostsalade Gemengde salade met pijnboompitjes en spekjes Vers fruitsalade Diverse broodsoorten Kruidenboter, roomboter</p>	
<p><u>Limburgs buffet</u></p> <p>Limburgse mosterd-honingsoep Limburg zoervleisj Limburgse goulash Rijst of aardappelgarnituur Rauwkostsalade Komkommersalade Vers fruitsalade div. soorten brood kruidenboter, roomboter</p>	
<p><u>Limburgs buffet: Optioneel</u></p> <p>Aspergeroomsoep (seizoen) Jachtschotel Gehaktballetjes met fruitstroop Pikante Limburgse kipschotel Asperges met beenham (seizoen) Aardappelpuree met uiensaus Zuurkoolsalade Egchelse pudding Romige Rijstebrij met zwarte pruimen Balkenbrijsalade met appeltjes Appelcaramelbavarois (specialiteit van Ans en Lian)</p>	<p><u>Meerprijzen</u></p> <p>seizoensprijs</p>

Limburgs Hapjesbuffet

Op een luxe wijze gepresenteerd **vanaf 25 personen**
Mogelijk in combinatie met het Limburgs buffet.

Suggestie 1 Limburgs hapjesbuffet koud

Limburgse koude schotel
Scharreleike
Mousse van witte asperges met ei en ham
Blokje van zult met mosterdhoningaus
Balkenbrijblokjes met gecarameliseerd appeltje
Gevuld abrikoosje met roomkaas en ham
Courgette met romige garnalen
Geitenkaas met gecaramelliseerd appeltje
Zuurkoolsalade
Spiesje met gevulde dadel en zwarte pruim met spek
Gevulde champignon
Limburgs roggebrood, rozijnenplats , stokbrood
Room- en kruidenboter

Suggestie 2 Limburgs hapjesbuffet koud

Limburgse koude schotel
Scharreleike
Aspergehammonchourolletje
Scampi met asperges en serranoham
Rabarbercompote met mascarpone en mango
Balkenbreisalade
Zultdomino
Gevulde pieper
Garnalensalade met asperges
Flensrolletje met zuurkool en spekjes
Tartaar van Limburgse beenham op aspergemousse
Limburgs roggebrood, rozijnenplats , stokbrood
Room- en kruidenboter

<p><u>Suggestie 3 Limburgs hapjesbuffet warm/koud</u> Limburgse mosterd honingsoep Gehaktballetjes in fruitstroop Beenham met een Limburgs sausje van Gulpener bier, mosterd en appelstroop Limburgse koude schotel met een Scharreleike Balkenbrijsalade met appeltjes Zultdomino Spiesje met gevulde dadel en zwarte pruim met spek Rabarbercompote met mascarpone en Mango Aspergemousse met gerookte zalm Limburgs roggebrood ,rozijnenplats en stokbrood Roomboter en kruidenboter</p> <p><u>Aanvulling Optioneel</u> Zalmmousse met groene asperge Aardappelwafeltjes met een zuurkoolcrème Aspergemousse met gerookte zalm Blokje arretjescake Kleine cocktail van scharrelkip met kerriesaus Salade met gerookt gevogelte Drumstick Appel met geitenkaas en stroop Rommedoesalade (gem. sla met Limburgse kaas, spekjes en een balsemicodressing)</p>	
<p><u>Hapjesbuffetten (minimaal 25 personen)</u></p>	<p>Prijs per persoon</p>
<p><u>Luxe hapjesbuffet koud</u> Diverse soorten kaas Aspergehammonchourolletjes Kipspiesje Gevulde pieper Pikante gehaktballetjes Gevuld flensrolletje Paté soorten Gev. Mini-pasteitjes Gevuld Ei Pastasalade Visspiegeltje (gerookte zalm, gerookte forel, gerookte paling , verse zalm en cocktailsaus) Fruitpiesjes Kruidenboter en tapenade Diverse broodsoorten</p>	

<p><u>Hapjesbuffet warm/koud</u></p> <p>Mexicaanse gehaktballetjes met tacosaus Shoarmalasagne Gevuld soesje Ham met meloen Fruitspiesjes Tomatensla met mozzarella Waldorfsalade Komkommer met patérozetje Gevuld Ei Flensrolletje met roomkaas rucola en zontomaatjes Visspiesje Kruidenboter en tapenade Diverse broodsoorten</p>	
<p>Aanvulling hapjes buffet optioneel</p> <p>Vleesgerechten (zie lijst) Saté stokjes Gegratineerde tortellini met ham Champignons in kruidenroomsaus Drumsticks Drummets Zwarte pruimen in ontbijtspek Gevuld soesje Pompernikkel met kruidenkaas Mini-broodjes met diverse beleg Gevuld rosbeefrolletje Gevuld karbonaderolletje Glaasje met meloenballetjes en gedr. parmaham Hampreusalade Eierensalade Aspergehamsalade (seizoen) Andere mogelijkheden op aanvraag</p>	

Warme buffetten

Twee soorten warm vlees naar keuze (zie prijslijst)

Wij adviseren 200 gram vlees per persoon.

Twee verse salades of één verse salade en één warme groente

Één soort (aardappel /rijst) garnituur naar wens, verse fruitsalade

Diverse broodsoorten: stokbrood, minibroodjes, uienkruier.

Kruidenboter en roomboter

Keuze vleesgerechten (prijs per 100 gram rauw)

Varkensvlees

- Carbonade champignon roomsaus
- Duiveltjesvlees
- Goulash
- Poulet pikant
- Poulet met champignons/champ roomsaus
- Schnitzel
- Varkenshaasje champignon roomsaus
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Beenham

Rundvlees

- Contrafilet(gaar of rosé)
- Goulash
- Limburgs zoervleischj
- Poulet met champignon roomsaus
- Rundertong met witte wijnsaus

Kip/kalkoenvlees

- Kalkoenreepjes gekruid
- Kalkoenreepjes op roerbakgroenten in witte wijnsaus geserveerd met tagliatelle * tip
- Kippilaf
- Kipsaté
- Kipkrokant
- Koningskip
- Kip kerrie

Kalfsvlees

- Poulet met champignonroomsaus

Vis

- Visragout
- Verse Zalm

Wildmenu's of wintersuggesties op aanvraag

Assortiment soepen (250 cc. p.p.)

- Bouillon met (merg)balletjes en groenten of bloemkool
- Bouillon met (merg)balletjes en asperges (seizoen)
- Bospaddestoelenroomsoep
- Goulashsoep
- Erwtensoepe

Andere soepen in overleg

Assortiment desserts (200 cc. p.p.)

Diverse soorten bavarois en mousse:

- Advocaat
- Ananas
- Bosvruchten
- Chocolade
- Citroen/ sinaasappel
- Chipolata
- Kaneel
- Koffiecaramel
- Gemarmerde chocolade
- Mango
- Roomrijst
- Passievruchten
- Perziken

Andere desserts in overleg

Prijs per persoon voor:

- 1 soort bavaroise of mousse
- 2 soorten bavaroise of mousse
- Dessert buffet: 3 soorten bavaroise/mousse

Alle desserts worden gegarneerd met verse slagroom.



Smakelijke keuze!!!

Alle andere samenstellingen en wensen zijn mogelijk.

Op aanvraag maken wij enkele suggesties voor u.

Algemene voorwaarden

- Voor kinderen tellen wij de halve prijs.
Dit dient u bij het opgeven van de bestelling door te geven.
- In de gemeenten Peel en Maas, Haelen, Heythuysen, Heibloem, Roggel en Neer wordt (afhankelijk van de bestelling) gratis bezorgd.
(Voor overige plaatsen worden afspraken gemaakt)
- Bezorgen van bestelling en retour materialen in overleg.
Hierbij ook graag rekening houden met bereikbaarheid van uw locatie.
- Wij verhuren servies en bestek, indien voorradig.
- Indien u de afwas vuil wenst aan te bieden, is dit mogelijk tegen betaling en dient dit **vooraf** besproken te worden.
- Afrekenen gaarne bij bezorging.
- Alle prijzen zijn per persoon.
- Minimum aantal 15 personen, tenzij anders vermeld. Beneden dit aantal wordt er een verhoging van 10% gerekend.
- Prijzen per januari 2011, prijswijzigingen voorbehouden.
- Afmelding aantal personen kan kosteloos tot 1 week van tevoren.
- Schade of breuk van materialen worden in rekening gebracht.
- Ans en Lian Catering kan nimmer aansprakelijk gesteld worden voor schade ontstaan door onvoorzichtig of onzorgvuldig handelen met apparatuur of goederen die door ons aan derden ter beschikking gesteld zijn.
- Graag tijdig reserveren, vol is vol.

Voor bestellingen of meer informatie kunt u bellen.

Lian Hendrix-Franken	Roggelseweg19a
	6081 CR, Haelen
	Tel: 0475-594390
	Mobiel: 06-23238063

Ans Ebisch-Joosten	Zr. Meritastraat 4
	5988 KE, Helden
	Tel : 077-3076211
	Mobiel: 06-22143317

Met vriendelijke groet Ans en Lian