

BROCHURE DE CATERING CLUB

prijzen vanaf 1 september 2025



CATERING CLUB

WELKOM



OVER

Uit passie voor lekker eten is dit avontuur gestart. Een heerlijke food-beleving op locatie, met (zakelijke) catering voor ontbijt, koffie, lunch, borrel of diner. In de vorm van een buffet, een walking dinner, barbecue of maatwerk.

AANBOD

Met de Catering Club verzorgen wij graag een ontbijt, lunch, borrel of diner bij u thuis of op kantoor. Bijvoorbeeld een overheerlijke lunch met verse soep en broodjes, salades, fruit en/of zoete lekkernijen. Ook behoort een buffet, of barbecue tot onze mogelijkheden.

CATERING
CLUB

LUNCH

Vanaf 15 personen

Lunch A €13.85 per persoon

- Luxe belegde broodjes mix beleg (2 per persoon)
- Huisgemaakte soep

Lunch B €16.50 per persoon

- Luxe belegde broodjes mix beleg (1 per persoon)
- Huisgemaakte soep
- Mini quiche (1 per persoon)
- Salade parelcouscous, zoete aardappel en feta

Lunch C €16.95 per persoon

- Luxe belegde broodjes mix beleg (1 per persoon)
- Huisgemaakte soep
- Luxe belegde wrap (1 per persoon)
- Salade parelcouscous, zoete aardappel en feta
- Salade pasta pesto buffel-mozzarella

Optie bananenbrood of chocolademuffin bij de lunch: €3.50 per stuk

Huur borden en bestek €1.50 per per persoon

Huur soepkommen en lepels €0.75 per persoon



Prijzen zijn exclusief btw

LUNCH

Vanaf 15 personen

Lunch A €13.85 per persoon

- Luxe belegde broodjes mix beleg (2 per persoon)
- Huisgemaakte soep

Lunch B €16.50 per persoon

- Luxe belegde broodjes mix beleg (1 per persoon)
- Huisgemaakte soep
- Mini quiche (1 per persoon)
- Salade parelcouscous, zoete aardappel en feta

Lunch C €16.95 per persoon

- Luxe belegde broodjes mix beleg (1 per persoon)
- Huisgemaakte soep
- Luxe belegde wrap (1 per persoon)
- Salade parelcouscous, zoete aardappel en feta
- Salade pasta pesto buffel-mozzarella

Optie bananenbrood of chocolademuffin bij de lunch: €3.50 per stuk

Huur borden en bestek €1.50 per per persoon

Huur soepkommen en lepels €0.75 per persoon



Prijzen zijn exclusief btw

SOEP ABONNEMENT

Wekelijks versgemaakte soep op kantoor vanaf 30 personen

Breng warmte naar kantoor met het (wekelijkse) soepabonnement!

Met het soepabonnement geniet je van huisgemaakte, gezonde en smakvolle soepen – direct geleverd op kantoor!

- Wekelijks vers bereid met seizoensgebonden ingrediënten
- Gezond en voedzaam, ideaal voor een productieve middag
- Geen gedoe: wij regelen alles, jij hoeft alleen te genieten

Soep per persoon	€ 3.95
Breekbrood met boter/truffeldip per persoon	€ 1.75
Kaasstengel per stuk	€ 3.50
Quiche met feta (vega) per stuk	€ 4.95



Prijzen zijn exclusief btw

BORREL

Minimale afname per gerecht is 25 stuks

Koude gerechten

- Zalm sashimi met mango en avocadocreme € 4.50
- Mini quiche vegetarisch € 2.95
- Blini met gerookte zalm € 3.25
- Geitenkaas bonbon met pistache en rauwe ham € 2.75
- Canapés met brie € 2.50
- Canapés met citroenricotta en gamba € 3.00
- Wrap carpaccio, parmezaanse kaas, rucola en truffelmayo € 2.75
- Spiesje met mozzarella, meloen en ham € 3.50
- Bruschetta tomaat, buffermozzarella en basilicum € 2.95
- Bruschetta geitenkaas, perzik, honing pistache crumble € 2.95
- Bruschetta met carpaccio en truffelmayo € 2.95

Kleine borrelplank per stuk: €16.50

Kaasstengels, olijven, oude kaas, worst/salami en noten

Luxe borrelplank klein 4/5 personen €35

Luxe borrelplank groot 10/12 personen €95

Verschillende soorten luxe kazen, parmaham, venkelsalami
salade, truffeldip, dip, olijven, noten en luxe (noten)crackers



Prijzen zijn exclusief btw

BORREL ARRANGEMENT

Vanaf 20 personen € 23.95 per persoon

Kan je niet kiezen tussen alle mogelijkheden, dan hebben we een borrel arrangement samengesteld:

- Broodplanken met verschillende soorten brood, dips en olijven
- Bruschetta mix (2 per persoon)
- Huisgemaakt soepje (soort in overleg)
- Mini black angus burger met parmezaanse kaas en truffel-mayo Witte chocolademousse met framboos, brownie en pistache-crumble

Voor catering die op locatie afgemaakt dient te worden reken we €35 per chef per uur (afhankelijk van aantal personen)

Alles wordt geserveerd in disposable servies



Prijzen zijn exclusief btw

AVONDMAALTIJD

Vanaf 15 personen

€20.50 1 keuze hoofdgerecht

€21.50 2 keuzes hoofdgerecht

Bij iedere maaltijd zit standaard één salade (zie keuze salades), een groene salade met gepofte tomaat, turks brood met kruidenboter en truffeldip.

Keuze hoofdgerechten:

- Rode curry met kip en rijst (vega mogelijk)
- Kipsaté met rijst en pindasaus (vega mogelijk)
- Pasta alle norma (pittige tomatensaus, aubergine) (vega)
- Gele curry met garnalen en rijst
- Lamstoof met couscous
- Oosterse hutspot met stoofvlees
- Kippendij in teriyakisaus met noodles
- Paddenstoelen ravioli met truffelsaus (vega)
- Varkenshaas in rode portsaus met aardappelgratin
- Roodbaarsfilet in witte wijn safraansaus met rijst
- Kip in mosterd-dille roomsaus met aardappelgratin
- Pasta met gehaktballetjes in tomatensaus
- Lasagne bolognese
- Lasagne met pompoen geitenkaas (vega)
- Lasagne met zalm en spinazie

Gaat verder op de volgende pagina

Prijzen zijn exclusief btw



AVONDMAALTIJD

Vanaf 15 personen

Keuze salades:

- Pasta pesto buffel-mozzarella salade
- Caprese (buffel mozzarella, cherry tomaat, basilicum)
- Salade van parelcouscous zoete aardappel, feta en amandelen
- Geitenkaas, rauwe ham, zontomaat honing-mosterd pijnboompitten
- Salade van bulgur, geroosterde paprika, cherrytomaat en ricotta
- Salade parelcouscous pompoen courgette en burrata
- Caesar salade met kip
- Salade van noodles met mango, aubergine en chilidressing

Extra opties:

- Soep vooraf €3.95 p.p.
- Maak het menu compleet met een lekker dessert (zie bijlage desserts)

Alles wordt warm geleverd in chafing dishes.

Huur borden en bestek €1.50 per per persoon.

Italiaans, winters, en Aziatisch buffet op aanvraag



Prijzen zijn exclusief btw

FOODTRUCK OPTIES

Vanaf 50 personen

Menu hamburgers met friet €23.95 per persoon

- Black Angus burger truffelburger
- Black angus classic cheeseburger
- Friet met mayonaise
- Vega optie mogelijk

Menu saté €22.95 per persoon

- Gemarineerde kippendijen saté met pindasaus, nasi, brood en zoetzuur
- Inclusief diposable servies

Prijs in inclusief foodtruck en personeel

**Maak het menu compleet met een lekker dessert
(zie bijlage desserts)**



Prijzen zijn exclusief btw

WALKING DINNER

Vanaf 20 personen, vanaf €45.- per persoon

- Zalm sashimi met mango en avocado crème
 - Tom Kha Kai (thaise kokossoep)
 - Mini black angus burger met parmezaanse kaas en truffel-mayo
 - Surf & turf (ossenhaas, gamba, aioli, pesto, gepofte tomaat)
 - Witte chocolademousse, brownie, aardbei en pistache crumble
-
- Optie extra gang mini puntzak friet (€ 2.95 per persoon)
 - Optie extra gang carpaccio met pesto, rucola en truffelmayo (€6.50 per persoon)

Menu kan in overleg worden aangepast.



Prijzen zijn exclusief btw

BARBECUE EASY

Vanaf 15 personen €19.95 per persoon

4 soorten vlees per persoon:

- Black angus burger
- Gemarineerde kippendijen saté
- Gemarineerd varkenslapje
- Barbecue worst

3 soorten salade:

- Pasta pesto met buffel-mozzarella
- Aardappelsalade
- Komkommersalade

Turks brood met kruidenboter, truffeldip, cocktailsaus, knoflooksaus en satésaus

Huur barbecue inclusief 2 uur bakken op locatie vanaf €150

Huur borden en bestek €1.50 per per persoon.

Maak het menu compleet met een lekker dessert (zie bijlage desserts)



Prijzen zijn exclusief btw

BARBECUE GOOD

Vanaf 15 personen €24.50 per persoon

4 x soorten vlees/vis/vega per persoon:

- Black angus burger
- Gemarineerde kippendijen saté
- Gekruide lamsgehakt spies
- Gamba's met knoflook

3 soorten salade:

- Pasta pesto met buffel-mozzarella
- Salade van parelcouscous zoete aardappel, feta en amandelen
- Aardappelsalade

Turks brood met kruidenboter, truffeldip, cocktailsaus, knoflooksaus en satésaus

Huur barbecue inclusief 2 uur bakken op locatie vanaf €150

Huur borden en bestek €1.50 per per persoon.

Maak het menu compleet met een lekker dessert (zie bijlage desserts)



Prijzen zijn exclusief btw

BARBECUE LUXE

Vanaf 15 personen €29.50 per persoon

5 x soorten vlees/vis/vega:

- Gemarineerde kippendijen saté
- Gekruide lamsgehakt spies
- Bavette met pesto en zongedroogde tomaat
- Zalmfilet
- Gamba's met knoflook

4 soorten salade:

- Salade van parelcouscous zoete aardappel, feta en amandelen
- Pasta pesto met buffel-mozzarella
- Gegrilde groente (gepofte tomaat, courgette, aubergine, groene asperge, paprika)
- Aardappelsalade

Turks brood met kruidenboter, truffeldip, cocktailsaus, knoflooksaus en satésaus

Huur barbecue inclusief 2 uur bakken op locatie vanaf €150

Huur borden en bestek €1.50 per per persoon.

Maak het menu compleet met een lekker dessert (zie bijlage desserts)



Prijzen zijn exclusief btw

DESSERTS

Vanaf 15 personen €6.50 per dessert

- Witte chocolademousse met brownie, framboos en pistache-crumble
- Bruine chocolademousse met aardbeien en bastogne-crumble
- Cheesecake
- Tiramisu
- Limoncello panna cotta
- Creme brûlée



MOBIELE ESPRESSOBAR

op locatie

We beschikken over professionele apparatuur en een moderne mobiele bar, de afmeting van de bar is 120 x 60 cm. We gebruiken altijd vers gebrande koffiebonen (specialty coffee) en verse theeën. De koffie wordt bereid door een SCA gecertificeerd barista. Alle dranken worden geserveerd in disposable bekens.

2 uur koffie en thee service – tot maximaal 100 gasten/consumpties: €399

4 uur koffie en thee service – tot maximaal 150 gasten/consumpties: €525

8 uur koffie en thee service – tot maximaal 200 gasten/consumpties: €850

Koffiemenu bestaat uit:

- Espresso
- Americano
- Cappuccino
- Latte macchiato
- Flat white
- Cortado
- Verse gember thee
- Thee (groen/rooibos/jasmijn)

Het koffie menu is eventueel uit te breiden met zoete lekkernijen, ontbijt of lunch.



Prijzen zijn exclusief btw

ALGEMENE VOORWAARDEN

De catering Club (KvK: 74342819)

De genoemde prijzen zijn exclusief reiskostenvergoeding. We rekenen €0.35 per km.

Voorwaarden gehuurde materialen (servies, bestek, apparatuur enz.)

- Alle geleverde materialen zijn en blijven eigendom van De Catering Club.
- Materialen behoren in oorspronkelijke staat terug te keren.
- Manco of beschadigde artikelen worden tegen vervangingswaarden in rekening gebracht.
- Gehuurde artikelen vallen onder verantwoording van huurder/opdrachtgever.

Voorwaarden annuleren catering:

Bij annulering van reeds afgesproken catering gelden de onderstaande voorwaarden.

- 25% bij meer dan 14 dagen voor aanvang
- 40% bij minder dan 14 dagen voor aanvang
- 50% bij minder dan 7 dagen voor aanvang
- 100% wanneer binnen 24 uur voor aanvang wordt geannuleerd.
- Annuleren dient uitsluitend per email (hello@silviebeun.nl) te geschieden.

Betalingscondities:

Indien u akkoord gaat met onze offerte ontvangt u na opdracht een factuur met het genoemde bedrag. Deze factuur dient binnen 14 dagen na factuurdatum te zijn voldaan op onze bankrekening, onder vermelding van het factuurnummer.

Bij opdrachten vanaf €750 euro vragen wij een aanbetaling van 50%

Alle bedragen zijn exclusief btw en reiskosten.