

BROCHURE DE CATERING CLUB

prijzen vanaf 1 februari 2026



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 20 personen

Lunch A €13.95 per persoon

- Luxe belegde broodjes mix beleg (2 per persoon)
- Huisgemaakte soep (250 ml)

Lunch B €14.95 per persoon

- Luxe belegde broodjes mix beleg (1 per persoon)
- Luxe belegde wrap (1 per persoon)
- Salade parelcouscous, zoete aardappel en feta

Lunch C €16.80 per persoon

- Luxe belegde broodjes mix beleg (1 per persoon)
- Luxe belegde wrap (1 per persoon)
- Huisgemaakte soep (250 ml)
- Salade parelcouscous, zoete aardappel en feta

Lekker voor bij de lunch!

- Bananenbrood of chocolademuffin €3.50 per stuk
- Mini quiche vega €3.95 per stuk
- Verse jus of smoothie (flesje 250 ml) €3.75 per stuk

Huur borden en bestek €1.50 per per persoon

Huur soepkommen en lepels €0.75 per persoon



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 € 24.95 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 20 personen €22.50 per persoon

Varkenshaas in rode portsaus met aardappelgratin

Roodbaarsfilet in witte wijn safraansaus met rijst

- *Keuze salade (zie volgende pagina)*
 - *Groene salade met gepofte tomaat*
 - *Turks brood met kruidenboter en truffeldip*
-

Rode curry met kip en rijst (vega mogelijk)

Kipsaté met rijst en pindasaus

- *Keuze salade (zie volgende pagina)*
 - *Groene salade met gepofte tomaat*
 - *Turks brood met kruidenboter en truffeldip*
-

Lasagne bolognese

Paddenstoelen ravioli met truffelsaus (vega)

- *Keuze salade (zie volgende pagina)*
 - *Groene salade met gepofte tomaat*
 - *Turks brood met kruidenboter en truffeldip*
-

Gele curry met garnalen en rijst

Lamstoof met couscous

- *Keuze salade (zie volgende pagina)*
 - *Groene salade met gepofte tomaat*
 - *Turks brood met kruidenboter en truffeldip*
-

Lasagne spinazie/zalm

Pasta alle norma (pittige tomatensaus, aubergine) (vega)

- *Keuze salade (zie volgende pagina)*
 - *Groene salade met gepofte tomaat*
 - *Turks brood met kruidenboter en truffeldip*
-

Kip in mosterd-dille roomsaus met aardappelgratin

Kippendij in teriyakisaus met rijst

- *Keuze salade (zie volgende pagina)*
- *Groene salade met gepofte tomaat*
- *Turks brood met kruidenboter en truffeldip*

Gaat verder op de volgende pagina

Prijzen zijn exclusief btw

Wil je graag een
andere combinatie?
Vraag naar de mogelijkheden :)



AVONDMAALTIJD

Vanaf 20 personen €22.50 per persoon

Keuze salades:

- Pasta pesto buffel-mozzarella salade
- 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)

Alle buffetten worden warm geleverd in chafing dishes.

Huur borden en bestek €1.50 per per persoon.



Prijzen zijn exclusief btw

ITALIAANS BUFFET

Vanaf 30 personen €33.50 per persoon

Italiaans buffet:

- Paddenstoelen ravioli met truffelsaus
- Roodbaarsfilet in witte wijn safraansaus
- Kip in pesto-roomsaus
- Huisgemaakte lasagne bolognese
- Pasta alle norma (pittige tomatensaus, aubergine)
- Antipasti (verschillende soorten Italiaanse vleeswaren)
- Pasta pesto buffel-mozzarella salade
- Groene salade met gepofte tomaat en balsamico siroop
- Bijgerechten (verschillende soorten brood en dips)

Alles wordt warm geleverd in chafing dishes.

Huur borden en bestek €1.50 per per persoon.

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



Prijzen zijn exclusief btw

AZIATISCH BUFFET

Vanaf 30 personen €33.50 per persoon

Aziatisch buffet:

- Beef rendang (klassiek Indonesisch stoofgerecht)
- Gemarineerde kippendijensaté met pindasaus
- Sticky buikspek (langzaam gegaard varkensvlees met 5 spice saus)
- Garnalen met limoen-gember marinade
- Gado gado (groente met gebakken ei in pindasaus)
- Gemarineerde noodles in licht pittige saus
- Nasi goreng (gebakken rijst met groente)
- Salade van noodles met mango, aubergine en chilidressing
- Bijgerechten (zoetzure komkommer, atjar, kroepoek, sambal en krokante uitjes)

Alles wordt warm geleverd in chafing dishes.

Huur borden en bestek €1.50 per per persoon.

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



Prijzen zijn exclusief btw

WINTERS BUFFET

Vanaf 30 personen €33.50 per persoon

Winters buffet

- Paddenstoelen ragout met kip en truffel
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Gemarineerde kippendijensaté met pindasaus
- Varkenshaas in rode port saus
- Roodbaars in witte wijn safraansaus
- Aardappel gratin en rijst
- Pasta tonijn salade
- Salade van parelcouscous zoete aardappel, feta en amandelen
- Groene salade met gepofte tomaat
- Bijgerechten (verschillende soorten brood en dips)

Alles wordt warm geleverd in chafing dishes.

Huur borden en bestek €1.50 per per persoon.

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

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

Menu kan in overleg worden aangepast.



Prijzen zijn exclusief btw

BARBECUE EASY

Vanaf 20 personen €21.95 per persoon

4 soorten vlees per persoon:

- Black angus burger
- Gemarineerde kippendijen saté
- Gemarineerde kipfilet
- 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 20 personen €25.50 per persoon

4 x soorten vlees/vis/vega per persoon:

- Black angus burger
- Gemarineerde kippendijen saté
- Gemarineerde biefstukspies
- 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 20 personen €31.50 per persoon

5 x soorten vlees/vis/vega:

- Gemarineerde kippendijen saté
- Black angus burger
- Bavette met pesto en zongedroogde tomaat
- Gemarineerde 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 20 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: €425

4 uur koffie en thee service – tot maximaal 150 gasten/consumpties: €550

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
