

BROCHURE DE CATERING CLUB

Prijslijst geldig vanaf 1 juni 2026



ONTBIJT • LUNCH • BORREL • BUFFET • WALKING DINNER • BARBECUE • ESPRESSO BAR

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.

DE CATERING CLUB

Welkom bij De Catering Club

Goed eten brengt mensen samen. Daarom verzorgen wij smaakvolle catering voor bedrijven, evenementen en particuliere gelegenheden.

Van een verzorgde lunch op kantoor tot een uitgebreid buffet, een sfeervolle barbecue of een exclusief walking dinner: wij creëren een culinaire beleving die perfect aansluit bij uw gelegenheid.

Wij werken uitsluitend met verse ingrediënten, bereiden onze gerechten met zorg en denken graag mee over een invulling die past bij uw wensen en budget.

Wat u van ons mag verwachten

- ✓ Verse en huisgemaakte gerechten
- ✓ Professionele presentatie
- ✓ Levering op locatie
- ✓ Flexibele maatwerkoplossingen
- ✓ Persoonlijke service

CATERING
CLUB

LUXE LUNCH

Beschikbaar 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: 25 stuks per hapje

Koude gerechten

- Zalm sashimi met mango en avocadocreme € 4.50
- Mini quiche vegetarisch € 2.95
- Blini met gerookte zalm € 2.95
- 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

Rijk gevuld met luxe kazen, Parmaham, venkelsalami, olijven, noten, huisgemaakte dips en luxe crackers.



Prijzen zijn exclusief btw

BORREL ARRANGEMENT

Vanaf 20 personen € 24.95 per persoon

Compleet Borrelarrangement

Kunt u niet kiezen uit al onze mogelijkheden? Dan is dit arrangement de perfecte combinatie van onze populairste gerechten:

- Broodplanken met diverse broodsoorten, dips en olijven
- Bruschetta assortiment (2 p.p.)
- Huisgemaakt soepje
- Mini Black Angus burger met Parmezaan en truffelmayonaise
- Witte chocolademousse met framboos, brownie en pistachecrumble

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



Prijzen zijn exclusief btw

AVONDMAALTIJD BUFFET

Vanaf 20 personen €22.50 per persoon

Een compleet dinerbuffet met keuze uit verschillende hoofdgerechten.

Kies 2 hoofdgerechten:

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

Inclusief:

- Één salade naar keuze
- Groene salade
- Turks brood met kruidenboter en truffeldip

Salades naar keuze:

- Pasta pesto met buffelmozzarella
- Parelcouscous, zoete aardappel, feta en amandel
- Geitenkaas, rauwe ham en honing-mosterd
- Bulgur, geroosterde paprika en ricotta
- Parelcouscous, pompoen, courgette en burrata
- Caesar salade met kip
- Noodlesalade met mango en chilidressing

Uitbreidingen

- Huisgemaakte soep vooraf – € 3,95 p.p.
- Dessert naar keuze – vanaf € 6,50 p.p.

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

Een uitgebreid buffet geïnspireerd op de smaken van Italië.

- 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 uw buffet compleet met een dessert naar keuze vanaf € 6.50 p.p.



Prijzen zijn exclusief btw

AZIATISCH BUFFET

Vanaf 30 personen €33.50 per persoon

Een smaakvolle combinatie van authentieke Aziatische klassiekers.

- 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 uw buffet compleet met een dessert naar keuze vanaf € 6.50 p.p.



Prijzen zijn exclusief btw

WINTERS BUFFET

Vanaf 30 personen €33.50 per persoon

Comfort food met een luxe uitstraling

- 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 uw buffet compleet met een dessert naar keuze vanaf € 6.50 p.p.



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 disposable servies

Prijs is inclusief foodtruck en personeel

Maak uw diner compleet met een dessert naar keuze vanaf € 6.50 p.p.



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 OFYR barbecue inclusief hout €100

Bakken op locatie vanaf €140

Huur borden en bestek €1.50 per per persoon

Maak uw buffet compleet met een dessert naar keuze vanaf € 6.50 p.p.



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 OFYR barbecue inclusief hout €100

Bakken op locatie vanaf €140

Huur borden en bestek €1.50 per per persoon

Maak uw buffet compleet met een dessert naar keuze vanaf € 6.50 p.p.



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 OFYR barbecue inclusief hout €100

Bakken op locatie vanaf €140

Huur borden en bestek €1.50 per per persoon

Maak uw buffet compleet met een dessert naar keuze vanaf € 6.50 p.p.



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 ESPRESSO BAR

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.

Koffie en thee service op locatie vanaf €500

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@decateringclub.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.