



VAN TEYLINGEN

CATERING EN EVENTS

Voorbeeld assortiment

Prijzen zijn exclusief BTW



Lunch

Lunchbuffet:

- Divers belegde mini broodjes (vlees, vis, vega)
- Divers belegde sandwiches
- Seizoensgebonden soep
- Caprese salade
- Quiche
- Fruitsalade
- Melk, karnemelk, jus d'orange

vanaf 8 personen
€19,50 p.p.

High tea:

- Rijk belegde sandwiches
- Wraps met gerookte zalm
- Scones met clotted cream en jam
- Victoria sponge, *klassieke cake*
- Muffins
- Friandises
- Verschillende theesoorten

vanaf 8 personen
€18,50 p.p.

High wine/ high beer:

- Proeverij van verschillende soorten wijnen of bieren
- Bijpassende hapjes

vanaf 8 personen
€24,50 p.p.

Diner:

Sit-down diner

Driegangenmenu

Viergangenmenu

Vijfgangenmenu

Zesgangenmenu

vanaf €32,50

vanaf €42,50

vanaf €52,50

vanaf €62,50

Walking diner

Vier gangen

Vijf gangen

Zes gangen

Zeven gangen

vanaf €32,50

vanaf €42,50

vanaf €52,50

vanaf €62,50

- Italiaans standaard buffet: vanaf 20 personen
€18,50 p.p.
- Spaghetti bolognese, tomatensaus, gehakt, Italiaanse kruiden
 - Lasagne vegetarisch, seizoen groenten
 - Ossobucco, langzaam gegaarde kalfsschenkel
 - Caprese salade, tomaat, mozzarella, pesto
 - Italiaanse salade, Parma ham, fetakaas, olijven
 - Gegrilde groenten, Italiaanse kruiden
 - Foccaccia met dips

- Italiaans luxe buffet: vanaf 20 personen
€24,50 p.p.
- Saltimbocca, salie en parmezaanse kaas
 - Pasta met scampi's, courgette, champignon
 - Ravioli, gevuld met bospaddenstoelen en truffel
 - Tongrolletjes, cherytomaat, spinazie
 - Gegrilde groenten, Italiaanse kruiden
 - Carpaccio, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas
 - Anti pasti, luxe italiaanse vleessoorten
 - Pastasalade caprese
 - Foccaccia met dips

- Italiaans dessertbuffet: €7,50 p.p.
- Tiramisu
 - Pannacotta
 - Ricotta al cafe

Hollands buffet:

- Gehaktballen in jus
- Witlofstronkjes met ham en kaas
- Runder stoofpot
- Langzaam gegaard oerhammetje in truffeljus
- Andijvie stampot
- Aardappelsalade
- Oerbrood met dip
- Groene salade

vanaf 20 personen

€16,50 p.p.

Hollands dessert buffet:

- Hangop met rood fruit
- Haagse bluf van blauwe bes met stroopwafel
- Witte chocolade-speculaas mousse

€7,50 p.p.

Indonesisch buffet:

- Saté ayam, *Indonesisch gemarineerd*
- Ayam besingeh
- Rendang
- Udang goreng, *lichtpittige gebakken garnalen*
- Sajoer boontjes
- Sajoer lodeh
- Sambal goreng telur, *pittige ei*
- Witte rijst
- Kroepoek
- Atjar tjampoer
- Emping
- Spekkoek

vanaf 20 personen

€26,50 p.p.

vanaf 14 personen
€18,50 p.p.

Indiaas buffet:

- Indiase bloemkoolsoep
- Naanbrood
- Kolmi no patio, lichtpittige garnalen
- Vis curry met kabeljauw
- Tandoori murgh, kip tandori
- Indiase kip vindaloo
- Anydachi, groenten omelet
- Makkai tamater
- Witte rijst
- Dum aloo, aardappelschotel
- Chutney van tomaat en munt

Indiaas dessertbuffet:

€7,50 p.p.

- Shrikand, Indiase hangop
- Mango mousse
- Limoen cheesecake

Vanaf 14 personen
€18,50 p.p.

Frans buffet:

- Baguettes met kruidenboter
- Salade niçoise
- Franse groene salade met honingmosterd dressing
- Romige mosterdsoep
- Boeuf stroganoff, zacht gegaarde rundvlees
- Coq au vin, malse kip in rode wijnsaus
- Quiche lorraine
- Groenten ratatouille
- Aardappelgratin
- Frans visstooftpote
- Haricots verts au lard, Franse sperzieboontje omwikkeld met spek

Frans dessertbuffet:

€7,50 p.p.

- Plate met Franse kazen
- Chocolade mousse
- Petit fours

Borrelplanken:	Vanaf 6 personen
Vleesplank, <i>verschillende luxe vleessoorten</i>	€5,95 p.p.
Visplank, <i>verschillende vissoorten</i>	€6,50 p.p.
Kaasplank, <i>verschillende kaassoorten</i>	€5,95 p.p.
Carpaccio, <i>truffelmayo, Parmezaanse kaas, pijnboompitten</i>	€6,50 p.p.
Vitello tonato, <i>rosé gegaarde kalfsfricandeau, tonijnmayonaise</i>	€6,50 p.p.
Rosbief, <i>mierikswortel, Parmezaanse kaas</i>	€7,95 p.p.
Gerookte zalm, <i>dillemosterddressing</i>	€8,95 p.p.
Mix van <i>bovenstaande</i>	€9,50 p.p.

Hapjes assortiment:

€1,75 p.s.

Luxe belegde toast:

- Parmaham, *truffelmayonaise*
- Copa di parma, *olijftapenade*
- Rosbief, *mierikswortel*
- Gerookte zalm, *saffraan mayonaise, waterkers*
- Garnalen, *avocado, peterselie*
- Gerookte forel, *dille-limoenmayonaise*
- Gerookte paling, *roomkaas, viseitjes*
- Artisjok, *Parmezaanse kaas, olijven*
- Blauwe kaas, *vijgencompote*
- Geitenkaas, *walnoot, honing*
- Brie, *walnoot, honing*

Luxe hapjes:

€2,20 p.s.

- Kalfstartaar, *wasabi mayonaise, Parmezaanse kaas*
- Kruidenricotta, *krokante ham*
- Parmaham, *meloengelei, balsamico*
- Zalmousse, *avocado, komkommer*
- Forelmousse, *ei, bieslook*
- Garnalen, *avocado, wiskeysaus*
- Tonijntartaar, *wasabi mayonaise*
- Avocado, *wortel*
- Geitenkaasmousse, *vijg en walnoot*
- Carpaccio, *truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten*
- Vitello tonato, *tonijnmayonaise, kappertjes, pijnboompitten*
- Parmaham, *olijftapenade, truffelmayonaise*
- Copa di parma, *vijgenchutney*
- Gerookte eendenborst, *frambozendressing*
- Zalm, *gerookt, honing-mosterddressing*
- Chèvre, *geitenkaas, honinggelei, crumble van walnoot*
- Caprese, *tomaat, mozzarella, pesto, Parmezaanse kaas*

