



CATERING OP LOCATIE

NAAM
ADRES
TELEFOONNR
E-MAILADRES

LOCATIE:

ADRES? TOTAAL AANTAL PERSONEN
STAD? AANVANG TIJD UUR.
 AANVANG DINERUUR

CATERING OP ... 2018

CONCEPT VOOR DINER AAN TAFEL

BIJ HET APERITIEF 2 AMUSES (GRAAG 2 SOORTEN UITKIEZEN)

1. BELLINI MET GEROOKTE ZALM MET TRUFFELMAYONAISE EN KWARTELEITJE.
2. MINI MATSE MET GEROOKT HERT EN EENDEN LEVER.
3. GLAASJE MET BOSTOMAATJE EN GEITEN KAAS MET HONING.
4. GLAASJE MET GAMBA IN TEMPURABESLAG MET YAKITORI SAUS

4 GANGEN KEUZE MENU

VOORGERECHT

KRUIDIGE FILODEEG MET HOLLANDSE GARNALEN, AVOCADO EN SAFFRAAN MAYONAISE
OF
SALADE AMBACHTELIJK GEROOKT HERT MET EENDENLEVER GEBAKKEN APPEL.
OF
SALADE CAPRESE, BURATA EN HONINGTOMAATJES MET PESTO(VEGA)

TUSSENGERECHT

TARENTJE VAN SPEKKOEK, COQUILLES EN SESAM DRESSING.
OF
RILETTE VAN WILD MET RAVIOLI EN PICCALILLY
OF
SANDWICH VAN AUBERGINE GEFRITUURD IN TEMPURA BESLAG MET BLAUWE KAAS EN
HONING .(VEGA)

HOOFDGERECHT

HERTENHAAS FILET, CRANBERRY SAUS EN WILD GARNITUUR
OF
VIS VAN DE DAG MET NOILLY PRAT SAUS SEIZOEN GROENTES, RISOTTO

OF
VERSE PASTA MET CHAMPIGNONS TRUFFELSAUS MET RUCOLA SLA EN ITALIAANSE
KAAS(VEGA)

DESSERT:
WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKER BROOD EN VANILLE-IJS.
OF
TIRAMISU.
OF
FRANSE KAAS MET NOTENBROOD EN DRUIVEN.

BROOD EN GEZOUTEN BOTER WORDEN TIJDENS HET DINER GESERVEERD.

**WEL GRAAG UITERLIJK 2 DAGEN VAN TE VOREN DE GEMAAKTE
KEUZES DOOR GEVEN DIT I.V.M. ONZE INKOOP EN VOORBEREIDING!**

WIJN SUGGESTIE:

SPARKLING:

LA TORDERA JELMA'S SPARKLING DRY, VENETO, ITALIË € 34,00
GLERA, CHARDONNAY MUSQUÉ & PINOT GRIGIO
VERFRISSEND EN TOEGANKELIJK MET SAPPIGE ANANAS EN RIJPE APPEL

WITTEWIJN:

LE PETIT BERTICOT SAUVIGNON IGP ATLANTIQUE, FRANKRIJK € 24,50
SAUVIGNON BLANC
ZACHTDROOG EN VERFIJND MET GROENE APPEL, BUXUS, BLOEMEN EN CITROEN

RODEWIJN:

RAMÓN ROQUETA TEMPRANILLO CATALUNYA, SPANJE € 24,50
TEMPRANILLO
ROMIG EN ROND MET RIJP ZWART FRUIT EN LAURIER.

HILDON WATER MET EN ZONDER BUBBELS € 5.95

CONCEPT VOOR WALKING DINER OP LOCATIE

VANAF ... UUR WALKING DINER.

1. PULLED PORK HOISIN OP CASSAVA
2. BELLINI MET GEROOKTE ZALM, TRUFFEL MAYONAISE EN EEN KWARTELEITJE.
3. BRIE EN RAUWE HAM OP CROSTINI MET PESTO
4. TATAAR VAN VERSE TONIYN MET WASABI MAYONAISE.
5. KOPJE KERRIESOEPJE MET KAASSTENGELTJE
6. PROFITEROLE MET STEAK TATAAR EN MOSTERD MAYONAISE
7. GLAASJE MET RAVIOLIE, GEBAKKEN TONG FILETS EN NOILLY PRAT SAUS .
8. GLAASJE MET OSSENHAAS, BOSPADDENSTOELEN EN PORT TRUFFELSAUS.
9. MINI BROODJE HAMBURGER

10. CRÈME BRULEE + TIRAMISU

BIJGERECHTEN.

HUIS GEMAAKTE FRIETEN EN MAYONAISE. (SERVEREN BIJ GANG 9)

VEGETARISCH OP AANVRAAG.

DIVERSEN

PAPIEREN SERVETTEN

IJSBLOKJES.

VERSE MINT.

LIMOENEN.

BIJ CATERING OP LOCATIE MAKKEN WIJ GEBRUIK VAN VD KROFT VERHUUR IN WASSENAAR

PERSONEELSKOSTEN VERSCHILLEN OP AANVRAAG OFFERTE.

KOSTEN GEFACTUREERD DOOR ANDERMANSKEUKEN GEBASEERD OP .. PERSONEN.		
FOOD KOSTEN 3 GANGEN MENU	41.50 P.P. X PERS.	000.00 €
FOOD KOSTEN 4 GANGEN MENU	52.50 P.P. X PERS.	000.00 €
FOOD KOSTEN WALKING DINER	41.50 P.P. X PERS.	000.00 €
FOOD KOSTEN 2 X AMUSES	5.50 P.P. X PERS.	000.00 €
DRANKEN GELEVERD OP NACALCULATIE		000.00 €
TOTAAL		000.00 €

INDIEN U AKKOORD GAAT MET DEZE OFFERTE GRAAG 50% AANBETALEN VAN DE TOTALE FACTUUR.

WIJ VERZOEKEN U VRIENDELIJK OM DIT BEDRAG UITERLIJK 2 DAGEN VOOR DE AFGESPROKEN CATERING DATUM AAN ONS OVER TE MAKEN OP BANKREKENING NUMMER **NL 41 ABNA 0520373006** T.N.V. ANDERMANSKEUKEN.

MET VRIENDELIJKE GROET,

ANDERMANSKEUKEN

BOB BURGER.

MOBIEL 06- 51 22 41 83