

Buffet “De Smaak Van IJsselstein”

Huzarensalade

Een rijkelijk gevulde salade met rundvlees gearneerd met diverse soorten paté.

Zalmsalade

Heerlijk gevulde salade van rode zalm gearneerd met diverse zuurwaren.

Rauwkost salade

Een frisse en verse rauwkost salade met seizoen gebonden groenten

Rauwe ham met meloen

Heerlijke saté van varkenshaas

Gehaktballetjes in tomatensaus met fijn gesneden garnituur

Krielaardappeltjes in room gearneerd met kaas en fijne groenten

Gele gekookte rijst

Noorse garnalen met whiskysaus

Gerookte en gefileerde zalm

Diverse broodsoorten

Kruidenboter

Tapenade

**De prijs van dit buffet bedraagt € 16,25 per persoon
(Minimaal 20 personen)**

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

Buffet “De Smaak Van Barneveld”

Hete kip met prei

Een rijkelijk gevulde schotel met stukjes gemarineerde kipfilet in een licht pittige saus

Kip ketjap

Gegarneerd met meegebakken uiringen en taugé, afgeblust met ketjapsaus

Mihoen

Deze mihoen is op smaak gebracht met kipfilet en fijn gesneden groenten

Witte rijst

Kipvleugels

Heerlijk gegrilde kipvleugeltjes pikant gekruid

Kipsaté

Malse kipfilet stukjes in een zachte satésaus

Rauwkost salade

Een frisse en verse rauwkost salade met seizoen gebonden groenten

Kroepoek

Atjar tjampoer, augurkjes



SMAAKMAKER
catering & organisatie

**De prijs van dit buffet bedraagt € 16,25 per persoon
(Minimaal 20 personen)**

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

De Smaak van “De Spaanse Tapas”
Tapas zijn van origine kleine borrelhapjes uit Spanje.

Pan Catalan

Geroosterd brood ingewreven met knoflook en tomaat besprenkelt met koud geperste olijfolie

Pollo con Ajo

Kipvleugeltjes gemarineerd met knoflook

Jambon Seranno

Het Spaanse antwoord op de Italiaanse Parma ham gearneerd met zachte galia meloen

Bollitos de Carne

Gehaktballetjes in een tomatensaus

Chorizo “Calliente”

Warme stukjes chorizo in rode wijn met kruiden, knoflook en citroen

Pinchos

Vleesspiesjes met ui en paprika

Gambas con Ajo

Gepelde gamba's met citroen en knoflook en olijfolie

Allioli

Eidooiers met knoflook, olijfolie en citroen

Diverse soorten olijven

Pepperdew

Pruimen in een spekjasje

Schol rolletje in botersaus

Diverse tapenades

***De prijs van deze Tapas bedraagt € 17,50 per persoon
(Minimaal 20 personen)***

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief b.t.w.)

De smaak van “Het Luxe Italiaans Hapjes Buffet”
Dit leuke hapjes buffet bestaat uit onderstaande smakelijke hapjes

Lasagna “di casa”

Laagjes pasta met lekker gekruid rundergehakt, Italiaanse paddenstoelen, tomatensaus en mozzarella

Carpaccio “di mama”

Flinterdun gesneden ossenhaas geparfumeerd met Balsamicodressing en gearneerd met Grana Pardano, pijnboompitjes, uitjes, bieslook en kappertjes.

Prosciutto di Parma

12 maanden gedroogde bergham zeer dun getrancheerd in combinatie met zon gerijpte galiameelen

Pasta salade “di Modena”

Fijne pastasoorten vergezelt met salami en spekjes verrijkt met een saus van basilicum, olijfolie, Grana Pardano en pijnboompitjes

Fricandeau au Thon

Malse tranches kalfsfricandeau geserveerd met een tonijnmousse en afgemaakt met een dressing van koud geperste olijfolie en pomodori

Pasta salade “Venetia”

Verse pasta met kipfilet, vers fruit en genappeerd met een kerrieroomsaus

Escaloppas “di Milano”

Mini schnitzel met mozzarella en pomodori

Cannelones con prociutto

Deegpijjes gevuld met hammousse

Toscaanse vleesballetjes

In een pikante tomatensaus

Spaghetti Bolognese

Pasta met een tomaten-gehaktsaus

Antipasti

Salade van gemarineerde paprika en olijven

Pasta Carbonara

Vlinderpasta met een roomsaus van kaas en spekjes

Italiaans brood met tapenades van olijven en pomodori

**De prijs van dit buffet bedraagt € 18,50 per persoon
(Minimaal 40 personen)**

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

Buffet “De Smaak Van Beusichem”

Huzarensalade

Een rijkelijk gevulde salade met rundvlees gearneerd met diverse soorten paté.

Frisse eiersalade

Salade van gekookte eieren, aardappel, wortel, bleekselderij en mayonaise

Vissalade

Een heerlijke vissalade rijkelijk gevuld met diverse vissoorten

Rauwe ham

Dun gesneden rauwe ham opgemaakt met diverse vruchten en olijven

Carpaccio

Flinterdun gesneden ossenhaas gearfumeerd met Balsamicodressing en gearneerd met Grana Pardano, pijnboompitjes, uitjes, bieslook en kappertjes.

Plateau Cruditee

Schotel van gemarineerde gamba's, pepperdew, olijven en tapenade

Plateau gerookte vis

Een gevarieerde schotel met diverse gerookte vissoorten opgemaakt met passend garnituur

Warme beenham

Warm getrancheerde beenham in een honing thijmsaus

Kipsaté

Malse kipfilet stukjes in een zachte satésaus

Diverse broodsoorten

Kruidenboter

***De prijs van dit buffet bedraagt € 19,50 per persoon
(Minimaal 20 personen)***

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

Buffet “De Smaak Van Asperen”

Zalmsalade

Een verrassende salade voor de echte visliefhebber met als basis rode zalm, aangemaakt met blokjes aardappel, ei, paprika en augurk.

Deze salade wordt gearneerd met gerookte vis.

Pastasalade (veg)

Een trendy salade met tricolore van fusillipasta, mozzarella kaas, pijnboompitten en gegrilde paprika.

Op smaak gebracht met pestomayonaise.

Aardappelsalade

Een heerlijke frisse salade van aardappel, appel, bieslook en uitgebakken spekjes

Frisse groene rauwkostsalade (veg)

Plateau van diverse gerookte vis

Plateau van diverse vleeswaren

Gegrilde zalmfilet dille saus

Heerlijk zacht gegrilde zalmfilet afgeblust met witte wijn in een zacht romige dille saus.

Boueff stroganoff

Stukjes rundvlees, paprika, champignons en uitjes op smaak gebracht met knoflook en wodka.

Risotto (veg)

In de oven gestoomde rijst met paprika en champignons.

Gevulde paprika (veg)

Gegrilde paprika gevuld met roerbak groenten en tofu.

Aardappel gratin (veg)

Gegratineerde knoflookaardappelen met kaas en ui stukjes.

Italiaans stokbrood wit en bruin

Diverse tapenades

Kruidenboter en Tomatenboter

***De prijs van dit buffet bedraagt € 19,50 per persoon
(Minimaal 20 personen)***

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

Buffet “De Smaak Van Tex Mex”

Mexicaanse salade

Salade van rode kidneybonen, maïs en paprika.

Chickenwings

Heerlijk gegrilde kippenvleugeltjes, pikant gekruid met Texaanse kruiden.

Relleno de pollo

Heerlijk gekruide stukjes kip en fijne groenten, heerlijk als vulling voor de tortilla.

Salsa picanta

Pittige saus van grove stukjes tomaat, green chili's en rode uien.

Mexicaanse rijst

Gebakken rijst met Mexicaans garnituur.

Chili con carne

Een pittige bonenschotel met rode bonen, gehakt en fijne groenten.

Albondiga's

Gehaktballetjes en olijven in een pittige saus.

Tortilla

Quacemole

**De prijs van dit buffet bedraagt € 19,50 per persoon
(Minimaal 20 personen)**



SMAAKMAKER
catering & organisatie

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

Buffet De Smaak Van "Zoelmond"

Tonijnsalade

Een verrassende salade voor de echte visliefhebber met als basis tonijn, aangemaakt met blokjes aardappel, ei, paprika en augurk.

Deze salade wordt gearneerd met gerookte vis.

Eiersalade

Een zachte combinatie van eieren, jonge prei, stukjes aardappel, ui en tuinkruiden.

Op smaak gebracht met roommayonaise en smaakvol gearneerd.

Pastasalade

Een trendy salade met tricolore van fusillipasta, artisjokken, gemarineerde champignons, olijven, paprika en groene kruiden.

Op smaak gebracht met pestomayonaise.

Gerookte vis

Speciaal voor ons gerookt op de manier zoals het hoort, mooi gepresenteerd met o.a.

Heibot, gerookte zalm en paling.

Charcuterie

Deze benaming staat voor de beste vleeswaren die wij u kunnen bieden met o.a. Serano ham, paté in bladerdeeg, gerookte eendenborst en vers gebraden kiprollade.

Witlof schotel

Stronkjes witlof gratineerd met ham en kaas

Kipfilet Henri V

Stukjes gegrilde kipfilet met grove groenten

Aardappel gratin

Dun gesneden aardappel schijfjes, room, uiringen en fijne kruiden gratineerd in de oven.

Zeer geschikt voor vegetarisch.

Gestoomd groentegarnituur

Tapenade's

Kruidenboter en Mini broodjes

**De prijs van dit buffet bedraagt € 20,50 per persoon
(Minimaal 20 personen)**

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

Buffet “De Smaak Van Buren ”

Italiaanse salade met feta kaas

*Een heerlijke salade met diverse frisse ingrediënten
rechtstreeks vanuit zuid Italië zeer geschikt voor vegetarisch.*

Boeren vleessalade

*Deze originele Duitse salade bestaat hoofdzakelijk uit stukjes aardappel, doperwtjes, appel, rundvlees,
augurk, peterselie en ui.*

Deze salade wordt op smaak gebracht met roommayonaise.

Pasta salade

*Een trendy salade met tricolore van fusillipasta, artisjokken, gemarineerde champignons, olijven,
paprika en groene kruiden.*

Op smaak gebracht met pestomayonaise zeer geschikt voor vegetarisch.

Carpaccio van rundvlees

*Deze carpaccio wordt geserveerd op de originele wijze met parmezaanse kaas, pijnboompitten, pesto
en olijfolie.*

Gerookte vis

*Speciaal voor ons gerookt op de manier zoals het hoort, mooi gepresenteerd met o.a.
Heibot, gerookte zalm en paling.*

Charcuterie

*Deze benaming staat voor de beste vleeswaren die wij u kunnen bieden met o.a.
Seranoham, paté in bladerdeeg, gerookte eendenborst en vers gebraden eendenborst.*

Gegrilde zalmoot

Een heerlijk zachte gegrilde zalmoot ingelegd in kreeftensaus

Filet du porc

Malse varkenshaas medaillons in een heerlijk romige saus van bospaddenstoelen.

Boontjes

Groende boontjes ingerold met ontbijtspek

Aardappel gratin

*Dun gesneden aardappel schijfjes, room, uiringen en fijne kruiden gratineerd in de oven.
Zeer geschikt voor vegetarisch.*

Risotto rijst

Rijst in de oven bereid op de Italiaanse wijze

Tapenade's

Kruidenboter en Mini broodjes

**De prijs van dit buffet bedraagt € 20,50 per persoon
(Minimaal 20 personen)**

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

Buffet “De Smaak Van Thailand”

Kai Pad Med Mamuang Himapan

Een heerlijk kipvariatie met cashewnoten.

Khao Pad Kai

Gebakken rijst met stukjes kip en fijn gesneden groenten.

Khao Suay

Gestoomde witte jasmijnrijst

Kaeng Ped Nuea

Pittige rundvlees schotel op smaak gebracht met rode curry.

Kaeng Daeng Moo

Pittig varkensvlees in een milde Thaise saus.

Koeng Priawaan

Roze garnaltjes in een zoetzure saus.

Tow Hoo Massaman

Pittige curry van tahu en kousenband.

Phak Phad Ruam Mit

Knapperig roergebakken groenten in ketjap saus.

***De prijs van dit buffet bedraagt € 20,50 per persoon
(Minimaal 20 personen)***

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

Buffet “De Smaak Van Frankrijk”

Boeuf Bourguignonne

*Runderstoofschotel met spek, wortel, champignons,
Uitjes, rode wijn en kruiden*

Blanquette de veau

Stukjes kalfsvlees in een romige saus met fijn gesneden groenten

Coq au vin

Gesneden kipfilet gestoofd in witte wijn en kruiden

Gratin dauphinois

Gegratineerde aardappelschijfjes in room met knoflook en kruiden

Witte rijst

Gestoomde groenten

Wortelen Vichy

Bijtgare wortelbolletjes

Gepocheerde vis

Dit is een schotel van diverse vissoorten in een witte wijnsaus

Waldorfsalade

Een frisse salade met als basis sellery en appel

Stokbrood

**De prijs van dit buffet bedraagt € 20,50 per persoon
(Minimaal 20 personen)**

**** eventuele aanvulling van Franse uiensoep € 2,50 pp**

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

Buffet “De Smaak Van Indonesië”

Bami Vegetable

Gebakken mie met fijn gesneden groenten

Witte Rijst

Gestoomde witte rijst met kunjit

Ajam Besengek

Kipfilet stukjes, prei en champignons in een pikant milde kerriesaus

Daging Rendang

Pikant gestoofd rundvlees in een pittige saus van ui en knoflook

Daging Roedjak

Rundvlees gerecht met ruddjakkruiden

Babi Ketjap

Gehakt balletjes in een ketjapsaus gearneerd met atjar tjampoer

Babi Saté Filet

Varkensvlees met Satésaus

Sambal Goreng Boontjes

Sperzieboontjes met kokos

Atjar Tjamper

Pikante Indische gemengde groenten

Seroendeng

Geraspt kokos met pinda's pittig gekruid

**De prijs van dit buffet bedraagt € 20,50 per persoon
(Minimaal 20 personen)**

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

Buffet “De Smaak Van Culemborg”

Zalmsalade

*Een verrassende salade voor de echte visliefhebber met als basis rode zalm, aangemaakt met blokjes aardappel, ei, paprika en augurk.
Deze salade wordt gearneerd met gerookte vis.*

Pastasalade (veg)

*Een trendy salade met tricolore van fusillipasta, mozzarella kaas, pijnboompitten en gegrilde paprika.
Op smaak gebracht met pestomayonaise.*

Huzarensalade

Een rijkelijk gevulde salade met rundvlees gearneerd met diverse soorten vleeswaren.

Frisse groene rauwkostsalade (veg)

Plateau van diverse gerookte vis

Plateau van diverse vleeswaren

Gegrilde zalmfilet dille saus

Heerlijk zacht gegrilde zalmfilet afgeblust met witte wijn in een zacht romige dille saus.

Boueff stroganoff

Stukjes rundvlees, paprika, champignons en uitjes op smaak gebracht met knoflook en wodka.

Witte notenrijst (veg)

In de oven gestoomde rijst

Gevulde paprika (veg)

Gegrilde paprika gevuld met roerbak groenten.

Aardappel gratin (veg)

Gegratineerde knoflookaardappelen met kaas en ui stukjes.

Italiaans stokbrood wit en bruin

Diverse tapenades

Kruidenboter en Tomatenboter

**De prijs van dit buffet bedraagt € 20,50 per persoon
(Minimaal 20 personen)**

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

Buffet “De Smaak Van De Caribische Eilanden”

Concombres en Salade

Komkommersalade met knoflook

Moros y Cristianos

Zwarte bonen met paprika en maïs in een frisse vinaigrette

Roast chicken Calypso

Gebraaden kipfilet in een pepersaus

Picadillo Roast porc

Pikant gegrilde ribs

Pionas

Gehaktballetjes met banaan en tomaat

Roast saumon

Gemarineerde zalmfilet

Papas a la Huancaína

Gestoofde knoflookaardappelen

Arroz Verde

Rijst met groene paprika

Asapao

Kipstoofschotel met rijst

**De prijs van dit buffet bedraagt € 20,50 per persoon
(Minimaal 20 personen)**

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

Buffet “De Smaak Van De Bourgondiër”

Vleessalade

Salade met veel vlees, pittig gekruid

Visschotel

Tonijnsalade gearneerd met veel vis

Zalmsalade

Zalmsalade met verse zalm

Waldorfsalade

Salade Nicoise

Een salade met grove ingrediënten

Boeuff Bourguignonne

Rundvleeschotel met champignons en rode wijn

Coq au Vin

Kippenboutjes gestoofd in wijn en kruiden

Escalope Le Landes

Oerhammetjes op het bot

Escalope Brun

Karbonade met Espagnolesaus gearneerd met tomaat en ui

Pommes Ariënne

Gestoofde kriel aardappeltjes in room

Riz Pilaf Blanc

In bouillon gekookte rijst

Stokbrood

Wit en bruin

Kruidenboter

**De prijs van dit buffet bedraagt € 21,50 per persoon
(Minimaal 20 personen)**

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

De Smaak van “Een luxe Mediterraans Tapas buffet”

Tapas zijn van origine kleine borrelhapjes uit Spanje. Wij hebben dit uitgebreid door er ook landen als Frankrijk, Italië en Griekenland bij te betrekken en er een compleet buffet van te maken om u in de vakantiesfeer te brengen.

Uit Griekenland:

Melizana Salata

Een heerlijke salade van geroosterde aubergine met room en knoflook

Tarama Salata

Een salade van aardappel en viskuit

Dolmades

Wijnrankbladeren gevuld met rijst en besprenkeld met citroen

Tzatziki

Griekse yoghurt met komkommer, knoflook olijfolie en Griekse kruiden

Tiro Pita

Bladerdeeg feuillete gevuld met feta en Griekse kruiden

Uit Italië

Prosciutto “Di Parma”

12 maanden gedroogde bergham zeer dun getrancheerd in combinatie met zon gerijpte galiameloen

Carpaccio “Di Mama”

Flinterdun gesneden rauwe ossenhaas geparfumeerd met balsamicodressing en gearneerd met grana pardano, pijnboompitjes, uitjes bieslook en kappertjes. Om het geheel compleet te maken bestrooid met eendenleverkrullen

Lasagna “Di Casa”

Laagjes pasta met lekker gekruid rundergehakt, Italiaanse paddestoelen, tomatensaus en mozzarella

Tapenade Originale

Een pomodori- en olijventapenade

Uit Frankrijk:

Assorti de Paté

Verschillende soorten pate met zorg ingekocht door onze chef

Assorti de Fromage

Verschillende kaassoorten uit alle windstreken van dit land

Vervolg van De Smaak van “Een luxe Mediterraans Tapas buffet”

Uit Spanje:

Tortilla Espanola

Aardappel-ei koek met saffraan

Pan Catalan

Geroosterd brood ingewreven met knoflook en tomaat besprenkelt met koud geperste olijfolie

Pollo con Ajo

Kipvleugeltjes gemarineerd met knoflook

Jamon Seranno

Het Spaanse antwoord op de Italiaanse Parma ham

Bollitos de Carne

Gehaktballetjes in een tomatensaus

Chorizo “Calliente”

Warme stukjes chorizo in rode wijn met kruiden, knoflook en citroen

Pinchos

Vleesspiesjes met ui en paprika

Gambas con Ajo

Gepelde gamba's met citroen en knoflook en olijfolie

Alcachofas con Ajo

Gemarineerde artisjokharten met kruiden, knoflook en olijfolie

Cocktail del Mar

Cocktail van zeevruchten

Allioli

Eidooiers met knoflook, olijfolie en citroen

Salames Mediterana

Diverse soorten salami uit Spanje, Frankrijk en Italië

Dit zonnige buffet wordt geserveerd met olijvenbroodjes en ciabatta

***De prijs van dit buffet bedraagt € 29,50 per persoon
(Minimaal 40 personen)***

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

Buffet “De Smaak Van Een Culinaire Wereldreis”

**Een bijzonder samengesteld buffet met culinaire hoogstandjes uit verschillende landen.
Wij laten u kennismaken met de volgende gerechten:**

Gerookte lamsham

Op een bedje van frisse slasoorten met gemarineerde vijgen en pijnboompitjes. Deze specialiteit van Texel mag niet ontbreken op een buffet

Eendenborstfilet

Huisgerookte filet met groene asperges en cumberlandsaus

Viscompositie

Een traktatie van verschillende vers gerookte vissoorten rechtstreeks van onze leverancier uit Scheveningen

Gamba's op oosterse wijze

Dit gerecht wordt bereid in de wok met een pittige ketjapsaus

Slakken mossel combinatie

Twee klassiekers samen in de pan met een vleugje knoflook

Pasta salade "Venetia"

Verse pasta met kipfilet, vers fruit en genappeerd met een kerrie roomsaus

Gevulde tongfilet rolletjes

De rolletjes zijn gevuld met een luchtige zalmousse en worden geserveerd met witte wijnsaus. Met recht een tongstrelende combinatie

Ossenhaas biefstukjes

Het lekkerste stukje rundvlees met een heerlijke rode portsaus

Gevulde maïskip

Mooie magere filet gevuld met spinazie en geserveerd met een pittige kaassaus dit alles bereidt op ambachtelijke Toscaanse wijze

Bretonse kalfsmedaillons

Geserveerd met fijngesneden seizoensgroenten en een bospaddenstoelen saus

Aardappelspektaart

Een pittige aardappeltaart geserveerd met verse seizoensgroenten

Boerenlandbrood en Pain de Campagne

Gezouten boter en tapenades

**De prijs van dit buffet bedraagt € 31,50 per persoon
(Minimaal 40 personen)**

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

De Smaak van “Het Winter Buffet”

Stampot

Boerenkool

Zuurkool

Hutspot

Andijvie stampot

Stoofgerecht

Stoofgerecht van rundvlees en diverse kruiden

Stoofpeertjes

Vleesgerechten

Gelderse rookworst

Gegrild Zeeuws spek

Balletje gehakt

Krachtige vleesjus

*Eventueel aangevuld met erwtensoep en roggebrood met spek voor een meerprijs van
€ 3,00*

*De prijs voor dit buffet bedraagt € 19,50 per persoon
(Minimaal 20 personen)*

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

De smaak van “Barbecue Texas”

Vlees

Saté van de Haas

Hamburger

Drumstick

Gemarineerde karbonade

Hawai spies

Tandoori spies

Salades

Huzarensalade

Kartoffelsalade

Fruitsalade

Sauzen

Knoflooksaus

Cocktailsaus

Satésaus

Diversen

Stokbrood wit en bruin

Kruidenboter

***De prijs van dit barbecue buffet bedraagt € 15,00 per persoon,
incl. huur van een barbecue
(Minimaal 20 personen)***

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

De smaak van “Barbecue Cheyenne”

Vlees

Saté van de Haas

Hamburger

Drumstick

Gemarineerde karbonade

Hawaiï spies

Spare ribs

Tandoori spies

Salades

Huzarensalade

Kartoffelsalade

Fruitsalade

Sauzen

Knoflooksaus

Cocktailsaus

Zigeunersaus

Satésaus

Diversen

Stokbrood wit en bruin

Kruidenboter

**De prijs van dit barbecue buffet bedraagt €17,00 per persoon,
incl. huur van een barbecue
(Minimaal 20 personen)**

(Alle genoemde prijzen zijn exclusief btw)

Totaal Catering



MAAKMAKER

catering & organisatie