

# Buffetfolder Verbree Catering

Heeft u iets te vieren? Denk eens aan een heerlijk buffet van Verbree Catering!

U heeft bij Verbree Catering de keuze uit verschillende menu's. Van een hapje erbij tot een uitgebreid warm- en koud buffet, er is van alles mogelijk! Als u geen passend buffet kan vinden, dan is er de mogelijkheid om in overleg met de slager een eigen buffet samen te stellen. De producten die u op deze buffetfolder vindt, zijn dagvers en ambachtelijk bereid.

## Buffet A: koud/warm

### Warme gerechten:

- Ambachtelijk gestoofd rundvlees in jus saus
- Kipdijsaté in pindasaus
- Beenham uit eigen rokerij
- Witte rijst

### Twee soorten salade:

- Rundvleessalade
- Zalmsalade

### Twee soorten brood met kruidenboter:

- Stokbrood wit
- Stokbrood bruin

Buffet A is verkrijgbaar vanaf twintig personen.

Kosten: € 12,95 p.p.

## Buffet C: koud/warm

### Warme gerechten:

- Kipdijvlees in zoetzure saus
- Pikante gehaktballetjes in ketjap/pinda of zigeuner saus
- Kipdijsaté in pindasaus
- Witte rijst

### Drie soorten salade:

- Rundvleessalade
- Pasta-pestosalade met zongedroogde tomaatjes
- Fruitsalade
- Visschaal met diverse soorten vis van het seizoen

### Twee soorten brood met kruidenboter:

- Stokbrood wit
- Stokbrood bruin

Buffet C is verkrijgbaar vanaf twintig personen.

Kosten: € 14,95 p.p.

## Buffet B: koud/warm

### Warme gerechten:

- Gesneden varkenshaas in champignon-ui roomsaus
- Pikante gehaktballetjes in ketjap/pinda of zigeuner saus
- Aardappelgratin met beenhamreepjes
- Groentemix met diverse soorten groenten

### Drie soorten salade:

- Rundvleessalade
- Kipkerriesalade
- Haring met uitjes

### Twee soorten brood met kruidenboter:

- Stokbrood wit
- Stokbrood bruin

Buffet B is verkrijgbaar vanaf twintig personen.

Kosten: € 14,45 p.p.

## Avondbuffet basis: koud/warm

### Warme gerechten:

- Kipdijsaté in pindasaus
- Pikante gehaktballetjes in ketjap/pinda of zigeuner saus

### Eén soort salade:

- Rundvleessalade eenvoudig gegarneerd

### Twee soorten brood met kruidenboter:

- Stokbrood wit
- Stokbrood bruin

Avondbuffet basis is verkrijgbaar vanaf twintig personen.

Let op: dit buffet betreft geen complete maaltijd en is bedoeld als hapje erbij.

Kosten: € 6,95 p.p.

## Avondbuffet luxe: koud/warm

### Warme gerechten:

- Kipdijsaté in pindasaus
- Pikante gehaktballetjes in ketjap/pinda of zigeuner saus
- Beenham uit eigen rokerij

### Twee soorten salade:

- Rundvleessalade
- Salade naar keuze
- Evt. haring met uitjes (prijs in overleg)

### Twee soorten brood met kruidenboter:

- Stokbrood wit
- Stokbrood bruin

Avondbuffet luxe is verkrijgbaar vanaf twintig personen. Let op: dit buffet betreft geen complete maaltijd en is bedoeld als hapje erbij.

Kosten: € 8,95 p.p.

## Stuks artikelen

### Diverse soorten salades

Rijkelijk gearneerd met gevulde eitjes, rauwkost, vleeswaren en/of vis. (300 gram p.p.). Vanaf 8 pers per soort.

Rundvleessalade	€ 4,55
Zalmsalade	€ 6,95
Waldorfsalade	€ 4,50
Pasta-pestosalade	€ 4,50
Ham prei ei salade	€ 5,00
Tonijnsalade	€ 4,50
Kip-kerriesalade	€ 4,00
Vier jaargetijdensalade	€ 4,00

### Diverse soorten vlees

- Kipdijsaté in pindasaus	€ 1,09 per stukje
- Pikante gehaktballetjes saus naar keuze	€ 1,35 per persoon (3 stuks)
- Beenham uit eigen rokerij	€ 10,95 ongesneden / € 13,95 gesneden

### Bittergarnituur

Blokje jong belegen kaas met blauwe/witte druif
Aspergerolletje met beenham
Gevuld eitje
Gevuld snacktomaatje
Plakje worst naar keuze

Prijs per hapje € 0,80 (uitsluitend in combinatie)

### Dessert

- Ijsdessert in sierlijke ijskist met hoorntjes/schaaltjes, vruchtjes en slagroom	€ 2,75 per persoon
- Luxe toetjesbuffet	€ 4,95 per persoon (vanaf 30 personen)

## Borden en bestek

Bord + bestek steen	€ 1,25 per persoon
Bord + bestek wegwerp	€ 0,50

In overleg zijn ook andere suggesties en/of wensen mogelijk. Denk aan: diverse soorten soep, stampotten, nasi en bami etc.

\* Bezorgen tot 22:30, halen en brengen in overleg.

## MVO en duurzaamheid

Maatschappelijk verantwoord ondernemen en duurzaamheid zijn tegenwoordig belangrijke onderwerpen die in de catering niet meer mogen ontbreken. Daarom maken wij nu gebruik van zelf opgewekte zonne-energie en wordt deze energie gebruikt voor energiezuinige machines. Daarnaast zijn we overgestapt op biologisch afbreekbare disposables en maken we zo veel mogelijk gebruik van streekproducten.

## Eerlijk vlees

Onze vlees- en visproducten zijn dagvers en worden op ambachtelijke wijze gemaakt. Wij snijden zelf ons vlees, draaien zelf gehakt en spiesen worden hand geregen! Het rundvlees wat wij gebruiken is afkomstig van Vee- en Vleeshandel Vlot uit Leersum en is echt Hollands vlees. Het is afkomstig van boeren in de wijde omgeving van Leersum. Ze verzorgen hun koeien met liefde en bieden ze rust en ruimte. In het voorjaar en de zomer grazen de koeien in de weilanden van de Utrechtse Heuvelrug en langs de Uiterwaarden van de Rijn. Als het winter wordt, krijgen de koeien alle ruimte in de stal.

Het varkensvlees wat wij gebruiken is afkomstig van Vleeshandel van de Berg. Zij leveren ons PorkBest vlees dat afkomstig is uit de Brabantse stallen. De varkens zijn van het Duitse Pietran ras, gekruist met het Hollandse Landras. Bij de Brabantse boeren hebben de varkens het goed. Deze varkenshouders - familiebedrijven met liefde voor het vak voldoen namelijk aan Milieukeur. In hun bedrijfsvoering staat duurzaamheid centraal! De dieren hebben veel vrijheid in de stal. Ze beschikken over voldoende daglicht en hebben veel bewegingsvrijheid.

## Verbree Catering

**Herenstraat 42**

**3985RW Werkhoven**

**Tel: 0343-552015**

**Mail: john\_verbree@kpnmail.nl**

**KvK-nummer: 30181835**