

Verstand van Lekker eten!

Voor uw feest, barbecue, lunch, zakelijke evenement of promotionele campagne is Keurslagerij Krijn van der Bent de ideale cateringpartner.

Catering is een groeiende tak van ons slagersbedrijf. Door de grote vraag hiernaar, geven wij in dit Foodbook een impressie van de verschillende mogelijkheden. Hierbij geven wij graag aan dat alles op maat kan worden geleverd. Elk evenement is anders, zodoende maken wij graag een voorstel op maat. De catering kan verzorgd worden vanaf 10 personen tot aan 1000 personen. Om aan al uw wensen te kunnen voldoen leveren wij ook dranken, meubilair, personeel en aankleding. De aankleding kan variëren van een aantal statafels, tot een ingedekte dinertafel op locatie. Graag komen wij bij u thuis, of binnen uw bedrijf de catering verzorgen. Hierbij kunt u denken aan een barbecue, een buffet, een (walking) diner of een op locatie gebakken broodje beenham of hamburger.

Alle prijzen die genoemd worden zijn inclusief het geldende btw-tarief. Voor personeel, materialen en inrichting maken wij graag een offerte op maat.

Mochten er vragen zijn dan kunt u altijd contact opnemen via de onderstaande gegevens.

Met vriendelijke groet,

Huibert van der Bent
Commercieel medewerker



Krijn van der Bent, keurslager

Kerkstraat 50, Noordwijk

Tel. 071-3612720

www.vanderbent.keurslager.nl



BITES

In dit deel treft u de verschillende hapjes die wij dagvers voor u klaarmaken.
De traditionele, luxe hapjes:



RAUWE HAM

- Wit brood gedoopt in roomboter
- Gekookt ei
- Coburger rauwe ham
- Lollo Rosso
- Bosbesje



PALING

- Wit brood gedoopt in roomboter
- Gekookt ei
- Gerookte palingfilet
- Lollo Rosso
- Bosbesje



FILET AMERICAN

- Wit brood gedoopt in roomboter
- Gekookt ei
- Filet American
- Lollo Rosso
- Bosbesje



PATE

- Wit brood gedoopt in roomboter
- Gekookt ei
- Paté
- Lollo Rosso
- Aalbesje



ZALM

- Wit brood gedoopt in roomboter
- Gekookt ei
- Gerookte zalmfilet
- Lollo Rosso
- Bosbesje



ROOMKAAS

- Wit brood gedoopt in roomboter
- Gekookt ei
- Roomkaas
- Lollo Rosso
- Aalbesje

Prijzen (vanaf 50 hapjes)
tot 100 hapjes vanaf 100 hapjes
per stuk € 1,45 per stuk € 1,30

DE FEESTSCHOTEL

Bestaande uit:

- Plakjes leverworst
- Plakjes rookworst
- Plakjes grillworst
- Plakjes boerenmetworst
- Jong belegde kaasblokjes

Feestshotel klein
8-10 personen € 18,50

Feestshotel middel
10-15 personen € 25,00

Feestshotel groot
20-25 personen € 40,00

KIPPELING

Met een knipoog naar de visvariant is Kippeling een niet meer weg te denken product. We laten kippendijenvlees een nachtje in de marinade op smaak komen, waarna we het vlees paneren met een krokant laagje en braden in de oven.

€ 14.50 per kilo

CARPACCIO & VITELLO TONNATO

Deze van oorsprong Italiaanse gerechten vallen te allen tijde goed in de smaak. Het vlees wordt in onze slagerij op de juiste dikte gesneden, waarna wij het voor u garneren.

De carpaccio wordt opgemaakt met licht geroosterde pijnboompitten, geschaafde Parmezaanse kaas, rucola sla en onze huisgemaakte dressing.

€ 7.50 per persoon

Vitello Tonnato wordt opgemaakt met tonijnmayonaise, kappertjes, olijfolie en een vleugje peper en zout.

€ 8.50 per persoon





BROOD

Onze vers afgebakken Italiaanse vloerbaguette met hierbij: huisgemaakte kruidenboter, pesto aioli en tapenade.

€ 3.00 per persoon

CARPACCIO EN VITELLO TONNATO ROLLETJES

Tortillablad gevuld met carpaccio, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola of gevuld met gegrilde kalfsmuis, tonijnmayonaise en kappertjes. Drie rolletjes per persoon.

€ 2.50 per persoon

ANTIPASTI

Traditionele Italiaanse en Spaanse vleeswaren; Chorizo, Parmaham, Serranoham, Mortadella, Salami Milanese en Sopressa Veneta.

Aangevuld met een variatie van olijven.

€ 4.50 per persoon

SALADESCHOTELS

Wij maken voor u de lekkerste salades, opgemaakt met verse vleeswaren of verse vis.



ZALMSALADE

400 gram per persoon

- Basis zalmzalade
- Verse zalm
- Hollandse garnalen
- Gerookte paling
- Gerookte forel
- Krabsticks

€ 9.00 per persoon



HUZARENSALADE

400 gram per persoon

- Basis huzarensalade
- Kipfilet
- Asperge omwikkeld met achterham
- Wijncervelaat
- Ei met rookvlees
- Fricandeau
- Runderrollade

€ 7.00 per persoon

Tevens is het mogelijk een salade naar uw wens te verzorgen, bijvoorbeeld een gemengde salade met sla, tomaat, gebakken spekjes en kaas.

DINER

De buffetten kunt u bestellen vanaf 10 personen.



SATEBUFFET

- 3 stokjes varkenshaas- of kipsaté
- Satésaus
- Vers gebakken stokbrood
- Huisgemaakte kruidenboter
- Opgemaakte huzarensalade

€ 10.50 per persoon

STAMPPOT BUFFET

3 soorten stamppot, keuze uit:

- Boerenkool
- Zuurkool
- Andijvie
- Rode kool
- Hutspot
- Spinazie

3 soorten vlees, keuze uit:

- Runderlapje
- Hachee
- Rookworst
- Bal gehakt
- Speklapje

Jus en spekjes

€ 11,00 per persoon

OOSTERS BUFFET

Bami en nasi

3 soorten vlees, keuze uit:

- Kip-kerrie
- Babi pangang
- Rundvlees in ketjapsaus
- saté, kip of varkenshaas
- Balletjes in piri-piri saus
- Kip in zoetzure saus

Kroepoek, atjar en tafelzuur

€ 11.00 per persoon



Vanzelfsprekend kunnen wij voor u een buffet op maat leveren. Graag spreken wij uw smaak en wensen door om zo de culinaire invulling perfect te laten aansluiten.

Al onze maaltijden worden vers in onze slagerij bereid, met eigen vlees en zorgvuldig gekozen ingrediënten. Zo werken wij samen met Groente- en fruithandel Jaap Augustinus en Kaasspecialist Peter den Elzen.

Het buffet wordt aangeleverd in elektrische au bain-marie's. Deze houden uw diner warm; doordat deze elektrisch zijn, is er geen open vuur in huis of op locatie.

WALKING DINER

Om uw gasten meer service te bieden kunnen wij een walking diner verzorgen. Bij een walking diner lopen wij kleine gerechten in. Hieronder vindt u een voorbeeld. Het diner zal op locatie worden bereid; houd er dus rekening mee dat er personeelskosten zullen zijn. Wijzigingen in de gerechten zijn in overleg te allen tijde mogelijk. Daarnaast kan er ook gekozen worden voor een seated diner, daarbij bedienen wij uw gasten aan tafel.

OSSENSTAART CAPPUCCINO

(heldere ossenstaart soep met opgeklopte room)

CARPACCIO EN VITELLO TONNATO ROLLETJES

(tortillablad gevuld met carpaccio, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola of gevuld met gegrilde kalfsmuis, tonijnmayonaise en kappertjes)

SPIESJES TRIO

(trio van kip/varkenshaas/ossenhaas spiesje met kleurrijke groente; jonge velderwten, maïs en uitgebakken spekjes)

VERS SEIZOENSFRUIT

€ 20.00 per persoon

BURGERS EN BEENHAM

Voor de lekkere trek op uw feest of borrel maken wij op locatie graag broodjes beenham en broodjes hamburger voor u klaar. Dit kan in de grote variant of in een kleine variant met mini-broodjes.

€ 3.00 per broodje

€ 2.00 per mini broodje

BROODJESLUNCH

Voor uw (bedrijfs)lunch verzorgen wij verschillende vers belegde broodjes. Tevens leveren wij Schulp sappen, melk en karnemelk als dit gewenst is.

Witte of bruine bol van De Echte Bakker
Enkel belegd met vleeswaren of kaas
€ 2.00 per stuk

Luxe belegd met salades, filet American, of opgemaakte vleeswaren
€ 2.25 per stuk

Witte of bruine petit pain, vers afgebakken
Enkel belegd met vleeswaren of kaas
€ 2.50 per stuk

Luxe belegd met salades, filet American, gezond of opgemaakte vleeswaren
€ 3.00 per stuk



BARBECUE

Barbecueën is een specialiteit van ons, zowel op de gasbarbecue als de kolenvariant, braden wij onze specialiteit; vlees. Ook braden wij verschillende soorten vis en vleesvervangers. Hoe fijn is het voor u om op een feest al uw aandacht aan de gasten te kunnen geven, terwijl een professional de barbecue verzorgt. Al onze producten worden vers bereid in onze slagerij. Het vlees voor op de verschillende spiesen wordt door ons op smaak gebracht en gegeren.

Hieronder beschrijven wij voor u onze barbecuepakketten, vanzelfsprekend kunnen we in overleg alles naar uw wens aanpassen.



PAKKET POPULAIR

- 2 stokjes saté, varkenshaas of kip
- Kipfilet
- BBQ-hamburger (100% rund)
- BBQ-worst

€ 7,50 per persoon

PAKKET BUURTBARBECUE

- 2 stokjes saté, varkenshaas of kip
- BBQ-hamburger (100% rund)
- BBQ-worst
- Kip drumstick

€ 6,00 per persoon

PAKKET DE LUXE

- 2 stokjes saté, varkenshaas of kip
- Runderspies (kogelbiefstuk)
- Gemarineerde kipfilet
- 2 gemarineerde lamsracks
- Gemarineerde filetlap

€ 12,00 per persoon

PAKKET KIND

- BBQ-hamburger (100% rund)
- BBQ-worst
- Golfstick

€ 4,50 per persoon

PAKKET ALL-IN

- 2 stokjes saté, varkenshaas of kip
- Kipfilet
- BBQ-hamburger (100% rund)
- BBQ-worst
- Aardappelsalade
- Huzarensalade
- Groene salade
- Kruidenboter
- Knoflooksaus
- Rode saus
- Satésaus
- Gesneden Italiaanse vloerbaguette
- Stevig bordje
- Stevig bestek
- Servetten

€ 15,00 per persoon





PERSONEEL & MATERIAAL

Om volledig zorgeloos uw feest of evenement te organiseren, kunnen wij naast de inrichting ook het personeel verzorgen. Dit doen wij met een aantal partners, waardoor de kwaliteit van de geleverde producten en diensten altijd naar wens is.

Op events waarbij er meer personeel nodig is, bijvoorbeeld een walking diner. Werken wij samen met Mise en Place.

"In 20 jaar is Mise en Place gegroeid tot een internationaal horeca projectbureau dat zich gespecialiseerd heeft in piek- & ziekbezetting in hotels, restaurants, congresgebouwen, evenementen en bij cateraars. Onze 16 Nederlandse vestigingen zijn 24/7 bereikbaar en garanderen samen altijd 100% landelijke dekking. Met de ervaring van ruim 150.000 projecten en 2 miljoen tevreden gasten per jaar zijn onze medewerkers optimaal voorbereid op hoog niveau."

De inrichting bepalen wij graag in overleg met u. Dit kan variëren van een statafel tot een volledig ingedekte dinertafel.

Prijswijzigingen, druk- en zetfouten voorbehouden.



Krijn van der Bent, keurslager

Kerkstraat 50, Noordwijk

Tel. 071-3612720

www.vanderbent.keurslager.nl

