

Op zoek naar inspiratie?



Italiaanse buffetten | Tapas buffetten | Dinner buffetten | Limburgse buffetten



Receptiehapjes | Tapasprikkers | Amuseglaasjes |



Sharing dinners | Dinnerbuffet exclusief | Voorgerechten | Amuseglaasjes



Barbecue

[www.savelkoulcatering.nl](http://www.savelkoulcatering.nl) | 046-4524778



## Foodbook 2025

*Bijzondere momenten zijn er om te vieren én om met elkaar te delen!*

### **Op zoek naar inspiratie?**

*Bij ons draait alles om lekker eten, en zijn we trots op ons uitgebreide assortiment.*

*In ons foodbook treft u een gevarieerd overzicht van onze gerechten, van gezellig borrelen en gevarieerde buffetten en uitgebreide barbecue's. Ons foodbook biedt voor ieder wat wils en voor elke gelegenheid.*

*U ziet een ruime keuze aan opties voor warme buffetten, Italiaanse buffetten, sharing dinner, barbecue en luxe hapjes.*

*Wij helpen u graag op weg een keuze te maken in het samenstellen van buffetten en diners afgestemd op uw wensen en denken dan ook graag met jullie mee om de beste oplossingen te vinden.*

*Zijn er vegetariërs onder uw gasten, mensen met een specifiek dieet, laat het ons weten en wij zoeken samen met u naar een goed alternatief.*

*Naast deze buffetten, hapjes en diners kunnen wij ook zorgen voor de verdere invulling van uw bijeenkomst, feest of receptie. We beschikken over een groot aanbod van porselein, bestek, stoelen, tafels, (drank)buffetten, tenten en elementen voor de inrichting. Wilt u zelf optimaal genieten dan kunnen wij eventueel zorgen voor bediening en bijkomende werkzaamheden.*

*Genoemde prijzen zijn afhaalprijzen. Indien van toepassing worden eventuele bezorgkosten, bediening en op- en afbouwkosten additioneel berekend. Vraag in dat geval voor een offerte op maat voor u gemaakt.*

*Met vriendelijke groet,*

*Team LS Catering & Events  
Léon Savelkoul*

---

*Léon Savelkoul Catering & Events  
Kerkweg 36  
6155 KN Puth  
T: 046-4524778  
E: [info@savelkoul.nl](mailto:info@savelkoul.nl)*

BUFFETTEN EN HAPJES, onze suggesties:	Prijs	BLZ
Italiaans Buffet "Al Forno"	€ 20,50	3
Italiaans Mediterraans Buffet	€ 25,50	4
Italiaans buffet "Florence "	€ 29,75	5
Buffet "La Dolce Vita"	€ 36,00	6
Drielandenbuffet 1	€ 21,75	7
Drielandenbuffet 2	€ 24,50	8
Drielandenbuffet 3	€ 29,50	9
Combinatiebuffet Classico	€ 25,50	10
Warm & Koud Rustiek	€ 19,50	11
4 gangen "Proeverijbuffet "	€ 37,50	12
Euregionaal Buffet	€ 31,50	13
Dinnerbuffet Exclusief	€ 46,50	14
Sharing Dinner	€ 36,75	15
Italiaanse hapjes "Piccoli Piatti"	€ 24,50	16
Hapjesbuffet "De Limburger"	€ 19,50	17
Tapas hapjesbuffet	€ 24,50	18
Limburgs boerenbuffet	€ 20,50	19
Limburgs boerenbuffet de luxe	€ 26,25	20
Koud buffet de luxe	€ 17,50	21
Warm & Koud buffet "Maasland"	€ 28,75	22
Barbecue buffet 1	€ 15,50	23
Barbecue buffet 2	€ 18,50	23
Barbecue buffet 3	€ 21,75	24
Barbecue buffet 4	€ 23,75	24
Barbecue " Italiaans - Mediterraans "	€ 30,50	25
Barbecue " Exclusief "	€ 34,50	26
Uitbreidingen op buffetten		27
Warme vleesgerechten		28
Dessertes		29
Receptiehapjes: [ toastjes   tapasprikkers   domino's   mini broodjes ]		30
Receptiehapjes : [ canape's   wraps   canape's gegratineerd   amuselepels ]		31
Receptiehapjes : [ amuseglaasjes   warme gerechtjes ]		32
Receptiehapjes : [ voorgerechtjes   kleine kopjes soep ]		33
<i>Lunches</i>		34

Prijzen zijn geldig tot en met 31-12-2025

**Alle in deze brochure vermelde prijzen zijn inclusief BTW**

**Warm buffet bestaande uit:**

- Gegrilde varkensfilet in pestoroomsaus
- Getrancheerde kipfilet met tomaten basilicumsaus
- Geroosterde aardappelen met rozemarijn en knoflook
- Lasagne Bolognese
- Penne met spekjes en champignons

**Koud buffet bestaande uit:**

- Italiaanse salade met paprika | wortel | radijs | courgette
- Tomatensalade met basilicum | sjalotjes | pestodressing
- Pastasalade tricolore met verse Italiaanse kruiden
- Partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
- Luxe mini broodjes
- Ciabatta van vers Italiaans brood
- Kruidenboter

Prijs: € 20,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast



**Warme gerechten:**

- Italiaans runderstoofpotje met rode wijn | champignons | paprika | courgette | tomaatjes
  - Varkenshaas in Gorgonzola kaassaus  
- of -
  - Getrancheerde kipfilet met tomaten basilicumsaus
  
  - Geroosterde aardappelen met rozemarijn en knoflook
  - Lasagne Bolognese
  - Tagliatelle met olijfolie en knoflook
- 

**Koude voorgerechten:**

- Tomatensalade met fetakaas | olijven | en een frisse dressing
- Pastasalade tricolore met verse Italiaanse kruiden
- Salade van artisjokhartes met zongedroogde tomaat | olijven | aceto balsamico dressing
- Italiaanse salade met paprika | wortel | radijs | courgette
- Gemarineerde champignons met verse tuinkruiden
- Partjes meloen omwikkeld met Italiaanse rauwe ham
- Mix van huisgemarineerde olijven
  
- Luxe minibroodjes
- Ciabatta van vers Italiaans brood
- Kruidenboter

Prijs: € 25,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

**Uit te breiden met:**

- Zalmootjes met een olijventapenade

Prijs: € 4,25 p.p.

---

**Warm buffet bestaande uit:**

- Getrancheerde kipfilet in friszoete rode portsaus
  - Gebakken kalfspoulet vergezeld van pestoroomsaus  
- of -
  - Italiaans runderstoofpotje met rode wijn | champignons | paprika | courgette | tomaatjes
  
  - Geroosterde aardappelen met rozemarijn en knoflook
  - Lasagne Bolognese
  - Tagliatelle in truffelolie en kastanje champignons
- 

**Koud buffet bestaande uit:**

- Italiaanse salade met paprika | wortel | radijs | courgette
- Salade van artisjokhartten met zongedroogde tomaat | olijven | aceto balsamico dressing
- Mesclun van diverse slasoorten | wortel julienne | radijs | fris-zoete dressing
- Fussilisalade met broccoliroosjes vergezeld van een romige kruidenmayonaise
- Italiaanse aardappelsalade met zongedroogde tomaatjes | kappertjes | olijven
  
- Carpaccio van zacht gegaarde rosbeef met basilicumolie en geroosterde pijnboompitten
- Gemarineerde champignons met verse tuinkruiden
- Italiaanse tomaten met mozzarella en verse basilicum
- Partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
- Mix van huisgemarineerde olijven
  
- Luxe minibroodjes
- Ciabatta van vers Italiaans brood
- Kruidenboter

Prijs: € 29,75 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Prijs: € 33,50 als sharing dinner vanaf 20 personen p/p

---

*Dit Italiaanse buffet is uitermate geschikt om als sharing dinner te serveren, bij mooi weer heerlijk in de tuin aan lange tafels " het echte Italiaanse Bertolli - gevoel "*  
*Alle gerechten op stoere planken, kommen en schalen in het midden van de tafel geserveerd.*

*Na afloop nog een heerlijk dessert zoals een tiramisu, een panna cotta met vers fruit of een mousse van mascarpone met limoncello en rood fruit ( zie blz 29 )*

---

**Warm buffet bestaande uit:**

- Zalmootjes geserveerd in saffraansaus
  - Scampi's van de bakplaat met knoflook en verse tuinkruiden
  - Reepjes kalfsvlees in salieroomsaus met Parmaham
  - Zacht gegaarde varkenshaas geserveerd in een Gorgonzolasaus
  - Risotto met Italiaanse groentegarnituur
  - Lasagne Bolognese
  - Geroosterde aardappeltjes met rozemarijn en knoflook
- 

**Koud buffet bestaande uit:**

- Torentje van aardappelsalade omwikkeld met komkommerlint
  - Carpaccio van runderentrecôte, licht gepekeld en gerookt met notenolie en Grana padano
  - Italiaanse salade met paprika | wortel | radijs | courgette
  - Mesclun van diverse slasoorten | wortel julienne | radijs | dressing van basilicum olie
  - Pastasalade met meloen en julienne gesneden Italiaanse ham
  - Italiaanse gegrilde ratatouille | champignons | courgette | paprika | gepofte tomaat
  - Italiaanse rauwe ham met meloen partjes
  - Mix van huisgemarineerde olijven
  - Luxe minibroodjes
  - Ciabatta vers gebakken Italiaans brood
  - Kruidenboter
- 

Prijs: € 36,00 vanaf 30 personen p/p

Bij minder dan 30 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

**Bijpassende desserts geserveerd in luxe glaasjes:**

- Mousse van Mascarpone met limoncello en rood fruit
- Mousse van bitterkoekjes met Licor 43
- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade
- Panna cotta met ratatouille van vers fruit

Prijs: € 4,25 / glaasje

---

**Warm buffet bestaande uit:**

- Getrancheerde kipfilet met champignonroomsaus
  - Varkensreepjes bereid met Belgisch Abdijbier  
- of -
  - Gegrilde beenham met Limburgse mosterdsaus
  
  - Aardappelgratin of mini-krieltjes met gebakken champignons
- 

**Koud buffet bestaande uit:**

- Huisgemaakte koude schotel
- Ei gevuld met bieslookcrème
- Ham-aspergerolletje
- Partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
- Witte koolsalade met rozijnen
- Waldorfsalade de luxe | bleekselderij | selderie | ananas | walnoten
- Broccolisalade met een garnituur van bloemkool | tomaat | radijs | zilveruitjes
- Verse fruitsalade | meloen | druiven | kiwi | perzik
- Gestoofde peertjes
- Minibroodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs: € 21,75 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---





**Warm buffet bestaande uit:**

- Gegrilde beenham met groene peperroomsaus
  - Kipfilet in tomaten-basilicumsaus
  
  - Aardappelgratin of gebakken mini-krieltjes met champignons
  - Lasagne Bolognese
  - Penne in een zachte roomsaus met gerookte zalmreepjes
- 

**Koud buffet bestaande uit:**

- Huisgemaakte koude schotel
- Ei gevuld met bieslookcrème
- Partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
- Pastasalade tricolore met verse Italiaanse kruiden
- Italiaanse salade met paprika | wortel | radijs | courgette
- Salade van komkommerpartjes | wildmix van tomaatjes | kruidendressing
- Verse fruitsalade | meloen | druiven | kiwi | perzik
- Mix van huisgemarineerde olijven
- Luxe mini broodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs: € 24,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

**Warm buffet bestaande uit:**

- Gegrilde beenham geserveerd met champignonroomsaus of Stroganoffsaus
  - Kipfilet met tomaten-basilicumsaus
  - Aardappelgratin | geroosterde aardappeltjes met rozemarijn en knoflook
- 

**Koud buffet bestaande uit:**

- Huisgemaakte koude schotel
  - Ei gevuld met bieslookcrème
  - Ham-aspergerolletjes
  - Fussilisalade met broccoliroosjes met een romige kruidenmayonaise
  - Frisse salade van bleekselderij | worteljulienne | druiven | perzik | radijs
  - Italiaanse salade met paprika | wortel | radijs | courgette
  - Verse fruitsalade | meloen | druiven | kiwi | perzik
  - Mix van huisgemarineerde olijven
- 

**Visbuffet bestaande uit:**

- Gepocheerde verse zalm of zalmootjes met olijventapenade
- Gerookte forelfilet
- Gemarineerde reuze garnalen
- Romige cocktailsaus
- Luxe minibroodjes
- Stokbrood en kruidenboter

Prijs: € 29,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

**Andere vleeskeuzes:** (met een bijbetaling van € 2,00 p.p.)

- Gebakken kalfspoulet vergezeld van een pestoroomsaus
  - Varkenshaasmedaillons met champignonsaus of groene pepersaus
  - Biefstukreepjes met Stroganoffsaus
  - Gebraden rosbeef geserveerd met friszoete rode portsaus
  - Varkenshaasmedaillons in satésaus
  - Varkenshaasmedaillons in salieroomsaus met Parmaham
  - Varkensfilet begeleid door zachte kaassaus met Gorgonzolakaas
-

**Combinatie van warm-, koud- en visbuffet**

---

**Warm buffet bestaande uit:**

- Gegrilde beenham geserveerd met champignonroomsaus of Stroganoffsaus
  - Kipfilet in romige paprikasaus of tomaten-basilicumsaus
- 

**Koud buffet bestaande uit:**

- Huisgemaakte koude schotel
  - Ei gevuld met bieslookcrème
  - Gevulde tomaat met garnaal, of selleriesalade
  - Perzik en ananas
  - Ham-aspergerolletje of partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
  - Roompaté
  - Gegrilde fricandeau
  - Uitjes Monegask
  - Luxe rauwkostsalade van de chef
  - Broccolisalade met een garnituur van bloemkool | tomaat | radijs | zilveruitjes
  - Fijn gesneden spitskoolsalade met paprika brunoise | zilveruitjes
  - Verse fruitsalade | meloen | druiven | kiwi | perzik
- 

**Visbuffet bestaande uit:**

- Gepocheerde verse zalm
- Salade van garnalen met romige cocktailsaus
- Salade van krab
- Cocktailsaus
  
- Luxe mini broodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs: € 25,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

**Uitbreiding visbuffet:**

Gerookte forel | gerookte makreel

Prijs: € 3,50 p/p

**Warm buffet bestaande uit:**

- Gegrilde beenham met Stroganoffsaus en champignonroomsaus
- 

**Koud buffet bestaande uit:**

- Huisgemaakte koude schotel
- Ham-aspergerolletje
- Perzik en ananas
- Ei gevuld met bieslookcrème
- Gevulde tomaat met selleriesalade
- Fijn gesneden spitskoolsalade met paprika brunoise | zilveruitjes
- Gemengde rauwkostsalade van de chef
- Salade van komkommerpartjes | wildmix van tomaatjes | kruidendressing
- Luxe mini broodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs: € 19,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

**Andere vleeskeuzes:**

- Gebakken varkenspoulet vergezeld van een limburgse mosterdsaus
- Kipfilet met kerrie ananassaus
- Kipfilet in een tomaten basilicumsaus
- Gebraden gehaktballetjes in tomatensaus of stroganoffsaus
- Zuurvlees of Goulash

**Andere vleeskeuzes:** (met een bijbetaling van € 2,00 p.p.)

- Gebakken kalfsreepjes vergezeld van een pestoroomsaus
  - Varkenshaasmedaillons met champignonsaus of groene pepersaus
  - Biefstukreepjes met Stroganoffsaus
  - Gebraden rosbeef geserveerd met friszoete rode portsaus
  - Varkenshaasmedaillons in satésaus
  - Varkenshaasmedaillons in salieroomsaus met Parmaham
  - Kalkoenfilet in een groene kruidensaus
-

## Voorgerechtjes / Amuseglaasjes

- Amuseglaasje met garnaltjes en komkommer brunoise geserveerd met saffraandressing
  - Amuseglaasje met gerookte zalmfilet op een bedje van asperges geserveerd met roomdressing
  - Amuseglaasje met gebakken kipreepjes met verse ananas en meloen geserveerd in mangosaus
- 

## Kleine soepjes geserveerd in espressokopjes

- Courgettesoep met stukjes gerookte forel en crème fraîche - of -
  - Italiaanse tomatensoep met verse tuinkruiden
- 

## Dinerbuffet

- Gegrilde kalkoenfilet geserveerd in een kruiden roomsaus
  - Varkenshaas omwikkeld met Serranoham geserveerd met bospaddenstoelensaus
  - Gebraden rosbeef geserveerd met friszoete rode portsaus  
*1 Vleeskeuze kan vervangen worden voor vis met een toeslag vanaf 2,00 € p.p.*  
bijvoorbeeld ( Zalmootjes met saffraansaus - of - kabeljauw met kreeftensaus )
  - Aardappelgratin
  - Gebakken krielaardappeltjes met champignons
  - Groentemix van het seizoen bestaande uit: o.a. | wortel | bleekselderij | courgette | peultjes
  - Salade van komkommer en radijs met mosterddressing
  - Salade van groene asperges en gerookte kip geserveerd met kruidendressing
  - Luxe rauwkostsalade van de chef
  - Gevarieerde luxe minibroodjes
  - Kruidenboter
  - \* Het dinerbuffet kan eventueel ook met Italiaanse gerechten worden samengesteld
- 

## Dessert in kleine amuseglaasjes

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade
- Mascarpone mousse met limoncello en rood fruit
- Panna cotta met ratatouille van vers fruit

Prijs: € 37,50 vanaf 30 personen p/p

Bij minder dan 30 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

**Warme gerechten:**

- Mooi gebraden rosbeef met donkere jus van sjalotjes
  - Speenvarkenmedaillons met Limburgse mosterdsaus - of -
  - Mechelse koekoek met sinaasappelsaus en kumquats  
*1 Vleeskeuze kan vervangen worden voor vis met een toeslag vanaf 2,00 € p.p.*  
bijvoorbeeld ( Zalmootjes met saffraansaus - of - kabeljauw met kreeftensaus )
  - Geroosterde aardappelen met spekjes
  - Mini-krieltjes in room met champignons en tuinkruiden gegratineerd met kaas
  - Groentemix van het seizoen bestaande uit: o.a. | wortel | bleekselderij | courgette | peultjes
  - Zuid-Limburgse mergelchampignons in een romige saus met Bourguignonne kruiden
- 

**Koude gerechten:**

- Parmentier torentje van Sint Pieterse aardappel en ossenstaart met een Belgisch-Limburgse mosterd-dragonsaus
  - Franse salade van veldsla, radijs met een frisse dressing van appelazijn en zonnebloemolie
  - Frisse salade van bleekselderij, worteljulienne, druiven, mandarijn en radijs
  - Venkel-beenhamsalade
  - Rosbiefrolletjes met haricotsverts
  - Carpaccio van licht gerookte runderentrecôte met notendressing en geplukte sla
  - Parelhoenderpaté met compôte van rode uien
  - Diverse streekbroden met roomboter
- 

Prijs: € 31,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

**Dessertglaasjes:**

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade
- Mascarpone mousse met limoncello en rood fruit
- Bitterkoekjes-mousse

Prijs: € 4,25 / glaasje

---

**Koude voorgerechten**

*Geserveerd in buffetvorm of als ( sharing dinner tegen meerprijs)*

- Carpaccio van licht gerookte runderentrecôte met notendressing en geplukte sla
  - Chaud-froid van gevogelte
  - Vitello tonato | dun gesneden kalfsmuis | huisgemaakte tonijncreme | kappertjes
  
  - Broccolisalade met een garnituur van bloemkool | tomaat | radijs | zilveruitjes
  - Salade van gevogelte met verse ananas | prei | mangomayonaise
  - Spinaziesalade met uitgebakken spekjes geserveerd met roomdressing
  - Salade van artisjokhartes met zongedroogde tomaat | olijven | aceto balsamico dressing
  
  - Bavarois van gerookte regenboogforel in een jasje van gerookte zalm
  - Gepocheerde zalmfilet en bellevue
  
  - Luxe minibroodjes
  - Ciabatta stokbrood
  - Kruidenboter
- 

**Warme gerechten**

- Getrancheerde varkenshaas in romige saus van kruidenkaas met knoflook en groene kruiden
  - Gebakken rosbeef in friszoete rode portsaus
  - Zalmfilet op de huidgebakken, geserveerd met een kreeftensaus en garnaltjes
- 
- Aardappelgratin met spinazie en Gorgonzolakaas
  - Roseval aardappelen uit de oven
  - Tagliatelle met olijfolie en knoflook
  
  - Gebraiseerde witlof met ham en kaas
  - Haricots verts met licht gerookte ham en gebakken uitjes
  - Mix van mooie gesneden groentes van het seizoen
- 

Prijs: € 46,50 vanaf 30 personen p/p

Bij minder dan 30 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

**Koude voorgerechten**

- Carpaccio van licht gerookte runderentrecôte met notendressing en geplukte sla
  - Huisgemarineerde zalm in een kruidenjasje met een salade van venkel | appel | radijs
  - Tomaat Caprese | tomaat | mozzarella | verse basilicum
  - Salade van artisjokhartten met zongedroogde tomaat | olijven | aceto balsamico dressing
  - Pastasalade | tonijn | pestodressing
  - Huis gemarineerde olijven
  - Champignons met tuinkruiden en aceto balsamico
  - Plankje met coppa di parma | cacciatore | Serranoham
  - Vers gebakken ciabatta | kruidenboter | tapanade
- 

**Hoofdgerechten**

- Runderstooflapjes in rode portsaus
  - Geroosterde roseval aardappeltjes met tuinkruiden
  - Op de huid gebakken zeebaarsfilet geserveerd met een saffraansaus
  - Italiaanse Risotto
  - Ravioli gevuld met ricotta | spinazie
  - Italiaanse gegrilde ratatouille | champignons | courgette | paprika | gepofte tomaat
- 

**Dessertglaasjes:**

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade
  - Mascarpone mousse met limoncello en rood fruit
  - Panna cotta met ratatouille van vers fruit
  - Tiramisu-mousse
- 

Prijs: € 37,50 vanaf 25 personen p/p

Bij minder dan 25 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---





**Buffet bestaande uit:**

- Diverse buitenlandse kaassoorten
  - Paté Di Napoli
- 

- Tonijnsalade met kappertjes
  - Eiersalade met pijpjeskruid
  - Pastasalade tricolore met verse Italiaanse kruiden
  - Plankje met coppa di parma | cacciatore | Serranoham
  - Italiaanse gehaktballetjes
  - Italiaanse tomaten met mozzarella en verse basilicum
  - Vitello tonnato
  - Gemarineerde champignons met verse tuinkruiden
  - Partjes meloen omwikkeld met Italiaanse ham
  - Pimento/paprika
  - Mix van huisgemarineerde olijven
- 

- Zalmroosjes met tapenade van olijven en zongedroogde tomaat
- Olijven met ansjovisspiesjes
- Gerookte forelfilet met citroen
- Carpaccio van gemarineerde zalm
- Tapenade van zongedroogde tomaat en olijven
- Ciabatta
- Focaccia
- Luxe mini broodjes
- Kruidenboter

Prijs: € 24,50 vanaf 20 personen p/p als hapjes buffet  
Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

**Uit te breiden met warme gerechten o.a.:**

- Penne in zachte roomsaus met gerookte zalmreepjes
  - Gebakken kalfspoulet vergezeld van een pestoroomsaus
  - Zalmmootjes gebakken met olijventapenade
  - Gehaktballetjes in Italiaanse tomatensaus
- Informeer naar de vele mogelijkheden en prijzen*
-

**Buffet bestaande uit" diverse streekproducten:**

- Huisgemaakte koude schotel
  - Ei gevuld met bieslookcème
  - Beenhamsalade met venkel | uitjes | augurkjes
  - Kip kerriesalade
  - Salade van komkommerpartjes | wildmix van tomaatjes | kruidendressing
- 

**Vleesgerechten**

- Roompaté geserveerd met uitjes Monegask
  - Boerengehaktballetjes met uitjes
  - Knapperig gebakken speklapjes
  - Spiesjes met gekruide kipfilet
  - Gegrilde speenvarkensfilet
  - Zure zult
  - Limburgse rauwe ham
  - Diverse kaasjes
- 

- Luxe mini broodjes
- Stokbrood
- Streekbroden
- Roggebrood
- Kruidenboter

Prijs: € 19,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

**Uit te breiden met warme gerechten o.a.:**

- Magere kipfilet met paprika of champignonroomsaus
- Limburgs zuurvlees
- Gehaktballetjes in zigeunersaus

Prijs: € 6,50 p.p.

---



**Tapas hapjes buffet bestaande uit:**

- Diverse kaassoorten
  - Diverse soorten paté
- 
- Salpicon van rundvlees
  - Plankje met coppa di parma | chorizoworst | Serranoham
  - Cajun gehaktballetjes
  - Spiesjes van pikante kipfilet
  - Kipsalade aangemaakt met kerrie-ananasdressing
  - Tonijnsalade met kappertjes
  - Meloen met serranoham
  - Baby-maïskolfjes
  - Mix van olijven
  - Augurkjes/paprika
  - Gemarineerde champignons met tuinkruiden
- 

**Visbuffet bestaande uit:**

- Zalmroosjes met olijventapenade
  - Gerookte zalmfilet
  - Gerookte forelfilet
  - Gemarineerde Jumbo garnalen
  - Olijven met ansjovisspiesjes
  - Dipsausjes
  - Tortillachips
  - Stokbrood en minibroodjes
  - Kruidenboter
- 

Prijs: € 24,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast



*Ook tevens een mooi buffet om als lunchbuffet te serveren*

**Warm buffet bestaande uit:**

- Gegrilde beenham geserveerd met
  - champignonroomsaus en Stroganoffsaus  
- of -
  - Getrancheerde kipfilet in romige paprikasaus
- 

**Koud buffet bestaande uit:**

- Roompaté
  - Hoofdkaas
  - Limburgse gerookte boerenham
  - Boerencervelaat
  - Jonge kaas en oude kaas, roomkaas
  - Leverworst
  - Limburgse gehaktballetjes met uitjes
  - Huisgemaakte koude schotel
  - Luxe rauwkostsalade van de chef
  - Waldorfsalade de luxe
  - Fijn gesneden spitskoolsalade met paprika brunoise | zilveruitjes
  - Gestoofde peertjes
  - Uitjes Monegask
  
  - Roggebrood
  - Stokbrood
  - Roomboter
  - Kruidenboter
- 

Prijs: € 20,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

*In dit buffet zijn diverse streekproducten van Limburgse bodem verwerkt.*

**Warm buffet bestaande uit:**

- Huisgemaakt Limburgs zuurvlees
  - Varkensfilet geserveerd met Limburgse mosterdsaus
- 

**Koud buffet bestaande uit:**

- Boeren aardappelsalade met spekjes
  - Ei gevuld met bieslookcrème
  - Ham-aspergerolletjes
  
  - Witte koolsalade met St. Joseph kaasblokjes
  - Salade Horstenaar met komkommer en courgette
  - Spinaziesalade met roomdressing en uitgebakken spekjes
  - Venkel-beenhamsalade
  - Limburgse gehaktballetjes met uitjes
  - Boerenham
  - Hoofdkaas
  - Pain d'Ardenne
  - Augurkjes/uitjes
  - Maatjesharing met uitjes
  - Gerookte forel
  
  - Stokbrood
  - Luxe mini-broodjes
  - Roggebrood
  - Streekbroden
  - Kruidenboter en roomboter
- 

Prijs: € 26,25 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

**Koud buffet bestaande uit:**

- Huisgemaakte koude schotel
  - Ham-apergesrolletjes
  - Ei gevuld met bieslookcrème
  - Gevulde tomaat met garnalen of selleriesalade
  - Ananas en perzik
  - Paté
  - Gegrilde fricandeau
  - Uitjes Monegask
- 
- Fijn gesneden spitskoolsalade met paprika brunoise | zilveruitjes
  - Luxe rauwkostsalade van de chef
  - Kipsalade aangemaakt met kerrie-ananasdressing
  - Verse fruitsalade | meloen | druiven | kiwi | perzik
- 
- Stokbrood
  - Luxe mini-broodjes
  - Kruidenboter en roomboter

---

Prijs: € 17,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

Bovenstaand buffet met een extra visbuffet

**Visbuffet bestaande uit:**

- Gepocheerde verse zalm | cocktailsaus | Prijs: 4,25 € p.p.
  - Gepocheerde verse zalm | gerookte forelfilet | gerookte makreel | Prijs 7,50 € p.p.
-

**Warm buffet bestaande uit:**

- Gegrilde beenham geserveerd met
  - Stroganoffsaus en champignonroomsaus
  - Kipfilet in tomatenbasilicumsaus
- 

**Koud buffet bestaande uit:**

- Huisgemaakte koude schotel
- Ei gevuld met bieslookcrème
- Ham-aspergesrolletjes
- Partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
- Salade van komkommerpartjes | wildmix van tomaatjes | kruidendressing
- Broccolisalade met een garnituur van bloemkool | tomaat | radijs | zilveruitjes
- Luxe rauwkostsalade van de chef
- Kipsalade aangemaakt met kerriemayonaise en ananas
- Verse fruitsalade | meloen | druiven | kiwi | perzik
  
- Brie
- Rambol noot
- Rochebaron
- Paté met uitjes Monegask

**Visbuffet bestaande uit:**

- Gepocheerde verse zalm
  - Maatjesharing met uitjes
  - Gerookte forelfilet
  
  - Cocktailsaus
  - Groen kruidensaus
  - Luxe minibroodjes
  - Roggebrood
  - Stokbrood
  - Kruidenboter
- 

Prijs: € 28,75 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

## Barbecue buffet 1

€ 15,50

### Vleesgerechten bestaande uit:

- Kipfilet gemarineerd
  - Grillworst
  - Hamburger
  - Speklapje gemarineerd
- 

### Salades

- Fijn gesneden spitskoolsalade met paprika brunoise | zilveruitjes
- Luxe rauwkostsalade van de chef
- Salade van komkommerpartjes | wildmix van tomaatjes | kruidendressing
  
- Cocktailsaus
- Knoflooksaus
- Stokbrood

Prijs: € 15,50 vanaf 20 personen p/p

## Barbecue buffet 2

€ 18,50

### Vleesgerechten bestaande uit:

- Souvlaki (met Griekse kruiden)
  - Kipfilet gemarineerd
  - Procureurlapje heerlijk gemarineerd
  - Shaslick | malse stukjes vlees | paprika | ontbijtspek
  - Hamburger
- 

### Salades

- Fijn gesneden spitskoolsalade met paprika brunoise | zilveruitjes
- Luxe rauwkostsalade van de chef
- Salade van komkommerpartjes | wildmix van tomaatjes | kruidendressing
  
- Cocktailsaus
- Knoflooksaus
- Stokbrood

Prijs: € 18,50 vanaf 20 personen p/p



## Barbecue buffet 3

€ 21,75

### Vleesgerechten bestaande uit:

- Kipfilet Toscaans gekruid en omwikkeld met rauwe ham
  - Saté van varkensvlees
  - Filetlapje met Italiaanse marinade
  - Hamburger / grillworst
- 

### Salades

- Fijn gesneden spitskoolsalade met paprika brunoise | zilveruitjes
  - Frisse salade van bleekselderij | worteljulienne | druiven | perzik | radijs
  - Salade van komkommerpartjes | wildmix van tomaatjes | kruidendressing
  - Verse fruitsalade | meloen | druiven | kiwi | perzik
  - Huisgemaakte koude schotel
- 
- Knoflooksaus | Cocktailsaus | Satésaus
  - Stokbrood | kruidenboter
- 

Prijs: € 21,75 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

## Barbecue buffet 4

€ 23,75

### Vleesgerechten bestaande uit:

- Toscaans gekruide kipfilet omwikkeld met rauwe ham
  - Spiesje met mals gemarineerde runderbiefstuk
  - Brochette van gemarineerde varkenshaas en katenspek
  - Verse huisgemaakte hamburgers
- 

### Salades

- Luxe rauwkostsalade van de chef
  - Tomatensalade met feta | olijven | aceto balsamicodressing
  - Pastasalade met broccoli | pestodressing
  - Komkommersalade met meloen | honing-mosterddressing
  - Verse fruitsalade | meloen | druiven | kiwi | perzik
  - Huisgemaakte koude schotel
- 
- Knoflooksaus | Cocktailsaus | Barbecuesaus
  - Stokbrood/minibroodjes

Prijs: € 23,75 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

**Italiaanse barbecue****Vlees - vis gerechten bestaande uit:**

- Toscaans gekruide kipfilet omwikkeld met rauwe ham
- Filetlapjes met Italiaanse marinade
- Varkensvlees gevuld met zongedroogde tomaat en salami gemarineerd met pesto
- Spiesje met mals gemarineerde runderbiefstuk
- Spiesje van varkenshaas met paprika | courgette | champignons
- Zalmfilet op een bedje van groente met witte wijn

Uitgaande van 4 stuks vlees/vis p.p.

- Geroosterde aardappelen met rozemarijn en knoflook

---

**Salades**

- Tomatensalade met mozzarella, basilicum en een aceto balsamico dressing
- Pastasalade met broccoli | pestodressing
- Frisse salade van bleekselderij | worteljulienne | druiven | perzik | radijs
- Italiaanse salade met paprika | wortel | radijs | courgette
- Italiaanse aardappelsalade met zongedroogde tomaatjes | kappertjes | olijven
- Mesclun van diverse slasoorten | wortel julienne | radijs | dressing van basilicum olie
- Verse fruitsalade | meloen | druiven | kiwi | perzik
  
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Mediterrane tomatensaus
- Kruidenboter
- Stokbrood

---

Prijs: € 30,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---

**Vlees - vis gerechten bestaande uit:**

- Toscaans gekruide kipfilet omwikkeld met rauwe ham
- Malse Entrecote met gesmolten blauwschimmelkaas
- Brochette van varkenshaas
- Provencaalse lamsfilet met tuinkruiden
- Gemarineerde Scampi spiesjes
- Forelfilet met een tapande van olijven | witte wijn

Uitgaande van 4 stuks vlees/vis p.p.

- Geroosterde aardappelen met rozemarijn en knoflook
- Gegrilde Italiaanse groente van de barbecue | champignons | courgette | paprika | aubergine

**Salades**

- Tomaten - komkommersalade | olijfjes | feta
- Groene aspergesalade | spitskool | gerookte kipfilet , tuinkruidendressing
- Parel couscous salade | bosui | olijven | munt | tomaatjes
- Aardappelkrielsalade | bieslook | sjalotjes | appel | dressing
- Frisse salade van bleekselderij | worteljulienne | druiven | perzik | radijs
- Verse fruitsalade | meloen | druiven | kiwi | perzik
  
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Mediterrane tomatensaus
- Kruidenboter
- Stokbrood

---

Prijs: € 34,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

---



## Uitbreiden Buffetten

### Visgerechten

### Prijzen per persoon

- Garnalensalade € 2,00
- Krabsalade € 2,00
- Zalmsalade € 2,00
- Kipsalade € 1,75
- Gerookte forel € 2,85
- Gerookte makreelfilet € 2,85
- Maatjesharing met ui € 2,50
- Verse gepocheerde zalm € 4,25
- Verse zalm, gerookte makreelfilet, gerookte forel € 7,50
- Zalmmootjes met olijventapanade € 4,25

### Warme vlees-/visgerechten

### Prijzen per persoon

- Warme ham met champignonroomsaus € 6,50
- Warme ham met Stroganoffsaus € 6,50
- Kip exotique € 6,50
- Gebakken kipfilet met kerrie-ananassaus of tomaten basilicumsaus € 6,50
- Kipragout € 6,50
- Gehaktballetjes in tomatensaus of zigeunersaus € 6,50
- Warme gebraden varkensfilet met champignonroomsaus € 6,50
- Varkenscarré met een zachte Limburgse mosterdsaus € 6,75
- Varkenshaas met champignonroomsaus of groene pepersaus € 7,50
- Varkenshaas in satesaus € 7,50
- Biefstuk Stroganoff € 7,50
- Kalfsragout € 7,50
- Schotse zalmfilet met sinaasappel-/pepersaus € 9,00

### Kaasplateau

### Prijzen per persoon

- Met oude kaas, roombrie, rambol noot, Port-Salut,
- blauwe druiven en bijpassende broodsoorten € 7,50

### Vleeswarenplateau

### Prijzen per persoon

- Met rauwe ham, boerenzult, gehaktbrood, paté,
- pain d'Ardenne, uitjes Monegask en bijpassende broodsoorten € 5,90

### Visplateau

### Prijzen per persoon

- Met gerookte forelfilet, gerookte makreelfilet,
- maatjesharing met ui, cocktailsaus en bijpassende broodsoorten € 8,50

### Diversen

### Prijzen per persoon

- Warme seizoensgroenten € 4,50
- Aardappelgratin of gebakken mini krieltjes met champignons € 3,50

## Warme vleesgerechten

### Prijzen per persoon

- **Hongaarse Goulash** € 14,00  
Van mager rundvlees | verse paprika | champignons |  
2 rauwkostsalades | broodjes | stokbrood | kruidenboter
- **Zuurvlees** € 14,00  
Huisgemaakt zuurvlees bereid op Limburgse wijze  
2 rauwkostsalades | broodjes | stokbrood | kruidenboter
- **Zachte ragout** € 14,00  
Van kuikenborstfilet in heerlijke champignonroomsaus,  
2 rauwkostsalades | broodjes | stokbrood | kruidenboter
- **Kip stroganoff** € 14,00  
Stukjes kuikenborstfilet in een pittige stroganoffsaus ,  
2 rauwkostsalades | broodjes | stokbrood | kruidenboter
- **Saté van malse kipfilet** € 14,00  
Stukjes kuikenborstfilet in een satesaus  
2 rauwkostsalades | kroepoek | broodjes | stokbrood | kruidenboter
- **Saté van varkenshaas** € 16,50  
Varkenshaasmedallions in een satesaus  
2 rauwkostsalades | kroepoek | broodjes | stokbrood | kruidenboter
- **Gehaktballetjes in tomatensaus** € 14,50  
Huisgemaakte balletjes in tomatensaus | champignons  
2 rauwkostsalades | broodjes | stokbrood | kruidenboter
- **Limburgse gegrilde beenham** € 14,50  
In champignonroomsaus | stroganoffsaus | peperroomsaus  
2 rauwkostsalades | broodjes | stokbrood | kruidenboter

## Desserts

### Kleurrijk gegarneerde desserts:

Prijzen per persoon

Minimale afname vanaf 10 personen per soort dessert

- Kersenbavarois € 4,05
- Aardbeienbavarois € 4,05
- Citroenbavarois € 4,05
- Amandelbavarois met een vleugje Amaretto € 4,05
- Koffie-karamelbavarois € 4,05
- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade € 4,05
- Vanillemousse € 4,05
- Aardbeienmousse € 4,05

### Kaasplankje

- Div. kaassoorten (roombrie, Port-Salut, rambol-noot, verse ananaskaas, Roquefort) en blauwe druiven geserveerd met roggebrood, stokbrood en roomboter € 9,50

### Desserts geserveerd in luxe glaasjes:

Minimale afname vanaf 10 personen per soort dessert

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade € 4,25
- Mousse van mascarpone met limoncello en rood fruit € 4,25
- Panna cotta met ratatouille van vers fruit € 4,25
- Tiramisu-mousse € 4,25
- Bosvruchtenbavaroise € 4,25

### Dessertbuffet

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade
- Amandelbavarois met een vleugje Amaretto
- Tiramisu
- Mousse van mascarpone met limoncello en rood fruit
- Advocaatpudding met vruchten
- Verse fruitsalade
- Slagroom

Prijs: € 10,50 vanaf 30 personen p/p

Bij minder dan 30 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast



## Borrel en Receptiehapjes

**Toastjes / roggebroodjes gevarieerd:** per stuk € 1,95

Diverse kleine toastjes en roggebroodjes, kleurrijk gegarneerd en belegd met :

- Toastje met gerookte zalmfilet en pestodressing
- Toastje met krabsalade en gerookte forel
- Toastje met salade en gehakte walnoten
- Roggebroodje met Limburgse rauweham en meloenparel
- Roggebroodje met brie en geroosterde walnoot en vijgenchutney

Minimale afname 40 stuks

**Luxe tapas prikkertjes:** per stuk € 2,00

Diversiteit aan luxe prikkers, bestaande uit:

- Prikker met Toscaans gekruide kipfilet en omwikkeld met ham
- Prikker met cerrytomaatje, verse mozzarella en basilicum
- Prikker met Italiaans gekruid gehaktballetje met een stukje peppadew
- Prikker met cacciatore cervelaat en olijven
- Prikker met gemarineerde jumbo garnalen
- Prikker met gerookte zalmrolletjes en knoflookolijfjes

Minimale afname 40 stuks

**Italiaanse domino's:** per stuk € 2,60

Kleine sandwiches (domino) van diverse Italiaanse broodsoorten, luxe gegarneerd en belegd met

- Domino met mozzarella, pesto, verse basilicum en Italiaanse tomaat
- Domino met tapenade van zongedroogde tomaatjes, garnituur en gerookte kipfilet
- Domino met groene pesto, garnituur en gerookte zalm
- Domino met rode pestocrème, garnituur en gerookte magere ham

Minimale afname 40 stuks

**Minibroodjes:** per stuk € 3,05

Diverse luxe kleine minibroodjes kleurrijk gegarneerd en belegd met:

- Minibroodje met paté en zongedroogde tomaatjes
- Minibroodje met tomaat, mozzarella, verse basilicum en Italiaanse kruiden
- Minibroodje met gebraden rosbief en Parmezaanse kaas
- Minibroodje met beenham geserveerd met mosterddressing
- Minibroodje met kip-kerriesalade
- Minibroodje met gerookte forelfilet en dille
- Minibroodje met gerookte zalmfilet en rode pestocrème
- Minibroodje met brie en geroosterde walnoot

Minimale afname 40 stuks

## Borrel en Receptiehapjes

### Canapés koud: per stuk € 2,60

- Canapés met forelmousse en dille
- Canapés met ham van het Livar varken met meloenparel
- Canapés met Brie en geroosterde walnoot en vijgen chutney
- Canapés met gerookte zalmfilet met pestodressing
- Canapés met paté en zongedroogde tomaat
- Canapés met garnaltjes en een toefje tuinkers
- Canapés met carpaccio van rosbief en Parmazaanseaas
- Canapés met kipsalade salade en mango chutney
- Canapés met blauwe kaas gagarneerd met pijnboompitten en olijven

Minimale afname 40 stuks

### Luxe gevulde wraps: per stuk € 2,45

- Wrap gevuld met huisgemaakte kipsalade met crème-fraîche en koriander
- Wrap gevuld met gerookte zalmfilet met een romige dillecrème
- Wrap gevuld met Virginiaham met dun gesneden meloensalade
- Wrap gevuld met Italiaans gekruid gehakt, sla, uitjes en paprika

Minimale afname 40 stuks

### Canapés warm: per stuk € 2,60

- Canapés gegratineerd met kaas en Italiaanse pizzagarnituur van salami en ham
- Canapés gegratineerd met kaas, gerookte zalm en dille
- Canapés gegratineerd met kaas, tonijn met kappertjes
- Canapés gegratineerd met olijventapanade en cajun gehakt

Minimale afname 40 stuks

### Amuselepels: per stuk € 3,65

- Amuselepels van een mousseline van eend aangemaakt met een truffelsalsa
- Amuselepels van krabsalade met een jumbogarnaal gearneerd met foreleitjes
- Amuselepels van Virginiaham gevuld met een tapanade van olijven
- Amuselepels met een filet americain op olijven met een kwarteleitje
- Amuselepels met gemarineerde zalmtartaar met laagjes coquilles St. Jacques
- Amuselepel met serranoham gevuld met geitenkaas en vijgen chutney
- Amuselepel met courgette, geroosterde paprika en garnaltjes
- Amuselepel met gemarineerde zalm op komkommerlint en wasabidressing

Minimale afname 40 stuks





## Borrel en Receptiehapjes

### Amuseglaasjes (groot):

per stuk

€ 4,95

- Amuseglaasje met garnaltjes | komkommer brunoise | saffraandressing
  - Amuseglaasje met gerookte zalmfilet | groene asperges | limoen korianderdressing
  - Amuseglaasje met gebakken kipreepjes | perzik | ananas | meloen | mangochutney
  - Amuseglaasje met artisjokharten | basilicum | tomaat concassé | fetakaas
  - Amuseglaasje met carpaccio van rund | mesclun | Grana padano | notendressing
  - Amuseglaasje met avocado | zure appel | gemarineerde zalmtartaar
  - Amuseglaasje vitello tonato | kalfsmuis | tonijncreme | kappertjes
  - Amuseglaasje met geitenkaas | serranoham | ruccola | honing-appelstroop dressing
- Minimale afname 20 stuks

### Amuse in kubusglaasjes (50 gram):

per stuk

€ 3,90

- Amuseglaasje met garnaltjes | komkommer brunoise | saffraandressing
  - Amuseglaasje met gerookte zalmfilet | groene asperges | limoen korianderdressing
  - Amuseglaasje met gebakken kipreepjes | perzik | ananas | meloen | mangochutney
  - Amuseglaasje met artisjokharten | basilicum | tomaat concassé | fetakaas
  - Amuseglaasje met carpaccio van rund | mesclun | Grana padano | notendressing
  - Amuseglaasje met avocado | zure appel | gemarineerde zalmtartaar
  - Amuseglaasje vitello tonato | kalfsmuis | tonijncreme | kappertjes
  - Amuseglaasje met geitenkaas | serranoham | ruccola | honing-appelstroop dressing
- Minimale afname 20 stuks

### Warme gerechtjes:

per stuk

€ 2,60

- Quiche Lorraine met stukjes spek, ui en kaas
- Quiche met diverse champignons en courgette
- Quiche met gerookte zalm en pesto
  
- Kleine korstdeeghapjes gevuld met een ragout van champignons
- Kleine korstdeeghapjes gevuld met ragout van kip
- Kleine korstdeeghapjes gevuld met een geitenkaas gagarneerd met maanzaad
- Kleine korstdeeghapjes gevuld met een tapanade van gerookte zalm
- Kleine korstdeeghapjes gevuld met gerookte forelmousse en dille

Minimale afname 40 stuks



## Borrel en Receptiehapjes

### Koude gerechtjes geserveerd op side plate:

per stuk

€ 8,50

- Carpaccio van runderentrecote licht gepekeld en gerookt | mesclun | notendressing
- Bavaroise van gerookte regenboogforel in een jasje van gerookte zalm
- Torentje van zalmtartaar | cassavechips | limoen korianderdressing
- Carpaccio van struisvogel | notensla | pijnboompitten | walnotendressing
- Vitello tonato | dun gesneden kalfsmuis | huisgemaakte tonijnsaus | kappertjes
- Cocktail van kip | fijne prei | meloen | mangochutney
- Gebakken scampi's met knoflook en verse tuinkruiden
- Gerookte eendenborstfilet | meslcun | mangosaus
- Salade van brie, gebakken spekjes geserveerd met een frambozendressing
- Creatie van gerookte Noorse zalm | scampi's in een krokant jasje | waterkerssaus
- Serranoham | frisse salade | zongedroogde tomaatjes | olijven | meloenbolletjes

### Espressokopjes met soep:

per stuk

€ 3,25

- Italiaanse tomatensoep met verse tomaten en kruidenroom
- Lichtgebonden courgettesoep op een bedje van verse forel met een toefje
- crème-fraîche
- Romige courgettesoep met gerookte zalmreepjes
- Romige broccolisoepp met knoflookcroutons
- Limburgse mosterdsoep met spekjes
- Aspergecrèmesoep
- Dubbelgetrokken runderbouillon met fijne groente garnituur en madeira
- Cappuccino van bospaddestoelen met bundelzwammetjes en fijne kruiden



## Lunches

Onderstaand een beperkt aanbod aan lunches, maar er zijn natuurlijk meer mogelijkheden om zelf de lunch samen te stellen met sandwiches, mini broodjes, soepen, warme vleesgerechten zoete lekkernijen of één van onze Limburgse buffetten als lunch/brunch buffet. Vraag gerust naar de vele mogelijkheden!

### Lunch basic

Prijzen per persoon

€ 10,95

- Diverse broodjes | witte puntjes | waldcornbroodjes | wit pistoletje | zuurdesembroodje | tarwe bolletjes

#### 3 broodjes p.p. belegd met:

- Slagers achterham | Limburgse cervelaat | jong belegen kaas | Serranoham | brie

#### Soep naar keuze:

- Tomatensoep met fijne groente en soepballetjes
- Tomaten cremesoep met fijne preiringetjes
- Bospaddenstoelensoep
- Runderbouillon met fijne groente en soepballetjes
- Limburgse mosterdsoep
- Asperge creme soep

### Lunch met luxe broodjes

Prijzen per persoon

€ 14,95

- Diverse broodjes | witte puntjes | waldcornbroodjes | wit pistoletje | zuurdesembroodje | tarwe bolletjes

#### 3 broodjes p.p. luxe gegarneerd en belegd met:

- Broodje gezond | slagersachterham | kaas | tomaat | ei | komkommer | kruidenmayonaise | mesclun
- Gebraden rosbeef | mesclun | komkommer | parmezaanse kaas | truffeldressing
- Serranoham | pesto | mesclun | komkommer
- Huisgemaakte eiersalade | bieslook | mesclun
- Brie | mesclun | vijgenchutney | walnoten

#### Soep naar keuze:

- Tomatensoep met fijne groente en soepballetjes
- Tomaten cremesoep met fijne preiringetjes
- Bospaddenstoelensoep
- Runderbouillon met fijne groente en soepballetjes
- Limburgse mosterdsoep
- Asperge creme soep

- Leveren van borden | bestek | soepkommen | soeplepels | is tegen meerprijs ook mogelijk
- Bezorgkosten worden, afhankelijk van de bestelling en de regio waarin afgeleverd dient te worden, vooraf aan de klant medegedeeld.

## Samenvatting leveringsvoorwaarden

### A. Bestellingen

Bestellingen dienen uiterlijk 5 dagen voor de leverdatum bekend te zijn en kunnen daarna niet meer kosteloos gewijzigd worden (zie ook hieronder punt: B. Annulering)  
We behouden ons, in uitzonderlijke omstandigheden, het recht voor om van bovenstaande besteltermijn af te wijken.

### B. Annulering

Op alle leveringen zijn de leveringsvoorwaarden en betalingsvoorwaarden zoals aangegeven in de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH) van toepassing.

Overeenkomsten met betrekking tot de catering kunnen binnen 21 dagen voor levering geannuleerd worden.

Bij annulering met een termijn van 14 dagen wordt er 20 % vergoeding in rekening gebracht

Bij annulering met een termijn van 10 dagen wordt er 50 % vergoeding in rekening gebracht

Bij annulering met een termijn van 5 dagen wordt er 80 % vergoeding in rekening gebracht

### C. Bezorgkosten

Deze worden, afhankelijk van de bestelling en de regio waarin afgeleverd dient te worden, vooraf aan de klant medegedeeld.

Wij behouden ons, in uitzonderlijke omstandigheden, het recht voor om van bovenstaande af te wijken.

### D. Retournering

Alle uitgeleende materialen dienen binnen 3 dagen terugbezorgd te worden.

Indien de materialen in overleg met LS catering opgehaald dienen te worden

bij de klant, worden hiervoor extra kosten berekend. Alle materialen dienen schoon

retour geleverd te worden, anders worden hiervoor extra kosten in rekening gebracht.

Alle geleverde materialen blijven eigendom van Léon Savelkoul catering & Events.

### E. Voedselveiligheid

Alle buffetten worden bezorgd met gekoeld transport. Na levering dient de klant zelf voor

koeling te worden, indien deze voorzieningen niet aanwezig zijn, is LS catering & Events

2 uur na levering niet meer aansprakelijk voor de voedselveiligheid.