

Partycharter bv

Postbus 8244
3009 AE Rotterdam

Tel: 010 2345 184
Fax: 010 2345 185

info@partycharter.nl
www.partycharter.nl



Cateringsuggesties MS. Eureka 5 2011



Rabobank: 128646187
BTW: NL 818525265 B01
KvK Rotterdam:24422406

Dranken

Koffie	€ 2,00	Jus d'orange	€ 2,50
Koffie met cake	€ 3,00	Beerenburg	€ 2,25
Koffie met appelgebak	€ 4,75	Jägermeister	€ 2,25
Koffie met vlaai	€ 6,00	Jonge jenever	€ 2,25
Koffie met gesorteerd luxe gebak	€ 7,00	Oude jenever	€ 2,25
Koffie met krentenwegge	€ 3,50	Bessen jenever	€ 2,25
Thee	€ 2,00	Citroen brandewijn	€ 2,25
Pils	€ 2,25	Vieux	€ 2,25
Grolsch malt	€ 2,50	Vlierbessen jenever	€ 2,25
Donker bier	€ 2,50	Moezel	€ 4,00
Sinas	€ 2,25	Rode en witte wijn	€ 4,00
7-up	€ 2,25	Rode en witte martini	€ 4,00
Cola	€ 2,25	Sherry	€ 4,00
Tonic	€ 2,25	Advocaat met slagroom	€ 4,00
Rivella	€ 2,25	Likeuren	€ 5,00
Bitter lemon	€ 2,25	Whisky	€ 6,00
Mineraalwater	€ 2,25	Franse cognac	€ 5,00
Spa citroen	€ 2,25	Campari	€ 5,00
Cassis	€ 2,25	Rum	€ 5,00
Appelsap	€ 2,25	Gin	€ 5,00
Chocomel	€ 2,25	Bacardi rum	€ 5,00
Tomatensap	€ 2,50	Fles witte/rode huiswijn	€ 21,00

Zoutjes en nootjes € 2,- per persoon

Op tafel plaatsen wij bordjes met luxe zoutjes en nootjes.

Crudités € 2,00 per persoon

Op tafel plaatsen bordjes met o.a. winterpeen, bleekselderij, paprika en komkommer met diverse dipsauzen.

Bittergarnituur € 6,50 per persoon

Op tafels plaatsen wij bordjes met luxe zoutjes en pinda's, ons bedienend personeel zal rond gaan met kaas/worst en diverse warme hapjes.

Luxe bittergarnituur € 10,- per persoon.

Op de tafels plaatsen wij bordjes met luxe zoutjes en pinda's, het personeel zal rond gaan met canapé met gerookte zalm, gerookte paling, Peppadew (zoete pepers gevuld met kruidenroomkaas, gevulde rol Tunnbrod met Italiaanse kaas en Coburgerham. En 4x een warm hapje (1x mini loempia, 1x mini vishapje en 2x bitterbal)

Hartige hapjes

Bitterbal	€ 0,75	Mini nasi balletjes	€ 0,75
Mini kaas/ham soufflé	€ 0,75	Mini bami balletjes	€ 0,75
Gehaktballetjes	€ 0,75	Kip nuggets	€ 0,75
Toastje haring	€ 1,50	Saucijsje	€ 1,00
Canapé met gerookte paling	€ 2,00	Broodje kaas	€ 3,00
Canapé met gerookte zalm	€ 2,00	Broodje ham	€ 3,00
Canapé met geitenkaas	€ 1,50	Broodje kroket	€ 4,50
Canapé met Serrano ham	€ 1,50	Broodje knakworst	€ 4,50

Fingerfood

Koud:

	prijs per persoon
Gamba's gemarineerd in knoflook en rode peper	€ 3,50
Serrano Ham met meloen	€ 3,00
Stellendamse garnaltjes in whiskysaus	€ 5,00
Salade Caprésé, tomaat en mozzarella met pesto en basilicum	€ 3,00
Mini Vitello Tonnato, dun gesneden kalfsmuis met tonijnpasta op toast	€ 3,00
Tunnbröd met Rauwe Ham en Bieslookroomkaas (andere varianten mogelijk)	€ 3,00

Warm:

Mini Pizza met basilicum, kaas en tomaat (andere varianten mogelijk)	€ 3,00
Mini saté met pindasaus en schelpje kroepoek	€ 3,00
Butterflyshrimps met chilisaus en sesamzaadjes	€ 6,00
Mini quiche ham/prei (andere varianten mogelijk)	€ 3,00
Kleine lamskotelet met rode uiencompote	€ 7,50
Mini pasteitje kalfsragout	€ 3,00
Kreeftensoep met room en garnaltje	€ 3,00
Ravioli van Langoustine met aspergepunten (andere varianten mogelijk)	€ 5,00

Dessert:

Mousse au chocolat met abrikoos	€ 3,00
Bavarois met vers fruit	€ 3,00
Tiramisu met biscuit	€ 3,00

Alle bovengenoemde gerechten worden geserveerd in een bijpassend schaalpje of glas met een vorkje, prikker of lepel. Voor een complete maaltijd adviseren wij een viertal koude gerechten, soep, een viertal warme gerechten en een dessert, met eventueel nog een aanvulling op tafel en/of van buffet.

Afhankelijk van de grootte van uw gezelschap dient u rekening te houden met een uitserveertijd tot 20 minuten per gerecht.

Aanvulling op buffet:

Saté stokjes met stokbrood (2 stokjes per persoon)	€ 6,00
--	--------

Aanvulling op tafel:

Rauwe groenten met diverse dips, olijven, diverse broodsoorten met roomboter, kruidenboter en tapenades	€ 3,00
---	--------

Tex mex

Flautas:

	prijs per persoon
Tortillarolletje gevuld met bonen en mexicaanse kip, geserveerd met salsa	€ 4,00

Quesadillas:

Dubbel geklapte wrap, gevuld met gehakt en groente, geserveerd met guacamole	€ 4,00
--	--------

Luxe pistolets, rijkelijk gegarneerd (wit en bruin)

Kaas, ham	€ 4,00
Salami, oude kaas, brie, gezond	€ 4,50
Huzarensalade, zalsalade, garnalensalade	€ 5,00
Gerookte paling, zalm	€ 6,00

IJs

Soft ijs	€ 2,50
Sorbet	€ 6,00

Koffietafels

Koffietafel A: € 10,00 p.p.

Aan tafel geserveerd:

3 broodjes, bruin brood, krentenwegge, 3 soorten vleeswaren, 2 soorten kaas en roomboter.
Koffie, thee, melk en karnemelk

De koffietafel A is uit te breiden met:

Kroket	€ 2,00
Kop soep	€ 4,00

Lunchbuffet

€ 19,50 p.p.

Aan tafel geserveerd:

Kop soep

Vanaf buffet:

Wit en bruin brood, luxe broodjes, krentenwegge, roggebrood, muffins (chocolade en framboos),
3 soorten vleeswaren, 3 soorten kaas, jam en roomboter.
Rauwkostsalade (sla, tomaat, komkommer en dressing)
Handfruit
Koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange

Warm gerecht:

Tijdens de lunch wordt er 1 warm onderdeel geserveerd vanaf buffet (De keuze dient bij de boeking kenbaar te worden gemaakt). De keuze bestaat uit:

Kroket
Roerei met kruiden

Luxe broodjes lunchbuffet

€ 24,50 per persoon

Waldkorncarré met bieslookroomkaas

Piramidebroodje met filet American

Maïscarré met kipfilet en atjar

Notenbroodje met brie

Meergranenpistolet gezond

Wit pistoletje met krabsalade en zalm

Ciabatta met achterham en eiersalade

Gevogelbouillon met kerrieroom (geserveerd in een flesje met een pastastengel)

Runderbouillon met pestoroom (geserveerd in een flesje met een pastastengel)

Extra aanvulling

€ 3,00 per persoon

Kip/kerrie snack

Ragoutbroodje

Buffetten:

Buffet 'Bootsman'

€ 25,00 per persoon

Huzarensalade gegarneerd met gevulde eieren en diverse garnituren
Kipfilet met verse exotische vruchten
Gebraden varkensrollade met verse ananas
Zalmsalade gegarneerd met rivierkreeftjes
Griekse salade (komkommer, tomaat, rode ui, olijven en fetakaas)
Franse salade (o.a. diverse soorten sla, gemengde noten, dressing)
Stokbrood, breekbrood, sauzen, kruidenboter, pestoboter en roomboter
Warm gedeelte:
Beenham met honing-tijmjus
Aardappel Gratin
3 soorten groente

Buffet 'Gondelier'

€ 30,00 per persoon

Salade Caprese (tomaat, mozzarella, basilicum)
Italiaanse salade (o.a. zongedroogde tomaat, olijven, Pecorina kaas en rucola)
Pastasalade met paddenstoelen, gorgonzola en pesto
Diverse soorten antipasti (gemarineerde paddenstoelen, olijven, mozzarella/ansjovis spies, zongedroogde tomaat)
Italiaanse vleesspecialiteiten (o.a. Serrano ham, diverse soorten salami)
Ciabatta, focaccia, roomboter en 3 soorten pesto

Warm gedeelte:
Risotto frutti di Mare
Tagliatelli Carbonara
Penne Bolognese
Vegetarische lasagne

Buffet 'Stuurman'

€ 35,00 per persoon

Gebraden rosbief met remouladesaus
Kipfilet met verse exotische vruchten
Luxe visshotel (o.a. gerookte zalm, makreel, haring en garnalen)
Ardennerham met meloen
Aardappelsalade (krielaardappel met spekjes en crème fraîche)
Kalkoensalade (o.a. gerookte kalkoen, bleekselderij, appel, rozijnen en walnoten)
Tonijnsalade (met o.a. paprika, haricots verts en rode uiringen)
Franse salade (o.a. diverse soorten sla, gemende noten, dressing)
Stokbrood, breekbrood, sauzen, kruidenboter, pestoboter en roomboter

Warm gedeelte:
Stukjes varkenshaas in een kruidige champignonsaus
Zalm in witte wijnsaus
Gebakken aardappelen
3 soorten groente

Buffet 'Kapitein'

€ 45,00 per persoon

Ardennerham met meloen
Diverse soorten paté met rode uienchutney en vitello tonato
Fruit de Mere (o.a. gerookte zalm, garnalen, makreel, mosselen)
Salade van gerookte kip, tropische vruchten en crème fraiche
Couscoussalade met o.a. rozijnen en amandelen
Selectie van diverse soorten salade en rauwkost
Stokbrood, breekbrood, sauzen, kruidenboter, pestoboter, roomboter en 3 soorten pesto
Warm gedeelte:
Zalm in bladerdeeg met groene kruiden
Kalfssukade in eigen jus
Maïskipfilet met bospaddenstoelensaus
Kerrie aardappelen
3 soorten groente

Buffet 'Admiraal'

€ 55,00 per persoon

Diverse soorten fijne vleeswaren (o.a. rosbeef, kalflende, ossenworst, Parmaham) met 2 soorten chutney
Fruit de Mer (o.a. gerookte forel, gemarineerde zalm, tonijntartaar, garnalen, mosselen)
Salade met o.a. gerookte kalkoen, bleekselderij, appel, rozijnen en walnoten
Salade van zalmsnippers met o.a. mini krielaardappelen, groene asperges en crème fraiche
Selectie van diverse soorten salade en rauwkost
Stokbrood, breekbrood, sauzen, kruidenboter, pestoboter, roomboter en 3 soorten pesto
Warm gedeelte:
Botervis met gamba's en kreeftensaus
Runderlende in een notenkorst
Suprême van parelhoen met dragonsaus
Boterkrieltjes
Aardappel Gratin
3 soorten groente
Amandelrijst

Walking Diner (fingerfood)

€ 49,50 per persoon

Bij dit diner presenteert de bediening steeds weer nieuwe, kleine gerechtjes in trendy, gevarieerd servies. In een ontspannen, ongedwongen sfeer kunt u genieten van deze culinaire hoogstandjes. Ook leent het "walking diner" zich uitstekend voor uw zakelijke bijeenkomst, omdat het eenvoudig onderbroken kan worden voor een presentatie of toespraak. Door uit onderstaande suggesties 10 gerechtjes samen te stellen creëert u een volledige en zeer gevarieerde maaltijd.

Koude gerechten:

Gemarineerde zalm met jus d'orange, limoen, basilicum, peper en zeezout op een groene aspergesalade
Salade Caprese spiesje
Couscous salade met mint, rozijnen, paprika en gerookte amandelen
Vitello tonato
Cocktail van Stellendamse garnaltjes
Eendenborst op oosterse wijze met kikkoman, appelstroop, knoflook en rode peperkorrels
Spiesje van Serranoham met meloen
Tunnbröd met roomkaas, gerookte kalkoen, rucola en pijnboompitten

Soepen:

Bisque d'hommard (kreeftensoep met cognacroom)
Oxtail Clair (heldere ossenstaartsoep met Madeiraroom)

Warme gerechten:

Coquilles St. Jacques op wakamesalade
Gambaspiesje op saffraanrisotto
Lamskoteletje met ratatouille
Runderstoofpotje met stampot
Babi ketjap op basmatirijst
Paddenstoelstrudel met paprikasaus
Kipspiesje met teriyakisaus

Desserts:

Geitenkaasje in spek met appelhoningstroop
Duo van witte en bruine chocolademousse
Crème brulee
Luxe vers fruitsalade met slagroom

Indonesische rijsttafel

€ 30,00 per persoon

Nasi Goreng Gebakken rijst, vegetarisch
Nasi Kuning Gele rijst
Nasi Putih Witte rijst

Atjar Tjampur Kuning Gemengde groenten in het zuur
Sambal Goreng Buncies Boontjes en bamboespruiten in pittige saus
Sayur Kuning Gemengde groenten in een kerriebouillon

Ajam Asem Manis Gefrituurde kip in zoetzure saus met ananas
Babi Ketjap Gesmoord varkensvlees in ketjap
Daging Rendang Rundvlees in kokossaus
Ikan Bali Makreel in pikante saus
Rempah Bali Gehaktballetjes in hete rode saus

Sambal Goreng Tahu / Tempe Mix van 2 sojaboon gerechten
Sambal Goreng Telor Eieren in pikante saus
Sateh Ayam Gegrilde kipsaté
Sateh saus Satésaus

Krupuk Kroepoek
Sambal Goreng Kentang Pikant gekruide aardappelstickjes
Sambal Goreng Tempe Kering
Serundeng Melange van gemalen kokos en pinda's

Menu's

Menu 'Jan van Galen'

€ 47,50 p.p.

Rundercarpaccio
~~~

Kabeljauw in botersaus  
of  
Varkenshaas met kruidige champignonsaus  
~~~

Chocolade palette

Menu 'Witte de With'

€ 55,00 p.p.

Zalmtrio
~~~

Bospaddestoelenbouillon met tuinkruiden  
~~~

Kalfsentrecote met gekonfijte sjalotten
~~~

Omelet Sibérienne met een compote van rode vruchten

**Menu 'Cornelis Tromp'**

€ 62,50 p.p.

Gemarineerde kalfsmuis met wakamesalade en St. Jacobsschelp  
~~~

Bisque d'homard met cognacroom
~~~

Biefstuk van de haas met morillesaus  
~~~

Grand Dessert

De gerechten worden geserveerd met bijpassend aardappel- en groentegarnituur.

Desserts

Dessertbuffet

€ 8,50 p.p.

Diverse bavarois met sauzen en slagroom
Diverse mousses (bijv. sinaasappel, chocolade en mango-yoghurt)
Omelet Sibérienne (vanilleroomijs ingepakt in luchtige cake en bedekt met stijfgeslagen eiwitten)
Diverse ijstaartjes
Toren van slagroomsoezen

Luxe dessertbuffet

€ 15,00 p.p.

Het luxe dessertbuffet bestaat uit de hierboven genoemde gerechten met als aanvulling:

Vers fruitsalade
Crêpe Suzette (flensjes in sinaasappelsaus)
Kaasplateau met diverse soorten brood