

Partycharter bv

Postbus 8244
3009 AE Rotterdam

Tel: 010 2345 184
Fax: 010 2345 185

info@partycharter.nl
www.partycharter.nl



Cateringsuggesties MS. Zilvermeeuw 2012



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

Drankenlijst

Koffie	€ 1,80
Frisdranken	€ 1,90
Bier tap	€ 2,20
Hollands gedistilleerd	€ 2,20
Wijn / port / safari / passoa	€ 2,80
Buitenlands gedistilleerd	€ 3,30
Consumptiebon	€ 2,15
Koffie met zoete lekkernij o.a. mini slagroomsoesjes - moorkopjes - petitfour en bonbons	€ 6,40
Koffie met gesorteerd gebak	€ 4,50
Koffie met Biesboschbol of Bosschebol	€ 4,50
2 x koffie met Biesboschbol of Bosschebol	€ 5,35
Koffie met Biezenkoek/cake	€ 3,40
2 x koffie met Biezenkoek/cake	€ 4,10
klassieke bruidstaart	€ 4,20

Bittergarnituur

1. Gemengde noten en gesorteerde zoute koekjes	€ 1,55
2. Gemengde noten, gesorteerde zoute koekjes, blokjes kaas en stukjes worst	€ 3,20
3. Verschillende tapenades met Italiaans brood- olijven – feta - chorizo worst - sardientjes	€ 3,60
4. twee soorten salades - twee soorten tapanades- kruidenboter - twee soorten brood en toast	€ 3,60
5. Combinatie van bittergarnituur nr. 1 en 3	€ 5,00
6. Combinatie van bittergarnituur nr. 1 en 4	€ 5,00
Uit te breiden met:	
Warm gehaktballetje	€ 0,65
Warm luxe bladerdeeghapje	€ 1,00
Mini pizza	€ 0,80
Luxe hapjes (min 100 st.)	€ 1,45

Van een belegd broodje tot een Brabantse koffietafel:

Broodjeslunch

Een tarwebol met kaas, een wit broodje met ham, een gesmeerde krentenbol, koffie/thee/melk onbeperkt

€ 8,15

Luxe Broodjeslunch

1 luxe koffiebroomje, 2 luxe gegarandeerde broodjes met o.a. ciabatta met gerookte zalm, plakje ei en kappertjes. Waldkorn met brie, bruin pistolet met kruidige roomkaas, wit pistoletje met beenham en honing-mosterddressing, koffie/thee/melk onbeperkt

€ 13,00

Koffietafel Bever

In buffetvorm. Vier soorten brood, krentenbrood, cake en kruidenkoek, vijf soorten vleesbeleg zoals: gekookte achterham, Coburgerham, kipfilet, cervelaat en rollade, jong belegen en komijnekaas, zoetbeleg, roomboter, koffie/thee en melk onbeperkt.

€ 9,00

Koffietafel Biesbosch

Samenstelling als hiervoor, uitgebreid met huzaren-, eier-, kipkerrysalade, koffiebroomjes en eierkoeken.

€ 11,90 In buffetvorm

Koffietafel 't Meeuwke

Gesorteerde harde en zachte broodjes, krentenbollen, croissants, jong belegen-, komijne- en notenkaas, brie, eiersalade, zalmalade, gekookte ham, Coburgerham, rollade, zoet beleg, roomboter, koffie, thee, melk, fruit.

€ 13,65 In buffetvorm

Eventuele uitbreidingen:

Kop groente- of tomatensoep

€ 2,70

Erwten- of bruine bonensoep

€ 3,95

Warme kalfsragout

€ 4,60

Pasteitje kalfsragout

€ 5,75

Gemengd vers handfruit van het seizoen

€ 0,90

Warme gehaktbal

€ 1,25

Buffetten

Biesbosch buffet 1

€ 18,50

- Gerookte paling
- Nieuwe haring
- Gerookte makreel
- Kip/Kerrie salade
- Zalmsalade
- Eiersalade
- Gegarneerde huzarensalade
- Ardennerham met meloen
- Gekookte achterham met asperges
- Roompaté
- Ardennerpaté
- Grote kaasplank met Hollandse en Franse kaas
- Minibroodjes
- Warme worstenbroodjes
- Warme saucijzenbroodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Roomboter
- Vers fruit van het seizoen

Brunch

€ 16,95

vanaf 20 personen

- 4 soorten brood
- Krentenbrood
- Koffiebroodjes
- Eierkoeken
- Rauwkost
- Fruit
- Gekookte achterham
- Kipfilet
- Coburgerham
- Cervelaat
- Rollade
- Jong belegen kaas
- Komijnekaas
- Notenkaas
- Brie
- Huzarensalade
- Kip/kerriesalade
- Eiersalade
- Gehaktballetjes in jus
- Kip in satésaus
- Rauwkost
- Fruit
- Koffie
- Thee
- Melk
- Jus d'orange

High Tea

€ 16,80

- Roomboterkoekjes
- 2 soorten cake
- Muffins
- Chocolaatjes
- Bonbons
- Petitfours
- Sandwiches (gerookte zalm, kaas, ham)
- Quiches
- Mini bladerdeeghapjes
- Diverse soorten thee
- Koffie

Barbecue nr. 1

(in reuze koekenpan)
vanaf 20 personen
vanaf 30 personen

€ 30,25

€ 26,75

7 soorten vlees:

- Biefstuk
- Saté van varkenshaas
- Malse varkensfilet
- Kipfilet
- Spareribs
- Hamburger
- Gemarineerde speklapjes

Begeleid met:

- Rauwkostsalade
- Aardappelsalade
- Pastasalade met chorizo en paprika
- Warme pindasaus
- 3 koude sauzen
- Boter en kruidenboter
- Stokbrood

Barbecue nr. 2

vanaf 20 personen
vanaf 36 personen

€ 26,35

€ 23,85

6 soorten vlees:

- Gemarineerde karbonaadjes
- Cajunkipfilet
- Saté stokjes
- Entrecote
- Hamburger
- Spareribs

- Vispakketje

Begeleid met:

- Gemengde salade
- Rauwkostsalade
- Verse fruitsalade
- Italiaanse aardappelsalade
- Bolletjes vleessalade
- 4 koude sauzen
- 2 warme sauzen
- stokbrood en kruidenboter

Italian BBQ DeLuxe € 32,50 p.p. (incl. dessert!)

Onze koks bereiden perfect gegrilde stukjes vlees en vis op de barbecue, terwijl de gasten genieten van een ontspannen zomerse sfeer. We maken gebruik van uitsluitend verse producten.

Het eten wordt voor de ogen van de gasten bereid. Zij zien hoe er van eerlijke, pure ingrediënten prachtige gerechten worden gemaakt. Door interactie tussen de koks en de gasten ontstaat er een dynamische en vooral gezellige sfeer.

De antipasti zal gepresenteerd worden op ons buffet.

We zullen een 'oesterbak' met crushed-ice plaatsen waar we de verse vis en vlees op zullen presenteren. Denk hierbij aan sardientjes, dorades en gamba's, kalfspicanya, buikspek en entrecote.

Antipasti & Insalata

Pane, diverse soorten brood
Pomodori Secchi, zongedroogde tomaatjes
Salami, Coppa di Parma, diverse droge worstsoorten
Olives Verde, gemarineerde groene olijven
Salsa d' Olive & Pesto, olijventapenade en pesto
Insalata caprese, tomaat, basilicum en mozzarella
Insalata patata, huisgemaakte aardappelsalade
Insalata Pasta, koude pasta salade met verse kruiden

Gerechten van de grill

Il Pesce, Vis Gerechten
Sardina, Gemarineerde gegrilde sardientjes
Gamberoni, Gegrilde gamba's

Le Carne, Vlees Gerechten
Lardo, Gegrild buikspek
Di Carne, Gegrild rundvlees met Italiaanse kruiden
Salsiccia, Verse worst met knoflook

Contorno, Bijgerechten
Patata, Gepofte aardappel met kruidenroom
Legume, Gegrilde groente

Desserts (is inclusief!)

Tiramisu, klassiek Italiaans dessert
Vers fruit, diverse soorten vers fruit

Koud-warm buffet nr. 1 € 22,90
vanaf 20 personen

Samenstelling koud gedeelte:

- Noorse garnalen met 2 sausjes
- Hollandse haring met uitjes
- Gerookte pepermakreel
- Bolletjes zalmzalade – vleessalade
- Gegrilde beenham met asperges
- Gerookte mini-drumstickjes
- Ardennerham met meloen
- Gemengde salade met garnituur
- Salade van vers fruit
- Stokbrood – kruidenboter

Samenstelling warm gedeelte :

- Kipsaté in pindasaus
- Contrafiletjes in een Italiaanse pomodorisous met div. groenten
- Rijst met een groentekrans
- Gegratineerde aardappelen

Koud-warm buffet nr. 2 € 30,25
vanaf 20 personen
vanaf 30 personen € 26,75

Samenstelling koud gedeelte:

- Haring uit het vat met uitjes
- Gepocheerde zalm
- Gerookte zalm op frisse salade
- Rauwkostsalade met kaassoorten
- Coppaham met pijnboompitten
- Gerookte kalkoenfilet met meloen
- Italiaanse pasatasalade
- Huzarensalade omringd met gevulde eitjes
- Boter diverse sausjes en stokbrood

Samenstelling warm gedeelte:

- Japanse tongfilet in rode paprikasaus
- Kuikendijen in een currysous
- Bitokballetjes in Oriëntaalse saus

Koud-warm buffet nr. 3

€ 27,35

Samenstelling koud gedeelte:

- Gerookte paling met stukjes meloen en peperbesjes
- In kruidige bouillon gepocheerde zalmforel met frisse dillesaus
- Cocktailsaus
- Hollandse haring met uitjes
- Pastasalade met gerookte zalm en garniaaltjes
- Gerookte pepermakreel
- Bolletjes vleessalade
- Gegrilde beenham met asperges
- Diverse rauwe hammetjes met een salade van vers fruit
- Gerookte minidrumsticks met mangochutney
- Eitjes en tomaten gevuld met vlees- en vismousse
- Gemengde salade met garnituur
- Stokbrood en minibroodjes
- Kruidenboter

Samenstelling warm gedeelte:

- Beenhamschijfjes met honingmosterdsaus
- Kipfiletjes met perzik in een romige kerriesaus
- Vistooftschotel met o.a. garnalen, zalm en tonijn in een romige witte saus
- Gegratineerde aardappelen
- Rijst met een groentekrans

koud-warm buffet 'Grand Luxe'

€ 34,85

Samenstelling koud gedeelte:

Visgerechtjes:

- huisgerookte zalm met een salade van gekookt ei, bieslook en
- Hollandse garnaltjes
- Hollandse nieuwe, geserveerd met fijngesnipperde uitjes.
- Salade van groene sla, geroosterde paprika, zongedroogde
- tomaatjes en gerookte heilbot.
- Witlof geserveerd met notensla, appelcompote gorgonzola en gerookte zalm.

Vleesgerechtjes:

- Salade van waterkers, pecannoten, rucola, gedroogde ham en parmezaanse kaas.
- Dingesneden rosbief en varkensfricandeau geserveerd op een ambachtelijke rundvleessalade.
- Salade met parelhoen, tomaat dragon dressing en knoflookbeignets.

Samenstelling warm gedeelte:

- Grootmoeders stoofschotel met verse champignons, zilveruitjes prei en wortel.
- Rosé gebraden runderlende met schuimige tomatenjus en een keur aan paddestoelen.
- Roergebakken knoflook scampi met verse basilicum, penne pasta en pikante rode pestosaus.

Bijgerechten:

- Aardappelschotel met lookroom gratineerd met kaas.
- Mix van verschillende soorten groentes met boterjus.
- Rijst met verse knapperige groentes
- Bruin en wit stokbrood Foccacia rozemarijn
- Foccacia tomaat kruidenboter roomboter

Exclusieve amuse hapjes € 37,50 p.p.

Gedurende de tocht zullen onze chefs op een exclusieve maar toch informele wijze een uitgebreid bittergarnituur en een 4 tal culinaire "smaakmomenten" bereiden en uitserveren op klein servies. De "smaakmomenten" zijn bedoeld als een amuse menu, een proeverij van diverse lekkernijen geserveerd op kleine bordjes, mokka kopjes, side plates. De "smaakmomenten" worden zo geserveerd zonder dat de gasten aan tafel hoeven plaats tenemen (dit kan natuurlijk wel), maar al pratende of staande aan een statafel de gerechtjes tot zich kunnen nemen.

Exclusieve amuse hapjes:

- Canapé met een mousse van eendelever en veenbessen
- Rolletje van trammazonne brood met gemarineerde zalm
- Wrap ingesmeerd met guacamole en belegd met gerookte heilbot
- Crostini ingesmeerd met olijven tappenade en Serano ham
- Amuselepel met carpaccio en Parmezaanse kaas

Luxe tafelbittergarnituur:

- Gemarineerde olijven.
- Zongedroogde tomaat.
- Gegrilde courgette en paprika.
- Pikante Italiaanse worst.

Smaakmomenten:

- Blaadje witlof gevuld met notensla, appelcompote gorgonzola en gerookte zalm.
- Salade van haricots verts met rosé gebraden rosbief en mosterddressing.
- Risotto met zoete knoflook, Spaanse peper scampi.
- Verschillende groene groenten en peccorino kaas.
- Gegaarde runderhaas met rozemarijn aardappeltje, gestoofde bosui en rode port saus.

Indische rijsttafel

€ 21,70

warme gerechten:

- nasi goreng
- bami goreng
- rempahballetjes (gekruide gehaktbal)
- babi ketjap (varkensvlees in ketjapsaus)
- smoor djawa (Javaanse rundvleeschotel)
- ajam opor (gestoofd kipgerecht)
- saté ajam (kipsate met pindasaus)

bijgerechten

- gado gado (koude groente schotel met pindasaus)
- sambal goreng telur (Indisch gekookte eitjes)
- seroendeng (Indisch klapper gerecht)
- sambal goreng kentang kering (gebakken aardappelfrietjes)
- atjar tjampoer (gemend tafelzuur)
- kroepoek
- ketjap
- diverse sambals

Italiaans Mexicaans buffet

€ 25,85

Samenstelling koude gerechten:

- Uova sode con spinaci (gevulde eieren met spinazie en kaas)
- Comarones com adererzo de aguacate (garnalen met avocadosaus)
- Fruti di mare (zeevruchtensalade)
- Pavo en frio (koude kalkoen met een mosterd-dressing)
- Prosciutto con melone (diverse soorten Italiaanse ham met meloen, rundvleescarpaccio)
- Saladebuffet (met diverse soorten sla, olijven, tomaat, croutons, spekjes en een Italiaanse- en avocadodressing, olijfolie, diverse soorten geraspte kaas, salsa tomato verde, Mexicaanse saus, maiskorrels, bonensalade, tomaat. Begeleid met diverse soorten brood en boter, taco's)

Samenstelling warme gerechten:

- Picadillo (gehakt vlees met vruchten en kruiden)
- Pollo en cacahuete
(kip met Mexicaanse pindasaus en gekookte aardappeltjes)
- Macaroni con salsa di tonno
(macaroni met tonijnsaus)
- Tortellini a la Bolognese
(gevulde deegkussentjes met de traditionele vleestomatensaus)
- Abbacchio (gekruide lamskoteletjes)

Stamppotten buffet

€ 15,70

- Zuurkool
- Boerenkool
- Hutspot

Rijkelijk geserveerd met:

- Rookworst
- Gebakken spek

Garnituur van:

- Zilveruitjes
- Augurken
- Mosterd
- Piccalilly
- Komkommersalade
- Tomatensalade
- Vleesjus

Dessert

- IJs
- Bavarois in diverse smaken
- Dessertgebak
- Slagroomsoesjes
- Fruitassortiment
- Sausjes; aardbeien- en chocoladesaus
- Slagroom
- Vuurwerk

€ 7,75