

Catering Broere



Wat u wenst, verzorgen wij!

Catering Broere – Voorstraat 14 – 3401 DC IJsselstein
T: 030-6871589 – I: www.bijbroere.nl/catering – E: info@bijbroere.nl

INLEIDING

Wat u wenst, verzorgen wij!

Dit klinkt voor u misschien als vanzelfsprekend voor een catering- en evenementenbedrijf, maar in praktijk geldt dit lang niet overal. Wat we willen benadrukken is dat wij bij Catering Broere niet denken in beperkingen maar in mogelijkheden.

Wanneer u een idee heeft maar niet weet hoe u dit moet uitwerken, denken wij graag met u mee. Op het gebied van catering, evenementen, feesten, partijen en bijeenkomsten, privé of zakelijk, wij helpen u verder.

Wij verzorgen uw evenement van A tot Z, of misschien alleen de A of de Z. Bij ons is er de mogelijkheid om niet alleen een buffet of een lunch te laten verzorgen, maar ook om grote evenementen, tuinfeesten of bedrijfsfeesten compleet te laten verzorgen en aankleden.

Aarzel niet en neem contact met ons op! Wij helpen u graag verder met het uitwerken van uw ideeën en maken uiteraard graag een vrijblijvende offerte op maat.

De volgende pagina's geven u een indruk van de vele mogelijkheden bij Catering Broere.

Mocht u geïnteresseerd zijn in iets wat niet in onze brochure staat dan kunt u dit uiteraard aangeven, er is een hoop mogelijk!

Graag leggen wij onze werkwijze uit in een persoonlijk gesprek. Tijdens dit gesprek kunnen wij u dan adviseren over de invulling van uw evenement.

Met vriendelijke groet,



John Broere
Catering Broere

BITTERGARNITUUR

De bittergarnituren worden geleverd op een schaal en kunnen direct worden geserveerd.
Het warme bittergarnituur wordt geserveerd met bijpassende sauzen.

Koud bittergarnituur

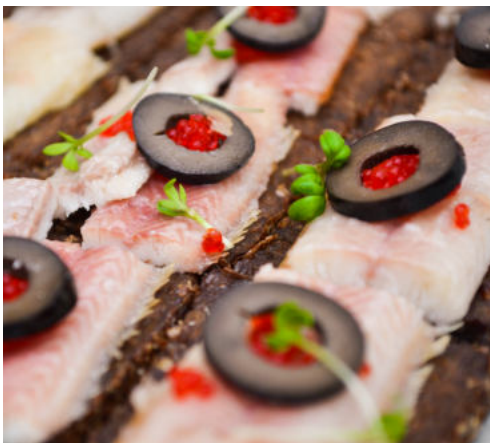
De koude hapjes die wij uw gasten kunnen serveren, zijn bijvoorbeeld een mix van:
Roggebroodje met roomkaas
Een torentje van diverse soorten kaas
Pittig gekruid gehaktballetje
Hapje van cervelaatworst

Luxe koud bittergarnituur

De luxe koude hapjes die wij uw gasten kunnen serveren, zijn bijvoorbeeld een mix van:
Eitje gevuld met luchtige eiercrème
Wrap met roomkaas en gerookte zalm
Hartig soesje gevuld met bijvoorbeeld pate of roomkaas
Roggebroodje met makreel afgearneerd met rode kaviaar
Canapé met een zacht gekookt eitje, filet americain en tuinkers
Olijvenspiesje met gemarineerde mozzarella

Exclusieve bittergarnituur

Het exclusieve bittergarnituur bestaat uit allerlei hapjes die worden gepresenteerd op een amuselepel, een amuseglasje of deegbakjes. Een voorbeeld hiervan is:
Een amuse gevuld met Hollandse garnalen en ravigotesaus
Amuse van een crème van roomkaas en peppadew afgemaakt met walnoot en tuinkers
Mini pastei gevuld met tomatentapenade en een krul "Tête de Moine" kaas
Bonbon van dun gesneden rundvlees gevuld met ossenhaastartaar
Dadel gevuld met bieslook roomkaas
Lolly van blauwe kaas gepaneerd in een melange van hazelnoot, walnoot en amandel



Warm bittergarnituur

De warme hapjes die wij uw gasten kunnen serveren, zijn bijvoorbeeld een mix van:

Bitterballen	Mini frikadel
Mini kaassoufflé	Kipnuggets
Mini bamischijf	Mini nasischijf

Luxe warm bittergarnituur

De luxe warme hapjes die wij uw gasten kunnen serveren, zijn bijvoorbeeld een mix van:

Kaaskrokantjes	Kalfsvlees kroketje
Rundvlees bitterbal	Mini loempia
Vlammetjes	

Petit crolines

Korstdeeghapjes die wij uw gasten kunnen serveren, zijn bijvoorbeeld een mix van:

Croline gevuld met rundvleesvulling	Croline gevuld met kipkerrievulling
Croline gevuld met kaasvulling	Croline gevuld met groentenvulling

Bittergarnituurbuffet

Het bittergarnituurbuffet is een aanrader om tijdens een feestavond te presenteren.

Dit buffet bestaat uit een combinatie van diverse soorten warme, koude en saladehapjes:

Bolletje huzarensalade	Luxe koud bittergarnituur
Bolletje zalsalade	Warm pittig gehaktballetje
Kaashapje	Warm stukje saté
Worsthapje	Petit crolines



Tafelgarnituren

Tafelgarnituur basic

Geserveerd op tafel een schaal met een noten en pinda melange.

Tafelgarnituur luxe

Geserveerd op tafel een schaal met een noten en pinda melange, zoute koekjes en olijven.

Tafelgarnituur tapas

Geserveerd op tafel diverse soorten tapas hapjes. Denk hierbij bijvoorbeeld aan: gevulde pepers, gevulde tomaatjes, gevulde olijven, feta en kaasstengels.

LUNCH

Bij ons kunt u terecht voor een uitgebreid assortiment aan belegde broodjes van eenvoudig tot luxe. Daarnaast verzorgen wij ook lunch-/ontbijtbuffetten met o.a. diverse soorten brood, beleg, soep en een warme snack. Gaat u met een groep onderweg? Wij kunnen ook lunchpakketten verzorgen met daarin diverse broodjes, fruit, en bijvoorbeeld een candybar en drank. Uw eigen inbreng is uiteraard ook van harte welkom.

Assortiment A

Combinatie van harde en zachte broodjes (wit en bruin). Afwisselend belegd met bijvoorbeeld: Jonge en oude kaas, diverse soorten vleeswaren zoals; ham, fricandeau, rosbief etc.
U krijgt 3 broodjes per persoon.

Assortiment B

Combinatie van harde luxe en zachte broodjes (wit en bruin). Afwisselend belegd met bijvoorbeeld: Jonge en oude kaas, diverse soorten vleeswaren zoals; ham, fricandeau, rosbief etc.
Luxe beleg zoals paté, filet American, roombrie, roomkaas, schepsalades zoals bijvoorbeeld: zalm, tonijn en eiersalade.
Op de broodjes worden garnituren verwerkt zoals: sla, tomaat, komkommer en ei.
U krijgt 3 broodjes per persoon.

Assortiment C

Assortiment van harde luxe broodjes (wit en bruin). Afwisselend belegd met bijvoorbeeld: Jonge en oude kaas, diverse soorten vleeswaren zoals; ham, fricandeau, rosbief etc.
Luxe beleg als paté, filet American, roombrie, roomkaas, schepsalades zalm, tonijn en eiersalade.
Verschillende soorten dagvis.
Op de broodjes worden garnituren verwerkt zoals: sla, tomaat, komkommer en ei.
U krijgt 3 broodjes per persoon.

Assortiment D

Assortiment van mini luxe broodjes (wit en bruin). Afwisselend belegd met bijvoorbeeld: Jonge en oude kaas, diverse soorten vleeswaren zoals; ham, fricandeau, rosbief etc.
Luxe beleg als paté, filet American, roombrie, roomkaas, schepsalades zalm, tonijn en eiersalade.
Verschillende soorten dagvis.
Op de broodjes worden garnituren verwerkt zoals: sla, tomaat, komkommer en ei.
U krijgt 5 broodjes per persoon.



Lunchdranken en fruit

Dranken

Daarnaast verzorgen wij voor u diverse soorten lunchdranken

Halfvolle melk	1 l.
Karnemelk	1 l.
Jus d'orange	1 l.
Verskillende frisdranken zoals cola, sinas etc.	1,5 l.

Handfruit

De lunch is uit te breiden met een stuk handfruit zoals: appel, sinaasappel, banaan, kiwi mandarijn etc.

Bovengenoemde artikelen kunt u op eenvoudige wijze bestellen via onze lunch- en bestelfax. Deze bestelformulieren kunt u downloaden op onze website. Ook kunt u bellen of mailen met uw bestelling.

Broodbuffet

Ook kunnen wij naast de lunchassortimenten een lunch of ontbijt in buffet vorm serveren. Hierbij worden onder andere diverse soorten broodjes en beleg op schalen gepresenteerd.

Broodbuffet

Een broodbuffet bestaat uit:

Luxe broodjes (croissants, harde broodjes en pistolets)

Hartig beleg (diverse soorten vleeswaren en kaas)

Zoetwaren beleg (o.a. jam en hagelslag)

Huzaren- & zalmzalade

Vers handfruit

Melk, karnemelk en jus d'orange

Het broodbuffet kan worden aangevuld met het volgende:

Koffie en thee

Dagsoep

Kroket/frikadel/kaassoufle

Ragout pastetijte

Saucijzen broodje / kaasbroodje



Tevens kunnen wij uw bestelling niet alleen bezorgen, maar ook verzorgen op locatie.

Heeft u geen geschikte locatie?

Wij kunnen u helpen met het vinden van een passende locatie.

HIGH TEA

De gerechtjes van de high tea worden mooi gepresenteerd op schalen en etagères. Uiteraard krijgt u hierbij een ruim assortiment aan thee. De high tea is verder uit te breiden met een heldere bouillon of een glas prosecco. Deze high tea is te bestellen vanaf 20 personen

High tea

Verse fruitshake

Sandwiches met gerookte zalm en roomkaas

Sandwiches met Serrano ham, zongedroogde tomaatjes en rucola

Scones met clotted cream en diverse soorten jam

Een proeverij van kleine diverse soorten zoetigheden zoals bijvoorbeeld:

Mini muffins

Chocolade brownies

Mini taartjes

Chocolade bonbons



Als u bij ons een buffet bestelt dan is dat inclusief: bestek (eventueel disposable), servies en servetten.

BUFFETTEN

Wij hebben een ruime keus aan buffetten zodat er voor elke gelegenheid iets voor u tussen zit. Of u een simpel maar gewoon lekker buffet wilt of groots uit wilt pakken beslist u zelf.

Onze buffetten zijn verdeeld in drie categorieën: standaard, uitgebreid en luxe. Per categorie worden er gerechtjes aan het buffet toegevoegd zodat u er altijd een buffet naar uw wens tussen zit.

Het standaard buffet is te bestellen vanaf 20 personen. Het uitgebreide buffet is te bestellen vanaf 25 personen. Het luxe buffet is te bestellen vanaf 30 personen.

Koud/warm buffet

Koud/warm buffet standaard

Kipsaté in pindasaus	Aardappelgratin	Fruitsalade
Beenham in honingmosterd saus	Seizoensgroenten	Zalmsalade
Runderstoofvlees	Brood- en botergarnituur	Huzarensalade
Visrolletjes in botersaus		

Koud/warm buffet uitgebreid

Kipsaté in pindasaus	Aardappelgratin	Fruitsalade
Beenham in honingmosterd saus	Seizoensgroenten	Zalmsalade
Runderstoofvlees	Brood- en botergarnituur	Huzarensalade
Visrolletjes in botersaus	Pastasalade	
Verse vleeswaren	Rijstgarnituur	
Varkensrollade		
Kip in kerriesaus		

Koud/warm buffet luxe

Kipsaté in pindasaus	Aardappelgratin	Fruitsalade
Beenham in honingmosterd saus	Seizoensgroenten	Zalmsalade
Runderstoofvlees	Brood- en botergarnituur	Huzarensalade
Visrolletjes in botersaus	Pastasalade	Waldorfsalade
Verse vleeswaren	Rijstgarnituur	Meloen met Ardennerham
Varkensrollade		
Kip in kerriesaus		
Spareribs		
Visschotel		

Als u bij ons een buffet bestelt dan is dat inclusief: bestek (eventueel disposable), borden, servetten en bijbehorend warmhoudapparatuur.

Italiaans buffet

Italiaans buffet standaard

Lasagne
Kalfsgehaktballetjes
Tagliatelle met garnalen

Tortelini met ricotta in tomatensaus
Ratatouille van Italiaanse groenten
Italiaans brood met kruidenboter aioli en tapenade

Pastasalade
Salade Caprese

Italiaans buffet uitgebreid

Lasagne
Kalfsgehaktballetjes
Tagliatelle met garnalen
Carpaccioschotel

Tortelini met ricotta in tomatensaus
Ratatouille van Italiaanse groenten
Italiaans brood met kruidenboter aioli en tapenade
Roseval aardappeltjes

Pastasalade
Salade Caprese
Gegrilde courgette in olie met knoflook en olijven

Italiaans buffet luxe

Lasagne
Kalfsgehaktballetjes
Tagliatelle met garnalen
Carpaccioschotel
In rode wijn gestoofd kalfsvlees
Vitello Tonato
Italiaans gekruide visrolletjes

Tortelini met ricotta in tomatensaus
Ratatouille van Italiaanse groenten
Italiaans brood met kruidenboter aioli en tapenade
Roseval aardappeltjes

Pastasalade
Salade Caprese
Gegrilde courgette in olie met knoflook en olijven

Als u bij ons een buffet bestelt dan is dat inclusief: bestek (eventueel disposable), borden, servetten en bijbehorend warmhoudapparatuur.

Stampopot buffet

Stampopot buffet standaard

Zuurkool
Boerenkool
Andijviestamppot

Speklapje
Gehaktbal in jus
Rookworst

Uitjes
Augurkjes
Mosterd
Appel Compôte

Stampopot buffet uitgebreid

Zuurkool
Boerenkool
Andijviestamppot
Hutspot
Uienhachée

Speklapje
Gehaktbal in jus
Rookworst

Uitjes
Augurkjes
Mosterd
Appel Compôte
Rauwkostsalade

Stampopot buffet luxe

Zuurkool
Boerenkool
Andijviestamppot
Hutspot
Uienhachée
Krieltjes

Speklapje
Gehaktbal in jus
Rookworst
Kalfsuccade

Uitjes
Augurkjes
Mosterd
Appel Compôte
Rauwkostsalade
Rode bietensalade

Eventueel kunt u de stampopotbuffetten aanvullen met een kopje erwtensoep

Als u bij ons een buffet bestelt dan is dat inclusief: bestek (eventueel disposable), borden, servetten en bijbehorend warmhoudapparatuur.

Oosters buffet

Oosters buffet standaard

Babi Pangang (varken)
Atjam Saté (kip)
Fuyong Hai
Sambal Goreng Boontjes

Witte Jasmijn rijst
Bami Goreng

Kroepoek
Serundeng
Oosterse rauwkostsalade

Oosters buffet uitgebreid

Babi Pangang (varken)
Atjam Saté (kip)
Fuyong Hai
Sambal Goreng Boontjes
Daging Smoor (rund)
Tjap Tjoy
Sambal Goreng Telor

Witte Jasmijn rijst
Bami Goreng
Nasi Goreng

Kroepoek
Serundeng
Oosterse rauwkostsalade
Atjar Atjar

Oosters buffet luxe

Babi Pangang (varken)
Atjam Saté (kip)
Fuyong Hai
Sambal Goreng Boontjes
Daging Smoor (rund)
Tjap Tjoy
Sambal Goreng Telor
Ikan Bali (vis)
Koen Priawaan curry (garnaal)

Witte Jasmijn rijst
Bami Goreng
Nasi Goreng
Mihoen

Kroepoek
Serundeng
Oosterse rauwkostsalade
Atjar Atjar
Loempia'tjes

Als u bij ons een buffet bestelt dan is dat inclusief: bestek (eventueel disposable), borden, servetten en bijbehorend warmhoudapparatuur.

Hapas buffet

Hapas buffet standaard

Pittige chicken wings
Knoflookgamba's
Kalfsgehaktballetjes in tomatensaus
Mini quiche met spinazie
Patatas Bravas

Gevulde champignons
Chorizo
Zalmwraps
Verse broodjes met kruidenboter aioli en tapenade

Hapas buffet uitgebreid

Pittige chicken wings
Knoflookgamba's
Kalfsgehaktballetjes in tomatensaus
Mini quiche met spinazie
Patatas Bravas
Yakitori spiesjes
Gefrituurde calamaris ringen

Gevulde champignons
Chorizo
Zalmwraps
Verse broodjes met kruidenboter aioli en tapenade
Gegrilde courgette in olie met knoflook en olijven

Hapas buffet luxe

Pittige chicken wings
Knoflookgamba's
Kalfsgehaktballetjes in tomatensaus
Mini quiche met spinazie
Patatas Bravas
Yakitori spiesjes
Gefrituurde calamaris ringen
Paella

Gevulde champignons
Chorizo
Zalmwraps
Verse broodjes met kruidenboter aioli en tapenade
Gegrilde courgette in olie met knoflook en olijven
Olijven in ansjovis
Geitenkaas in spek

Als u bij ons een buffet bestelt dan is dat inclusief: bestek (eventueel disposable), borden, servetten en bijbehorend warmhoudapparatuur.

LIVE COOKING

Wokbuffet

De koks zullen ter plekke voor uw gasten diverse lekkere gerechten bereiden. Deze gerechten worden bereid op de barbecue of met de wok (bij prijs inbegrepen).

Bediening en koks zijn niet in de prijs opgenomen.

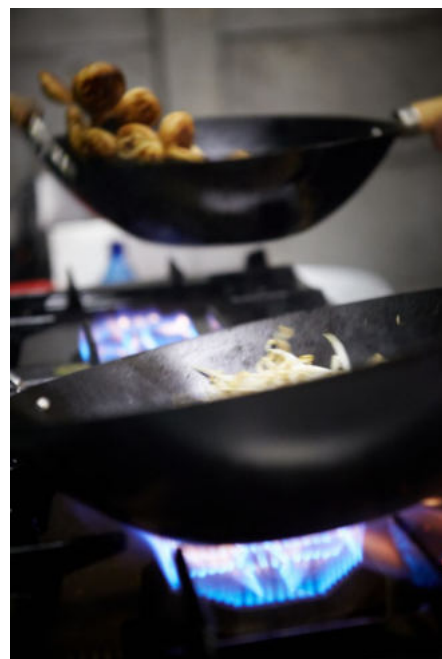
Het buffet bestaat uit onder andere de volgende vlees- en vissoorten:

Runderbiefstuk	Kipfilet
Ossenhaas reepjes	Gambas
Runderentrecote	Zalm
Varkensfilet	Visspies

Het buffet wordt aangevuld met de volgende bijgerechten:

Tagliatelle	Brood- en
Witte rijst met groenten	botergarnituur
Rauwkost	
Seizoenssalade	

De gerechten worden op smaak gebracht met o.a. diverse groenten, soja- of teriyakisaus, kruiden en specerijen.



Amusediner

Bij het amusediner zal een kok ter plaatse voor uw gasten diverse kleine hapjes bereiden. Deze gerechten worden op locatie vanuit een ronde tafel gemaakt. Deze ronde 'donut' tafel heeft een in het midden ruimte voor de kok waaruit deze te midden van uw gasten live de hapjes maakt. Alle hapjes worden ter plekke bereid waarna er rond zal worden gegaan met schalen hapjes. Het is tevens mogelijk om op verzoek hapjes te laten bereiden. Prijs inclusief kok(s).

Het Amusediner bestaat bijvoorbeeld uit het volgende:

Broodrolletje met pesto, roomkaas en gerookte zalm
Pittige gehaktballetjes met een zoet/pittige mosterd
Spiesjes van gegrilde gamba's met gegrilde cherry tomaatjes
Lamslolly met een rucola mousseline
Licht gegrilde tonijn met een wasabimayonaise
Filodeeghapjes gevuld met geitenkaas



Als u bij ons een buffet bestelt dan is dat inclusief: bestek (eventueel disposable), borden, servetten en bijbehorend warmhoudapparaat.

BARBECUE

Barbecue standaard

Een barbecue basis bestaat uit de volgende vleessoorten:

Kipdrum stick
Barbecueworstje
Hamburger

Kipsaté
Varkensspies

Daarbij wordt er het volgende geserveerd:

Aardappelsalade
Seizoensalade
Broodgarnituur met kruiden- en roomboter

Pindasaus (warm)
Knoflooksaus
Barbecuesaus

Barbecue uitgebreid

Een barbecue de luxe bestaat uit een uitgebreid assortiment van de volgende vleessoorten:

Varkenshaassaté
Karbonade
Kipsaté
Hamburger

Shaslick
Entrecote
Diverse soorten kipfilet
Varkensfilet

Daarbij wordt er het volgende geserveerd:

Aardappelsalade
Huzarensalade
Seizoensalade
Broodgarnituur met kruiden- en roomboter

Pindasaus (warm)
Knoflooksaus
Barbecuesaus
Cocktailsaus

Barbecue luxe (met vis)

Een barbecue de luxe bestaat uit een uitgebreid assortiment van de volgende vlees- en vissoorten:

Varkenshaassaté
Karbonade
Kipsaté
Hamburger

Shaslick
Entrecote
Diverse soorten kipfilet
Varkensfilet

Garnalen spies
Spies van witvis

Pakketje van zalm
Zalmsalade

Daarbij wordt er het volgende geserveerd:

Aardappelsalade
Huzarensalade
Seizoensalade
Broodgarnituur met kruiden- en roomboter

Pindasaus (warm)
Knoflooksaus
Barbecuesaus
Remouladesaus

Er wordt gebruik gemaakt van gas/lava barbecues welke in de prijs is inbegrepen.

Ook gebruik van serviesgoed is bij de prijs inbegrepen.



DESSERTS

Wij hebben een ruime keus aan dessertbuffetten zodat er voor elke gelegenheid iets voor u tussen zit. Of u een simpel maar gewoon lekker buffet wilt of groots uit wilt pakken beslist u zelf.

Onze dessertbuffetten zijn verdeeld in drie categorieën: standaard, uitgebreid en luxe. Per categorie worden er gerechtjes aan het buffet toegevoegd zodat u er altijd een buffet naar uw wens tussen zit.

Het standaard buffet is te bestellen vanaf 20 personen. Het uitgebreide buffet is te bestellen vanaf 25 personen. Het luxe buffet is te bestellen vanaf 30 personen.

Dessertbuffetten

Dessert buffet standaard

Tiramisu
Fruitsalade
Bombe van vanille en chocola
Vruchten bavaroistaart

Dessert buffet uitgebreid

Tiramisu	Soesjestoren
Fruitsalade	Diverse mini taartjes
Bombe van vanille en chocola	
Vruchten bavaroistaart	

Dessert buffet luxe

Tiramisu	Soesjestoren
Fruitsalade	Diverse mini taartjes
Bombe van vanille en chocola	Cheesecake
Vruchten bavaroistaart	Diverse soorten ijs



Nagerechten

Dessertgerechten

Het is ook mogelijk om enkel één gerechtje te serveren als dessert. Wij kunnen bijvoorbeeld de volgende gerechtjes serveren:

Tiramisucoupe	Crème Brûlée
Panna Cotta	Apfelstrudel
Coupe met chocolade mousse	
Fruitsalade	

Chocoladefontein

Ook kunnen wij de chocoladefontein plaatsen en in buffetvorm verschillende soorten garnituur serveren. U kunt hierbij bijvoorbeeld denken aan de volgende gerechten:

Verse aardbeien	Blokjes cake
Verse ananas	Roomsoesjes
Verse banaan	Marshmallows
Mini biscuitjes	Lange vingers

Nostalgische ijscowagen

We beschikken over een authentieke ijscowagen die net dat beetje extra sfeer kan geven aan een dessert. Serveer uw gasten ambachtelijk ijs ter plaatse geschept uit deze wagen.

SALADES

Onze salades worden naar eigen recept vers bereid en gepresenteerd op schaal met ruime garnering van diverse rauwkost, vers fruit en diverse groenten.

Aardappelsalade (*vegetarisch*)

Salade gemaakt van aardappelschijfjes in een bieslook roommayonaise. Met een garnering van diverse soorten rauwkost, vers fruit en diverse groenten.

Vegetarische pastasalade (*vegetarisch*)

Pastasalade van Fusilli met paprika, courgette, tomaat en wortel

Huzarensalade

Salade gemaakt van aardappel, verse groentes, ui, appel, varkensvlees en roommayonaise. Met een garnering van diverse soorten rauwkost, vers fruit en diverse groenten.

Rundvleessalade

Salade gemaakt van verse vleescomponenten, augurk, aardappel en roommayonaise. Met een garnering van diverse soorten rauwkost, vers fruit en diverse groenten.

Waldorfsalade

Salade gemaakt van knolselderij, appel, walnoot, mandarijntjes en zoetzure roommayonaise. Met een garnering van diverse soorten rauwkost, vers fruit en diverse groenten.

Kipkerriesalade

Salade gemaakt van kipfilet, rijst, ananas en kerriemayonaise. Met een garnering van diverse soorten rauwkost, vers fruit en diverse groenten.

Zalmsalade

Salade gemaakt van gepocheerde zalm, aardappel, appel, ui, augurk en roommayonaise. Met een garnering van diverse soorten rauwkost, vers fruit en diverse groenten.

Salade Mesclune

Salade van diverse soorten bladsla gemengd met diverse soorten rauwkost. Dressing apart geserveerd.

Salade Caprese

Salade met mazarellakaas en pommedori tomaar, basilicum en aceto balsamico dressing.

Vleeschotel

Net als huzarensalade, extra gegarneerd met plakjes vleeswaren, schijfjes paté en bolletjes filet American.

Vissschotel

Net als zalmsalade, extra gegarneerd met gerookte zalm, gerookte forel, garnalen en diverse klein vis.

Hors d'oeuvre

Rijkelijk opgemaakte schotel met als basis huzaren en zalmsalade, gegarneerd met diverse vleeswaren, diverse viswaren en koud bittergarnituur als bijvoorbeeld gevulde eieren, kruidenkaas en een gevuld tomaatje.

Ardennerham met meloen

Schuitje van verse meloen omwikkeld met ardennerham

Wij bieden de salades aan vanaf 4 personen.

DINERS

Niet uit eten, geen zin om te koken en toch een voortreffelijk diner voor u en uw gezelschap. Wij komen bij u thuis of op locatie een uitgebreid diner koken.

Hieronder ziet u enkele voorbeelden van gerechten die wij u kunnen aanbieden. Deze zijn afhankelijk van het seizoen, zodat wij u altijd de beste ingrediënten kunnen bieden.

Koude voorgerechten

Huisgemaakte paté op een bedje van appel rauwkostsalade.

Rundercarpaccio met mosterddressing

Wildzwijnham met bospadenstoeltjes

Palet van diverse soorten vis

Zalmcarpaccio met dillesaus

Soepen

Heldere runderbouillon met tuinkruiden

Franse uiensoep gratineerd met kaas

Tomatensoep met vleestomaten garnituur

Gebonden kreeftensoep met bolletje zure room

Pompoensoep met blokjes zoetzure pompoen

Warme voorgerechten/tussengerechten

Wijngaardslakken met kruidenboter

Pasteitje met gevogelteragout

Warm vispalet met 4 soorten vis

Flensje gevuld met kippenlevertje en kipfilet

Hoofdgerechten

Gevulde parelhoenderborst met sinaasappelsaus

Varkenshaas met champignonroomsaus

Ossebuco met pasta

Gepocheerde zalmfilet en bearnaisesaus

Brochette van scampi en kabeljauw overgoten met dille saus

Nagerechten

Flensje met vers fruit en sabayon

Vruchtenbavarois met vanille ijs

Chocolade mousse bruin/wit

Vers sorbetijs met yoghurt mousse

WALKING DINER

De gerechten van het walking diner worden als kleine gerechten gepresenteerd op bordjes, schaaltes en in glaasjes. Ze worden aan uw gasten uitgedeeld, zodat het informele karakter van de bijeenkomst benadrukt wordt. Uw gasten worden verwend met de gerechten welke door u zelf zijn gekozen. Hieronder vindt u een voorbeeld van mogelijke gerechten:

Koude gerechten

Carpaccio van rundvlees geserveerd met sla, oude kaas en truffel dressing
Zalm tartaartje geserveerd met wasabi mayonaise
Terrine van Hollandse garnalen
Gerookte wildzwijnham met roodvruchten compote
Carpaccio van komkommer met gegrilde gamba's geserveerd met een romige yoghurt dressing
Vittello tonato dungseden kalfsfricandeau ingesmeerd met tonijnmayonaise
Terrine van eendenlever met perencompote

Soepen

Tomatenbouillon met bananenvlok
Appelbouillon
Brie crème soep met zalmsnippers
Gazpachio
Bospaddenstoellenbouillon

Warme gerechten

Een bonbon van graham gevuld met roomkaas en een gegrilde coquille
Crème brulee van eendenlever
Gepocheerde zalm geserveerd met truffelrisotto
Tonijnmootje aan 1 zijde gegrild op een bedje van diverse soorten sla met sojasaus
Gegrilde lamskoteletjes met een port saus
Een salade met krokant gebakken zwezerik
Gekonfijte kwartel met pruimedanten en een saus van eendenlever

Desserts

Een bonbon van geitenkaas met pure chocolade
Een mini kaasfondue
Terrine van kaas
Crème brulee
Tiramisu
Gepofte banaan met chocoladeschuim
Brownie met witte chocolademousse
Hangop met kaneel koekje
Vruchtenbavarois

DRANKEN

Op uw feest of party kunnen wij voor u alle dranken verzorgen, gekoeld, warm, bubbels, alcoholisch en non-alcoholisch.

Met bedienend personeel en de perfecte aankleding kunt u uw evenement in alle rust aan ons overlaten.

Wij maken graag een passend voorstel voor u.

Dit kan op basis van uitkoop of op basis van een turflijst. De dranken worden dan per aangebroken fles in rekening gebracht. Huur van het glaswerk, kop en schotels is bij de prijs inbegrepen.



AANVULLING OP UW EVENEMENT

Naast de culinaire invulling kunnen wij ook alle aanvullingen op uw evenement verzorgen. Wij beschikken over een ruime selectie bekwaam personeel die wij uitzenden en maken het evenement compleet van de inrichting tot het entertainment. In deze sectie vindt u een overzicht van wat wij op dit gebied zoal voor u kunnen betekenen.

Diensten

Graag verzorgen wij het personeel voor uw evenement. Bekwaam personeel helpt u gedurende het evenement. Wij kunnen voor verschillende soorten medewerkers zorgen. Zo regelen we de bediening, maar bijvoorbeeld ook een EHBO-medewerker of verkeersregelaar. Wij denken aan alles.

Bedienend personeel

De uren vanaf 60 minuten voorafgaand aan het evenement tot aan de afloop van het evenement worden in rekening gebracht, excl. de op- en afbouwtijd. Deze worden apart berekend.

Kok

De uren vanaf 60 minuten voorafgaand aan het evenement tot aan de afloop van het evenement worden in rekening gebracht, excl. de op- en afbouwtijd.

EHBO-medewerker

Wanneer u een groot evenement organiseert wilt u garant kunnen staan voor de veiligheid van uw gasten. De EHBO-medewerkers zijn getraind om in geval van calamiteiten de eerste hulp te kunnen verlenen zodat uw evenement zorgeloos kan verlopen.

Gastvrouw/Gastheer

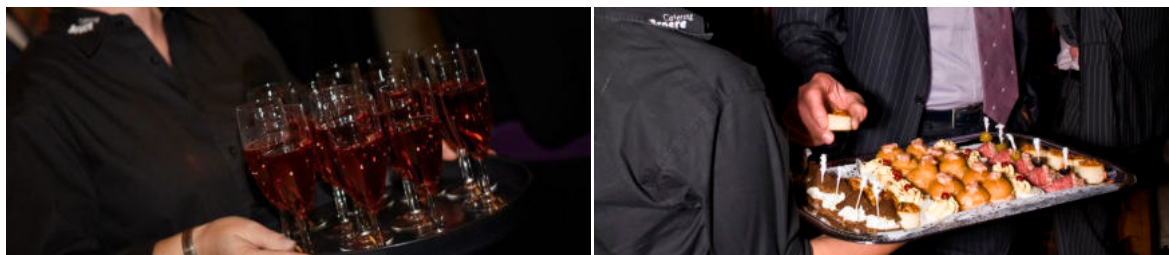
Er gaat niets boven een warm welkom en de eerste indruk is dan ook vaak de indruk die achterblijft. Onze gastvrouwen en –heren kunnen uw gasten representatief welkom heten op uw evenement en kunnen hen naar wens informeren wat uw gasten kunnen verwachten.

Verkeersregelaar

Wanneer u veel gasten verwacht die met de auto naar het evenement zullen komen, is het noodzakelijk dat de verkeerstoever en het parkeren vlot en probleemloos verloopt. Onze verkeersregelaars zullen dit proces begeleiden.

Ceremoniemeester

Wij weten dat het organiseren van een evenement voor u erg stressvol kan zijn. Op het evenement zelf dient alles in goede banen geleid te worden en dat kan voor veel druk zorgen waardoor u uiteindelijk zelf niets mee krijgt van de mooie dag. Wilt u de zorgen van het evenement volledig uit handen geven dan kan onze ceremoniemeester zorgen dat op de dag zelf alles perfect verloopt. Zo kunt u zelf zorgeloos genieten van de dag.



Speciale verhuur

Nostalgische ijscowagen

Onze nostalgische ijscowagen kan net dat beetje extra geven aan een dessert. Serveer uw gasten ambachtelijk ijs ter plaatse geschept uit deze authentieke ijscowagen.



Mobiel café

Wilt u uw garage of bedrijfskantine omtoveren tot een café of kroeg? Wij hebben in ons assortiment een mobiel café. Hiervoor gebruiken we grote zeilen die we langs de wanden plaatsen. Vervolgens richten we de ruimte in met bruincafé meubilair en onze authentieke bruincafé bar.



LOCATIES

U kunt ervoor kiezen om het evenement plaats te laten vinden in uw eigen huis, tuin, of op uw eigen bedrijf. Maar het is natuurlijk ook mogelijk om een externe locatie te gebruiken. Wij helpen u graag in de zoektocht naar de perfecte locatie. Wij hebben al vele mooie feesten mogen organiseren op de meest uiteenlopende locaties. Een diner in de botanische tuinen, een intiem familiefeest op een boomgaard, een volledige bruiloft in de achtertuin; Wij denken graag met u mee.

Bij Broere feestlocatie

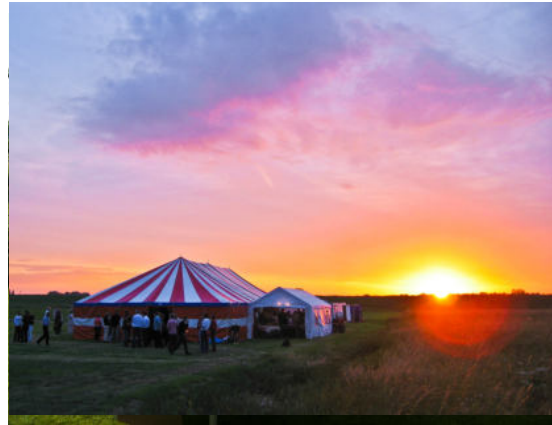
Of heeft u al gedacht aan onze feestlocatie Bij Broere aan de Voorstraat 14 te IJsselstein. De locatie bij uitstek voor al uw feesten en evenementen. Tot 250 personen.



Tenten

Wanneer u thuis of op een externe locatie een evenement organiseert, kan een tent uw gasten onderdak bieden. De tenten bieden beschutting voor uw gasten tegen weer en wind, in zomer en winter.

Uiteraard kunnen wij ook een grotere tent voor u verzorgen. Deze bouwen wij dan op en af. Dit zijn aluminium constructietenten die verkrijgbaar zijn in veel maten. Deze tenten kunnen worden geleverd met verwarming, vloer (hout/tapijt) en verlichting. Mocht u hier interesse in hebben neem dan vrijblijvend contact met ons op zodat wij een voorstel op maat kunnen maken.



AANKLEDING

Elk evenement verdient een passende inrichting. Een prachtige rode loper bij ontvangst, strakke statafels, volledig gedekte tafels, gezellige zitjes; graag bespreken we met u welke aankleding uw evenement compleet maakt.



ENTERTAINMENT

Om het evenement compleet te maken kunnen wij voor de meest uiteenlopende soorten entertainment zorgen. Hier zullen we een beeld schetsen van wat er allemaal mogelijk is op het gebied van entertainment.

Muziek

Wij voorzien uw evenement graag van muziek. Soms is subtiele achtergrondmuziek voldoende om een gezellige sfeer te creëren maar heeft u er wel eens aan gedacht om bijvoorbeeld uw verjaardag of bruiloft compleet te maken met een live optreden? We hebben hier diverse suggesties voor en bespreken graag uw wensen om tot een prachtige dag te komen. Wij verzorgen bijvoorbeeld:

DJ met feestmuziek

Live optreden band met grote hits

Intiem akoestisch optreden

Jazzformatie

Troubadour

Karaoke

Muziekinstallatie met ruime muziekbibliotheek

Geluidsinstallatie met microfoon



Overig

Muziek is slechts het begin van wat wij op het gebied van entertainment kunnen verzorgen. Hier volgen enkele voorbeelden om u een idee te geven hoe u uw gasten open een evenement kan vermaken:

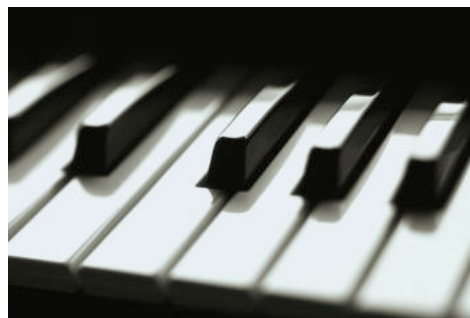
Karikaturist

Goochelaar

Toneel

Workshops

Mobiel casino



NAWOORD

Wat u wenst, verzorgen wij!

Wij hopen dat u door het lezen van onze brochure een beeld heeft kunnen krijgen van de eindeloze mogelijkheden. Uiteraard is dit nog maar een kleine greep. Bent u geïnspireerd of geïnteresseerd geraakt? Neem vooral vrijblijvend contact op!

Verder maken we uiteraard graag een afspraak met u om in een persoonlijk gesprek onze diensten en mogelijkheden toe te lichten.

Wij zijn bereikbaar via de volgende adresgegevens:

Catering Broere
Voorstraat 14
3401 DC IJsselstein
Tel: 030 – 6871589
E-mail: info@cateringbroere.nl
Website : www.bijbroere.nl/catering



ALGEMENE VOORWAARDEN CATERING BROERE

- Alle genoemde prijzen zijn in euro's en exclusief BTW, mits anders vermeld.
- Voor alcoholische dranken en diensten is het hoge BTW tarief van toepassing.
- Alle prijzen zijn exclusief personeels-, op-, afbouw- en transportkosten tenzij anders vermeld.
- Bittergarnituren minimaal 2 werkdagen voor levering bestellen.
- Barbecues, (walking)diner en buffetten vanaf 20 personen en minimaal 5 werkdagen voor levering bestellen.
- Lunches minimaal 1 werkdag voor levering bestellen. Binnen IJsselstein €6,50 bezorgkosten buiten IJsselstein afhankelijk van afstand. Betaling lunch contant of op factuur.
- Salades minimaal 3 werkdagen voor levering bestellen.
- Mocht er een artikel, ingrediënt of gerecht onverhoopt niet voorradig of mogelijk zijn dan doen wij er alles aan een vervangend of beter product / gerecht voor u te verzorgen.
- Alle door ons ter beschikking gestelde attributen ontvangen wij graag in redelijk schone staat retour. Dit geldt ook voor de barbecue. Anders zijn wij genoodzaakt hiervoor een toeslag in rekening te brengen.
- Attributen die door ons ter beschikking worden gesteld worden in overleg bezorgd en weer opgehaald. Bij beschadiging of vermissing wordt het attribuut in rekening gebracht.
- Voor statiegeldartikelen geldt dat de artikelen naar ons geretourneerd dienen te worden. Indien deze artikelen niet geretourneerd worden, dan wordt het statiegeld op de factuur in rekening gebracht.
- Voor transportkosten berekenen wij, tenzij anders aangegeven of door derden anders doorbelast, € 0,75 per km.
- Na afloop van het evenement krijgt u de werkelijk gemaakte kosten doorbelast.
- Indien u akkoord gaat met onze offerte en het offertebedrag is hoger dan € 500,--, dan vragen wij een aanbetaling van 75 % van het offertebedrag. U ontvangt hiervoor separaat een factuur. Op de slotfactuur zullen de werkelijk gemaakte kosten worden berekend. Uw aanbetaling wordt hierop verrekend.
- Voor al onze facturen hanteren wij een betalingstermijn van 14 dagen. Bij deze voorwaarden vervallen al uw eigen voorwaarden met betrekking tot uw eigen betalingstermijn.
- Op alle door ons aangegane overeenkomsten zijn van toepassing de Uniforme Voorwaarden Horeca (UHV). Deze liggen bij ons ter inzage en zijn bij de Kamer van Koophandel en Fabrieken in Den Haag gedeponeerd. Op verzoek worden deze onverwijld toegezonden.
- De UHV zijn bindend voor iedereen die van onze diensten gebruik maakt.
- Indien er voor een evenement een vergunning nodig is dan is de opdrachtgever hier verantwoordelijk voor, tenzij anders overeengekomen. Indien mogelijk helpen wij u met het bemiddelen.
- De genoemde prijzen zijn gebaseerd op het huidige prijsniveau. Catering Broere behoudt zich het recht voor, eventuele prijswijzigingen door te voeren. De lonen zijn op basis van de huidige CAO en kunnen derhalve worden aangepast.

ANNULERINGSVOORWAARDEN CATERING BROERE

- Tot 2 dagen voor het gereserveerde tijdstip kunt u eenmalig 10% van het aantal gereserveerde gasten kosteloos annuleren.
- Bij annulering meer dan 30 dagen voor het gereserveerde tijdstip zal geen vergoeding verschuldigd zijn.
- Bij annulering 30 dagen tot 14 dagen voor het gereserveerde tijdstip zal 40 % van de reserveringswaarde in rekening gebracht worden.
- Bij annulering 14 dagen tot 7 dagen voor het gereserveerde tijdstip zal 65 % van de reserveringswaarde in rekening gebracht worden.
- Bij annulering 7 dagen tot 3 dagen voor het gereserveerde tijdstip zal 85% van de reserveringswaarde in rekening gebracht worden.
- Bij annulering minder dan 3 dagen voor het gereserveerde tijdstip zal 100% van de reserveringswaarde in rekening gebracht worden.
- Buiten de bovengenoemde annuleringsvoorwaarden vallen de door Catering Broere ingehuurde goederen en diensten bij derden. Deze kosten worden op basis van de factuur van derden aan u doorberekend.