

Kostenoverzicht catering

Het totale kostenplaatje van de verzorging van onze cateringdiensten is afhankelijk van het aantal bezoekers dat naar uw evenement komt, maar hangt ook af van uw wensen. Ook de duur en grootte van uw evenement zullen invloed hebben op de totale kosten. In dit document staan vermeld welke onderdelen, betreft lunch, hapjes en buffet, vallen onder het verplichte standaardpakket en welke onder de maatwerkmogelijkheden. Elk met zijn eigen verbonden kosten. Alle kosten zijn berekend per persoon en geeft alleen een indicatie. De werkelijke kosten kunnen anders uitvallen.

Lunch (lopend buffet)

Duur: 11:00-13:00

Eten

<u>Standaard:</u>	<u>Maatwerk:</u>
Afbakbroodjes bruin/wit	Afbakbroodjes spelt
Krentenbollen	Croissantjes naturel/chocolade/ham en kaas
Verscheidend beleg	Verscheidend beleg
-Ham	-Filet american
-Kaas	-Pindakaas
-Kipfilet	-Hagelslag
-Chocopasta	Belegde broodjes
-Jam	-Met mozzarella, pesto en tomaat
-Boter	-Met zalm
Vers fruit	-Met carpaccio
-Appels	Vers fruit
-Bananen	-Peer
	-Mandarijn
	Kwark naturel/bosvruchten/sinaasappel
	Gedekte tafels

Drinken

<u>Standaard:</u>	<u>Maatwerk:</u>
Water	Koffie
Koffie	-Cappuccino
Thee	-Espresso
Melk	Chocolademelk warm/koud
Sinaasappel	Bedienend personeel
Limonade	

Hapjes (lopend buffet)

Inzet: gewenste tijdstip

<u>Standaard:</u>	<u>Maatwerk:</u>
Plakjes leverworst Blokjes kaas Wrap met zalm Worstenbroodjes Borrelnootjes	Wrap -Met kip -Met carpaccio Bittergarnituur -Kipniggets -Frikandelletjes -Garnalenvlinders Gevulde eieren Bedienend personeel

Avondeten (lopend buffet)

Duur: 17:30-20:00

Eten

<u>Standaard:</u>	<u>Maatwerk:</u>
Pasta -Bolognese -Carbonara Patat Frikandel/kroket - mayonaise/mosterd/ketchup Salade -Ijsbergsla -Veldsla -Rucola -Dressing -Tomaat -Gekookt ei Groentenspiesjes met kip	Pasta -Pesto -Met garnalen Hamburgers -Sla -Tomaat -Ui -Cocktailsaus -Rundvlees Kaassoufflé Desserts -Vanille-ijs/chocolade-ijs/aardbeien ijs -Slagroom

Drinken

<u>Standaard:</u>	<u>Maatwerk:</u>
Water Limonade	Sterke dranken Bier (Heineken) Wijn droog wit/wijn rood Cola/Fanta Sap Bedienend personeel

Prijs

Hieronder staat een overzicht dat de extra kosten van het eventuele maatwerk weergeeft. Deze kosten zijn berekend per persoon en zullen, indien het maatwerk wordt toegepast, bovenop de kosten van het standaardpakket komen. Indien er gekozen wordt om bedienend personeel in te zetten tijdens het evenement, zullen deze werknemerskosten per uur verrekend worden.

<u>Lunch</u>	
<u>Standaardpakket Eten</u>	€ 6,50
<u>Standaardpakket Drinken</u>	€ 4,50
<u>Maatwerk Eten:</u>	€ 1,00
Afbakbroodjes spelt	€ 1,25
Croissantjes naturel/chocolade /ham en kaas	€ 1,50
Verschillend beleg	€ 3,75
Belegde broodjes	€ 1,50
Vers Fruit	€ 1,50
Kwark	€ 1,00
Gedekte tafels	
<u>Maatwerk Drinken:</u>	
Koffie	€ 3,00
Chocolademelk	€ 1,75
Bedienend personeel	+ €10,00 per werknemer, per uur

<u>Hapjes</u>	
<u>Standaardpakket Hapjes</u>	€ 7,00
<u>Maatwerk Hapjes:</u>	
Wraps	€ 1,50
Verschillend bittergarnituur	€ 2,00
Gevulde eieren	€ 0,75
Bedienend personeel	+ €10,00 per werknemer, per uur

<u>Avondeten</u>	
<u>Standaardpakket Eten</u>	€ 25,00
<u>Standaardpakket Drinken</u>	€ 4,50
<u>Maatwerk Eten:</u>	€ 4,00
Pasta	€ 6,00
Hamburgers	€ 0,75
Kaassoufflé	€ 4,00
Desserts	€ 1,00
Gedekte tafels	
<u>Maatwerk Drinken:</u>	
Heineken bier	€ 1,00
Wijn droog wit/rood	€ 2,00

Sterke dranken	€ 3,50
Cola/Fanta	€ 1,00
Bedienend personeel	+ €10,00 per werknemer, per uur