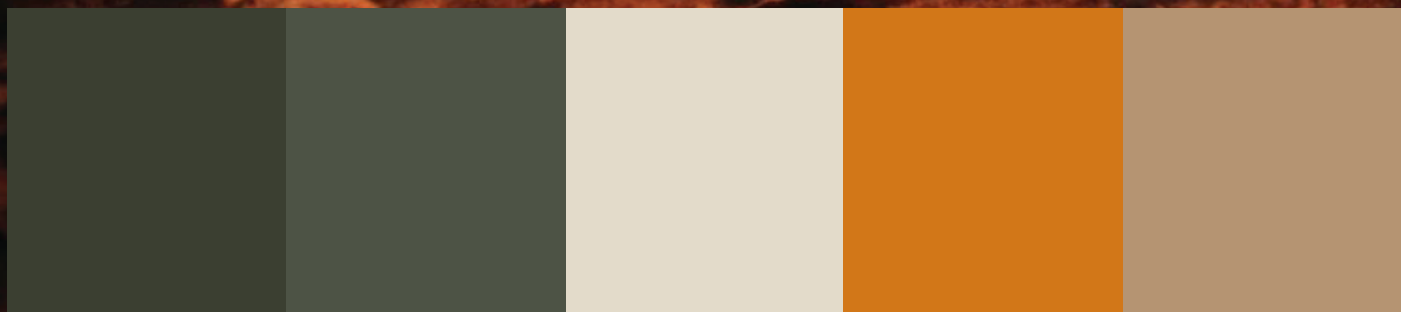




Dutch Horeca Group

Catering & Events

WINTERSPECIAL





“Van loods tot weiland: wij brengen sfeer, smaak en beleving op elke plek — tot in de kleinste details.”

~ Dutch Horeca Group

DE WINTERPERIODE STAAT VOOR DE DEUR

De winterperiode staat voor de deur! Dat betekent stilstaan bij het afgelopen jaar, vooruitblikken en proosten met de collega's

Bij Dutch Horeca Group zien we de organisatie van elk evenement als een persoonlijke missie. We geloven in een no-nonsense aanpak:

We zeggen wat we doen en we doen wat we zeggen. Deze werkwijze is geworteld in onze familiewaarden, want zo zien we onszelf en onze klanten. Vanaf de eerste brainstorm tot het laatste applaus staan we als één team voor u klaar om uw winterevenement tot in de puntjes te verzorgen.

Het enige wat u moet doen, is een drankje pakken en genieten

We bieden een breed scala aan mogelijkheden, of u nu een sfeervol herfstevenement in oktober of november zoekt, of een sprankelende start van het nieuwe jaar in januari. We denken mee over de meest uiteenlopende thema's en smaken, zodat we altijd een passend concept kunnen creëren dat perfect aansluit bij uw wensen.

In deze brochure vindt u allerlei opties voor het organiseren van hét evenement voor uw medewerkers / relaties.

Het is de perfecte tijd om samen te komen en te genieten van de warmte van gezelligheid. Laat u inspireren door de mogelijkheden en beleef de winter met ons in stijl.

De warmhouder

Waarom wachten tot december om een prachtig en sfeervol evenement te organiseren

In december is het al hektisch genoeg, geniet volop van het perfecte evenement vóór de drukte!

Het feestseizoen is een bijzondere tijd, maar ook een erg drukke. Waarom niet een voorsprong nemen op de feestdagen?

Wij bij Dutch Horeca Group bieden de perfecte gelegenheid om een winter-evenement te organiseren in oktober of november.

Waar moet je dan zoal aan denken?

Lekkere warme dranken die je warm houden, samen kletsen om de vuurkorf of die prachtige kerstlampjes die de sfeer écht afmaken!

Je ervaart alle warmte en feestelijke sfeer, maar met de extra voordelen van minder stress en op een rustiger moment. De perfecte kans om uw evenement echt te laten opvallen, en uw gasten een welkome pauze te bieden voordat de eindejaarsgekte begint.





Most wonderfull time

December, dé maand van het jaar waarin alles draait om samenkomen en gezelligheid.

Toch het evenement houden in de maand December? Dat kan zeker! Bij ons staat december in het teken van de ultieme kerstbeleving.

Laat de stress van de voorbereidingen achter en laat ons zorgen voor een onvergetelijke avond. We bieden diverse locaties en arrangementen die volledig kunnen worden aangepast aan jullie wensen, van chique en elegant tot warm en traditioneel. Met oog voor detail en een passie voor gastvrijheid creëren we een magische sfeer die niemand snel zal vergeten.

Alles is mogelijk, het enige wat jij moet doen is vragen naar de mogelijkheden!

Winters genieten

Als je de koudere dagen komen, worden de stampotten ook weer volop gemaakt

Wil je de feestdagen vieren met een maaltijd die warmte, traditie en gezelligheid uitstraalt? Kies dan voor ons heerlijke en ambachtelijke stampottenbuffet. Een perfecte, ongedwongen manier om samen te komen met familie en vrienden. Ons buffet biedt een rijke variëteit aan klassieke Nederlandse stampotten, bereid met verse, lokale ingrediënten en boordevol smaak.

Denk aan romige hutspot, stevige boerenkool met worst, en zachte stampot met andijvie, aangevuld met heerlijke bijgerechten zoals spekjes, uien en jus.

Laat je gasten genieten van een authentieke en smaakvolle maaltijd, die garant staat voor een gezellige en onvergetelijke avond. Wij zorgen voor het koken, jij voor de sfeer!

Vraag onze collega's om de mogelijkheden!





De koudere dagen vragen om warm, heerlijk comfortfood. Ontdek onze winterse selectie, perfect voor iedere gelegenheid. Kies voor ons stamppottenbuffet, een klassieker die de Nederlandse gezelligheid op tafel brengt.

Liever samen genieten? Dan is een sharing dinner op Italiaanse wijze een uitstekende keuze.

Denk aan grote schalen vol smaakvolle gerechten, die je samen met vrienden en familie deelt.

Voor een informele en feestelijke sfeer zijn er diverse opties met kleine hapjes. Ga voor ons tapasbuffet met een breed scala aan Spaanse lekkernijen, van zoute hammen tot gemarineerde olijven.

Of verras je gasten met een foodtruck op locatie, waar ze kunnen genieten van de lekkerste hapjes.

Ook de borrelbites zijn perfect om de avond mee te beginnen, met een mix van klassieke en verrassende hapjes.

De warmte van de vuurkorf
en de zoete marshmallows die
smelten in het vuur!



Winterse smaken



Wat de winter zo speciaal
maakt, is de behoefte aan
hartverwarmende gerechten die
de kou buiten de deur houden.

Kerstbuffet Blitzzen

Beleef de kerstsfeer met ons buffet “Blitzen”, vol met feestelijke smaken. Dit buffet is een perfecte kerstervaring om samen van te genieten.

**Dit alles voor maar € 29,50 per persoon (excl. 9% btw)
Ervanuitgaande 750 gram per persoon!**

Koud assortiment

- Versgebakken stokbroden (V)
- Huisgemaakte kruidenboter en diverse dips (V)
- Rijkgevulde rauwkostsalade (V)
- Rode-bietensalade met geitenkaas, walnoot & honing. (V)
- Rundvleessalade met passend garnituur

Warme gerechten

- Malse kippendijen in cranberry saus
- Sallandse stoof, langzaam gegaard in rode wijn, zilveruitjes & kruidkoek
- Varkenshaas in een bospaddenstoelensaus
- Huisgemaakt varkensgebraad op de plank met honing-mosterdsaus
- Groente ratatouille (V)
- Vegetarische groente curry (V)
- Witte rijst (V)
- Roseval aardappeltjes met rozemarijn (V)
- Gevulde kastanje champignons (V)

Inclusief: Borden, bestek, servetten, opscheppgerei en chafing dishes om alles warm te houden

Liever wat meer?

Tegen een meerprijs van € 3,50 per persoon voegen we 150 gram extra buffet-inhoud toe.





Kerstbuffet Santa Claus

Vier de feestdagen met ons uitgebreide kerstbuffet "Santa Claus", vol met rijke smaken en kerstklassieker. Dit buffet biedt zowel vlees- als vegetarische opties, zodat iedereen kan genieten van een culinaire kerstervaring.

**Dit alles voor maar € 39,50 per persoon (excl. 9% btw)
Ervanuitgaande 750 gram per persoon!**

Koud assortiment

- Biologisch noten en -olijf molensteenbrood, oerbrood en stokbroden (V)
- Huisgemaakte kruidenboter, tapenade en diverse dippers (V)
- Carpaccio met grana padano en truffelmayonaise
- Rijkge vulde rauwkostsalade (V)
- Rode-bietensalade met geitenkaas, walnoot & honing. (V)
- Meloen met parmaham

Warme gerechten

- Malse kippendijen in cranberry saus
- Heet gerookte zalm geserveerd op een plank
- Sallandse stoof langzaam gegaard in rode wijn, zilveruitjes & kruidkoek
- Varkenshaas in een bospaddenstoelensaus
- Huisgemaakte varkensgebraad op de plank met honing-mosterdsaus
- Rollade
- Groente ratatouille (V)
- Vegetarische groente curry (V)
- Witte rijst (V)
- Aardappelgratin met broccoli (V)
- Gevulde kastanje champignons (V)
- Roseval aardappeltjes met rozemarijn (V)

Inclusief: Borden, bestek, servetten, opscheppgerei en chafing dishes om alles warm te houden

Liever wat meer?

Tegen een meerprijs van € 3,50 per persoon voegen we 150 gram extra buffet-inhoud toe.



CALL THE DUTCH!

Heesweg 16,
8102HJ Raalte
www.dutchhorecagroup.nl
085 - 238 1999