

Banqueting

Dutch Horeca Group



  

Dutch Horeca Group
Catering & Events



4 /	Over ons
6 /	Ontbijt
8 /	Lunch
12 /	Brunch
14 /	Sharing diner
18 /	Warm- & koud buffet
26 /	Italiaans buffet
30 /	Stampopot buffet
34 /	BBQ
48 /	Tapas
50 /	Gebak & dessertbuffet
52 /	Borrels & bites
56 /	Drankenarrangement
58 /	Algemene informatie

Over ons

Jouw evenement, tot in de puntjes verzorgd!

Een warm welkom, een stijlvolle entree, vlekkeloze organisatie - Dát is de kracht van een goed georganiseerd evenement. Denk aan een rode loper, vriendelijk ontvangst en een perfecte eerste indruk. Alles klopt... en dat voel je meteen!

Bij een volledig verzorgd evenement van Dutch Horeca Group word je ondergedompeld in een unieke beleving, volledig op maat gemaakt! Elk detail draagt bij aan een onvergetelijke ervaring. Een bedrijfshal wordt een feestlocatie, een schuur tot een dinerzaal en een weiland tot een bruisend festivalterrein.

Alles geheel volgens jouw wensen, het enige wat jij hoeft te doen is genieten samen met de mensen om je heen. Of je nu kiest voor een intiem samenzijn of een grootschalig feest, Jij kunt je volledig richten op je gasten. De voorbereiding wordt uit handen genomen, drankjes worden geserveerd en de gerechten worden vers bereid en uitgeserveerd.

Van idee tot uitvoering, wij nemen de organisatie uit handen.

Een evenement organiseren kan overweldigend zijn. Er moet veel worden geregeld, maar wat allemaal? Geen zorgen - wij begeleiden het volledige traject. Dutch Horeca Group is jouw partner voor elk type event: Van zakelijke bijeenkomsten en personeelsfeesten tot bruiloften en privéfeesten.

We zijn echte vakidioten met liefde voor alles wat met horeca te maken heeft. Voor elk evenement - groot of klein - zetten wij alles op alles om jouw wensen te realiseren. Vanaf het eerste gesprek tot en met de laatste kruimel. Denk aan locatiekeuze, styling, catering, techniek en logistiek - wij verzorgen het tot in detail

Waarom kiezen voor Dutch Horeca Group?

- Eén aanspreekpunt voor de volledige organisatie
- Creatieve concepten en maatwerk
- Ervaren team met liefde voor het vak
- Volledige begeleiding van A tot Z

Wij durven hardop te zetten: **Wij zijn goed in wat we doen! Punt.**

Liever laten we jouw dit ervaren!

**Zonder zorgen! Wij nemen alles uit handen.
Ontdek het zelf...**

Dutch Horeca Group
Catering & Events

Raalte • Deventer • Hengelo

T (0)85 2381999

www.dutchhorecagroup.nl

Ontbijt

Dutch breakfast basis

€14,75

Een heerlijk basis ontbijt - 3 broodjes per persoon

Bestaande uit;

- Schaal met diverse soorten kaas (jong-, belegen-, oude- en kruidenkaas)
- Schaal met diverse vleeswaren waaronder boerenachterham, rollade, serranoham, cervelaat en kipfilet
- Diverse oerbroden
- Zachte witte- en bruine broden
- Verse afgebakken harde bollen
- Krentenbollen
- Diverse zoetwaren, roomboter en margarine
- Yoghurt met muesli/crueli

Inclusief

- Servies (borden, bestek, servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas

Allergenen:

Gluten, melk en sulfiet

Dutch breakfast Premium

€18,95

Een royaal ontbijt, met zorg en passie samengesteld door onze chefs!

- 3 broodjes per persoon

Bestaande uit;

- Schaal uit diverse soorten kaas (jong, belegen, oude en kruidenkaas)
- Schaal met diverse vleeswaren waaronder boerenachterham, rollade, serranoham, cervelaat en kipfilet
- Deense mini koffiebroodjes
- Zachte witte- en bruine broden
- Verse afgebakken harde bollen
- Krentenbollen
- Mini roombroodjes, zoetwaren en boter
- Verse fruitsalade of handfruit
- Griekse yoghurt
- Gekookte eier- bacon omeletjes
- Scrambled eggs

Inclusief

- Servies (borden, bestek, servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Allergenen:

Ei, gluten, melk en sulfiet

Vanaf
25
personen

Lunch

Lunch Dutch 1 basis
*- 3 broodjes per persoon***€ 11,95 p.p.**

Bestaande uit;

- Diverse broodjes en wraps belegd met onder andere;
Boerenacherham
Gerookte ham met tomaat
Filet american
Brie met komkommer
Oude kaas

Inclusief

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas

Allergenen:
Gluten en melk**Lunch Dutch 2 basis**
*- 3 broodjes per persoon***€ 14,95 p.p.**

Bestaande uit;

- Soep van de dag
- Diverse broodjes en wraps belegd met onder andere;
Boerenacherham
Gerookte ham met tomaat
Filet american
Brie met komkommer
Oude kaas
- Handfruit

Inclusief

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Hotpot t.b.v. soep

Allergenen:
Gluten en melk

Vanaf
25
personen

Lunch

Lunch

Lunch Dutch royaal

€ 17,95 p.p.

Een luxe lunch met ambachtelijke broodsoorten en wraps - 3 broodjes per persoon

Bestaande uit;

- Soep van de dag
- Diverse broodjes en wraps belegd met onder andere;
 - Gerookte ham met tomaat
 - Brie met komkommer
 - Oude kaas
 - Boerenkruidenkaas
 - Gerookte kip
 - Eiersalade
 - Krentbol met roomboter

- Verse fruitsalade of handfruit
- Yoghurt met muesli

Inclusief

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Hotpot t.b.v. soep

Allergenen:

Ei, gluten en melk

Lunch Dutch deluxe

€ 21,50 p.p.

Luxe lunch vol smaak en variatie - 3 broodjes per persoon

Bestaande uit;

- Soep van de dag
- Diverse broodjes en wraps belegd met onder andere;
 - Gerookte kip met sla, bacon, ei en wasabimayonaise
 - Carpaccio met sla, pesto en geroosterde pittenmix
 - Oude kaas, sla, pesto en tomaat
 - Gerookte zalm, sla, romkaas en tomaat
 - Gebraden rosbief met rucola en truffelmayonaise
- Broodje warme snack
- Verse fruitsalade of handfruit
- Yoghurt met muesli
- Jus d'orange

Inclusief

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Hotpot t.b.v. soep

Allergenen:

Ei, gluten, melk, noten en vis

Vanaf
25
personen

Brunch

Dutch Brunch

€ 24,50 p.p.

Bestaande uit;

- Rijkelijk gevulde rundvleessalade
- Luxe broodmand gevuld met harde- en zachte bollen (wit & bruin)
- Plateau met dingesneden vleeswaren
- Hollands kaasplateau met boeren jonge kaas en boeren kruidenkaas
- Ovenvers gebakken croissants
- Roomboter, jam en hagelslag
- Warme quiche
- Roerei
- Bacon
- Gekookte eieren
- Boerenyoghurt met muesli en fairtrade honing
- Boerenmelk
- Jus d'orange
- Handfruit

Inclusief

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Glaswerk

Allergenen:

Ei, gluten, melk en sulfiet

Vanaf
25
personen

Sharing diner

Dutch Sharing premium

€ 32,50 p.p.

Ontdek de charme van sharing diner. Alle gerechten worden geserveerd op schalen en plateaus, zodat u samen kunt proeven, delen en genieten!

Voorgerechten om te delen;

- Versgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en diverse dips
- Salade caprese met ruomige buffelmozzarella, tomaat en verse basilicum
- Fijngesneden serranoham met meloen
- Grote garnalen in frisse koriander-limoen dressing

Hoofdgerechten - voor ieder wat wils;

- Malse gebakken biefstukjes met paddenstoelen en rode portsaus
- Heet gerookte zalm, vol met smaak
- Kippendijen gemarineerd in een Oosterse saus
- Vegetarische curry
- Aangevuld met frisse rauwkost en rustieke aardappelfrietten. Geserveerd met mayonaise

Nagerecht - Grand dessert;

- Een feestelijk dessertplateau met selectie van huisgemaakte zoetigheden, om samen het diner af te sluiten

Inclusief

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas

Allergenen:

Ei, gluten, melk, schaaldieren en vis

Vanaf
50
personen

Sharing diner

Dutch Sharing deluxe

€ 39,50 p.p.

Laat u verrassen door een luxe 4- gangen diner in sharing dining stijl: Alle gerechten worden geserveerd op schalen en plateaus, zodat u samen kunt proeven, delen en genieten!

Voorgerechten om samen te ontdekken;

- Verschillende soorten ambachtelijk breekbrood met huisgemaakte kruidenboter en diverse dips
- Licht gerookte runder ribeye met gebakken shiitake en oesterzwammenmayonaise
- Salade caprese met romige buffelmozzarella, tomaat en verse basilicum
- Gerookte zalm met daslook-gemarineerde komkommer en Japanse mayonaise

Tussengerecht - Soep met en twist;

- Heldere gevogeltebouillon, geserveerd met een spiesje van gerookte eend, lente- ui en een subtiele hint van Cognac

Hoofdgerechten - rijkelijk geserveerd;

- Varkensrack in een aromatische honing-tijm jus
- Heet gerookte zalm met tagliatelle, groene groenten en een luchtige Hollandaise-saus
- Kippendijen in een rode wijnsaus met frisse chimichurri
- Vegetarische curry
- Aangevuld met frisse rauwkost en rustieke aardappelfrietten. Geserveerd met mayonaise

Nagerecht - Grand dessert;

- Een feestelijk dessertplateau met selectie van huisgemaakte zoetigheden, om samen het diner af te sluiten

Inclusief

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas

Allergenen:

Ei, gluten, melk, sulfiet en vis

Vanaf
50
personen



Warm- & koud buffet

Vanaf
20
personen

Warm- &
koud buffet

Verrassingsbuffet Dutch du chef

€ 24,50 p.p.

Een mooi buffet met zorg en passie samengesteld door onze chefs!
- 750 gram per persoon

Geniet van een smaakvolle combinatie van warme- en koude gerechten, waaronder;

- Versgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en diverse dips
- Een gevarieerd aanbod aan salades en rauwkost
- Heerlijke warme vlees-, vis-, en vegetarische gerechten
- Warme bijgerechten zoals seizoensgroenten, aardappelvariaties en rijst
- Een selectie van bijpassende sauzen

Inclusief

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Opscheplepels
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Allergenen:

Ei, gluten, melk en vis

Vanaf
25
personen

Buffet Smokey flavours

€ 21,50 p.p.

- 750 gram per persoon

Geniet van een smaakvolle combinatie van warme- en koude gerechten, waaronder;

- Versgebakken afgebakken broden
- Huisgemaakte kruidenboter
- American coleslaw
- Aardappelsalade met bacon
- Cheesy loaded gratin
- Low en slow pulled pork
- Fall of the bone ribs
- Brioche bun
- Gemarineerde kool
- Tafelzuren

Geserveerd met Cocktailsaus - Smokey BBQ saus - knoflooksaus

Inclusief

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Opscheplepels
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Allergenen:

Ei, gluten, melk en vis

Warm- & koud buffet

Warm- &
koud buffet

Buffet Smaak van het "Oosten"

€ 26,50 p.p.

*Geniet van een smakvolle combinatie van koude en warme Sallandse gerechten.
- 750 gram per persoon*

Koud assortiment;

- Versgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en diverse dips
- Rundvleessalade met passend garnituur
- Rode-bietensalade met geitenkaas, walnoot & honing
- Carpaccio met truffelmayonaise en grana padano
- Meloen met parmaham

Warm assortiment;

- Sallandse Stoof: langzaam gegaard rundvlees in rode wijn, zilvervliesuitjes & kruidkoek
- Sallandse beenham op de plank met honing-mosterdsaus
- Gehaktballetjes in Sallandse stijl (satésaus of ketjapsaus)
- Varkenshaas in bospaddenstoelensaus
- Heet gerookte zalm op plank
- Groenteratatouille
- Gevulde kastanjechampignons
- kruidige curry

Bijgerechten;

- Roseval aardappeltjes met rozemarijn
- Aardappelgratin met broccoli
- Witte rijst

Inclusief ;

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Opscheplepels
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Allergenen:

Ei, sulfiet, vis, melk en mosterd

Vanaf
25
personen

Warm- & koud buffet

Buffet De proeverij

€ 28,25 p.p.

*Perfect voor een gevarieerde en complete maaltijd
- 750 gram per persoon*

Koud assortiment:

- Versgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en diverse dips
- Romige kartoffelsalade
- Rode-bietensalade met geitenkaas, walnoot & honing
- Carpaccio met truffelmayonaise en klassiek garnituur
- Pastasalade met half zongedroogde tomaatjes, pesto en diverse smaakmakers

Warm assortiment:

- Malse kippendijen in een verfijnde oosterse saus
- Heet gerookte zalm op de plank
- Stoofpotje van Sallands rundvlees
- Huisgemaakte spareribs
- Sallandse beenham op de plank met honing-mosterdsaus
- Kruidige vegetarische curry
- Indische nasi met verse groenten

Bijgerechten:

- Aardappelgratin met broccoli
- Vers gebakken roerbakgroenten

Inclusief

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Opscheplepels
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Allergenen:

Ei, gluten, melk, mosterd, noten en vis

Vanaf
25
personen

Warm- & koud buffet

Buffet Grand table

€ 32,50 p.p.

*Een royaal en luxe buffet met een verfijnde selectie van warme- en koude gerechten
- 750 gram per persoon*

Koud assortiment;

- Versgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en diverse dips
- Romige kartoffelsalade
- Carpaccio met Grana Padano, rucola en truffelmayonaise
- Pastasalade met halfgedroogde tomaatjes, pesto en diverse smaakmakers
- Boerensalade met parmaham en meloen

Warm assortiment:

- Malse kippendijen in een verfijnde oosterse saus
- Heet gerookte zalm op de plank
- Stoofpotje van Sallands rundvlees
- Huisgemaakte spareribs
- Sallandse beenham op de plank met honing-mosterdsaus
- Sallandse gehaktballetjes in satésaus
- Kruidige vegetarische curry
- Gevulde portobello met hartige vulling

Bijgerechten:

- Aardappelgratin met brocolli
- Vers gebakken roerbakgroenten
- Roseval aardappeltjes uit de oven

Inclusief ;

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Opscheplepels
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Allergenen:

Ei, gluten, melk, mosterd, noten, pinda, soja en vis

Vanaf
25
personen

Italiaans buffet

Italia Roma classico

€ 24,95 p.p.

Beleef de authentieke smaken van Italië met ons rijk gevulde buffet, waarin de traditionele gerechten terugkomen - 750 gram per persoon

Koud assortiment;

- Diverse broodsoorten geserveerd met pesto, aioli en tapenade
- Pastasalade met halfgedroogde tomaatjes, pesto en diverse smaakmakers
- Salade caprese met romige buffelmozzarella, tomaat en verse basilicum
- Carpaccio met truffelmayonaise, rucola, geraspte parmezaanse kaas en geroosterde pittenmix

Warm assortiment:

- Penne pasta met romige paddenstoelenmix, gratineerd met kaas
- Klassieke pasta bolognese met geraspte parmezaanse kaas
- Lasagne bolognese
- Lasagne verde boordevol groenten
- Mini kipballetjes in een smaakvolle tomatensaus

Bijgerechten:

- Roseval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn, knoflook en zeezout

Inclusief ;

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Opscheplepels
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Allergenen:

Ei, gluten, melk en noten

Vanaf
25
personen

Italiaans buffet

Italia Venezia

€ 29,25 p.p.

*Dit buffet neemt je mee naar het hart van de Italiaanse keuken
- 750 gram per persoon*

Koud assortiment;

- Diverse broodsoorten geserveerd met pesto, aioli en tapenade
- Pastasalade met halfgedroogde tomaatjes, pesto en diverse smaakmakers
- Salade caprese met romige buffelmozzarella, tomaat en verse basilicum
- Carpaccio met truffelmayonaise, rucola, geraspte parmezaanse kaas en geroosterde pittenmix
- Versbereide fruitsalade

Soep

- Huisgemaakte Italiaanse tomatensoep met verse basilicum

Warm assortiment:

- Penne pasta met Mediterraanse groenten in een romige saus
- Tagliatelle met knoflookgamba's
- Lasagne bolognese
- Malse kipballetjes in een smaakvolle tomatensaus
- Ossobuco 2.0 - Een moderne twist op de traditionele stoofklassieker
- Kippendijen in een Italiaanse wijnsaus met kruiden

Bijgerechten:

- Roseval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn, knoflook en zeezout

Inclusief ;

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Opscheplepels
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Allergenen:

Ei, gluten, melk, schaaldieren en sulfiet

Vanaf
25
personen

Stamppot buffet

Stamppotbuffet Oer-Hollands

€ 22,50 p.p.

*Een écht oer-Hollandse maaltijd, royaal en smaakvol geserveerd
- 750 gram per persoon*

Stamppotten:

- Hutspot met wortel en ui
- Boerenkoolstampot
- Zuurkoolstampot

Vleesgerechten:

- Ambachtelijke rookworst
- Verse worst
- Huisgemaakte varkensgebraad, geserveerd op de plank
- Hachee
- Goudbruin gebakken speklapjes

Bijgerechten en sauzen:

- Jus
- Uitgebakken spekjes
- Piccalilly
- Wijnazijn
- Diverse tafelzuren

Inclusief:

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Opscheplepels
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Allergenen:

Sulfiet

Vanaf
25
personen

Stamppot buffet

Stamppotbuffet De klassieker

€ 24,50 p.p.

Een heerlijk uitgebreid buffet vol Hollandse smaken - 750 gram per persoon

Stamppotten:

- Hutspot met wortel en ui
- Boerenkoolstampot
- Zuurkoolstampot
- Stampot van zoete aardappel en prei

Vleesgerechten:

- Ambachtelijke rookworst
- Verse worst
- Huisgemaakte varkensgebraad, geserveerd op de plank
- Hachee
- Goudbruin gebakken speklapjes
- Huisgemaakte spareribs

Bijgerechten en sauzen:

- Jus
- Uitgebakken spekjes
- Piccalilly
- Wijnazijn
- Diverse tafelzuren

Inclusief:

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Opscheplepels
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Allergenen:

Ei en sulfiet

Vanaf
25
personen

BBQ

BBQ 'Do it yourself'

€ 19,95 p.p.

Wij regelen de ingrediënten, jij voor het vuur! Het vlees en de bijgerechten worden koel geleverd, perfect voor wanneer jij dat wilt - 750 gram per persoon

Om mee te starten:

- Vers stokbrood met huisgemaakte en een selectie van dips
- Boeren rundvleessalade
- Pasta pesto-caprese salade
- Frisse rauwkostsalade

Voor op de BBQ:

- Mals gegaarde spareribs uit eigen keuken
- Beefburger van lers rund (jackfruitburger beschikbaar voor de vega)
- Malse kippendij aan een spies
- Gemarineerd speklapje
- Pittig BBQ-worstje

Sauzen:

- Smokey BBQ-saus
- Romige cocktailsaus
- Huisgemaakte honing-mosterdsaus
- Satésaus

Wat is inbegrepen?

- Barbecue (zonder gasfles)
- Disposable borden, bestek en servetten

Niet ingebregepen:

- Personeel
- Schoonmaakkosten: €47,50
- Gasfles: €33,50 per stuk

Allergenen:

Ei gluten, melk, mosterd, noten, pinda en soja

Liever grillen op iets bijzonders?

Upgrade je BBQ tot een robuuste Ofyr of authentieke smoker:

- | | |
|-----------------------------------|----------|
| • Optie Ofyr | € 99,50 |
| • Optie Smoker Small | € 80,00 |
| • Optie Smoker Medium | € 125,00 |
| • Optie Smoker op aanhanger Large | € 225,00 |
| • Optie Krat brandhout | € 12,50 |

Vanaf
15
personen

BBQ

BBQ 'Do it yourself royal'

€ 23,50 p.p.

*Wij regelen de ingrediënten, jij voor het vuur! Voor wie net dat beetje extra wilt!
Het vlees en de bijgerechten worden koel geleverd, perfect voor wanneer jij dat wilt
- 750 gram per persoon*

Om mee te starten:

- Diverse broodsoorten met o.a. Frans Stokbrood en biologisch molensteenbrood met noten en olijven
- Huisgemaakte kruidenboter met diverse dips
- Boeren rundvleessalade
- Pasta pesto-caprese salade
- Frisse rauwkostsalade

Voor op de BBQ:

- Mals gegaarde spareribs uit eigen keuken
- Beefburger van lers rund (jackfruitburger beschikbaar voor de vega)
- Malse kippendij aan een spies
- Varkenssteak gemarineerd in kruidenolie
- Pulled chicken
- Pittig BBQ-worstje

Sauzen:

- Smokey BBQ-saus
- Romige cocktailsaus
- Huisgemaakte honing-mosterdsaus
- Satésaus

Wat is inbegrepen?

- Barbecue (zonder gasfles)
- Disposable borden, bestek en servetten

Niet ingebregepen:

- Personeel
- Schoonmaakkosten: €47,50
- Gasfles: €33,50 per stuk

Allergenen:

Ei gluten, melk, mosterd, noten, pinda en soja

Liever grillen op iets bijzonders?

Upgrade je BBQ tot een robuuste Ofyr of authentieke smoker:

- | | |
|-----------------------------------|----------|
| • Optie Ofyr | € 99,50 |
| • Optie Smoker Small | € 80,00 |
| • Optie Smoker Medium | € 125,00 |
| • Optie Smoker op aanhanger Large | € 225,00 |
| • Optie Krat brandhout | € 12,50 |

Vanaf
15
personen

BBQ

Dutch BBQ Bourgondiër**€ 26,00 p.p.**

Laat je gasten genieten van een échte BBQ-beleving!
- 750 gram per persoon

Om mee te starten:

- Vers stokbrood met huisgemaakte kruidenboter, tapenade en diverse dips
- Boeren rundvleessalade
- Pasta pesto-caprese salade
- 2 soorten seizoen rauwkost
- Verse fruitsalade

Voor op de BBQ - eventueel live bereid:

- Mals gegaarde spareribs uit eigen keuken
- Beefburger van lers rund
- Malse kippendij aan een spies
- Varkenssteak gemarineerd in kruidenolie
- Pulled chicken
- Pittig BBQ-worstje
- Gegrilde maïskolf

Sauzen:

- Smokey BBQ-saus
- Romige cocktailsaus
- Satésaus

Wat is inbegrepen?

- Grote BBQ smoker
- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Opscheplepels
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Niet ingebregepen:

- Pitmaster(s) p.p. per uur €65,00
- Krat brandhout €12,50

Allergenen:

Ei gluten, melk, noten, pinda en soja

Vanaf
25
personen

BBQ

BBQ

Dutch BBQ Prestige

€ 29,50 p.p.

Voor de échte fijnproever. Het VIP-pakket biedt een luxe ervaring met hoogwaardige gerechten - 750 gram per persoon

Om mee te starten:

- Diverse broodsoorten met o.a. Frans Stokbrood en biologisch molensteenbrood met noten en olijven
- Huisgemaakte kruidenboter met diverse dips
- Boeren rundvleessalade
- Pasta pesto-caprese salade
- Twee soorten seizoen rauwkost
- Verse fruitsalade

Voor op de BBQ - eventueel live bereid:

- Mals gegaarde spareribs uit eigen keuken
- Beefburger van lers rund
- Malse kippendij aan een spies
- Varkenssteak gemarineerd in kruidenolie
- Pulled chicken
- Pittig BBQ-worstje
- Malse entrecote
- Gegrilde maïskolf

Sauzen:

- Smokey BBQ-saus
- Romige cocktailsaus
- Satésaus
- Huisgemaakte honing-mosterdsaus

Wat is inbegrepen?

- Grote BBQ smoker
- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Opscheplepels
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Niet ingebregepen:

- Pitmaster(s) p.p. per uur €65,00
- Krat brandhout €12,50

Allergenen:

Ei gluten, melk, mosterd noten, pinda en soja

Vanaf
25
personen

BBQ

BBQ

Dutch BBQ Smoker

€ 32,50 p.p.

Geïnspireerd op de Amerikaanse barbecuecultuur. Een stoer en smaakvol concept waarbij de gerechten op een authentieke BBQ smoker worden bereid - 750 gram per persoon

Om mee te starten:

- Diverse broodsoorten met o.a. Frans Stokbrood en biologisch molensteenbrood met noten en olijven
- Huisgemaakte kruidenboter met diverse dips
- Boeren rundvleessalade met parmaham en meloen
- Pasta pesto-caprese salade
- Twee soorten seizoen rauwkost
- Verse fruitsalade
- Kartoffelsalade

Voor op de BBQ - eventueel live bereid:

- Mals gegaarde spareribs uit eigen keuken
- BBQ Burger van Black Angus rundvlees
- Malse kippendij aan een spies
- Varkenssteak gemarineerd in kruidenolie
- Varkensgebraad met Franse tuinkruiden
- Heetgerookte zalm van de plank
- Malse entrecote
- Gegrilde maïskolf
- Gevulde Portobello's

Sauzen:

- Smokey BBQ-saus
- Romige cocktailsaus
- Satésaus
- Huisgemaakte honing-mosterdsaus

Wat is inbegrepen?

- Grote BBQ smoker
- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Opscheplepels
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Niet ingebregepen:

- Pitmaster(s) p.p. per uur €65,00
- Krat brandhout €12,50

Allergenen:

Ei gluten, melk, mosterd noten, pinda, soja en vis

Vanaf
25
personen

BBQ

BBQ

Dutch BBQ Salland culinair

€ 38,50 p.p.

Voor wie écht wilt uitpakken! Een high-end BBQ-ervaring, perfect voor een bijzondere gelegenheid - 750 gram per persoon

Om mee te starten:

- Diverse broodsoorten met o.a. Frans Stokbrood en biologisch molensteenbrood met noten en olijven
- Huisgemaakte kruidenboter met diverse dips
- Boeren rundvleessalade met parmaham en meloen
- Pasta pesto-caprese salade
- Twees soorten seizoen rauwkost
- Verse fruitsalade
- Kartoffelsalade

Voor op de BBQ - eventueel live bereid:

- Mals gegaarde spareribs uit eigen keuken
- BBQ Burger van Black Angus rundvlees
- Malse kippendij aan een spies
- Entrecote van de grill
- Varkensrack met kruidige rub
- Varkensgebraad met Franse tuinkruiden
- Pulled chicken
- Heetgerookte zalm van de plank
- Gegrilde maïskolf
- Gevulde Portobello's
- Aardappelgarnituur

Sauzen:

- Smokey BBQ-saus
- Romige cocktailsaus
- Satésaus
- Huisgemaakte honing-mosterdsaus
- Mayonaise

Dessert - van de BBQ:

- Suikerbrood van de BBQ met warme rode vruchtensaus, geserveerd met een bol ambachtelijk boerenijs

Wat is inbegrepen?

- Grote BBQ smoker
- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Opscheplepels
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Niet ingebregeden:

- Pitmaster(s) p.p. per uur €65,00
- Krat brandhout €12,50

Allergenen:

Ei gluten, melk, mosterd, noten, pinda, soja en vis

Vanaf
40
personen

BBQ

BBQ

Dutch BBQ Halal

€ 27,50 p.p.

Om mee te starten:

- Vers afgebakken wit stokbrood
- Huisgemaakte kruidenboter en een tapenade van zongedroogde tomaten
- Scharreleierensalade met ui en frisse mayonaise
- Aardappelsalade

Ambachtelijk halal BBQ vlees, 4 stuks per persoon:

- Malse kippendij aan een spies
- Chickenburger
- Gemarineerde lamskotelet
- Biefstuk van diamanthaas

Sauzen:

- Sweet en sour saus & Knoflooksaus

Wat is inbegrepen?

- BBQ (zonder gasfles)
- Disposable borden, bestek en servetten

Niet ingebregepen:

- Pitmaster(s) p.p. per uur €65,00
- Krat brandhout €12,50

Allergenen:

Ei gluten en melk

Dutch BBQ Vega

€ 27,50 p.p.

Om mee te starten:

- Vers afgebakken wit stokbrood
- Plantaardige kruidenboter en een tapenade van zongedroogde tomaten
- Zoete aardappelsalade met kerrie
- Gemengde salade met natural dressing

Vegan BBQ vlees, 4 stuks per persoon:

- Redefine worst
- Rode bietenburger
- Falafelspies
- Gegrilde Maïskolf en overheerlijke portobello's

Sauzen:

- Sweet en sour saus & Tomatenketchup

Wat is inbegrepen?

- BBQ (zonder gasfles)
- Disposable borden, bestek en servetten

Niet ingebregepen:

- Pitmaster(s) p.p. per uur €65,00
- Krat brandhout €12,50

Schoonmaakkosten

Allergenen:

Gluten

Vanaf
15
personen

Tapas

Dutch Tapas deluxe

€ 34,50 p.p.

Koud assortiment:

- Vers afgebakken broodsoorten met diverse dips
- Serranoham met meloen
- Wrap rundercarpaccio met parmezaanse kaas
- Vitello tonnato rolletjes met tonijnmayonaise
- Vegetarische quiche
- Wraps met gerookte kip, zalm en filet american
- Pastasalade met caprese
- Steak tartaar

Warm assortiment:

- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Gemarineerde gamba's
- Mini tortilla
- Heetgerookte zalm van de plank
- Kipdijspiesjes in satésaus
- Kipdijspiesjes in yakitori
- Patatas bravas met aioli

Inclusief:

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Opscheplepels
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten

Allergenen:

Ei, gluten, melk, schaaldieren, soja en vis

Vanaf
50
personen



Gebak & dessertbuffet

Vanaf
25
personen

Gebak &
dessert

Dessertbuffet Dutch sweet spot

€ 6,95 p.p.

Bestaande uit:

- 2 soorten bavaois
- Chocolademousse met verse munt
- Verse fruitsalade
- Slagroom

Inclusief:

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas

Allergenen:

Ei en melk

Dessertbuffet Dutch dessert dreams

€ 9,25 p.p.

Bestaande uit:

- 2 soorten bavaois
- Tiramisu met lange vingers
- Chocolademousse met verse munt
- Crème karamel
- Profiteroles met chocoladesaus
- Verse fruitsalade
- Slagroom

Inclusief:

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas

Allergenen:

Ei, gluten en melk

Gebak

Gesorteerd gebak, per stuk

€3,60

Petit four, per stuk

€2,40

Petit four met logo, per stuk

€2,70

Petit Glacé, per stuk

€1,50



Borrels & bites

Borrels & bites

€ 1,15 per stuk

Borrel & bites

- minimale afname van 100 stuks

Bestaande uit een mix van:

- Kipcrunch
- Hete donder
- Frikandel
- Kaassoufflé
- Bami hap
- Nasi hap
- Borrelbal
- Bitterbal

Allergenen:

Gluten en melk

€ 1,45 per stuk

Hapjes du chef

- Minimale afname 100 stuks

Diverse hapjes van de chef, zoals:

- Filet American op Italiaans brood
- Stokje met roomkaas, gedroogde cranberries en hazelnoten
- Brie op getoast broodje met roomkaas, pecannoot en honing
- Wrap met gerookte kip, ijsbergsla en heerlijke kruidenkaas
- Heet gerookte zalm op getoast broodje met truffelmayonaise
- Bourgondische paté op getoast broodje met veenbessencompote
- Caprese spiesje met buffelmozzarella, honingtomaat en basilicum
- Wrap met gerookte zalm, ijsbergsla en heerlijke kruidenkaas
- Parmaham met galia meloen en bolletje cantaloupe
- Carpacciorolletje met oude kaas, rucola en balsamico

Allergenen:

Ei, gluten, melk, noten, sulfiet en vis

€ 2,45 per stuk

Dutch luxury amuse

- Minimale afname 100 stuks

Voorbeeld van de selectie:

- Champignons gevuld met zalmtartaar op een Italiaanse salade
- Champignons gevuld met roomkaas en gerookte zalm met sesamzaadjes
- Puntzak met gerookte ham en pesto
- Nagehout gevuld met paté op pastasalade en een vijgencompote
- Wrap met gerookte kalkoenborst ingerold met salsa en zongedroogde tomaat
- Rundercarpaccio en geschaafde parmezaanse kaas
- Spiesje van mozzarella, cherry tomaat en groene olijf
- Garnaal met roomkaas op witte koolsalade
- Spies van Provençaalse kruiden, gemarineerde gamba's en olijf

Allergenen:

Gluten, melk, noten, schaaldieren, sulfiet en vis

Borrels & bites

Borrels & bites

Borrelplank Dutch snack - 5 personen

€ 4,65 p.p.

Bestaande uit een mix van:

- Oude kaas
- Jonge kaas
- Drenthse Droge worst
- Zoutjes en nootjes
- Cornichons en Amsterdamse uitjes

Allergenen:

Melk, noten en pinda's

Borrelplank Dutch snack premium - 5 personen

€ 5,95 p.p.

Bestaande uit een mix van:

- Oude kaas
- Jonge kaas
- Fuet
- Drenthse Droge worst
- Zoutjes en nootje
- Gemarineerde olijven
- Cornichons en Amsterdamse uitjes

Allergenen:

Melk, noten en pinda's

Borrelplank Chef's selection - 5 personen

€ 6,95 p.p.

Bestaande uit een mix van:

- Oude kaas
- Manchego
- Fuet
- Serranoham
- Gemarineerde olijven
- Met roomkaas gevulde peppadews
- Vloerbrood met olijventapenade en aioli

Allergenen:

Melk en gluten

Borrelplank Nature's bite - 5 personen

€ 6,95 p.p.

Bestaande uit een mix van:

- Bospeen
- Bleekselderij
- Komkommer
- Bloemkool
- Radijs
- Paprika
- Dipsausje op basis van magere yoghurt en verse kruiden

Allergenen:

Melk en selderij

Vanaf
25
personen



Dranken

Koffie / thee, per stuk	€ 2,85
Koffie / thee incl, 2e kopje, per persoon	€ 5,50

Hollands assortiment dranken per stuk - Op Nacalculatie	(Vanaf € 2,80)
--	----------------

• Frisdranken	€ 2,80
• Fruitdranken	€ 3,50
• Hertog Jan of Grolsch van de tap	€ 3,00
• Bier van de fles 0.0%	€ 3,50
• Wijn (wit, rood of rosé)	€ 4,50
• Hollands gedestilleerd	€ 5,00

Hollands assortiment all-in, per persoon per uur	€ 8,50
Hollands assortiment all-in, (3 uur) per persoon	€ 22,50
Hollands assortiment all-in, (4 uur) per persoon	€ 26,50
Hollands assortiment all-in, (5 uur) per persoon	€ 29,50

Hollands assortiment dranken bestaande uit: Hertog Jan bier (overige biermerken op aanvraag), wijnen (wit, rood en rosé), binnenlands gedestilleerde dranken, 0,0% bier, diverse frisdranken en vruchtensapen

Uitbreiding assortiment mogelijkheden op aanvraag
• Cocktails
• Speciaalbieren

Dranken arrangement buitenlandse gedestilleerd

Assortiment all-in, per persoon per uur	€ 13,50
Assortiment all-in, (3 uur) per persoon	€ 27,50
Assortiment all-in, (4 uur) per persoon	€ 31,50
Assortiment all-in, (5 uur) per persoon	€ 34,50

Algemene informatie

Medewerkers

- Medewerkers catering, per persoon per uur á € 47,50
- Medewerkers koks, per persoon per uur á € 65,00
- Medewerkers op en afbouw materialen, per persoon per uur á € 47,50

*Uren gaan op nacalculatie (per medewerker, per uur)

Aanbetalingsvoorwaarden

- Voor opdrachten met een totale opdrachtsom vanaf €20.000,- ex. BTW is de opdrachtgever een aanbetaling van 50% van het toale offertebedrag verschuldigd.
- Deze aanbetaling dient u uiterlijk 14 dagen vóór aanvang van het evenement volledig te zijn bijgeschreven op onze rekening.
- De resterende 50% van het offertebedrag wordt gefactureerd na afloop van het evenement, tenzij partijen schriftelijk anders zijn overeengekomen.

Algemene voorwaarden

Door het verlenen van akkoord op de offerte, verklaart de opdrachtgever zich uitdrukkelijk akkoord met onze algemene voorwaarden en bevestigt hij deze te hebben ontvangen, gelezen en aanvaard.

Onze algemene voorwaarden zijn van toepassing op alle offertes, overeenkomsten en overige rechtsverhoudingen, tenzij schriftelijk anders is overeengekomen. De algemene voorwaarden zijn terug te vinden op: [Http://dutchhorecagroup.nl/algemene-voorwaarden/](http://dutchhorecagroup.nl/algemene-voorwaarden/)

BTW

Genoemde prijzen zijn exclusief BTW:

- Keuken en alcoholvrije dranken 9% BTW.
- Materialen, diensten en alcoholhoudende dranken 21% BTW.

Voor bovenstaande buffetten, hapjes en borrelplanken geldt een minimale afname. Kijk op onze website (www.dutchhorecagroup.nl) welke minimale afname hoort bij je keuze. Wanneer je er toch voor kiest om een buffet met een lager aantal personen af te nemen geldt er een toeslag. Deze toeslag varieert per gekozen buffet, hapje of snack. Voor alle buffetten geldt dat wij de tafieven hebben berekend inclusef het gebruik van borden, bestek en servetten en waar nodig chafing dishes en gelbranders. Dutch Horeca group verzorgt de afwas.

Vegetarisch? Geen probleem! Geef het door bij je aanvraag - Hier zullen geen extra kosten aan zijn verbonden. Voor veganistische opties of allergieën berekenen wij een meerprijs van €2,25 per persoon. In verband met handelingen in onze keuken en de inkoop van vervangende producten.

Contact en bestellingen

Tel: 085 - 238 1999
Mail: info@dutchhorecagroup.com

CALL THE DUTCH



Meer weten over ons?
Scan deze code voor meer inspiratie
en informatie.

Dutch Horeca Group

RAALTE

Heesweg 16
8102 HJ Raalte

HENGELO

Welbergweg 30
7556 PE Hengelo

085 238 1999
info@dutchhorecagroup.nl
dutchhorecagroup.nl



Dutch Horeca Group
Catering & Events