

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



   —
Dutch Horeca Group
Catering & Events

Raalte • Deventer • Hengelo

T (0)85 2381999

www.dutchhorecagroup.nl

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 evenementen organiseren kan overweldigend zijn. Er moet veel worden geregeld, maar wat allemaal? Geen zorgen – wij begeleiden het volledige evenement. 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...**

Ontbijt

Vanaf
25
personen

Dutch Ontbijt 1

€14,75

Een heerlijk basis ontbijt - 3 broodjes per persoon

Bestaande uit:

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

Inclusief:

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

Allergenen:

Gluten, melk en sulfiet

Dutch ontbijt 2

€18,95

*Een royaal ontbijt, met zorg en passie samengesteld door onze chefs!
- 3 broodjes per persoon*

Bestaande uit:

- Diverse oerbroden
- Zachte witte- en bruine broden
- Verse afgebakken harde bollen
- Krentenbollen
- Deense mini koffiebroodjes
- Mini roombroodjes
- Schaal uit diverse soorten kaas waaronder jonge-, belegen-, oude- en kruidenkaas
- Schaal met diverse vleeswaren waaronder boerenachterham, rollade, serranoham, cervelaat en kipfilet
- Diverse zoetwaren, roomboter en margarine
- Gekookte eieren
- Scrambled eggs
- Bacon
- Verse fruitsalade of handfruit
- Griekse yoghurt

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

Lunch

Vanaf
25
personen

Dutch Lunch 1
- 3 broodjes per persoon

€ 11,95 p.p.

Bestaande uit:

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

Inclusief:

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

Allergenen:
Gluten en melk

Dutch Lunch 2
- 3 broodjes per persoon

€ 14,95 p.p.

Bestaande uit:

- Soep van de dag
- Diverse broodjes en wraps belegd met onder andere;
Boerenachterham
Gerookte ham met tomaat
Filet americain
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

Lunch

Vanaf
25
personen

Dutch Lunch 3

€ 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
 - Boeren kruidenkaas
 - Gerookte kip
 - Eiersalade
- Krentenbol met roomboter
- Verse fruitsalade of handfruit
- Griekse 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

Dutch Lunch 4

€ 21,50 p.p.

Een 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, roomkaas en tomaat
 - Gebraden rosbief met rucola en truffelmayonaise
- Broodje warme snack
- Verse fruitsalade of handfruit
- Griekse yoghurt met muesli
- Jus d'orange

Inclusief:

- Servies (borden, bestek en servetten) - Dutch Horeca Group verzorgt de afwas
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten
- Hotpot t.b.v. soep

Allergenen:

Ei, gluten, melk, noten en vis

Brunch

Vanaf
25
personen

Dutch Brunch

€ 24,50 p.p.

Een rijkelijk gevulde brunch met liefde samengesteld

Bestaande uit:

- Luxe broodmand gevuld met:
Diverse oerbraden
Zachte witte- en bruine broden
Verse afgebakken harde bollen
- Ovenvers gebakken croissants
- Rijkelijk gevulde rundvleessalade
- Schaal met diverse soorten kaas waaronder jonge-, belegen-, oude- en kruidenkaas
- Schaal met diverse vleeswaren waaronder boerenachterham, rollade, serranoham, cervelaat en kipfilet
- Diverse zoetwaren, roomboter en margarine
- Warme quiche
- Gekookte eieren
- Scrambled eggs
- Bacon
- Verse fruitsalade of handfruit
- Griekse yoghurt met muesli en honing
- Boerenmelk
- Jus d'orange

Inclusief:

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

Allergenen:

Ei, gluten, melk en sulfiet

Sharing diner

Vanaf
50
personen

Dutch Sharing 1

€ 32,50 p.p.

Ontdek de charme van een 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 romige 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

Sharing diner



Vanaf
50
personen

Dutch Sharing 2

€ 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

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
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten
- Opschepbestek

Allergenen:

Ei, gluten, melk en vis

Vanaf
20
personen

Buffet Smokey flavours

€ 21,50 p.p.

Geniet van een smaakvolle combinatie van warme- en koude gerechten!

- 750 gram per persoon

Koud assortiment:

- Versgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter
- American coleslaw
- Aardappelsalade met bacon
- Gemarineerde kool

Warm assortiment:

- Cheesy loaded gratin
- Brioche bun gevuld met Low en slow pulled pork
- Fall of the bone ribs

Bijgerechten en sauzen:

- Tafelzuren
- Cocktailsaus
- Smokey BBQ saus
- Knoflooksaus

Inclusief:

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

Allergenen:

Ei, gluten, melk en vis

Vanaf
25
personen

Warm- & koud buffet

Vanaf
25
personen

Buffet Smaak van het "Oosten"

€ 26,50 p.p.

Geniet van een smaakvolle combinatie van koude en warme Sallandse gerechten.

- 750 gram per persoon

Koud assortiment:

- Versgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en diverse dips
- Rijkelijk gevulde rundvleessalade
- Rode bietensalade met geitenkaas, walnoot & honing
- Carpaccio met truffelmayonaise, rucola, geraspte parmezaanse kaas en geroosterde pittenmix
- 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 satésaus
- Varkenshaas in bospaddenstoelensaus
- Heet gerookte zalm op de plank
- Groente ratatouille
- Gevulde Portobello's
- kruidige vegetarische curry

Bijgerechten:

- Roseval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn, knoflook en zeezout
- Aardappelgratin met brocolli
- Witte rijst

Inclusief:

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

Allergenen:

Ei, sulfiet, vis, melk en mosterd

Warm- & koud buffet

Vanaf
25
personen

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, rucola, geraspte parmezaanse kaas en geroosterde pittenmix
- Pastasalade met 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
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten
- Opschepbestek

Allergenen:

Ei, gluten, melk, mosterd, noten en vis

Warm- & koud buffet

Vanaf
25
personen

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 truffelmayonaise, rucola, geraspte parmezaanse kaas en geroosterde pittenmix
- Pastasalade met zongedroogde 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 broccoli
- Vers gebakken roerbakgroenten
- Roseval aardappeltjes uit de oven

Inclusief:

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

Allergenen:

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

Italiaans buffet

Vanaf
25
personen

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 zongedroogde 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, gegratineerd 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
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten
- Opschepbestek

Allergenen:

Ei, gluten, melk en noten

Italiaans buffet

Vanaf
25
personen

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 zongedroogde 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
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten
- Opschepbestek

Allergenen:

Ei, gluten, melk, schaaldieren en sulfiet

Stamppot buffet

Vanaf
25
personen

Stampopotbuffet De Klassieker

€ 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
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten
- Opschepbestek

Allergenen:

Sulfiet

Stamppot buffet

Vanaf
25
personen

Stampopotbuffet Oer-Hollands

€ 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
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten
- Opschepbestek

Allergenen:

Ei en sulfiet

BBQ



Vanaf
15
personen

BBQ 'Do it yourself'**€ 19,95 p.p.**

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

Om mee te starten:

- Versgebakken stokbrood met huisgemaakte en diverse dips
- Boeren rundvleessalade
- Pasta pesto-caprese salade
- Frisse rauwkostsalade

Voor op de BBQ:

- Mals gegaarde spareribs uit eigen keuken
- Beefburger van lers rund (Vegetarische opties beschikbaar)
- Malse kippendijspiesje
- Gemarineerd speklapje
- Pittig BBQ-worstje

Sauzen:

- Smokey BBQ-saus
- Romige cocktailsaus
- Mayonaise
- 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 |

BBQ

Vanaf
15
personen

BBQ 'Do it yourself royaal'**€ 23,50 p.p.**

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

Om mee te starten:

- Versgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en diverse dips
- Boeren rundvleessalade
- Pasta pesto-caprese salade
- Frisse rauwkostsalade

Voor op de BBQ:

- Mals gegaarde spareribs uit eigen keuken
- Beefburger van lers rund (Vegetarische optie beschikbaar)
- Malse kippendijspiesje
- Varkenssteak gemarineerd in kruidenolie
- Pulled chicken
- Pittig BBQ-worstje

Sauzen:

- Smokey BBQ-saus
- Romige cocktailsaus
- Mayonaise
- 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 |

BBQ

Vanaf
25
personen

Dutch BBQ Bourgondiër**€ 26,00 p.p.***Laat je gasten genieten van een échte live BBQ-beleving!**- 750 gram per persoon*

Om mee te starten:

- Versgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en 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 (vegetarische optie beschikbaar)
- Malse kippendijspiesje
- Varkenssteak gemarineerd in kruidenolie
- Pulled chicken
- Pittig BBQ-worstje
- Gegrilde maïskolf

Sauzen:

- Smokey BBQ-saus
- Romige cocktailsaus
- Mayonaise
- Satésaus

Wat is inbegrepen?

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

Niet ingebregepen:

- Pitmaster(s) per uur € 65,00

Allergenen:***Ei gluten, melk, noten, pinda en soja***

BBQ

Vanaf
25
personen

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:

- Versgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en 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 (vegetarische optie beschikbaar)
- Malse kippendijspiesje
- Varkenssteak gemarineerd in kruidenolie
- Pulled chicken
- Pittig BBQ-worstje
- Malse entrecote
- Gegrilde maïskolf

Sauzen:

- Smokey BBQ-saus
- Romige cocktailsaus
- Satésaus
- Mayonaise

Wat is inbegrepen?

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

Niet ingebregepen:

- Pitmaster(s) per uur € 65,00

Allergenen:

Ei gluten, melk, mosterd noten, pinda en soja

BBQ

Vanaf
25
personen

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:

- Versgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en 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
- Beefburger van lers rund (vegetarische optie beschikbaar)
- Malse kippendijspiesje
- Varkenssteak gemarineerd in kruidenolie
- Varkensgebraad met Franse tuinkruiden
- Heet gerookte zalm van de plank
- Malse entrecote
- Gegrilde maïskolf
- Gevulde Portobello's

Sauzen:

- Smokey BBQ-saus
- Romige cocktailsaus
- Satésaus
- Mayonaise
- 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
- Krat brandhout

Niet ingebregepen:

- Pitmaster(s per uur) € 65,00

Allergenen:

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

BBQ



Vanaf
40
personen

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:

- Versgebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en diverse dips
- Boeren rundvleessalade met parmaham en meloen
- Kartoffelsalade
- 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 (vegetarische optie beschikbaar)
- Malse kippendijspiesje
- Varkensrack met kruidige rub
- Varkensgebraad met Franse tuinkruiden
- Heetgerookte zalm van de plank
- Malse entrecote
- Gegrilde maïskolf
- Gevulde Portobello's
- Aardappelgarnituur

Sauzen:

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

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
- Chafing dishes voor het warmhouden van de gerechten
- Opschepbestek
- Krat brandhout

Niet ingebregepen:

- Pitmaster(s) per uur € 65,00

Allergenen:

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



BBQ

Vanaf
15
personen

Dutch BBQ Halal**€ 27,50 p.p.**

Een high-end halal BBQ-ervaring. Perfect voor een bijzondere gelegenheid
- 750 gram per persoon

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 kippendijspiesje
- Chickenburger
- Gemarineerde lamskotelet
- Biefstuk van diamanthaas

Sauzen:

- Zoetzure saus
- Knoflooksaus
- Mayonaise
- Satésaus

Wat is inbegrepen?

- BBQ
- Disposable borden, bestek en servetten
- Gasfles

Niet ingebregepen:

- Pitmaster(s) per uur

€ 65,00

Allergenen:

Ei gluten en melk

BBQ

Vanaf
15
personen

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:

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

Sauzen:

- Zoetzure saus
- Knoflooksaus
- Mayonaise
- Satésaus

Wat is inbegrepen?

- BBQ
- Disposable borden, bestek en servetten
- Gasfles

Niet ingebregepen:

- Pitmaster(s) per uur

€ 65,00**Allergenen:****Gluten**

Tapas

A large wooden tray filled with various tapas. The tray is arranged with several sections of food: large wedges of yellow cheese, sliced cured meats like salami and chorizo, sliced cucumbers, pickled vegetables, olives, and small bowls of dips or spreads. The background shows a kitchen setting with stainless steel surfaces.

Vanaf
50
personen

Dutch Tapas

€ 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

Gebak & dessertbuffet

Vanaf
25
personen

Dutch Dessertbuffet 1

€ 6,95 p.p.

Bestaande uit:

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

Inclusief:

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

Allergenen:

Ei en melk

Dutch Dessertbuffet 2

€ 9,25 p.p.

Bestaande uit:

- 2 soorten bavarois
- 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
Petit Glacé met logo, per stuk	€ 1,80



Borrels & bites

Borrel & bites

€ 1,15 per stuk

- 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

Hapjes du chef

€ 1,45 per stuk

- 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

Dutch luxury amuse

€ 2,45 per stuk

- Minimale afname 100 stuks

Diverse amuses, zoals:

- 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

Vanaf
25
personen

Dutch Borrelplank 1

- Te bestellen per 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

Dutch Borrelplank 2

- Te bestellen per 5 personen

€ 5,95 p.p.

Bestaande uit een mix van:

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

Allergenen:

Melk, noten en pinda's

Borrelplank Chef's selection

- Te bestellen per 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

- Te bestellen per 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

Dranken



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

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

• 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 buitenlands 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 / pitmaster, 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 totale 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. 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 inclusief 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



Meer weten over ons?

Scan deze code voor meer inspiratie
en informatie.

E D U T C H

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