

Inhoud

- 2 - Geachte gast
- 3 - Lunch
- 5 - Diners
- 9 - Buffetten
- 14 - Barbecues
- 17 - Hapjes en borrel garnituur
- 19 - Dranken
- 21 - Voorwaarden
- 22 - Contact

Wie is Meneerdekok

Meneerdekok bestaat al meer dan 15 jaar, en is een cateringbedrijf met een eigen kookstudio in Rijswijk. Meneerdekok wordt met veel passie en liefde voor het vak gerund. Er wordt uitsluitend met verse producten gewerkt. Wij staan voor kwaliteit en streven ernaar om zoveel mogelijk huisgemaakte producten te serveren. Hart, ziel en brein achter Meneerdekok is Chantal en Marc Helmink, daarnaast worden zij ondersteund door een ambitieus team dat voor kwaliteit en gastvrijheid staat. Ze begrijpen als geen ander wat een catering van hoge kwaliteit, waarbij gastvrijheid, flexibiliteit en een stap extra doen voor staat.

“Als cateraar kun je een feest maken of breken. Doordat wij ons werk goed doen, komt de gastvrouw of gastheer goed voor de dag. Het eten moet uitstekend zijn en de bediening nog beter. Het gaat om het oog voor detail. Een bloemetje neerzetten, een jas aanpakken, ontvangen cadeautjes aannemen, een praatje of grapje maken, onthouden wat de mensen drinken. Het gaat bij onze catering juist om dat beetje extra.”

Geachte gast

In deze informatiebrochure maakt u nader kennis met Meneerdekok – Catering.

U leest hier wat Meneerdekok zoal biedt, wat uw bijeenkomst of feest tot een succes maken.

Deze brochure is met zorg samengesteld en laat u tal van mogelijkheden zien op het gebied van catering. Maar wellicht staat hetgeen u bedacht heeft er niet tussen. Geen zorgen, want Meneerdekok biedt graag catering op maat.

Dus heeft u specifieke wensen en wilt u weten wat mogelijk is? Neem dan contact op zodat u een persoonlijk voorstel ontvangt.

Hartelijke groet.

Team Meneerdekok



lunch





Lunch

Broodjeslunch :

Prijs v.a. € 8,75 p.p.

- Twee luxe belegde broodjes, belegd met o.a. gerookte zalm en miso-mayo, eiersalade, gegrilde groenten met muhammara, tonijn salade, brie met mostarda, kipfilet met groene pesto
- Een halve gevulde wraps, belegd met o.a. komkommer en kruidenroomkaas, gerookte zalm met miso- mayo of serranoham met pesto

Broodjeslunch -uitgebreid:

Prijs v.a. € 14,50 p.p.

- Twee luxe belegde broodjes, belegd met o.a. gerookte zalm en miso-mayo, eiersalade, gegrilde groenten met muhammara, tonijn salade, brie met mostarda, kipfilet met groene pesto
- Een halve gevulde wraps, belegd met o.a. komkommer en kruidenroomkaas, gerookte zalm met miso- mayo of serranoham met pesto
- Huisgemaakte soep
- Fruitspies of een heerlijke salade

Lunch -pakket:

Prijs v.a.€ 13,50 p.p.

- Twee luxe belegde broodjes, belegd met o.a. gerookte zalm en miso-mayo, eiersalade, gegrilde groenten met muhammara, tonijn salade, brie met mostarda, kipfilet met groene pesto
- Een halve gevulde wraps, belegd met o.a. komkommer en kruidenroomkaas, gerookte zalm met miso-mayo of serranoham met pesto
- Een stuk handfruit
- Een flesje jus d'orange en melk



Diners





Walking Dinner

Prijs v.a. € 32,50 p.p. (v.a. 20 personen)

U geniet van een heerlijk diner, maar u heeft geen vaste zitplaats. Bij een Walking Dinner serveert Meneerdekok verschillende kleine gerechtjes die makkelijk staand te eten zijn. U kunt u aanbod van gerechtjes zo uitgebreid en zo gevarieerd maken als u wilt. Enkele voorbeelden van gerechten die wij kunnen serveren bij een Walking Dinner zijn:

Voorgerechten:

- Salade Vitello Tonato
- Carpaccio van ossenhaas met balsamico crème
- Botervis carpaccio met mango chutney

Tussengerechten - warm en koud:

- Gambaspiesje met zoetzure komkommer
- Beef tataki met gefrituurde knoflook
- Quiche

Soepen:

- Licht Pittige zoete aardappelsoep
- Pomodori soep
- Romige courgettesoep

Hoofdgerechten:

- Entrecote met rode wijnsaus
- Kalfssucade met truffelsaus
- Zalmbonbon met witte wijnsaus
- Combi van Coquille en Gamba's met saffraansaus
- Risotto met parmezaanse kaas

Nagerechten:

- Tiramisu
- Panna cotta met rood fruit
- Gekaramelliseerde ananas met vanille ijs

Staat u ideale gerecht er niet bij? Geef uw wensen door, een aanbod op maat is mogelijk.



Sitting Dinner

Prijs v.a. € 30,50 p.p. (vanaf 20 personen)

Geniet van een Sitting Dinner aan huis van Meneerdekok. Pak een stoel en ga lekker zitten. Want met een Sitting Dinner haalt u het restaurant naar uw huis of uw werk. U kiest de lekkerste en mooiste gerechten en stelt zo zelf uw ideale drie -of vier gangen diner samen. U kunt het aanbod van gerechten zo uitgebreid en gevarieerd maken als u wilt.

Voorgerechten:

- Botervis carpaccio met mango chutney
- Torentje van tonijn met verse mango en ananas
- Carpaccio van ossenhaas met balsamico crème

Tussengerechten:

- Licht pittige zoete aardappelsoep
- Pomodori soep
- Romige courgettesoep

Hoofdgerechten:

- Kalfssucade met truffelsaus
- Diamanthaas met rode wijnsaus
- Zalmbonbon met witte wijnsaus
- Combi van Coquille en Gamba's met saffraansaus
- Portobello gevuld met spinazie en brie

Nagerechten:

- Tiramisu
- Panna cotta met rood fruit
- Chocolademousse met seizoensfruit
- Gekaramelliseerde ananas met vanille ijs

Kaasplankje:

Diverse soorten kaas met mostarda, druiven en vijgenbrood

Prijs v.a. 10,50 p.p.

Staat u ideale gerecht er niet bij? Geef uw wensen door, een aanbod op maat is mogelijk.



Proeverij Diner

Prijs v.a. € 35,50 p.p. voor drie gangen met zes gerechten (v.a. 20 personen)

Bij een Proeverij Diner geniet u van een variatie aan gerechten. Het diner start met voorgerechten en gedurende het diner worden warme gerechten toegevoegd. Als laatste serveren we een dessert.

Voorgerechten:

- Antipasti Schotel met diverse vlees-en kaassoorten
- Vegetarische tabouleh salade met Marokkaanse kip
- Mini kebab met yoghurt -munt dressing
- Kip Yakitori
- Hotshot gamba met kokosroom
- Glasje Vegetarische salade Niçoise, met een eitje en croutons

Hoofdgerechten:

- Kalfssucade met truffelsaus
- Diamanthaas met rode wijnsaus
- Zalmbonbon met witte wijnsaus
- Seizoensgroenten
- Aardappelgratin

Nagerechten:

- Tiramisu
- Panna cotta met rood fruit
- Chocolademousse met seizoensfruit
- Gekaramelliseerde ananas met vanille ijs
- Glasje met mango met ananas en zoete yoghurt

Staat u ideale gerecht er niet bij? Geef uw wensen door, een aanbod op maat is mogelijk.



Buffetten





Tapasbuffet Meneerdekok

Prijs v.a. € 26,50 p.p. (v.a. 12 personen)

Koud:

- Antipasti Schotel met diverse vlees-en kaassoorten
- Vegetarische pastasalade met rucola, pesto, olijven en kappertjes.
- Caprese op een stokje
- Geitenkaasballetjes met nootjes
- Wrap met gerookte zalm en miso-mayo
- Wrap met Serranoham en pesto
- Gamba Pil Pil op een stokje
- Olijven
- Brood met diverse soorten smeersels

Warm:

- Vegetarische groenten lasagne
- Yakitori spiesjes
- Albondigas gehaktballetjes in tomatensaus
- Patatas bravas
- Ratatouille groenten



Indonesisch buffet

Prijs v.a. € 28,00 p.p. (v.a. 12 personen)

Koud:

- Kroepoek
- Atjar ketimoen
- Seroendeng
- Sambal oelek

Warm:

- Nasi/bami goreng
- Daging smoor
- Saté ayam
- Sambal goreng telur
- sajoer lodeh
- Sambal goreng boontjes

Uitbreiding dessert; spekkoek

€ 2,50 p.p.



Italiaans buffet

Prijs v.a. € 26,50 p.p. (v.a. 12 personen)

Koud:

- Vegetarische pastasalade met rode pesto en olijven
- Salade Caprese met tomaat, mozzarella en pesto
- Parmaham met meloen en rucola
- Brood met smeersels

Warm:

- Vegetarische groenten lasagne
- Vegetarische penne carbonara
- Runder gehaktballetjes in tomatensaus
- Roseval aardappeltjes
- Bonbon van zalm met witte wijnsaus
- Roseval aardappeltjes
- Ratatouille groenten

Uitbreiding dessert; Panna cotta met rood fruit

€ 4,50 p.p.



Mediterraans buffet

Prijs v.a. € 27,50 p.p. (v.a. 12 personen)

Koud:

- Meloen met spaanse ham
- Spaanse tomatensalade met olijven en rode ui
- Gemarineerde olijven
- Brood met smeersels

Warm:

- Runder brisket met truffeljus
- Paella Valencia met kip, chorizo en zeevruchten
- Gamba Pil Pil
- Vegetarische groenten lasagne
- Aardappel gratin
- In knoflook gebakken champignons en uien

Uitbreiding dessert; Mango, ananas en zoete yoghurt

€ 4,50 p.p.



BBQ





Barbeque - Classic

Prijs € 24,00 p.p. (v.a. 20 personen)

Koud:

- Huisgemaakt aardappelsalade met bieslook en augurk
- Griekse salade met feta en olijven
- Vegetarische Caesar salad met een eitje en croutons
- Stokbrood met diverse smeersels
- Diverse huisgemaakte BBQ sauzen

Warm:

- Classic burger van het Palmesteyn rund
- Kippendij op een spies met Javaanse kruiden en satésaus
- Diamanthaas Ras el hanout gekruid
- Gamba's Pil Pil op een spiesje van de BBQ
- Gewokte groenten

Uitbreiding BBQ gerechten warm; Merguez worstjes € 2,50 p.p.

Uitbreiding BBQ gerechten warm; Spareribs € 5,50 p.p.

Uitbreiding dessert; Ananas van de BBQ met vanille ijs € 4,50 p.p.



Barbeque - luxe

Prijs € 27,50 p.p. (v.a. 20 personen)

Koud:

- Huisgemaakte aardappelsalade met bieslook en augurk
- Griekse salade met feta en olijven
- Vegetarische Caesar salad met een eitje en croutons
- Parmaham met meloen
- Stokbrood met diverse smeersels
- Diverse huisgemaakte BBQ sauzen

Warm:

- Classic burger van het Palmesteyn rund
- Kippendij op een spies met Javaanse kruiden en satésaus
- Diamanthaas Ras el hanout gekruid
- Gamba's Pii Pii op een spiesje van de BBQ
- Op de huid gebakken zalm van de BBQ
- Gewokte groenten

Uitbreiding BBQ gerechten warm; Merguez worstjes

€ 2,50 p.p.

Uitbreiding BBQ gerechten warm; Spareribs

€ 5,50 p.p.

Uitbreiding dessert; Ananas van de BBQ met vanille ijs

€ 4,50 p.p.



Hapjes en borrel garnituur





Hapjes en borrel garnituur

Hapjesschaal met keuze uit o.a.:

Prijs € 8,50 voor 4,5 hapje p.p.

- Gamba Pil Pil op een stokje
- Blini met gerookte zalm
- Wrap met Serranoham, gerookte zalm en/of vegetarisch
- Geitenkaasballetjes met honing, noten en cranberries
- Carpaccio Lolly met pesto en parmezaanse kaas
- Mini salade caprese op een stokje
- Macaron gevuld met truffelroomkaas
- Roggebrood met roombrie en mostarda
- Vitello tonato
- Beef tatak met gedroogde knoflook

Borrelgarnituur:

- Zoutjes en nootjes € 2,75 p.p.
- Olijven € 2,50 p.p.
- Glaasje crudités met dip € 3,00 p.p.
- Antipasti Schotel met diverse vlees-en kaassoorten € 8,50 p.p.
- Kaasplateau met druiven, walnoten en mostarda € 9,50 p.p.
- Tafelbrood met diverse smeersels € 2,75 p.p.



Dranken





Dranken

Prijzen v.a. en p.p. (v.a. 20 personen) keuze uit:

- Onbeperkt koffie en thee met koekje, 1 uur: 3,50
- Onbeperkt koffie en thee met petit fours, 1 uur: 5,00
- Onbeperkt wijn, bier en fris, 1 uur: 8,50
- Onbeperkt wijn, bier fris , alle volgende uren: 6,50

Dranken kunnen worden berekend op basis van nacalculatie



Voorwaarden

Genoemde prijzen:

- Exclusief inhuur glaswerk, servies, bestek
- Exclusief reiskosten personeel en transportkosten 25,00 bij aflevering
- Exclusief op -en afbouw van buffetten 42,50
- Exclusief eventuele personeelskosten v.a. 34,50 p.p.u.
- Exclusief BTW
- Inclusief Chafing dishes
- Inclusief afwas en schoonmaak

Diëten en allergenen:

- Zijn er specifieke dieetwensen of allergieën waarmee Meneerdekok rekening moet houden?
Geen probleem. Geeft u dat dan van te voren door.

Maatwerk

- Het cateringaanbod van Meneerdekok is breed, maar het kan voorkomen dat uw ideale samenstelling er niet tussen staat. Neemt u dan contact op en ontvang een aanbod op maat.

Contact

In contact komen met Meneerdekok?

Meneerdekok

Diepenhorstlaan 2A

2288 EW Rijswijk

Tel: 070 7780617

Emailadres: info@meneerdekok.nl