

Inhoud

- 2 - Geachte gast
- 3 - Lunch
- 5 - Diners
- 9 - Buffetten
- 14 - Barbecues
- 17 - Hapjes en borrelgarnituur
- 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 wat Meneerdekok zoal biedt. Wat uw bijeenkomst of feest tot een succes maken.

De 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. € 11,50 p.p.

- Twee vers afgebakken broodjes, belegd met o.a. gerookte zalm, huisgemaakte eiersalade, gegrilde groenten met hummus, huisgemaakte tonijnsalade, brie met mostarda, kipfilet met rode pesto, kaas met tomatensalsa
- Een halve healthy gevulde wrap, belegd met o.a. paprika, komkommer avocado of gegrilde groenten met hummus

Broodjeslunch -uitgebreid:

Prijs v.a. € 17,50 p.p.

- Twee vers afgebakken broodjes, belegd met o.a. gerookte zalm, huisgemaakte eiersalade, gegrilde groenten met hummus, huisgemaakte tonijnsalade, brie met mostarda, kipfilet met rode pesto, kaas met tomatensalsa
- Een halve healthy gevulde wrap, belegd met o.a. paprika, komkommer avocado of gegrilde groenten met hummus
- Huisgemaakte vegetarische soep
- Fruitspies

Lunch -pakket:

Prijs v.a. € 15,50 p.p.

- Twee vers afgebakken broodjes, belegd met o.a. gerookte zalm, huisgemaakte eiersalade, gegrilde groenten met hummus, huisgemaakte tonijnsalade, brie met mostarda, kipfilet met rode pesto, kaas met tomatensalsa
- Een halve gevulde wrap, belegd met o.a. komkommer en kruidenroomkaas én/óf gegrilde groenten met hummus
- Een stuk handfruit
- Een flesje jus d'orange of 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:

- Vitello tonato, dun gesneden kalfslede met romige tonijnmayonaise
- Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas en balsamico crème
- Carpaccio van gerookte botervis met mango chutney

Tussengerechten - warm en koud:

- Sashimi zalm met ponzu
- Beef tataki met gefrituurde knoflook
- Bospaddestoelen risotto

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:

- Chocolademousse met rood fruit
- 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. € 34,50 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:

- Carpaccio van gerookte botervis met mango chutney
- Sashimi tonijn met verse mango
- Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas en balsamico crème

Tussengerechten:

- Licht Pittige zoete aardappelsoep met sinaasappelschuim
- Traditionele 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. 8,50 p.p.

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



Proeverij Diner

Prijs v.a. € 35,00 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. € 30,00 p.p. (v.a. 12 personen)

Koud:

- Antipasti Schotel met diverse vlees-en kaassoorten
- Vegetarische pastasalade met rucola, rode pesto, olijven en kappertjes.
- Glaasje vegetarische Caesar salade
- Caprese op een stokje
- Geitenkaasballetjes met nootjes en cranberries
- Wrap met gegrilde groenten en hummus
- Blini met gerookte zalm
- Gamba Pil Pil op een stokje
- Olijven
- Brood met diverse soorten smeersels

Warm:

- Vegetarische groenten lasagne
- Yakitori spiesjes
- Albondigas gehaktballetjes in tomatensaus
- Bonbon van zalm met witte wijnsaus
- Patatas bravas
- Ratatouille groenten



Indonesisch buffet

Prijs v.a. € 35,00 p.p. (v.a. 12 personen)

Koud:

- Kroepoek
- Atjar ketimoen
- Seroendeng
- Sambal oelek

Warm:

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

Uitbreiding dessert; spekkook

€ 2,50 p.p.



Vegetarisch buffet

Prijs v.a. € 30,00 p.p. (v.a. 12 personen)

Koud:

- Pastasalade met rode pesto, kappertjes, olijven en Parmezaanse kaas **
- Salade Caprese met mozzarella, tomaat en rode ui **
- Salade van sobanoedels met mango en pinda en chili flakes*
- Koude soep van gerookte rode biet met komkommer en dille**
- Brood met smeersels **

Warm:

- Groentelasagne **
- Aubergineschotel met kikkererwten *
- Rendang geroosterde gele biet**
- Bourguignon stoof vega *
- Gekookte rijst **
- Roseval aardappeltjes *

** Ook Vegan verkrijgbaar

* Vegan

Uitbreiding dessert; Vers fruitsalade

€ 5,00p.p.



Italiaans buffet

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

Koud:

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

Warm:

- Vegetarische groenten lasagne
- Spaghetti Bolognese
- Runder gehaktballetjes in tomatensaus
- Zalm met witte wijnsaus
- Roseval aardappeltjes
- Ratatouille groenten

Uitbreiding dessert; Panna cotta met rood fruit

€ 4,50 p.p.



Mediterraans buffet

Prijs v.a. € 32,00 p.p. (v.a. 12 personen)

Koud:

- Meloen met spaanse ham
- Spaanse tomatensalade met olijven en rode ui
- Caesar salade met gerookte kip, ei en Parmezaanse kaas
- Gemarineerde olijven
- Brood met smeersels

Warm:

- Runder brisket met truffeljus
- Paella Valenciana 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 € 25,00 p.p. (v.a. 20 personen)

Koud:

- Huisgemaakt aardappelsalade met bieslook en augurk
- Griekse salade met feta en olijven
- Vegetarische Caesar salade 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
- Seizoensgroenten van de BBQ

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

Uitbreiding BBQ gerechten warm; Spareribs € 6,00 p.p.

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



Barbeque - luxe

Prijs € 32,50 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
- Stokbrood met diverse smeersels
- Diverse huisgemaakte BBQ sauzen

Warm:

- Merquez van Lamsvlees
- Kippendij op een spies met Javaanse kruiden en satésaus
- Black Angus entrecote
- Gamba's Pil Pil op een spiesje van de BBQ
- Op de huid gebakken zalm van de BBQ
- Gewokte groenten

Uitbreiding BBQ gerechten warm; Classic burger van het Palmesteyn rund € 3,50 p.p.

Uitbreiding BBQ gerechten warm; Spareribs € 6,00 p.p.

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



Hapjes en borrelgarnituur





Hapjes en borrel garnituur

Hapjesschaal met keuze uit o.a.:
hapje p.p.

Prijs € 9,50 voor 4,5

- Gamba Pil Pil op een stokje
- Blini met gerookte zalm
- Wrap met gegrilde groenten en hummus én/ óf komkommer en kruidenroomkaas
- Geitenkaasballetjes met honing, noten en cranberries
- Carpaccio Lolly met pesto en parmezaanse kaas
- Mini salade caprese op een stokje
- Macaron gevuld met truffelroomkaas
- Beef tataki met gedroogde knoflook
- Rilette van eend met hoisin

Borrelgarnituur:

- Zoutjes en nootjes € 2,75 p.p.
- Olijven € 3,00 p.p.
- Glaasje crudités met dip € 3,50 p.p.
- Antipasti Schotel met diverse vleeswaren en olijven € 9,50 per persoon
- Kaasplateau met druiven, walnoten en mostarda € 9,50 per persoon
- 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 zoetigheden, 1 uur: 5,00
- Onbeperkt wijn, bier en fris, 1 uur: 10,00
- Onbeperkt wijn, bier fris, alle volgende uren: 7,00

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