



Inhoud

- 2 - Geachte gast
- 3 - Lunch
- 5 - Diners
- 8 - Buffetten
- 13 - Barbecues
- 16 - Foodtruck
- 17 - Hapjes en borrelgarnituur
- 19 - Dranken
- 21 - Voorwaarden

Wie is Meneerdekok

- Catering bedrijf
- Opgericht 2009
- Passie & liefde in het koken
- Verse producten: o.a. biologisch en alles kan vegan
- Kwaliteit: boven alles
- Duurzaam: gasvrij / zonnepanelen op het dak / elektrisch vervoer
- Gastvrijheid: onze specialiteit
- Catering / Foodtruck / bedrijfscatering

“Als cateraar kun je een feest maken of breken. Doordat wij ons werk goed doen, komt u als 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. € 13,00 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. € 19,50 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, Carpaccio ossenhaas met truffelmayonaise, Goudse kaas met tomatensalsa
- Een halve healthy gevulde wrap, belegd met o.a. paprika, komkommer avocado of gegrilde groenten met hummus
- Huisgemaakte vegan soep: tomaten / courgette / knolselderij / zoete aardappelsoep
- Fruitspies

Lunch -pakket:

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 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. € 39,50 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:

- Carpaccio van knolselderij met geroosterde tuinbonen en mango chutney
- Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas en balsamico crème
- Carpaccio van gerookte botervis met krokante wasabi crumble

Tussengerechten - warm en koud:

- Sashimi zalm met ponzu
- Bospaddestoelen risotto

Soepen:

- Licht pittige zoete aardappelsoep met sinaasappelschuim
- Pomodori soep van geroosterde tomaten
- Romige courgettesoep
- Knolselderijsoep

Hoofdgerechten:

- Black Agnus bavette of entrecote met rode wijnsaus
- Langzaam gegaarde kalfsuccade met truffelsaus
- Zalmbonbon met witte wijnsaus
- Vegan Seitansteak

Nagerechten:

- Chocolademousse met rood fruit
- Crepe Suzette
- 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. € 37,50 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:

- Klassieke Hollandse garnalen cocktail
- Cocktail pulled chicken met luchtige cocktailsaus
- Cocktail van avocado en mango

Tussengerechten:

- Licht Pittige zoete aardappelsoep met sinaasappelschuim
- Traditionele Pomodori soep van geroosterde tomaten
- Romige courgettesoep met Parmezaanse kaas (kan ook vegan)

Hoofdgerechten:

- Kalfssucade met truffelsaus
- Diamanthaas met thijmjus
- Catch of the day met saffraansaus
- Portobello gevuld met seizoensgroenten

Nagerechten:

- Tiramisu
- Grand Dessert
- Chocolademousse met seizoensfruit
- Crepe Suzette

Kaasplankje:

Prijs v.a. 8,50 p.p.

Diverse soorten kaas met mostarda, druiven en vijgenbrood

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



Buffetten





Tapasbuffet Meneerdekok

Prijs v.a. € 35,00 p.p. (v.a. 20 personen)

Onderstaande hapjes kunnen bij het aperitief geserveerd worden:

- Caprese op een stokje
- Geitenkaasballetjes met nootjes en cranberries
- Blini met gerookte zalm
- Gamba Pil Pil op een stokje
- Carpaccio lolly
- Toast Pulled chicken met BBQ-saus

Koud:

- Antipasti schotel met diverse vlees-en kaassoorten
- Vegetarische pastasalade met tomatensalsa, rucola, olijven en Parmezaanse kaas
- Vegetarische Caesar salade met eieren en croutons
- Padron pepers
- Olijven
- Brood met smeersels

Warm:

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



Vega of vegan buffet

Prijs v.a. € 35,00 p.p. (v.a. 20 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*
- Gazpacho 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

€ 5,00 p.p.



Italiaans buffet

Prijs v.a. € 32,00 p.p. (v.a. 20 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 of penne 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. € 37,00 p.p. (v.a. 20 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
- Black Tiger Gamba Pil Pil
- Vegetarische groenten lasagne
- Aardappel gratin
- In knoflook gebakken champignons en uien

Uitbreiding dessert; Mango, ananas en zoete yoghurt

€ 5,00 p.p.



BBQ





Barbeque - Classic

Prijs € 27,00 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
- Merquez worstjes
- Kippendij op een spies met Javaanse kruiden en satésaus
- Diamanthaas Ras el hanout gekruid
- Gamba's Pil Pil op een spiesje van de BBQ

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 € 36,50 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:

- Sateh van het lam met honing thijm marinade
- Kippendij op een spies met Javaanse kruiden en satésaus
- Black Angus entrecote of bavette met huisgemaakte chimichurri
- Gamba's Pil Pil op een spiesje van de BBQ
- Op de huid gebakken zalm van de BBQ

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.



Vers en smaakvol streetfood op locatie

Met onze foodtruck serveren wij een breed scala aan streetfood gerechten, vers bereid en met liefde gemaakt.

- Smakelijke Bao broodjes met een vulling naar keuze, zoals langzaam gegaard vlees of een vegetarische optie.
- Sappige hotdogs, perfect gekruid en geserveerd met verrassende toppings.
- Verrukkelijke taco's, gevuld met authentieke ingrediënten voor een explosie van smaken.
- Ambachtelijke frieten, knapperig en geserveerd met huisgemaakte sauzen.

Alles wordt ter plekke vers bereid, zodat uw gasten kunnen genieten van hoogwaardige gerechten die perfect aansluiten bij de sfeer van uw event.

Ziet u liever een andere invulling van de foodtruck? Er zijn nog veel meer mogelijkheden!



Hapjes en borrelgarnituur





Hapjes en borrel garnituur

Hapjesschaal met keuze uit o.a.:

Prijs € 11,00 voor 4,5 hapje p.p.

- Black tiger Gamba Pil Pil op een stokje
- Blini met gerookte zalm
- Mini Healthy wrap
- Geitenkaasballetjes met honing, noten en cranberries
- Carpaccio Lolly met pesto en Parmezaanse kaas
- Mini Mozzarella caprese op een stokje
- Toast met caponata
- Toast pulled chicken met BBQ-saus
- Toast met pompoencrème

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 € 7,,50 per persoon
- Kaasplateau met druiven,walnoten en mostarda € 7,50 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, 1,5 uur: 15,00
- Onbeperkt wijn, bier fris, alle volgende 30 minuten: 4,50

Dranken kunnen worden berekend op basis van nacalculatie



Voorwaarden

Genoemde prijzen:

- Exclusief inhuur glaswerk, servies, bestek
- Exclusief reiskosten personeel en transportkosten 30,00 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.