



Goed voorbereid !

In 't Veen *mise en place* Catering, Moddermanlaan 17, 9721 GK Groningen

06 5333 4530 www.intveencatering.nl

Amuses: borrel- of receptiehapjes

aantal / portie	€ / stuk	€ / portie	koud warm	K W	vega vegan	v n
-----------------	----------	------------	--------------	--------	---------------	--------

Prikkers

- 1 met Groninger worstsoorten
- 2 met blokjes kaas en fruit
- 3 met gegrilleerde garnalen en spekjes
- 4 met oriëntaals gekruid gehaktballetje en fruit
- 5 met kaas gevuld gekruid gehaktballetje en salami

40	€ 0,45	€ 18,00		K		
40	€ 0,45	€ 18,00		K		v
20	€ 1,00	€ 20,00		L		
20	€ 1,25	€ 25,00		L		
20	€ 1,50	€ 30,00		L		

Mini-pizza

- 6 met Franse kaassoorten
- 7 met spekjes, kappertjes en tomaat
- 8 met Napolitana- en Parmezaanse kaas
- 9 met Bolognese- en Parmezaanse kaas

20	€ 1,00	€ 20,00		L		v
20	€ 1,00	€ 20,00		L		
20	€ 1,00	€ 20,00		L		v
20	€ 1,25	€ 25,00		L		

Roggebrood

- 10 met haring en gesnipperde uitjes
- 11 met gerookte-zalmcrème
- 12 met blauwe-kaascrème

20	€ 1,25	€ 25,00		K		
20	€ 1,25	€ 25,00		K		
20	€ 1,25	€ 25,00		K		v

Gevulde

- 13 eieren met room-eidooiercrème
- 14 eieren met blauwe-kaascrème
- 15 komkommerschijven met tonijnsalade
- 16 halve tomaatjes met Hollandse garnalen en cocktailsaus
- 17 cornets met ham en meloen
- 18 wraps met groente-ratatouille (Texmex, Orient)

20	€ 1,50	€ 21,50		K		v
20	€ 1,70	€ 21,70		K		v
20	€ 1,70	€ 21,70		K		
20	€ 1,85	€ 21,85		K		
20	€ 1,25	€ 25,00		K		
20	€ 1,25	€ 25,00		K		v

Mini-quiche, Bladerdeeg- of Filotdeegschelpje

- 19 met kaas en tomaat
- 20 met blauwe-kaascrème
- 21 met gerookte-zalmcrème
- 22 met zeetongfilet, witte-wijnsaus en kaas
- 23 met wakamé, gember en aardbei
- 24 mini-saucijzenbroodjes

20	€ 1,25	€ 21,25		L		v
20	€ 1,35	€ 21,35		L		v
20	€ 1,35	€ 21,35		K		
20	€ 1,75	€ 21,75		W		
20	€ 2,00	€ 40,00		L		vn
20	€ 1,00	€ 20,00		W		

Mini-luxebroodjes

- 25 met Graved Laks en zoete mosterdsaus
- 26 met gerookte heilbot en zoete mosterdsaus
- 27 met IJsselmeerpaling met zwarte peper en citroen
- 28 met Hollandse garnalen en cocktailsaus

20	€ 1,85	€ 37,00	K	
20	€ 1,85	€ 37,00	K	
20	€ 2,00	€ 40,00	K	
20	€ 1,85	€ 37,00	K	

Overig op tafel geserveerd in schaaltes of glaswerk

- 29 Garnalenkroketten met senffrüchten
- 30 Olijven gemengd
- 31 Noten en zoutjes
- 32 Groentestaafjes
- 33 Stokbrood gegratineerd met kruidenboter
- 34 Bruschetta
- 35 Caponata: gegrilde aubergine met gefrituurde tomaatjes en olijven
- 36 Seitan Wellington: champignon-paté
- 37 Chocolade-avocado-mousse met zilte knispers op peer
- 38 Koolsigaren met pistachecrunch, hete mihoen en ei
- 39 Houmous met pitah
- 40 Baba hanoush ,van gegrilde aubergines, met pitah
- 41 Kokosnoot-chunks met picá-dip
- 42 Drumsticks van de kamado, een keramische houtskoolgrill
- 43 Chicken-wings & Drumsticks (geserveerd in een portable-oven)

40	€ 2,00	€ 80,00	W	
1	€ 12,50	€ 12,50	K	vn
1	€ 12,50	€ 12,50	L	vn
1	€ 12,50	€ 12,50	K	vn
40	€ 0,25	€ 10,00	L	v
40	€ 0,75	€ 30,00	K	vn
20	€ 2,00	€ 40,00	L	vn
20	€ 2,00	€ 40,00	K	vn
20	€ 2,00	€ 40,00	K	vn
20	€ 2,00	€ 40,00	K	vn
1	€ 30,00	€ 30,00	K	vn
1	€ 30,00	€ 30,00	K	vn
1	€ 10,00	€ 10,00	K	vn
16	1,50	24,00	W	
>100	0,85	85,00	W	

Bitterballen

- 44 door een koerier heet bezorgd
- 45 zelfgemaakt en ter plekke gebakken
- 46 zelfgemaakt met groenten en ter plekke gebakken

60	€ 0,50	30,00	W	
30	€ 1,00	30,00	W	
30	€ 1,00	30,00	W	vn

Cocktails

- 47 Bon Bini Bar: fruitcocktails met en zonder alcohol

50	9,50	475,00	K	
100	6,50	650,00	K	

Plaats voor een optimale smaak de lauw te consumeren hapjes vóór uitserveren even (3 tot 5 minuten) in een hete oven. Een oven is op huurbasis leverbaar. Een chef-kok of gerant kan worden ingehuurd voor het serveren van de gerechten.

Gerechten kunnen knoflook- en pindaesiduen bevatten. Gerechten zijn niet glutenvrij. Natuurlijk zijn dieetwensen, gebruik van biologische producten en bijzondere voeding bespreekbaar en leverbaar.

Prijzen zijn inclusief 9 % BTW.

Het voorbereiden van een receptie of het verzorgen van een feestelijke bijeenkomst vraagt vaak meer werk dan één persoon aankan. Daarom vraag ik mijn opdrachtgevers altijd naar enthousiaste hulpverleners uit eigen kring voordat ik eventueel mensen ga inhuren. Vooraf zullen de acties goed worden doorgenomen.