



Goed voorbereid !

In 't Veen *mise en place* Catering, Moddermanlaan 17, 9721 GK Groningen  
06 5333 4530 [www.intveencatering.nl](http://www.intveencatering.nl)

## Belegde broodjes van restaurant kwaliteit

### Luxe broodjes uit eigen bakkerij – echt wel iets anders als je van anders houdt

- bezorgen in dozen of op hotelzilveren schalen of
- een gastronomische opstelling in je bedrijf of in je tuin.

### Belegde broodjes

Zalm- Tonijn- Crabsalade, Franse, Nederlandse en Spaanse kaas, Parma- Serano- en Ardenner hamsoorten, Broodje Smos met Hesp, Katz Pastrami, Porc Roast, Hambigger, Gezond, Sabich met falafel, Glutenvrij en meer ....

Graag tijdig overleggen en bestellen want je krijgt je broodjes uit eigen bakkerij, keuken en slagerij. Heerlijk belegd, prijs per broodje van ca €4,50 tot €12,50.

### Ideeën voor bijzondere broodjes zijn ook samen te stellen uit de onderstaande menusuggesties

**Smörgåsfest** - Sandwichfeest - Met gerechtjes die lekker zijn om op toast of brood te serveren.

|            |  |
|------------|--|
| Graved Lax | Eigen inleg van wilde Sockeye zalm met mosterd dille saus              |
| Rilette    | Van rivierkreeftjes, zalm of vongole, licht en fris op toast           |
| Haring     | Zout, zuur, pittig of zoet. In verschillende romige salade-combinaties |
| Valdress   | Salade van gerookte foreltaart met foreleitjes                         |
| Bokmål     | Pastei van bladerdeeg met vlees, vis of groenten als vulling           |
| Fika       | Koffiebreak met kaneelbroodjes   |

**Hors-d'oeuvres** - De tapa's uit de Franse en Nederlandse keuken.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Verrines, Terines en Rillettes | Vis en schelp- of schaaldieren, luchtig in een (cocktail-)glas opgemaakt met vinaigrettes of als zogenaamde crème-mayonaises geserveerd |
| Oestertartaar                  | Van Zeeuwse of Atlantische oesters  |
| Patés en Pasteien              | Provençaalse-, Eend of Wild - smeerbaar of in bladerdeeg gebakken   |
| Quiche                         | Bladerdeeg-uientaartjes met Blue d'Auvergne   |
| Galettes                       | Boekweitcrêpes met zalm, ei, tuinkruiden en verse kaas  |
| Gebocheerd ei                  | Een afgebakken gepocheerd ei met hollandaise saus   |