

# BUFFETTEN



Contactgegevens:

Bel **0546-875670** of

mail naar [catering@ontplooj.nl](mailto:catering@ontplooj.nl)

BESTEL NU BIJ  
ONTPLOOJ  
CATERING



# WARM EN KOUD BUFFET



## STANDAARD BUFFET

### KOUD GESERVEERD

Rundvleessalade

Zalmsalade

Rauwkostsalade

Vis schotel

met haring, makreel en zalm

Vleeschotel

met rollade, beenham, salami en coppa di parma af  
gegarneerd met bijpassend garnituur

### WARM GESERVEERD

Kipsaté

in satésaus

Varkensschnitzels

op boerengarnituur

Spareribs

met zoete marinade

Gebakken kriel

Dit alles wordt geserveerd met stokbrood  
met knoflooksaus, whiskysaus en kruidenboter

€ op  
aanvraag

## EXCLUSIEF BUFFET

### KOUD GESERVEERD

Luxe vleeswaren

met meloen en garnituren

Luxe gerookte vissoorten

op schaal met passende garnituren

Salade caprese

met rucola en pijnboompitten

Carpaccio op schaal

met oude kaas, pijnboompitten en pesto

### WARM GESERVEERD

Geflambeerde biefstukpuntjes

met een pepersaus

Varkensoester

gebardeerd met spek in champignonsaus

Gepocheerde zalm

op gebakken prei met bearnaisesaus

Warme beenham

met honingmosterdsaus

Gebakken aardappels

Dit alles wordt geserveerd met  
verschillende soorten brood  
met whiskysaus, knoflook-  
saus en kruidenboter

€ op  
aanvraag





# BBQ BUFFET

## STANDAARD BUFFET

### VAN DE BBQ

Speklap, kipsatéstockje,  
karbonade, hamburger, worstje

€ op  
aanvraag

### SALADES

#### Zalmsalade

opgemaakt met verschillende vissoorten

#### Rundvleessalade

opgemaakt met salami, rollade

#### en Coppa die Parma

Frisse rauwkostsalade

#### Fruitspiesjes

Dit alles wordt geserveerd met verschillende soorten brood met whiskysaus, knoflooksaus en kruidenboter

## LUXE BUFFET

### VAN DE BBQ

Kipfilet, biefstuk, kipsaté-  
stockje, varkenshaasoester,  
spareribs

€ op  
aanvraag

### SALADES

#### Zalmsalade

opgemaakt met verschillende vissoorten

#### Rundvleessalade

opgemaakt met luxe vleeswaren

#### Frisse rauwkostsalade

#### Fruitspiesjes

Dit alles wordt geserveerd met verschillende soorten brood met whiskysaus, knoflooksaus en kruidenboter





# WINTERS BUFFET



## STAMPPOT BUFFET

Stamppot zuurkool  
met spekjes

Stamppot boerenkool  
met spekjes

Stamppot hutspot  
met spekjes en ui

### STAMPPOT VLEES

Rookworst, casselerrib, speklap,  
karbonade, spareribs, hachee

Dit alles wordt geserveerd met zilveruitjes,  
Amsterdamse uien, augurkenblokjes en mosterd

€ op  
aanvraag

## LUXE BUFFET

### KOUD GESERVEERD

Schaal met verschillende  
soorten winterse vleeswaren

Paté, parmaham, beenham, coppa di parma en pastrami

Rundvleessalade

Eiersalade

### WARM GESERVEERD

Biefstukpuntjes

met gebakken champignons en ui

Sukade

gegaard in jus de veau

Gebakken parelhoender  
op romige zuurkool

Huisgemaakte goulash

Aardappelpuree

Rode Kool

€ op  
aanvraag



## 2-GANGEN BUFFET

### KOUD GESERVEERD

Glaasje zalmtartaar  
met saffraanmayonaise

Glaasje Hollandse garnalen  
met dillesaus

Bonbon van carpaccio op lepel  
met pesto roomkaas

Parmaham  
met sud&sol tomaat en aceto balsamicostroop

### WARM GESERVEERD

Borrelpootje  
met pittige marinade

Borrelballetje  
met sojasaus

Kipsate  
met satésaus

Gebakken gamba's  
op gebakken groenten met knoflooksaus

Stokbroodje beenham  
overgoten met gesmolten brie

Dit alles wordt geserveerd met verschillende soorten brood met whiskysaus, knoflooksaus en kruidenboter

€ op  
aanvraag

# TAPAS BUFFET

Warme en koude gerechten  
om samen te delen,  
geserveerd op borden en  
in glaasjes

## 3-GANGEN BUFFET

### KOUD GESERVEERD

Bordje carpaccio  
met oude kaas en pijnboompitten

Bonbon van gerookte zalm  
gevuld met een frisse salade

Vitello Tonnato  
dun gesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise

### WARM GESERVEERD

Langzaam gegaarde entrecote  
omwikkeld met buikspek

Gebakken gamba's  
in looksaus met breekbrood

Gebakken meerval  
geserveerd op risotto met een bearnaisesaus

Seizoensgerecht

### DESSERT

Huisgemaakte Tiramisu

Parfait  
seizoensgebonden

€ op  
aanvraag





## UITGEBREID LUNCHEN

### COMPLETE LUNCH

#### Soep

Groentesoep

#### Luxe belegde broodjes

Brie, filet american, zalm, gezond

#### Warm broodje

Broodje kroket met mosterd en mayonaise

#### Fruitspiesjes

#### Drinken

Jus d'orange, melk, karnemelk

€ op  
aanvraag

## LUNCH BUFFET

## ONTPLOOJ CATERING

Om mensen zo goed mogelijk te kunnen bemiddelen naar regulier werk, kunnen zij ervaring opdoen in één van onze werkbedrijven. Catering is er hier één van. We leiden deze mensen daar op en begeleiden ze om een goede cateringmedewerker te worden.

De mensen op deze afdeling houden zich dagelijks bezig met het verzorgen van catering op locatie, het maken van hapjes, lunches en buffetten etc.

We zijn een erkend leerbedrijf Horeca en hebben ervaren personeel in de (bege)leiding. Onze medewerkers worden geschoold op het gebied van veilig voedsel (HACCP).

Om onze medewerkers ervaring op te laten doen, willen we een zo realistisch mogelijke situatie creëren. Daarom cateren we bij verschillende bedrijven.

Zou u als bedrijf ook gebruik willen maken van onze faciliteiten en zo helpen aan een mooie ervaring voor onze medewerkers? Bestel dan ook eens via Ontplooj Catering. In overleg kunnen we ook andere mogelijkheden bespreken.

### Bestellen of meer weten?

Bel **0546-875670** of mail naar [catering@ontplooj.nl](mailto:catering@ontplooj.nl)

