



Catering Zutphen

feestverhuur

Voorwoord

U heeft binnenkort een gelegenheid waarvoor u feestverhuur overweegt. Wij zijn u graag van dienst. Om u kennis te laten maken met Catering Zutphen hebben wij dit Foodbook samengesteld.

Sinds 2005 verzorgen wij catering voor particulieren, overheden, instellingen en bedrijven. Van ontbijt tot diner, van hapjes tot walking diner, van belegde broodjes tot verse maaltijden. Vanuit onze passie voor eten en drinken, streven wij naar kwaliteit, gastvrijheid en genieten.

Dit Foodbook is een collage van onze mogelijkheden. Dit wil zeggen dat u misschien direct datgene vindt wat u zoekt, maar dat wij ook op maat kunnen werken.

Wij stellen voor dat u op zoek gaat naar wat u aanspreekt. Kunt u geen keuze maken, neem dan contact op. Wij gaan graag met u in gesprek om zo een aanbod samen te stellen waarmee wij aan uw specifieke wensen voldoen.

Veel leesplezier en inspiratie,

Antwan en Mirjam Berntssen





Uw huis of locatie omtoveren in een compleet andere sfeer of een enkele statafel, een paar stoelen met tafels, een tijdelijke tent in de tuin... wij hebben alles in huis om uw feest compleet te maken.



Partyverhuur

Om u een indruk te geven van wat wij in huis hebben:

Verhuurlijst per stuk

• Statafel	€ 9,70
• Statafel met strakke rok zwart	€ 21,00
• Statafel met strakke rok (alle kleuren)	€ 22,50
• Garderobe rek 25 hangers	€ 10,00
• Garderobe rek 100 haken	€ 36,30
• Buffet tafels 70-160	€ 5,50
• Buffet tafels 80-220	€ 7,85
• Kleed voor buffet tafels 230-140	€ 5,00
• Klapstoel luxe	€ 1,50
• Terrasstoel nova crème of zwart	€ 4,25
• Terrastafel swing crème of zwart	€ 6,65
• Stoel june strak wit	€ 3,60
• Biertafel 220-50 met 2 banken	€ 13,70
• Bravilor koffiezetapparaat	€ 17,50
• Perculator koffie/thee 96 kops	€ 27,25
• Kop en schotel plus lepel	€ 0,45
• Theeglas en schotel plus lepel	€ 0,45
• Gebaksbordjes	€ 0,25
• Soepkop en schotel	€ 0,50
• Suiker en melk stel	€ 1,75
• Dinerbord	€ 0,40
• Lepel of vork of mes	€ 0,25

● Gebaksvorkje	€ 0,20
● Spatjes limonade glazen	€ 0,20
● Wijnglazen	€ 0,35
● Champagne flutes	€ 0,35
● Bierglazen	€ 0,15
● Water-/sapkan	€ 0,85
● Pitcher kan	€ 2,50
● Zinken teil voor het koel houden van drank	€ 3,75
● Ijsblokjes per 5 kg (verkoop)	€ 8,50
● IJsemmer met tang	€ 2,50
● Biertap prijs 160 1 x spoel+tap	€ 78,50
● Prikkabel lampjes wit led 25 meter	€ 5,00
● Prikkabel lampjes gekleurd led 25 meter	€ 5,00
● Parasol 300 zwart/ecru met voet	€ 24,70
● Flessenkoelkast 500l glasdeur	€ 48,50
● Kunst kentia palm/ficus/laurierbol+bak	€ 16,35
● Levende planten/bomen/bloemstukken op aanvraag	
● Kamerscherm 65-200 vezeldoek	€ 16,50
● Wandstoffering pipe en drape zwart per meter	€ 25,00
● Afscheidingspaal chrom	€ 7,85
● Afscheidingskoord 150 rood	€ 4,15
● Terrasverwarmer excl. propaangas	€ 35,70
● Gaskanon (tentverwarmer klein)	€ 35,70
● Propaangas 11 kg	€ dagprijs
● Bbq gas 65-50	€ 32,50
● Partytent wit 3*4,5 meter zwaar model	€102,85
● Grotere tenten op aanvraag	€ dagprijs
● Podium elementen 200-100	€ 12,10

Ons assortiment is divers en uitgebreid. Vrijwel elk feest of evenement kunnen we voorzien van de gepaste aankleding.

Of het nu gaat om een verjaardagsfeest, een bedrijfsfeest of een groot concert, wij hebben bijna alles in verschillende stijlen, maten en kleuren.





Graag komen wij bij u op de locatie kijken wat de mogelijkheden zijn.



- Podium rok zwart per meter € 2,50
- Koelwagen* enkel Asser 250-130-150 € 90,00
- Rollende keuken* €150,00

Dit is slechts een selectie uit ons assortiment. Voor uw specifieke wensen maken wij graag een offerte op maat.

Huurvoorwaarden

- Alle prijzen zijn inclusief BTW
- Alle huurprijzen gelden voor één dag, tenzij anders is overeengekomen
- De artikelen worden bij retour gecontroleerd c.q. geteld
- Bij breuk of manco wordt de vervangingswaarde in rekening gebracht
- Geretoureerde artikelen dienen schoon ingeleverd te worden, anders 50% toeslag op de huur voor de schoonmaak (geld voor apparaten en barbecues)
- Voor het afwassen van servies en andere items rekenen wij € 0,10 per item

* exclusief eventuele borg

cateringzutphen.nl



Tijdens uw feest of evenement kunnen wij ook de dranken verzorgen, wel zo gemakkelijk.

Denk hierbij aan een standaardarrangement van plat en bruisend water, tapbier, frisdranken en sappen.

Dranken

- Plat/bruisend water
- Frisdranken (cola, cola light, sinas)
- Vruchtensappen (sinaasappelsap, appelsap)
- Koffie/thee (biologisch)
- Espresso koffie
- Tapbier (Veltins) excl. tapbar
- Flesbier (Veltins)
- Huiswijn (rood, wit, rosé)
- Prosecco
- Binnenlands gedistilleerd (op aanvraag)
- Buitenlands gedistilleerd (op aanvraag)

Wij leveren alle drank gekoeld en inclusief glaswerk, ook bestaat de mogelijkheid tot het afkopen van de drank op uw gelegenheid. Speciale dranken op aanvraag.



Wijnen

L'Arjolle Côtes de Thongue rood

De rode Arjolle is een assemblage van hoofdzakelijk cabernet sauvignon en cabernet franc, aangevuld met merlot. Tijdens de gisting weken de druiven een relatief korte tijd in, waardoor de smaak toegankelijk en aangenaam soepel blijft. In combinatie met het jeugdige fruit is dit dé wijn voor alledag: altijd toegankelijk en – eventueel licht gekoeld – heerlijk als aperitief, maar ook als uitstekende, begeleidendende wijn aan tafel.

- Proefnotitie voor L'Arjolle Côtes de Thongue rood
Heerlijk jeugdige wijn. Volrood van kleur en met een intens aroma van vers rood fruit. De smaak is sappig, maar volen toegankelijk. Fruitig en doordrinkbaar!

L'Arjolle Côtes de Thongue wit

Na jaren van uitproberen en aanpassen, is de ideale druivenmix tot stand gekomen die enorm gewaardeerd wordt. Naast de aromatische, frisdroge sauvignon en de weelderige, volle viognier voegt wijnmaker François Teisserenc een heel klein beetje droge muscat toe. Hierdoor is deze opvallende witte wijn extra geurig en heeft een zeer aansprekende smaak.

- Proefnotitie voor L'Arjolle Côtes de Thongue wit
Heerlijk frisse droge witte wijn met florale en fruitige nuances van groene appel en perzik. De volle, evenwichtige smaak is aromatisch van afdronk.

In combinatie met uw heerlijke hapjes, buffetten en gerechten kunnen wij een passend wijnarrangement voor u verzorgen. Wij werken met vaste wijnleveranciers samen die ons kunnen voorzien van de meest heerlijke en exclusieve wijnen. Onderstaand vindt u onze smaakvolle huiswijnen. Heeft u specifieke wensen dan houden wij hier graag rekening mee.



Borrel en bites

Borrelhapjes

Per schaal van 50 stuks

€ 65,00

- Canneloni van tomatenbrood, serranoham en gedroogde tomaat
- Wrap gevuld met, in tandoori gekruide kip
- Bitterbal van geitenkaas, honing en gebrande notjes (v)
- Brie de meaux op roggebrood (v)
- Gegrilde aubergine met rosbeef, pesto en rucola
- Wrap gevuld met zalm, roomkaas en komkommer
- Bruschetta met filet americain en mini augurk
- Spiesje van mozzarella, basilicum en cerise tomaat (v)
- Haring op roggebrood met rode ui
- Gelderse rookworst met zuurkool en een spekje (seizoen)
- Groente quiche (v)
- Spiesje van serranoham met gemarineerde champignons
- Gevuld ei met kerriecrème
- Bruschetta met gerookte forel
- Dadels gevuld met roomkaas en omwikkeld met katenspek



Ons assortiment borrelhapjes wordt kant en klaar bij u bezorgd op schalen met 50 hapjes per schaal. Eventueel kunt u uw voorkeur voor de hapjes aangeven, zodat wij daar rekening mee kunnen houden.

U kunt de keuze uit het onderstaande assortiment ook met een gerust hart aan ons overlaten. Wij zorgen dan voor een mooie selectie van vlees, vis en vegetarisch. Alle hapjes worden uiteraard luxe gearneerd.



Fingerfood

Fingerfood hapjes per glaasje

€ 3,75

- Paprikamousse met spaghetti van courgette
- Zalmtartaar met zoetzure komkommer
- Rucolamousse en courgette-olie
- Pastinaakcrème met een salade van zwarte quinoa en appel
- Gemarineerde gamba met peterseliecrème
- Vitello tonato op een moderne manier geserveerd
- Gevogeltemousse met cognacrozijnen
- Rundertartaar met truffel en gemarineerde bundelzwammen
- Geitenkaas met mangochutney

Onze fingerfood hapjes zijn kleurrijke en trendy gerechtjes die worden gepresenteerd in glaasjes. Het zijn kleine schilderijtjes, een lust voor het oog maar ook een culinaire beleving.





“Zo mooi en lekker
kan ik het zelf niet
maken!”



Hollandse schaal € 5,75

- De Hollandse schaal bestaat uit diverse soorten worst en kaas met heerlijke olijven. Zeven hapjes per persoon op een speelse wijze gepresenteerd.

Crudités € 7,50

- Gezonde snack van diverse knabbelgroenten met een dipsaus in een weckpotje geserveerd. Eén potje is ongeveer voor 5 personen.

Creolines € 65,00

- Onze biologische bladerdeeg hapjes serveren wij vanaf 50 stuks warm op locatie (dit is ook de minimale bestelling). Een mix van seitan/kerrie, rundergehakt en kaas/pompoen in een krokante korst zorgt ervoor dat er voor iedereen een keuze is.

Bittergarnituur € 45,00

- Ons assortiment bittergarnituur wordt kant en klaar bij u bezorgd op schalen met 50 hapjes per schaal (dit is ook de minimale bestelling). Een selectie van de lekkerste warme hapjes met onder andere kaassoufflé, bamihapje, kalfsbitterbal, kipnugget, gehaktballetje met twee verschillende dipsausjes.

Allergenen/ diëten

Het is niet gezegd dat wij allergenen vrij koken, wij brengen u graag op hoogte van de producten die wij verwerken in onze keuken. Het gaat hierbij om de volgende allergenen (zie paarse vlak).

Mochten er specifieke wensen, allergenen of diëten zijn vernemen wij dit graag van te voren, zodat wij een aanpassing kunnen maken in hetgeen u besteld. Voor meer informatie kunt u contact met ons opnemen.

Haccp/voedselveiligheid

Catering Zutphen is elke dag met voedingsmiddelen in de weer. Wij streven ernaar dat zowel producten als diensten voldoen aan strenge kwaliteitseisen van de gestelde hygiëncode, dat is waar opdrachtgevers (onze gasten) op mogen vertrouwen. Wij voldoen daarom aan de regels die de Warenwet (nvwa) oplegt en hebben aandacht voor kwaliteit en voedselveiligheid. Bureau de Wit, een gespecialiseerd en onafhankelijk extern bedrijf, helpt ons om opdrachtgevers die zekerheid te bieden. Zij doen dit door middel van voedselveiligheid rapportages, die gedurende het hele jaar vrijwillig worden afgenomen. Op aanvraag kunnen wij u deze rapportage toezenden, ook kunt u het na lezen op: <http://www.bureaudewit.nl/keurmerk-overzicht.html>

Microbiologische analyse

Tijdens een keuring nemen de keurmeesters van Bureau de Wit monsters af van zowel grondstoffen en eindproducten als van werkoppervlakken en gereedschappen. Deze monsters worden in het eigen geaccrediteerde laboratorium onderzocht. Zeven tot tien werkdagen nadat de monsters zijn afgenomen, wordt de rapportage toegestuurd. Deze microbiologische analyse geeft een indicatie over de hygiëne in de keuken van Catering Zutphen. Minimaal 4x per jaar vindt er een controle plaats.

Op aanvraag voert Bureau de Wit ook een uitgebreide hygiënecontrole uit. In dat geval sporen ze besmettingsbronnen op en adviseren over de te treffen maatregelen.

Kwaliteit, en dus veiligheid staan bij ons hoog in het vaandel!



- Vis
- Melk
- Noten
- Schaaldieren
- Sesamzaad
- Weekdieren
- Ei
- Lupine
- Mosterd
- Pinda's
- Selderij
- Soja
- Zwaveldioxide
- Gluten



Nawoord

Wij hopen dat u gevonden heeft wat u aanspreekt. Zo niet, bel dan gerust! Wij maken graag een voorstel op maat.

Voor de volledige beleving van Catering Zutphen verwijzen wij u graag naar onze website www.cateringzutphen.nl

Uw bestelling doorgeven? Neem telefonisch contact op of stuur ons een mail.

Naast onze catering service verzorgen wij ook dagelijks verse maaltijden. Wij bezorgen o.a. aan particulieren, instellingen en bedrijven. Wilt u hier meer over weten, ga dan naar maalopmaat.nl (u kunt online bestellen).

Dank voor uw interesse in ons bedrijf en wij hopen u van dienst te kunnen zijn,

Antwan en Mirjam Berntssen





Bezoekadres
Mercuriusweg 4a
6971 GV Brummen

Postadres
Stokebrand 570
7206 ET Zutphen

0575 – 525 477
06 – 3093 0805

info@cateringzutphen
cateringzutphen.nl