



Lunch- en borrelkaart Martinikerk 2011

Indien u vergadert in één van de sfeervolle ruimtes in de Martinikerk kunt u een complete culinaire verzorging bieden. Onze vaste cateraars hebben een aantal smaakvolle lunches voor u samengesteld, ook borrelgarnituren en diners behoren tot de mogelijkheid.

Een vergaderarrangement bestaat uit onbeperkt koffie, thee, kannen water, vier koekjes per persoon en één van onderstaande lunches. U kunt ook kiezen voor een vergaderarrangement zonder lunch.

Indien u vergadert in de Fredericikamer of de Librije dan serveren wij de lunch voor u in de Kapel, zonder daarvoor de huur van de ruimte in rekening te brengen. Ook het afsluiten van uw bijeenkomst met een hapje en een drankje of diner behoort tot de mogelijkheden.

Onderstaande lunch- en borrelgarnituurprijzen gelden voor groepen van 10 tot 30 personen. Voor grotere of kleinere groepen maken wij graag een offerte op maat.

Dranken

Vergaderarrangement zonder lunch met koekjes

Een vergaderarrangement bestaat uit onbeperkt koffie, thee, kannen water en vier koekjes per persoon.

Prijs per persoon € 4,25

zonder koekjes € 3,50 p.p.

Koffie en thee	per kopje	€ 2,-
Frisdrank	per glas	€ 2,-
Wijn en bier	per glas	€ 2,80
Plak koek of cake	per stuk	€ 0,80
Koffie met Petit four	per persoon	€ 4,-
Meerprijs Petit four met afbeelding	per stuk	€ 0,60
Gebak	per stuk	€ 2,75
Champagne	per glas	€ 5,-
Champagnoise	per glas	€ 3,90
Champagne alcoholvrij	per glas	€ 3,-

Lunches

Beijk catering Agricola lunch

Dagsoep

Diverse harde en zachte bolletjes, croissantjes en pistoletjes belegd met gegrilde beenham, gerookte kipfilet, runderrookvlees, salami, peperpaté, rollade, jonge- en komijnekaas en brie

Verskillende soorten handfruit

Melk en karnemelk

Prijs per persoon € 11,50

incl. vergaderarrangement: € 15,75 p.p.

Uitbreiding van de Agricolalunch per persoon

Bourgondische aardappelsalade	€ 2,40
Diverse soorten koffiebroodjes	€ 1,80
Saucijzenbroodje	€ 1,60
Quiche puntje	€ 1,90
Saté (2 stokjes)	€ 4,40

Bos & Bos Catering Sint Maarten lunch

Huisgemaakte tomaten crème soep met groentes

Assortiment luxe belegde broodjes (ciabatta, waldkorn, croissant, pistolet e.d.) belegd met rosbief, kaas, kipkerrie salade, maiskuiken salade, roombrie, filet American, gerookte ham

Vers gesneden fruit Melk en karnemelk

Prijs per persoon € 16,-

incl. vergaderarrangement: € 20,25 p.p.

Uitbreiding van de Sint Maartenlunch per persoon

Salade met pommodori tomaat, buffelmozzarella en verse basilicum	€ 2,90
Salade van tonijn, rode ui, kappertjes, olijven en limoendressing	€ 3,20
Huisgemaakte quichetaart met kaas, tomaat, champignon en ham	€ 3,10
Huisgemaakte vegetarische quichetaart met tomaat, prei, brie, ui en ei	€ 3,10
Omelet met ham, kaas en groene kruiden	€ 4,35
Broodje warme beenham	€ 4,35

s'Amuse CATERAAR & TRAITEUR

Martini lunch

Kopje Grunniger mosterdsoep of tomatenbasilicumsoep
Broodtaart, waldkorn, met Old Amsterdam, rucola & mosterd
Sandwiches meergranen en wit, oa. belegd met mousse van kip en tandoori, kaas en kruidenmosterd, gerookte kalkoen, rucola en kerriemayonaise
Plakje suikerbrood en rozijnenbrood of puntje tomaat, aubergine en mozzarellaquiche / groentequiche
Vers fruit
Melk en karnemelk

Prijs per persoon € 16,90

incl. vergaderarrangement: € 22,15 p.p.

Uitbreiding van de Martinilunch per persoon

Broodtaart met gerookte zalm & mierikswortel	€ 4,80
Sandwich met gegrilde kip en Koriandersaus	€ 4,80
Stokbroodje met zuurkool, parmaham en kaas gegratineerd	€ 4,80
Paddestoelenragout met noten(v) = warm	€ 4,80
Huisgemaakte tonijnsalade met nootjes	€ 4,55
Diverse groene slasoorten, kwarteleitjes, gebakken bacon & tomaat	€ 7,20
Warme gehaktballetjes in een pittige mosterdsaus	€ 4,00
Verse fruitcocktail	€ 5,40

De CATERAARS

Pelgrimslunch

Diverse broodjes: Waldkorn, maisbrood, meergranen, wit, ciabatta, croissant, tarwe, desem, met en zonder sesam en maanzaad op de bolletjes hard/zacht, pistoletjes, stengels en sandwiches.

Te beleggen met roomboter of dieetboter, kaassoorten zoals jonge kaas, extra belegen kaas, Franse kaas, kruidenkaas- en vleeswaren: gegrilde beenham, pastrami, gerookte kipfilet, fricandeau, Italiaanse worstsoorten. Te garneren met rauwkost.

Zoet broodje
Dagverse zuivel en vruchtensap
Handfruit
Chocolaatje en pepermintje

Uitbreiding van de Pelgrimslunch per persoon

Aardappelsalade met ei en zuren	€ 2,25
Rauwkostsalade met smaakvolle tomaat, basilicum en mozzarella	€ 2,50
IJsbergsalade met o.a. grote garnalen, mango en koriander	€ 2,50
Quiche Lorraine	€ 1,95
Bladerdeegtaart met tonijn, ansjovis, geroosterde paprika en groene kruiden	€ 1,95
Griekse kwark met honing en noten	€ 1,50
Smoothie	€ 1,50

Prijs per persoon € 9,75

incl. vergaderarrangement: € 14,- p.p.

Eerlijk heerlijk biologische lunch

De inhoud als boven echter met biologische en stoere producten

Prijs per persoon € 14,70

incl. vergaderarrangement: € 18,95 p.p.

Super de luxe lunch

(vanaf 20 personen inclusief een ter plekke bereidende kok)

Drie gerechten, de inhoud wordt gebaseerd op het seizoen en persoonlijke voorkeuren, te denken aan:

Voorgerecht : Gebakken gamba's op fris e sla, mango, taugé en verse koriander
Hoofdgerecht : Ossenhaas met een krachtige jus op tagliatelle en sugar snaps
Nagerecht : Panna cotta met karamel

Prijs per persoon € 29,50 incl. vergaderarrangement: € 33,75.p.

Borrelgarnituren

Een borrel na uw huwelijksplechtigheid of vergadering kunt u bij ons regelen in een perfecte ambiance en met heerlijke hapjes. Voor een compleet verzorgde borrel met aankleding, personeel en hapjes maken wij graag een offerte. Om alvast een indruk te krijgen van assortiment en prijzen hebben wij een aantal borrelgarnituren voor u op een rijtje gezet.

Beijk catering

Kaas / worst borrelgarnituur, 4 hapjes p.p. € 1,90 p.p.

Borrelgarnituur Vrijling, 4 hapjes p.p. € 4,- p.p.
Gevuld ei, rolletje salami met olijf, kaas met fruitgarnituur, diverse soorten worst, toastjes zalm, komkommer met heilbot, asperge met ham, gevulde dadel, pastarondje met mozzarella en tomaat

Borrelgarnituur Knijff, 4 hapjes p.p. € 4,55 p.p.
Toastjes gemarineerde zalm en gebakken ei, toastjes gerookte heilbot en crème fraîche, canapé met gerookte forel en mosterd-dillesaus, kruidencroutons met budesvleis en Emmentaler, canap s met tartaar en kappertjes, haring op roggebrood met bieslook en radijs, komkommer met gerookte zalm en peterselie, roombrie op roggebrood met pecannoten, zalmousse in bladerdeeg.

Bos & Bos Catering

Bittergarnituur Librije

Vierkante blokjes brood gestapeld met garnituren, 4 hapjes p.p. € 5,50 p.p.
Gerookte zalm met dillekaas, zoute haring en ui, pommodore kaas met tapenade, gerookte kip met kerriemayonaise, peper paté afgemaakt met peterselie, parmaham met tapenade van zwarte olijven

Bittergarnituur Kapel, 5 hapjes p.p. € 8,35 p.p.
Spiesje van ossenhaas en tzatziki, bonbon van gevogeltepat  en cranberry compote, spiesje van mini mozzarella en cherry tomaatjes, engelse dropkaas met stroop, gazpaccio van wortel en groene kruiden,, minicocktail van Hollandse garnalen, verse dille en limoenolie

Bittergarnituur Carillon, 5 hapjes p.p. € 10,70 p.p.
Assortiment van diverse olijven, Spaanse pittige gehakt balletjes, gekookte eieren met pittige tomaten saus, assortiment dungseden vleeswaren bestaande uit: gerookte ham, Spaanse salami en chorizo, gemarineerde artisjokken, pepperchew's, met fetakaas gevulde groene pepers, dadels met spek, koude gefrituurde gamba's, pesto, tapenade en gezouten boter, landbroden ongesneden

Sushi borrelgarnituur € 3,55 per stuk
Nigiri Tamago (Japanse omelet), Nigiri Sake (zalm), Kanikama (krab), Maki Tekka (tonijn), Maki Osinka (gemarineerde groenten)
De sushi wordt geserveerd met kikkoman sojasaus en wasibi (groene mierikswortelpasta)

s'Amuse CATERAAR & TRAITEUR

Kaas en worstgarnituur, 4 hapjes p.p. € 2,90 p.p.
Blokjes belegen kaas, old Amsterdam en komijnekaas, blokjes Groninger worst

Bittergarnituur 's Amuse, 12 hapjes per soort, 4 hapjes p.p. € 8,35 p.p.

Gevuld eitje met kerriemousse(v), roggebroodvierkantje met brie(v), hamrolletje gevuld met aspergemosse, eitje gevuld met mousse van rode pesto & groene mosterd (v), blokje quiche Flensje gevuld met prei & blauwschimmelkaas (v), toastje met kruidenpaté, toastje met gevogeltemousse, eitje gevuld met paprikamousse(v), flensje gevuld met gegrilleerde paprika & peterselie roomkaas (v), romige kaastruffel met jalapenopeper en pistachenootjes (v), toastje met huisgerookte tonijn & rucola, flensje gevuld met roomkaas, zongedroogde tomaatjes & basilicum, broodrolletje met rucolapesto & snippers van parmaham, canapé met parmaham, tomaatconcassé & basilicum, canapé met rode mul & saffraanmayonaise, kruidenpoffertje met gerookte zalm, zure room & dille, broodrol met cheddarmousse & kervel, rozetje rauwe ham met geitenkaas, frambozendressing & amandelschaafsel

Bittergarnituur Frederici, 4 hapjes p.p. € 10,70 p.p.

*Flensje gevuld met roomkaas, zongedroogde tomaatjes en basilicum, spiesje met gemarineerde champignon & gorgonzola, romige kaastruffel met abrikozen, rozijnen & amandelschaafsel, roggebroodje met rillette van konijn, gevuld eitje met kappertjes mousse
Blokjes old Amsterdam, komijnekaas en jong belegen kaas, minisandwiches belegd met bv kalkoen, rucola & kerriemayonaise, kip-tandoori, parmaham, gerookte zalm & mierikswortel
Gehaktballetjes in een pittige tomatensaus of peperroomsaus*

Bittergarnituur Catalunya, tapasbuffetje € 3,55 p.p.

Gemarineerde olijven, chips van gedroogde tomaten met zeezout, knoflookchampignons in een romige saus, puntje quiche met aubergine, pastasalade met chorizo, artisjokken, paprika, mais, blokjes kaas in een pikante dressing.

*Afhankelijk van het aantal personen wordt het assortiment o.a. uitgebreid met :
Lamsgehaktballetjes met pijnboompitjes, carpaccio van huisgerookte tonijn*

De Cateraars

Kaas worst, 5 hapjes p.p. € 2,75 p.p.

Drie soorten kaas en drie soorten worst geserveerd met mosterdstip

Borrelgarnituur d'Olle Grieze, 4 hapjes p.p. € 3,95 p.p.

Kaas en worst met mosterdstip, gemengde noten en olijven, gevulde eitjes, tartaar van haring met peterselie uitjes op roggebrood, sandwich van gerookte zalm met komkommer en bieslook

Borrelgarnituur Sint Maarten, 4 hapjes p.p. € 6,25 p.p.

Tunnbrotrolletje met kruidenkaas, rucola en geroosterde amandelen, mini garnalen cocktail, lamshamterrinen met groene asperges, spiesje van tonijn gepaneerd in twee kleuren sesam, torentje van tomaatjes, mozzarella en verse basilicum, mousse van paling, gerookte forel en limoenboter

Tapas - fingerfood assortiment vanaf € 2,00 per stuk

Pan ambt tomate (geroosterd brood), huevos rellenos (gevulde eieren), tumbet (groentetaartje), pollo a la cerveza (kip), tortilla de gambas (garnalenoemelet)

Diner

Ontspannen afsluiten met een uitgebreid diner of eenvoudig buffet. Om zo goed mogelijk tegemoet te kunnen komen aan uw specifieke dinerwensen maken wij graag een offerte op maat.