



Brochure 2021/2022



onder de luifel
catering & party service

Onder de Luifel, boven verwachting! Wij zijn een full service conceptcateraar en maken van elk moment een event, of dit nu privé of zakelijk is. Wij deinzen niet terug voor een bedrijfsfeest met 2000 gasten. Maar ook een intiem thuis diner zien wij als een uitdaging!

INHOUDSOPGAVE

Ontbijt	5
Lunch	7
Lunchsuggesties	10
Lunchplanken	12
Tafelgarnituur	14
Borrelhapjes	15
Salades	17
High Tea Proeverij	19
High Tea Exclusief	20
Maaltijden	22
Buffet de Moestuïjn	24
Buffet het Oosten	25
Buffet India	26
Buffet Florence	27
Buffet Jakarta	28
Buffet Athene	29
Buffet de Bourgondiër	30
Buffet Milano	31
Tapasbuffet	33
Mezedes buffet	35
Specialiteiten buffet "Onder de Luifel"	37
Barbecue 1	39
Barbecue 2	40
Barbecue 3	41
Handleiding	42





Klein en handzaam

Ontbijt vanaf 15 personen à € 11,75 (exclusief 9% BTW) per persoon

Meergranen croissant met jonge kaas

Sandwich met dagvers gesneden vleeswaren

Waldkorn brood met Tynjetaler kaas, appelstroop en tuinkruiden salade

Fries suikerbrood

Weckpotje verse fruitsalade

Gekookt eitje

Melk en sinaasappelsap

Business breakfast 1

Ontbijt vanaf 15 personen à € 13,50 (exclusief 9% BTW) per persoon

Meergranen croissant met Fryske kaas

Brioche brood met boerenpaté en chutney

Clubsandwich met Hollandse kaas, boeren streekham en roomkaas

Torentje van Fries suikerbrood met banketbakkersroom en getopt met vers fruit

Omelet met tuinkruiden en gerookt buikspek

Verse vruchtensap

Melk en sinaasappelsap

Business breakfast 2

Ontbijt vanaf 15 personen à € 13,50 (exclusief 9% BTW) per persoon

Focaccia plaatbrood met mozzarella en parmaham

Clubsandwich met roombrie, rucola, honing en noten

Vers gebakken artisanaal brood met gebraden rosbeef en ei

Weckpotje Griekse yoghurt met granola en honing

Omelet kaas

Appelsap van Hollandse appels

Melk en sinaasappelsap

ontbijt



Sandwich € 2,55 p. st.

Brandaris vloerbrood

Belegd met vers gesneden vleeswaren en kaassoorten

Eenvoudige frisse garnering

Belegde zachte bollen € 2,95 p.st.

Een mix van bruine en witte bollen

belegd met vers gesneden vleeswaren en kaassoorten

Eenvoudige frisse garnering



Handzame sandwiches € 3,25 p.st.

Een mix van verschillende soorten mini broodjes/sandwiches

Stokjes parade van diverse sandwich rolletjes, ciabatta, brioche broodjes en focaccia plaatbrood

Een mooie mix van vegetarische, vlees en vis belegde sandwiches

Vers gebakken broodjes € 4,35 p.st.

Een elegante mix van o.a. artisinaal gevormde broodjes

Meergranen broodjes, ciabatta, barra rustica en croissants

Rijkelijk belegd met vers gesneden vleeswaren en mooie kaassoorten

Frisse bite van verse groente garnering

Lunch



Smoothies 200ml € 3,75 p.st.

Ananas-mango

Banaan-aardbei

Spinazie-broccoli-pastinaak-appel*

**De keuze van onze chef is deze super gezonde groen(t)e smoothie. Het geeft een kick energie. Onze chef draait deze smoothie vers op bestelling.*

Gezonde trek

Vers hand fruit € 1,25 p.st.

Vers fruitsalade 180gr € 3,75 p.p

Griekse yoghurt met honing en gebrande noten 200ml € 3,75 p.p

Seizoensyoghurt* 200ml € 3,75 p.p

**De samenstelling van onze seizoensyoghurt varieert het hele jaar door. Vers fruit en gepureerde groenten passeren de revue. Met bijvoorbeeld verse kiwi en granola een super gezonde lunch(aanvulling).*

Soepen € 3,95 p.p

Wij koken dagvers en met de seizoenen mee.

Het aanbod in onze soepen wisselt daarom regelmatig. Informeer naar de mogelijkheden voor een bepaalde dag. Heeft u een voorkeur? Wij denken graag met u mee. Naast de traditionele soepen; groentesoep, tomatensoep, kippensoep, champignonsoep serveren wij ook regelmatig bijzondere (smaakvolle) soepen; bloemkool-kaassoep, broccoli-spinaziesoep of wortel- gembersoep, allemaal van verse groenten bereid. Laat u zich vooral verrassen!





Hartige snacks

Kroket; Broodje Rundvlees kroket 100gr € 3,25 p.st.

Broodje Hollandse bal gehakt 100 gr € 3,25 p.st

Saucijzenbroodje € 3,10 p. st.

Kaasbroodje € 3,10 p. st.

Quiche Lorraine; Spek, uien en crème fraiche € 3,95 p.st.

Wilt u een vegetarische variant? Deze maken wij graag met ons dagverse aanbod

Dranken

Dagverse halfvolle melk 1ltr € 2,75 p.st.

Dagverse karnemelk 1ltr € 2.75 p.st.

Schulp vruchtensap 0.2ltr € 2,35 p.st.

Appelsientje sinaasappel sap 1ltr € 4,45 p.st.

Voor de lekkere trek

Torentje van Fries suikerbrood met banketroom en vers fruit € 2,60 p.st

Candy; Mars, Twix 50gr € 1,00 p.st

Tony's choco lonely fairtrade chocolade reep 47gr € 2,00 p.st

Homemade mueslireep € 2,20 p. st.



Lunchsuggesties

Diverse lunchsuggesties à € 16,75

Exclusief BTW, te bestellen vanaf 15 personen

Suggestie Italiaans:

Italiaanse tomatensoep

Met reepjes ham, prei en oregano, het garnituur wordt apart gepresenteerd zodat het door de gasten zelf kan worden toegevoegd

Pasta salade

Met o.a. paprika, salami, uien, tomaat en pestosaus

Sandwiches

Van focaccia plaatbrood, belegd met o.a. parmaham, mortadella en balsamico, mozzarella en tomaat

Goed gevuld Italiaans gehaktbrood

met koude knoflooksaus en desembrood

Kaas-uien brood

Met oregano en tomaat

Suggestie Frysk:

Bildtse prei soep met Friese mosterd

Met droge worst en verse tuinkruiden, het garnituur wordt apart gepresenteerd, zodat het door de gasten zelf kan worden toegevoegd

Friese salade

Broccoli, appel, augurk en riperkrite kaas

Open sandwiches

Van vloerbrood belegd met o.a. Tynjetaler kaas, boeren streekham en gebraden rosbief met scharrelei salade

Gehaktballetjes

In uien jus met piccalilly en desembrood

Suikerbrood

Torentje van suikerbrood met banketbakkersroom en vers fruit

Suggestie Frans:

Franse uiensoep

Hartige stengels met kruidenkaas

Salade Nicoise

Klassiek Franse salade met o.a. tonijn, eieren, haricots verts en olijven

Croissant

Met Franse roombrie

Club sandwich

Sandwich van plaatbrood met gerookte kip, kruidenmayonaise kaas en salade

Coq au vin

Stoverij van kip, champignons en wijn met desembrood

Quiche lorraine

Quiche met ham, uien en crème fraîche

Suggestie Hollands:

Goed gevulde groentesoep

Verse groente en zacht gegaard rundvlees

Huzarenstukje

Aardappel houdende salade met gekookte ham, augurk, appel en groenten met desembrood en kruidenboter

Huisgemaakte aardappeltaart

Met spek, ui en Hollandse kaas

Vers gebakken handzame sandwiches

Gekruide rollade, belegen kaas en boeren streekham

Huisgemaakte saucijzenbrood

Gekruid gehakt omwikkeld met bladerdeeg



Lunchplanken



Lunchplank, te bestellen vanaf 5 personen.

Opgemaakte planken met een scala aan overheerlijke huisgemaakte lekkernijen.
O.a. producten uit de streek, vers fruit, smoothies. Voor Elk wat Wils! Voor de bewuste eter of voor een zakelijke lunch. Laat u verrassen!

Boerenlunchplank € 13,00 p.p.

Sandwich van roggeknar met "de Fryske" kaas, tomaat en salade
Open sandwich van vloerbrood met boerenstreekham, boerenkaas, radijs en rucola
Waldkornbol met boerenpaté en chutney Handfruit
Flesje Weidemelk

Gezonde lunchplank € 13,75 p.p.

Artisinaal gevormd brood met gerookte kip, avocado en rode ui
Salade met geroosterde groenten, feta en gebrande noten
Brandaris vloerbrood met hüttenkäse, tomaat en tuinkruidensalade
Handfruit
Smoothie van spinazie, broccoli, appel en pastinaak

Zakelijke lunchplank € 14,50 p.p.

Vers gebakken klein brood met salade van gerookte zalm, met rode ui, kappertjes, mierikswortel en tuinkruiden
Foccacia plaatbrood met mozzarella, tomaat en rucola
Clubsandwich met gebraden rosbief, scharrelei en kruidenmayonaise
Handfruit
Schulp vruchtensap







Tafelgarnituur

Diverse lekkere tafelgarnituren voor op tafel op diverse manieren gepresenteerd: op leisteentjes, weckpotjes, houten plankjes, groentekistjes etc. Alle garnituren zijn voor 7 personen, de genoemde prijs is per persoon (exclusief 9% BTW)

Zoutjes en nootjes € 1,95 p.p.

Zoute stengels en kaas-kummel koekjes

Gemengde barmelange

Zoutjes, nootjes en groentebites € 2,95 p.p.

Zoute stengels en kaas-kummel koekjes

Notenmelange luxe naturel

Knapperige groentebites met dip

Tafelgarni healthy € 2,95 p.p.

Chips van groenten

Amandel gerookt en cashewnoten

Knapperige groentebites met dip

Tafelgarni op syn Frysk € 3,95 p.p.

Zoute stengels en kaas-kummel koekjes

Notenmelange luxe naturel

Frysk priuwe; Friese droge worst, Tynjetaler kaas, Fryske riperkrite kaas en Fryske mosterd

Tafelgarni de Luxe € 4,50 p.p.

Zoute stengels en kaas-kummel koekjes

Notenmelange luxe naturel

Parmaham, Coppa di parma en gemarineerde olijven

Tafelgarni exclusive € 5,50 p.p.

Dippers; Grissini's met aioli en bruschetta

Tapas; gemarineerde champignons, Zuidvruchten met roombrie

Hammen; parmaham, coppa ham en gemarineerde olijven

Tafelgarnituur



Bourgondische kaas en worst € 0,90 p.st.

*Diverse soorten kaas en worst Bourgondisch
opgemaakt, u kunt hierbij denken aan:*

Friese turf gerookte worst, belegen kaas, grillworst, kruidenkaas etc.

Luxe koude borrelhapjes € 1,40 p.st.

*Luxe opgemaakte schalen met een scala aan overheerlijke borrelhapjes met veel
variatie in vis, vlees en vegetarisch. Wekelijks is er een wisselend assortiment,
bijvoorbeeld:*

Hollandse haring met roggebrood en gesnipperde uitjes

Waddenturf met boerenpaté en chutney

Wrap met gebraden rosbief en eierspread

Pincho caprese van tomaat en mozzarella

Trammezini met boeren streekham en mosterd roomkaas

Tumbler met Friese kaassalade



BORRELHAPJES



Trendy amusehapjes € 1,80 p.st.

Een exclusievere variant op onze luxe koude borrelhapjes, bijvoorbeeld:

Samba gamba gebakken garnaal met Oosterse saus

Muffin van gepocheerd ei met gerookte zalm

Bleu de Wolvega met een crostini van kletzenbrood

Tartaar van watermeloen met feta en doperwten

Franse geitenkaas met verse vijg

Sandwich met parmaham mozzarella en pesto

Ook kunnen we speciaal voor uw gelegenheid een assortiment op maat samenstellen. Bijvoorbeeld in de stijl van het thema; Bourgondisch, festival, Italiaans etc. Vraag gerust naar de mogelijkheden.

Warme snacks € 1,00 p.st.

Een mix van verschillende frituursnacks met diverse sauzen;

Mini loempia's, Vlammetjes, kaastengels, kipknabbels, Kwekkeboom bitterballen etc.

Luxe warme borrelhapjes € 1,40 p.st.

Er zijn vele mogelijkheden, wij bespreken graag met u de mogelijkheden. Enkele voorbeelden:

Bladerdeeghapjes met Bleu de Wolvega en tomaat

Spiesje van gehakt met gerookt buikspek en ananas

Vegetarische daging groente smoor met emping

Exclusieve warme borrelhapjes € 1,95 p.st.

Er zijn vele mogelijkheden, wij bespreken graag met u de mogelijkheden. Enkele voorbeelden:

Kipdijsaté met kruidige satésaus

Pincho pollo gemarineerde kip in een mantel van gekruide tempura

Pincho Camaron gemarineerde kip in een mantel van gekruide tempura

Tortelloni met ricotta en spinazie, rucola en parmesan



Huisgemaakte salades; 1 kg.

Al onze salades maken we dagvers en worden aangevuld met frisse garnituren, zoetzure groenten, kaas, vlees en/ of vis.

VLEESSALADES



Huzarenstukje € 27,50 p.st.

De bekende ambachtelijke huzarensalade;
Aardappel houdende salade met appel, augurk en vlees

Prei salade met boerenham € 29,50 p.st.

Heerlijke frisse salade van boeren streekham, appel, fijn gesneden prei en gekookte eieren

Italiaanse pasta € 29,50 p. st.

Pastasalade met verse groenten, mortadella, Parmezaanse kaas, olijven en pestosaus

VISSALADES

Tonijnsalade € 29,50 p.st.

Salade met tonijn, pasta, rode ui, groene groenten, tomaat, olijven en kruidenolie

Gerookte zalm salade € 35,50 p.st.

Aardappel houdende salade met gerookte zalm, garnalen en komkommer



SALADES

VEGETARISCHE SALADES



Waldorfsalade € 29,50 p.st.

Klassieke salade van selderij, walnoten en appel, aangemaakt met mayonaise

Salade Caprese € 31,50 p.st.

Vegetarische salade van tomaat, mozzarella, rucola en pestosaus

Friesche kaassalade € 31,50 p.st.

Broccoli, sperziebonen, riperkrite tsiis, augurk, appel en paprika

Bourgondisch brood

De salades zijn uit te breiden met Bourgondisch brood.

Vloergebakken brood met kruidenboter en tapenade € 3,50 p.p.



High Tea Proeverij

Een traditionele Engelse High Tea met de heerlijkste zoete en hartige lekkernijen....

vanaf 15 personen à € 15,50 excl. 9% BTW per persoon



Zoet

Smakelijke mix van klein gebak en koek;
Brownie, cheesecake en arretjescake

Chocolade

Cookies en Schotsen

Scones

Vers gebakken en geserveerd met clotted cream en marmelade
Spies van vers fruit

Hartig

Sandwich met brie, honing en noten
Plaatbrood met boerenstreekham, roomkaas en komkommer

Thee

Diverse thee soorten

U kunt deze High Tea uitbreiden met:

Quiche lorraine	€ 3,95 p st.
Verse vruchtensappen (200 ml)	€ 2,75 p fl.
Prosecco Spumanta Fantinel (750 ml)	€ 22,50 p.fl.
Huisgemaakte chocolade truffels	€ 1,75 p.st.



High Tea Exclusief

Een traditionele Engelse High Tea met de heerlijkste zoete en hartige lekkernijen....

vanaf 15 personen à € 20,50 excl. 9% BTW per persoon



Zoet

Elegante mix van klein gebak en koek;

Brownie, cheesecake, arretjescake en friandises

Chocola

Cookies. Schotsen en Muesli

Scones

Vers gebakken en geserveerd met clotted cream en marmelade
Spies van vers fruit en flensjes

Hartig

Eiermuffin met spinazie en geitenkaas

Groentewrap met geroosterde groenten, humus en feta

Plaatbrood met boeren streekham, roomkaas en komkommer

Plaatbrood met gerookte zalm spread en dille

Thee

Diverse thee soorten

U kunt deze High Tea uitbreiden met:

Quiche lorraine

€ 3,95 p st.

Verse vruchtensappen (200 ml)

€ 2,75 p fl.

Prosecco Spumanta Fantinel (750 ml)

€ 22,50 p.fl.

Huisgemaakte chocolade truffels

€ 1,75 p.st.



High Tea





Fijn proevers maaltijden voor op de werkvloer

Diverse maaltijden vanaf 10 personen à € 13,95 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Italiaans

Spaghetti met tomaat en groene kruiden
Geroosterde groenten met ansjovis, olijven en knoflook
Polpetti; gehaktballetjes met tomaten-aubergine saus
Pollo con funghi; kipdijschotel met champignons
Mista; gemengde salade met rauwkost

Kapiteins schotel

Jonge kapucijners en borlotti bonen
Gekruide speklap en slavinkje
Gebakken uien
Gebakken aardappelen
Salade van bloemkool met rode uien en rozijnen
Tafelzuren; augurk, zilveruien en piccalilly
Gemengde salade

Oosters

Nasi goreng
Bami goreng met geroosterde groenten en tauge
Ayam sateh; kipsaté met pindasaus
Babi kecap; gehaktballetjes in ketjapsaus
Sambal goreng boencies; sambalboontjes
Atjar tjampoer
Kroepoek

Indiaas

Tandoori murg; kip dijvlees met uien en paprika in tandorisaus
Curry madras; heerlijke curry met kip, kerrie, tomaat en kokos
Shihi pliaw; witte rijst met noten en rozijnen
Sperziebonen met tomaat, kokos en uien
Raita; komkommersalade met yoghurt en koriander
Gemengde salade en rauwkost

Noord Afrikaans

Roergebakken schotel van kipdijvlees met groenten en olijven
Dolma; gevulde paprika met o.a. rundergehakt en feta kaas
Gekruide rijst met uien en rozijnen
Dagverse groenten
Gemengde salade en rauwkost

Maaltijden



Fijn proevers maaltijden voor op de werkvloer

Diverse maaltijden vanaf 1 persoon à € 13,95 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Dagschotel 1

Gebakken kipfilet gevuld met mozzarella en omwikkeld met parmaham
Romige pestosaus
Dagverse groenten
Gebakken aardappelgarnituur
Gemengde salade en rauwkost

Dagschotel 2

Stoverij van zeevis met venkel en saffraansaus
Dagverse groenten
Rijstschotel met tuinerwten en mais
Gemengde salade en rauwkost

Dagschotel 3

Gebakken varkensmedaillons met paddenstoelen roomsaus
Gebakken aardappelgarnituur
Dagverse groenten
Gemengde salade en rauwkost

Dagschotel 4

Wiener schnitzel met gebakken groente garnituur
Gebakken aardappelgarnituur
Dagverse groenten
Gemengde salade en rauwkost



Buffet de Moestuין

Warm buffet vanaf 15 personen à € 18,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Groenten kebab

Geroosterde en gekruide groenten en kikkererwten met pide brood en koude knoflooksaus

Paprika

Gevuld met linzen, geroosterde groenten, tomaat en feta kaas

Stoverij

Groenten uit het seizoen met tofu en tempeh

Aardappel uit de klei

Mix van zoete-, roseval- en paarse aardappel, tuinkruiden en knoflook

Geserveerd met:

Rijst, tuinerwten, paprika en ui

Groene bonen met uien en tijm

Frisse witte koolsalade

Dessert (meerprijs € 5,25)

Spekkoek met lychees bavarois

Buffet

Buffet het OOSTEN



Warm buffet vanaf 15 personen à € 18,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Dagverse vis

Met geroosterde garnalen, gemengd fruit, bimi en sereh-gembersaus

Oosters stoofvlees

Varkensvlees met gember, rode peper en tomaat

Kippendijenfilet yakitori

Paddenstoelen met Teriyakisaus

Geserveerd met:

Jasmijn rijst met koriander

Sperziebonen met rode uien, sesamzaad en knoflook

Witte koolsalade

Pide brood

Dessert (meerprijs € 5,25)

Spekkoek met lychees bavaois



Buffet Bombay



Warm buffet vanaf 15 personen à € 18,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Tandoori murg

Kip dijvlees met uien en paprika in tandoorisaus

Curry madras

Heerlijke curry met kip, kerrie, tomaat en kokos

Alu gobi

Schotel van groenten; oa bloemkool, aardappel en tempeh

Masaledar sem

Gekruide groene boontjes met komijn en tomaat

Geserveerd met:

Witte rijst met citroengras en kokos

Raita; komkommersalade met yoghurt en koriander

Koolsalade met limoen-chutney

Naanbrood

Dessert (meerprijs € 5,25)

Spekkoek met lychees bavaois



Buffet Florence

Warm buffet vanaf 15 personen à € 18,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:



Pollo farcito con spinaci

Dijvlees met spinazie en pancetta, tomatensaus met olijven

Arosta maiala alla Firenze

Varkensbraadstuk op Florentijnse wijze

Ciambotta

Boeren groentegerecht van diverse groenten, aardappel en knoflook

Spaghettini

Zongedroogde tomaatjes en rucola

Salades

Insalata di Tonno; groene sla met tonijn en cherrytomaatjes
Caesar salad; salade met oude kaas, haricots verts en gerookte eieren
Tomatensalade; rode uien

Dessert (meerprijs € 5,25)

Pistache panna cotta met amandel crumble



Buffet Jakarta



Koud/warm buffet vanaf 15 personen à € 23,75 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Nasi

Nasi goreng; gebakken rijst met groenten

Nasi kuning; gele rijst

Vlees

Daging smoor; zacht rundvlees in een kruidige saus

Ayam besemgek; kippendijenfilet in kerriesaus

Ayam sateh; kipsaté met pindasaus

Babi kecap; gebakken varkensvlees met ketjapsaus, peen en taugé

Sambal

Sambal goreng telur; gebakken eieren in sambalsaus

Sambal goreng buncis; sperziebonen Indonesische wijze

Sambal brandal; pittig maar zeer smaakvolle sambal

Atjar

Acar campur; atjar tjampoer

Acar ketimun; zoetzuur van komkommer

Roedjak manis; salade van mango en komkommer

Bavang goreng; gefruite uitjes

Krupuk; gebakken garnalenkroepoek

Serundeng; krokante mix van kokos en pinda's

Dessert (meerprijs € 5,25)

Spekkoek met lychees bavaois



Buffet Athene

Grieks buffet vanaf 15 personen à € 23,75 (exclusief 9% BTW) per persoon:



Salades

Tomatensalade; mix van tomaten met rode uien, feta en olijven
Bietensalade met walnoten, honing en gekookte eieren
Tono salata; suikersla met tonijn, uien en pikante aardappel

Brood

Baketa; vloergebakken brood met kruiden
Olijventapenade en kruidenboter

Warme gerechten

Stifado; varkensvlees stoof met uien, wortel, tijm, aardappelen en paprika
Souvlaki; geroosterd kipdijvlees en lamsvlees met pita en tzatziki
Solomos; gebakken zalm met calamari, citrus, tomaat en olijven
Moussaka; vegetarisch aardappelschotel met aubergine en bechamelsaus

Bijgerechten

Rizy; tomatenrijst
Patatas founou; aardappelen met chorizo en uien uit de oven

Dessert (meerprijs € 5,25)

Hangop van Griekse yoghurt met rood fruit, honing en noten



Buffet de Bourgondiër



Koud/warm buffet vanaf 15 personen

à € 23,75 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Salades

Rundvleessalade met komkommer en rode uien

Witte koolsalade met yoghurt mayonaise

Fruitsalade met komkommer, tomaten, bosui en gerookte kipfilet

Pastasalade met koud gerookte zalm, paprika en olijven

Bourgondische broodtafel

Vers gebakken vloerbrood, gezouten boter en kruidenboter

Warme gerechten

Boeuf Bourguignon; rijk gevulde stoofpot van rundvlees, zilveruitjes, spek en champignons

Kluiverij; gemarineerde spareribs en zacht kippengebraad

Coq au vin; Franse klassiek van kip in rode wijnsaus

Shoarma; pide brood en knoflookmayonaise

Bijgerechten

Aardappels uit de oven

Kruidige kerrierijst tuinerwten en kruiden

Mix van geïsoleerde groente

Dessert (meerprijs € 5,25)

Brownie met gezouten karamelsaus



Buffet Milano

*Italiaanse specialiteiten vanaf een buffet, vanaf 15 personen
à € 27,50 (excl. 9% BTW) per persoon:*



Insalata Caprese

Salade van mozzarella, tomaten en basilicum

Insalata Mista

Gemengde salade

Verdure Griglia

Gemarineerde gegrilde groenten

Pollo Tonnatto

Gekruide kippenborst met tonijnmayonaise en kappertjes

Olive marinate

Gemarineerde olijven

Affettati misti

Variatie van vleeswaren

Pane e burro

Focaccia en groot vloergebakken brood en Italiaanse kruidenboter



Lasagne con spinaci e sugo di tartufo

Lasagne met spinazie en truffelroomsaus

Spaghettini

Zongedroogde tomaatjes en rucola

Filletto di maiale

Varkensvlees met knoflook en salie

Pollo con sugo di funghi

Kippendijenfilet met paddenstoelensaus

Scampi e cozze pomodori

Gamba's en mosselen met geroosterde tomaten

Ciambotta

Boeren groentegerecht van diverse groenten, aardappel en knoflook

Dolce (meerprijs € 5,25)

Tiramisu con frutta rossa; tirimisu met gemarineerd rood fruit



TAPASBUFFET



Koud/warm buffet vanaf 15 personen à € 27,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Sud 'n Sol

Gemarineerde tomaatjes in fijne olie

Aceitunas

Gemarineerde olijven

Esparragos con Jamon

Asperges met serranoham

Peppadews

Pepertjes gevuld met roomkaas

Datiles con queso de cabra

Dadels gevuld met geitenkaas

Ensalade de atun

Tonijnsalade met geroosterde aardappel, moestuingroenten en olijven

Ensalade tomate, aguacates y gambas

Tomaten salade met avocado en garnalen

Ensalade de coliflor

Bloemkoolsalade met rozijnen, appel en yoghurt

Pan

Vloer gebakken brood, kruidenboter en tapenade

Gambas al pilpil

Grote garnalen met courgette, uien en knoflook

Patatas Bravas

Aardappelen uit de oven met tomaat en kruiden

Albondigas

Gehaktballetjes in tomatensaus

Allitas de pollo piripiri

Kippenvleugeltjes met piripiri kruiden

Bolitos de Falafel

Falafelballetjes met aioli

Huevos con pimenta e tomate

Eieren met pepers en tomaat

Menestra

Groenten stoofschotel

Dessert (meerprijs € 5,25)

Crema catalana



Mezedes buffet



Koud/warm buffet vanaf 15 personen à € 27,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Zeytin

Gemarineerde olijven

Peppadews

Pepertjes gevuld met roomkaas

Dadels & vijgen

Gedroogde dadels en vijgen met geitenkaas

Bloemkool salade

Bloemkoolsalade met yoghurt, munt en granaatappel

Libanese tabouleh

Bulgur met tomaat, uien, peterselie, citroen, munt en geitenkaas

Marokkaanse couscous

Couscous salade met rozijnen, geroosterde uien, kaneel en feta

Baba ganoush

Aubergine dip met diverse groenten

Pide

Labneh en hummus

Souvlaki

Geroosterd vleesgerecht van lam en kip

Batata harra

Pikante aardappelen uit de oven met koriander en citroen

Keftedes

Gehakballetjes met tomaat en olijven

Djej mishwe

Kippenvleugeltjes met za'atar en sumak

Dolamdes

Gevulde wijnbladeren met gehakt, rijst en tuinerwten

Tajine

Stoverij van groenten met baharat, sinaasappel en olijven

Dessert (meerprijs € 5,25)

Baklava



Specialiteiten buffet

“Onder de Luifel”



Koud/warm buffet vanaf 15 personen à € 31,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Salades

Ham-prei salade met appel en gekookt ei

Riperkrite kaassalade met broccoli, boontjes en paprika

Bietensalade met Molkerei geitenkaas en noten

Meloen gekruide runderpastrami en kiprollade

Brood

Vloergebakken brood met zeesla kruidenboter en tapenade

Visspecial

Koud gerookte zalm; rillettes van makreel en Hollandse haring, Fries roggebrood, rode uien en zoetzure groenten

Vleesspecials

Polderhoen met spinazie, mozzarella en gerookt buikspek, gepofte tomaatjes met knoflook en tuinkruiden

Fries varken medaillons met geroosterde paddenstoelen en roomsaus

Stoverij van dubbeldoel koe; zacht gegaard Friese rundvlees, ui, droge worst en Beerenburgsaus

Noordzee vis

Visvangst van het seizoen, bimi, tomaat, citrus en tuinkruiden roomsaus

Bijgerechten

Mix van geroosterde aardappelen

Gemengde geglaceerde groenten; haricots verts, bospeen, gele peen en radijs

Dessert (meerprijs € 5,25)

Cheesecake met topping van seizoensfruit



“ Heerlijk chillen en grillen in de buitenlucht. De bereiding van vlees, groente en het buffet van salades en brood maken het plaatje compleet... de geur van piri piri en hamburgers op het vuur blijft onevenaarbaar.

Barbecue 1

Suggestie vanaf 15 personen à € 19,50 p.p (exclusief 9% BTW en bijkomende kosten qua barbecue en aankleding)



Salades

Waldorfsalade van bleekselderij, appel en walnoten
Salade van boeren streekham, Bildtse prei, appel en scharreleieren
Pikante salade van roseval aardappel met rode peper, citroen, knoflook en tuinkruiden

Brood

Groot brood; een mix van vloerbrood vol zaden
Smeersels; kruidenboter en tapenade

BBQ (400 gram)

Gemarineerde kipdijste, Blended burger van Holstein streekrund en Gaasterlands kruidenvarken, gekruide braadworst, hoenderdijvlees met honing-citroen marinade, suikermis en gegrilde groenten.

Sauzen

Smokey BBQ saus, relish, knoflooksaus en pindasaus

Upsales:

Kip dijensaté (40gr)	€ 1,35
Caribische spies van boerderijkip (60gr)	€ 1,95
Oosterse Shaslicks van buikspek, kip en groenten (50gr)	€ 1,95
Spareribs met Aziatische lak (100gr)	€ 2,75
Zalmfilet met citroen en tuinkruiden (60gr)	€ 3,50

Vanaf 100 personen te bestellen:

Vleesspies; reuze kebab van gehakt, streekham, buikspek en procureur
De vleesspies word vergezeld met koolsalade, Turks plat brood en tzatziki

Barbecue

Barbecue 2



Suggestie vanaf 15 personen à € 24,50 p.p (exclusief 9% BTW en bijkomende kosten qua barbecue en aankleding)

Salades

Salade van boeren streekham met Bildtse prei, appel en scharreleieren
Waldorfsalade; salade van bleekselderij, appel en walnoten
Pikante salade van roseval aardappel met rode peper, citroen, knoflook en tuinkruiden
Salade van bloemkool met rozijnen, yoghurt en granaatappel

Brood

Groot brood; een mix van vloerbrood vol zaden
Plukbrood
Smeersels; kruidenboter, waddenwier boter en tapenade

BBQ (430 gram)

Gemarineerde kipdijsate, Caribische spies van boerderijkip, bavette steaks; biefstukjes van de vang, hamburger van Fries rundvlees, brochette van buikspek en paprika, Argentijnse rode garnaal, medjoul dadel gevuld met roombrie en omwikkeld met gerookt buikspek, suikermis en gegrilde groenten

Sauzen

Smokey BBQ saus, relish, aioli en pindasaus

Upsales:

Kip dijensaté (40gr)	€ 1,35
Caribische spies van boerderijkip (60gr)	€ 1,95
Oosterse Shaslicks van buikspek, kip en groenten (50gr)	€ 1,95
Spareribs met Aziatische lak (100gr)	€ 2,75
Zalmfilet met citroen en tuinkruiden (60gr)	€ 3,50

Vanaf 100 personen te bestellen:

Vleesspies; reuze kebab van gehakt, streekham, buikspek en procureur
De vleesspies word vergezeld met koolsalade, Turks plat brood en tzatziki



Barbecue 3



*Suggestie vanaf 15 personen à € 29,50 p.p (exclusief 9% BTW en
bijkomende kosten qua barbecue en aankleding)*

Salades;

Salade van pikante aardappelen met knoflook en labneh (hartige yoghurt dip)
Frisse salade van meloen met tomaat en mozzarella
Pastasalade met geroosterde groenten, olijven, koud gerookte zalm en tonijn
Friese salade van broccoli, haricots verts, appel, augurk en riperkrite kaas

Brood

Groot vorstelijk brood; een mix van vloerbrood vol zaden
Plukbrood met fijne kruiden en kaas
Smeersels; kruidenboter, waddenwier boter, hummus en tapenade

BBQ (450 gram)

Caribische spies van boerderijkip, Kippendij gekruid met XO (garnalenpasta)
kruidenmix en knoflook, hamburger van Fries dubbeldoel koe, Botermakreel
met limoen-kruidensalsa, zijlende biefstuk met rub van knoflook en lente ui,
Pincho van buikspek en ananas met gember-chililak, Halloumi met zoete
aardappel, grote champignons gevuld met knoflook en fijne kruiden,
suikermais en gegrilde groenten

Sauzen

Smokey BBQ saus, relish, knoflooksaus en pindasaus

Upsales:

Kip dijensaté (40gr)	€ 1,35
Caribische spies van boerderijkip (60gr)	€ 1,95
Oosterse Shaslicks van buikspek, kip en groenten (50gr)	€ 1,95
Spareribs met Aziatische lak (100gr)	€ 2,75
Zalmfilet met citroen en tuinkruiden (60gr)	€ 3,50

Vanaf 100 personen te bestellen:

Vleesspies; reuze kebab van gehakt, streekham, buikspek en procureur
De vleesspies word vergezeld met koolsalade, Turks plat brood en tzatziki



Handleiding bestellen

Hoe kunt u bij ons bestellen en wijzigen?

De bestelling of wijzigingen van bestellingen dienen 2 werkdagen voor de aflevering dag doorgegeven te zijn. Bij elke bestelling is het van belang dat alle gegevens volledig vermeld worden, zoals... locatiennaam, adres, naam van de besteller, telefoonnummer, afleverdatum en aflevertijd en eventueel de kostenplaats.

U kunt op de volgende manier bestellen:

- Per telefoon: 058-2129013
- Per E-mail: info@onderdeluifel.nl
- Via onze webshop: www.onderdeluifel.nl/webshop

Contactpersonen:

Voor het plaatsen of wijzigen van uw bestelling kunt u tijdens kantooruren contact opnemen met:

- Lisanne Verhoef
- Ytje Dijkstra
- Haye Westendorp

Bevestiging van de bestelling

Nadat Onder de Luifel uw aanvraag heeft binnengekregen, ontvangt u een bevestiging via de mail.

Transportkosten

- Bezorgkosten met bestelauto in Leeuwarden, € 12,50 per rit.
- Bestelauto met de vrachtwagen in Leeuwarden, € 22,50 per rit.
- Bezorgkosten met de bestelauto buiten Leeuwarden, € 0,90 per km.

Aanleveren van bestellingen

Onder de Luifel levert buffetten en maaltijden volgens afspraak aan. Dit gebeurt conform de HACCP normen.

Voedselallergie/ dieetwensen

Het is niet uitgesloten dat onze producten allergenen bevatten. Heeft u of één van uw gasten een allergie of dieetwens. Wij houden hier graag rekening mee. Geef het tijdig door.

Materialen

- Bij breuk en/ of schade wordt de aanschaf- of herstellprijs doorberekend.
- Alle materialen mogen vuil retour gegeven worden.

Prijzen

Alle prijzen in deze brochure zijn exclusief BTW. Mochten er bepaalde aangeboden niet meer beschikbaar zijn, dan zullen wij in overleg met een alternatief komen binnen het beschikbare budget.

Opbouw- en afbreken

Voor het opbouwen en afbreken van een party, brengen wij een vergoeding van € 37,50 per persoon per uur in rekening.

Facturering

De nota zal achteraf verstuurd worden per mail.

Voor invulling van partijen of evenementen waarin het standaard assortiment niet voorziet, leveren wij een offerte op maat.

ONDER DE LUIFEL CATERING & PARTY SERVICE

Onvergetelijke catering

ELK MOMENT IS EEN EVENT

Van food festival tot bedrijfsfeest en van walking diner tot bruiloft... Wij maken van elk moment een uniek event. Met onze chefs, specialisten, aankleding en nét dat beetje extra maken we jouw event onvergetelijk. Met eerlijke, lokale producten!



VERGADERINGEN &
BIJEENKOMSTEN



BRUILOFT



BEDRIJFSFEESTEN &
PERSONEELSFEESTEN



OUTDOOR COOKING
FESTIVAL



CATERING THUIS
OF OP LOCATIE



FOODMARKET



WALKING
DINNER



OPEN DAG



BEGRAFENIS OF
CREMATIE



onder de luifel
catering & party service

Balthasar Bekkerwei 106
8914 BE
Leeuwarden

T: (058) 21 29 013
F: (058) 21 29 028
E: info@onderdeluifel.nl

www.onderdeluifel.nl