



R E S I D E N C E

R H E N E N

Party Catering

“De Residence Rhenen kwaliteit bij u thuis of op de zaak”?
(Nu de werkkostenregeling in 2015 z'n intrede heeft gedaan, is het organiseren van een activiteit in uw eigen bedrijfspannd nog meer het overwegen waard!)

Al meer dan 20 jaar weet **Residence Rhenen Catering** uw wensen te vertalen naar een geslaagd feest. Wat de reden ook is, een verjaardag, een huwelijksjubileum, een personeelsfeest of zakelijk evenement, **Residence Rhenen Catering** biedt haar ervaring aan om samen met u uw ideeën uit te werken.

Dat doen wij door de inzet van professionals op elk terrein. Wij verstaan de kunst om u te begeleiden en de organisatie uit handen te nemen. Daarbij dragen onze koks bij aan de culinaire invulling of dit nu een (uitgeserveerd) diner, een receptie, een High Tea of een (avond) feest is. Zij werken met verse ingrediënten, toewijding en enthousiasme en bereiden mooie gerechten voor u en uw gasten.

Een locatie is een vereiste, dat kan uw eigen huis, een tent of een externe locatie zijn. Qua sfeer, stijl en inrichting zijn er veel mogelijkheden, wij denken graag met u mee. Met genoegen maken wij een afspraak met u op de caterlocatie, zodat een offerte op maat kan worden gepresenteerd.



Vallei Auto Groep



Techtron



OLENZ

Wetenswaardigheden:

- **Personeelskosten (bij buffet) zijn inbegrepen**
 - **1 persoon bediening tot 35 gasten**
- **Borden, bestek, buffetlinnen en shaving dishes zijn inbegrepen**
- **Transportkosten is inbegrepen (straal van 10 km rond Residence)**
- **Onderstaande prijzen zijn inclusief BTW**

Buffet suggestie I à € 27,50 per persoon

Koude gerechten

Rauwe ham met 2 soorten meloen
Runder rosbeef met groene kruidenpesto
Paté van gevogelte met compote van mango
Salade van tomaat, mozzarella en basilicum
Aardappelsalade en rauwkostsalade
Diverse broodsoorten en sauzen

Warme gerechten

Varkens procureur met jus van sjalotten
In rookspek gewikkelde maïshoeder en mousseline met jonge andijvie
Gepocheerde zalm met prei en saffraansaus
Penne pasta met een roomsaus van dragon en paddenstoelen
Gratin van aardappel
Gemengde groenten

Buffet suggestie II à € 27,50 per persoon

Koude gerechten

Mihoen salade met vlees
Rauwkost salade in zoetzure saus
Gamba salade met gember
Gevogelte salade met ananas
Rijk gevulde oosterse rijstsalade
Diverse broodsoorten en sauzen

Warme gerechten

Varkenshaas in saté saus
Zalm in hoisin saus met diverse (oosterse) groenten
Kip in ketjap saus
Indonesische Sajoerboonjes
Rijkgepulde Bami
Gebakken rijst
Gekookte eieren in sambalsaus
Atjar Tjampoer
Seroendeng (kokos met pinda's)

Buffet suggestie III à € 27,50 per persoon

Koude gerechten

Paella salade
Ham en meloen
Cous-cous salade met munt en abrikoos
Tomaten /basilicum / mozzarella
Gerookte zalm, zalmsalade
Aardappelsalade met uitgebakken spekjes
Diverse broodsoorten en sauzen

Warme gerechten

Mini gehaktballetjes & Mini worstjes
Mootjes zalm met saffraansaus
Gemarineerde kippendij met jus van specerijen
Gele rijst, omelet, krielaardappels met stukjes olijf
Groenten mix; rode en gele paprika, courgette, champignons en olijven

Buffet suggestie IV à € 27,50 per persoon

Koude gerechten

Een keur aan gedroogde vleeswaren
Carpaccio Classico
Gegrilde groentes
Gamba spiesjes
Frisse couscous salade
Tonijnsalade met haricots verts
Diverse broodsoorten en sauzen

Warme gerechten

Ossobuco van kalfsvlees met risotto (zonder bot)
Lasagne zalm en spinazie
Lasagne vlees
Gepofte roseval aardappels met rozemarijn
Mediterrane groeten mix

Buffet suggestie V à 27,50 per persoon

Koude gerechten

Paté van met compote van mango
Gebraden speenvarkenfilet
Rundercarpaccio en gerookte ham
Salade van rivierkreeft en Noorse garnaal
Huis gemarineerde Schotse zalm
Aardappelsalade en salade caprese
Diverse broodsoorten en sauzen

Warme gerechten

Varkensprocureur met een saus van zilverui
Gegrilde kipfilet, omwikkeld met spek en
In de oven gegaarde vis met groene kool en crème van mosterd
Tagiatelli aglio et olio & Gratin van aardappel
Quiche van groenten

Voorgerecht in glas geserveerd € 8,00

Salade van rivierkreeftstaart met knolselderij en limoen
met sherry mayonaise

Of

Salade van gerookte scharrelkip met bleekselderij, mandarijn
en saus van zongedroogde tomaat

Soep in glas geserveerd € 7,50

Als aanvulling op alle hierboven (buffet) suggesties is een soep denkbaar.

Licht gebonden tomaten crème

Of

Bouillon van gevogelte met julienne van prei

Hoofdgerechten buffet

In combinatie met voorgerecht in glas, (en/of) soep in glas, kunnen ook
bovenstaande hoofdgerechtbuffetten worden gekozen.

Hoofdgerechtenbuffet € 18,50

Als afsluiting zou een nagerecht in glas of dessertbuffet geserveerd kunnen worden.

Nagerecht in glas geserveerd € 6,50

Mousse van witte en bruine chocolade met verse aardbei
en een chocoladestengel

Of

Verse salade van ananas en canthaloupe meloen met
hangende room van balsamico

Dessertbuffet à € 12,50 per persoon

Tira misu met aardbeien en chocolade
Bombe van limoen met kersen compote
Bruine en witte chocolademousse
Bavaroise van rood fruit
Tarte-tatin van appel (lauw warm gepresenteerd)
fruit salade

High Tea

*De High Tea wordt geserveerd tussen 13.30 en 16.30 uur vanaf buffet
voor gezelschappen vanaf 25 personen*

Een royale keuze uit hartige en zoete lekkernijen en de geur van vers gezette Earl Grey en Darjeeling Tea. De High Tea; gedistingeerd, stijlvol en volgens de Engelse traditie.

Cocktail

Feestelijke welkomstcocktail

Hartige gerechten

Sandwiches met gerookte zalm met crème fraîche en dille
Pastrami, komkommer en mosterd
Eiersalade en waterkers
Minibolletjes met boerenbrie, walnoot en honingdressing
Coppaham met zongedroogde tomaat
Tartelette met ragoût

Zoete gerechten

Assortiment taarten
Scones met mascarpone en marmelade
Chocolade brownies
Muffins
Roomboterkoekjes en friandises

Diverse soorten thee (en koffie)

€ 22,50 per persoon (kinderen tot 12 jaar € 11,50)

De High Tea kunt u uitbreiden met de volgende gerechten (prijzen per persoon):

Vers fruit salade	€ 3,75
Chocoladefondue met diverse fruitsoorten en marshmallows	- 6,50
Drie soorten quiches	- 5,50
Diverse gerijpte kazen	- 6,50
Gerookte zalm	- 6,00

Recepties & Feesten

Bittergarnituren

Bittergarnituur I à € 6,00 per persoon

Rouleau van coppa di parma en olijventapenade
Crostini met mousse van gerookte makreel en verse tonijn
Tartelette gevuld met mousse van Feta en geroosterde paprika
Rolletje van spinata romana met crème van mascarpone

Bittergarnituur II à € 6,00 per persoon

Stokbroodje met brie
Stokbroodje met gerookte kip
Stokbroodje met gerookte zalm
Toostje met filet americain

Bittergarnituur III à € 8,00 per persoon

Rouleau van coppa di parma en olijventapenade
Crostini met mousse van gerookte makreel en verse tonijn
Rolletje van spinata romana met crème van mascarpone
Bitterbal van kalfsvlees
Mini ham-kaas broodje
Gefrituurde gamba met zoet-zure saus

Bittergarnituur IV à € 8,00 per persoon

Stokbroodje met brie
Stokbroodje met gerookte zalm
Toostje met filet americain
Kalfsbitterbal & Vlammetje
Kipnugget en mini frikandel

Bittergarnituur V à € 8,50 per persoon

Calamaris met knoflook-peper mayonaise
Kalfsbitterbal
Garnalen kroketje
Mini kaassoufflé
Groentenkroketje
Gefrituurde gamba met zoet-zure saus
Vlammetje

Bittergarnituur VI à € 10,00 per persoon

Canapé met kalfstartaar
Rouleau van gerookte eendenborst en eendenlever
Verse oester (afhankelijk van dagprijs)
Crostini met carpaccio van zalm en kabeljauw
Tartelette met mousse van gerookte meerval en mascarpone
In knoflook gebakken gamba

Tafelgarnituren

Borrelnootjes, gesuikerde pinda's en currysticks (per persoon € 1,75)

Groentencrudités met pittige saus en gemarineerde olijven (per persoon € 2,00)

Olijven en oude kaas (per persoon € 2,75)

Drankentarieven

Koffie of thee, per kopje	€	2,00
Koffie of thee met friandises (lekkernijen)	-	5,00
Frisdranken, per glas	-	2,00
Verse jus d'orange, per glas	-	2,50
Bier, per fluitje	-	2,65
Wijn, per fles	vanaf	- 21,50

Welkomstdranken

Kir Royal (Crème de cassis met Méthode Champenoise)	€	4,00
Prosecco, per fles	-	25,00
Méthode Champenoise brut, per fles	-	25,00
Méthode Champenoise rosé, per fles	-	25,00
Champagne, per fles	-	45,00

Pâtisserie

Assortiment luxe banketbakkerskoekjes	€	1,50
Selectie cake	-	1,50
Petit four	-	2,25
Petit four met logo	-	3,00
Gesorteerd gebak	-	2,75

Alle bovenstaande prijzen zijn **inclusief BTW**

Overige tarieven:

De onderstaande kosten zijn variabel, maar worden niet altijd doorbelast.

Deze zijn afhankelijk van de grootte van de partij, de maand en de dag.

- **Op- en/of afbouwkosten (personeelskosten)**
- **Overige materiaalkosten (bijvoorbeeld tenten)**
- **Borden, bestek en shaving dishes zijn inbegrepen**
- **Transportkosten inbegrepen (straal van 10 km)**

Graag geven wij u een persoonlijke toelichting.