



Prijzen catering door Pean - 2019

	Standaard*	Met corvee
Ontbijt/lunch	€ 11,-	€ 9,50
3-gangendiner	€ 19,-	€ 17,50
Dagtarief alle maaltijden met zelfgemaakt lunchpakket	€ 33,-	€ 29,50
Midweek (ma diner t/m vr lunch)	€ 120,-	€ 105,-
Midweek met lunchpakket	€ 99,-	€ 89,-

*prijzen afhankelijk van het aantal gasten. We geven kortingen wanneer u met een grote groep komt.

Voorbeeldmenu's, zie hieronder.

Een andere invulling is altijd mogelijk

1. Een Italiaans of streekproductendiner - vanaf € 21,00
2. Een verzorgde barbecue - vanaf € 19,-
3. Een 3-gangendiner - vanaf € 19,-
4. Ketelkoken / live cooking - vanaf € 21,50

Onze diners op mooi gedekte buffet tafels

1a: Italiaans diner

€ 21,00

Warme gerechten:

Vlees Lasagne

Rundvlees, aardappel, broccoli en paprika.

Vegetarische Kaas Lasagne

Bladerdeeg, kaas, groentemix en specerijen.

Tortellini met verse pestosaus

Gevulde pasta ringetjes met pestosaus.

Spaghetti Napolitano

Spaghetti met een saus van groenten, kruiden en tomaat.

Penne met kip stroganoffsaus

Penne met een kruidensaus van groene kruiden tomaten, paprika en champignons.

Bij gerechten:

Caprese salade

Tomaat, mozzarella en basilicum dressing.

Salade Mysta

Frisse ijsberg salade met tomaat, komkommer en paprika.

Roseval aardappelen uit de oven met rozemarijn

Diverse afgebakken molenbroden

1b: Fries streekproductendiner

€ 22,50

Akkrummer Ham

Ham van het been met honingmosterd saus uit de oven

Maiskiprollade

Spiegel met maiskiprollade en ham met verse meloen

Rundvlees stoofschotel

Stoofschotel met peertjes in honing tijm saus

Kipsaté

Malse kip in satésaus

Procureursrollade

Gevulde varkensrollade met gevogelte jus met rozemarijn, tijm en knoflook

Bij gerechten:

Gegrilde kip salade met zon gedroogde tomaatjes

Friese rundvlees salade met appel en rauwkost

Gegratineerde aardappelen in room met kruiden en oude kaas

Stokbrood, minibroodjes met sausjes en boter

Onze barbecues

2a: Verzorgde barbecue Smaakvol € 19,-

2 tot 3 stuks vlees per persoon; hamburger, barbecueworst, boerderij-kipsaté, speklap, gemarineerde karbonade

Kikkererwtensalade en groene salade

Diverse sauzen, stokbrood en kruidenboter

2b: Verzorgde barbecue Luxe € 21,50

3 tot 4 stuks vlees/vis per persoon; verse hamburger, shaslick spies, kotelet, spareribs, Rib-eye, barbecueworst, garnalenspies, vispakketjes, lamsrack

Kikkererwtensalade, Kartoffelsalade en salade van het seizoen

Diverse sauzen, molenbrood en kruidenboter

Onze diners uitgeserveerd aan tafel

3a: 3-gangen diner Hollands € 19,-

Vooraf: verse soep of stokbrood met aioli

Hoofdgerecht: Aardappelen gekookt of gebakken, verse groenten (bloemkool/broccoli, boontjes, wortels) een gehakt bal of verse worst met een komkommersalade. Of keuze uit een pastamaaltijd.

Nagerecht: Vruchtenyoghurt of waterijsje

3b: 3-gangen diner Eerlijk en Heerlijk € 21,50

Vooraf: verse soep met molenbrood en drie soorten sauzen of pizzabroodjes.

Hoofdgerecht: Zoete roseval-aardappelen met rozemarijn en knoflook uit de oven, houthakkersteak of rundvlees burger, verse groenten en een groene salade. Of een Pompoen curry of keuze uit twee verse pastamaaltijden.

Nagerecht: Boeren schepijs, Apple Crumble of Grieks dessert ijs met Bastogne kruimkoek.



4: Live Cooking (ketelkoken)

€ 21,50

Bij dit concept koken we buiten voor u op vuur. We hangen ketels boven vuurkorven en bereiden zo het eten voor jullie groep voor. U kunt heerlijk genieten met familie of vrienden van dit spektakel, waarbij ons team het eten op uw locatie live voorbereid.

We zetten een mooie gedekte tafel klaar met hierop:

Vers afgebakken molenbrood, kikkererwtensalade, een salade van het seizoen, diverse sauzen en home made gezouten boter. Wanneer het eten in de ketels gereed is, komt op de tafel extra rijst en gebakken aardappeltjes.

In de ketels maken we o.a.:

Friese stoofpot met sukade

Een Thaise curry met garnalen

Chorizo bonenstoof

Frans kipstoofpotje

Zomerstoofpot

