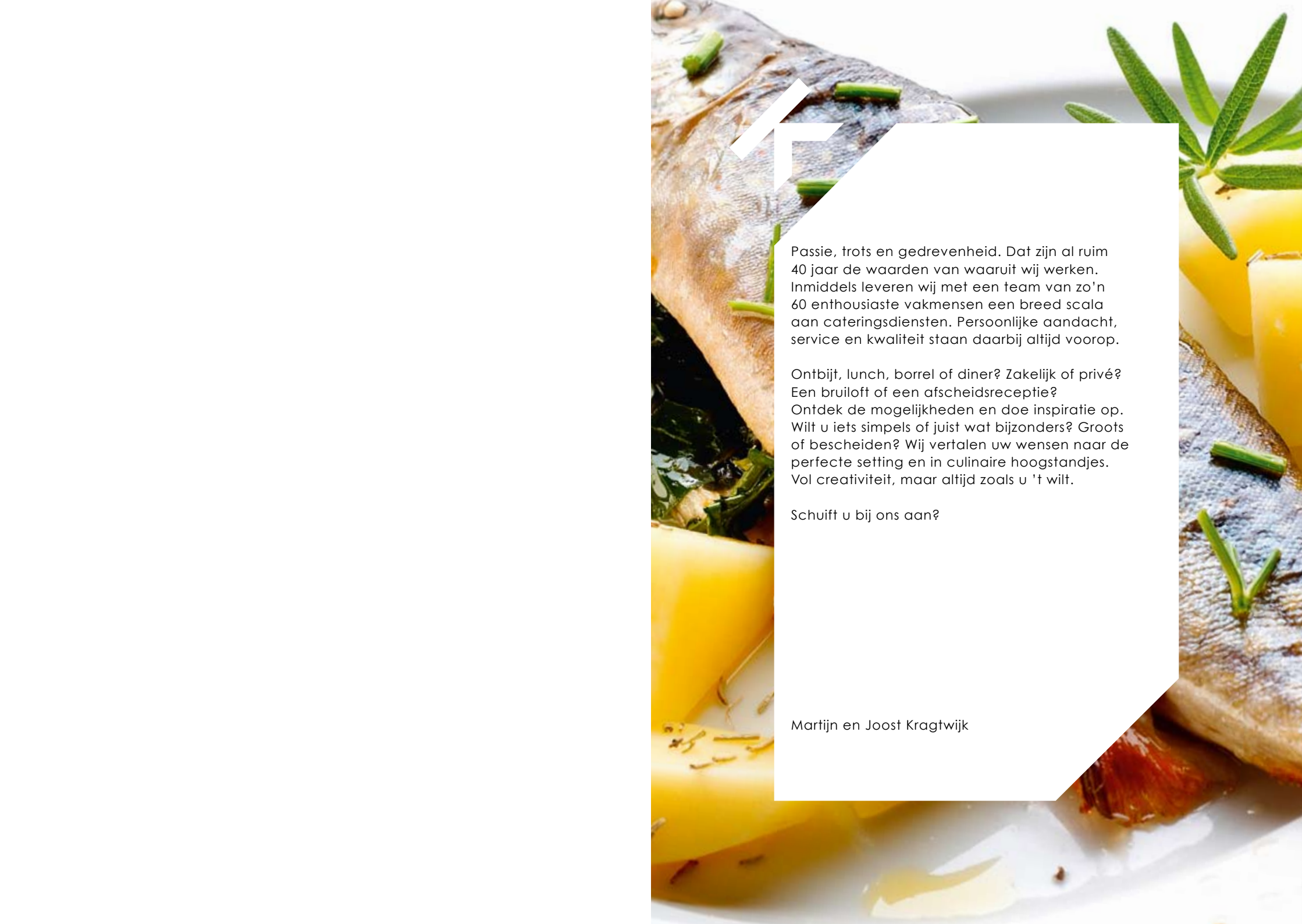




Schuift u bij ons aan?

Aan tafel
met
Kragtwijk



Passie, trots en gedrevenheid. Dat zijn al ruim 40 jaar de waarden van waaruit wij werken. Inmiddels leveren wij met een team van zo'n 60 enthousiaste vakmensen een breed scala aan cateringsdiensten. Persoonlijke aandacht, service en kwaliteit staan daarbij altijd voorop.

Ontbijt, lunch, borrel of diner? Zakelijk of privé? Een bruiloft of een afscheidsreceptie? Ontdek de mogelijkheden en doe inspiratie op. Wilt u iets simpels of juist wat bijzonders? Groots of bescheiden? Wij vertalen uw wensen naar de perfecte setting en in culinaire hoogstandjes. Vol creativiteit, maar altijd zoals u 't wilt.

Schuift u bij ons aan?

Martijn en Joost Kragtwijk



Kragtwijk Catering

Frans Kragtwijk begon zijn eenmanszaak in openluchtbad de Poeloever. In 1998 namen zijn zonen Martijn en Joost het bedrijf over en inmiddels leveren zij een breed scala aan cateringdiensten aan zowel het bedrijfsleven als de particulier. Een echt familiebedrijf dus, waarin met passie wordt gewerkt.

Martijn en Joost hebben een duidelijke rolverdeling. Martijn is veel op pad om de klant te ontmoeten. Een persoonlijk gesprek met hem is dan ook meestal het begin van de samenwerking. Joost is het brein achter het culinaire aanbod. Hij werkte jarenlang als kok in het Amstel Hotel en restaurant Halvemaan en staat nog steeds geregeld in de keuken om dingen uit te proberen of het team te ondersteunen. Die saamhorigheid is typerend voor het bedrijf.

De meeste mensen werken er al heel lang en iedereen heeft hart voor de zaak. De gedrevenheid proef je niet alleen in service en sfeer, maar ook in de hapjes en drankjes. Of zoals Joost het verwoordt: "Niemand denkt hier in productie. We denken allemaal in smaak en kwaliteit." En dat is genieten.

.....

Ontbijt & Lunch (vanaf 5 personen)

Onze broodjes worden door ons team met grote zorg dagvers voor u gemaakt. Hieronder treft u een greep uit ons assortiment.

Maandag

Italiaans eco-broodje - met pastrami, roquette en tomaat

Bolletje beenham - met grove mosterdsaus en tuinkruiden

Sandwich 'Leidse kaas' - met komkommer, tuinkers en gemengde salade

Tunnbrood - met tonijnsalade en knapperig garnituur

Dinsdag

Pompoenpittenbroodje 'BLT' - bacon, sla en tomaat met Thousand Island-saus

Wrap - met Romeinse sla en kip-Madrassalade

Focaccia - met tomaat, olijf en oude brokkelkaas

Sandwich - met gerookte zalm en tuinkruiden

Woensdag

Frans stokje 'gezond' - met ham, kaas, ei, tomaat en komkommer

Bolletje - filet américain met remouladesaus en eitje

Sandwich - echte boerenkaas en roomspread met gemengde salade

Boerenbrood - met 'Freiland'-scharrelkipsalade en tuinkruiden

Donderdag

Waldkornbolletje - met ambachtelijke licht gerookte rundermuis

Bermudabroodje - met ambachtelijke beenhambieslooksalade

Breadstick - met roombrie en Romeinse sla

Witte bol - met huisgemaakte krabsalade

Vrijdag

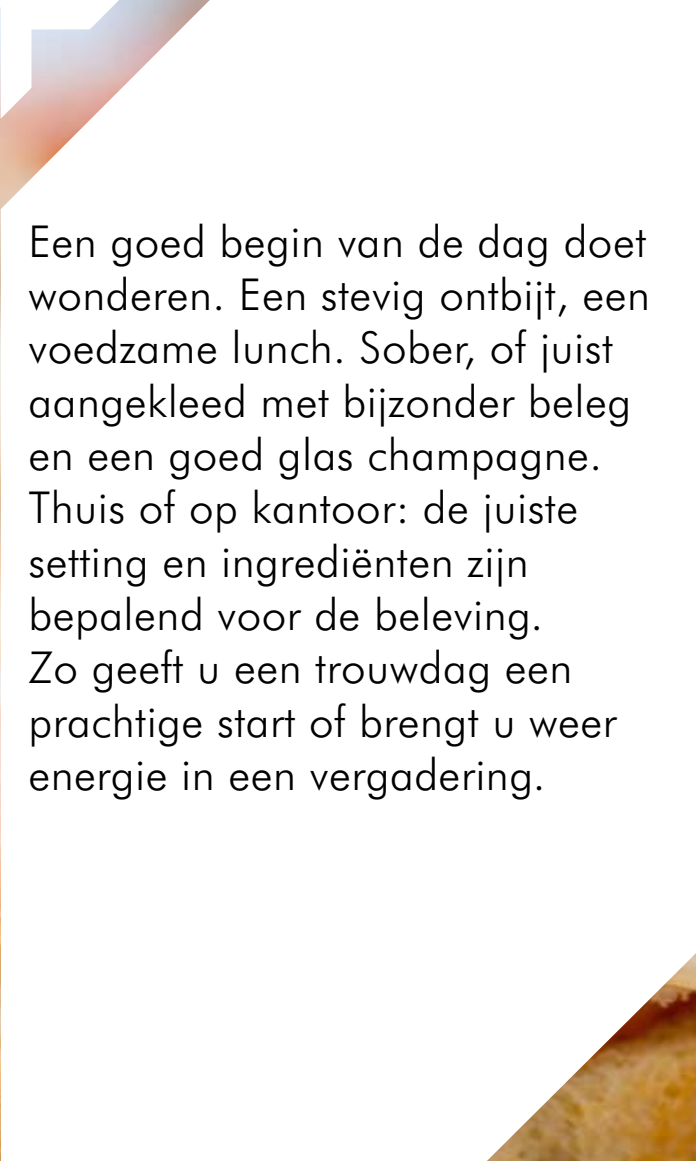
Bread stick - met lamsrollade en een saus van yoghurt, tomaat en koriander

Pistoletje - met tandoorikipsalade en tomatensalsa

Bolletje - met steur en Hollandse garnalen en een beetje mierikswortelroomsaus

Focaccia pan - met tomaten, mozzarella, Romeinse sla en verse pesto

.....



Een goed begin van de dag doet wonderen. Een stevig ontbijt, een voedzame lunch. Sober, of juist aangekleed met bijzonder beleg en een goed glas champagne. Thuis of op kantoor: de juiste setting en ingrediënten zijn bepalend voor de beleving. Zo geeft u een trouwdag een prachtige start of brengt u weer energie in een vergadering.

Ontbijt & Lunch

Ontbijtbuffet vanaf € 5,95 p.p.

- Ontbijt basis** - bolletjes, kaas, vleeswaren en één stuks fruit
- Ontbijt variatie** - gevarieerde broodjes en divers beleg
- Ontbijt compleet** - een compleet ontbijtbuffet van yoghurt tot fruitbar en scrambled eggs
- Champagneontbijt** - het ultieme ontbijt, inclusief gerookte zalm en natuurlijk champagne

Lunchbuffetten vanaf € 6,50 p.p.

- Basislunch** - zachte broodjes en pistolets met kaas en vleeswaren, sweets en één stuks fruit
- Gevarieerde lunch** - gevarieerde luxe broodjes met diverse belegsoorten, salades en fruit
- Royale lunch** - luxe broodjes, salades, fruitsalade, zuivel en verse sappen
- Managementlunch** - een mooi assortiment kleine broodjes: de ideale vergaderlunch
- Biologische lunch** - puur natuur en alles uit de achtertuin van Amstelveen
- Directielunch** - lunchen als in een restaurant bij u op kantoor? Probeer het eens

Heerlijke aanvullingen vanaf € 1,00 p.p.

- Koude specialiteiten** - diverse ambachtelijke heerlijkheden voor uw ontbijt of lunch
- Warme heerlijkheden** - een aantal prachtige warme aanvullingen voor uw ontbijt of lunch

Daily treats vanaf € 1,00 p.st.

- Lekkernijen** - muffins, stroopwafels, gevulde koeken, krentenbollen en bokkenpoten
- Vergadermaatjes** - kleine Haagse broodjes met beleg naar keuze: een perfect vergadermaatje
- Sandwiches** - ovenvers brood met ambachtelijke boerenkaas en vleeswaren
- Gezonde salades voor bij de lunch** - knapperige, vers samengestelde salades

Broodjes en pistolets vanaf € 1,85 p.st.

- Broodjes/pistolets kaas** - mooie boerenkazen, roombrie en Old Amsterdam
- Broodjes/pistolets salade** - zoals huisgemaakte tonijn-, eier- of kipkerriesalade
- Broodjes/pistolets vlees** - ambachtelijke vleeswaren met smaak en passie bereid
- Broodjes/pistolets vis en huisgemaakte vissalades** - gerookte zalm, krabmayo en tonijn

Daily de Luxe vanaf € 2,50 p.st.

- Daily de Luxe** - luxe broodjes als ciabatta, pyramide en wraps belegd naar keuze
- Kragtwijk de luxe** - luxe broodjes gegarneerd naar smaak van de chef: heerlijk!
- Super sandwiches** - mooie grote sandwiches van boerenbrood of maïsbrood
- Bio en ecologisch** - 100% Hollands is hier op zijn plaats, van bakkerij 'Carl Siegert'

Warme items vanaf € 1,75 p.st.

- Snacks** - zoals koftaspies, gekruide rollade en een broodje hamburger
- Soepen** - verse soepen zoals courgette soep en pompoenwortelsoep, rijk gevuld met garnituur
- Quiches** - gevuld met geitenkaas en ui, pancetta en kruiden of zalm met dille

Zuivel en fruit vanaf € 0,75 p.st.

- Melk, karnemelk**
- Stuks fruit**
- Verse sappen**
- Gesneden vers fruit**

Samengestelde lekkernijen vanaf € 4,50 p.p.

- Ontbijtpakketje** - een grote variatie aan mogelijkheden voor een perfect pakketje voor onderweg
- Lunchpakketje** - broodjes, samengestelde salade, fruit en een energiereep; alles kan
- High tea** - een groep vriendinnen, een kopje thee en allemaal lekkernijen
- Dutch teatime** - een tafel vol met lekkernijen van eigen bodem: een traktatie
- Afternoon tea** - sandwiches, een mootje zalm, een stukje warme quiche en zoetigheid

Lunchbuffetten

Lunchgemak vanaf 20 personen vanaf € 6,50 p.p.

- Broodbuffet** - diverse soorten brood, zowel hard als zacht
- Belegsoorten** - diverse soorten kaas en vleeswaren
- Garnituren** - afwisselende salades
- Knapperig en fris** - tomaat, komkommer, geitenkaas, gemengde sla
- Fruit** - fruitmand gevuld met sappig fruit



“Creativiteit is belangrijk voor ons. We duiken in de belevingswereld van de klant en kiezen, als dat iets toevoegt, voor een thematische aanpak.

Zo maakten we voor een chemiecongres een amuse met zalm waarbij de saus werd gepresenteerd in een pipet.

Bij een Hollands buffet serveren we de stampotjes in kleine klompjes van Delfts blauw aardewerk.”

- Joost Kragtwijk -

Borrel & Bites

Borreltijd. Al dan niet met een mooi glas wijn. Een staande receptie of een goed gevulde tafel tijdens een business meeting. In ons uitgebreide aanbod vindt u vast iets wat daar perfect bij past. En als dat niet zo is, horen wij het graag. Vertel ons uw wensen en wij zorgen voor de rest.

Bij de borrel

vanaf € 0,75 p.p.

Knabbels en nootjes - trendy tafelgarnituur van noten, groentechips en knabbels

Boerenplateau van kaas en worst - plankje boerenkazen en eerlijke worstsoorten

Plateau charcuterie - charcuterie de luxe: lekker prikken van de heerlijkheden

Traiteurhapjes gesorteerd

vanaf € 0,75 p.st.

Kaas worst - boerenkazen en ambachtelijke worstsoorten

Party box - heerlijke kleine borrelhapjes

Canapés - combinatie van partysnacks

Trendy bites - ambachtelijke en eigentijdse hapjes

Chefs choice - fingerfood van marktproducten

Amusehapjes - eerlijke heerlijkheden in klein formaat

Appetizers - verras uw gasten met een culinaire snoeperij

Wisselende hapjesproeverij

vanaf € 0,75 p.st.

Mini-bites - kleine koude hapjes: een genot om te zien en te proeven

Ambachtelijke proeverij - laat onze koks u verwennen

Landengarnituur - onze chef laat u kennismaken met diverse landen

Seizoenshapjes - proef het seizoen

Specialiteitenhapjes - laat u verrassen door nieuwe smaken

Sushi - specialiteiten op z'n oosters

Puur en smaakvol - hapjes met een natuurlijke twist

Amuse trend

vanaf € 2,25 p.st.

De nieuwste trends op het gebied van ingrediënten en presentatie

Prikkertje - roos van Iberico-varken met kwarteleitje en truffelmayo

Vorkjes - gerookte zalm met salade van appel, witlof, rucola en kruiden

Lolly's - bonbon van rundermuis met verse kruiden

Schaaltje - met buffelmozzarella, gegrilde groenten, groene pesto en olijfolie

Borrel & Bites

Warme proeverij van het huis

vanaf € 0,75 p.st.

Kleine proeverij - mini-bites, klein maar fijn

Ambachtelijke huismix - mix van smaken

Landengarnituur - onze chef laat u kennismaken met diverse landen

Warme hapjes per soort

vanaf € 0,60 p.st.

Mini-yakatoristokjes

Mini-satéstokjes

Gekruide, ambachtelijke gehaktballetjes

Diverse frituurhapjes

Ambachtelijke bitterballen (diverse soorten)

Warme hapjes garnituur

vanaf € 0,95 p.st.

Dimsumhapjes - stoomhapjes

Indiaas smaakpallet - heerlijke authentieke smaken en geuren

Midden-Oosten - warme halalahapjes

Wereldhapjesmix - geuren en smaken uit de hele wereld

Frans Krokantje - diverse vullingen in knapperig filodeeg

Oriëntaalse hapjes - gyoza, teriyakisticks en gamba

Warm fingerfood

vanaf € 1,95 p.st.

Fingerfood - warme hapjes met authentieke smaken en geuren

Trendy snack food - net even een andere presentatie: anders dan anders

Amusegerechten

vanaf € 2,95 p.st.

Aanvullende warme (maaltijd)hapjes

Ravioli met pesto en roquette - in espressokopje met mozzarella

Runderstoofpotje - uit het Franse gebergte met zomerbock en paddenstoelen

Vis in het seizoen - op bamboeschuitje met knoflookaioli en schaaldierenjus

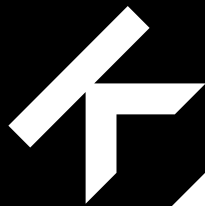
1-persoonsquiche - met gepofte paprika en geitenkaas of zalm

De hapjes kunnen in 'au bain marie-pannen', stoommandjes of op serveerplateaus worden aangeleverd.



“Wilt u iets simpels of juist iets exclusiefs? Alles is mogelijk.”

- Martijn Kragtwijk -



Verantwoord én lekker

Goed en gezond eten. Mensen worden zich steeds meer bewust van het belang daarvan. Kragtwijk werkt met eerlijke producten en met leveranciers die weten waar ze het over hebben. Die samenwerking verloopt op zeer persoonlijke basis, want Joost en Martijn willen letterlijk en figuurlijk weten wat voor vlees ze in de kuip hebben. Zij houden rekening met het dierenwelzijn, serveren alleen verantwoorde vis en werken met natuurlijke ingrediënten.

Verantwoord ondernemen dus, ook qua organisatie. Martijn geeft een voorbeeld: "Doordat we gebruikmaken van lokale producten en slimme logistiek maken we minder kilometers." Vanzelfsprekend gaat dit nooit ten koste van de kwaliteit. Elke dag is er in de keuken volop aandacht voor het beste van het beste. Creativiteit speelt daarin een grote rol. Trends worden gezet, maar ook opgepakt en gevolgd. Joost: "Halal, eerlijk en heerlijk, mezes en bites en slowfood, genieten van je eten. Dat is helemaal van nu en daar gaan we dan mee aan de slag. Daar maken we iets bijzonders van."

Buffetten & Salades

Etagère van lekkernijen

vanaf € 1,00 p.p.

Voorafgaand aan het buffet vanaf 10 personen: een proeverij van kleine hapjes.

Salades

vanaf € 6,75 p.p.

Al 40 jaar maakt Frans Kragtwijk zelf zijn salades: nog steeds worden deze ambachtelijk en hoogst persoonlijk door hem bereid.

Vegetarische salades

Zoals Griekse en mozzarella-, maar ook aardappel- en eiersalade

Vleessalades

Al 40 jaar heerlijke, huisgemaakte salades door Frans Kragtwijk zelf

Vissalades

Alleen de beste ingrediënten, want het begint al met de basis

Luxe hors d'œuvres

vanaf € 9,95 p.p.

Prachtig opgemaakte schotels met kleine hapjes

Vlees hors d'oeuvre

2 soorten salade opgemaakt met ambachtelijke vleeswaren en hapjes

Vegetarische hors d'oeuvre

Diverse salades en een keur aan kleine vegetarische delicatessen

Vis hors d'oeuvre

Een prachtig visplateau met 2 soorten ambachtelijke salades en diverse vissoorten

Samengestelde salades

vanaf € 4,50 p.p.

Vegetarische caesarsalade - met caesardressing, Parmezaanse kaas en rode peper

Themasalade couscous - met paprika, groene kruiden en citrus

Schotse salade - met mooie gerookte vissoorten en een dressing van dille en limoen

Thaise salade - met oosterse smaken als soya, gember en koriander

Buffetten & Salades

Gastronomische smaaksensaties vanaf € 7,95 p.p.

- Gegrilde groenten** - met rucola en Tokajij vinaigrette
- Pomodori** - met buffelmozzarella en extra vergine olijfolie
- Charcuterie** - eerlijke worstsoorten en gedroogde hammen
- Boerenkazen** - uitgezocht op rijpheid en smaak
- Iberico-ham** - proef het pata negra varken
- Gerookte zalm** - uit Monnickendam, heerlijk van smaak
- Vitello tonato** - mooie kalfsmuis met tonijnmayo

Warme lekkernijen als tapas of bij een buffet vanaf € 1,00 p.st.

- Kipsaté** - klein satéstokje met satésaus uit de oven voor bij de borrel of partybuffet
- Kipsaté** - lekker gebakken sateetje voor bij het buffet met satésaus
- Gekruide kofta** - met tomaten, chili en yoghurtmintdip
- Gegrilde lamsworstjes** - met relish van paprika en ui
- Kip-kormaspies** - met spicy mangodip
- Thaise kipspies** - met zoete chili, korianderdip

Warme maaltijden vanaf € 9,50 p.p.

- Verse gevulde tortellini** - met basilicum, mascarpone, pijnboompitten en cherry tomaat
- Lasagne** - van rundergehakt, mozzarella en zontomatensaus
- Saté** - van gemarineerde kip en satésaus
- Stoofpotje van rundersucade** - superzacht en rijk aan smaak
- Originele 'Tikka masala'** - Indiase stoofpot: ervaar de heerlijke geuren en smaken

Buffetten

Partybuffet vanaf € 17,50 p.p.

- Satébuffet** - kipsaté, gekruide ovenaardappels, verse salades, stokbrood en boter
- Beenhambuffet** - malse beenham in mosterdsaus, gepofte groenten en verse salades
- Partybuffet** - hartige taart, gebraden worstjes, groenten en een saladebuffet

Seizoensbuffetten met de smaak van 'nu' vanaf € 19,50 p.p.

- Winterse stampotten** - als hutspot, boerenkool en zuurkool met worst en stoofvlees
- Lente-appetizers** - voorjaarsgroenten, lamsworstjes en lentepreieurs: proef het voorjaar
- Zomers 'delight'** - mooi samengestelde salades met gegrilde groenten en vers fruit
- De geur van de herfst** - paddenstoelen, bruin bier, stoofschotels, kruiden en specerijen

Landen- en steden buffetten vanaf € 24,50 p.p.

- De smaak** - van puur Italië
- De klassiekers** - van de Franse keuken
- De geuren** - van de oosterse keuken

Themabuffetten vanaf € 27,50 p.p.

- 100% Hollands** - rundvlees uit de achtertuin, groenten van de buurman en vis uit Monnickendam
- Rich and famous** - champagne, kreeft en oesters, fingerfood en amuses
- Multiculti buffet** - couscous, tajines, taboulé, kofta's en heerlijke aubergineschotel
- Afrikaans buffet** - yamballetjes, kipkebab, viscurry en pilau met groenten

Klassiekers en ... noviteiten van de chef vanaf € 29,50 p.p.

- All time favourites** - al de favoriete hapjes en gerechten in één proeverij
- Rechtstreeks van de boer** - heerlijkheden van de Lindenhoff en vishandel van As
- Uitgebreid mezes, tapa's en bites** - een culinair rondje langs de Middellandse Zee

BBQ vanaf € 9,50 p.p.

- Buiten genieten** - ambachtelijke worstjes, saté, 100% burger met salades en sauzen
- Amuse-BBQ-proeverij** - mooie stukken vlees, superverse vis en rijkelijk gevulde salades
- Zomerse-tapasproeverij** - allemaal kleine hapjes van de bbq: een waar feest

Showstukjes, verwennerij in z'n geheel vanaf € 4,50 p.p.

- Beenham*** - met warme of koude mosterdsaus (vanaf +/- 8kg)
- Wagyu-rollade** - ingesmeerd met kruidenpallet
- Kemper lamsbout*** - met tijm, rozemarijn en knoflook (vanaf +/- 3kg)
- Iberico-ham** - ingesmeerd met zoete soya met appeltjes
- Kreeft** - met een hint van vanille

** het gewicht van deze natuurproducten wordt bij bestelling nagevraagd bij de slagerij*

Warme lekkernijen om een buffet uit te breiden vanaf € 2,95 p.p.

- 1-persoonsquiches** - met diverse smaken als spek-ui, gepresenteerd in houten ring
- 1-persoonspannetje** - met diverse vullingen van zowel vlees als vis
- 1-persoons-Thaise noodles** - met spicy kip en koriander



“Het sappigste fruit en de beste chocolade. Wij kiezen alle ingrediënten met zorg. En dat proeft u.”

- Joost Kragtwijk -

Desserts & Sweets

Zoet fingerfood - letterlijk om je vingers bij af te likken vanaf € 0,75 p.st.

Fruitgenot - seizoensfruit aan een pipetje met diverse vullingen

Profiteroles - gevuld met banketbakkersroom of slagroom

Chocolade - aardbeien of ananas gedoopt in pure Callebaut-chocolade

Minibladerdeegjes - gevuld met chocolade of banketbakkersroom

Taarten - heerlijk als afsluiter van een buffet vanaf € 2,00 p.p.

Aardbeien - op banketbakkersroom en bladerdeeg

Bladerdeeg - met peer en kaneel

Pecan pie - met de beste noten en maple syrup

Dessert amuses vanaf € 0,75 p.st.

Minibonbons - als afsluiter bij de koffie

Dessertglasjes - verschillende smaken kleine desserts

Lolly - van chocolade met crunchy chocokorrels

Petits fours - diverse smaken, heerlijk bij de thee of een kopje koffie

Warme dessertjes vanaf € 1,50 p.st.

Appeltaartje - 1-persoonsappeltaartje met kaneel en rozijnen

Rabarber crumble - heerlijk dessert, zo uit de oven

Flensjes - met sinaasappel of kersen

Verse fruitsalades vanaf € 2,50 p.p.

Diverse dessertbuffetten vanaf € 4,50 p.p.

Met bovenstaande heerlijkheden kunt u natuurlijk ook een heerlijk dessertproeverijtje samenstellen.

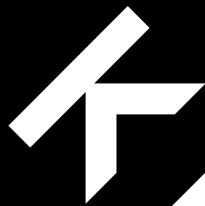
Dessertbuffet - 2 soorten en 2 p.p.

Parade van desserts - 4 soorten en 4 p.p.

Dessertproeverij - 6 soorten en 6 p.p.

Grand dessert - met alle bovenstaande lekkernijen

.....



Onze service

Persoonlijke service staat bij Kragtwijk voorop. En dat gaat verder dan de catering van ontbijt, lunch, borrel of diner. Kragtwijk verzorgt ook complete feesten en partijen. Van concept tot en met de daadwerkelijke aankleding.

Martijn stelt enthousiast: "Ik bespreek uitvoerig met de klant wat de wensen zijn. We regelen desgewenst de locatie, verzorgen de muziek, kunnen tenten leveren, entertainment, de tafels. Alles eigenlijk wat nodig is om een feest tot een succes te maken."

Martijn zorgt voor de perfecte setting en Joost zet met het team de puntjes op de i wat betreft de catering. Hun beider betrokkenheid is groot, of het nu om een intiem familiediner gaat of om een feest voor een multinational.

Joost: "Soms staan we voor een gezelschap van zes mensen te koken, soms voor honderden tegelijk. Die afwisseling is fantastisch en we vinden het allemaal even leuk." Dat is de passie. En die proeft u.

Party Services

Concepten

Bruiloften - themafeesten - personeelsfeesten - verjaardagen - jubilea - vergaderingen en presentaties - open dagen

Verhuur en decoratie

Van glaswerk, borden en bestek tot aan tafels, garderoberekken en tenten. Fleur de locatie op met een prachtig bloemenarrangement en/of waan u op vakantie met onze magnifieke decors.

Glaswerk - borden en bestek - (trendy) statafels - mobiele bar - podia - decors - bloemen en planten - sfeerverlichting

Entertainment

Ook qua entertainment kunnen wij uw wensen vervullen. Samen kijken wij wat het beste bij u en uw feest of evenement past. Zodat u en uw gasten zich optimaal zullen vermaken.

Samenwerking met bekende koks - live cooking - topartiesten - bands, van nu en van toen - dj's - clowns - de Oesterman

Locaties

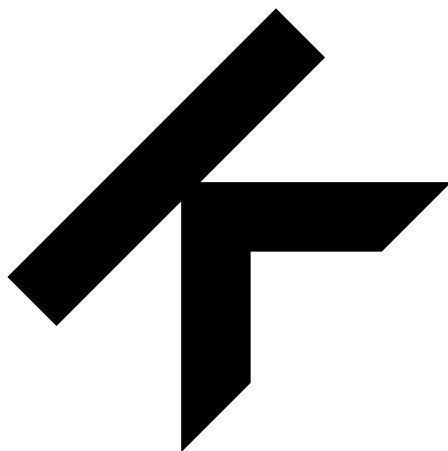
Ieder feest of evenement vraagt om een andere invulling, iedereen heeft andere wensen of verlangens. Daarom bieden wij verschillende locaties aan. Allemaal uniek op hun eigen manier. Of het u nu gaat om bereikbaarheid, uitstraling of capaciteit: samen met u zoeken wij de locatie die voldoet aan ál uw wensen.

Congrescentrum Amstelveen - De Anna's hoeve - Showkas Arendshoeve - Museum Jan van der Togt - Cobra Museum - Heineken Music Hall - Westergasfabriek - De Oude Kerk in Amsterdam - Passenger Terminal Amsterdam - De Hollandse Manege - Mozes & Aäron kerk - Thamerkerk



“Wat ons het meest deed bij het vieren van het 40-jarig bestaan? De felicitaties van de mensen die hier werken.” - Martijn en Joost Kragtwijk -





KRAGTWIJK CATERING

TOUWSLAGERIJ 7
1185 ZP AMSTELVEEN
TEL 020 6413828
FAX 020 6478356

INFO@KRAGTWIJK.NL
WWW.KRAGTWIJK.NL