



KRAGTWIJK CATERING

PAGINA: 1/10

BORRELS, MAALTIJDEN EN BUFFETTEN

September-November

Een feestelijke borrel, diner, buffet of een compleet verzorgd event?
Hiervoor bent u bij Kragtwijk aan het juiste adres!

Onze chefs hebben weer een feestelijk assortiment voor u samengesteld.
Sommige oude klassiekers maar ook verrassende hapjes en gerechten van mooie en verse ingrediënten.

Wij hebben een aantal suggesties voor u gemaakt, maar uiteraard kunt u ook uw eigen bijeenkomst samenstellen met andere snacks en gerechten naar wens.

Wilt u compleet ontzorgd worden? Uw event is bij ons culinaire team in goede handen. Een persoonlijke touch, specifieke wensen of een verrassende twist? Wij verzorgen het graag en goed voor u!

Voor de verzorging van uw ontbijt of lunch hebben wij een aparte ontbijt/ lunch folder.

Op de volgende pagina's vindt u achtereenvolgend:

- Borrelkaart koude hapjes p 2 en 3
- Borrelkaart warme hapjes p 4
- Salades p 5
- Hors d'oeuvres p 6
- Buffetten/warme gerechten p 7 en 8
- Chef's special shared dinning p 9
- Bijzondere suggesties p10

Alle genoemde prijzen in deze folder zijn exclusief 9% BTW.

Heeft u vragen of wilt u een bestelling doorgeven.

Wij zijn bereikbaar van **maandag t/m vrijdag van 8.30 tot 16.30 uur** op
telefoonnummer 020 641 38 28 of per
e-mail: info@kragtwijk.nl

Met vriendelijke groet namens het hele team van

Kragtwijk Catering



BORRELKAART – koudje hapjes

Een mooi assortiment voor bij de borrel.

Of het nu voor een borrelplank met diverse soorten charcuterie is of juist ongedwongen tafel snacks als olijven en vers gebrande nootjes moeten zijn.

Hieronder hebben wij voor iedere bijeenkomst een aantal mooie keuzes omschreven.

Minimale afname per eenzelfde soort hapje 10 stuks

Tafelgarnituur

€ 15,00
voor 10 personen

Wij leveren 3 soorten per 10 personen

U kunt uw eigen keuze maken of de keuze aan onze chef overlaten

Gemengde noten van Gotje
Risotto crackers
Crudit  met dip
Gemarineerde grote olijven
Krokante bladerdeegstengels uit eigen bakkerij

Easy bites

€ 1,35 per stuk

U kunt uw eigen keuze maken of de keuze aan onze chef overlaten

Scharrel eitje met romige mouse en paprika(v)
Wrap met runderpastrami en oude brokkelkaas
Fritatta van gepofte groenten met kalkoen
Spiesje van tomaat, mozzarella en basilicum(v)
Oosters gemarineerd zalm spiesje
Gebakken gamba met chorizo
Geitenkaas truffel met cranberry en pecannoot (v)

Herfst favorites

€ 1,65 per stuk

U kunt uw eigen keuze maken of de keuze aan onze chef overlaten

Canap  met gepofte groenten en baba ganoush (v)
Canap  met geitenkaas met uien chutney (v)
Bokkenpootje van gerookte zalm en verse kruiden
Gamba met spicy piment humus ingelegde komkommer
Spiesje van gerookte ribeye Asian style
Kalkoen ham met gegrilde paprika en feta kaas
Vijgenbroodje met Gruyere kaas en druiven (V)

Authentieke broodcanap s

€ 2,10 per stuk

U kunt uw eigen keuze maken of de keuze aan onze chef overlaten

Zuurdesem canap  tomaat, buffalo mozzarella en pesto(v)
Uitsmijtertje van patanegra met gebakken kwarteleitje
Gerookte zalm met sesam en wasabi creme
Hutenk se met gekarameliseerde vijgen en zachte geitenkaas (V)
Gedroogde Boerenham met gemarineerde paddestoelen
Canap  met gebakken tonijn met sojabonen en cress



KRAGTWIJK CATERING

BORRELKAART – koude hapjes

Minimale afname per eenzelfde soort hapje 10 stuks

Amuses van de chef

€ 2,80 per stuk

U kunt uw eigen keuze maken of de keuze aan onze chef overlaten

Pittige quinoa met gamba's

Gebakken polenta met tomaten chutney en geitenkaas (V)

Tataki van rundvlees met ponzu saus

Ceviche van oosters gemarineerde makreel

Carpaccio van rundvlees met huisgemaakte pesto en Parmezaanse kaas

Herfst knabbelplank

€ 27,50 per plank

1 plank is voor 8 personen, uitgaande van 4 a 5 hapjes per persoon

Groentenstengels met frisse dip sesam yoghurt dip en gremolata

Cherrytomatjes

Brandt en Levie gedroogde worst

Baambrugse chorizo

Trio van Hollandse kazen

Kroeg knabbelplank

€ 27,50 per plank

1 plank is voor 8 personen, uitgaande van 4 a 5 hapjes per persoon

Osseworst met piccalilly en Gelderse worst met zuur

Gevarieerde boeren kazen met mosterd en Kesbecke uitjes

Roosjes van gerookte ribeye en Amsterdamse chorizo

Paddenstoel tapenade en olijven met mini pitabroodjes en crostini's

Krokante bladerdeegstengels uit eigen bakkerij

Chef's choice

€ 1,80 per stuk

Wilt u verrast worden door onze chef en houdt u van mooie uitgebalanceerde smaken en geuren, wij verzorgen dit graag voor u.



BORRELKAART – warme hapjes

Crispy bites

€ 1,30 per stuk

U kunt uw eigen keuze maken of de keuze aan onze chef overlaten

Deze frituur hapjes worden koud bij u aangeleverd

Krokante butterfly Garnalen
Draadjes vleesbitterbal
Vegan bitterbal (V)
Rucola-kaas kroketje (V)
Spaanse chorizo kroketjes

Ambachtelijke huismix

€ 1,50 per stuk

U kunt uw eigen keuze maken of de keuze aan onze chef overlaten

*Deze hapjes kunnen wij naar keuze koud of warm bij u aanleveren
U krijgt een chafing dish (warmhoudschaal) meegeleverd*

Kip saté met licht pikante saté saus
Runderballetjes met licht pikante saté saus
Japans kip spiesje met oosterse saus
Spiesje van gemarineerde tempé (V)

Luxe huismix

€ 1,95 per stuk

U kunt uw eigen keuze maken of de keuze aan onze chef overlaten

*Deze hapjes kunnen wij naar keuze koud of warm bij u aanleveren
U krijgt een chafing dish (warmhoudschaal) meegeleverd*

Gamba balletje met pijnboompitjes en spinazie
Wild gehakt met truffel saus
Thaise krab koekjes

Soep van de dag 250 ml per persoon

€ 3,50 per persoon

*Wij leveren de soep warm bij u aan in een hotpot (warmhoudpan) met opscheplepel.
Indien gewenst kunnen wij soepkommen en soeplepels tegen betaling meeleveren*

Hot bowl 150 gram per persoon

€ 4,50 per persoon

Wij bereiden elke dag verschillende heerlijke verse gerechten voor u, waaronder altijd minimaal 1 vegetarisch gerecht. Zie pagina 8 voor een overzicht van onze gerechten. Vraag naar ons actuele beschikbare aanbod.

*De gerechten kunnen wij naar keuze koud of warm bij u aanleveren.
Ze worden in bowls per persoon aangeleverd*



SALADES EN HORS D'OEUVRES

Salade schotels

Onze huisgemaakte salades worden vers gemaakt in onze eigen keuken door onze vakbekwame koks. De salades kunt u eventueel uitbreiden met:

Desembrood uit eigen bakkerij	€ 4,50 per stuk
Franse baguette	€ 2,10 per stuk
Gezouten boerenboter (100 gram)	€ 1,95 per stuk
Huisgemaakte kruidenboter (100 gram)	€ 1,95 per stuk



Huzaren salade

Salades van beenham, gearneerd met beenham, groene asperges, cornichons en gevulde eitjes

Schotel voor 4 personen	€ 35,50 per schotel
Schotel voor 8 personen	€ 45,00 per schotel

Kip salade



Waldorfsalade met plakjes kipfilet met gemarineerde kip, bleekselderij, maïskolfjes geserveerd met gevulde tomaatjes

Schotel voor 4 personen	€ 35,50 per schotel
Schotel voor 8 personen	€ 45,00 per schotel

Waldorf salade



Frisse salade van fruit, opgemaakt met verse fruitsoorten zoals ananas, sinaasappel, druiven en gevulde tomaatjes

Schotel voor 4 personen	€ 35,50 per schotel
Schotel voor 8 personen	€ 45,00 per schotel

Vis salade



Zalmsalade opgemaakt met zoute haring, mosseltjes, sardientjes, tonijnsalade, makreel, Noorse garnalen, gevulde tomaatjes en cocktail-remoulade

Schotel voor 4 personen	€ 42,50 per schotel
Schotel voor 8 personen	€ 55,00 per schotel



KRAGTWIJK CATERING

Hors d'oeuvres

Onze huisgemaakte hors d'oeuvres worden standaard geleverd met knapperig brood, boerenboter en kruidenboter.

Vegetarische hors d'oeuvres



Roseval-aardappels met tuinkers, crème fraîche, Frisse Griekse salade, opgemaakt met tomaatjes gevuld met geitenkaas, tomaten/mozzarella spiesjes en gevulde eitjes. Met brood en diverse tapenades.

Schotel voor 4 personen

€ 43,50 per schotel

Schotel voor 8 personen

€ 80,50 per schotel

Vlees hors d'oeuvres

Showschaal van diverse luxe vleeswaren zoals beenham fricandeau, parmaham en gegrilde kip op huzarensalade. Gegarneerd met groene asperges, gevulde eitjes en gevulde tomaatjes.

Inclusief cocktailsaus, brood, kruiden & boerenboter

Schotel voor 4 personen

€ 43,50 per schotel

Schotel voor 8 personen

€ 80,50 per schotel

Vis hors d'oeuvres



Showschaal van diverse luxe vissoorten zoals paling, gerookte zalm, Hollandse garnalen, makreel en gegrilde tonijn op zalmsalade. Opgemaakt met zalmeitjes en vishapjes.

Inclusief remouladesaus, brood, kruiden & boerenboter

Schotel voor 4 personen

€ 52,50 per schotel

Schotel voor 8 personen

€ 90,00 per schotel



BUFFETTEN

Stel zelf uw buffet samen.

Kies naar keuze alleen warme gerechten of maak het nog feestelijker met een salade, een mooie opgemaakte schotel of een lekker dessert.

Wij bespreken graag uw wensen en uiteraard kunnen wij een persoonlijke offerte maken voor uw event.

Afhankelijk van het aantal gasten, adviseren wij de hieronder vermelde aantal gerechten. Neemt u gerust contact met ons op voor advies of als u andere wensen heeft.

Vanaf 10 personen	1 salade + 1 luxe schotel + 2 warme gerechten
Vanaf 25 personen	2 salades + 1 luxe schotel + 3 warme gerechten
Vanaf 50 personen	2 salades + 2 luxe schotels + 4 warme gerechten

Salades

100 gram pp

€ 3,50 per persoon

- › Poke bowl van gemarineerde groenten en gebakken tonijn
- › Taco salade met geroosterde kip en honing limoen dressing
- › Orzo salade met boerenkool pesto (V)
- › Salade van gemarineerde zalm met een knapperige salade
- › Parelcouscous met gegrilde pompoen, ui en walnoten en geitenkaas (V)
- › Quinoa salade met geroosterde wortel, bloemkool en kikkererwten (V)

Luxe schotels

85 gram pp

€ 4,50 per persoon

- › Tataki van rundvlees met ponzu saus
- › Charcuterie van gedroogde hammen en worstsoorten
- › Ceviche van oosters gemarineerde makreel
- › Geroosterde broccoli salade met spruitjes en zacht gegaarde limoen kipfilet
- › Carpaccio van dun gesneden in biet gemarineerde zalm
- › Hummus en babaganoush met geroosterde groenten uit het seizoen (V)

Warme gerechten

500 gram pp

€ 17,50 per persoon

[Zie volgende pagina voor de gerechten waar u uit kunt kiezen](#)



Vervolg buffetten – warme gerechten (500 gram pp)

Hollands

- › Prei/spruitjes stampot met in mosterd gemarineerde buikspek en appel
- › Knolselderij puree met runderstoofpotje van Gasconne rund en herfstbock
- › Broccoli stampot met bieslook en oude kaas.
- › Oven aardappeltjes met gepofte groenten, paddenstoelen en gegrilde kip

Italiaans/mediterraan

- › Italiaanse runderstoof met gnocchi
- › Saltin bocca van kip met courgette, tomaat en krieltjes
- › Porchetta met krieltjes en paddestoelen in kalfsjus
- › Lasagne bolognese van Gasconne gehakt
- › Tagliatelle met eekhorentjes brood, rucola, Parmezaanse kaas en mascarpone saus (V)
- › Zalm à la Milanese met romige penne pasta en venkel

Wereld keuken

- › Penang curry van rundvlees met mihoen
- › Char siu met geurige rijst en roergebakken groenten
- › Linzen curry met kikkererwten, tomaat en couscous (V)
- › Stokjes saté ajam met gebakken rijst en oosterse groenten

Herfst gerechten

- › Heilbot filet met romige venkel met een aardappel/courgette gratin
- › Met ahorn geplateerde kip met geroosterde zoete aardappel
- › Kipdij met rode wijnsaus, paddenstoelen, en krieltjes
- › Gegrilde groenten van de grill met Parmezaan en basilicum(V)
- › Quinoa met puntpaprika en haloumi kaas (V)

Desserts

€ 3,00 per stuk

- › Chocolade mousse met gratineerde marshmallow
- › Pistache mousse met mascarpone, gekarameliseerde nootjes en sponge cake
- › Appel-peer crumble met rum
- › Tiramisu van Baileys en cacao



KRAGTWIJK CATERING

Chef's specials (vanaf 4 personen)

Shared dining, gezellig samen tafelen

per persoon € 35,00

- **1 Saladebowl** *lekkere mini salade - per persoon -*
Salade van spinazie, groene asperges, sojabonen, cress, geroosterde tonijn
- **Etagère** *voor gezamenlijk snoepen met brood en boeren roomboter*
Tataki van rundvlees met ponzu saus
Oosters gemarineerde zalm met knapperige Thaise salade en chili soja dressing
Carpaccio van dun gesneden chioggia biet, rucola en zachte geitenkaas(v)
- **2 Warme gerechtjes**
Kalfsstoofpot met courgette en roomse aardappel en knolselderie
Kabeljauw met puree van zoete aardappel en tomaten antiboise
Prei/spruitjes stampot met in mosterd gemarineerde buikspek en appel
Quinoa met puntpaprika en haloumi kaas(v)
- **Mini dessert parade, 2 per persoon**
Chocolade mousse met gegratineerde marshmallow
Pistache mousse met mascarpone, gekarameliseerde nootjes en sponge cake
Appel-peer crumble met rum
Tiramisu van Baileys en cacao

Amuse diner 6 gangen

per persoon € 45,00

- **2 Amuses**
Tataki van rundvlees met ponzu saus
Oosters gemarineerde zalm met knapperige Thaise salade en chili soja dressing
Carpaccio van dun gesneden chioggia biet, rucola en zachte geitenkaas(v)
- **1 Soepje** *Lekker soepje in espressokopje*
Creamy bio courgette soep, geplukte basilicum
- **1 Saladebowl** *Lekkere mini salade - per persoon-*
Salade van spinazie, groene asperges, sojabonen, cress, geroosterde tonijn
- **1 Proeverij**
Carpaccio van dun gesneden chioggia biet, rucola en zachte geitenkaas(v)
Divers knapperig afgebakken brood en boeren roomboter
- **Warme gerechtjes, 2 per persoon**
Heilbot filet met romige venkel met een aardappel-courgette gratin
Met ahorn geglaceerde kip met geroosterde zoete aardappel
Quinoa met puntpaprika en haloumi kaas(v)
- **Mini dessert parade, 2 per persoon**
Chocolade mousse met gegratineerde marshmallow
Pistache mousse met mascarpone, gekarameliseerde nootjes en sponge cake
Appel-peer crumble met rum
Tiramisu van Baileys en cacao



Bijzondere suggesties vanaf 75 personen

Hieronder vindt u enkele bijzondere suggesties.

De genoemde prijs hieronder is voor 75 personen. Neemt u gerust contact met ons op voor de prijzen en mogelijkheden voor meer personen.

Wij gaan graag met u in gesprek om u te inspireren voor nog meer creatieve suggesties voor een event dat past bij u!

Specialiteiten van de green egg

€ 525,- voor 75 personen

Wij serveren lekkere grill specialiteiten van onze green egg, zoals:

Geurige Merquez worstjes met tomaat compote

Langzaam gegaard buikspek

Gegrilde punt paprika met halloumi kaas

Streetfood – herfst spices

€ 525,- per 75 personen

Vanuit onze kraam serveren wij geurige streetfood snacks, zoals:

Mais bol met pulled pork met ijsbergsla en een gerookte bbq saus

Bavette met gegrilde courgette op geurige couscous

Herfst stampotje zoals prei/spruitjes stampot met in mosterd gemarineerde buikspek

Healthy salads – uit onze bakfiets

€ 525,- per 75 personen

Vanuit onze bakfiets serveren wij healthy salads. Een ideale aanvulling voor uw lunch of diner, zoals bijvoorbeeld;

Gepofte groenten van het seizoen

Heerlijk gemarineerde groenten in een zachte pita met feta kaas

Trimnings zoals langzaam gegaarde limoen kipfilet, gepocheerde vis, zachte geitenkaas

A la Minute gemaakte salades met heerlijke ingrediënten zoals quinoa, gemarineerde tempé en couscous

Vers gebrande noten en zaden

Mega pizza

€ 525,- per 75 personen

Wat vindt u van onze megagrootte pizza!



Met versgebakken bodem uit onze eigen bakkerij.

Belegd met heerlijke verse groenten of een invulling naar uw wens.