

KRAGTWIJK CATERING

SALADES, BUFFET, WALKING DINNER EN SHOWITEMS **December en Januari**

Heerlijk om deze dagen met elkaar door te brengen.

Onze chefs hebben weer alle culinaire registers open getrokken om u te verrassen, te laten genieten en u te ontzorgen.

Van een feestelijke mooi opgemaakte schotel, een heerlijk buffet met de lekkerste stamppotten of stoofschotels tot mooie gerechtjes die uw bedrijf omtoveren in een gezellig restaurant.

Ook hebben we weer leuke showitems!

Van **koek en sopie**, tot **kraampje broodje warme worst** of wat dacht u van **“geurig spicy streetfood”**

Zoals u ziet weer genoeg om van te kiezen.

Nieuwsgierig geworden? Bekijk de folder of bel ons! Wij nemen de mogelijkheden graag met u door!

Heeft u vragen, bel ons gerust. Wij zijn bereikbaar op
telefoonnummer 020 641 38 28
of per e-mail: info@kragtwijk.nl

Met vriendelijke groet namens het hele team van

Kragtwijk Catering

Vanaf 20 augustus zijn wij op het onderstaande adres te vinden:
Bouwerij 73
1185 XW Amstelveen

Aan tafel met Kragtwijk

Salades Schotels

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

- Desembrood Van Menno € 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

4 pers € 35,50 per stuk

8 pers € 42,50 per stuk



Kip salade

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

4 pers € 35,50 per stuk

8 pers € 42,50 per stuk



Waldorfsalade

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

4 pers € 35,50 per stuk

8 pers € 42,50 per stuk



Vissalade

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

4 pers € 42,50 per stuk

8 pers € 52,50 per stuk



Prijs is per stuk, exclusief BTW

Aan tafel met Kragtwijk

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
Tomatjes gevuld met geitenkaas,
Tomaten/mozzarella spiesjes en gevulde eitjes.
Met brood en diverse tapenades.

4 pers € 43,50 per stuk

8 pers € 84,50 per stuk



Vis hors d'oeuvres

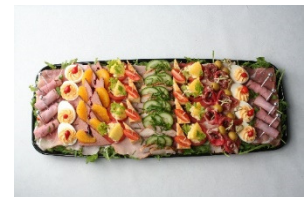
Showschaal van diverse luxe vissoorten zoals paling
Gerookte zalm, Hollandse garnalen, makreel en
Gegrilde tonijn op zalmsalade.

Opgemaakt met zalmeitjes en vishapjes.

Inclusief remouladesaus, brood, kruiden & boerenboter

4 pers € 52,50 per stuk

8 pers € 95,00 per stuk



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 tomatjes.

Inclusief cocktailsaus, brood, kruiden & boerenboter

4 pers € 43,50 per stuk

8 pers € 84,50 per stuk



Prijs is per stuk, exclusief BTW

Aan tafel met Kragtwijk

Show items en walking dinners

Koek en sopie

€ 450,00 per 75 personen

Typisch voor de Hollandse koude wintermaanden.

Vanuit onze kraam serveren wij diverse echte Hollandse lekkernijen naar wens!

Stelt u zich dit eens voor:

- › Heerlijke warme chocomelk met gevulde speculaas
- › Geurige gluhwein met mini spinazie – asperge taartjes
- › OerHollandse erwtensoep met rookworst en roggebrood met spek en mosterd

Broodje warme worst

€ 450,00 per 75 personen

De traditonele wintersnack.

Stelt u zich dit eens voor:

- › Een lekker winterbockbiertje met bockworst
- › Een warme rookworst in een pistoletje, lekker met wat grove mosterd erbij

Winter Spices streetfood

€ 450,00 per 75 personen

De ultieme wintersnack.

Vanuit onze kraam serveren wij geurige winterse feest gerechten.

Een lekkernij waar je voor in de rij gaat staan.

Stelt u zich dit eens voor:

- › Hollands wildstoefpotje, ontbijtkoek in jus oven aardappels en veenbessenjam
- › Reegebraad met geglaceerde uitjes, rode wijn en aardappelgratin
- › Gegratineerde pompoen-spruitjes, bospaddenstoelen met truffel puree

Stamppot uit de bakfiets

€ 450,00 per 75 personen

Vanuit onze kraam serveren wij de enige echte ultieme Hollandse stamppot take away. Een Hollandse winter klassieker in een nieuw jasje.

Stelt u zich dit eens voor:

- › Stamppot boerenkool met lekkere rookworst en jus
- › Stamppot zuurkool met grootmoeders runderstoefpot

Aan tafel met Kragtwijk

Buffetten

Stel lekker zelf uw buffet samen

kies alleen warm of maak het nog feestelijker met een salade, een mooie opgemaakte schotel, een compote of een lekker dessert

Maak een keuze

Vanaf 10 personen 1 salade 1 schotel en 2 warme gerechten

Vanaf 25 personen 2 salades 1 schotel en 3 warme gerechten

Vanaf 50 personen 2 salades 2 schotels en 4 warme gerechten

Salades - 85 gram p.p.-

€ 3,50 per persoon

- › Salade van spinazie, groene asperges, sojabonen, cress en geroosterde tonijn
- › Gepofte seizoen groente met geroosterde kip en padano kaas
- › Oosterse salade met komkommer, taugé, limoen en chili/soja dressing (V)
- › Pompoensalade met gebakken paddenstoelen en peccorino kaas (V)
- › Salade van winter groenten en gerookte carpaccio van ribeye
- › Salade van linzen, gepofte tomaat, geitenkaas en rode ui
- › Quinoa salade met avocado, gerookte zalm, oerwortel en courgette (V)

Luxe schotels - 100 gram p.p.-

€ 4,50 per persoon

- › Dun gesneden kalfsmuis met truffel mayonaise
- › Charcuterie van gedroogde hammen en worstsoorten
- › Oosters gemarineerde zalm met knapperige Thaise salade
- › Salade van kalkoen, sinaasappel en venkel
- › Carpaccio van licht gerookte ribeye
- › Carpaccio van dun gesneden chioggia biet, rucola en zachte geitenkaas

Kerstcompote's

€ 1,00 per persoon

- › Grootmoeders appelcompote met kaneel
- › Winter tuttu frutti met abrikozen en vijgen uit de oven

Aan tafel met Kragtwijk

Hoofdgerechten - 500 gram p.p.- € 17,50 per persoon

Hollands

- › Boerenkool stampotje met rookworst
- › Oer wortel stoemp met pulled pork en rode ui
- › Stampot zuurkool met grootmoeders runderstoofpot
- › Andijvie stampot met runderballetjes

Italiaans/mediterraan

- › Taartje van spinazie en groene asperge(V)
- › Italiaans gemarineerde kippetje met tomatenrijst
- › Kalfsstoofpot met courgette en roomse aardappel en knolselderie
- › Lasagne bolognese van Gasconne gehakt
- › Tortellini met rucola, verse pesto en gepofte tomaat(V)

Wereld keuken

- › Daging roedjak met mihoen, paksoi en Chinese kool
- › Saté ajam met gebakken rijst, Oosterse groenten en ei
- › Lamscurry met kikkererwten, tomaat en bulgur
- › Indiase bloemkoolcurry met quorn en witte rijst(V)

Feestelijk en wild

- › Kabeljauw met puree van zoete aardappel en tomaten antiboise
- › Hollands wildstoofpotje, ontbijtkoek in jus oven aardappels en veenbessenjam
- › Reegebraad met geglaceerde uitjes, rode wijn en aardappelgratin
- › Kalkoen rollade in truffeljus met seizoensgroente en aardappelmouseline
- › Gegratineerde pompoen-spruitjes, bospaddenstoelen met truffel puree(V)

Desserts

per stuk € 2,50 of 2 per p.p. € 4,50

- › Cheesecake met stroopwafel
- › Butterscotts mousse met karamel
- › Tony chocolony mousse met crispy witte chocolade
- › Blondie brownie met citrus
- › Panna cotta met mango en cocos
- › Soesje gevuld met roodfruit met limoen

Aan tafel met Kragtwijk

Chef's special shared dinning

Gezellig samen tafelen

Vanaf 10 personen per persoon € 32,50

1 Saladebowl *lekkere mini salade - per persoon -*

Salade van spinazie, groene asperges, sojabonen, cress, geroosterde tonijn

Etagere *voor gezamenlijk snoepen met brood en boeren roomboter*

Dun gesneden kalfsmuis met truffel mayonaise en zontomaatjes

Oosters gemarineerde zalm met knapperige Thaise salade en chili soja dressing

2 Warme gerechtjes

Hollands wildstoofpotje, ontbijtkoek in jus, oven aardappels en veenbessenjam

Kabeljauw met puree van zoete aardappel en tomaten antiboise

2 Mini dessert parade

Diverse kleine desserts

Chef's special amuse diner 6 gangen

Amuse diner

vanaf 10 personen per persoon € 42,50

2 Amuses

Glaasje panna cotta van parmezaanse kaas en caesar salad

Kalfsmuis met truffel mayonaise

1 Soepje *Lekker soepje in espressokopje*

Creamy pompoensoep met zonnepitten

1 Saladebowl *Lekkere mini salade - per persoon-*

Salade van spinazie, groene asperges, sojabonen, cress, geroosterde tonijn

1 Proeverij

Carpaccio van licht gerookte ribeye

Divers knapperig afgebakken brood en boeren roomboter

2 Warme gerechtjes

Italiaans gemarineerde kippetje met tomatenrijst

Kabeljauw met puree van zoete aardappel en tomaten antiboise

2 Mini dessert parade

Diverse kleine desserts

Prijs is per stuk, exclusief BTW en gebaseerd op een afname vanaf 10 stuks/personen

Aan tafel met Kragtwijk