



CATERING & EVENTS

Savelkoul Catering & Events

2018

Geachte lezer,

Hierbij treft u een selectie aan van ons aanbod van buffetten en hapjes. Savelkoul is gespecialiseerd in het samenstellen van buffetten en diners afgestemd op uw wensen.

Een goede invulling van uw wensen staat voor ons voorop. Heeft u een feest, receptie of een barbecue avond, wij kunnen er voor zorgen dat uw gasten genieten van een heerlijke maaltijd. Naast de genoemde standaardbuffetten zijn er tal van variaties mogelijk.

Achter in deze lijst treft u een grote keuze aan van gerechten en hapjes waarmee u aan de samenstelling een eigen invulling kunt geven.

Zijn er vegetariërs onder uw gasten, mensen met een specifiek dieet, laat het ons weten en wij zoeken samen met u naar een goed alternatief.

Naast deze buffetten, hapjes en diners kunnen wij ook zorgen voor de verdere invulling van uw bijeenkomst, feest of receptie. Savelkoul beschikt over een groot aanbod van porselein, bestek, stoelen, tafels, (drank)buffetten, tenten en elementen voor de inrichting. Wilt u zelf optimaal genieten dan kunnen wij eventueel zorgen voor bediening en bijkomende werkzaamheden.

Genoemde prijzen zijn afhaalprijzen. Indien van toepassing worden eventuele bezorgkosten, bediening en op- en afbouwkosten additioneel berekend. Vraag in dat geval voor een offerte op maat voor u gemaakt.

Met vriendelijke groet,

Team Savelkoul

Léon en Ron Savelkoul

STADBROEKERMOLEN

Culinair Zalencentrum

Jacqueline Roufsweg 1

6136 VG Sittard

T: 046-4200881 locatie Stadbroekermolen

E: info@stadbroekermolen.nl

BUFFETTEN EN HAPJES, onze suggesties:	Prijs	BLZ
Proeverijbuffet	€ 28,50	3
Drielandenbuffet 1	€ 17,50	4
Drielandenbuffet 2	€ 19,00	5
Drielandenbuffet 3	€ 23,50	6
Buffet "La Dolce Vita"	€ 30,00	7
Combinatiebuffet 1	€ 20,50	8
Combinatiebuffet 2	€ 23,00	9
Warm & Koud Buffet 1	€ 15,00	10
Warm & Koud Buffet 2	€ 17,50	11
Italiaans Buffet 1 "Al Forno"	€ 16,00	12
Italiaans Buffet 2 "Napoli"	€ 24,00	13
Italiaans Mediterraans Buffet "Bologna"	€ 20,50	14
Italiaanse hapjes "Piccoli Piatti"	€ 21,00	15
Hapjesbuffet "De Limburger"	€ 15,50	16
Euregionaal Buffet	€ 24,50	17
Tapas	€ 21,00	18
Limburgs boerenbuffet	€ 16,50	19
Limburgs boerenbuffet de luxe	€ 21,00	20
Koud buffet de luxe 1	€ 17,00	21
Koud buffet de luxe 2	€ 12,50	22
Warm & Koud buffet "Maasland"	€ 23,50	23
Dinerbuffet exclusief	€ 39,00	24
Uitbreidingen op buffetten		25
Warme vleesgerechten		26
Desserts		27
Borrel- en receptiehapjes		28
Barbecue buffet 1	€ 12,00	29
Barbecue buffet 2	€ 14,00	29
Barbecue buffet 3	€ 17,50	30
Barbecue buffet 4	€ 19,00	31
Barbecue buffet 5	€ 23,00	32

Prijzen zijn geldig tot en met 31-12-2018

Alle in deze brochure vermelde prijzen zijn inclusief BTW

Voorgerechtjes / Amuseglaasjes

- Amuseglaasje met garnaltjes en komkommer brunoise geserveerd met saffraandressing
 - Amuseglaasje met gerookte zalmfilet op een bedje van asperges geserveerd met roomdressing
 - Amuseglaasje met gebakken kipreepjes met verse ananas en meloen geserveerd in mangosaus
-

Kleine soepjes geserveerd in espressokopjes

- Courgettesoep met stukjes gerookte forel en crème fraîche
- of -
 - Italiaanse tomatensoep met verse tuinkruiden
-

Dinerbuffet

- Kalkoenfilet op een bedje van julienne gesneden courgette en bospeen geserveerd in verse kruidenroomsaus
- Speenvarkenmedaillons met honing-lavendelsaus
- of -
- Gebraden rosbeef geserveerd met friszoete rode portsaus

- Aardappelgratin
- Ratatouille van seizoensgroenten
- Gebakken krielaardappeltjes met champignons

- Salade van komkommer en radijs met mosterddressing
- Salade van witte kool en worteljulienne met roomdressing
- Salade van groene asperges en gerookte kip geserveerd met vinaigrette
- Luxe minibroodjes
- Kruidenboter

* Het dinerbuffet kan eventueel ook met Italiaanse gerechten worden samengesteld

Dessert in kleine amuseglaasjes

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade
- Vanille mousse op een bodem van rood fruit
- Panna cotta met ratatouille van vers fruit

Prijs: € 28,50 vanaf 30 personen p/p

Bij minder dan 30 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Warm buffet bestaande uit:

- Kempener kipfilet met champignonroomsaus
 - Varkensreepjes bereid met Belgisch abdijbier
- of -
 - Gegrilde beenham met Limburgse mosterdsaus

 - Aardappelgratin of mini-krieltjes op Bourgondische wijze
-

Koud buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte koude schotel
- Ei gevuld met bieslookcrème
- Ham-aspergerolletje
- Partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
- Witte koolsalade met rozijnen
- Waldorfsalade de luxe
- Broccolisalade met een garnituur van tomaat, radijs en zilveruitjes
- Verse fruitsalade
- Gestoofde peertjes
- Minibroodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs: € 17,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Warm buffet bestaande uit:

- Gegrilde beenham met groene peperroomsaus
 - Kipfilet in tomaten-basilicumsaus

 - Aardappelgratin of gebakken mini-krieltjes met champignons
 - Lasagne Bolognese
 - Penne in een zachte roomsaus met gerookte zalmreepjes
-

Koud buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte koude schotel
- Ei gevuld met bieslookcrème
- Partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
- Pastasalade tricolore met salami en verse Italiaanse kruiden
- Italiaanse salade met frisse dressing
- Komkommersalade met roomdressing
- Verse fruitsalade
- Mix van olijven
- Luxe mini broodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs: € 19,00 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Warm buffet bestaande uit:

Gegrilde beenham geserveerd met champignonroomsaus en Stroganoffsaus
Kipfilet met tomaten-basilicumsaus
Aardappelgratin of geroosterde aardappeltjes met rozemarijn en knoflook

Koud buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte koude schotel
 - Ei gevuld met bieslookcrème
 - Ham-aspergerolletjes
 - Fussilisalade met broccoliroosjes met een romige kruidenmayonaise
 - Frisse salade van bleekselderij, worteljulienne, druiven, mandarijn en radijs
 - Rauwkostsalade de luxe
 - Italiaanse salade met frisse dressing
 - Verse fruitsalade
 - Mix van olijven
-

Visbuffet bestaande uit:

- Gepocheerde verse zalm of zalmootjes met olijventapenade
- Gerookte forelfilet
- Gemarineerde reuze garnalen
- Romige cocktailsaus
- Luxe minibroodjes
- Stokbrood en kruidenboter

Prijs: € 23,50 vanaf 20 personen p/p
Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Andere vleeskeuzes: (met een bijbetaling van € 2,00 p.p.)

- Gebakken kalfspoulet vergezeld van een pestoroomsaus
- Varkenshaasmedaillons met champignonsaus of groene pepersaus
- Biefstukreepjes met Stroganoffsaus
- Gebraden rosbeef geserveerd met friszoete rode portsaus
- Varkenshaasmedaillons in satésaus
- Varkenshaasmedaillons in salieroomsaus met Parmaham
- Varkensfilet begeleid door zachte kaassaus met Gorgonzolakaas

Warm buffet bestaande uit:

- Zalmootjes geserveerd in saffraansaus
 - Scampi's van de bakplaat met knoflook en verse tuinkruiden
 - Reepjes kalfsvlees in salieroomsaus met Parmaham
 - Zacht gegaarde varkenshaas op een bedje van courgette in Gorgonzolasaus
 - Risotto met Italiaanse groentegarnituur
 - Lasagne Bolognese
 - Geroosterde aardappeltjes met rozemarijn en knoflook
-

Koud buffet bestaande uit:

- Torentje van aardappelsalade omwikkeld met komkommerlint
- Carpaccio van runderentrecôte, licht gepekeld en gerookt met notenolie en Parmezaanse kaas
- Italiaanse salade met frisse dressing
- Mesclun van diverse slasoorten, wortel julienne, komkommer en een dressing van notenolie
- Pastasalade met meloen en julienne gesneden Italiaanse ham
- Salade met selderij, bleekselderij, mandarijnpartjes en verse ananas
- Italiaanse rauwe ham met meloen partjes
- Luxe minibroodjes
- Ciabatta
- Kruidenboter

Prijs: € 30,00

Bijpassend visbuffet:

- Gepocheerde verse zalmootjes met olijventapenade
- Gerookte forelfilet
- Cocktailsaus
- Mierikswortelsaus

Prijs: € 7,50

Prijs: € 30,00 vanaf 30 personen p/p

Prijs: € 7,50 voor het bijpassend visbuffet vanaf 30 personen p/p

Bij minder dan 30 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Combinatie van warm-, koud- en visbuffet

Warm buffet bestaande uit:

- Gegrilde beenham geserveerd met champignonroomsaus of Stroganoffsaus
 - Kempener kipfilet in romige paprikasaus of tomaten-basilicumsaus
-

Koud buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte koude schotel
 - Ei gevuld met bieslookcrème
 - Gevulde tomaat met garnaal-, krab- of groentesalade
 - Perzik en ananas
 - Ham-aspergerolletje of partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
 - Roompaté
 - Gegrilde fricandeau
 - Uitjes Monegask
 - Salade van witte kool en worteljulienne met roomdressing
 - Broccolisalade met garnituur van tomaat, radijs en zilveruitjes
 - Verse fruitsalade
 - Spitskoolsalade met paprika brunoise en zilveruitjes
-

Visbuffet bestaande uit:

- Gepocheerde verse zalm
- Salade van garnalen met romige cocktailsaus
- Salade van krab

- Luxe mini broodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs: € 20,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Combinatie van warm-, koud- en visbuffet

Warm buffet bestaande uit:

- Gegrilde beenham geserveerd met champignonroomsaus of Stroganoffsaus
 - Kempener kipfilet in romige paprikasaus of tomaten-basilicumsaus
-

Koud buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte koude schotel
 - Kipsalade aangemaakt met kerriemayonaise en ananas
 - Ei gevuld met bieslookcrème
 - Gevulde tomaat met garnaal-, krab- of groentesalade
 - Perzik en ananas
 - Ham-aspergerolletje of partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
 - Gegrilde fricandeau
 - Roompaté
 - Spitskoolsalade met paprika brunoise en zilveruitjes
 - Salade van witte kool en worteljulienne met roomdressing
 - Broccolisalade met garnituur van tomaat, radijs en zilveruitjes
 - Uitjes Monegask
 - Verse fruitsalade
-

Visbuffet bestaande uit:

- Gepocheerde verse zalm
- Salade van garnalen met romige cocktailsaus
- Salade van krab
- Gerookte forelfilet
- Gerookte makreelfilet
- Cocktailsaus
- Luxe minibroodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs: € 23,00 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Warm buffet bestaande uit:

- Gegrilde beenham met Stroganoffsaus en champignonroomsaus
-

Koud buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte koude schotel
- Ham-aspergerolletje
- Perzik en ananas
- Ei gevuld met bieslookcrème
- Gevulde tomaat met groentesalade
- Spitskoolsalade met paprika brunoise en zilveruitjes
- Gemengde rauwkostsalade van de chef
- Komkommersalade met roomdressing
- Luxe mini broodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs: € 15,00 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Warm buffet bestaande uit:

- Gebraden rosbeef in friszoete rode portsaus
- of -
 - Biefstuk Stroganoff
 - Kipfilet in zoetzure saus
-

Koud buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte koude schotel
- Ham-aspergerolletje
- Perzik en ananas
- Ei gevuld met bieslookcrème
- Gevulde tomaat met groentesalade
- Spitskoolsalade met paprika brunoise en zilveruitjes
- Gemengde rauwkostsalade van de chef
- Verse fruitsalade
- Luxe mini broodjes
- Stokbrood
- Kruidenboter

Prijs: € 17,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Warm buffet bestaande uit:

- Varkensfilet in pestoroomsaus
 - Getrancheerde kipfilet met tomaten basilicumsaus
 - Geroosterde aardappelen met rozemarijn en knoflook

 - Lasagne Bolognese
 - Penne met spekjes en champignons
-

Koud buffet bestaande uit:

- Italiaanse salade met frisse dressing
- Tomatensalade met basilicum en sjalotjes
- Pastasalade tricolore met salami en Italiaanse kruiden
- Partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
- Luxe mini broodjes
- Ciabatta
- Kruidenboter

Prijs: € 16,00 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Warm buffet bestaande uit:

- Getrancheerde kipfilet in friszoete rode portsaus
 - Gebakken kalfspoulet vergezeld van pestoroomsaus
- of -
 - Italiaans runderstoofpotje van rode wijn-sjalotjes en verse basilicum

 - Geroosterde aardappelen met rozemarijn en knoflook
 - Lasagne Bolognese
 - Tagliatelle in kaas roomsaus
-

Koud buffet bestaande uit:

- Italiaanse rauwkostsalade
- Salade van artisjokharten met zongedroogde tomaten en aceto balsamico dressing
- Pastasalade tricolore met salami en verse Italiaanse kruiden
- Fussilisalade met broccoliroosjes vergezeld van een romige kruidenmayonaise
- Italiaanse aardappelsalade met zongedroogde tomaatjes en olijven

- Carpaccio van zachtgegaarde rosbief met basilicumolie en geroosterde pijnboompitten
- Gemarineerde champignons met verse tuinkruiden
- Italiaanse tomaten met mozzarella en verse basilicum
- Partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
- Mix van olijven

- Luxe minibroodjes
- Ciabatta
- Kruidenboter

Prijs: € 24,00 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Warme gerechten:

- Italiaans runderstoofpotje met rode wijn-sjalotjes en verse basilicum
 - Varkensreepjes in Gorgonzola kaassaus
- of -
 - Kipfilet in tomaten-basilicumsaus

 - Geroosterde aardappelen met rozemarijn en knoflook
 - Lasagne Bolognese
 - Tagliatelle met olijfolie en knoflook
-

Koude voorgerechten:

- Tomatensalade met fetakaas en olijven met frisse dressing
- Pastasalade tricolore met salami en verse Italiaanse kruiden
- Salade van artisjokhartes met zongedroogde tomaat en aceto balsamico dressing
- Italiaanse rauwkostsalade
- Gemarineerde champignons met verse tuinkruiden
- Partjes meloen omwikkeld met Italiaanse rauwe ham
- Mix van olijven

- Luxe minibroodjes
- Ciabatta
- Kruidenboter

Prijs: € 20,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Uit te breiden met:

- Zalmootjes met een olijventapenade

Prijs: € 3,50

Buffet bestaande uit:

- Diverse buitenlandse kaassoorten
 - Paté Di Napoli
-

- Tonijnsalade met kappertjes
 - Eiersalade met pijpjeskruid
 - Pastasalade tricolore met salami en verse Italiaanse kruiden
 - Cacciatore
 - Italiaanse gehaktballetjes
 - Italiaanse tomaten met mozzarella en verse basilicum
 - Vitello tonnato
 - Gemarineerde champignons met verse tuinkruiden
 - Partjes meloen omwikkeld met Italiaanse ham
 - Pimento/paprika
 - Mix van olijven
-

- Zalmroosjes met tapenade van olijven en zongedroogde tomaat
- Olijven met ansjovisspiesjes
- Gerookte forelfilet met citroen
- Carpaccio van gemarineerde zalm
- Tapenade van zongedroogde tomaat en olijven
- Ciabatta
- Focaccia
- Luxe mini broodjes
- Kruidenboter

Prijs: € 21,00 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Uit te breiden met warme gerechten o.a.:

- Penne in zachte roomsaus met gerookte zalmreepjes
 - Gebakken kalfspoulet vergezeld van een pestoroomsaus
 - Zalmootjes gebakken met olijventapenade
 - Gehaktballetjes in Italiaanse tomatensaus
-

Buffet bestaande uit"diverse streekproducten:

- Huisgemaakte koude schotel
 - Ei gevuld met bieslookcème
 - Beenhamosalade met venkel, uitjes en augurkjes
 - Kip-/kerriesalade
-

Vleesgerechten

- Roompaté geserveerd met uitjes Monegask
 - Boerengehaktballetjes met uitjes
 - Knapperig gebakken speklapjes
 - Spiesjes met gekruide kipfilet
 - Gegrilde speenvarkensfilet
 - Zure zult
 - Limburgse rauwe ham
 - Diverse kaasjes
-

- Luxe mini broodjes
- Stokbrood
- Roggebrood
- Kruidenboter

Prijs: € 15,50 vanaf 20 personen p/p
Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel
de samenstelling worden aangepast

Uit te breiden met warme gerechten o.a.:

- Kempener kipfilet met paprika en peperroomsaus
- Limburgs zuurvlees
- Gehaktballetjes in zigeunersaus

Prijs: € 4,50

Warme gerechten:

- Mooi gebraden rosbief met donkere jus van sjalotjes
 - Speenvarkenmedaillons met Limburgse mosterdsaus
 - Mechelse koekoek met sinaasappelcompôte en kumquats

 - Geroosterde aardappelen met spekjes
 - Mini-krieltjes in room met champignons en tuinkruiden gegratineerd
 - Gewokte lente-groentes
 - Zuid-Limburgse mergelchampignons in een romige saus met Bourguignonne kruiden
-

Koude gerechten:

- Parmentier torentje van Sint Pieterse aardappel en ossenstaart met een Belgisch-Limburgse mosterd-dragonsaus
 - Franse salade van veldsla, radijs met een frisse dressing van appelazijn en zonnebloemolie
 - Frisse salade van bleekselderij, worteljulienne, druiven, mandarijn en radijs
 - Venkel-beenhamsalade
 - Rosbiefrolletjes met haricotsverts
 - Carpaccio van licht gerookte runderentrecôte met notendressing en geplukte sla
 - Parelhoenderpaté met compôte van rode uien
 - Diverse streekbroden met roomboter
-

Prijs: € 24,50 vanaf 20 personen p/p
Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Dessertglaasjes:

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade
- Vanillemousse op een bodem van rood fruit
- Bitterkoekjes-mousse

Prijs: € 3,25 / glaasje

Tapas hapjes buffet bestaande uit:

- Diverse kaassoorten
 - Diverse soorten paté
-

- Salpicon van rundvlees
- Chorizoworst
- Cajun gehaktballetjes
- Spiesjes van pikante kipfilet
- Kipsalade aangemaakt met kerrie-ananasdressing
- Tonijnsalade met kappertjes

- Baby-maïskolfjes
 - Mix van olijven
 - Augurkjes/paprika
 - Gemarineerde champignons
-

Visbuffet bestaande uit:

- Zalmroosjes met olijventapenade
 - Gerookte zalmfilet
 - Gerookte forelfilet
 - Jumbo garnalenspiesjes
 - Olijven met ansjovisspiesjes
 - Dipsausjes
 - Tortillachips
 - Stokbrood en minibroodjes
 - Kruidenboter
-

Prijs: € 21,00 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Warm buffet bestaande uit:

- Gegrilde beenham geserveerd met champignonroomsaus en Stroganoffsaus - of -
 - Kempener kipfilet in romige paprikasaus
-

Koud buffet bestaande uit:

- Roompaté
 - Hoofdkaas
 - Boerenham van het Livar-varken
 - Boerencervelaat
 - Jonge kaas en oude kaas, roomkaas
 - Leverworst
 - Limburgse gehaktballetjes
 - Huisgemaakte koude schotel
 - Gemengde rauwkostsalade van de chef
 - Waldorfsalade de luxe
 - Spitskoolsalade met paprika brunoise en zilveruitjes
 - Gestoofde peertjes
 - Uitjes Monegask
 - Roggebrood
 - Kletsenbrood
 - Stokbrood
 - Roomboter
 - Kruidenboter
-

Prijs: € 16,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

In dit buffet zijn diverse streekproducten van Limburgse bodem verwerkt.

Warm buffet bestaande uit:

- Limburgs zuurvlees
 - Varkensfilet geserveerd met Limburgse mosterdsaus
-

Koud buffet bestaande uit:

- Boeren aardappelsalade met spekjes
 - Ei gevuld met bieslookcrème
 - Witte koolsalade met St. Josph kaasblokjes
 - Salade Horstenaar met komkommer en courgette
 - Spinaziesalade met roomdressing en uitgebakken spekjes
 - Venkel-beenhamsalade
 - Limburgse gehaktballetjes
 - Boerenham van het Livarvarken
 - Hoofdkaas
 - Pain d'Ardenne
 - Augurkjes/uitjes
 - Maatjesharing met uitjes
 - Gerookte forel
 - Stokbrood
 - Luxe mini-broodjes
 - Roggebrood
 - Kletsenbrood
 - Kruidenboter en roomboter
-

Prijs: € 21,00 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Koud buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte koude schotel
- Ham-apergesrolletjes
- Ei gevuld met bieslookcrème
- Gevulde tomaat met garnalen-, krab- of groentesalade
- Ananas en perzik
- Paté
- Gegrilde fricandeau
- Kipsalade aangemaakt met kerrie-ananasdressing
- Spitskoolsalade
- Gemengde rauwkostsalade van de chef
- Uitjes Monegask
- Verse fruitsalade
- Stokbrood
- Luxe mini-broodjes
- Kruidenboter en roomboter

Visbuffet bestaande uit:

- Gepocheerde verse zalm

Prijs: € 17,00 vanaf 20 personen p/p
Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel
de samenstelling worden aangepast

Koud buffet bestaande uit:

- Huisgemaakte koude schotel
- Ham-apergesrolletjes
- Ei gevuld met bieslookcrème
- Gevulde tomaat met groentesalade
- Ananas en perzik
- Paté
- Gegrilde fricandeau
- Spitskoolsalade
- Salade van witte kool en worteljulienne met roomdressing
- Komkommersalade met roomdressing
- Uitjes Monegask
- Cocktailsaus
- Stokbrood
- Luxe mini-broodjes
- Kruidenboter

Prijs: € 12,50 vanaf 20 personen p/p
Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel
de samenstelling worden aangepast

Warm buffet bestaande uit:

- Gegrilde beenham
 - Gereserveerd met Stroganoffsaus en champignonroomsaus
 - Kipfilet in zoetzure saus
-

Koud buffet bestaande uit:

- Komkommersalade aangemaakt met roomdressing
- Broccolisalade met garnituur van tomaat, radijs en zilveruitjes
- Gemengde rauwkostsalade van de chef
- Huisgemaakte koude schotel
- Ei gevuld met bieslookcrème
- Ham-aspergesrolletjes of partjes meloen omwikkeld met rauwe ham
- Verse fruitsalade
- Brie
- Rambol noot
- Rochebaron
- Paté met uitjes Monegask
- Kipsalade aangemaakt met kerriemayonaise en ananas

Visbuffet bestaande uit:

- Gepocheerde verse zalm
 - Maatjesharing met uitjes
 - Gerookte forelfilet

 - Cocktailsaus
 - Groen kruidensaus
 - Luxe minibroodjes
 - Roggebrood
 - Stokbrood
 - Kruidenboter
-

Prijs: € 23,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Koude voorgerechten

- Carpaccio van licht gepekeld en gerookte runderentrecôte
 - Chaud-froid van gevogelte

 - Frisse broccolisalade
 - Salade van gevogelte met vers fruit, prei en mangomayonaise
 - Spinaziesalade met uitgebakken spekjes geserveerd met roomdressing
 - Salade van artisjokhartes met zongedroogde tomaat en aceto balsamico dressing

 - Bavarois van gerookte regenboogforel in een jasje van gerookte zalm
 - Gepocheerde zalmfilet en bellevue

 - Luxe minibroodjes
 - Ciabatta stokbrood
 - Kruidenboter
-

Warme gerechten

- Getrancheerde varkenshaas in romige saus van kruidenkaas met knoflook en groene kruiden
 - Gebakken rosbief in friszoete rode portsaus
 - Zalmfilet gevuld met een mousseline van tilapia met garnaltjes geserveerd met kreeftensaus
-
- Aardappelgratin met spinazie en Gorgonzolakaas
 - Roseval aardappelen uit de oven
 - Tagliatelle met olijfolie en knoflook

 - Gebraiseerde witlof met ham en kaas
 - Haricots verts met licht gerookte ham en gebakken uitjes
-

Prijs: € 39,00 vanaf 30 personen p/p

Bij minder dan 30 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Uitbreiden Buffetten

Visgerechten

Prijzen per persoon

- Garnalensalade € 1,50
- Krabsalade € 1,50
- Zalmsalade € 1,50
- Kipsalade € 1,25
- Gerookte forel € 2,65
- Gerookte makreelfilet € 2,45
- Maatjesharing met ui € 2,50
- Gefileerde zalmfilet € 3,00
- Verse zalm € 2,90
- Verse zalm, gerookte makreelfilet, gerookte forel € 7,00
- Zalmmootjes met olijventapanade € 3,00

Warme vlees-/visgerechten

Prijzen per persoon

- Warme ham met champignonroomsaus € 4,50
- Warme ham met Stroganoffsaus € 4,50
- Kip exotique € 4,50
- Gebakken kipfilet met kerrie-ananassaus of tomaten basilicumsaus € 4,50
- Kipragout € 4,50
- Warme gebraden varkensfilet met champignonroomsaus € 4,50
- Varkenscarré met een zachte Limburgse mosterdsaus € 5,00
- Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus of groene pepersaus € 5,50
- Biefstuk Stroganoff € 5,50
- Kalfsragout € 5,50
- Schotse zalmfilet met sinaasappel-/pepersaus € 6,50
- Victoriabaarsfilet € 6,00

Kaasplateau

Prijzen per persoon

- Met oude kaas, roombrie, rambol noot, Port-Salut, blauwe druiven en bijpassende broodsoorten € 4,75

Vleeswarenplateau

Prijzen per persoon

- Met rauwe ham, boerenzult, gehaktbrood, paté, pain d'Ardenne, uitjes Monegask en bijpassende broodsoorten € 3,75

Visplateau

Prijzen per persoon

- Met gerookte forelfilet, gerookte makreelfilet, maatjesharing met ui, cocktailsaus en bijpassende broodsoorten € 5,75

Diversen

Prijzen per persoon

- Warme seizoensgroenten € 2,90

Warme vleesgerechten

Prijzen per persoon

- Hongaarse Goulash € 9,90
van mager rundvlees, verse paprika en champignons, fijn gekruid,
twee rauwkostsalades, broodjes en stokbrood
- Zuurvlees € 9,90
bereid op Limburgse wijze,
twee rauwkostsalades, broodjes en stokbrood
- Zachte ragout € 9,90
van kuikenborstfilet in heerlijke champignonroomsaus,
twee rauwkostsalades, broodjes en stokbrood
- Kip exotique € 9,90
stukjes kuikenborstfilet in een zachte tomatensaus met stukjes fruit,
twee rauwkostsalades, broodjes en stokbrood
- Saté € 9,90
van kipfilet, gemengde rauwkostsalade,
kroepoek en stokbrood
- Saté € 11,50
van varkenshaas, gemengde rauwkostsalade,
kroepoek en stokbrood
- Gehaktballetjes € 9,90
in tomatensaus,
twee rauwkostsalades, broodjes en stokbrood
- Franse hamreepjes € 9,90
in champignonroomsaus,
twee rauwkostsalades, broodjes en stokbrood

Desserts

Kleurrijk gegarneerde desserts:

Prijzen per persoon

- Kersenbavarois € 3,00
- Aardbeienbavarois € 3,00
- Citroenbavarois € 3,00
- Amandelbavarois met een vleugje Amaretto € 3,00
- Koffie-karamelbavarois € 3,00
- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade € 3,00
- Vanillemousse € 3,00
- Aardbeienmousse € 3,00

Kaasplankje

- Div. kaassoorten (roombrie, Port-Salut, rambol-noot, verse ananaskaas, Roquefort) en blauwe druiven geserveerd met roggebrood, stokbrood en roomboter € 8,50

Desserts geserveerd in luxe glaasjes:

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade € 3,25
- Mousse van mascarpone met limoncello en rood fruit € 3,25
- Panna cotta met ratatouille van vers fruit € 3,25
- Tiramisu-mousse € 3,25
- Parfait van aardbeien € 3,25

Prijzen vanaf 10 personen

Dessertbuffet

- Huisgemaakte chocolademousse van Belgische chocolade
- Aardbeienbavarois
- Amandelbavarois met een vleugje Amaretto
- Tiramisu
- Vanillemousse op een bodem van rood fruit
- Advocaatpudding met vruchten
- Verse fruitsalade
- Slagroom

Prijs: € 8,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Borrel en Receptiehapjes

Toastjes / roggebroodjes gevarieerd: per stuk € 1,45

Diverse kleine toastjes en roggebroodjes, kleurrijk gegarneerd en belegd met :

- Toastje met gerookte zalmfilet en pestodressing
- Toastje met krabsalade en gerookte forel
- Toastje met salade en gehakte walnoten
- Roggebroodje met Limburgse rauweham en meloenparel
- Roggebroodje met brie en geroosterde walnoot

Minimale afname 40 stuks

Luxe tapas prikkertjes: per stuk € 1,50

Diversiteit aan luxe prikkers, bestaande uit:

- Prikker met Toscaans gekruide kipfilet en omwikkeld met ham
- Prikker met cerrytomaatje, verse mozzarella en basilicum
- Prikker met Italiaans gekruid gehaktballetje met een stukje peppadew
- Prikker met cacciatore cervelaat en olijven
- Prikker met gemarineerde jumbo garnalen
- Prikker met gerookte zalmrolletjes en knoflookolijfjes

Minimale afname 40 stuks

Italiaanse domino's: per stuk € 1,95

Kleine sandwiches (domino) van diverse Italiaanse broodsoorten, luxe gegarneerd en belegd met

- Domino met mozzarella, pesto, verse basilicum en Italiaanse tomaat
- Domino met tapenade van zongedroogde tomaatjes, garnituur en gerookte kipfilet
- Domino met groene pesto, garnituur en gerookte zalm
- Domino met rode pestocrème, garnituur en gerookte magere ham

Minimale afname 40 stuks

Minibroodjes: per stuk € 2,20

Diverse luxe kleine minibroodjes kleurrijk gegarneerd en belegd met:

- Minibroodje met paté en zongedroogde tomaatjes
- Minibroodje met tomaat, mozzarella, verse basilicum en Italiaanse kruiden
- Minibroodje met gebraden rosbief en Parmezaanse kaas
- Minibroodje met beenham geserveerd met mosterddressing
- Minibroodje met kip-kerriesalade
- Minibroodje met gerookte forelfilet en dille
- Minibroodje met gerookte zalmfilet en rode pestocrème
- Minibroodje met brie en geroosterde walnoot

Minimale afname 40 stuks

Borrel en Receptiehapjes

Canapés koud: per stuk € 1,95

- Canapés met forelmousse en dille
- Canapés met ham van het Livar varken met meloenparel
- Canapés met Brie en geroosterde walnoot
- Canapés met gerookte zalmfilet met pestodressing
- Canapés met paté en zongedroogde tomaat
- Canapés met garnaltjes en een toefje tuinkers
- Canapés met carpaccio van rosbief en Parmazaanseaas
- Canapés met salade
- Canapés met blauwe kaas gagarneerd met pijnboompitten en olijven

Minimale afname 40 stuks

Luxe gevulde wraps: per stuk € 1,85

- Wrap gevuld met huisgemaakte kipsalade met crème-fraîche en koriander
- Wrap gevuld met gerookte zalmfilet met een romige dillecrème
- Wrap gevuld met Virginiaham met dun gesneden meloensalade
- Wrap gevuld met Italiaans gekruid gehakt, sla, uitjes en paprika

Minimale afname 40 stuks

Canapés warm: per stuk € 1,95

- Canapés gegratineerd met kaas en Italiaanse pizzagarnituur van salami en ham
- Canapés gegratineerd met kaas, gerookte zalm en dille
- Canapés gegratineerd met kaas, tonijn met kappertjes
- Canapés gegratineerd met olijventapanade en cajun gehakt

Minimale afname 40 stuks

Amuselepels: per stuk € 2,55

- Amuselepels van een mousseline van eend aangemaakt met een truffelsalsa
- Amuselepels van krabsalade met een jumbogarnaal gearneerd met foreleitjes
- Amuselepels van Virginiaham gevuld met een tapanade van olijven
- Amuselepels met een filet americain op olijven met een kwarteleitje
- Amuselepels met gemarineerde zalmtartaar met laagjes coquilles St. Jacques

Minimale afname 40 stuks

Borrel en Receptiehapjes

Amuseglaasjes (100 gram):

per stuk

€ 3,95

- Amuseglaasje met garnaltjes en komkommer brunoise geserveerd met saffraandressing
- Amuseglaasje met gerookte zalmfilet op een bedje van asperges geserveerd met roomdressing
- Amuseglaasje met gebakken kipreepjes op een bedje van gestoofde prei en bieslook
- Amuseglaasje met artisjok-basilicummousse in een tomaatconcassé met kleine stukjes fetakaas
- Amuseglaasje met diverse slasoorten met een dressing van aceto balsamico met een garnituur van olijfjes, zongedroogde tomaat en fetakaas

Minimale afname 20 stuks

Amuse in kubusglaasjes (50 gram):

per stuk

€ 2,95

- Amuseglaasje met garnaltjes en komkommer brunoise geserveerd met saffraandressing
- Amuseglaasje met gerookte zalmfilet op een bedje van asperges geserveerd met roomdressing
- Amuseglaasje met gebakken kipreepjes met verse ananas en meloen geserveerd in mangosaus

Minimale afname 20 stuks

Warme gerechtjes:

per stuk

€ 1,95

- Quiche Lorraine met stukjes spek, ui en kaas
- Quiche met diverse champignons en courgette
- Quiche met gerookte zalm en pesto

- Kleine korstdeeghapjes gevuld met een ragout van champignons
- Kleine korstdeeghapjes gevuld met ragout van kip
- Kleine korstdeeghapjes gevuld met een geitenkaas gagarneerd met maanzaad
- Kleine korstdeeghapjes gevuld met een tapanade van gerookte zalm
- Kleine korstdeeghapjes gevuld met gerookte forelmousse en dille

Minimale afname 40 stuks

Borrel en Receptiehapjes

Koude gerechtjes geserveerd op side plate:

per stuk

€ 5,50

- Carpaccio van runderentrecote licht gepekeld en gerookt op een bedje van sla
- Bavaroise van gerookte regenboogforel in een jasje van gerookte zalm
- Torentje van zalmtartaar en cassavechips met een romige dressing
- Carpaccio van struisvogel begeleid met een notensla, pijnboompitten en een romige vanilledressing
- Cocktail van kip aangemaakt met een pestodressing
- Gebakken scampi's met knoflook en verse tuinkruiden
- Gerookte eendenborstfilet geserveerd met een mangosaus
- Salade van brie, gebakken spekjes geserveerd met een frambozendressing
- Creatie van gerookte Noorse zalm en scampi's in een krokant jasje met een waterkerssaus

Espressokopjes met soep:

per stuk

€ 2,50

- Italiaanse tomatensoep met verse tomaten en kruidenroom
- Lichtgebonden courgettesoep op een bedje van verse forel met een toefje crème-fraîche
- Romige courgettesoep met gerookte zalmreepjes
- Romige broccolisoepp met knoflookcroutons
- Limburgse mosterdsoep met spekjes
- Aspergecrèmesoep
- Dubbelgetrokken runderbouillon met fijne groente garnituur en madeira
- Cappuccino van bospaddestoelen met bindelzwammetjes en fijne kruiden
- Tom Ka Kay pittige kippensoep met kokosmelk en citroengras
- Pittige frisse soep met bamboescheuten en shii-takes

Barbecue buffet 1

€ 12,00

Vleesgerechten bestaande uit:

- Kipfilet naturel of gemarineerd
 - Grillworst
 - Hamburger
 - Speklapje gemarineerd
-

Salades

- Spitskoolsalade met frisse dressing
- Rauwkostsalade
- Komkommersalade met roomdressing

- Cocktailsaus
- Knoflooksaus
- Stokbrood

Prijs: € 12,00 vanaf 20 personen p/p

Barbecue buffet 2

€ 14,00

Vleesgerechten bestaande uit:

- Souvlaki (met Griekse kruiden)
 - Kipfilet gemarineerd
 - Halskarbonade (voorgegaard en gemarineerd)
 - Shaslick
 - Hamburger
-

Salades

- Spitskoolsalade met frisse dressing
- Rauwkostsalade
- Komkommersalade met roomdressing

- Cocktailsaus
- Knoflooksaus
- Stokbrood

Prijs: € 14,00 vanaf 20 personen p/p

Vleesgerechten bestaande uit:

- Kipfilet Toscaans gekruid en omwikkeld met rauwe ham
 - Saté van varkensvlees
 - Filetlapje met Italiaanse marinade
 - Hamburger of grillworst
-

Salades

- Spitskoolsalade met garnituur van paprika brunoise en zilveruitjes
 - Tomatensalade met uienringetjes
 - Komkommersalade met roomdressing
 - Verse fruitsalade
 - Huisgemaakte koude schotel
-
- Knoflooksaus
 - Cocktailsaus
 - Satésaus
-
- Kruidenboter
 - Stokbrood
-

Prijs: € 17,50 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Vleesgerechten bestaande uit:

- Toscaans gekruide kipfilet omwikkeld met rauwe ham
 - Brochette van runderbiefstuk
 - Brochette van varkenshaas
 - Filetlapje met Italiaanse marinade
-

Salades

- Gemengde rauwkostsalade du chef
 - Tomatensalade aangemaakt met feta en olijven
 - Broccolisalade met garnituur van tomaat, radijs en zilveruitjes
 - Komkommersalade met roomdressing
 - Vers fruitsalade
 - Huisgemaakte koude schotel

 - Knoflooksaus
 - Cocktailsaus
 - Barbecuesaus

 - Kruidenboter
 - Stokbrood/minibroodjes
-

Prijs: € 19,00 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Italiaanse barbecue**Vlees - vis gerechten bestaande uit:**

- Toscaans gekruide kipfilet omwikkeld met rauwe ham
- Filetlapje met Italiaanse marinade
- Filetlapje gevuld met zongedroogde tomaat en salami gemarineerd met pesto
- Brochette van runderbiefstuk
- Spies van varkensvlees met paprika en champignons
- Zalmfilet met een tapenade van olijven

Uitgaande van 4 stuks vlees/vis p.p.

- Geroosterde aardappelen met rozemarijn en knoflook
- Risotto met Italiaans garnituur

Salades

- Tomatensalade met mozzarella, basilicum en een aceto balsamico dressing
- Pastasalade tricolore met salami en verse tuinkruiden
- Broccolisalade met garnituur van tomaat, radijs en zilveruitjes
- Italiaanse rauwkostsalade met frisse dressing
- Spitskoolsalade met frisse dressing
- Vers fruitsalade

- Knoflooksaus
- Cocktailsaus

- Kruidenboter
- Stokbrood

Prijs: € 23,00 vanaf 20 personen p/p

Bij minder dan 20 personen zal de prijs en eventueel de samenstelling worden aangepast

Samenvatting leveringsvoorwaarden

A. Bestellingen

Bestellingen dienen uiterlijk 5 dagen voor de leverdatum bekend te zijn en kunnen daarna niet meer kosteloos gewijzigd worden (zie ook hieronder punt: B. Annulering)
We behouden ons, in uitzonderlijke omstandigheden, het recht voor om van bovenstaande besteltermijn af te wijken.

B. Annulering

Overeenkomsten met betrekking tot de catering kunnen binnen 21 dagen voor levering geannuleerd worden.

Bij annulering met een termijn van 14 dagen wordt er 20 % vergoeding in rekening gebracht

Bij annulering met een termijn van 10 dagen wordt er 50 % vergoeding in rekening gebracht

Bij annulering met een termijn van 5 dagen wordt er 80 % vergoeding in rekening gebracht

C. Bezorgkosten

Deze worden, afhankelijk van de bestelling en de regio waarin afgeleverd dient te worden, vooraf aan de klant medegedeeld.

Wij behouden ons, in uitzonderlijke omstandigheden, het recht voor om van bovenstaande af te wijken.

D. Retournering

Alle uitgeleende materialen dienen binnen 3 dagen terugbezorgd te worden.

Indien de materialen in overleg met partyservice Savelkoul opgehaald dienen te worden bij de klant, worden hiervoor extra kosten berekend. Alle materialen dienen schoon retour geleverd te worden, anders worden hiervoor extra kosten in rekening gebracht.

Alle geleverde materialen blijven eigendom van partyservice Savelkoul.

E. Voedselveiligheid

Alle buffetten worden bezorgd met gekoeld transport. Na levering dient de klant zelf voor koeling te worden, indien deze voorzieningen niet aanwezig zijn, is partyservice Savelkoul 2 uur na levering niet meer aansprakelijk voor de voedselveiligheid.

Op uw verzoek kunnen wij een kopie overhandigen van de algemene verhuur en leveringsvoorwaarden van de Nederlandse Vereniging van Erkend Partycateraars.