STORIES

CATERING & EVENTS

ENVERSED

F&B Book 2022

Prijzen incl. BTW

Aanvragen vanaf 20 personen

Locatie: Enversed VR Centre
Veemgebouw 7e etage
5617 BE Eindhoven

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

INHOUD

Beverages	Drankenassortimenten Welkomstcocktails
Food	Lunchconcepten Dinerconcepten Partyfood

ALGEMEEN

Alle genoemde bedragen zijn inclusief:
Personeelsuren
Op,- en afbouwuren
Glaswerk en mastiek

En exclusief:
Transportkosten en klein horecamateriaal
Hiervoor berekenen we € 50,00 per retourrit

Gastenaantal definitief 7 dagen voor aanvang event.
Betalingstermijn 14 dagen.

Op al onze diensten zijn de Algemene Voorwaarden van toepassing: Gedeponeerd bij KvK Eindhoven. Een exemplaar hiervan wordt op verzoek kosteloos aan u verstrekt.

Alle bedragen zijn bruto prijzen inclusief BTW
Alle bedragen zijn verkoopprijzen
Jullie ontvangen 10% korting op F&B
Alle bedragen zijn onder voorbehoud van excessieve prijsstijgingen

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Samen tegen voedselverspilling

CaterEvents heeft de ambitie om voedselverspilling te reduceren met 50%. Samen met onze opdrachtgevers en gasten zorgen we voor een positieve voetafdruk op deze wereld. Dit doen we door het aanbieden van foodconcepten op maat. Ken jij je gasten? Dan maak je het verschil.
De samenstelling van je gasten bepaalt welke grootte van je foodconcept je nodig hebt. Zo maak jij de bewuste keuze.
Je herkent de variabele foodconcepten aan het groene voetje!

Foodconcept S:

Lichte tot normale eters, bijvoorbeeld veel vrouwelijke gasten, jeugd, gasten met een zittend beroep.

Foodconcept M:

Gemiddelde samenstelling, mannen en vrouwen, jong tot oud, normale en goede eters.

Foodconcept L:

Bovengemiddeld goede eters, vaak veel mannen, jong tot oud, bourgondiërs,

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Dranken arrangementen

'ENVERSED-party'

Intro

Van binnenkomst tot vertrek zullen uw gasten het aan niets ontbreken. Ons team schenkt koude frisdranken, stevige en verfrissende wijnen en bekende bieren.

Drinks

Coca Cola, Coca Cola zero, waters plat en bruisend, Fanta, Cassis, Sprite, Fuze-teas, Jus d'orange, Bitter Lemon, Tonic, Rivella

De Stories Italiaanse huiswijnen in wit (zoet en droog), rood

Bavaria twist-off bottles
Bavaria 0,0% in meerdere varianten

Prijzen

Drankenassortiment 1 uur	€ 16,00 p.p.
Drankenassortiment 2 uur	€ 22,50 p.p.
Drankenassortiment 3 uur	€ 27,00 p.p.
Drankenassortiment 4 uur	€ 30,50 p.p.
Drankenassortiment 5 uur	€ 34,00 p.p.
Drankenassortiment 6 uur	€ 37,50 p.p.

Extra's

Uitbreiding speciaalbieren	€ 5,00 p.st.

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Dranken arrangementen

'ENVERSED-playservice'

Intro	Tijdens uw interactie service van onze gastvrije medewerkers. Service met een glimlach, drankjes en food maken uw VR-beleving compleet
Drinks	Coca Cola, Coca Cola zero, waters plat en bruisend, Fuze-teas, Jus d'orange De Stories Italiaanse huiswijnen in wit & rood Bavaria twist-off bottles Bavaria 0,0% in meerdere varianten

Prijzen		
	Drankenassortiment ½ uur	€ 9,50 p.p.
	Drankenassortiment 1 uur	€ 13,00 p.p.
	Drankenassortiment 1½uur	€ 17,50 p.p.
	Drankenassortiment 2 uur	€ 22,00 p.p.

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Dranken arrangementen | Uitbreidingen

Intro	Van binnenkomst tot vertrek zullen uw gasten het aan niets ontbreken. Ons team schenkt koude frisdranken, stevige en verfrissende wijnen en bekende bieren.

Welkomst drankjes		
	Prosecco	€ 8,00 p.p.
	Rosé Prosecco	€ 8,25 p.p.
	Smokin’ Signature Cocktail	€ 8,00 p.p.
	Mimosa’s	€ 6,50 p.p.
	Gin-Tonic orange cinnamon	€ 9,00 p.p.
	WelkomstMocktail (non alcohol)	€ 6,00 p.p.

Food | Lunch Basics

Intro	Lunchen met kwaliteit! Ambachtelijk bereid en heerlijk belegd met de dagverse ingrediënten. In buffetvorm gepresenteerd.	
Lunch	Soep van het seizoen, vegetarisch Sandwiches vis, vlees en vegetarisch Vers bereid met dagverse ingrediënten, afgestemd op het seizoen Halfvolle melk Verse jus d'orange	
Prijs	Lunch Basics (vanaf 30 personen)	€ 21,00

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Food | Lunch uitbreidingen

Intro

Diverse lekkere uitbreidingen om de lunch naar wens en compleet te maken!

Soep

Pommodorisoep met basilicum
Groentesoep met gehaktballetjes
Gegrilde bloemkoolsoep met pancetta en peterselie
Thaise currysoep met kokos en chiliolie
Pompoensoep, appel en gebrande noten (okt - maart)
Heldere noodlesoep met bosui, gember en limoen (april – sept)

Hot

Briochebun met pulled chicken, zoetzure kool en kerriecrème
Assortiment warme broodjes zoals; worsten-, saucijzen- en kaasbroodjes met dips
Vegan groentecurry uit de pan met paprika, kikkererwten, spinazie en verse koriander

Salads

Griekse salade met mesclun, tomaat, feta, komkommer, rode ui en oregano
Pasta tonijnsalade met farfalle, tonijn, sjalot, tomatentapenade en peterseliesaus

Salad Bowls

Bowl met komkommer, couscous, gegrilde paprika, munt, granaatappelpitjes en hummus
Bowl met rode ui, tomaat, komkommer, olijven, feta en oregano
Bowl met verse fruitsalade met kokosschaafsel

Zuivels

Griekse yoghurt met banaan, karamel en walnoot
Magere yoghurt met honing, vers fruit en cruesli

Vitamin power shot

Shots:	**Keuzes:**
Appel – gember – citroen	Tot 40 personen – 1 keus
Kurkuma – wortel – ananas	Tot 80 personen – 2 keuzes
Kokos – aardbei – banaan	Vanaf 80 personen – het gehele assortiment

Prijzen

Extra’s Soepen	€ 4,50 p.p.
HOT! Pulled chicken	€ 7,00 p.p.
HOT! Assortiment warme broodjes	€ 4,00 p.p.
HOT! Groentecurry	€ 3,75 p.p.
Extra’s Salads	€ 3,75 p.p.
Extra’s Salad bowls	€ 4,50 p.p.
Extra’s Zuivels	€ 4,25 p.p.
Vitamin power shots	€ 2,30 p.p.

Food | Zoetigheden van het huis

Intro	De lekkernijen bij de koffie. Leuk gepresenteerd, heerlijk voor bijeenkomsten en een typisch gebaar van gastvrijheid! U bestelt voor minimaal 20 personen.
Brownies	Chocolate brownies
Koffielollies	Assortiment zoete lollies van brownie, macaron, caramelfudge en truffel
Appeltaart	Grootmoeders appeltaart met kaneel en slagroom
Strawberry	Heerlijk aardbeiengebak (seizoensgebonden)
Petit Friandises	Assortiment friandises. Kleine lekkernijen bij de koffie!
Personal!	Gebakje met logo van uw keuze
Koffie & Choco	Mini koffiebroodjes & chocoladebroodjes
Bananabread	Heerlijk huisgemaakt bananenbrood met cranberry’s

Prijzen		
	Brownies	€ 3,10 p.st.
	Koffielollies	€ 1,30 p.st.
	Appeltaart	€ 5,00 p.st.
	Aardbeiengebak (seizoensgebonden)	€ 5,50 p.st.
	Petit Friandises (2 p.p.)	€ 2,90 p.st.
	Gebakje met logo	€ 5,50 p.st.
	Mini koffie- en chocoladebroodjes	€ 3,10 p.st.
	Bananabread	€ 2,20 p.st.

Food | Tafelgarnituur

Intro

Leuke binnenkomer! Op tafels tussen uw gasten presenteren we gastvrije tafelgarnituren.
Tevens kunt u onderstaande opties samenvoegen voor een verrassend resultaat!

Go Nuts!

- Notenarsenaal
- Kaasstengels
- Gemarineerde olijven

VR

- Krokante breadsticks
- Aïoli en tapenades
- Diverse hamsoorten
- Gemarineerde olijven
- Gemengde noten
- Paddenstoelen in knoflookolie

NED.nl

- Blokjes jong belegen kaas
- Droge worst
- Notenarsenaal
- Kaasstengels
- Mosterddip
- Cournichons
- Amsterdamse uitjes

Latin

- Willy Nachochips met huisgemaakte tomatensalsa
- Pimientos Padron met grof zeezout
- Chorizo
- Gemarineerde olijven
- Gekruide babymaïs met frisse paprikamayonaise
- Notenarsenaal

Healthy

- Gele paprikasticks
- Komkommersticks
- Wortelstengels
- Kaasstengels
- Notenarsenaal
- Radijsjes
- Cherrytomaat
- Groene kruiden-yoghurtdip

Bloempot 3 p.p.

Deze kruidenplant heeft wel heel bijzondere bloemen:
(beschikbaar van april-oktober)

- Kerstomaat, buffelmozzarella, basilicum
- Gerookte kip, artisjok, olijf
- Wrapprikkers met geitenkaas, honing en komkommer

Prijzen

Go Nuts	€ 3,50 p.p.
VR	€ 4,00 p.p.
NED.nl	€ 4,00 p.p.
Latin	€ 3,75 p.p.
Healthy	€ 2,95 p.p.
Bloempot	€ 4,00 p.p.

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Food | Fingerfood

Party Bites

Intro

Leuke en vooral lekkere hapjes, origineel gepresenteerd aan uw gasten. Culinair genieten zonder zorgen dus! **U maakt zelf een assortiment van 6 PartyBites naar keuze.**

Te bestellen voor minimaal 25 personen.

PartyBites Koud

- Crispy Cups met roomkaas verse tuinkruiden en sesam
- Crispy Cups met Parmaham en tomatentappenade en mozzarella
- Crispy Cups met gerookte zalm, limoencrème en kappertjes

- Grasprikker Caprese van tomaat, basilicum en buffelmozzarella
- Grasprikker Parmaham, paddenstoel en zontomaat
- Grasprikker gebluste gamba met sambuca, boquerones en olijf

- Blini gerookte zalm, limoencrème en kappertjes
- Blini tartaar van ossenhaas, truffelcrème, kwartelei
- Blini notenroomkaas met gekarameliseerde chorizo

PartyBites Warm

- Kwartelpootje met parmaham en uiencompote
- Pulled chicken met krokante ui en frisse kool
- Bourgondisch gehaktballetje, sticky coating en mosterdmayonaise
- Gamba met artisjok crème

Prijzen

Assortiment Party Bites 3 p.p.	€ 10,25 p.p.
Assortiment Party Bites 4 p.p.	€ 13,50 p.p.
Assortiment Party Bites 5 p.p.	€ 16,50 p.p.

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Food | Luxury Bites

Intro

Leuke hapjes, gepresenteerd in kleine weckpotjes en organic bakjes. Culinair genieten zonder zorgen dus! Vanaf 30 personen.

Assortiment A

- Gerookte zalmtartaar, komkommer, citroen, maanzaad
- Vitello tonnato
- Hartig ijsje met humus en lente ui
- Bourgondisch gehaktballetje van kip, sticky coating en mosterdmayonaise

Assortiment B

- Gevuld ei, ingelegd in rode biet, gevuld met humus
- Glaasje gevuld met steak tartaar geserveerd met truffel crème en kwartelei
- Crispy cups met roomkaas, sesamzaadjes en tuinkruiden
- Pulled chicken met krokante ui, ingelegde kool en kerrie crème
- Kwartelpootje met krokante Parmaham en rode uiencompote

Assortiment C

- Groentechips met rode paprikadip
- Gamba met artisjokcrème
- Hartig ijsje met truffel americain en rode ui
- Hartig ijsje met tonijncrème en sesam
- Bourgondisch gehaktballetje van kip, sticky coating en mosterdmayonaise
- Pulled chicken met krokante ui, ingelegde kool en kerrie crème

Prijzen

Assortiment A 4 p.p.	€ 10,25 p.p.
Assortiment B 5 p.p.	€ 13,80 p.p.
Assortiment C 6 p.p.	€ 17,00 p.p.

Buffet | Basic

Intro	Culinair genieten, aangepast op elk seizoen en elke maand wisselend. Uitbreiding van soep en dessert is mogelijk.	
	- Diverse salades - Vers afgebakken brood met kruidenboter	
	- 4 à 5 warme gerechten. Uiteraard met een goede balans tussen alle gerechten - Geen varkensvlees, tevens vegetarisch - Veel vitamines	
Prijs	Buffet | Basic | S	€ 22,50 p.p.
	Buffet | Basic | M	€ 24,50 p.p.
	Buffet | Basic | L	€ 26,00 p.p.
	Uitbreiding soep	€ 4,50 p.p.
	Uitbreiding desserts	€ 4,50 p.p.

Buffet | Hollands Trots

Intro

Culinair genieten begint niet bij meerdere Michelin sterren. Ónze sterren bereiden stevige gerechten, met verse groente van de Nederlandse landerijen. Geserveerd van oktober – maart.

Soepen

- Huisgemaakte erwtensoep met rookworst

Hollands Trots

- Hutspot, origineel van winterpeen
- Boerenkool, Nederlands trots
- Zuurkool uit het vat
- Gebraden speklapjes
- Uitgebakken spekjes
- Verse worst
- Rookworst
- Jus

Dessert

- Bastognemousse met pure chocolade en vanille

Prijs

Buffet | Hollands Trots | S	€	22,00 p.p.
Buffet | Hollands Trots | M	€	24,00 p.p.
Buffet | Hollands Trots | L	€	30,00 p.p.
Huisgemaakte erwtensoep	€	4,50 p.p.
Dessert	€	4,50 p.p.

Buffet | Anders Hollands

Intro	Trendy stampotten anno 2022 in een authentiek jasje.
Soepen	- Goed gevulde groentesoep, vegetarisch verkrijgbaar - Aardappelsoep met truffel en waterkers
Hotspot Buffet	- Innovatieve stamppotjes die perfect aansluiten bij de vis en vleessoorten - Pittige hutspot, met cashewnoten, chili en koriander. Geserveerd met pittige worstjes - Spinaziestamppot met kaas. Geserveerd met beenham - Rode koolstamppot met gerookte makreel en gepofte appel.
Dessert	- Donkere chocolademousse met slagroom en karamel

Prijs		
Buffet | 'Anders Hollands' | S	€	26,50 p.p.
Buffet | 'Anders Hollands' | M	€	29,50 p.p.
Buffet | 'Anders Hollands' | L	€	31,50 p.p.
Soepen	€	4,50 p.p.
Desserts	€	4,50 p.p.

Buffet | Bourgondisch Brabant

Intro

Echte toppers uit Brabant! Met respect voor grootmoeders keuken is dit menu samengesteld. Uiteraard op z'n Brabants gepresenteerd!

Veur

- Stokbrood, roomboter, kruidenboter
- Salade met gerookte zalm, asperges, gekookt ei en mosterddressing
- Aardappelsalade op Brabantse wijze
- Brabantse rundvleessalade
- Heezer geitenkaas, spinazie, mandarijn, croutons

Hoofd

- Aardappelgratin met spinazie
- Beenham met pepersaus
- Grove stukken gegrilde groentes
- Kapucijners met spek, ui en appel
- Brabantse runderstoof

Na

- Hemelse modder, chocolademousse met advocaat

Buffet | Bourgondisch Brabant | S	€ 27,00 p.p.
Buffet | Bourgondisch Brabant | M	€ 29,00 p.p.
Buffet | Bourgondisch Brabant | L	€ 31,50 p.p.
Dessert	€ 4,50 p.p.

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Lentebuffet

Intro

Een mooi en supervers seizoensgebonden buffet!
Geserveerd van maart - mei

Koud

- Steengebakken brood met kruidenboter en extra vergine olijfolie
- Parelcouscoussalade met krab, ricotta en paprika
- Rode quinoa met biet, appel, bosvruchten en munt
- Salade met kikkererwten, linzen, granaatappelpitjes, kervel en sjalot
- Meloensalade met parmaham en rivierkreeftstaartjes

Warm

- Rode mul met spinazie, gepofte cherrytomaat en witte wijnsaus
- Lamsbout met groene boter op polenta
- Geschroeide kurkumakip, humus, paprika, couscous en groenten
- Grove gegrilde groente met extra vergine, thijm en hazelnoot
- Rozemarijnaardappeltjes uit de oven met olijfolie en grof zeezout

Dessert

- Cheesecake met frambozenkletskop

Prijzen

Organic lentebuffet | S	€ 32,50 p.p.
Organic lentebuffet | M	€ 37,75 p.p.
Organic lentebuffet | L	€ 42,50 p.p.
Dessert	€ 4,50 p.p.

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Zomerbuffet

Intro

Een mooi en supervers seizoensgebonden buffet!
Geserveerd van juni – september.

- Steengebakken brood met huisgemaakte tomatentapenade en kruidenboter
- Tomaten-granaatappelsalade met verse oregano
- Salade van gepofte biet met hüttenkäse en groene kruiden
- Griekse salade van komkommer, tomaat, feta, olijven, rode ui en oregano
- Witte koolsalade met rozijn en kummel

- Rode mul met spinazie, gepofte cherrytomaat en witte wijnsaus
- Kippendij met sinaasappel en hazelnoot
- Biefstukpuntjes in milde currysaus met paprika
- Grove gegrilde groente met extra vergine, thijm en hazelnoot
- Rozemarijnaardappeltjes uit de oven met olijfolie en grof zeezout

- Witte chocolademousse met passievrucht en pistachecrumble

Prijzen

Organic zomerbuffet | S	€ 29,50 p.p.
Organic zomerbuffet | M	€ 35,00 p.p.
Organic zomerbuffet | L	€ 39,50 p.p.
Soep	€ 4,50 p.p.

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Herfstbuffet

Intro

Een mooi en supervers seizoensgebonden buffet!
Geserveerd van oktober – november.

Salades

- Steengebakken brood, hummus en kruidenboter
- Groene salade met Pecorino, zongedroogde tomaat en gemarineerde paddenstoelen
- Salade van krielen in de schil met paprika, peterselie en sjalot
- Salade van gegrilde courgette en aubergine met gepofte tomaatjes en balsamico
- Salade van boerenkool met feta, cranberry en pecannoten

Soep

- Pompoensoep met appel en gebrande noten

Warme gerechten

- Kalfssukade met rozemarijn en jus de veaux
- Malse maishoen met sinaasappelsaus en salie
- Kabeljauwfilets met mosterdsaus en groene kruiden
- Grove gegrilde groente met extra vergine, thijm en hazelnoot
- Sticky carrots
- Zoete aardappelmousseline met verse kruiden
- Krielen in de schil met rozemarijn en grof zeezout

Prijzen

Organic herfstbuffet | S	€ 34,50 p.p.
Organic herfstbuffet | M	€ 36,50 p.p.
Organic herfstbuffet | L	€ 39,50 p.p.
Soep	€ 4,50 p.p.

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Winterbuffet

Intro	Een mooi en supervers seizoensgebonden buffet! Geserveerd van december – februari.
	- Steengebakken brood, hummus en kruidenboter - Salade van gepofte bieten, geitenkaas en amandel - Salade van kikkererwt, linzen, granaatappelpitten, kervel en sjalot - Salade van gegrilde artisjokkenhart, venkel, tuinboon en dilleroom - Salade van stoofpeertjes met amandel
Soep	- Soep van knolselderij met krokante pancetta
	- Gepekelde fricandeau met ras el hanout - Snoekbaarsfilet, gelakt met appelstroop op gesmoorde rode kool - Ribstuk met bietjes en mierikswortel - Boeuff Brabant van bavette, knolselderij en laurier - Rozemarijnaardappeltjes met extra vergine - Kleurrijke samenstelling van gegrilde groentes met thijm en extra vergine

Prijzen		
	Organic winterbuffet | S	€ 37,50 p.p.
	Organic winterbuffet | M	€ 40,00 p.p.
	Organic winterbuffet | L	€ 42,50 p.p.
	Soep	€ 4,50 p.p.

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Buffet Italiaans lente / zomer

Intro	Een mooi en supervers seizoensgebonden buffet! Geserveerd van april – september.
Primi	Steengebakken brood met olijventapenade en kruidenboter Rucolasalade met buffelmozzarella, mandarijn, coppa di parma en balsamico Meloensalade met rivierkreeftjes en parmaham Panzanella met foccacia, tomaat en paprika
Secondi	Pasta Vongole met aglio I olio Pasta Gamberetti e rucola met licht pikante tomatensaus en gamba's Polenta met Parmezaan en rozemarijn Parelhoenrollade met sinaasappelsaus en salie Gegrilde groentes uit het mediterrane gebied
Dolce (optioneel)	Panna cotta met rood fruit

Prijzen		
Buffet Italiaans lente / zomer | S	€	30,00 p.p.
Buffet Italiaans lente / zomer | M	€	35,00 p.p.
Buffet Italiaans lente / zomer | L	€	39,50 p.p.
Dolce	€	4,50 p.p.

Buffet Italiaans lente / zomer - Vegetarisch

Intro	Een mooi en supervers seizoensgebonden buffet! Geserveerd van april - september.
Primi	Steengebakken brood met olijventapenade en pesto Rucolasalade met buffelmozzarella, mandarijn, gepofte tomaatjes en balsamico Tomaten-granaatappelsalade met verse oregano Panzanella met foccacia, tomaat en paprika
Secondi	Pasta aglio I olio peporino en rucola Pasta Arrabiata, (licht pikante tomatensaus) met rode ui en zongedroogde tomaat Polenta met Parmezaan en rozemarijn Auberginesschotel met thijm en rozemarijn en geitenkaas Vegetarische lasagne Gegrilde groentes uit het mediterrane gebied
Dolce (optioneel)	Tiramisu met cantuccini
Prijzen	Vegetarisch buffet Italiaans lente / zomer | S € 24,50 p.p. Vegetarisch buffet Italiaans lente / zomer | M € 27,50 p.p. Vegetarisch buffet Italiaans lente / zomer | L € 30,50 p.p. Dolce € 4,50 p.p.

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Combinatiebuffet | Tapas 'Viva Espana'

Intro

Tapas overal. Op tafel bij binnenkomst, warme gerechten op het buffet!
Een gezellige maaltijd!

Etagères

Steengebakken brood
Spreads, van Aïoli, groene kruidenpesto en salmorejo
Gemarineerde olijven met feta kaas
Gambasalade met krab en pimiento
Serranoham, en chorizo
Aardappelsalade met Aioli
Miniwraps met zalm en roomkaas

Warm Buffet (+20 min)

Albondigas, Spaanse gehaktballetjes (van Kip) in een tomatensaus
Gamba's in knoflook
Champignons Ajo
Kipkluifjes
Gegrilde groene asperges met balsamico en grof zeezout
Stoofpotje van rund met Pedro Ximenez
Patatas Bravas met pittige saus

Dulce

Pastel de nata met licor 43

Prijs

Combinatiebuffet | 'Viva Espana' | S	€ 30,50 p.p.
Combinatiebuffet | 'Viva Espana' | M	€ 35,50 p.p.
Combinatiebuffet | 'Viva Espana' | L	€ 40,50 p.p.
Dulce	€ 4,50 p.p.

Buffet | La dolce vita

Intro	Een mooi 3 gangen-buffet!. Bij binnenkomst zijn op de tafels garnituren gepresenteerd waarbij verse ingrediënten de aandacht trekken.
Op Tafel	Heerlijk steengebakken brood Olijfolie extra vergine, zeezout en pesto
Zuppa	Italiaanse tomatensoep met basilicum room
Secondi Piatti	Huisgemaakte lasagne met gehakt en verse Italiaanse groente Pollo met huisgemaakte pesto, pasta penne en gepofte cherrytomaatjes Tartufo I funghi, truffelpasta met bospaddenstoelen en Parmezaan Gamba's Aglio met courgette en tagliatelle Nonna's gehaktballetjes in een stevige tomatensaus Witvis, spinazie in witte wijnsaus. Al forno, rozemarijnaardappeltjes met extra vergine
Dolce	Panna cotta met rood fruit

Prijs		
	Buffetpresentatie 'La dolce vita' | S	€ 30,50 p.p.
	Buffetpresentatie 'La dolce vita' | M	€ 32,90 p.p.
	Buffetpresentatie 'La dolce vita' | L	€ 38,90 p.p.
	Dolce	€ 4,50 p.p.

Buffet | Kerstbuffet

Intro

Een mooi buffet, aangekleed in Kerstsferen!
Geserveerd in december.

Koud

- Steengebakken brood, tomatentapenade en kruidenboter
- Groene salade met Pecorino, zongedroogde tomaatjes en gemarineerde paddenstoelen
- Gemarineerde bietensalade met sinaasappel, steranijs, kaneel en walnoten
- Salade van pompoen met wortel, linzen, ricotta en noten
- Kleine klassieke garnalencocktailtjes met citroen

Warm

- Boeuff Noël
- Malse maishoen met sinaasappelsaus en salie
- Rode mulfilet met witte wijnsaus, rivierkreeft, gepofte tomaatjes en spinazie
- Aardappelmousseline met verse kruiden
- Sticky carrots
- Kleurrijke samenstelling winterse gegrilde groentes

Prijzen

Kerstbuffet | S	€ 30,50 p.p.
Kerstbuffet | M	€ 32,50 p.p.
Kerstbuffet | L	€ 35,50 p.p.

Buffet | Kerstbuffet

Intro	Om uw kerstdiner compleet te maken kunt u kiezen uit de volgende uitbreidingen
Soepen 1 keuze	- Pompoensoep met crème fraiche en zoete appel - Knolselderijsoep met krokante pancetta - Paddenstoelen-truffelsoep - Tomatensoep van zontomaten met basilicumroom
Desserts 2 keuzes 1 p.p.	- Glaasjes trifle met speculaas, mascarpone en rood fruit - Bastognemousse met witte chocolade en vanille - Chocoladefondants met karamelsaus

Prijzen		
	Soep	€ 4,00 p.p.
	Dessert	€ 4,50 p.p.

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Kinderen | De Pannenkoekentafel

Intro

Koken kan niet vroeg genoeg geleerd zijn! Leuk voor de kleintjes, De Pannenkoekentafel! Helemaal naar wens maken de kinderen de leukste kunstwerken van hun eigen pannenkoeken. (min. 10 kinderen 2-10jr)

Pannen Koek!

Verse pannenkoeken naar wens te versieren met:

Honing	Vers fruit
Stroop	M&M's
Basterdsuiker	Spekjes
Nutella	Bosvruchtenjam
Vanillevla	Kaas
Chocoladevla	

Prijs

Kinderen | De pannenkoekentafel	€ 9,00

Diner | Streetfood Walking dinner **(vanaf 50 personen)**

Intro	Onze chefs bereiden de beste Streetfoodgerechten. In een heus Streetfood walking dinner van 2,5 uur worden u en uw gasten meegenomen in een wereldreis op de straten. Van Hong Kong via New York naar Florence!
Latijn Amerika op tafel	Nachochips met huisgemaakte tomatensalsa Pimientos Padron met grof zeezout Chorizo Gemarineerde olijven Gekruide babymaïs met frisse paprikamayonaise
De wereldreis	**Hello Hansoi!** Lichte noodlesoup met wonton, kip en knapperige groentes --- **Spring Duck** Springrolls met knapperige groentes en eend. Met oosterse sesamsaus --- **NY-Foodtruck** Steak sandwich met rosbief, gesauteerde ui, cheddar en botersla --- **Jerk Jamaica** Jerkchicken, ananas, knoflook-kervelsaus in een kleine tortilla --- **Medina Masters** Falafel, zachte hummus, yoghurt, look en pita --- **Dolce** Hoorntjes met ijs in de keuze uit Pistache-ijs & Tiramisu
Prijzen	Streetfood Walking Dinner € 37,50 p.p

Diner | Walking dinner lente/zomer

Intro	Staand genieten van uw diner. We serveren uw keuze uit onderstaande gerechten. Uiteraard serveren we standaard steengebakken brood met garnituren op tafel. V.a. 30 gasten, Tijdsduur 2 uur. Geserveerd van april – september.
Koud	- Zomerse doperwtensoep met munt en paling - Buffelmozzarella met linzen en basilicumolie - Vitello tonato met tonijncrème en kappertjes - Buikspek met glasnoodlesalade, komkommer en sesam
Warm	- Gegrilde zalm, geblakerde prei en waterkerssaus - Krokante doradefilet met erwtjespuree, chablisschuim en gepofte tomaat - Gegrilde rib-eye, krokante polenta, peterselieolie en paddenstoelen - Zomerse maishoenfilet met artisjokcrème, groene asperges en gevogeltejus
Dessert	- Verse fruitsalade met kokos en marshmallows - Vanille panna cotta met rood fruit, krokante yoghurt en macaron
Walking dinner	Walking dinner 5 gangen € 36,00 p.p. Walking dinner 6 gangen € 42,50 p.p.

Diner | Walking dinner Herfst

Intro	Staand genieten van uw diner. Onze medewerkers serveren uw keuze uit onderstaande gerechten. V.a. 30 personen van oktober – november.
	In rode bieten gemarineerde zalm met grapefruit, limoen crème en perkamentbrood
	Pompoensoepje met zoete appel en gebrande noten
	Kabeljauwfilet met kruidenkorst, tijm aardappeltjes, gepofte tomaatjes en een saus van Sancerre
	Slow cooked buikspek met wortelcrème, dragon en char siu saus
	Kalfssucade met krokante boerenkool, rode kool, appeltjes en jus de veaux
	Trifle met speculaas, mascarpone en rood fruit
Prijzen	Walking Dinner 5 gangen € 44,50 p.p. Walking Dinner 6 gangen € 49,50 p.p.

Diner | Walking dinner Winter

Intro	Staand genieten van uw diner. Onze medewerkers serveren uw keuze uit onderstaande gerechten. V.a. 30 personen van december – maart.	
	In rode bieten gemarineerde zalm met grapefruit, limoen crème en perkamentbrood	
	Soep van boerenkool met krokante pancetta	
	Langzaam gegaard buikspek met char siu, glasnoodles en krokante uitjes	
	Kabeljauwfilet in kruidenkorst met gemarineerde paddenstoelen en geblakerde prei	
	Runderbrisket met pastinaakcrème, truffeljus, sjalot en rode biet	
	Chocolade fondants met salty caramelsaus en oreo's	
Prijzen	Walking Dinner 5 gangen	€ 44,50 p.p.
	Walking Dinner 6 gangen	€ 49,50 p.p.

Dieetwensen

Dit geld voor het hele assortiment:	
Vegetariërs	Geen meerprijs
Andere dieetwensen; Wij kunnen rekening houden met: veganisten, noten-, gluten- en lactose allergieën	€ 7,50 per persoon met een dieetwens

Food | Desserts

Desserts 'Zoete glaasjes'

Intro	Deze heerlijke zoete desserts zijn bijvoorbeeld uit te serveren, in buffetopstelling te presenteren of op tafel tussen uw gasten. Tot 40 personen kiest u 1 soort, vanaf 40 personen 2 soorten.
Desserts	Bastognemousse met pure chocolade en vanille Chocolademousse met amaretto, krokante nootjes Luxe verse fruitsalade met kokos en marshmellows Crème brulée met licor43 en pecan Carrot cake met citroenmascarpone en walnoot Panna cotta met rood fruit en frambozenkoekje
Prijs	Zoete glaasjes € 4,50 p.st.

Het IJsmeisje

Intro	Met behulp van onze belly-kitchen serveren wij uw gasten deze heerlijke ijsjes. Kies uw 2 favoriete smaken! Vanaf 20 personen.	
Lente/zomer assortiment april-sept	- Strawberry cheesecake - Passievrucht mango - Yoghurt bosvruchten - Framboos	- Bloedsinaasappel - Witte chocolade - Citroen - Kokos
Herfst/winter assortiment Okt-maart	- Rum-rozijn - Stracciatella - Stoofperen - Zwarte bes	- Melkchocolade - Banaan - Kaneel - Pistache
Prijs	Het IJsmeisje	€ 3,50 p.p.

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Sharing diner | Toscane

Intro	Culinair genieten, zittend met uw gasten en samen delen. Team CaterEvents serveert de gerechten op etagères, schalen, planken en kleine schaaltjes. Deze variant uit de pure Italiaanse keuken, met respect voor de verse ingrediënten en authentieke bereidingen.
Voor gerecht	Steengebakken brood Basilicumpesto, olijfolie extra vergine en grof zeezout Carpaccio, vitello tonato, bruschetta's, hammen, kazen, olijven, salades, artisjok, courgette, aubergine, parmezaan, truffelhoning, gehaktballetjes
Hoofd gerecht	Diverse pasta's, lasagnes en stoofgerechten vullen de tafel: Pasta Arrabiata, met licht pittige pommodorisaus, basilicum en rode ui Pasta Tartufo, truffelpasta met gerookte kip en rucola Stufati, stoofschotel van rundvlees, montepulciano en gestoofde groentes Al forno, rozemarijnaardappeltjes met extra vergine en grof zeezout Lasagne con pancetta, met aubergines
Dessert	Panna cotta met rood fruit Tiramisu, licor 43, cantuccini Vers fruit met frambozenkoekje
Prijs	Sharing Dinner | Toscane € 38,50 p.p.

ENVERSED STORIES
CATERING & EVENTS

Sharing diner | Catalonia

Hola!	Culinair genieten, zittend met jouw gasten en samen delen. Wij serveren de gerechten op etagères, schalen, planken en kleine schaaltjes. Uit alle windstreken komen de gerechten, geserveerd als uitgebreide proeverijen.
Tapas Frías	Steengebakken brood Spreads, van Aïoli, groene kruidenpesto en tomatentappenade Gemarineerde olijven met feta kaas Gambasalade met krab en pimiento Serranoham, en chorizo Gemarineerde ansjovis Aardappelsalade met Aioli Miniwraps met zalm en roomkaas
Tapas Caliente	Albondigas, Spaanse gehaktballetjes (van Kip) in een tomatensaus Gamba's in knoflook Champignons Ajo Piementos met zeezout Kipkluifjes Stoofpotje van rund met Pedro Ximenez Patatas Bravas met pittige saus Frisse witte koolsalade met rozijn en mandarijn
Postre	Pastel de nata met licor 43 Gemarineerde meloen met rode peper Churros met kaneel, suiker en chocoladecrème
Prijs	Sharing Dinner | Catalonia € 46,00 p.p.

Hardware tbv Verhuur

Intro

Leverancier: Stories

Verse bloemen | Tafelstukjes	€ Op aanvraag
Los tafellinnen en servetten (zonder meubilair)	€ Op aanvraag
Dineropstelling / linnen / stoelen / lange tafels	€ 12,50 p.p.