

# HOSPITALITY EVENTS

KYOCERA STADION



## CATERINGMAP

# INHOUDSOPGAVE

1 - Vergaderarrangementen	3
2 - Ontbijt	4
3 - Lunch	5
4 - Diner	6
4.1 - Buffetten	6
4.2 - 3-gangen diner	10
4.3 - Walking diner	13
5 - Banket	15
6 - Aperitief / borrel	16



# 1. VERGADER ARRANGEMENTEN

## 4 UURS ARRANGEMENT

€ 14,50 p.p.

Onbeperkt koffie, thee en mineraalwater  
Assortiment roomboterkoekjes  
Pepermuntjes  
Pen en notitieblokje  
Flip-over met stiften  
Garderoberek

*\* Dit arrangement kunt u uitbreiden met extra zoetigheden als een Haagse Kakker, muffins en brownies.*

## 8 UURS ARRANGEMENT

€ 37,50 p.p.

Onbeperkt koffie, thee en mineraalwater  
Assortiment roomboterkoekjes tijdens ochtend- en middagbreak  
Pepermuntjes  
Pen en notitieblokje  
Flip-over met stiften  
Lunchbuffet in Brasserie Bravo:

- Diverse rijk belegde verse broodjes
- Broodje kroket
- Soep van de dag
- Handfruit van het seizoen
- Koffie en thee
- Melk en Jus d'orange

Middag pauze met koffie, thee en frisdranken  
Handfruit van het seizoen  
Garderoberek

*\* Dit arrangement kunt u uitbreiden met extra zoetigheden als een Haagse Kakker, muffins en brownies. Een hartige snack tijdens de middagbreak als een kaasbroodje, saucijzenbroodje kunnen wij ook verzorgen.*

## 12 UURS ARRANGEMENT

€ 65,00 p.p.

Onbeperkt koffie, thee en mineraalwater

Assortiment roomboterkoekjes tijdens ochtend- en middagbreak

Pepermuntjes

Pen en notitieblokje

Flip-over met stiften

Lunch in Brasserie Bravo:

- Diverse rijk belegde verse broodjes
- Broodje kroket
- Soep van de dag
- Handfruit van het seizoen
- Koffie en thee
- Melk en Jus d'orange

Middag pauze met koffie, thee, frisdranken en een warme snack

Uitgebreid dinerbuffet\* in onze Brasserie

Garderoberek

*\* Het dinerbuffet wordt geheel samengesteld door onze chef-kok. Vanzelfsprekend kunt u wel uw voorkeur geven wat betreft de invulling.*

## 2. ONTBIJT

### ONTBIJTBUFFET - DE BASIS

€ 13,50 p.p.

Croissants

Mini sandwiches

Muffins

Handfruit van het seizoen

Koffie en thee

Melk en Jus d'orange

## ONTBIJTBUFFET - EXTRA

---

€ 16,50 p.p.

Croissants  
Luxe harde en zachte broodjes  
Diverse kaassoorten en vleeswaren  
Assortiment van zoetigheden  
Handfruit van het seizoen  
Koffie en thee  
Melk en Jus d'orange

## ONTBIJTBUFFET - DELUXE

---

€ 19,50 p.p.

Roerei  
Bacon  
Croissants  
Luxe harde en zachte broodjes  
Diverse kaassoorten en vleeswaren  
Assortiment van zoetigheden  
Yoghurt  
Handfruit van het seizoen  
Koffie en thee  
Melk en Jus d'orange

## 3. LUNCH

### LUNCHBUFFET - DE BASIS

---

€ 14,50 p.p.

Diverse rijk belegde harde en zachte broodjes  
Handfruit van het seizoen  
Koffie en thee  
Melk en Jus d'orange

## LUNCHBUFFET - EXTRA

€ 17,50 p.p.

Diverse rijk belegde harde en zachte broodjes  
Broodje kroket  
Soep van de dag  
Handfruit van het seizoen  
Koffie en thee  
Melk en Jus d'orange

## LUNCHBUFFET - DELUXE

€ 22,50 p.p.

Diverse rijk belegde harde en zachte broodjes  
Broodje kroket  
Soep van de dag  
Warm pasta gerecht  
Handfruit van het seizoen  
Salade du Chef  
Koffie en thee  
Melk en Jus d'orange

## 4. DINER

### 4.1 BUFFETTEN

#### SATÉ BUFFET

€ 18,50 p.p.

Saté Ayam (kipfilet, 4 stokjes p.p.)  
Saté saus  
Nasi  
Tahu Telor (gebakken ei en groente)  
Gado gado (groente gerecht, koud)  
**Bijgerechten:**  
Kroepoek, Atjar Ketimoen  
Brood met kruidenboter

## ITALIAANS BUFFET

€ 22,50 p.p.

Pasta Fusili Tricolore  
Pasta Penne Frutti di Mare  
Carbonara saus  
Bolognese saus  
Caprese salade  
Seranoham met meloen  
2 soorten Italiaanse kaas  
Gemalen Parmezaanse kaas  
Stokbrood en ciabatta met kruidenboter

## GRIEKS BUFFET

€ 22,50 p.p.

Keftedakia ( gehaktballetjes in tomatensaus)  
Mousaka  
Gyros met pitabroodjes  
Geurige rijst  
Goriatiki salata (boerensalade van olijf, feta, komkommer en ijsbergsla)  
Brood met boter  
Tsaziki

## SUSHI BUFFET

€ 22,50 p.p.

Diverse sushi  
Yakitori saté (kip)  
Loempiaatjes met eend met thai koi sin saw  
Gefrituurde torpedo garnaal  
Goma Wakame Taiwan (zeewiersalade) met ecrevisse staartjes  
Wasabi crème, ingelegde gember en soja saus

## MEXICAANS BUFFET

€ 22,50 p.p.

Chili meat (gehaktschotel)  
Bonen schotel  
Tomaten chili rijst  
Empanada  
Kiptortilla wrap  
Ensalada  
Tomaten salsa  
Quacemole, Tortilla chips en kaasdip

## STAMPPOTTEN BUFFET

€ 24,50 p.p.

Zuurkool met worst  
Boerenkool met magere spekjes en een bal gehakt  
Hutspot met sukade  
Appelcompote  
Tutti frutti

## ITALIAANS BUFFET

€ 25,50 p.p.

Diverse soorten pasta's  
Diverse sauzen (Bolognese, Carbonara, pikante kip saus)  
Salade Caprese  
Vitello Tonato op klassieke wijze bereid  
Serranoham op een bedje van meloensalade  
Antipasta salade van diverse groente  
Pasta salade Frutti di Mare  
Ciabatta en minibroodjes met brood en kruidenboter



## GEMENGD BUFFET

€ 32,50 p.p.

Aardappelgratin  
Gestoomde zalm met grove mosterdsaus  
Sukade gegaard in eigen jus  
Gemengde groente  
Huisgemaakte aardappelsalade met gerookte zalm en mierikswortelcrème  
Rosbief met ravigotesaus  
Huzarensalade met fricandeau en kerriemayonaise  
Gourmandsalade met gerookte eendenborst, spek, champignons en 2 soorten kaas  
Mini broodjes met room- en kruidenboter

## INDISCH BUFFET

€ 35,00 p.p.

Nasi Goreng (kip)  
Bami Goreng (kip)  
Nasi Putih (vegetarisch)  
Sate Ayam (2 st. p.p.)  
Ayam Pedis (kip)  
Babi Ketjap (varkensvlees)  
Daging Rendang (rundvlees)  
Sambal Goreng Telor (ei)  
Sambal Goren Udang (gamba's)  
Sajoer Lodeh (groenten)  
Tumis boontjes (groenten)  
Gado Gado  
Kroepoek  
Seoendeng  
Keitang  
Atjar Ketimoen  
Sambal  
Spekkoek

## DESSERT BUFFET

€ 4,50 p.p.

Brownies met toffee crème  
Appeltaart met vanille saus  
Noten Bavaroistaart  
Diverse soorten gebak  
Fruitsalade van het seizoen

## EXTRA

€ 7,50 p.p.

Omelet Siberinne  
Croquebouche taart

## 4.2 3-GANGEN DINER (vanaf 25 personen)

### MENU 1

€ 25,00 p.p.

Salade van gerookte kip  
met witlof, selderij en kerrie mayonaise  
\*\*\*

Gegrilde Hollandse biefstuk  
met aardappelgratin, roerbak groenen en kruidenboter  
\*\*\*

Appel Tarte Tartin  
met vanille saus en kaneelijs

### MENU 2

€ 25,00 p.p.

Salade fruits de mer  
met dillecrème, kruidensla en citroen  
\*\*\*

Gebakken varkensmedaillons  
met seranoham, gebakken krielaardappelen,  
gesmoorde groenten en gorgonzola saus  
\*\*\*

Aardbeien romanoff

### MENU 3

---

€ 27,50 p.p.

Ossenstaartbouillon  
met groenteparels en kerrieroom

\*\*\*

Zalmfilet  
met preipuree, gesmoorde knolselderij en bearnaise saus

\*\*\*

Grand dessert

### MENU 4

---

€ 27,50 p.p.

Champignonpaté  
met vijgen, veenbessen compote en boerenbrood

\*\*\*

Klassiek bereide ossenhaaspuntjes in stroganoff saus  
met bloemkool en broccoli mix en pommes duchesse

\*\*\*

Duo van chocolademousse

### MENU 5

---

€ 27,50 p.p.

Crème soep van bospaddenstoel  
met een soepstengel

\*\*\*

Gegrilde kalfsentrecote  
met pommes dauphine, haricots vert en rodewijn saus

\*\*\*

Huisgemaakte tiramisu

## MENU 6

€ 29,50 p.p.

Pomodori soep  
met basilicum, crème fraîche en foccacia

\*\*\*

Ribeye  
met teriyaki saus, taugé, paksoi en knoflook chips

\*\*\*

Europese kaasplank  
met honingtruffel saus en rogge brood

## MENU 7

€ 29,50 p.p.

Salade van gerookte kalkoen  
met uitgebakken spekjes, grapefruit en frambozendressing

\*\*\*

Tonijnsteak  
met ei, noodles, paksoi, taugé en sojasaus

\*\*\*

Banaan chocolade trifle  
met chocolade saus

## MENU 8

€ 29,50 p.p.

Rouleau van zalm en rivierkreeft  
met kruidensla en tomaten-citroen olie

\*\*\*

Pepersteak  
met aardappelgratin, groenten en rodewijn saus

\*\*\*

Soep van roodfruit  
met vanille ijs

## MENU 9

€ 32,00 p.p.

Tartaar van rauwe en gerookte zalm  
met kruidensla en limoen

\*\*\*

Kalfs scaloppina  
met tomaten risotto, gegrilde courgette en knoflook-tijm saus

\*\*\*

Crème brûlée  
van zoethout en yoghurtijs

## MENU 10

€ 32,00 p.p.

Antipasti  
met foccaciabrood

\*\*\*

Hertenbiefstuk  
met hete bliksem, rodekool en rode portsaus

\*\*\*

Wentelteefjes van suikerbrood  
met hangop van bosvruchten en mandarijn

## MENU 11

€ 32,50 p.p.

Steak tartaar  
met kappertjes, truffelmayonaise en kwartel ei

\*\*\*

Tilapiafilet  
met roseval aardappel, gemengde groenten,  
zongedroogde tomaat en olie van citroen melisse

\*\*\*

Huisgemaakte apfelstrudel  
met yoghurt ijs

## 4.3 WALKING DINER

(vanaf 50 personen)

### VLEES

€ 35,00 p.p.

Rundercarpaccio  
Kip cocktail met kerrieroom  
Aardappel crème met gerookte eend  
Lamskotelet op groenten ratatouille  
Spoon van passievrucht en mango  
Runderbavette met bospaddenstoelen en rodewijn saus  
Dessert  
Koffie met friandisses

### VIS

€ 37,50 p.p.

Carpaccio van zalm  
Hollandse garnalen met cocktailsaus  
Bisque de homard (kreeftensoep)  
Rode mulfilet op een bedje van risotto  
Spoon van passievrucht en mango  
Kabeljauw op een stampotje van rucola  
Dessert  
Koffie met friandisses

### VEGA

€ 38,50 p.p.

Tomaat, mozzarella en pesto  
Gerookte bospaddenstoelen met noten  
Pompoen soep met pijnboompitten  
Crostini met geitenkaas en honingdressing  
Spoon van passievruchten en mango  
Groentenburger op puree en gemengde groenten  
Dessert  
Koffie en Fraindisses

## GEMENGD

€ 38,50 p.p.

Hollandse garnalen met cocktail saus  
Rundercarpaccio  
Aardappel crème met gerookte eend  
Kabeljauw op een stamppotje van rucola  
Spoon van passievruchten en mango  
Runderbavette met bospaddenstoelen en rodewijn saus  
Dessert  
Koffie en Fraindisses

## 5. BANKET

### ZOET

Haagse Kakker	à € 2,50 p.s.
Assortiment koeken	à € 2,00 p.s.
Muffin/Brownies	à € 2,00 p.s.
Cake	à € 1,50 p.s.
Appeltaart	
Assortiment zoete lekkernijen – per 25 stuks	à € 50,00

### HARTIG

Saucijzenbroodje	à € 2,50 p.s.
Kaasbroodje	à € 2,50 p.s.
Quiche Lorraine	à € 3,50 p.s.

### KOFFIE / THEE / FRIS

Koffie en thee arrangement	(4 uur)	à € 7,50 p.p.
	(8 uur)	à €12,50 p.p.
Koffie, thee en fris arrangement	(4 uur)	à €10,00 p.p.
	(8 uur)	à €15,00 p.p.

## 6. APERITIEF / BORREL

### HOLLANDS RECEPTIE ASSORTIMENT

€ 2,80 p.p.

- Port, sherry, vermouth
- Jus d'orange
- Frisdranken
- Bier van de tap
- Rode, rosé en witte wijn
- Jonge en oude jenever

### BITTERGARNITUREN

Diverse luxe noten en zoutjes		à € 2,25 p.p.
Oer- Hollandse bitterballen	(3 stuks p.p.)	à € 2,50 p.p.
Gemengd bittergarnituur	(3 stuks p.p.)	à € 2,75 p.p.
Assortiment Sushi	(3 stuks p.p.)	à € 3,50 p.p.
Assortiment Wraps	(3 stuks p.p.)	à € 3,50 p.p.

### ASSORTIMENT BITES (3 hapjes p.p.)

*Bites (vanaf 25 personen, keuze uit 3 hapjes)*

€ 8,50 p.p.

- Toast met gerookte zalm en kruidencrème
- Hollandse garnalen met cocktailsaus en bieslook
- Brie met een walnoot
- Olijven tapenade op toast
- Serranoham met taggiasche olijf
- Mini pizza met zongedroogde tomaten ( Vegatarisch)
- Mini saucijzenbroodje
- Garnalen kroketje met kerriemayonaise



## ASSORTIMENT FINGERFOOD (3 hapjes p.p.) *Fingerfood (vanaf 25 personen, keuze uit 3 hapjes)*

€ 9,50 p.p.

Glaasje met rauwe tonijntartaar en truffel mayonaise  
Glaasje met rauwe zalm tartaar met crème fraise dille  
Chef's soepje 50 c.l.  
Garnalen spiesje met teriyaki saus  
Rauwe tartaar met kappertjes, uitje en bieslook  
Zalm bombe gevuld met gerookte zalm  
Heilbot bombe gevuld met Hollandse garnaaltjes

## KLEINE CANAPÉS (3 hapjes p.p.) *Canapés (vanaf 25 personen, keuze uit 3 hapjes)*

€ 4,50 p.p.

**Canapé belegd met;**  
Runderrosbief met mosterd- honing crème  
Gerookte heilbot met gemarineerde komkommer  
Kaastrio van kernhem, brie en roquefortkaas

## KLASSIEKE HAPJES (3 hapjes p.p.)

€ 7,75 p.p.

Gevuld ei met crème op basis van kerrie  
Gevulde tomaat met Hollandse garnalen  
Gevulde komkommer en waldorfsalade

## GROTE CANAPÉS (3 hapjes p.p.)

€ 10,75 p.p.

**Canapé belegd met;**  
Carpaccio met ganzenleverkrul  
Salade van rivierkreeftenstaartjes  
Gerookte zalm met truffelmayonaise