



*Brochure  
2011*

Geachte heer/mevrouw,

Via deze informatiemap maakt u kennis met de dienstverlening van Ria Joosten Catering & Evenementen. Misschien heeft u via anderen van onze naam en werkwijze gehoord, of heeft u zelf onze medewerkers al eens ergens in actie gezien. Hoe dan ook, met veel plezier wil ik u informeren over datgene waar wij goed in zijn: full service in evenementen, met als basis een catering van kaliber.

Creativiteit en flexibiliteit zijn onze sleutelwoorden in de organisatie van feesten en andere evenementen. Of het nu gaat om een feestje thuis, een lunchbespreking voor tien personen, een huwelijk met tweehonderd gasten of een bedrijfsfeest met vijftienhonderd bezoekers. Onze kracht is om altijd weer het beste en meest originele puntje op de 'i' te zetten.

Een geslaagd feest is méér dan alleen een lekker drankje en een smaakvol hapje. Bekwaam personeel, stijlvol meubilair, een mooi aangeklede ruimte, een perfecte geluidsinstallatie en gepast entertainment . . . bij Ria Joosten Catering zijn dit geen details in de organisatie, maar factoren die extra aandacht verdienen. Zij zorgen samen met onze uitstekende keuken voor een succesvol feest of evenement. Om dit te bereiken vindt u bij ons dan ook alles onder één dak.

Ons aanbod is zeer uitgebreid. Om u een beeld te geven van de mogelijkheden van onze keukenbrigade hebben we een globaal overzicht samengesteld. Wij zijn echter specialisten in maatwerk, ook op het culinaire vlak. Leest u de informatie op uw gemak eens door. Heeft u nog vragen of wilt u een afspraak maken, neem dan even contact met ons op. Op basis van een persoonlijk gesprek ontvangt u van ons een voorstel op maat. Wij hopen hiermee een begin te hebben gemaakt voor een onvergetelijk feest.

### **Culinair Educatiecentrum Limburg**

Tot besluit wil ik u attent maken op het Culinair Educatiecentrum Limburg te Neer. Het is centraal gelegen in de regio in een unieke omgeving, waar u de rust en veelzijdigheid van deze bijzondere locatie ervaart. Voorzien van alle moderne faciliteiten biedt het een perfecte ambiance voor educatieve uitstapjes, vergaderingen, zakelijke bijeenkomsten en 'streekvolle' culinaire happenings. Meer informatie vindt u op onze website [www.culinaireducatiecentrumlimburg.nl](http://www.culinaireducatiecentrumlimburg.nl)

Met vriendelijke groet,

Ria Joosten



*‘ Proef je streek ‘*

**Italiaans streekbuffet ‘ Pasta Pura ’**

**Ravioli van Kollenberger spelt met ratatouille en een frisse pommodorisaus met tasty tom tomaten**  
(vegetarisch)

Verse **spinaziepasta van Kollenberger spelt met een romige carbonara saus met spekjes van Livar**  
Verse **spaghetti met bolognese saus**

**Kalkoenbiefstukjes van de boerderij met dragonsaus**

Gemengde **slasoorten met plakjes peer, oude kaas van Mertens, hazelnoten uit de Grootte Peel en**  
balsamico dressing

**Salade van rucola, knoflookcroutons, zongedroogde tomaatjes, olijven en een zachte**  
**frambozendressing van Raspberry Maxx**

Salade van ‘ **Tasty Tom’ tomaten en buffelmozzarella**

Diverse fijne **vleesproducten van het livar varken, gepresenteerd op een schaal en geserveerd met**  
een heerlijke **pruimenchutney van Vianny’ s**

**Ciabatta, vers gebakken Italiaans ‘ hand’ brood**

**Focaccia, Italiaans brood met rozemarijn**

**Pestobrood, brood bereid met verse pestokruiden**

Romige **kruidenboter met verse kruiden**

Italiaanse **tapenade**

**Olijfolie**

p.p. € 18,50

**Streekhapjesbuffet**

Het hapjesbuffet volstaat niet als volledige maaltijd, maar kan worden geserveerd als uitgebreid  
borrelgarnituur en is daardoor ideaal als ‘ avondvullend’ buffet.

**Amuse van asperges van de ‘ Sonnenschein’ en Livar ham**

Heerlijke **geitenkaasballetjes van de Bokkensprong**

**Roggebrood met Livar spek**

**Bruchetta met mozzarella van St. Joseph, ‘ Tasty Tom’ tomaatjes en basilicum, warm geserveerd**

Assortiment van vers gebakken **broden van de Bisschopsmolen uit Maastricht, zoals:**

**Knapperig Volkoren brood**

**Pan Rustica wit brood**

**Desem meergranen brood**

**Mueslibrood met rozijnen en noten**

Heerlijk **beleg van vlees van het Livar varken zoals Livarmetto, Livaranoworst, Livar Coppaham en**  
**Livar Sjink**

Diverse **kazen van kaasboerderij Mertens uit Kessel zoals jong belegen boerenkaas, pittig gekruide**  
**paprikakaas en boerenkaas met bieslook**

Vernieuwende **jam van Vianny’ s zoals peer vanille jam of aarbeienjam met basilicum en balsamico**  
azijn

**Roomboter van de boerderij**

p.p. € 13,50

## Hapjesbuffet

Het hapjesbuffet volstaat niet als volledige maaltijd, maar kan worden geserveerd als uitgebreid borrelgarnituur en is daardoor ideaal als 'avondvullend' buffet.

### Hapjesbuffet I

**Kaasplateau** met brie, Old Amsterdam, Danish blue en vsop kaas  
**Salade van buffelmozzarella, tomaat** en basilicum  
**Minigehaktballetjes** geserveerd met ananas en een koude cayunsaus  
**Griekse salade** van tomaat, komkommer, zwarte olijven en rode ui met een frisse zomerdressing  
**Tonijnsalade** met appeltjes en augurk  
**Waldorfsalade**, salade van zoetzure selderij, mandarijntjes, stukjes walnoot  
In knoflook **gemarineerde olijven**  
**Gemarineerde champignons**  
Vers afgebakken Frans **stokbrood**  
**Huisbrood**, zacht tarwebrood met een knapperig korstje  
Romige **kruidenboter** met verse kruiden  
Verse **basilicumtapenade**

p.p. € 8,50

\* Optioneel:

**Miniglaasje gerookte kip** met een frisse frambozendressing      toeslag p.p. € 1,50  
**Prikkertje met gebakken scampi** en sud du sol tomaatje      toeslag p.p. € 1,00

### Hapjesbuffet II

**Kaasplateau** met brie, Old Amsterdam, Danish blue en boerderijkaas  
Diverse **patésoorten** geserveerd met Monegaskische uitjes  
Warme **minigehaktballetjes** geserveerd met zigeunersaus  
**Luxe visspiegel**, bestaande uit vers gepocheerde zalm\* geserveerd met romige cocktailsaus en gerookte zalmroosjes, gerookte palingfilet en IJslandse garnaltjes  
\*(Tot 25 personen vers gepocheerde zalmfilet. Boven 25 personen hele, gepocheerde zalm)

**Griekse salade** van tomaat, komkommer, zwarte olijven en rode ui met een frisse zomerdressing  
**Salade van krab**, zeer zacht van smaak  
**Waldorfsalade**, salade van zoetzure selderij, mandarijntjes, stukjes walnoot  
Gehalveerde **eieren** klassiek gevuld  
In knoflook **gemarineerde olijven**  
Vers afgebakken Frans **stokbrood**  
**Huisbrood**, donker tarwestokbrood met een knapperig korstje  
Romige **kruidenboter** met verse kruiden  
Verse **basilicumtapenade**

p.p. € 12,95

\* Optioneel:

Warme **beenham** geserveerd met bosvruchtensaus      toeslag p.p. € 3,00  
**Varkenspoulet** met champignonroomsaus      toeslag p.p. € 2,00  
**Champignons** in kruidenroomsaus      toeslag p.p. € 1,00

## *Mediterraan tapasbuffet*

### *Zongedroogde tomaatjes ‘ Sol du Sud’*

*In knoflook **gemarineerde olijven***

*Prikkertjes met verse **buffelmozzarella** en **minitomaatjes***

*Gemarineerde **minichampignons***

*Frisse **meloenpartjes** geserveerd met **Livar Sjink***

*Lepelamuse met **gebakken scampi’ s** en huisgemaakte tapenade*

***Griekse salade** van tomaat, komkommer, zwarte olijven en rode ui  
met een frisse zomerdressing*

***Gemengde sla** met feta, zongedroogde tomaatjes en  
een frambozendressing*

***Pastasalade**, salade met als basis macaroni en verse groenten*

***Kaasplankje** met diverse Italiaanse kazen, zoals Belpaise, Gorgonzola en Pecorino, geserveerd met  
tapenade, walnoten en blauwe druiven*

***Kaasplateau** met brie, Old Amsterdam, Danish blue en boerderijkaas*

*Gemarineerde koude **kip drumsticks***

***Koude gehaktballetjes** in pikante cajunsaus en ananas*

***Wrapjes** gevuld met gerookte zalm en een kruiden crème*

***Ciabatta**, vers gebakken handbrood*

***Focaccia**, ‘ plat’ ovenbrood, gekruid met verse oregano*

***Huisbrood**, donker tarwebrood met een knapperig korstje*

*Vers afgebakken Frans **stokbrood***

*Verse **tapenade***

*Romige **kruidenboter** met verse kruiden*

*p.p. € 14,95*



### *Koud buffet*

**Huzarensalade:** heerlijk huisgemaakte huzarensalade  
bereid volgens traditioneel recept

Twee soorten **verse rauwkostsalade**

Lekkere **Ardenner ham** geserveerd met partjes frisse **galiameloen**

Gemengde **slasoorten met gerookte kip**, spekjes en pijnboompitjes

Gehalveerde **eieren** klassiek gevuld

Een tranche **gevogeltepaté**

**Cumberlandsaus**, een zachtzure koude saus op basis van port en sinaasappel

Verse **fruitsalade**

**Kaasplank** met Brie, Old Amsterdam en Danish blue en Port Salut

Vers afgebakken Frans **stokbrood**

**Huisbrood:** donker tarwestokbrood met een knapperig korstje

**Braampeelmikske** met diverse noten

Romige **kruidenboter** met verse kruiden

Verse **tapenade**

p.p. € 12,50

### *Visspiegel*

Luxe visspiegel met vers gepocheerde zalm\*, gerookte zalm,  
IJslandse garnaaltjes, gerookte palingfilet en romige cocktailsaus

(\*Tot 25 personen vers gepocheerde zalmfilet. Boven 25 personen hele, gepocheerde zalm)

Wij serveren 100 gram per persoon

p.p. € 4,75

\* Bovenstaande aangevuld met:

Halve Hollandse maatjesharing geserveerd met gesnipperde uitjes

toeslag per stuk € 1,25



### *Koude schotel*

Onze ' basisschotel' wordt op één schaal gepresenteerd.

Huzarensalade, gearneerd met:

Verse rauwkostsalade

Gehalveerde eieren klassiek gevuld

Gesneden filetcarbonade

Verse fruitsalade

p.p. € 5,50

## Warme aanvullingen

*U kunt uw koud buffet aanvullen met diverse huisgemaakte warme vlees-, vis- of kipgerechten.*

*Wij adviseren minimaal 150 gram per persoon exclusief saus.*

*Zonder koud of warm buffet wordt 200 gram per persoon geadviseerd.*

*Het is mogelijk deze vlees-, vis - kipgerechten gevacumeerd te bestellen.*

*De buffetten worden vanaf 20 personen warm geleverd.*

	100 gram
<i>Varkenspoulet met champignons of champignonroomsaus</i>	€ 2,40
<i>Gehaktballetjes in tomaten- of zigeunersaus</i>	€ 2,50
<i>Peelham met bosvruchten- of Limburgse mosterdsaus</i>	€ 3,00
<i>Varkenshaasje in room- of pepersaus</i>	€ 3,20
<i>Runderpoulet met champignons</i>	€ 3,00
<i>Rundergoulash</i>	€ 3,20
<i>Ossenhaas met Portsaus</i>	€ 4,50
<i>Getrancheerde kipfilet in kerrierroomsaus</i>	€ 2,80
<i>Kip ' Toscane ' met verse tomaat, Italiaanse kruiden en knoflook</i>	€ 2,80
<i>Koningskip met stukjes ananas, preiringetjes en kerriesaus</i>	€ 2,80
<i>Kip stroganoff met reepjes paprika, ui, wodka en champignons</i>	€ 3,20
<i>Kalkoenbiefstukjes in champignonroomsaus</i>	€ 3,20
<i>Kalfspoulet met champignonroomsaus</i>	€ 4,00
<i>Kalfstong in kappertjesroomsaus of Madeirasaus</i>	€ 4,00
<i>Kalfsoester ' Milano ' , met gerookte spekblokjes en witte wijnsaus</i>	€ 4,00
<i>Lamsfilet met honing-tijmsaus of saus ' Provençale '</i>	€ 4,00
<i>Abbacchio alla Romana (lamsbout met honing-thijmsaus)</i>	€ 3,20
<i>Gepocheerde zalm geserveerd met saffraansaus</i>	€ 3,50
<i>Vispotje van diverse vissoorten met citroensaus en garnaltjes</i>	€ 3,50
<i>Gevulde scholrolletjes in witte wijnsaus</i>	€ 4,20
<i>Snoekbaarsfilet in citrussaus</i>	€ 4,20
<i>Roodbaarsfilet met tomaat-basilicumjus</i>	€ 4,20

## Vegetarische gerechten

<i>Lasagne: lasagne met als basis bleekselderij, prei en worteltjes</i>	€ 3,50 p.p.
<i>Notengehakt: compositie van noten, brood en kruiden</i>	€ 3,50 p.p.
<i>Picattatomaat; gevuld met kaas, spinazie en basilicum gegratineerd</i>	€ 3,50 p.p.
<i>Reuzenchampignons gevuld met spinazie en brie (twee stuks)</i>	€ 3,50 p.p.

### **Themabuffetten**

*U houdt een feest met een bepaald thema? Onze keukenbrigade heeft diverse themabuffetten samengesteld, elk met hun eigen specifieke ingrediënten.*

*Genoemde prijzen gelden voor een bestelling vanaf 15 personen.*

#### **Italiaans buffet 1**

*Spezzatino con Zucchini, mals **kalfsvlees**, met verse courgette en bleekselderij, bereid met verse Italiaanse kruiden*

***Pesce alla Fiorentina** (diverse soorten vis met spinazie, citroen en Parmezaanse kaas)*

***Lasagne verde**, bereid met een stevig groentegarnituur (eventueel vegetarisch)*

***Tagliatelle** met basilicumolie*

*Fijngesneden **venkel**, bereid in romige saus en gegratineerd in de oven*

***Gemengde salade** met feta, zongedroogde tomaatjes en olijven*

***Verse seizoensalades***

***Ciabatta**, vers gebakken Italiaans 'hand' brood*

***Focaccia**, Italiaans brood met rozemarijn*

***Pestobrood**, brood bereid met verse pestokruiden*

*Romige **kruidenboter** met verse kruiden*

*Italiaanse **tapenade***

*p.p. € 16,50*

*\* Bovenstaande aangevuld met:*

*Prosciutto di Parma e melone (**Parmaham met meloen**)*

*toeslag p.p. € 1,20*

*Prosciutto fichi (**Parmaham met vijgen**)*

*toeslag p.p. € 1,85*

#### **Italiaans buffet II**

***Saumon alla Fiorentina** (gepocheerde zalm met spinazie, citroen en Parmezaanse kaas)\**

*Getrancheerd **varkenshaasje 'Napoli'**, met champignons, ham en paprika\**

***Patata alla marsala**, gebakken aardappeltjes*

***Tagliatelle** met basilicumolie*

***Salata alla Siracusana**, salade van aubergine, paprika en ansjovis*

***Zucchini marinate**, gegrilde, gemarineerde courgettes*

***Gemengde slasoorten** met plakjes peer, Gorgonzola en gehakte walnoot met balsamicodressing*

***Pastasalade tricolore** met pesto en feta*

***Salade van tomaten en buffelmozzarella***

*In knoflook **gemarineerde olijven***

***Ciabatta**, vers gebakken Italiaans 'hand' brood*

***Focaccia**, Italiaans brood met rozemarijn*

***Pestobrood**, brood bereid met verse pestokruiden*

*Romige **kruidenboter** met verse kruiden*

*Italiaanse **tapenade***

*p.p. € 17,50*

*\*Twee soorten vlees-, vis- of gevogeltegerechten naar keuze (200 gram p.p.)*

***Abbacchio alla Romana** (lamsbout met honing-tijmsaus)*

***Kip 'Toscane'** met verse tomaat, Italiaanse kruiden en knoflook*

***Kalfsoester 'Milano'**, met gerookte spekblokjes en witte wijnsaus (toeslag p.p. € 1,00)*

***Ossenhaas** in een fijne portsaus (toeslag p.p. € 2,00)*

### *Luxe Italiaans buffet III*

*Pesce alla Fiorentina* (diverse soorten vis met spinazie, citroen en Parmezaanse kaas)\*  
*Kalfsoester 'Milano'*, met gerookte spekklokjes en witte wijnsaus \*  
*Penne rigate* met een paprikasugo van onder ander paprika, pijnboompitten, rode pepers en rucola sla

*Risotto* op Italiaanse wijze bereid

*Patata alla marsala*, gebakken aardappeltjes

Fijngesneden *venkel*, bereid in romige saus en gegratineerd in de oven

*Gemengde slasoorten* met plakjes peer, Gorgonzola en gehakte walnoot met balsamicodressing

*Salade van tomaat*, komkommer, rode ui en stukjes feta  
Verse *seizoensalade*

*Prosciutto di Parma e melone* (Parmaham met meloen)

In knoflook *gemarineerde olijven*

*Ciabatta*, vers gebakken Italiaans 'hand' brood

*Focaccia*, Italiaans brood met rozemarijn

*Pestobrood*, brood bereid met verse pestokruiden

Romige *kruidenboter* met verse kruiden

Italiaanse *tapenade*

p.p. € 19,95

\*Twee soorten vlees-, vis- of gevogeltegerechten naar keuze (200 gram p.p.)

Getrancheerd *varkenshaasje 'Napoli'*, met champignons, ham en paprika

*Kip 'Toscane'* met verse tomaat, Italiaanse kruiden en knoflook

*Pollo alla messinese*, kipfilet met worteltjes, bleekselderij, tonijn en kappertjes

*Ossenhaas* in een fijne portsaus (toeslag p.p. € 2,00)

Deze buffetten zijn uit te breiden met Italiaanse desserts.



### *' Groot' Boerenbuffet*

Stevige **boerenkoolstamppot**, uiteraard geserveerd met verse worst en braadjus

Gebakken Limburgse **balkenbrij**, natuurlijk geserveerd met appelstroop

Gebakken Limburgse **bloedworst** geserveerd met zoete gebakken appelpartjes

**Mager spek** uitgebakken

Knapperig **uitgebakken spekjes** (kaantjes)

**Vet spek** zoals vroeger; goed uitgebakken

Witte-, rozijnen- en bruine **platsen**, traditioneel gebakken grote plaatbroden

Limburgs-, rozijnen-, volkoren- en zoet **roggebrood**

Limburgse zure **zult**

**Boerenkaas**

**Jam**

**Roomboter** van de boerderij

p.p. € 10,00

### *Stamppottenbuffet*

Stevige **boerenkoolstamppot**, uiteraard geserveerd met **verse worst** en braadjus

Traditionele **hutspot** van verse wortelen en aardappelen, gepresenteerd met een gebraden **mager**

**speklapje**

Kruidige **boeuf bourguignon**, mals rundvlees met uitjes en champignons

**Appelcompote**, **piccalilly** en **boerenmosterd**

**Braampeelmikske** met diverse noten

Roomboter

p.p. € 11,00



### *Amerikaans buffet*

*Lekker gemarineerde **spareribs***

*Broodje ' **Hereford** ' hamburger met gebakken uien en cocktailsaus*

*Hotdog met zuurkool, ketchup en mosterd gepresenteerd op een broodje*

***Witte koolsalade** met appel en rozijntjes*

*Ceasarsalade met onder andere haricots verts, gekookte eitjes en croutons*

*p.p. € 9,95*



### *Grieks buffet*

***Keftaide**, gehaktballetjes met traditioneel bereide Griekse saus*

***Kipfilet** naar Grieks recept; gestoofd en gegrild met oregano en citroen*

***Chirino Krassato**, Karbonade op Griekse wijze bereid*

***Psari-Plaki**, verse visschotel met tomaat en knoflook gegratineerd en gepresenteerd met inktvisringen*

*Gele **rijst***

***Pates Lemonates**, gekruide Griekse aardappeltjes*

*Gegratineerde **venkel***

***Griekse salade** van tomaat, komkommer, zwarte olijven, rode ui met een frisse zomerdressing*

***Orzosalade** van pasta, feta, rode-, gele- en groene paprika en kappertjes*

***Tuinbonen** met haloumi (feta) en citroen*

***Tzatziki** (dipsaus)*

***Olijfolie***

***Pestobrood**, brood bereid met verse pestokruiden*

***Huisbrood**, donker tarwestokbrood met een knapperig korstje*

*p.p. € 17,50*



## *Thais buffet*

*Nuea pad kanaa*, biefstukreepjes met broccoli in oestersaus

*Kaeng karee kai*, romige kerrieschotel van kipvlees

*Nam jim sateh*, kip met saté-saus en kokosmelk

*Koeng priawaan*, salade van garnaaltjes in zoetzure dressing

*Khao suay*, gestoomde witte rijst

*Noedels*, een typisch Oosters gerecht

*Pak pad ruam mit*, thaise groentenvariatie

### **Mini-loempiaatjes**

Chinese *lentesalade*, salade van taugé, komkommer, kidneybonen

Oriëntaalse *koolsalade*, witte kool, maïs en paprika in een pikante dressing

p.p € 17,50



## *Warm en koude buffetten*

### *‘ Doorbrand klein’*

*Warm/koud buffet bestaande uit:*

**Huzarensalade:** heerlijk huisgemaakte huzarensalade bereid volgens traditioneel recept

Twee soorten **verse rauwkostsalade**

Gehalveerde **eieren** klassiek gevuld

Een tranche **gevogeltepaté**

**Cumberlandsaus:** een zachtzure koude saus op basis van port en sinaasappel

Verse **fruitsalade**

**Huisbrood:** donker tarwestokbrood met een knapperig korstje

Vers afgebakken Frans **stokbrood**

Romige **kruidenboter** met verse kruiden

Verse tapenade

*Één warme aanvulling, 150 gram vlees per persoon:*

**Varkenspoulet** met champignons en rijst **OF kipfilet getrancheerd** met naar keuze:

Stroganoff-, Toscaanse – of romige kerriesaus en rijst

*p.p. € 12,50*

### *‘ Doorbrand groot’*

*Warm/koud buffet bestaande uit:*

**Huzarensalade:** heerlijk huisgemaakte huzarensalade bereid volgens traditioneel recept

Twee soorten **verse rauwkostsalade**

Gehalveerde **eieren** klassiek gevuld

Een tranche **gevogeltepaté**

**Cumberlandsaus,** een zachtzure koude saus op basis van port en sinaasappel

Verse **fruitsalade**

**Huisbrood,** donker tarwestokbrood met een knapperig korstje

Vers afgebakken Frans **stokbrood**

**Braampeelmikske** met diverse noten

Romige **kruidenboter** met verse kruiden

Verse tapenade

*Warme aanvulling:*

**Varkenspoulet** met champignons (100 gram) **EN kipfilet getrancheerd** met naar keuze Stroganoff-,

Toscaanse – of romige kerriesaus (100 gram) en rijst

Tevens is het mogelijk een van de vleessoorten te vervangen voor gehaktballetjes in tomatensaus

*p.p. € 13,75*

*De buffetten worden vanaf 20 personen warm geleverd. Beneden dit aantal kan het buffet warm opgehaald worden of vóór 17.00 uur in een koelbox koud geleverd worden.*

## Warme buffetten

Warme buffetten zijn een specialiteit van het huis.

### Warm buffet I

**Gepocheerde zalm** geserveerd met **saffraansaus\***  
Getrancheerde **kipfilet** in **kerrieroomsaus\***  
**Gemengde slasoorten** met feta, zongedroogde tomaatjes en olijven  
Twee soorten **verse rauwkostsalade**  
Verse **groentemelange** van het seizoen  
**Rijst**, een combinatie van witte en wilde rijst  
Verse **fruitsalade**  
**Huisbrood**: donker tarwestokbrood met een knapperig korstje  
Vers afgebakken Frans **stokbrood**  
Romige **kruidenboter** met verse kruiden  
Verse **tapenade**

p.p. € 14,50

\*Twee soorten vlees-, vis- of gevogeltegerechten naar keuze (200 gram p.p.)  
Gehaktballetjes in tomaten- of zigeunersaus  
Kip ' Toscaane ' met verse tomaat, Italiaanse kruiden en knoflook  
Koningskip met stukjes ananas, preiringetjes en kerriesaus  
Peelham met bosvruchten- of Limburgse mosterdsaus  
Rundergoulash, de klassieke bereiding met paprika, ui en champignons  
Varkenspoulet met champignons of champignonroomsaus

### Warm buffet II

**Varkenshaasje ' Zingara ' (met hamreepjes en champignons)\***  
**Rundergoulash**, de klassieke bereiding met paprika, ui en champignons\*  
**Tagliatelle, aardappelgratin of Provençalse aardappeltjes** (twee soorten naar keuze)  
Verse **groentemelange** van het seizoen  
Twee soorten **verse rauwkostsalades**  
Verse **fruitsalade**  
**Huisbrood**: donker tarwestokbrood met een knapperig korstje  
Vers afgebakken Frans **stokbrood**  
Romige **kruidenboter** met verse kruiden  
Verse **tapenade**

p.p. € 15,95

\*Twee soorten vlees-, vis- of gevogeltegerechten naar keuze (200 gram p.p.)  
Kalfstong in kappertjesroomsaus of Madeirasaus  
Kalkoenbiefstukjes in champignonroomsaus  
Peelham met bosvruchten- of Limburgse mosterdsaus  
Varkenshaasje in room- of pepersaus  
Gepocheerde zalm geserveerd met saffraansaus  
Kalfspoulet met champignonroomsaus  
Lamsfilet met honing-tijmsaus of saus ' Provençale ' (toeslag p.p.€ 1,00)  
Gevulde scholrolletjes in witte wijnsaus (toeslag p.p. € 1,00)  
Vispotje van diverse soorten vis in romige dillesaus  
Ossenhaas met Portsaus (toeslag p.p. € 2,00)

De buffetten worden vanaf 15 personen warm geleverd. Beneden dit aantal kan het buffet warm opgehaald worden of vóór 17.00 uur in een koelbox koud geleverd worden

Alle prijzen van de buffetten zijn exclusief 6% BTW.

### **Buffet de Hamermolen**

Fijne rollade van **kalkoen** gevuld met tomaat en overgoten met dragonsaus  
**Kabeljauwfilet** op de huis gebakken met venkel en kreeftenjus  
Gebakken **rozenvalaardappeltjes**, gegaard in ganzenvet  
Verse grofgesneden **ratatouille** van paprika, ui, courgette en Provençaalse kruiden  
Rode bietensalade met frisse appel  
**Mesclun sla** met knoflookcroutons, uitgebakken spekjes en zachte roombrie  
Salade van gebakken **courgette** met een **auberginemayonaise**  
**‘ Ovivo’ Pastasalade** met sud du sol tomaatjes en feta  
**Huisbrood:** donker tarwestokbrood met een knapperig korstje  
Vers afgebakken Frans **stokbrood**  
Romige **kruidenboter** met verse kruiden  
Verse **tapenade**

p.p. € 18,50

### **Buffet de Braampeel**

**Runderstoofschotel** met verse paddenstoelen  
**Kalkoen** geserveerd met een zachte dragon-roomsaus  
Verse **roodbaarsfilet** met een frisse citrussaus  
Gegratineerde **aardappelpuree**  
Gebakken **aardappeltjes**  
**Haricots verts** met walnoten, zongedroogde tomaatjes en Parmezaanse kaas  
Plateau van **cranberry paté**, **Livarano worst** en **Livar prosciutto**  
**Gemengde sla** met feta, zongedroogde tomaatjes en een frisse dressing  
Salade met tomaat, komkommer, rode ui en olijven  
Verse seizoenssalade  
**Huisbrood:** donker tarwestokbrood met een knapperig korstje  
Vers afgebakken **stokbrood**  
**Braampeelmikske** met diverse noten  
Romige **kruidenboter** met verse kruiden  
Verse **tapenade**

p.p. € 21,50

## **Buffet ' van het huis'**

*Ons buffet van het huis... de naam zegt het eigenlijk al: een luxe koud en warm buffet waarbij het de gast in de samenstelling ervan aan niets zal ontbreken.  
Genoemde prijzen gelden voor een bestelling vanaf 25 personen.*

**Huzarensalade**, heerlijk huisgemaakte huzarensalade bereid volgens traditioneel recept

*Frisse **aardappelsalade** met gebakken spekjes en gesnipperde uitjes*

*Frisse **salade van broccoli en bloemkool**, licht gekruid en afgearneerd met broccoliroosjes*

*Dun gesneden **carpaccio** met oude kaas geserveerd met een hazelnootdressing*

*Lekkere **Ardenner ham** geserveerd met partjes frisse **galiameloen***

*Gehalveerde **eieren** klassiek gevuld*

*Een tranche **gevogeltepâté***

**Cumberlandsaus**, een zachtzure koude saus op basis van port en sinaasappel

*Verse **fruitsalade***

*Luxe **visspiegel**, bestaande uit: vers gepocheerde zalm geserveerd met romige cocktailsaus en gerookte zalmroosjes*

***Salade Niçoise**, salade van groene slasoorten, gemarineerde olijven, tonijn, tomaten en artisjokharten, op smaak gebracht met een fijne dressing*

**Gerookte eendenborst** gepresenteerd op een bedje van knapperige ijsbergsla en geserveerd met frambozendressing

*Vers afgebakken Frans **stokbrood***

**Huisbrood**, donker tarwestokbrood met een knapperig korstje

*Romige **kruidenboter** met verse kruiden*

*Verse **tapenade***

*Twee warme gerechten geserveerd met **tagliatelle** met basilicumolie en gebakken **aardappeltjes**, keuze uit:*

***Vispotje** van diverse soorten vis in romige **dillesaus***

***Kalkoenbiefstukjes stroganoff** met paprika, ui en wodka*

*Kruidige **boeuf bourguignon***

***Varkenshaasje in champignonroomsaus***

***Runderstoofpotje van het Hereford rund met champignons***

*Malse **kalfspoulet met champignons***

*p.p. € 23,50*

## *Wildbuffet*

*Speciaal voor de liefhebber van wildgerechten serveren wij een uitgebreid wildbuffet.  
De wildgerechten zijn gedeeltelijk seizoensgebonden.*

*Hertengoulash met gebakken paddenstoelen\**  
*Parelhoenfilet met appeltjes en calvadossaas\**  
*Rode kool met appeltjes ' op grootmoeders wijze '*  
*Zuurkool met gebakken spekjes OF spruitjes*  
*Aardappelgratin*  
*Aardappelmousseline*  
*Peertjes gestoofd in rode wijn met steranijs*  
*Gemengde sla met spekjes en pijnboompitjes*  
*Verse seizoenssalade*  
*Huisbrood, donker tarwestokbrood met een knapperig korstje*  
*Vers afgebakken Frans stokbrood*  
*Romige kruidenboter met verse kruiden*

*p.p. € 19,50*

*\*Twee soorten wildgerechten naar keuze (200 gram p.p.)*

	<i>* verkrijgbaar van:</i>	
<i>Gevulde Parelhoenboutjes</i>	<i>gehele jaar</i>	
<i>Konijn bereid ' op grootmoeders wijze '</i>	<i>gehele jaar</i>	
<i>Reegoulash</i>	<i>gehele jaar</i>	
<i>Hazenvoorloper in romige wildsaus</i>	<i>15/10 tot 31/12</i>	
<i>Fazantenborst met calvados en appel</i>	<i>15/10 tot 31/01</i>	<i>(toeslag p.p. € 1,50)</i>
<i>Hazenbout in wildsaus</i>	<i>15/10 tot 31/12</i>	<i>(toeslag p.p. € 1,50)</i>
<i>Hertenfilet met portsaus</i>	<i>01/09 tot 28/02</i>	<i>(toeslag p.p. € 3,00)</i>
<i>Reerugfilet met rode wijnsaus of morilles</i>	<i>01/05 tot 15/09</i>	<i>(toeslag p.p. € 3,00)</i>
<i>Wild zwijngoulash</i>	<i>01/08 tot 31/01</i>	<i>(toeslag p.p. € 2,00)</i>



## *Streekbuffetten*

*Promotie, bereiding en verdere ontwikkeling van streekproducten is een van de speerpunten van ons bedrijf. Genoemde prijzen gelden voor een bestelling vanaf twintig personen.*

### *Het ' Streekbuffet'*

*Botermalse **Livarham** met een zachte **mosterdsaus** van de ' IJsvogel' \**  
***Stooflapjes** van het ' Hereford' rund met rode wijnsaus\**  
*Gestoofte **preirolletjes** met een verrassende kaassaus of witlof gegratineerd*  
***Verse ' Ovivo' -tagliatelle** met basilicumolie*  
***Aardappelschotel ' Leudal' met aardappeltjes van Bex uit Kessel***  
***Gemengde sla met feta van Farmer House Products, zongedroogde tomaatjes en***  
*een **dressing van ' Raspberry maxx' frambozensiroop***  
***Tasty tom** tomatensalade met basilicum*  
***Seizoensalades** uit de streek*  
***Huisbrood:** donker tarwebrood, met een knapperig korstje*  
*Vers afgebakken Frans **stokbrood***  
***Braampeelmikske** met diverse noten*  
*Romige **kruidenboter** met verse kruiden*  
***Roomboter***

*p.p. € 16,50*

*\*Twee soorten vlees-, vis- of gevogeltegerechten naar keuze (200 gram p.p.)*  
*Biefstukjes van de boerderijkalkoen geserveerd met romige paprikasaus*  
***Livarlende** met champignonroomsaus*  
*Limburgs stoofpotje **met mals vlees van het ' Hereford' rund** in een kruidige saus*  
*Snoekbaars uit de Meterik met tomaat-basilicumjus*

### *Limburgs Streekhuisbuffet*

*Botermalse **Livarham** met een zachte mosterdsaus van de ' IJsvogel'*  
*Limburgs **stoofpotje** met mals vlees van het ' Hereford' rund in een kruidige saus*  
***Tagliatelle 'Ovivo'** geserveerd met basilicumolie*  
***Gebakken aardappeltjes** van Bex uit Kessel*  
***Aardappelsalade** met verse bieslook en gesnipperde uitjes*  
*Frisse **salade** van verse **broccoli en bloemkool**, licht gekruid en afgearneerd met*  
*broccolirosjes*  
***Komkommersalade** met dilleroomddressing*  
***Carpaccio** van het ' Hereford' rund met oude kaas van kaasboerderij Mertens, geserveerd met*  
*een hazelnootdressing*  
*Salade van **Limburgse gerookte hertenham** met ijsbergsla, spekjes,*  
*pijnboompitjes en een frisse frambozendressing van ' Raspberry Maxx'*  
*Gehalveerde **eieren** klassiek gevuld*  
*Frisse **meloensalade** geserveerd met Limburgse **'Livarsjink'***  
***Paté van het Limburgs hert**, geserveerd met cumberlandsaus*  
***Gerookte forel** van de forellenvijver*  
***Verse fruitsalade***  
***Huisbrood:** donker tarwebrood, met een knapperig korstje*  
*Vers afgebakken Frans **stokbrood***  
*Romige **kruidenboter** met verse kruiden*  
***Roomboter***

*p.p. € 22,50*

## **' Aspergegerechten'**

*Eén van Limburgs bekendste streekproducten is de witte asperge,  
oftewel het ' witte goud' .*

<i>Dubbelgetrokken runderbouillon met stukjes asperges en kervel</i>	<i>p.p. € 2,00</i>
<i>Romige aspergesoep met stukjes asperges</i>	<i>p.p. € 2,00</i>
<i>Romige aspergesoep met garnaltjes</i>	<i>p.p. € 2,40</i>
<i>Romige aspergesoep met nootmuskaatschuim</i>	<i>p.p. € 2,00</i>
<i>Aspergecocktail met zoete mandarijntjes en kerrieroom</i>	<i>p.p. € 2,75</i>
<i>Salade van gemarineerde asperges op een bedje van gemengde sla</i>	<i>p.p. € 3,85</i>

### **Aspergebuffet met ham**

*Vers bereide **dubbel A asperges** (500 gram),,  
Gekookt **eitje** en **aspergeboter**  
Plakjes **boerenham**  
Gekookte **krielaardappelen** met peterselie*

*p.p. 15,50*

### **Aspergebuffet met vis**

*Vers bereide **dubbel A asperges** (500 gram) ,  
Gekookt **eitje** en **aspergeboter**  
Duo van **zalm en heilbot** geserveerd met saffraansaus (200 gram)  
Gekookte **krielaardappelen** met peterselie*

*p.p. 22,00*



## *Desserts en dessertbuffetten*

*Genoemde prijzen voor dessertbuffetten gelden voor een bestelling vanaf vijftien personen.*

### ***Desserts***

*Ananasbavarois  
Crème Caraque (de échte)  
Kaneelbavarois  
Mango/passievruchtenbavarois  
Sinaasappelbavarois  
Bavaroise ' Boerejônges'  
Rice à l' Imperatrice: Rijstepap met zwarte pruimen*

*(De bavaroises zijn gegarneerd met verse slagroom)*

*een soort per persoon p.p. € 2,00  
twee soorten per persoon p.p. € 3,00*

*Roomijs geserveerd met warme kersen p.p. € 2,50  
Kopje cappuccino mousse p.p. € 2,00  
Tiramisu p.p. € 2,25  
Pêche con amaretti = perzik met amaretto p.p. € 2,30  
Hazelnootparfait met schuimgebak en vijgensaus p.p. € 4,40  
Kaasplankje van kaasboerderij ' Mertens' met brandnetelkaas,  
paprikakaas en jong beleggen boerenkaas p.p. € 1,85  
Verse aardbeien geserveerd met banketbakkersroom (seizoensproduct) p.p. € 2,60  
Boerenroomijs geserveerd met frambozensaus p.p. € 2,90*

### ***Dessertbuffet***

*Diverse bavaroises, bijvoorbeeld:  
Crème Caraque (de échte) en  
Frambozenbavarois  
Petitfours  
Boerenroomijs geserveerd met warme kersen  
Verse slagroom*

*p.p. € 5,90*

### ***' Grand dessert'***

*Poffertjes geserveerd met warme kersen  
Crème caraque (de échte)  
Diverse bavaroises, bijvoorbeeld  
Frambozenbavarois van ' Raspberry Maxx'  
Petitfours  
Ijsbrique-specialiteit  
Dessertsaus  
Verse slagroom*

*p.p. € 8,75*

## *Dinervoorstellen*

*Een culinaire verwennerij in een vertrouwde sfeer: Ria Joosten Catering en evenementen heeft het 'diner aan huis' tot haar specialiteit gemaakt. Of het nu gaat om een intiem diner met familie en vrienden of een zakelijk diner met uw relaties . . . het is een onvergetelijke ervaring voor u en uw gasten wanneer we onze voortreffelijke gerechten serveren in uw persoonlijke omgeving. De diners worden geheel naar wens samengesteld en desgewenst onder de leiding van onze chef-kok bij u op locatie bereid. Uiteraard behoort het serveren van een passend wijnarrangement tot de mogelijkheden, evenals de zorg voor de gehele entourage. Bijgaande voorstellen zijn een eerste beknopte kennismaking.*

### *Amuses*

*Amuse van gerookte kip van de boerderij met verse mango en een heerlijke soja sesamdressing*

*Terrine van 'Livar' sjink en 'Livar' Bourgondische ham met een salade van knolselderij en mosterdmayonaise*

*Amuse van forel, paling van de Rippelaal en Hollandse garnalen met een koriandercrunch en wasabimayonaise*

\*\*\*

### *Voorgerechten*

*Carpaccio van ossenhaas met ciprianidressing en Parmezaanse kaas*

*Salade met gerookte eendenborst en een frambozenvinaigrette*

*Terrine van gerookte zalm met rucola en groene asperges*

*Kalfspastrami met gamba' s en ansjovismayonaise*

*Rosbief van reebout met een salade van bloedworst en schorseneren*

*Salade met een canneloni van hertenham*

\*\*\*

### *Soepen*

*Romige spitskoolsoep met zeeduivelkoteletjes en gerookte zalm*

*Doperwtensoepte met nootmuskaatschuimkraagje*

*Bosduivenbouillon met Chinoise groenten*

*Paprikasoepte van Limburgse paprika' s*

*Knolselderijsoep met paddenstoelen*

*Cremesoepe van Hollandse bospeentjes en gember, met kerrieroom en lente uitjes*

\*\*\*

### **Warme tussengerechten**

*Crème brûlée van ganzenlever en vijgen*

*Sliptong met zalmroosjes en crème fraîche*

*Voorjaarssalade met gebakken rode poot en tomatenconcassées*

\*\*\*

### **Pauzegerechten**

*Champagnesorbet of citroensorbet*

\*\*\*

### **Hoofdgerechten**

*Tournedos van lam en prei en een Bourgondisch kletskopje*

*Parelhoenfilet met een calvadossaus, gecaramelliseerde appeltjes en wilde rijst*

*Struisvogelbiefstuk in cognacsaus, gecaramelliseerde sjalotjes en riftkoekjes*

*Ossenhaas met truffelkalfsjus en witlof frittata met kaas uit de oven*

*Hertenrugfilet met een mousse van knolselderij en gekonfijte gegrilde aardappelen*

*Kalkoenrollade met gegrilde rozenvaardappeltjes en een ratatouille van fijne groenten*

\*\*\*

### **Desserts**

*Hazelnootparfait met pistacheschuim en vijgensaus*

*Gebakken appel met rum, rozijnen, roomijs en een kaneelsabayon*

*Gepocheerde peer met vanille en steranijs*

\*\*\*

### **Grand Dessert**

*Voor de échte dessertliefhebber serveren wij een tongstrelend Grand Dessert, uiteraard geheel in overeenstemming met het geserveerde diner.*

\*\*\*

*Prijzen in overleg*

## ***Borrelgarnituur***

### ***Borrelhapjes***

*Assortiment gefrituurde partysnacks, geserveerd met mosterd, mayonaise en vlammetjessaus*

*p.st. € 0,45*

### ***Receptiehapjes***

*Assortiment koude hapjes, bestaande uit:*

*Coupelle gevuld met feta en zongedroogde tomaatjes  
Gerookte zalm op vers geroosterde toast  
Gehalveerde eieren klassiek gevuld  
Komkommertranche met een rozet van paté en amarenakers  
Korstdeegbakje gevuld met kruidenkaas  
Roggebrood met maatjesharing en gesnipperde uitjes  
Soesje gevuld met IJslandse garnaaletjes  
Tartelette gevuld met verse krabsalade  
Zwarte pruimen gevuld met een mousse van mon chou  
Broodlolly met hertenham en sjalotcompote*

*p.st. € 1,25*

### ***Bruchetta' s***

*Bruchetta met serranoham  
Bruchetta met Brie  
Bruchetta met gerookte zalm  
Bruchetta met bospaddenstoelen  
Bruchetta met tomaat en basilicum*

*p.st. € 1,25*



## **Amuses**

*Van oorsprong een entreehapje, maar ook uitstekend te serveren als borrelgarnituur.*

*Op site plates gepresenteerd:*

*Amuse van gerookte kip van de boerderij met verse mango en een heerlijke soja sesamdressing  
Terrine van 'Livar' sjink en 'Livar' Bourgondische ham met een salade van knolselderij en  
mosterdmayonaise*

*Amuse van forel, paling van de Rippelaal en Hollandse garnalen met een koriandercrunch en  
wasabimayonaise*

*Gemarineerde scampi met huisgemaakte tapenade*

*vanaf € 1,95 p.st.*



## **Cocktails en mini-cocktails**

	<i>Groot</i>	<i>Mini</i>
<i>Kip-selderijcocktail</i>	€ 3,75	€ 2,00
<i>Maiskip sinaasappelcocktail</i>	€ 3,75	€ 2,00
<i>Waldorfcocktail</i>		€ 2,00
<i>Zalmcocktail</i>	€ 4,50	€ 2,00
<i>Hollandse garnalencocktail</i>	€ 5,50	€ 3,75
<i>Kingkrab/mangococktail</i>	€ 7,50	€ 4,00

## **Tafelgarnituur**

*Gepresenteerd op een bord:*

*Old Amsterdam  
Feta  
Gedroogde Italiaanse ham  
Gemarineerde olijven  
Tapenade  
Zongedroogde tomaatjes  
Ciabattabrood*

*portie voor vijf personen € 17,50*

### ***Streektapas***

*Champignons met Mediterraanse vulling*

*Stengels met 'Livar' coppaham*

*Limburgse Herteham*

*Boerderijkaas van kaasboerderij Mertens*

*'Livar' sjink*

*Livaranoworst*

*Verse tapenade met zoetzure courgette van Beegdenhof*

*Huisbrood, zacht tarwebrood met een knapperig korstje*

*portie voor vijf personen € 22,00*



### ***Plankje met diverse hapjes***

*Prikker met mozzarella en cherry tomaatje*

*Prikker met gebakken scampi*

*Geitenkaaslolly gemarineerd met bieslook, roze peper of zwart sesamzaad*

*Portie voor vijf personen (3 hapjes per persoon) € 17,50*



## *‘ High Tea’ en ‘ Afternoon Tea’*

*U wilt graag luxe borrelen en eens wat anders?*

*Dan is het van oorsprong Engelse ‘ High Tea’ – of ‘ Afternoon Tea’ Buffet de juiste keuze. Een Afternoon Tea wordt gewoonlijk tussen 15.00 en 17.00 uur geserveerd. Het Buffet bestaat uit diverse zoetigheden, te serveren met diverse theemelanges. Een High Tea Buffet kan op een later tijdstip worden genuttigd: tussen 17.30 en 19.00 uur waarbij het Afternoon Tea Buffet wordt uitgebreid met enkele hartige gerechten, champagne en/of wijn.*

### ***Afternoon Tea Buffet***

*Heerlijk verse applepecan-pie  
Brownies van pure chocolade  
Kleine chocolade en vanille muffins  
Amandel petitfours  
Sandwiches met gerookte kipfilet,  
Sandwiches met ‘ Livar’ coppaham  
Sandwiches met gerookte zalm  
Scones met marmelade en clotted cream*

*p.p. € 13,00*

### ***High Tea Buffet***

*Heerlijk verse applepecan-pie  
Groentenvlaaitje gevuld met onder andere paprika en tomaat  
Brownies van pure chocolade  
Cornish pastries, op traditionele wijze bereid  
Kleine chocolade en vanille muffins  
Sandwiches met gerookte kipfilet  
Sandwiches met ‘ Livar’ coppaham  
Sandwiches met gerookte zalm  
Hazelnootcake met hazelnoten uit de ‘ Groote Peel’  
Scones met marmelade en clotted cream  
Amandel petitfours*

*p.p. € 15,75*



## *Koffietafel en brunchbuffet*

### *Koffietafel*

*Harde minibroodjes wit en tarwe  
Krentenbrood  
Roombotercroissants  
Boeren wit- en bruin brood  
Kandij brood*

*Vers gekookte eitjes  
Roerei*

*Diverse vleeswaren, zoals rosbief van 't Hereford rund, 'Livar' ham en 'Livar' sjink  
Diverse soorten kaasbeleg van kaasboerderij Mertens  
Zoetbeleg, zoals hagelslag en lekkere jam van Vianny' s*

*Roomboter*

*Verse fruitsalade*

*p.p. € 10,50*

### *Brunchbuffet*

*Varkenspoulet met champignons  
Gehaktballetjes in een romige tomatensaus  
Boeren bruinbrood  
Boeren witbrood  
Krentenbrood*

*Assortiment van witte en tarwebroodjes*

*Diverse vleeswaren, zoals rosbief van 't Hereford rund, 'Livar' ham en 'Livar' sjink  
Diverse soorten kaasbeleg van kaasboerderij Mertens  
Zoetbeleg, zoals hagelslag en lekkere jam van Vianny' s*

*Vers gekookte eitjes*

*Roomboter van de boerderij*

*Diverse verse salades, bijvoorbeeld:*

*Wortelsalade met ananas en prei*

*Pastasalade tricolore met sud du sol tomaatjes en feta*

*Verse fruitsalade*

*p.p. € 12,95*

*\* Bovenstaande aangevuld met:*

*Soep naar keuze    toeslag p.p. € 1,80*



## *Belegde broodjes en soepen*

### *Luxe lunch op etagère*

*Plakje ciabatta brood belegd met roosjes gerookte Noorse zalm en gesnipperde uitjes*  
*Focacciasandwich belegd met 'Livar' coppaham en mascarpone*  
*Volkorensandwich belegd met rosbief, ei en paprika*  
*Sesamsandwich met Spaanse Serranoham en meloen*  
*Clubsandwich met kruidenkaas van de kaasboerderij en katenspek*  
*Plakje braampeelmik met oude kaas en een verse vijg*

*p.p. € 10,90*

### *Belegde broodjes*

*Assortiment broodjes belegd met diverse kaassoorten, zoals brie en boerenkaas en vleeswaren, zoals beenham, fricandeau en cervelaat (op verzoek voorzien van garnituur)*

*p.st. € 2,00*

*Assortiment luxe minibroodjes belegd met brie, gegrilde beenham, gerookte zalm en Ardenner paté en voorzien van een slagarnituur*

*p.st. € 1,80*

### *Sandwiches*

*Sandwiches belegd met gerookte kipfilet, gerookte zalm, omelet, eiersalade of roomkaas*

*p.st. € 2,00*

*Mini sandwiches belegd met gerookte kipfilet, gerookte zalm, omelet, eiersalade of roomkaas*

*p.st. € 1,25*

### *Focaccia' s*

*Focaccia' s gevuld met geitenkaas en honing, gerookte zalm en mascarpone of hertenham en roomkaas*

*p.st. € 2,00*

*Mini focaccia' s gevuld met geitenkaas en honing, gerookte zalm en mascarpone of hertenham en roomkaas*

*p.st. € 1,25*

## Soepen

*Wij serveren 0,25 liter per persoon*

<i>Runderbouillon met mergballetjes en bloemkoolroosjes</i>	<i>p.p. € 1,80</i>
<i>Italiaanse tomatensoep</i>	<i>p.p. € 1,80</i>
<i>Heldere Groentesoep</i>	<i>p.p. € 1,80</i>
<i>Runderbouillon met verse asperges (seizoenproduct)</i>	<i>p.p. € 2,00</i>
<i>Bospaddenstoelencrèmesoep</i>	<i>p.p. € 2,00</i>
<i>Aspergecrèmesoep (seizoenproduct)</i>	<i>p.p. € 2,00</i>

## Maaltijdsoepen

*Wij serveren 0,33 liter per persoon*

<i>Hollandse erwtensoep geserveerd met rookworst</i>	<i>p.p. € 2,50</i>
<i>Hongaarse goulashsoep</i>	<i>p.p. € 2,50</i>



## *Barbecue*

*Actief én gezellig tafelen met familie, vrienden of collega' s. Met een ruim assortiment aan grillproducten, salades en sauzen.*

### *Barbecuemenu*

*Assortiment van vier grildelen per persoon, bestaande uit:*

*Gemarineerde halskarbonade  
Gemarineerd kipfiletje (gegaard)*

*Gemarineerd mager speklapje*

*Barbecueworstje*

*' Hereford' Hamburger*

*Kipdrumstick (gegaard)*

*Saté van varkenshaas (gemarineerd)*

*Sparerib (gegaard)*

*Reibekuchen (aardappelkoekjes)*

*Duitse aardappelsalade met gebakken spekjes en ui*

*Gemengde sla met feta, zongedroogde tomaatjes en olijven*

*Diverse verse seizoenssalades, zoals:*

*Ovivo pastasalade met sud du sol tomaatjes en feta*

*Witte koolsalade met appeltjes en rozijntjes*

*Fruitsalade van diverse soorten vers fruit*

*Gevulde eieren*

*Cocktailsaus*

*Satésaus, warm geserveerd*

*Zigeunersaus*

*Vers afgebakken Frans stokbrood*

*Huisbrood, donker tarwestokbrood met een knapperig korstje*

*Romige kruidenboter met verse kruiden*

*p.p. € 13,95*

*\* Bovenstaande aangevuld met zalmfilet en verse kruiden    toeslag p.p € 2,25*

*\* Bovenstaande aangevuld met huzarensalade    toeslag p.p. € 1,20*

*Onze barbecues worden geleverd inclusief plastic borden en bestek. Levering van (gas) barbecue tegen meerprijs: klein (tot 15 pers.) € 15,00; groot (tot 30 pers.) € 25,00*



## *Luxe barbecuemenu*

*Assortiment van vier grildelen per persoon, bestaande uit:*

*Hele ossenhaas voor op de grill*  
*Malse **kalfsoester** van Peters farm*  
***Kipfilet van de boerderij** gemarineerd en gegaard*  
***Eendenborstfilet***  
***Zalmfilet** in folie met verse kruiden, dille en citroen*  
*Spies van **scampi**' s*  
***Tonijnfilet** met basilicumolie*

*\* Garnituur:*

*' Stukjes **maïs** met olijfolie*

***Salade Niçoise**, salade van groene slasoorten, gemarineerde olijven, tonijn, tomaten en artisjokharten, op smaak gebracht met een fijne dressing*  
***Frisse salade van broccoli en bloemkool**, licht gekruid en afgearneerd met broccoliroosjes*  
***Griekse salade** van tomaat, komkommer, zwarte olijven en rode ui met een frisse zomerdressing*  
***Zucchini marinate**, gegrilde, gemarineerde courgettes*  
***Gemengde slasoorten** met plakjes peer, Gorgonzola en gehakte walnoot met balsamicodressing*  
***Pastasalade** tricolore met pesto, feta en dressing*  
*Huisgemaakte cocktailsaus*  
*Ravigottesaus*  
***Ciabatta**, vers gebakken Italiaans 'hand' brood*  
***Focaccia**, Italiaans brood met rozemarijn*  
***Pestobrood**, brood bereid met verse pestokruiden*  
***Huisbrood**, donker tarwestokbrood met een knapperig korstje*  
*Romige kruidenboter met verse kruiden*  
*Tapenade*  
*Gemarineerde olijven*

*p.p. € 19,95*

*Optioneel: aangevuld met lamsfilet: toeslag € 1,00 per persoon*



## Huurmaterialen

Wij hebben alle apparatuur en materialen in huis voor een geslaagd evenement.  
Levering echter alleen in combinatie met verzorging van 'spijs en drank'.

### Serviesgoed en bestek :

Koffiekop	€ 0,15
Schotel voor koffiekop	€ 0,15
Site-plate	€ 0,15
Gebakbord	€ 0,15
Plat bord	€ 0,20
Soepkop	€ 0,15
Schotel voor soepkop	€ 0,15
Vlaaischotel	€ 0,75
Roomstel	€ 1,00
Asbak	€ 0,20
Theelepels	€ 0,10
Gebaksvorkje	€ 0,15
Ontbijtvork	€ 0,15
Ontbijtmes	€ 0,15
Tafelvork	€ 0,15
Tafelmes	€ 0,15
Koffie/dessertlepel	€ 0,15
Eetlepel	€ 0,15
Taartschep	€ 0,25

### Meubilair:

Tafel Ø170 cm.	€ 10,00
Klaptafel 120x80 cm.	€ 2,30
Klaptafel 220x70 cm.	€ 4,25
Bank hout 200 cm.	€ 3,50
Statafel Ø85 cm. wit	€ 7,50
Barkruk chroom/zwart	€ 3,50
Kapstok t.b.v. 30 jas	€ 7,50
Kapstok tussenstuk	€ 5,00
Garderoberek 50 jas	€ 15,00
Kleerhanger hout	€ 0,10

### Tapinstallaties en toebehoren:

Bierkoeler tafelmodel	€ 21,00
Tapbuffet 130 cm.	€ 31,50
Werkbuffet 200 cm. VIP	€ 21,50
Drankenkoelkast hoog	€ 25,50
Dienblad rond	€ 0,50
Koolzuur	€ 4,70

### Glaswerk:

Bierflûte krat 49 st.	€ 5,50
Bierglas luxe krat 36 st	€ 5,50
Champ.flûtekrat 36 st.	€ 5,50
Longdrinkglas krat 49 st.	€ 5,00
Waterglas op voet krat 36 st.	€ 5,00
Wijn glas luxe krat 25 st.	€ 5,00

### Linnengoed:

Statafelkleed met strik	€ 8,00
Stoelhoezen met strik idem	€ 2,00
Tafellaken wit 130x130 cm.	€ 4,75
Tafellaken wit 240x130 cm.	€ 5,60
Tafelrok ecru / blauw	€ 9,40
Terrastafel Ø85 cm. wit	€ 3,50
Tafellaken ecru 130x130 cm.	€ 4,75
Tafellaken ecru 240x130 cm.	€ 5,60
Tafellaken ecru Ø300 cm.	€ 10,00
Napparon in kleur 80x80 cm.	€ 2,00

### Koffiezetapparatuur:

Koffiezetapp. Bravilor 2-kan	€ 7,50
Koffiecontainer 10 ltr.	€ 4,75
Thermoskan 1,5 ltr.	€ 1,35
Waterkoker 1,2 ltr.	€ 3,70

Prijzen voor partytenten, thema-inrichtingen en overige materialen op aanvraag  
\* Prijswijzigingen voorbehouden

## Dranken

Ria Joosten Catering levert een standaard drankenassortiment. De dranken worden gekoeld geleverd (m.u.v. rode wijnsoorten en gedestilleerd). Op verzoek serveren wij een aangepast wijnarrangement.



### ***Bijzonderheden:***

*Ons kantoor is geopend op maandag t/m vrijdag van 09.00 – 17.00 uur.*

*Bestellingen dienen uiterlijk zeven dagen voor de uitvoerdatum te worden doorgegeven.  
Bestel echter tijdig, want **vol is vol**.*

*Voor kinderen tot twaalf jaar bereiden wij halve porties. Dit dient u bij het doorgeven van uw bestelling duidelijk te vermelden.*

*Genoemde prijzen zijn gebaseerd op een minimale afname voor tien personen tenzij anders vermeld. Bij kleinere afnames berekenen wij een toeslag.*

*Het is mogelijk de afwas tegen vergoeding door ons te laten verzorgen. Dit dient echter vooraf besproken te worden.*

*Voor € 1,90 per persoon zorgen wij voor voldoende serviesgoed bij het buffet en zorgen wij tevens voor de afwas van de buffet materialen en het serviesgoed.*

*Leveren en retourneren van uw bestelling in overleg. Voor het transport van goederen en diensten worden kosten in rekening gebracht, afhankelijk van volume en kilometrage. De locatie dient gemakkelijk bereikbaar te zijn voor het afleveren en ophalen van de producten en goederen.*

*Betaling: uitsluitend à contant tenzij vooraf anders overeengekomen.*

*Alle prijzen van de buffetten zijn exclusief 6% BTW.*

*Schade, verlies of diefstal van goederen dient meteen aan Ria Joosten Catering te worden gemeld. De vervangingswaarde van het betreffende goed wordt in rekening gebracht.*

*Op alle leveringen en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca Nederland (UVH) van toepassing welke zijn gedeponereerd bij de K.v.K. Noord- en Midden Limburg (zie [www.horeca.org](http://www.horeca.org))*

*Eventuele prijswijzigingen voorbehouden*

*Neer, januari 2011*