

# BENJAMIN'S

## CATERING

Onderstaande koude en warme gerechten zijn opgesteld ter inspiratie en zijn slechts een selectie uit ons talrijke aanbod. Uiteraard zijn aanpassingen, in overleg mogelijk. Wij werken met verse ingrediënten.

<b>Voorgerechten:</b>	<b>Prijs p.p.</b>
Huis gemaakte tomatensoep	€ 3,50
Huis gemaakte kreeftensoep	€ 4,50
Huis gemaakte aspergesoep	€ 3,95
Boschampignonsoep	€ 3,95
Vitello tonato	€ 9,95
Rundercarpaccio	€ 9,95
Garnalen cocktail	€ 11,95
Bordje coburger ham met meloen	€ 7,95
Bordje gerookte zalm met limoen koriander mayonaise	€ 9,95
Bordje gerookte zalm met garnalen	€ 12,95
Bordje met verse zalmfilet met garnituur	€ 8,95

  

<b>Stel u hoofdgerechten samen:</b>	<b>Prijs p.p</b>
Scampi in knoflook of diabolique saus (12 stuks)	€ 12,95
Vispannetje met 4 soorten vis	€ 12,95
Zalm in kreeftensaus	€ 12,95
Warme beenham met mosterd	€ 12,95
Huisgemaakte saté met satésaus en versgebakken stokbrood	€ 9,95
Chefs burger met rucola, komkommer, lente ui en truffelmayonaise	€ 6,95
Varkenshaas in champignon of pepersaus	€ 12,95
Huisgemaakte balletjes gehakt in tomatensaus	€ 8,95
Tongrolletjes in witte wijnsaus	€ 13,95
Kalkoen pochetta in portosaus met gehakt, witlof en ham	€ 9,95
Huisgemaakte vol-au-vent	€ 9,95
Kabeljauwhaas met prei	€ 14,95
Papilotte van zeebaars met venkel en perno	€ 18,95
Filet mignon met pepersaus	€ 18,95
Aardappelgratin	€ 2,50
Aardappelgratin mediterrane	€ 2,95
Aardappel partjes met rozemarijn	€ 2,50
Mexicaanse aardappel partjes	€ 2,50
Groenten bordje	€ 5,95
Kroketjes en frietjes in overleg!	

Alle gerechten zijn te combineren met een koud buffet hier wordt een goedkopere prijs voor gerekend, omdat de gewichten dan iets minders zijn.

### Extra assortiment:

Ossenhaas, sparerib, gebraden kipfilet, hertenfilet, stoverij, varkens stoofpotje met brugsezot, Vol-au-vent, Ragout van jong everzwijn, Gebraden rosbeef, Zeebaars Kalkoennootjes in veenbessensaus, stoofpotje van hert, Gebakken coquilles, stoofpeertjes, sauzen: pepersaus, champignonsaus, wildsaus, portosaus, kreeftensaus, witte wijnsaus,

Vraag gerust naar alle andere mogelijkheden wij helpen u graag. Wij staan open voor suggesties!

**Wenst u bediening op u feest of evenement dan rekenen wij hier € 25,00 per bedienend persoon per uur voor.**

**Gratis gebruik van borden, bestek, servetten en warm houd toestellen.**

# BENJAMIN'S

## CATERING

Desserts:	Prijs per persoon
Crème brulee	€ 3,95
Chocolade mouse	€ 3,95
Tiramisu	€ 4,95
Cup vanille met mango en passion fruit	€ 3,95
Hartige bol chocolade met een krokante vulling	€ 4,95
Assortiment mini glaasjes	€ 8,95
Grand dessert	€ 14,95

Taarten	Prijs op aanvraag
Passievrucht	
Framboos	
Tiramisu-speculaas	
Duo van chocolade	
Chocolade praline	

**Andere taarten of dessert kunt u in overleg met ons samenstellen. Wij hebben een ruimaanbod.**

