

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.

Voorgerechten:	Prijs p.p.
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

Stel u hoofdgerechten samen:	Prijs p.p.
Scampi in knoflook of diabolique saus (12 stuks)	€ 13,95
Vispannetje met 4 soorten vis	€ 13,95
Zalm in kreeftensaus	€ 12,95
Warme beenham met mosterd	€ 12,95
Huisgemaakte saté met satésaus en versgebakken stokbrood	€ 9,95
Varkenshaas in champignon of pepersaus	€ 12,95
Huisgemaakte balletjes gehakt in tomatensaus	€ 12,95
Tongrolletjes in witte wijnsaus	€ 13,95
Kalkoen pochetta in portosaus met gehakt, witlof en ham	€ 11,95
Huisgemaakte vol-au-vent	€ 10,95
Kabeljauwhaas met prei	€ 14,95
Papilotte van zeebaars met venkel en perno	€ 18,95
Filet mignon met pepersaus	€ 17,95
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 rosbief, Zeebaars Kalkoenootjes 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 € 30,00 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	€ 4,50
Tiramisu	€ 4,50
Cheesecake	€ 4,95
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.

