

Diner verzorging Orvelter Hof

Lekker eten en drinken is belangrijk en daarbij ontzorgen we onze groepen graag.
We werken samen met een lokale bedrijven voor heerlijk vers bereide catering mogelijkheden.

Catering keuzes	Inhoud	Kosten p.p.
Oosterbuffet	Oosterse variantie	Op aanvraag
Stamppotbuffet	3 soorten + tafelzuren en vlees	Op aanvraag
Italiaans buffet	Italiaanse variatie	Op aanvraag
BBQ compleet (5 stukken p.p.)	Vlees, salades, stokbrood, smeersels en sausjes	Op aanvraag
Thuis buffet	Volledig warm/koud buffet	Op aanvraag
Thuis buffet extra luxe	Volledig warm/koud buffet (varkenshaas & biefstuk)	Op aanvraag
Arabisch (op locatie 3-gangen)	Volledige verzorging met opruim service (min 18 pers)	Op aanvraag
Indonesisch (op locatie 3-gangen)	Volledige verzorging met opruim service	Op aanvraag
Kook workshops ook mogelijk		

Bieren

Bieren van de tap	Formaat	Prijs
Heineken	20 Liter	110,-
Birra Moretti	20 Liter	110,-
Heineken (Blade)	8 Liter	45,-
Affligem blond (blade)	8 Liter	55,-



*Kosten gebruik barbecue zijn 35,- euro voor gas en schoonmaak.

*Naast de bovenstaande opties is het ook mogelijk om een privé kok in te huren voor een kookworkshop of een diner die wordt bereid op locatie.

*onze privé kok werkt met Arabische, Indische en Syrische buffetten mocht je eens wat anders willen proberen.

*We leveren de fusten tap klaar aan met de benodigde uitleg om heerlijk en gezellig met elkaar de kunnen tappen als groep.

Geniet uw tijd bij ons optimaal, laat ons dan uw ontbijt verzorgen vanaf 14,50- euro per persoon

Naast de bovenstaande opties is er in overleg ook altijd veel mogelijk.

Neem gerust contact met ons ons:

06 – 11 78 49 75



Inhoud buffetten



Oosters buffet

Nasi, bami & Babi Pangang

Satéstokjes in saus, gehaktballetjes in ketjap saus, drumsticks en kip in oosterse saus.

Aangevuld met zoetzuur, atjar tampoer & kroepoek

Stamppot buffet

3 verschillende wisselende stampotten

Doorgaans Hutspot, zuurkool & boerenkool

Aangevuld met rookworst, speklap & gehaktbal in jus.

Tafelzuren; mosterd, zilveruitjes, augurkjes & piccalilly

Italiaans buffet

Verse Italiaanse macaroni & spaghetti, lasagne van rund, scharrelei salade, pestosalade met mozzarella samen met stokbrood en kruidboter.

Pakket BBQ de luxe

Mix van Franse lamskotelet, Duitse braadworst, USA Beefburger, Hongaarse sjasliek, Griekse karbonade, Argentijnse steak, Texas style spareribs uit eigen keuken, Oosterse varkenshaassaté, Hollandse speklap gekruid & Caribische kipsaté.

Aangevuld met 3 soorten salade (huzaren-, rundvlees- en eiersalade, stokbrood, kruidenboter en 4 soorten saus. (Vegetarische mogelijkheden)

Thuis buffet

Hollands lekker buffet met dikkere plakjes gesneden beenham in een heerlijke saus, Kipsaté in satésaus, Gebraden procureur in jachtsaus, oma's gehaktballetjes in saus, nasi of bami en lekker gebakken aardappeltjes met spekjes en uit.

Aangevuld met scharreleisalade, rundvleessalade en rauwkostsalade aangevuld met stokbrood en kruidenboter.

- Luxe variant is uit te breiden met varkenshaas in champignon roomsaus en biefstuk puntjes met Stroganof saus.

Arabisch menu

(Zelfgebakken) brood met smeersels, Arabische linzensoep met rabarber, libanese rijst met gefrituurde vermicelli, Aardappeltjes uit de oven, runderstoofpot, gemarineerde kipstukjes, maghmour aubergines, tomaat en kikkererwten, ovengeroosterde groenten met 7-Baharat Fattoush, Arabische salade met citroen, munt en granaatappelpitjes & Babaganoush Tiramisu, Mangomousse, Dame-blache of bitterkoekjes creme

Indonesisch menu

Soto Ayam soep, nasi Koenig – gele kokosrijst, Rendang – traditionele runderstoof, Ayam smoor, Indonesische kip met ketjap, Gado Gado – verschillende groenten in lekkere pindasaus, Boontjes sajoer – licht pittige sperzieboontjes, Atjar & Annans met rode paprika Kroepoek Tiramisu, Mangomousse, Dame-blache of bitterkoekjes creme.

