



CATERING DE VIJF STERREN



Foodbook

Boten

2024-2025

Welkom bij:

De Vijf Sterren

Catering en evenementen



Foodbook

Inhoud	Pagina
<i>Over ons</i>	3
<i>Borrel</i> arrangementen	4
<i>Borrel</i> en bites	5
<i>Buffetten</i> uit alle windstreken	6
<i>BBQ</i> van de grill en van de plaat	7 - 8
<i>Walking dinners</i>	9
<i>Klassiekers</i> en budget	10
<i>Lunch</i> en brunch	11
<i>High tea</i> gebak en desserts	12

Klantgericht:

Samen creëren wij een invulling die past bij jouw wens, budget en stijl.

Persoonlijk:

Jouw feest of event is Vijf Sterren waard.

Onze passie:

Culinair verrassend, service op maat en perfect gastheerschap.



Over ons

De Vijf Sterren is in 1996 als familiebedrijf gestart. Gedreven door idealisme en enthousiasme is het bedrijf steeds verder uitgegroeid.

Ons aanbod is gebaseerd op een eerlijke prijs-kwaliteitverhouding. Alle producten worden vers bereid, zonder toevoeging van geur-, kleur- en smaakstoffen. Hierbij wordt er steeds gelet op de kosten en dit is terug te zien in de prijs.

De kracht van ons bedrijf is ons flexibele en enthousiaste team. Met veel plezier en creativiteit wordt er voortdurend gezocht naar nieuwe producten, gerechten en mogelijkheden voor onze klanten. Dit maakt dat De Vijf Sterren geen productiebedrijf is, maar feesten en partijen levert op maat, waar dan ook in Nederland.



Borrel arrangementen

Onze borrelarrangementen en borrelhapjes zijn verrassend, exclusief, oogstrelend en ontzettend lekker! Wanneer u kiest voor één van deze hapjes, gerechtjes en arrangementen, waarbij koks aanwezig dienen te zijn, dan gelden de prijzen uit de tabel.

Borrelhapjes

voor op **tafel**

Onbeperkt nootjes op de statafels	€ 1,95 p.p.
2 rondes bittergarnituur (2 hapjes p.p.)	€ 2,95 p.p.
Nootjes, kaasstengels en olijven	€ 3,95 p.p.
Ambachtelijk brood met smeersels	€ 2,75 p.p.
Diverse gezonde groenteknabbels	€ 2,75 p.p.
1 portie verse friet met mayonaise	€ 3,95 p.p.*
1 broodje burger van de grill	€ 5,95 p.p.

* Frietjes zijn niet te bestellen op de Staets boten.

Schotse zalmzijde

Langzaam gegaarde zalmzijde (± 750 gram) met ongeveer 50 stuks nori chips en canapés geserveerd met huisgemaakte wasabimayonaise
€ 45,00

Langzaam gegaarde zalmzijde (±1500 gram) met ongeveer 100 stuks nori chips en canapés geserveerd met huisgemaakte wasabimayonaise
€ 85,00

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 59	1 kok	€ 42,50
60 - 119	2 koks	€ 85,00
120 - 180	3 koks	€ 127,50
Meer dan 180	op aanvraag	op aanvraag
Kokskosten = aantal vaaruren + 3 uur voor op- en afbouw x uurtarief		



Gewoon lekker

arrangement

Voor op tafel

Borrelnootjes

Koude hapjes

Vers gerookte zalm met dille en kappertjes
Wrapje kipfilet met rucola en honing-mosterdmayonaise
Brie op roggebrood met walnoten, honing en druiven
Humussalade met gemarineerde groenten (vegan)

Warme hapjes

Oosterse gehaktballetjes met satésaus
€ 9,25 per persoon (5 hapjes per persoon)

Heerlijkheden

arrangement

Voor op tafel

Borrelnootjes en kaassticks

Koude hapjes

Tomatentartaar met bieslookroomkaas (vegan)
Gerookte zalm met wasabimayonaise en Cavi-art
Spiesje spianata romana, olijfje, komkommer en zontomaat

Warme hapjes

Geroosterde yakitori spiesjes
Vegetarische balletjes
Geserveerd met 2 sausjes
€ 11,50 per persoon (5 hapjes per persoon)



Borrel en bites

Een borrelgarnituur heeft een vaste plaats op vrijwel iedere feestelijke gelegenheid.

Bij hapjes zijn smaak, creativiteit en presentatie het belangrijkste. Vakmanschap, passie en gebruik van verse ingrediënten doen de rest. Ook culinaire hoogstandjes die je altijd blijven verrassen mogen niet ontbreken.

Wanneer u kiest voor één van deze borrelplanken en bites, dan berekenen wij bezorgkosten a €50,- per levering. Onze borrel en bites zijn verrassend, exclusief en oogstrelend maar één ding moeten ze zeker zijn: gewoon ontzettend lekker!

Borrelplank met kaas en worst

Goudse kaas en Leidse kaas begeleid met mosterd
Leverworst, knoflooksalami en gekookte worst
Komkommer en cherrytomaatjes
met een yoghurt dip
€ 62,50 (± 10 personen)

Basic bites

Brie op roggebrood met walnoot en honing
Wrap met gerookte runderlende, parmezaan en pesto
Gevulde eitjes met een vleugje kerrie en bieslook
Tomaatje gevuld met roomkaas en verse kruiden
Spiesje serranoham met cantaloupe meloen
€ 67,50 (50 stuks)

Vegetarische en vegan bites

Tomatentartaar met bieslookroomkaas (vegan)
Komkommer met filet americain en kappertjes (vegan)
Humussalade met gemarineerde groenten (vegan)
Spiesje zontomaat met mozzarella en pesto
Dadelkoekje met geitenkaasmousse en een verse vijg
€ 75,00 (50 stuks)

Plank met Italiaanse heerlijkheden

Buffelmozzarella, gorgonzola en pecorino
Truffelsalami, Parmaham en spianata romana
Droge worstjes, olijven en gebrande noten
Groenteknabbels met een yoghurt dip, kaasstengels
met kruiden en een mediterrane brood met smearsels
€ 85,00 (± 10 personen)



Heerlijke halve wraps

Wrap Parmaham, rucola en zongedroogde tomaatjes
Wrap gerookte zalm, sla, kappertjes en roomkaas
Wrap geitenkaas, honing, walnootkruim en rucola
Vegan wrap met tomatenhumus, paprika en rode ui
€ 4,25 (per stuk)

Plank met heerlijkheden

Blokjes Old Amsterdam, mosterdkaas en Goudse kaas
Knoflooksalami, spianata romana en gedroogde ham
Groenteknabbels met yoghurt dip
Begeleid met gebrande noten, crostini's en
één luxe stokbrood met smearsels
€ 75,00 (± 10 personen)

Culinaire bites

Filet américain op komkommer, bieslook en kappertjes
Gamba met een chutney van mango en limoen
Tartaar van gerookte zalm met dille en kappertjes
Vijgenkoekje met eendenborst en eendenlever
Vitello tonnato met tonijnmayonaise en tapenade
€ 82,50 (50 stuks)

Bites uit de zee

Gerookte zalm met wasabimayonaise en Cavi-art
Tartaar van tonijn met sesamdressing en furikake
Gamba met een chutney van mango en limoen
Fine de claire nr. 3, met citroenparels en citrusdressing
Blini met gerookte Noordzeepaling en limoen
€ 90,00 (30 stuks)



Buffetten

uit alle windstreken

Bij De Vijf Sterren heeft u de keuze uit diverse heerlijke buffetten uit alle windstreken. Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €4,00 p.p. Wanneer u kiest voor één van deze buffetten dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel.

Around the world

buffet

Warme gerechten

Satéspies met satésaus
Nasi goreng met ei en groenten
Pittige gehaktballetjes in tomatensaus
Huisgemaakte lasagne met spinazie en bechamelsaus

Koude gerechten

Pastasalade met zongedroogde tomaat en pesto
Huisgemaakte zalmzalade met diverse vissoorten
Italiaanse caprese van mozzarella, tomaat en rucola
Groene salade met feta en yoghurt dressing
Diverse broodsoorten met smearsels

€ 22,50 per persoon

Italiaans

buffet Roma

Warme gerechten

Gehaktballetjes in tomatensaus met oregano
Lasagne wilde spinazie, bechamelsaus en parmezaan
Kipspiesjes gemarineerd met knoflook en basilicum
Aardappeltaartjes met rucola, zontomaatjes en salie
Geroosterde scampi's in knoflook-kruidentolie
Gestoofde groenten uit het seizoen

Koude gerechten

Italiaanse pastasalade; tomaat, pesto en parmezaan
Antipasti; parmaham, spianata romana en mortadella
Salade caprese met mozzarella, pomodori en rucola
Gemarineerde olijven met knoflook en pepertjes
Groene salade met tomaat, parmezaan en balsamico
Diverse ambachtelijke broodsoorten met smearsels

€ 26,50 per persoon

Dessert (optioneel)

Ambachtelijke tiramisu met mascarpone en espresso

€ 6,25 per persoon

Around the world

uitgebreid buffet

Warme gerechten

Satéspies met satésaus
Nasi goreng met ei en groenten
Pittige gehaktballetjes in tomatensaus
Huisgemaakte lasagne met spinazie en bechamelsaus
Geroosterde scampi's met knoflook en verse kruiden
Groente uit het seizoen geroosterd in de oven

Koude gerechten

Pastasalade met zongedroogde tomaat en pesto
Waldorfsalade met tropisch fruit
Huisgemaakte zalmzalade met diverse vissoorten
Italiaanse caprese van mozzarella, tomaat en rucola
Ardennerham met Cantaloupe meloen
Frisse groene salade met feta en een yoghurt dressing
Diverse broodsoorten met smearsels

€ 26,50 per persoon

Dessert (optioneel)

Weckpotje met rood fruit en mascarpone

€ 5,95 per persoon



Tapas

buffet

Warme tapas

Albondiga's gehaktballetjes in een tomatensaus
Costillas picantes; pikante mini-ribbetjes
Gamba's al ajillo; gamba's in knoflook en rozemarijn
Pollo en salsa; geroosterde pittige kippenpootjes
Dátiles con bacon; dadels omwikkeld met bacon
Champiñones ajillo; gemarineerde champignons
Patatas bravas; geroosterde aardappeltjes uit de oven

Salades

Ensaladilla mediterranea; rucolasalade met tomaten
Ensaladilla canaria; aardappelsalade met tonijn
Ensalada Andaluz; salade met ui, paprika en olijven

Koude tapas

Spiesjes met ansjovis en olijfjes
Gebakken chorizo met zontomaatjes en kappertjes
Gemarineerde sardientjes met basilicum en dille
Serranoham met Cantaloupe meloen
Gemarineerde olijven met pepertjes en knoflook
Begeleid met aioli, tapenade en diverse broodsoorten

€ 27,50 per persoon

Dessert (optioneel)

Weckpotje met donkere chocolademousse

€ 5,95 per persoon

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 59	1 kok	€ 42,50
60 - 109	2 koks	€ 85,00
110 - 159	3 koks	€ 127,50
160 - 210	4 koks	€ 170,00
Meer dan 210	op aanvraag	op aanvraag
Kokskosten = aantal vaaruren + 3 uur voor op- en afbouw x uurtarief		

Around the world

luxe buffet

Warme gerechten

Geroosterde rollade (Livarvarken) in bruine pepersaus
Toscaanse kippenborst in kruidige tomatensaus
Gambaspiesjes gemarineerd in kruidenolie
Rosevalaardappeltjes uit de oven met verse kruiden
Huisgemaakte lasagne met spinazie en bechamelsaus
Geroosterde groenten uit het seizoen

Koude gerechten

Huisgemaakte boerenaardappelsalade
Waldorfsalade met tropisch fruit
Huisgemaakte zalmzalade met diverse vissoorten
Schotel met diverse Europese vleeswaren
Italiaanse caprese met mozzarella, pomodori en pesto
Frisse groene salade met rode ui en parmezaan
Verschillende sausjes en dressings
Diverse broodsoorten met smearsels

€ 31,00 per persoon

Dessert (optioneel)

Weckpotje met panna cotta en rood fruit

€ 5,95 per persoon

BBQ van de grill en van de plaat

Wij zorgen voor een verrassende culinaire barbecuebeleving, natuurlijk houden we daarbij rekening met bijzondere voorkeuren.

Wanneer u kiest voor één van deze grillmenu's dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel. Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €4,00 p.p. Ons dynamische team verzorgt met trots uw barbecue waarbij alles tot in de puntjes voor u wordt verzorgd.

Van de grill basis

Gerechten van de grill

Broodje hamburger met diverse toppings
Pittig gemarineerde kippendijsaté
Gemarineerde filetlapjes

Bijgerechten

Nasi met Indische pindasaus
Huisgemaakte boerenaardappelsalade
Pastasalade met pesto en zontomaat

Sauzen, salades en brood

Romige knoflooksaus
Zoetzure barbecuesaus
Diverse broodsoorten met smearsels
€ 22,50 per persoon

Van de grill compleet

Gerechten van de grill

Pittig gemarineerde kippendijsaté
Gemarineerde rundvleesspies van de haas
Pittig gemarineerd procureurlapje
Geroosterde gemarineerde spareribs

Bijgerechten

Nasi met Indische pindasaus
Huisgemaakte boerenaardappelsalade
Fruitage Waldorfsalade met tropische vruchten

Sauzen, salades en brood

Traditionele cocktailsaus met een vleugje cognac
Zoetzure barbecuesaus
Romige knoflooksaus
Groene salade met tomaat, komkommer en rode ui
Diverse broodsoorten met smearsels
€ 23,50 per persoon

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 49	1 kok	€ 42,50
50 - 99	2 koks	€ 85,00
100 - 149	3 koks	€ 127,50
150 - 200	4 koks	€ 170,00
Meer dan 200	op aanvraag	op aanvraag

Kokskosten = aantal vaaruren +
3 uur voor op- en afbouw **x** uurtarief



Van de grill uitgebreid

Gerechten van de grill

Gemarineerde rundvleesspies van de haas
Gemarineerde lamsspies
Pittig gemarineerde kippendijsaté
Provençaals gemarineerde garnalenspies

Bijgerechten

Nasi met Indische pindasaus
Huisgemaakte boerenaardappelsalade
Pastasalade met pesto en zontomaat
Frisse American coleslaw

Sauzen, salades en brood

Traditionele cocktailsaus
Zoetzure barbecuesaus
Romige knoflooksaus
Groene salade met tomaat, komkommer en rode ui
Diverse broodsoorten met smearsels
€ 25,50 per persoon



BBQ van de grill en van de plaat

Wij zorgen voor een verrassende culinaire barbecuebeleving, natuurlijk houden we daarbij rekening met bijzondere voorkeuren.

Wanneer u kiest voor één van deze grillmenu's dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel. Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €4,00 p.p. Ons dynamische team verzorgt met trots uw barbecue waarbij alles tot in de puntjes voor u wordt verzorgd.

Van de grill vegan

Gerechten van de grill

Beyond meat burger
Beyond meat sausage
Spies van geroosterde courgette
Gegrilde maiskolfjes met zeezout

Bijgerechten

Pastasalade met zontomaat, olijven en basilicum
Frisse koolsalade met verse kruiden
Rosevalaardappeltjes uit de oven

Sauzen, salades en brood

Knoflook- en barbecuesaus
Groene salade met tomaat, komkommer en rode ui
Diverse broodsoorten met smearsels
€ 24,50 per persoon

Aanvullingen op de grill

Visgerechten

Tonijnsteak € 7,50
Zalmspies € 7,50
Gamba's aan de spies € 4,25

Vegetarische gerechten

Gemarineerde courgettespies € 3,75
Diverse gemarineerde groenten aan spies € 3,75
Beyond meat burger (vegan) € 4,25
Beyond meat sausage (vegan) € 4,25
Aardappel in folie met zure room € 3,25
Rosevalaardappeltjes uit de oven € 2,25

Desserts

Verse fruit salade € 3,50
Verse aardbeien met mascarpone € 5,50
Panna cotta met rood fruit € 5,50



Heerlijk gezond van de grill

Op de grill en op de plaat zal onze chef diverse items bereiden die een gezond en duurzaam karakter hebben. Lekkernijen die klein en licht geportioneerd zijn, zodat alle gasten van elk item kunnen genieten.

Heerlijkheden van de grill

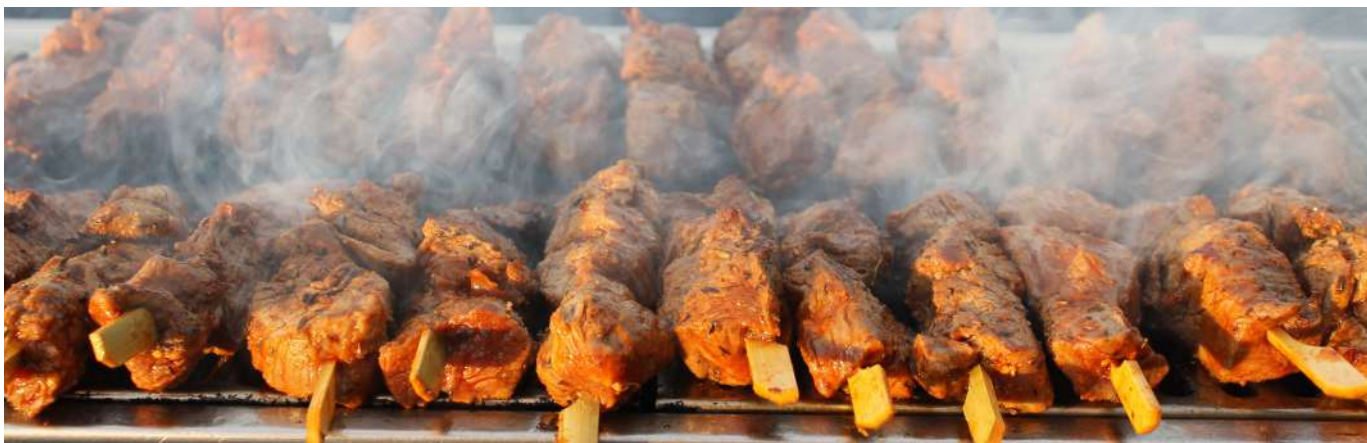
Quinoa-rogge salade met broccoli, mango, blauwe bessen, cranberry's en munt
Skinny caesarsalade met avocado, rode uienringen, kruidencroutons en een yoghurt-knoflookdressing
Spinaziasalade met geitenkaas en verse vijgen, geroosterde walnoten en een honing-mosterddressing
Parten friszoete watermeloen en aardbeienspiesjes
Ambachtelijke mediterrane broodsoorten met pesto, kruidenboter, gezouten boter en hummus

Vers geroosterd van de grill

Spiesjes van Oosters gemarineerde kip met teriyaki
Provençaals gemarineerde ossenhaasspiesjes
In kruiden-knoflookolie gemarineerde zalm
Gepofte aardappeltjes met kruidenboter en grof zout
Gegrilde maiskolfjes met zeezout en boter
Spiesje gemarineerde courgette en cherrytomaatjes
€ 29,50 per persoon

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 49	1 kok	€ 42,50
50 - 99	2 koks	€ 85,00
100 - 149	3 koks	€ 127,50
150 - 200	4 koks	€ 170,00
Meer dan 200	op aanvraag	op aanvraag

Kokskosten = aantal vaaruren + 3 uur voor op- en afbouw x uurtarief



Walking dinners

Walking dinner is een vorm van dineren waarbij verschillende kleine gerechtjes geserveerd worden, welke staand gegeten worden. Wanneer u kiest voor één van deze walking dinners dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel.

Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €5,75 p.p. Alle gerechtjes worden op elkaar afgestemd, geserveerd in kleine porties, prachtig gestyled en op trendy servies gepresenteerd.



Walking dinner lente & zomer

Assortiment amuses

Mousse van geitenkaas met verse vijg en serranoham
Mozzarella met verse pesto en zontomaatjes

Koude gerechtjes

Vitello tonnato, geserveerd met rucola
olijventapenade en een kwarteleitje
Tartaartje van gerookte zalm met dille en citroen,
met een blini, kappertjes en bieslookroomkaas

Tussengerechtje

Gazpacho van tomaat, op smaak gebracht met
wodka, komkommer, knoflook en bleekselderij

Warme gerechtjes

Portobello uit de oven met buffelmozzarella,
pesto en doperwtentpuree
Gambaspies geserveerd met huisgemaakte
paella met chorizo en saffraan

Dessert

Mascarpone mousse met rood fruit en witte chocolade
€ 36,50 per persoon*



Walking dinner herfst & winter

Assortiment amuses

Runderlende met grove mosterd en kappertjes
Mozzarella met verse pesto en zontomaatjes

Koude gerechtjes

Geroekte eendenborst met kletzenbrood, rucola,
een verse vijgenchutney en balsamico
Tartaartje van rode biet met appel en geitenkaas
geserveerd met een yoghurt dressing

Tussengerechtje

Paddenstoelenbouillon met verse bospaddenstoeltjes
en groene kruiden

Warme gerechtjes

Suprême gevuld met pruimen en cranberries en een
romige pompoenrisotto met rode wijnsaus
Runderstoofpotje met bruin bier, zilveruitjes en
knolselderij met rode kool en aardappelpuree

Dessert

Ambachtelijke tiramisu met mascarpone en espresso
€ 36,50 per persoon*

Walking dinner all season

Assortiment amuses

Mousse van geitenkaas met verse vijg en serranoham
Mozzarella met verse pesto en zontomaatjes

Koude gerechtjes

Carpaccio van ossenhaas, geserveerd met een
truffelmayonaise, kappertjes en parmezaan
Tartaartje van gerookte zalm met dille en citroen,
begeleid met een blini, kappertjes en limoenmayonaise

Tussengerechtje

Gazpacho van tomaat, op smaak gebracht met
wodka, komkommer, knoflook en bleekselderij

Warme gerechtjes

Black Angus hamburgertje op een Haags bolletje,
met sla, tomaat, cheddar en hamburgersaus
Rouleau van hoender omwikkeld met pancetta,
geserveerd met een aardappeltaartje, cherrytomaatjes
en een rode wijnsaus

Dessert

Weckpotje met frisse romige panna cotta,
gegarneerd met fruit uit het seizoen
€ 33,50 per persoon*

* Alle walking dinners worden geserveerd met
diverse broodsoorten en verschillende smeersels

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 49	2 koks	€ 85,00
50 - 99	3 koks	€ 127,50
100 - 149	4 koks	€ 170,00
150 - 199	5 koks	€ 212,50
200 - 250	6 koks	€ 255,00
Meer dan 250	op aanvraag	op aanvraag
Kokskosten = aantal vaaruren + 3 uur voor op- en afbouw x uurtarief		

Klassiekers

en budget

Onze klassiekers zijn onze trots, simpel omdat de combinatie van duurzaam en lekker hierin het meest tot zijn recht komt. Tevens worden alle gerechten dagvers bereid. Wanneer u kiest voor één van deze gerechten dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel.

Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €4,00 p.p. Bij al deze klassiekers wordt er ongeveer 500 gram per persoon geserveerd.



Lasagne

Napolitana

Lasagne bolognese of groentelasagne geserveerd met een salade, brood en smeersels
€ 15,95 per persoon

Mexicaans

Kip fajita met Mexicaanse rijst en geroosterde maïskolfjes, geserveerd met een salade, tortillachips, wrapjes en guacamole
€ 16,95 per persoon

Italiano

Geroosterde kipspiesjes en gehaktballetjes in tomatensaus, begeleid met een romige risotto met spinazie en parmezaan, geserveerd met een salade, brood en smeersels
€ 17,50 per persoon

Noord - Afrika

Geroosterde kippendijtes gekruid met ras el hanout, begeleid met couscous, gestoofde groenten en een groene salade
€ 17,50 per persoon

Rijsttafel

Bali

Nasi goreng, Javaanse gehaktballetjes, saté met satésaus, eitjes in pikante saus, hete boontjes en kroepoek
€ 17,95 per persoon

Indisch

buffet Beach

Nasi Goreng	Gebakken rijst, ei en groente
Daging Rendang	Rundvlees in pittige kokossaus
Satéspies Ajam	kippendijfilet in Javaanse satésaus
Sambal Boontjes	Boontjes in een pittige saus
Sambal Goreng Telor	Eieren, kemirnoten en kokos
Kroepoek Oedang	Gebakken garnalenkroepoek
Spekkoek	Cake uit de Indische keuken

€ 22,50 per persoon

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 59	1 kok	€ 42,50
60 - 109	2 koks	€ 85,00
110 - 159	3 koks	€ 127,50
160 - 210	4 koks	€ 170,00
Meer dan 210	op aanvraag	op aanvraag

Kokskosten = aantal vaaruren + 3 uur voor op- en afbouw x uurtarief



Lunch en brunch

De lunch is wellicht het belangrijkste moment van de dag. Even ontspannen en genieten van iets lekkers en het liefst iets gezonds.

Wanneer u kiest voor een lunch of brunch met warme gerechten, dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel. Wij serveren ook de lekkerste glutenvrije broodjes, hiervoor berekenen we een meerprijs van €1,75 per persoon.

Assortiment zachte en harde broodjes

Diverse gesorteerde zachte broodjes en luxe afgebakken broodjes, belegd met verschillende kaassoorten, salades en vleeswaren
€ 9,95 per persoon (2,5 broodje per persoon)

Assortiment luxe mini-broodjes

Diverse luxe verse mini-broodjes, belegd met exclusieve kaassoorten, huisgemaakte salades en luxe vleeswaren
€ 11,50 per persoon (4 broodjes per persoon)

Italiaanse lunch

Huisgemaakte pomodorisoep met basilicum

Ambachtelijke Italiaanse broodjes, zoals ciabatta, en vers afgebakken Italiaanse bollen (2 broodjes per persoon)
De broodjes worden rijkelijk belegd met mozzarella, spianata romana, salami, mortadella, pastrami en kipfilet

Salade caprese van buffelmozzarella, pomodori en verse pesto
Pastasalade met pesto en zontomaatjes
€ 18,50 per persoon

Aanvulling op de lunch

Dranken:

Melk, 1 liter € 2,95
Karnemelk, 1 liter € 2,95
Vifit drinkyoghurt, 1 liter € 3,50

Zalig zoet:

Mini-muffin € 1,25
Mini-gevulde koek € 1,50
Mini-krentenbol € 0,95

Seizoensfruit:

Los fruit € 1,50
Fruitsalade € 3,95
Fruitspiesje € 2,25

Soep en salades:

Soep van de dag € 4,25
Kleine salade van de dag € 5,25



Complete brunch

Warme gerechten

Zacht gegaarde roerei met gerookte Schotse zalm
Puntjes huisgemaakte quiche Lorraine

Koude gerechten

Vers harde en zachte mini-broodjes (3 per persoon)
Vers afgebakken mini-kaascroissantjes
Boerenroomboter en kruidenboter
Plateau met Hollandse en mediterrane kaassoorten
Plateau met diverse ambachtelijke vleeswaren
Verse fruitsalade van vruchten uit het seizoen

Mini-clubsandwiches (2 sandwiches per persoon)

Gerookte zalm met bieslookroomkaas
Kipfilet met kruidenspread en rucola
Hummus met rucola en geroosterde groenten

Dranken

Huisgemaakte verse fruitsmoothies
Melk en karnemelk

€ 25,50 per persoon

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 59	1 kok	€ 42,50
60 - 119	2 koks	€ 85,00
120 - 180	3 koks	€ 127,50
Meer dan 180	op aanvraag	op aanvraag
Kokskosten = aantal vaaruren + 3 uur voor op- en afbouw x uurtarief		



High tea

gebak en desserts



Gebak

Petitfour (klein gebakje met logo in kleur) € 3,75
Appelgebak met slagroom € 4,25
Assortiment divers gebak € 4,50

Zalig zoete desserts

Mini amuse weckpotjes

Donkere chocolademousse met bosfruit
Panna cotta met seizoensfruit
€ 4,25 per weckpotje

Weckpotjes

Donkere chocolademousse met bosfruit
Panna cotta met seizoensfruit
Mascarponecrème met aardbeien en witte chocolade
Mascarponecrème met mango/passievrucht en Oreo
€ 5,95 per weckpotje

Aardbeien met mascarpone

Verse aardbeien* met mascarpone en vanille
€ 5,95 per persoon (*afhankelijk van het seizoen)

Single dessert

New York cheesecake met framboos
Ambachtelijke tiramisu met mascarpone en espresso
Bitterkoekjesbavarois met een stroopwafeltje
€ 5,95 per item

Kaasplankje

Kaasplankje met diverse exclusieve kaassoorten,
kletsenbrood, verse vijgen, noten en blauwe druiven
€ 8,25 per persoon

Proeverij van rood fruit

Heerlijk rood fruit uit het seizoen geserveerd met
een macaron, red velvet cake en aardbeienmousse
€ 8,95 per persoon

High tea koud

Sandwiches (3 sandwiches per persoon)

Sandwich gerookte kip, mosterdmayonaise en rucola
Sandwich runderrookvlees, pesto en tomaat
Sandwich kruidenkaas met komkommer en rucola

Hartige gerechten

Gemarineerde olijven en zontomaatjes
Wrapjes met gerookte zalm, dille en roomkaas
Gedroogde mini-salamiworstjes
Gesorteerde zoute koekjes

Zoete gerechten

Scones met jelly en clotted cream
Double chocolate brownies
Diverse mini-muffins
Gekleurde macarons
Verse aardbeien met yoghurt

Dranken

Glaasjes verse vruchtensmoothie
Diverse heerlijke soorten thee
€ 22,50 per persoon



Fruitzpies

Spiesje gemaakt van vers fruit uit het seizoen
€ 3,25 per persoon

Dessert

Salade van vers fruit met
diverse bavarois en slagroom
€ 8,75 per persoon (± 150 gram per persoon)

Chaos in de achtertuin

Creatie van chocolademousse, browniekruid,
fruit uit het seizoen en eetbare bosviooltjes
€ 9,25 per persoon

Proeverij van zalig zoet

New York cheesecake met framboos
Tiramisu met mascarpone en espresso
Heerlijke huisgemaakte vruchtenbavarois
€ 9,25 per persoon

Petit grand dessert

Salade van vers fruit uit het seizoen
Profiteroles scuro en diverse bavaroistaartjes
Heerlijke romige chocolademousse met slagroom
€ 10,75 per persoon (± 175 gram per persoon)

Grand dessert

New York cheesecake met framboos
Tiramisu met mascarpone en espresso
Heerlijke huisgemaakte vruchtenbavarois
Salade van vers fruit uit het seizoen
Diverse ijssoorten met vers geslagen slagroom
€ 13,75 per persoon
(± 225 gram p.p. en te bestellen vanaf 20 personen)



 **CATERING
DE VIJF STERREN**

Telefoon: 036 531 95 43

Mail: info@devijfsterren.nl

Website: www.devijfsterren.nl

