CATERING
DE VIJF STERREN

# Foodbook

## Boten

**2026 - 2027**

# Welkom bij:

# De Vijf Sterren

**Catering en evenementen**

## Foodbook


| Inhoud | Pagina |
|---|---|
| Over **ons** | 3 |
| Borrel **arrangementen** | 4 |
| Borrel en **bites** | 5 |
| Buffetten uit alle **windstreken** | 6 |
| Buffetten tapas, Italy en **Vega** | 7 |
| BBQ van de **grill** en van de **plaat** | 8 - 9 |
| Walking **dinners** | 10 |
| Foodcourts en **streetfood** | 11 |
| Klassiekers en **budget** | 12 |
| Streetfood en **hapjesparade** | 13 |
| Lunch en **brunch** | 14 |
| High tea **gebak** en **desserts** | 15 |


## 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. |
| Bittergarnituur (2 hapjes p.p.) | € 2,95 p.p. |
| Nootjes, kaasstengels en olijven | € 3,95 p.p. |
| Ambachtelijk brood met smeersels | € 3,25 p.p. |
| Diverse gezonde groenteknabbels | € 3,75 p.p. |

## Late night snack
en als aanvulling op een **buffet**

| | |
|---|---|
| 1 hotdogbroodje, saus & gedroogde uitjes | € 5,95 p.p. |
| 2 stokjes kipsaté, satésaus & stokbrood | € 6,95 p.p. |
| 1 mini-broodje pulled chicken | € 4,95 p.p. |
| 1 portie aardappelwedges met truffelmayo | € 3,95 p.p. |
| 1 portie verse friet met mayonaise | € 3,95 p.p.* |
| 1 broodje burger van de grill | € 6,75 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
**€ 49,50**

Langzaam gegaarde zalmzijde (±1500 gram)
met ongeveer 100 stuks nori chips en canapés
geserveerd met huisgemaakte wasabimayonaise
**€ 87,50**

| **Aantal gasten:** | **Koks:** | **Uurtarief:** |
|---|---|---|
| 20 - 59 | 1 kok | € 45,00 |
| 60 - 119 | 2 koks | € 90,00 |
| 120 - 180 | 3 koks | € 135,00 |
| 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 walnotencrunch en honing
Humussalade met gemarineerde groenten (vegan)

**Warme hapjes**
Oosterse kipgehaktballetjes met satésaus
**€ 10,95 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 kipspiesjes (halal)
Vegetarische balletjes met tomaten-basilicumsaus
**€ 12,50 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 belangrijkst. 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!

## Vegetarische en vegan borrelplank

Wrapjes hummus en gemarineerde groenten (vegan)
Rauwe witlof in een dip van truffelmayonaise (vegan)
Gemarineerde olijven en zontomaatjes (vegan)
Mosterdkaasblokjes en jong belegen kaasblokjes (vega)
Groenteknabbels met frisse dip (vegan)
Crostini's met tapenade (vegan)
**€ 67,50** (± 10 personen)

## Basic bites

Brie op roggebrood met walnotencrunch en honing
Wrap met gerookte runderlende, parmezaan en pesto
Gevulde eitjes met een vleugje kerrie en bieslook
Roomkaas met verse kruiden en zontomaat
Spiesje serranoham met meloen uit het seizoen
**€ 72,50** (50 stuks)

## Vegetarische en vegan bites

Tomatentartaar met bieslookroomkaas (vegan)
Wrapje met filet américain en kappertjes (vegan)
Hummussalade met gemarineerde groenten (vegan)
Spiesje zontomaat met mozzarella en pesto
Dadelkoekje met geitenkaasmousse en een verse vijg
**€ 80,00** (50 stuks)

## Plank met Italiaanse heerlijkheden

Buffelmozzarella, gorgonzola en pecorino
Truffelsalami, Parmaham en spianata romana
Droge worstjes, olijven en gebrande noten
Groenteknabbels met een yoghurtdip
Kaasstengeltjes en tomaten bruschetta dip
Mediterraans brood met smeersels
**€ 87,50** (± 10 personen)

## Heerlijke halve wraps

Wrap kipfilet, pestomayonaise, rucola en zontomaat
Wrap gerookte zalm, sla, kappertjes en roomkaas
Wrap geitenkaas, honing, walnotencrunch en rucola
Wrap met hummus en gemarineerde groente (vegan)
**€ 4,75 per stuk**

## Plank met heerlijkheden

Blokjes Old Amsterdam, mosterdkaas en Goudse kaas
Knoflooksalami, spianata romana en gedroogde ham
Groenteknabbels met yoghurtdip
Begeleid met gebrande noten, crostini's en
één luxe stokbrood met smeersels
**€ 77,50** (± 10 personen)

## Culinaire bites

Gedroogde ham met truffel en een tomatenchutney
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
**€ 87,50** (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
Hollandse garnalen met appel en cocktailsaus
Blini met gerookte Noordzeepaling en limoen
**€ 92,50** (30 stuks)

# Buffetten
## uit alle **windstreken**

Bij Catering De Vijf Sterren heeft u de keuze uit diverse heerlijke buffetten uit alle windstreken. Met onze heerlijke gerechten nemen we u mee de wereld rond.

Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €3,50 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 (halal)
Surinaamse bami met gesnipperde bosui
Pittige kipgehaktballetjes in tomatensaus
Huisgemaakte lasagne met spinazie en bechamelsaus

**Koude gerechten**
Pastasalade met zongedroogde tomaat en pesto
Aardappel-tonijnsalade gegarneerd met gerookte zalm
Frisse couscoussalade met ras el hanout
Griekse salade met een yoghurtdressing
Diverse broodsoorten met smeersels
**€ 23,95 per persoon**

## Around the world
**uitgebreid buffet**

**Warme gerechten**
Satéspies met satésaus (halal)
Surinaamse bami met gesnipperde bosui
Pittige kipgehaktballetjes 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
Gemarineerde gerookte zalm met dille en een wasabi- en een cocktailmayonaise
Frisse couscoussalade met ras el hanout
Coppa di Parma met meloen
Griekse salade met een yoghurtdressing
Diverse broodsoorten met smeersels
**€ 27,95 per persoon**

**Dessert** (optioneel)
Weckpotje met witte chocolademousse en rood fruit
**€ 6,25 per persoon**

## Around the world
**luxe buffet**

**Warme gerechten**
Sous-vide kalfsprocureur met truffelroomsaus
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
Gemarineerde gerookte zalm met dille en een wasabi- en een cocktailmayonaise
Schotel met diverse Europese vleeswaren
Frisse couscoussalade met ras el hanout
Griekse salade met een yoghurtdressing
Diverse broodsoorten met smeersels
**€ 32,50 per persoon**

**Dessert** (optioneel)
Weckpotje met panna cotta en rood fruit
**€ 6,25 per persoon**

| **Aantal gasten:** | **Koks:** | **Uurtarief:** |
|---|---|---|
| 20 - 49 | 1 kok | € 45,00 |
| 50 - 99 | 2 koks | € 90,00 |
| 100 - 149 | 3 koks | € 135,00 |
| 150 - 199 | 4 koks | € 180,00 |
| 200 - 349 | 5 koks | € 225,00 |
| 350 - 500 | 6 koks | € 270,00 |
| Meer dan 500 | op aanvraag | op aanvraag |
| **Kokskosten =** aantal vaaruren **+** 3 uur voor op- en afbouw **x** uurtarief | | |

## Duurzame **opties**

*Bij het serveren van onze buffetten en BBQ's maken we gebruik van biologisch afbreekbare suikerriet borden en bestek van hoge kwaliteit. Liever nog duurzamer? Dan kunnen we ook servies, bestek en linnen verzorgen.

**Servies, bestek en servetten**
€ 4,95 per persoon (incl. schoonmaakkosten)
**Servies, bestek, linnen en luxe servetten**
€ 6,50 per persoon (incl. schoonmaakkosten)

# Buffetten

## tapas, Italiaans & **vega**

Bij Catering De Vijf Sterren heeft u de keuze uit diverse heerlijke buffetten uit alle windstreken. Buffetten met de lekkerste tapas en Italiaanse specialiteiten, of kies voor ons vega buffet met de smakelijkste vegetarische gerechten.

Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €3,50 p.p. Wanneer u kiest voor één van deze buffetten dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel.

## Vegetarisch
**buffet**

**Warme gerechten**
Huisgemaakte lasagne met spinazie en Parmezaan
Aardappelgratin uit de oven met rucola en kruiden
Ratatouille van courgette, ui, tomaat en aubergine
Geroosterde sugarsnaps met kruidenboter
Gegratineerde tomaatjes uit de oven
Gemarineerde champignons uit de oven

**Koude gerechten**
Fruitige Waldorfsalade met selderie en kerriemayo
Pastasalade met zongedroogde tomaat en pesto
Boerenaardappelsalade met rode ui en kappertjes
Groene salade met komkommer, tomaat, ui en feta
Diverse broodsoorten met smeersels
**€ 24,95 per persoon**

**Dessert** (optioneel)
Weckpotje met witte chocolademousse en rood fruit
**€ 6,25 per persoon**

## Italiaans
buffet **Roma**

**Warme gerechten**
Gehaktballetjes in tomatensaus met oregano
Lasagne wilde spinazie, bechamelsaus en parmezaan
Kipspiesjes gemarineerd met knoflook en basilicum
Aardappelgratin met rucola, zontomaatjes en salie
Geroosterde scampi's in knoflook-kruidenolie
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 smeersels
**€ 27,95 per persoon**

**Dessert** (optioneel)
Ambachtelijke tiramisu met mascarpone en espresso
**€ 6,95 per persoon**

## Duurzame **opties**

*Bij het serveren van onze buffetten en BBQ's maken we gebruik van biologisch afbreekbare suikerriet borden en bestek van hoge kwaliteit. Liever nog duurzamer? Dan kunnen we ook servies, bestek en linnen verzorgen.

## 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 mediterrana; 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
**€ 28,95 per persoon**

**Dessert** (optioneel)
Weckpotje met donkere chocolademousse
**€ 6,25 per persoon**

| **Aantal gasten:** | **Koks:** | **Uurtarief:** |
|---|---|---|
| 20 - 49 | 1 kok | € 45,00 |
| 50 - 99 | 2 koks | € 90,00 |
| 100 - 149 | 3 koks | € 135,00 |
| 150 - 199 | 4 koks | € 180,00 |
| 200 - 349 | 5 koks | € 225,00 |
| 350 - 500 | 6 koks | € 270,00 |
| Meer dan 500 | op aanvraag | op aanvraag |
| **Kokskosten =** aantal vaaruren **+** 3 uur voor op- en afbouw **x** uurtarief | | |

**Servies, bestek en servetten**
€ 4,95 per persoon (incl. schoonmaakkosten)
**Servies, bestek, linnen en luxe servetten**
€ 6,50 per persoon (incl. schoonmaakkosten)

# 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 grill– of BBQ-menu's dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel. Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €3,50 p.p. Ons dynamische team verzorgt met trots uw barbecue waarbij alles tot in de puntjes voor u wordt verzorgd.

## Van de grill **menu**

**Gerechten van de grill**
Broodje hamburger met diverse toppings
Gemarineerde kippendijsaté met satésaus (halal)
Geroosterde gemarineerde spareribs

**Bijgerechten**
Geroosterde aardappeltjes uit de oven
Huisgemaakte boerenaardappelsalade
Pastasalade met pesto en zontomaat
Classic Americain coleslaw

**Sauzen en brood**
Traditionele cocktailsaus
Romige knoflooksaus
Zoetzure barbecuesaus
Diverse broodsoorten met smeersels
**€ 23,95 per persoon**

## Van de grill **compleet**

**Gerechten van de grill**
Gemarineerde kippendijsaté met satésaus (halal)
Gemarineerde rundvleesspies van de haas
Provençaals gemarineerde garnalenspies
Geroosterde gemarineerde spareribs

**Bijgerechten**
Geroosterde aardappeltjes uit de oven
Huisgemaakte boerenaardappelsalade
Fruitige Waldorfsalade met tropische vruchten
Classic Americain coleslaw

**Sauzen en brood**
Traditionele cocktailsaus
Zoetzure barbecuesaus
Romige knoflooksaus
Diverse broodsoorten met smeersels
**€ 24,95 per persoon**

| **Aantal gasten:** | **Koks:** | **Uurtarief:** |
|---|---|---|
| 20 - 39 | 1 kok | € 45,00 |
| 40 - 99 | 2 koks | € 90,00 |
| 100 - 149 | 3 koks | € 135,00 |
| 150 - 199 | 4 koks | € 180,00 |
| 200 - 299 | 5 koks | € 225,00 |
| 300 - 399 | 6 koks | € 270,00 |
| 400 - 500 | 7 koks | € 315,00 |
| Meer dan 500 | op aanvraag | op aanvraag |
| **Kokskosten =** aantal vaaruren **+** 3 uur voor op- en afbouw **x** uurtarief | | |

## Barbecue
### voor de **vegan**

**Gerechten van de barbecue**
Beyond meat burger met vegan bun en toppings
Beyond meat sausage
Spies van geroosterde courgette
Gegrilde maiskolfjes met zeezout

**Bijgerechten**
Geroosterde aardappeltjes uit de oven
Pastasalade met zontomaat, olijven en basilicum
Frisse koolsalade met verse kruiden
Tomaat-komkommer salade

**Sauzen en brood**
Romige knoflook– en zoetzure barbecuesaus
Diverse broodsoorten met smeersels
**€ 24,95 per persoon**
(te bestellen vanaf 10 personen)

## Barbecue
### **big American**

**Gerechten van de barbecue**
Brioche bun B.A. beef burger met toppings
Spareribs Texas style
Kentucky spiced chicken wings
Gegrilde maiskolfjes met boter
Amerikaanse rundvleesspies

**Bijgerechten**
Cajun style aardappeltjes uit de oven
Classic Americain coleslaw
Aardappelsalade met tonijn en lente-ui

**Sauzen en brood**
Romige knoflook– en zoetzure barbecuesaus
Rustiek Frans stokbrood met knoflookboter
**€ 32,50 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 €3,50 p.p. Ons dynamische team verzorgt met trots uw barbecue waarbij alles tot in de puntjes voor u wordt verzorgd.

## 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
Spinaziesalade 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
**€ 32,50 per persoon**

| **Aantal gasten:** | **Koks:** | **Uurtarief:** |
|---|---|---|
| 20 - 39 | 1 kok | € 45,00 |
| 40 - 99 | 2 koks | € 90,00 |
| 100 - 149 | 3 koks | € 135,00 |
| 150 - 199 | 4 koks | € 180,00 |
| 200 - 299 | 5 koks | € 225,00 |
| 300 - 399 | 6 koks | € 270,00 |
| 400 - 500 | 7 koks | € 315,00 |
| Meer dan 500 | op aanvraag | op aanvraag |
| **Kokskosten =** aantal vaaruren **+** 3 uur voor op- en afbouw **x** uurtarief | | |

## Van de grill
**Halal**

**Gerechten van de grill**
Pittig gemarineerde kippendijsaté
Gekruide merguez worstjes
Gemarineerde lamspies
Gegrilde maiskolfjes met zeezout

**Bijgerechten**
Nasi met Indische pindasaus
Huisgemaakte boerenaardappelsalade
Classic Americain coleslaw
Frisse couscoussalade met gegrilde groente, olijven en een limoendressing

**Sauzen en brood**
Zoetzure barbecuesaus
Romige knoflooksaus
Diverse broodsoorten met smeersels
**€ 25,50 per persoon**
(te bestellen vanaf 10 personen)

## Aanvullingen op de **grill**

**Visgerechten**

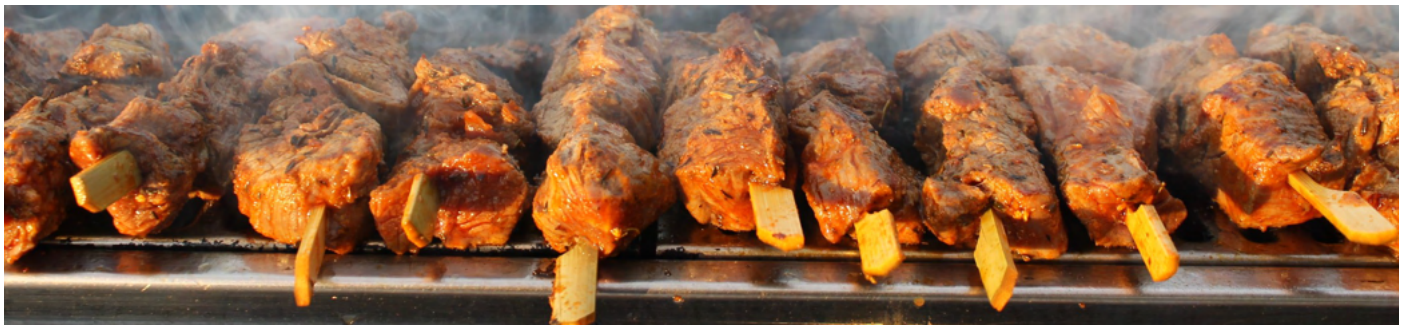
| | |
|---|---|
| Tonijnsteak | € 7,50 |
| Zalmspies | € 7,50 |
| Gamba's aan de spies | € 4,25 |

**Vegetarische gerechten**

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

**Desserts**

| | |
|---|---|
| Verse fruit salade | € 3,50 |
| Verse aardbeien met mascarpone | € 5,95 |
| Panna cotta met rood fruit | € 5,95 |



# 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 p.p. Alle gerechtjes worden op elkaar afgestemd, geserveerd in kleine porties en op trendy herbruikbaar servies gepresenteerd.

## Walking dinner
### lente & zomer

**Assortiment amuses**
Mousse van geitenkaas met verse vijg en serranoham
Tartaar van watermeloen met feta en basilicum

**Koude gerechtjes**
Vitello tonnato, geserveerd met rucola olijventapenade en een kwarteleitje
Tartaartje van gerookte zalm, dille en citroen, met zeewiertempura en wasabimayonaise

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

**Warme gerechtjes**
Kip-pestorollade met aardappel, courgette, een tomatentaartje met mozzarella en een rode wijnsaus
Gambaspies geserveerd met huisgemaakte paella met chorizo en saffraan

**Dessert**
Mascarponemousse met rood fruit en witte chocolade
**€ 36,95 per persoon***

| Aantal gasten: | Koks: | Uurtarief: |
|---|---|---|
| 20 - 39 | 2 koks | € 90,00 |
| 40 - 79 | 3 koks | € 135,00 |
| 80 - 149 | 4 koks | € 180,00 |
| 150 - 199 | 5 koks | € 225,00 |
| 200 - 250 | 6 koks | € 270,00 |
| Meer dan 250 | op aanvraag | op aanvraag |
| **Kokskosten =** aantal vaaruren **+** 3 uur voor op- en afbouw **x** uurtarief | | |

## Walking dinner
### herfst & winter

**Assortiment amuses**
Runderlende met grove mosterd en kappertjes
Mozzarella met verse pesto en zontomaatjes

**Koude gerechtjes**
Gerookte eendenborst met kletzenbrood, rucola, een verse vijgenchutney en balsamico
Tartaartje van rode biet met appel en geitenkaas geserveerd met een yoghurtdressing

**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
**€ 37,95 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, dille en citroen, met zeewiertempura en wasabimayonaise

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

**Warme gerechtjes**
Black Angus hamburgertje op een mini-bolletje, met sla, tomaat, cheddar en hamburgersaus
Rouleau van hoender omwikkeld met pancetta, geserveerd met een aardappeltaartje, courgette en een rode wijnsaus

**Dessert**
Weckpotje met frisse romige panna cotta, gegarneerd met fruit uit het seizoen
**€ 34,95 per persoon***

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

# Foodcourts
## en **streetfood**

Vanaf 200 p

Gasten kunnen genieten van een compleet verzorgt evenement met leuke foodcourts, waarbij beleving, proeven en genieten centraal staan. Onze chefs bereiden "live" heerlijke gerechtjes vanuit vier aangeklede foodcourts, elk in een specifiek thema. De streetfoodgerechten worden trendy gepresenteerd, zijn super vers, zoveel mogelijk duurzaam en gezond. Gasten kunnen zo genieten van heerlijke gerechtjes bij alle verschillende foodcourts. De prijs per persoon geldt voor alle vier de foodcourts en is inclusief personeel, decoratie en aankleding, zodat het de gasten aan niets hoeft te ontbreken. De prijs is berekend op basis van 200 personen en is uit te breiden met borrelhapjes voor op tafel en een dessert, wat zal worden uitgeserveerd aan tafel. Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €5,75 per persoon. Naast onderstaande menu voorstellen, kan er uiteraard ook voor een andere menu-invulling gekozen worden; we helpen je hier graag bij.

## Diner
**'vier verschillende foodcourts'**

### Foodcourt Tex Mex 'Viva Las Vegas'
**Van de grill**
Broodjes pulled chicken met BBQ-saus en coleslaw
Black Angus burger met tortillachips

**Garnituur**
Cheddar kaas, rode ui, tomaat en augurk

### Foodcourt Bella Italia 'Tutti'
**Pasta e basta**
Authentieke lasagne bolognese
Groentelasagne met spinazie

**Anti pasta**
Verse pastasalade met basilicum en parmezaan

### Foodcourt Marrakesh
**Warme bites**
Couscous met kikkererwten, geroosterde courgette, aubergine, paprika, knoflook en munt met een Griekse yoghurt-knoflooksaus (vegan)

**Koude bites**
Wraps met humus en diverse toppings (vegan)

### Foodcourt Oriëntaal 'Oriënt Express'
**Rijsttafeltje**
Geurige nasi met ei en groenten

**Geroosterd**
Yakitorispiesjes in een gembermarinade

**Gestoofd**
Sambal goreng boontjes
Rendang met kokos

**Lekker pittig**
Pittig gemarineerd eitje

**€ 39,00 per persoon voor 4 foodcourts***
(inclusief personeelskosten)

## Aanvullingen op de **foodcourts**

**Voor op tafel**

| | |
|---|---|
| Onbeperkt nootjes op de statafels | € 1,95 p.p. |
| 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. |

**Dessert** (wordt uitgeserveerd)

| | |
|---|---|
| New York cheesecake met framboos | € 5,95 p.p. |
| Tiramisu met mascarpone en espresso | € 5,95 p.p. |

***Prijs berekeningen**
Het bedrag van €39,00 p.p. geldt bij een groep van 200 tot 300 gasten. Bij 300 gasten of meer wordt de prijs verlaagd. De genoemde prijzen zijn exclusief BTW met de volgende uitsplitsing op hoge en lage BTW.

| Aantal gasten | Prijs per persoon | Waarvan BTW laag | Waarvan BTW hoog |
|---|---|---|---|
| 200-299 | € 39,00 | € 29,00 | € 10,00 |
| 300-399 | € 38,00 | € 29,00 | € 9,00 |
| 400-500 | € 37,00 | € 29,00 | € 8,00 |

# 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 €3,50 p.p. Bij al deze klassiekers wordt er ongeveer 500 gram per persoon geserveerd.

### Amerikaans
burger **menu**

Beef burger op een brioche bun
met diverse toppings,
cajun aardappel wedges en
Americain coleslaw
**€ 15,95 per persoon**

### Mexicaans
fajita **menu**

Kip fajita met Mexicaanse rijst en
geroosterde maiskolfjes, geserveerd met
een salade en tortillachips
wrapjes & guacamole
**€ 17,50 per persoon**

| **Aantal gasten:** | **Koks:** | **Uurtarief:** |
|---|---|---|
| 20 - 59 | 1 kok | € 45,00 |
| 60 - 109 | 2 koks | € 90,00 |
| 110 - 159 | 3 koks | € 135,00 |
| 160 - 210 | 4 koks | € 180,00 |
| Meer dan 210 | op aanvraag | op aanvraag |
| **Kokskosten =** aantal vaaruren **+** 3 uur voor op- en afbouw **x** uurtarief | | |

### Lasagne
**Napolitana**

Lasagne bolognese of groentelasagne
geserveerd met een salade,
brood en smeersels
**€ 16,95 per persoon**

### Indisch
buffet **Beach**

| | |
|---|---|
| Nasi Goreng | Gebakken rijst, met ei en groente |
| Daging Rendang | Rundvlees in een pittige kokossaus |
| Satéspies Ajam | Kippendijfilet in een Javaanse satésaus |
| Sambal Boontjes | Boontjes in een pittige saus |
| Sambal Goreng Telor | Eieren in een pittige kokossaus |
| Kroepoek Oedang | Gebakken garnalen-kroepoek |
| Spekkoek | Cake uit de Indische keuken |

**€ 23,95 per persoon**

# Streetfood
## en **hapjesparade**

Onze snacks en streetfoodgerechten serveren wij in de vorm van een gerechtjesparade. Dit start met een heerlijke amuse bij binnenkomst en ambachtelijk brood met diverse smeersels die al op de tafels staan, gevolgd door 3 heerlijke gerechtjes die worden uitgelopen.

De prijs per persoon is berekend op basis van een minimum van 20 personen en is aan te vullen met diverse hapjes, knabbels, een lekkere salade en een heerlijk dessert. Alle gerechten zijn super vers, zoveel mogelijk duurzaam en gezond. Als u kiest voor deze gerechten dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel. Voor uitzonderingen en allergenen geldt een meerprijs van €5,75 per persoon.

## Street
by **parade menu**

### Amuse

Bij binnenkomst krijgt iedereen een amuse van vers gerookte zalm met dille & kappertjes

### Voor op tafel

Ambachtelijk brood met smeersels

### Drie warme parade gerechtjes

**Mini-broodje Pulled Chicken**
Broodje pulled chicken met BBQ-saus en coleslaw
(± 150 gram per broodje)

**Verse Huisgemaakte Lasagne**
Groentelasagne met spinazie (vegan)
(± 250 gram per bakje lasagne)

**Wok To Go Noodles & Yakitori**
Kip-yakitori geserveerd met oosterse noedels, oosterse wokgroenten en sesamsaus
(± 200 gram per bakje)

**€ 20,95 per persoon***
* inclusief amuse, brood op tafel en drie paradegerechtjes en inclusief het gebruik van stijlvol servies, met biologisch afbreekbare borden en bestek van hoge kwaliteit.

| **Aantal gasten:** | **Koks:** | **Uurtarief:** |
|---|---|---|
| 20 - 39 | 1 kok | € 45,00 |
| 40 - 79 | 2 koks | € 90,00 |
| 80 - 149 | 3 koks | € 135,00 |
| 150 - 200 | 4 koks | € 180,00 |
| Meer dan 200 | op aanvraag | op aanvraag |
| **Kokskosten =** aantal vaaruren **+** 3 uur voor op- en afbouw **x** uurtarief | | |

## Aanvulling
op het **parade menu**

### Smul **tafel**

Diverse kaasjes en droge worstsoorten
Heerlijke gedroogde ham, verse vijgen en druiven
Pastasalade met pomodori, pesto en parmezaan
Ambachtelijk stokken met smeersels
**€ 6,50 per persoon** (± 200 gram per persoon)

### Frisse **groenteknabbels**

Staafjes rettich, wortel en paprika
Komkommer en cherrytomaatjes
Geserveerd met frisse en gezonde dips
**€ 2,75 per persoon**

### Verse **salade**

Spinaziesalade met geitenkaas en verse vijgen, geroosterde walnoten en een honing-mosterddressing
**€ 3,25 per persoon** (± 150 gram per persoon)

### Weckpotjes dessert
mix van **vier soorten**

Donkere chocolademousse met bosfruit

Panna cotta met seizoensfruit

Mascarponecrème met aardbeien en witte chocolade

Mascarponecrème met mango/passievrucht en Oreo

**€ 6,25 per item** (± 100 gram per weckpotje)*
* in de mix vanaf 10 stuks per soort

# 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. Wij serveren ook de lekkerste glutenvrije en lactosevrije broodjes, hiervoor berekenen we een meerprijs van €2,25 p.p.

Wanneer u kiest voor een lunch of brunch met warme gerechten, dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel.

## Assortiment
### **zachte** en **harde broodjes**

Diverse gesorteerde zachte broodjes en luxe afgebakken broodjes, belegd met verschillende kaassoorten, salades en vleeswaren
**€ 10,95 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
**€ 12,95 per persoon** (4 mini-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
**€ 18,95 per persoon**

## Aanvulling op de **lunch**

**Dranken:**

| | |
|---|---|
| Melk, 1 liter | € 3,55 |
| Karnemelk, 1 liter | € 3,55 |
| Drinkyoghurt, 1 liter | € 3,95 |

**Zalig zoet:**

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

**Seizoensfruit:**

| | |
|---|---|
| Los fruit | € 1,50 |
| Weckpotje met fruitsalade | € 3,95 |
| Fruitspiesje | € 2,75 |

**Soep en salades:**

| | |
|---|---|
| Soep van de dag | € 4,95 |
| Kleine salade van de dag | € 5,25 |

## Complete
### **brunch**

**Warme gerechten**
Zacht gegaarde roerei met gerookte Schotse zalm
Puntjes huisgemaakte quiche Lorraine

**Koude gerechten**
Verse 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
**€ 25,95 per persoon**

| **Aantal gasten:** | **Koks:** | **Uurtarief:** |
|---|---|---|
| 20 - 59 | 1 kok | € 45,00 |
| 60 - 119 | 2 koks | € 90,00 |
| 120 - 180 | 3 koks | € 135,00 |
| 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) | € 3,95 |
| Appelgebak met slagroom | € 4,50 |
| Assortiment divers gebak | € 4,95 |

# Zalig zoete
## **desserts**

### Mini amuse **weckpotjes**
Donkere chocolademousse met bosfruit
Panna cotta met seizoensfruit
**€ 4,75 per weckpotje**

### Weck**potjes**
Donkere chocolademousse met bosfruit
Panna cotta met seizoensfruit
Mascarponecrème met aardbeien en witte chocolade
Mascarponecrème met mango/passievrucht en Oreo
**€ 6,25 per weckpotje**

### Aardbeien met **mascarpone**
Verse aardbeien* met mascarpone en vanille
**€ 6,25 per persoon** (*afhankelijk van het seizoen)

### Single **dessert**
New York cheesecake met framboos
Ambachtelijke tiramisu met mascarpone en espresso
Bitterkoekjesbavarois met een stroopwafeltje
**€ 7,25 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
**€ 23,95 per persoon**

### Fruitspies
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, browniekruim,
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
**€ 11,75 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
**€ 14,50 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