

Angela's Party Catering

Angela Kanters

Heistraat 30
5725 AW
Asten-Heusden
Tel.: 0493-697373
Mob.: 06-10501047
E-mail: info@ajaks.nl
Internet: www.ajaks.nl



Kerst 2020

24, 25 en 26 december

Pagina 1: [3-gangen diner](#)

Pagina 2: [7-gangen tapas-diner 1](#)

Pagina 3: [7-gangentapas-diner 2](#)

Pagina 4: [Gerechten los te bestellen](#)

3-gangen diner: €26,50 p.p.

Te bestellen vanaf 2 personen:

2 t/m 5 personen: koude bezorging!!! Warme gerechten behoeven een simpele opwarming. Fornuis en oven nodig.

Vanaf 6 personen: warme bezorging. Tijdstip in overleg.

2 soorten soep naar keuze:

- rijkelijk gevulde runderbouillon
- mosterdsoep met spekjes
- tomatensoep
- Thaise currysoep
- broccoli-zalmsoep
- rijkelijk gevulde vissoep

Stokbrood met kruidenboter en tapenade

2 soorten vlees / vis naar keuze:

- varkenshaaspuntjes in champignonsaus of pepersaus
- kiphaasjes in honing-mosterdsaus of jus
- runderstoofpotje
- gehaktballetjes in jus
- visstoofschotel
- peelham met saus naar keuze

Gegratineerde aardappelen

Pittige aardappelpartjes

2 soorten warme groenten naar keuze:

- gratineerd witlof
- sperzieboontjes met spekjes
- rode kool met appeltjes

Witte koolsalade met vruchtjes en rozijnen

Dessert: chocolade- en aardbeienbavarois met verse aardbeien, chocolaatjes en slagroom

Huur 3-gangen serviesgoed, bestek en servetten: **€1,75 p.p.**

Kosten vaat: 8% van totaalprijs

Extra opties:

- **cocktail** kip, zalm of scampi's: **€6,50 p.p.**
- **carpaccio** van ossenhaas: **€8,50 p.p.**
- **tapasplankje:** spaanse worstsoorten / olijven / mini-quiche/ zalm spiesjes / il tricolore / gevulde kastanjechampignons / crostini carpaccio: **€7,50 p.p.**

7-gangen tapas "diner" 1 €32,50 p.p.

Lekker middag- of avondvullend tafelen.
Dan is dit tapas-menu wellicht iets voor u.
Gang 1 en 7 zijn voor iedereen hetzelfde.
Bij gang 2, 3, 4, 5, 6 mag per persoon gekozen worden.
Alle koude gerechtjes worden per persoon gemaakt
en zijn dus kant en klaar voor gebruik.
De warme gerechtjes worden vacuüm verpakt en
behoeven nog een simpele "opwarming".

1 Tapasplank / bord met diverse lekkere hapjes:

- *Il tricolore*
- *Quiche assorti*
- *Crostini carpaccio*
- *Gevulde kastanjechampignons*
- *Zalmspiesjes*
- *Spaanse worstsoorten*

2 Cocktailtjes naar keuze: zalm / kip / scampi's

3 2 soorten soep naar keuze

thaise currysoep / broccoli-zalmsoep / mosterdsoep + spekjes
tomatensoep / rijkelijk gevulde runderbouillon / rijkelijk gevulde vissoep

Luxe broden met kruidenboter, tomatensalsa en aioli

4 Salade naar keuze: gerookte kip / geitenkaas / carpaccio

5 Tagliatella met naar keuze:

scampi's in knoflookroom / gehaktballetjes in tomatensaus

6 Pittige aardappelpartjes + roerbakkool met naar keuze:

varkenshaas in champignonsaus
visstoofschotel

7 Grand dessert van chocolade- / aardbeienbavarois met slagroom, vers fruit en diverse luxe zoetigheden

Huur alle benodigde serviesgoed met bestek en servetten: €2,25 p.p.

Optie: kosten vaat 8% van totaalprijs gehele catering

Bereidingsadviezen:

1: Kant en klaar.

Benodigd serviesgoed: nee.

2: Kant en klaar.

Benodigd serviesgoed: kleine vorkjes.

3: Geleverd in vacuüm-zakjes: zakjes soep 0,5 uur in pan water 90° C verwarmen

Benodigd serviesgoed: kleine kopjes / glazen (2 st. p.p.), onderbord, lepeltje

4: Kant en klaar.

Benodigde serviesgoed: mes en vork.

5: Geleverd in vacuüm-zakjes: zakjes scampi's / gehaktballetjes 0,5 uur in pan water 90° C verwarmen

Tagliatella 1 á 2 minuten koken.

Benodigd serviesgoed: kleine bordjes + mes en vork.

6: Geleverd in vacuüm-zakjes: zakjes varkenshaas / vis / kool: 0,5 uur in pan water 90° C verwarmen

Pittige aardappelpartjes: 20 - 25 minuten in oven op 220 °C verwarmen.

Benodigd serviesgoed: ontbijtbord + mes en vork.

7: Grand dessert kant en klaar.

Benodigd serviesgoed: kleine lepeltjes.

7-gangen tapas "diner" 2 €32,50 p.p.

Lekker middag- of avondvullend tafelen.
Dan is dit tapas-menu wellicht iets voor u.
Gang 1 en 7 zijn voor iedereen hetzelfde.
Bij gang 2, 3, 4, 5, 6 mag per persoon gekozen worden.
Alle koude gerechtjes worden per persoon gemaakt
en zijn dus kant en klaar voor gebruik.
De warme gerechtjes worden vacuüm verpakt en
behoeven nog een simpele "opwarming".

1 Tapasplank / bord met diverse lekkere hapjes:

- scampi-spiesjes
- gevulde pepertjes met roomkaas
- quiche assorti
- monchourolletjes
- crostini geitenkaas
- spaanse worstsoorten

2 Cocktailtjes naar keuze: krab / zalm / kip

3 2 soorten soep naar keuze

thaise currysoep / broccoli-zalmsoep / mosterdsoep + spekjes
tomatensoep / rijkelijk gevulde runderbouillon / rijkelijk gevulde vissoep

Luxe broden met kruidenboter, tomatensalsa en aioli

4 Salade naar keuze:

- carpaccio
- diverse kaassoorten en noten
- zalm & scampi's

5 Rijst met naar keuze:

- kip-pilaf
- krab in Hollandaisesaus

6 Aardappelpuree met rode kool met naar keuze:

- runderstoofpotje
- kiphaasjes in honing-mosterdsaus

7 Grand dessert van chocolade- / sinaasappelbavarois met slagroom, vers fruit en diverse luxe zoetigheden

Huur alle benodigde serviesgoed met bestek en servetten: €2,25 p.p.
Optie: kosten vaat 8% van totaalprijs gehele catering

Bereidingsadviezen:

1: Kant en klaar.

Benodigd serviesgoed: nee.

2: Kant en klaar.

Benodigd serviesgoed: kleine vorkjes.

3: Geleverd in vacuüm-zakjes: zakjes soep 0,5 uur in pan water 90° C verwarmen

Benodigd serviesgoed: kleine kopjes / glazen (2 st. p.p.), onderbord, lepeltje

4: Kant en klaar.

Benodigde serviesgoed: mes en vork.

5: Geleverd in vacuüm-zakjes: zakjes kip-pilaf / krab in Hollandaisesaus 0,5 uur in pan water 90° C verwarmen.

Rijst 7 minuten koken.

Benodigd serviesgoed: kleine bordjes + mes en vork.

6: Geleverd in vacuüm-zakjes: zakjes runderstoof / kiphaasjes / honing-mosterd-saus / aardappelpuree 0,5 uur in pan water 90° C verwarmen.

Spuitzak voor aardappelpuree bijgevoegd.

Benodigd serviesgoed: ontbijtbord + mes en vork.

7: Grand dessert kant en klaar.

Benodigd serviesgoed: kleine lepeltjes.

Los te bestellen: vacuüm geleverd

Soepen €3,95 per persoon

- rijkelijk gevulde runderbouillon
- mosterdsoup met spekjes
- tomatensoep
- Thaise currysoep
- broccoli-zalmsoep
- rijkelijk gevulde vissoep

Diverse soorten vlees / vis €6,00 per persoon:

- varkenshaas in champignon- of pepersaus
- visstoofschotel
- scampi's in knoflookroom
- peelham met honing-mosterdsaus
- peelham met champignonsaus
- peelham met pepersaus
- runderstoofpotje
- gehaktballetjes in tomatensaus
- gehaktballetjes in satésaus
- gehaktballetjes in stroganoffsaus
- kip in pilafsaus
- kip in satésaus
- kip-haasjes in jus
- kip-haasjes in honing-mosterdsaus
- runderragout
- taco-gehakt