

# 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



## **Lekker "uit" eten in eigen huis!!**

**Te bestellen vanaf 2 personen en alles is naar eigen wens samen te stellen.  
Alles wordt warm aangeleverd!!!**

## **Graag uiterlijk 2 dagen van te voren datum en tijdstip reserveren!!**

### **Voorgerechten koud:**

Salades: € 6,50

- carpaccio
- scampi's en zalm
- gerookte kip

Cocktails: € 5,95

- kip
- zalm
- scampi's
- krab
- vers fruit

Tapasbord: € 6,50

- spaanse worstsoorten / olijven / gevulde pepertjes / zalm spiesjes / il tricolore / gevulde kastanjechampignons / tortillachips en dips

### **Voorgerechten warm:**

Diverse soepen: € 3,95

- rijkelijk gevulde runderbouillon
- tomatensoep
- franse mosterdsoep met spekjes
- thaise currysoep
- broccoli zalmsoep

### **Afbakbroodjes met kruidenboter en aioli: € 1,75**

### **Hoofdgerechten warm:**

Diverse soorten vlees / vis: € 15,50

- varkenshaas in champignonroomsaus
- kip-pilaf
- visstoofschotel
- scampi's in knoflookroom
- kip / varkenshaas in satésaus
- gehaktballetjes in tomatensaus

Aangevuld met gemengde salade en naar keuze:

- rijst of pittige aardappelpartjes
- sperziebonen met spekjes of roerbakgroenten

### **Hoofdgerechten koud:**

Goed gevulde maaltijdsalades: € 14,50

- kip
- zalm
- scampi's en zalm
- diverse kaassoorten / noten
- carpaccio
- tonijn
- geitenkaas (ook warm te bestellen)
- beef teriyaki (warm)

### **Desserts:**

Bavarois met passende garnituur: € 4,50

- chocolade- en aardbeienbavarois met verse aardbeien en slagroom
- chocolade- en ananasbavarois met verse ananas en slagroom

Grand dessert: € 7,50

- bovenstaande desserts aangevuld met een minivlaaitje / spekkoek / brownie / kiwi en meloen

**Alle prijzen zijn per persoon inclusief 9% BTW en bezorging!!!**

**Zie ook ons 7-gangen tapas "diner" op volgende pagina**

# **7-gangen tapas "diner" €29,95 p.p.**

Zin in "weer eens wat anders"?

Dan is dit tapas-menu wellicht iets voor U. Lekker middag- of avondvullend tafelen.  
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 / schaal met diverse luxe hapjes:**

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

## **2 Cocktailtjes naar keuze:**

zalm / kip / scampi's

## **3 2 soorten soep naar keuze**

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

## **Luxe broden met kruidenboter en tomatensalsa**

## **4 Salade naar keuze:**

gerookte kip / geitenkaas / carpaccio

## **5 Tagliatella met naar keuze:**

scampi's in knoflookroom / gehaktballetjes in tomatensaus

## **6 Pittige aardappelpartjes met naar keuze:**

varkenshaas in champignonsaus en roerbakkool  
visstoofschotel en roerbakkool

## **7 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 plastic bakjes: al roerende opwarmen in pan op fornuis.

*Benodigd serviesgoed: kleine kopjes / glazen + lepeltje (2 st. p.p.)*

4: Kant en klaar.

*Benodigde serviesgoed: mes en vork.*

5: Geleverd in vacuümzakjes: zakjes scampi's 0,5 uur in pan water 90°C verwarmen.

Tagliatella 7 minuten koken.

*Benodigd serviesgoed: kleine bordjes + mes en vork.*

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

Aardappelpartjes: uit zakje in ovenschaal. 25 minuten op 220 °C verwarmen.

*Benodigd serviesgoed: ontbijtbord + mes en vork.*

7: Bavarois kant en klaar in glaasjes. Overige zoetigheden / fruit verdelen over bordjes.

*Benodigd serviesgoed: kleine bordjes + klein lepeltje.*