

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 keuze samen te stellen en wordt naar wens koud of warm bezorgd.

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 / quiche assorti / zalm spiesjes / il tricolore / gevulde kastanjechampignons / crostine carpaccio

Voorgerechten warm:

Diverse soepen: € 3,95

- rijkelijk gevulde runderbouillon
- tomatensoep
- franse mosterdsoupe met spekjes
- thaise currysoep
- broccoli zalmsoep
- aspergesoep (seizoen)

Afbakbroodjes met kruidenboter en aioli: € 1,75

Hoofdgerechten warm:

Diverse soorten vlees / vis: € 14,50

- 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: € 13,50

- 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 diverse luxe zoetigheden en vers fruit

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

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

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



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:

- | | |
|-----------------------------|---|
| - <i>Il tricolore</i> | - <i>Quiche assorti</i> |
| - <i>Crostini carpaccio</i> | - <i>Gevulde kastanjechampignons</i> |
| - <i>Zalmspiesjes</i> | - <i>Spaanse worstsoorten + olijven</i> |

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 vacuüm-zakjes: zakjes soep half uur in pan 90° C verwarmen

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

Aardappelpartjes: uit zakje in ovenschaal. 20 - 25 minuten op 220 °C verwarmen.

Benodigd serviesgoed: ontbijtbord + mes en vork.

7: Bavarois kant en klaar.

Benodigd serviesgoed: kleine lepeltjes.