



De Kroon

catering-service


De Kroon
catering-service

Assortimentsoverzicht partycatering 2010

De Kroon Catering-service

Zoals wellicht bij u bekend is de zogenaamde “core-business” van De Kroon Catering-service het verzorgen van bedrijfscatering binnen bedrijven in diverse branches en ook binnen scholen. Van de dagelijkse totale exploitatie van een bedrijfsrestaurant, tot het verzorgen van bijvoorbeeld lunches binnen uw organisatie op aanvraag; alles is mogelijk! Indien u nadere informatie wenst omtrent bedrijfscatering, zijn wij graag bereid u hierover nader te informeren.

Naast bedrijfscatering biedt De Kroon Catering-service u ook de mogelijkheid om bij u de partycatering te verzorgen. De Kroon Catering-service is een samenwerkingsverband aangegaan

met een aantal gerenommeerde partycaterers, zodat wij voor elke gelegenheid de gewenste service kunnen bieden. Zo behoren het aanleveren van lunchpakketten, belegde broodjes, luxe lunches, bittergarnituren, maaltijden en buffettent tot de mogelijkheden, maar u kunt ook deken aan de totale verzorging van een receptie, bedrijfsopening, jubileum of een chique diner op locatie.

In dit overzicht van assortiment geven wij u beeld van wat wij u kunnen bieden. Vanzelfsprekend is het te allen tijde mogelijk om een offerte op maat voor u op te stellen, aangepast aan de door u genoemde wensen.



Lunchbuffet vanaf 5 personen, gepresenteerd op schotels

Alle genoemde prijzen van de lunches zijn inclusief bezorging maar exclusief bediening en het ter plekke opstellen van de buffetten. Eventuele aanvullingen zoals salades kunt u voor in deze brochure vinden.

Lunchbuffet I

Bruine en witte broodjes belegd met luxe vleeswaren en diverse soorten kaas (gem. 2,5 broodjes per persoon).

Krentenbollen besmeerd met roomboter (één per persoon).

1x fruit per persoon

Het geheel wordt gepresenteerd op schotels.

€ 6,75 excl. BTW per persoon

Lunchbuffet II

Bruine, witte, harde en luxe broodjes belegd met luxe vleeswaren, diverse soorten kaas, 'fris' en 'gezond' (gem. 2,5 broodjes per persoon)

Krentenbollen besmeerd met roomboter (één per persoon).

1x fruit per persoon

Het geheel wordt gepresenteerd op schotels.

€ 7,75 excl. BTW per persoon

Lunchbuffet III

Bruine, witte, harde en luxe broodjes belegd met luxe vleeswaren, diverse soorten kaas, 'fris' en 'gezond' (gem. 2,5 broodjes per persoon)

Krentenbollen en diverse soorten croissants (één per persoon).

Versfruit salade.

Het geheel wordt gepresenteerd op schotels.

€ 9,50 excl. BTW per persoon

Lunchbuffet IV

Bruine, witte en harde broodjes en pistolets belegd met luxe vleeswaren, diverse soorten kaas, 'fris' en 'gezond' (gemiddeld twee broodjes en één pistolet per persoon). Alle broodjes worden luxe gegarneerd.

Versfruit salade, melk en karnemelk.

Het geheel wordt gepresenteerd op schotels.

De melk wordt gepresenteerd in glazen kannen.

€ 14,50 excl. BTW per persoon

Lunchbuffet V

Bruine, witte, harde en luxe broodjes belegd met onder andere:

- luxe vleeswaren
- diverse soorten kaas
- zalm, paling en Hollandse garnalen (hierbij worden verschillende soorten saus gepresenteerd)
- versfruitsalade in glazen coupes
- melk en karnemelk
- jus d'orange

Het geheel wordt gepresenteerd op schotels.

De melk en jus d'orange worden gepresenteerd in glazen kannen.

€ 17,75 excl. BTW per persoon

Alle lunches kunnen worden uitgebreid met:

- melk en karnemelk
- soep
- rauwkostschotels
- saladeschotels in combinatie met lunch
- saté met stokbrood, kroepoek, saus en atjar

High tea buffet (luxe ingedekte tafel met verse bloemen, vanaf minimaal 40 personen)

Koffie, 10 verschillende soorten thee en jus d'orange

Diverse soorten suiker, zoals candy-suiker en zoetjes

Gesorteerde cake

Mini scones met marmelade en cream, bagels, muffins en brownies

Een assortiment van verschillende soorten sandwiches, waaronder sandwiches met gerookte zalm, parmaham, en gerookte achterham

Parma rolls (Parmaham met meloen)

Salmon rolls

Koude bittergarnituren de luxe (hartig)

Vegetarische quiches en vegetarische pizzapuntjes

Petit fours – Petit delice's – mini fours en pirouettes

Petit fours Supérieur (mini bavarois taartjes)

Handgemaakte bonbons

€ 19,75 excl. BTW per persoon

Lunchsuggesties

Alle genoemde prijzen van de lunches zijn inclusief bezorging maar exclusief bediening en het ter plekke opstellen van de lunchtafels.

Eventuele aanvullingen zoals salades kunt u voor in deze brochure vinden.

Lunchtafel I

(alle producten worden gepresenteerd in manden en op schotels)

- Diverse soorten brood, broodjes, krentenbrood en pistolets
 - Luxe vleeswaren
 - Diverse soorten kaas
 - Boter
 - Zoetwaren
 - Melk en/of karnemelk
 - Fruit
- € 10,95 excl. BTW per persoon**

Lunchtafel II

(alle producten worden gepresenteerd in manden en op schotels)

- Diverse soorten brood, hard brood, luxe brood, krentenbrood en pistolets
 - Luxe vleeswaren
 - Diverse soorten kaas
 - Boter
 - Zoetwaren
 - Rauwkost
 - Melk en/of karnemelk
 - Vers fruitsalade
- €13,95 excl. BTW per persoon**

Lunchtafel III

(alle producten worden gepresenteerd in manden en op schotels)

- Diverse soorten brood, hard brood, luxe brood en krentenbrood en pistolets
 - Luxe vleeswaren
 - Diverse soorten kaas
 - Paling, zalm, garnalen, krab en forelfilet
 - Cocktailsaus
 - Rauwkost
 - Boter
 - Jus d'orange
 - Melk en/of karnemelk
 - Versfruit salade
- € 19,95 excl. BTW per persoon**

Belegde broodjes

Op de volgende bladzijde vindt u een overzicht van ons assortiment aan belegde broodjes. Zoals u ziet zijn er al van mogelijkheden; van een zacht of hard broodje, bruin of wit, ciabatta of pistolet! De diverse soorten beleg en eventueel rauwkost maken de broodjes heerlijk smakelijk en kleurrijk!

Bijgevoegd vindt u een bestelformulier met alle mogelijkheden. De belegde broodjes worden desgewenst in dozen of op schalen aangeleverd.

Uiteraard is het assortiment naar uw eigen wensen aan te passen.

Bittergarnituren

Wij leveren drie verschillende soorten schotels met bittergarnituren. Deze schotels zijn uitermate geschikt om te serveren tijdens een receptie of feestavond. De bittergarnituren worden elke dag vers bereid, vlak voor de gewenste aflevertijd, zodat u zeker bent van een optimaal product. Het is belangrijk om de schotels tijdig te bestellen in verband met onze planning.

Kaas/worstschotel

Deze schotel bestaat uit een combinatie van stukjes Hollandse kaas en een assortiment van pittige stukjes worst (o.a. leverworst, grilworst en metworst). De schotel wordt afgearneerd met rauwkost en twee sausjes.

Per schotel van 90 stuks

€ 49,50 excl. BTW

Luxe koude bittergarnituren

Dit zijn zeer kleurrijke en luxe opgemaakte hapjes zoals:

gevulde eieren, gevulde tomaatjes, paling/toast, zalm/toast, kleine visterrines, paté-crème-hapjes en roomkaashapjes. Op een schotel worden diverse hapjes gepresenteerd, waarbij wij een assortiment van ongeveer 200 verschillende soorten voeren. U bent dus ook bij grote aantallen gasten verzekerd van een grote variatie in smaak en presentatie. Indien gewenst kunnen wij deze schotels ook geheel vegetarisch of veganistisch voor u bereiden.

Per schotel à 45 stuks

€ 47,50 excl. BTW

Warme bittergarnituren

Onze warme bittergarnituren bestaan onder andere uit: bitterballen, gehaktballetjes, mini kaassouffleetsjes, nasiballetjes, bamiballetjes, vlammetjes en kipvariantjes. Het bittergarnituur wordt gepresenteerd op een roestvrijstalen schotel. De hapjes worden warm afgeleverd op een schaal van 100 stuks met garnituur en twee sausjes.

Per schotel van 100 hapjes

€ 45,00 excl. BTW

Petit crolines

Petit crolines zijn warme hapjes van bladerdeeg die onder andere gevuld zijn met vleesragoût, kaas, groenten en kip met kerrie. Deze hapjes worden gepresenteerd op roestvrijstalen schotels en warm afgeleverd.

Per schotel van 45 hapjes

€ 48,50 excl. BTW

Koude Tapa's

Tapa's zijn hapjes ontstaan uit een lange Spaanse traditie en creaties van Spaanse koks waarbij u kunt denken aan gekruide baquettes met sardientjes en gamba's, verschillende soorten tapenade op stokbrood en toast, botifarra en bandarilla's en artisjokken. Tapa's worden gepresenteerd op een rvs-schotel.

Per schotel van 45 hapjes

€ 53,50 excl. BTW

Warme tapa's

Warme tapa's bestaan onder andere uit gamba's in bladerdeeg, mini loempia's oriëntal en pionas (pittige gehaktballetjes). De hapjes worden warm afgeleverd op een schaal van 45 stuks met een pittige rode saus.

Per schotel van 45 hapjes

€ 58,50 excl. BTW

Notenschotel

Luxe zoutjes en/of nootjes, gepresenteerd in een glazen coupe. € 1,10 excl. BTW per persoon

"Finger food" (vanaf minimaal 30 personen, per persoon geserveerd)

Cappuccino met mosterdsoep

Amuse van garnalenmousse met Hollandse garnaaltjes

Pincho's (pittige minisat )

Bruscetta van pastramiham met kruiden

Parmaham met meloen

Kofta's (lamsgehakt met brie, fijne walnoten en tzazikisous)

Verschillende soorten sushi

Verschillende soorten tapa's

Kalfsmedaillons met pat cr me, madeiragelei en bospaddestoeltjes

TiraMisu

€ 28,50 excl. BTW per persoon

Warme maaltijden

Op de volgende bladzijde vindt u een overzicht van ons assortiment aan warme maaltijden. Deze maaltijden worden in principe in zogenaamde chaving dishes (warmhoud bakken) geleverd. Wij bieden u de mogelijkheid om vanaf 8 personen per gerecht deze maaltijden te laten bezorgen op elk desgewenst tijdstip.

De maaltijden zijn smaakvol, rijkelijk gevuld en er is volop keuze waardoor variatie zeker mogelijk is. Deze maaltijden zijn zowel geschikt als maaltijd voor overwerkers, doch ook als warme maaltijd bij een avondmeeting, vergadering, cursus etc..

Uiteraard is het assortiment naar uw eigen wensen aan te passen.

Hollands:				Bestelling
Vlees:	Aardappelgerecht:	Groente:	Prijs p.p.:	Aantal personen
Worst	Boerenkool		12,75	
Klapstuk	Hutspot		12,75	
Speklapjes	Zuurkool		12,75	
Speklapjes	Kapucijners & uien		12,75	
Hachee	Gekookte aardappel	Rode kool	13,50	
Steak de porc	Gekookte aardappel	Bloemkool	13,50	
Runderlapje	Aardappelpuree	Witlof	14,50	
Jachtschotel	Krieltjes	Groentemix	14,50	
Bal gehakt	Gebakken aardappel	Sperziebonen	12,50	
Runderbraadworst	Krieltjes Snijboontjes		12,75	
Schnitzel	Gebakken aardappel	Sla	14,50	
Kipfilet	Gekookte aardappel	Worteltjes	14,50	
	/Doperwtjes			
Slavink	Gekookte aardappel	Gestoofde prei	12,75	
Vispannetje	Aardappelpuree	Worteltjes	15,75	
Kabeljauw	Gegratineerde	Bietjes	15,50	
	aardappel-puree			
Varkenshaas	Gebakken krieltjes	Bloemkool/Broccoli	16,75	

Italiaans:

Pasta:	Saus:	Prijs p.p.:
Spaghetti	Bolognesesaus (tomaten -rundvleessaus)	12,75
Tortelini	Salsa quattro formaggi (saus van 4 kaassoorten)	12,75
Macaroni	Salsa carbonara (roomsaus met spek en ham)	12,75
Lasagna verdi	bolognese	13,75

Chinees/Javaans:

(Rijst)gerecht:	Vleesgerecht:	Groente:	Prijs p.p.:
Nasi putih	Babi panggang	Pad pak ruim	12,95
Nasi kuning	Ajam boemboe bali	Atjar tjampur	12,95
Nasi	Panag nua	Sajur lodeh	12,95
Alu ki Tarkari	Sukiyaky chicken		12,95
Bami	Babi ketjap filet Atjar		12,95
Mini rijsttafel	3 verschillende vleesgerecht-en met nasi	Atjar en kroepoek	14,95
Mini rijsttafel	3 vleesgerechten met nasi en saté	Atjar en kroepoek	17,50
Nasi	portie saté (3 stokjes)	Atjar en kroepoek	11,75

(BEDRIJFS)NAAM	KONTAKTPERSOON
AFLEVERADRES	TEL./FAXNUMMER
POSTCODE/PLAATS	MOB. NUMMER
AFLEVERDATUMdag/..... / 2010	AFLEVERTIJD UUR.
WIJZE VAN LEVERING	: in doos/ op schaal	DEB.NUMMER

Europees:			Bestelling	
Vleesgerecht:	Bijgerecht:	Groente:	Prijs p.p.:	Aantal personen
Chicken curry	Rijst (met kip	Aubergine	13,75	
Paella Valenciana	en vis)		15,75	
Mousaka me meliranes		Turlu furno	13,75	
Curried lamb	Arroz verde	Berdure mixto	14,75	

Bourgondisch:			Prijs p.p.:
Vleesgerecht:	Bijgerecht:	Groente:	
Boeuf Bourguignon	Pommes		
	dauphinoise	Ratatouille	13,75
Escalope Stroganoff	Riz	Légumes	
		au gratin	13,75
Turkey marengo	Riz pilaf	Légumes	13,75
Bourg. rollade	Pommes carree	Grand mère mix	13,75

Soepen:		Prijs p.p.:
Preisoep	groentesoep	4,25
Kippensoep	goulashsoep	4,25
Witlofsoep	aspergesoep	4,25
Erwtensoep	tomatensoep	4,25
Selderijsoep	champignonsoep	4,25

Nagerecht:		Prijs p.p.:
bakje vers fruitsalade	per stuk	3,75
stukje kwaliteitsfruit	per stuk	0,80
bavarois met slagroom	per stuk	3,95
bakje yoghurt	per stuk	3,25

(BEDRIJFS)NAAM : KONTAKTPERSOON :
 AFLEVERADRES : TEL./FAXNUMMER :
 POSTCODE/PLAATS : MOB. NUMMER :
 AFLEVERDATUM :dag/..... / 2010 AFLEVERTIJD : UUR.
 WIJZE VAN LEVERING : in doos/ op schaal DEB.NUMMER :

Koude schotels en koude buffetten

Onze koude schotels en buffetten zijn bijzonder smakelijk en een lust voor het oog. De jarenlange ervaring van onze koks staat garant voor een perfecte smaak en daarnaast worden de schotels en buffetten zeer fraai gegarneerd en gepresenteerd.

De Kroon Catering-service biedt u een keur aan schotels en buffetten in verschillende prijsklassen. De saladeschotels worden opgemaakt op roestvrijstalen schalen en zijn geschikt voor 6, 8 of 10 personen. Zoals u van ons kunt verwachten worden deze schotels met de meeste zorg bereid. De schotels worden vergezeld van kruidenboter in een decoratief schaalpje en gesneden stokbrood, feestelijk gepresenteerd in een rieten mandje.

Prijzen

Samengestelde buffetten zijn er voor € 10,75 - € 16,75 - € 24,50 - € 28,50 en € 36,50 per persoon exclusief BTW.

Wij leveren deze buffetten af op elke door u gewenste tijd door geheel Nederland. In de stad Utrecht en directe omgeving is de bezorging gratis, ook wanneer u maar één schotel nodig heeft. Bij aflevering stellen wij de buffetten uiteraard voor u op. Indien gewenst kunnen wij voor u ook het benodigde serviesgoed en bestek verzorgen, een lijst met de diverse huurmaterialen vindt u achter in deze brochure.

Huzarensalade

Deze salade, met als basis een aardappel-vleessalade, wordt voor u rijkelijk gegarneerd met verse groenten en diverse soorten fruit en diverse soorten vleeswaren.

€ 9,25 excl. BTW per persoon

Vissalade

Voor uw vissalade kunt u als basis kiezen tonijn- of zalmzalade.

Wij garneren deze dan met verse groenten, gevulde eieren en circa tien soorten vis.

€ 12,50 excl. BTW per persoon

Zalmsalade

De basis van deze salade bestaat uit een heerlijke zalmzalade die ruim gegarneerd wordt met gerookte zalmfilet, zalmpaté en diverse soorten groenten.

€ 12,75 excl. BTW per persoon

Kipkerriesalade

Onze heerlijke kruidige kip-kerriesalade wordt als basis gebruikt en rijkelijk met exotisch fruit gegarneerd.

€ 9,50 excl. BTW per persoon

Waldorfsalade

Een heerlijke selleriesalade die ook zeer geschikt is als vegetarische schotel. (De kip wordt dan weggelaten uit de basissalade).

Ruim gegarneerd met rode sla en vele soorten vers fruit en exoten, is deze schotel echt een lust voor het oog.

€ 10,75 excl. BTW per persoon

Saladebuffet

Indien u voor ongeveer dertig personen of meer saladeschotels wilt bestellen, kunnen wij voor u een uitgebreid samengesteld saladebuffet bereiden. Hierbij leveren wij als aanvulling onder andere: sausjes, stokbrood, diverse soorten boter, gevulde eieren op vleessalade en met Hollandse garnalen gevulde tomaatjes. De verzorging van het benodigde opdiencouvert, tafellinnen voor het buffet en de servetten is hier bij inbegrepen.

€ 16,75 excl. BTW per persoon

Onze buffetten zijn ook uit te breiden met onder andere:

Soepen

- Groentensoep
- Kippensoep
- Tomatensoep
- Goulashsoep
- Bruine bonensoep
- Erwtensoepe
- Vegetarische soepen
- Uiensoep
- Champignonsoep
- Selderijsoep
- Witlofsoep
- Aspergesoep

€ 4,25 excl. BTW per persoon

Pasteitjes met:

- Kipragoût
- Kalfsragoût
- Rundergoulash
- Wildragoût

Inclusief pasteibakje bedraagt de prijs hiervan

€ 6,75 excl. BTW per persoon

Aanvullende schotels

- Gevulde eieren op vleessalade € 2,95 excl. BTW per persoon
- Gevulde eieren op zalmalade € 3,75 excl. BTW per persoon
- Met Hollandse garnalen gevulde tomaten € 3,25 excl. BTW per persoon
- Saté, inclusief stokbrood, kroepoek, saus en atjar, vanaf tien personen:
 - varkenshaassaté (drie stokjes per portie) € 6,75 excl. BTW per persoon
 - kipsaté (drie stokjes per portie) € 6,75 excl. BTW per persoon
- Mini rijsttafel (nasi met drie vleesgerechten, kroepoek en atjar) € 13,95 excl. BTW per persoon

Luxe koude buffetten

Luxe koude buffetten vormen een specialiteit waar veel kennis en ervaring voor nodig is. Ook de verzorging en presentatie van een koud buffet, vragen de nodige vakkennis. Vanaf de verzorging van de buffettafels en omrandingsgordijnen tot het fileren en garneren van de zalm en de opmaak van schotels; het is werk voor de vakman. Wij beschikken over de mensen die er voor zorgen dat ook uw feest een onvergetelijke happening wordt.

Onze luxe koude buffetten zijn er in drie verschillende prijsklassen.

Uiteraard is praktisch elke gewenste aanpassing of aanvulling mogelijk. Om u enig inzicht te geven waaruit onze buffetten zijn opgebouwd, vindt u op de volgende bladzijden een omschrijving. De prijzen die worden genoemd zijn exclusief de verzorging van het benodigde bestek, serviesgoed, damast en servetten. Een lijst met de diverse huurmaterialen vindt u achter in deze informatie. In de stad Utrecht en directe omgeving is de bezorging gratis. Bij aflevering stellen wij deze buffetten voor u op.

Buffet le Roi (vanaf 40 personen)

Huzarensalade

Russische salade

Waldorfsalade

•

Paling-zalm-forelschotel

Gepocheerde zalm 'intercontinental'

•

Kipschotel

Gevulde ananas met vruchten

Provençaalse paté

•

Ardennerham met meloen

Achterham met puntasperges

Assortiment fijne vleeswaren

Diverse soorten rauwkost

•

Tomaten gevuld met Hollandse garnalen

Eieren gevuld met zalmousse

•

Stokbrood en mini luxebrood

Diverse soorten boter en sauzen

€ 24,50 excl. BTW per persoon

Buffet Sultane (vanaf 40 personen)

Huzarensalade

Russische salade

Waldorfsalade

•

Gepocheerde forel met zalmousse, gegarneerd met truffel, eikenbladsla en rivierkreeftjes

•

Paling-zalm-forelschotel

Gepocheerde zalm 'intercontinental'

•

Warme beenham, geserveerd vanaf een originele hamklem.*
(vanaf 60 personen)

•

Gebraden roastbeef van de dunne lende, gegarneerd met verse groenten

•

Gerookte kalfstong

•

Kipschotel

Provençaalse paté

Gevulde ananas met vruchten

•

Ardennerham met meloen

Achterham met puntasperges

Assortiment fijne vleeswaren

Diverse soorten rauwkost

•

Tomaten gevuld met Hollandse garnalen

Eieren gevuld met zalmousse

•

Grove Javaanse paté

•

Diverse soorten dressing

•

Stokbrood en mini luxebrood

Diverse soorten boter en sauzen

€ 28,50 excl. BTW per persoon

* Wordt door een van de koks aan het buffet gesneden en geserveerd.

Buffet Gastronomique (vanaf 60 personen)

Kreeft- en/of garnalencocktail

•

Huzarensalade

Russische salade

Waldorfsalade

•

Gepocheerde forel met zalmousse, gegarneerd met truffel, eikenbladsla en rivierkreeftjes

•

Paling-zalm-forelschotel / Gepocheerde zalm 'intercontinental'

•

Warme beenham, geserveerd vanaf een originele hamklem.*

•

Gebraden roastbeef van de dunne lende, gegarneerd met verse groenten

•

Gerookte kalfstong

•

Kipschotel

Provençaalse paté

Gevulde ananas met vruchten

•

Ardennerham met meloen

Achterham met puntasperges

Assortiment fijne vleeswaren

Diverse soorten rauwkost

•

Tomaten gevuld met Hollandse garnalen / Eieren gevuld met zalmousse

•

Grove Javaanse paté

•

Diverse soorten dressing

•

Champignon-crème paté

•

Tarbot paté met gamba's

•

Versfruit-salade, feestelijk gepresenteerd in een decoratieve pompoen

•

Stokbrood en mini luxebrood / Diverse soorten boter en sauzen

€ 36,50 excl. BTW per persoon

**Wordt door één van de koks aan het buffet gesneden en geserveerd*

Warme buffetten

Alle in deze brochure genoemde warme buffetten, zijn samengesteld voor tenminste 60 personen. Het is natuurlijk ook mogelijk om deze buffetten te bestellen voor kleinere gezelschappen. De samenstelling en keuze van gerechten zal dan iets beperkter zijn. De minimale afname voor een warm buffet dient echter altijd 25 personen te zijn.

Wij kunnen voor deze buffetten ook de buffettafels, tafellinnen en Serviesgoed verzorgen. De prijzen hiervan vindt u achter in deze brochure. Bij de buffetten is de verzorging van de buffetdecoraties kosteloos.

Javaans buffet 'Ken Dedes'

Bouillon soto ayam (heldere Indische kippensoep)

Ajam Bali (gestoofde kip met Balinese kruiden)

Ajam besengek (kip in kerriesaus)

Atjar tjampoer (zoetzure rauwkost)

Babi ketjap (varkensvlees in ketjapsaus)

Daging rendang (rundvlees)

Daging rujak (gestoofd rundvlees met kruiden)

Kai yad sai ahahn talay (omelet met zeevruchten)

Seroendeng (geraspte en gebakken kokos met pinda's, pittig gekruid)

Sajur lodeh (gemengde groenten, soyakoek)

Sambal batjak (matig scherpe sambal)

Sambal goreng bonen (bonen met gebakken kruiden)

Nasi goreng (gebakken rijst op z'n Javaans)

Nasi putih (witte kleefrijst)

Kroepoek

€ 24,95 excl. BTW per persoon

Thais buffet

Tom yam gai (pikante kippensoep)
Goon satay (garnalen saté)
Poh pia (Thaise loempia)
Pad thai (Thaise bami)
Khao pad (gebakken rijst, Thais nationaal gerecht)
Pak pad gup nua (gebakken biefstuk met broccoli)
Panang nua (pikante gehaktballetjes in klappercurry)
Muu wan (zoet vlees)
Gaeng mussaman (moslim curry)
Nam sod (vleessalade met mint, pinda's en gember)
Kai yad sai ahahn talay (omelet met zeevruchten)
Pad pak ruam (gebakken gemengde groenten)
Nam pla prik (chili vissaus)
Ponlamai namchuam (tropische fruitsalade)

€ 24,95 excl. BTW per persoon

Hollands winterbuffet

'Pot op het vuur' (een soep van rundvlees met soepballen en veel groenten)
Erwtensoep (met veel vlees en rookworst)
Zevenschaft (een specialiteit uit de provincie Utrecht, bestaande uit aardappel, winterwortel, uien, zure appelen, rauwe ham, velderwt en tuinbonen)
Raasdonders compleet (kapucijners, spek, gebakken uien, piccalilly, zilveruien, rauwe uien en augurk)
Hachee traditioneel (gestoofd rundvlees met veel uien)
Kapoen met pruimedanten (moderne variant van een ouderwets kippgerecht)
Hete bliksem (appel/spek stampot met zoete en zure appels)
Hazenpeper (met extra veel vlees)
Jachtschotel (met veel vlees en piccalilly)
Gekookte aardappelen
Aardappelpuree
Boerenkool met worst
Zuurkool met spekjes en worst
Jus

€ 24,95 excl. BTW per persoon

Warme buffetten met koude bijgerechten

Bourgondisch buffet

Soupe à l'oignon (uiensoep met rode wijn)
Vleessalade (salade met veel vlees, pikant gekruid)
Vissalade (tonijnsalade, gegarneerd met veel vis)
Zalmschotel (verse zalm en zalm encroûte)
Waldorfsalade (vegetarisch)
Kipkerriesalade (mager kippenvlees met selderij en ananas)
Salade Niçoise (groentensalade)
Boeuf bourguignon (rundvleeschotel met champignons en rode wijn)
Coq au vin (kippenboutjes gestoofd in wijn en kruiden)
Stroganoff (varkensvlees in paprikasaus met cognac en wodka)
Turkey marengo (kalkoenbiefstuk met espagnolesaus)
Beenham (achterham gesneden vanaf een originele hamklem)
Pommes Dauphinoise (met kaas gegratineerde aardappelen)
Riz pilaf (in bouillon gekookte rijst met paprika en champignon)
Legumes au gratin (gemengde groenten)

€ 24,95 excl. BTW per persoon

Caraïbian buffet

Sopa de fragiel negro (zwarte bonensoep, Cuba)
Escovitch (gemarineerde en gestoofde vis met groenten, Jamaica)
Pepperpot (stoofpot met kip, varkensvlees en rundvlees in een pikante saus, Trinidad)
Roast porc calypso (gebraden varkensvlees met citroen-rumsaus, Jamaica)
Moros y cristianos (zwarte bonen met rijst, Cuba)
Curried lamb (lamsvlees met currysaus, Jamaica)
Pionas (gehaktballetjes met banaan en tomaat, Puerto Rico)
Asapao (kipstoofschotel met rijst, Puerto Rico)
Picadillo (pikant gekookt rundvlees met olijven, Cuba)
Sauce creole (rode saus met uien, selderij, chilipepers en citroen, Martinique)
Concombres en salada (komkommersalade met knoflook, Martinique)
Carbonada de pollo picanta (pikante kipkarbonades)
Feijoada (bonensalade met ui, bacon, chilipepers en stroop)
Ensalada de palmitos (salade van palmharten, kool en paprika)
Papa's à la huancaína (gestoofde knoflookaardappelen)
Arroz verde (rijst met groenten en paprika)
Berdure mixto herebe (gemengde groenten met pompoen)

€ 24,95 excl. BTW per persoon

Italiaans buffet

Minestrone Milanese (Milanese groentensoep)
Insalata frutidi mare (inktvis, mosselen, surumikrab en groenten)
Fagioli toscanelli con tonno (salade van witte bonen en tonijn)
Peperonata (gesmoorde paprika's met tomaat en ui)
Funghi marinati (gemarineerde champignons)
Vitello tonnato (gesmoorde vleesplakken met tonijnsaus)
Lasagne
Lasagne verdi (vegetarisch)
Risi pisi di verdura (pilaf-rijst met doperwten, wortels en courgettes)
Spaghetti
Salsa carbonara (saus met ei en bacon)
Salsa bolognese (saus met rundergehakt en tomaat)
Pollo à la cacciatora (gestoofde kip met olijven en ansjovis)
Scalopini alla Toscana (gestoofde varkenslapjes in een Toscaanse tomaten/groenten saus)

€ 24,95 excl. BTW per persoon

Spaans buffet

Gazpacho andaluz (koude tomatensoep)
Ensalada mallorquina de tomates (tomatensalade uit Mallorca)
Ensalada de patates (aardappelsalade)
Ensalada de cebollas (uiensalade)
Espinacas con huevos (spinaziesalade met ei en kappertjes)
Insalata frutti di mare (inktvis, mosselen, surumikrab en groenten)
Paella valenciana (rijstgerecht met vis uit Valencia)
Carne con ajo (rundvleesgerecht met veel knoflook)
Albondigas de carne (vleesballetjes)
Gambas al ajillo (gamba's met knoflook en kruiden)
Coliflor à la pepeta (bloemkool in knoflooksaus)
Guisante à la Navarra (doperwten uit Navarra)
Calamares à la Bilbao (calamares met tuinbonen en knoflook)
Patatas con ajo (knoflookaardappelen)

€ 24,95 excl. BTW per persoon

All American buffet

Sopa de frijol Mexicana (bruine bonensoep met paprika, chili en vlees)
Butterfly pork (stoofgerecht met varkensfilet)
Alligatorstew (originele alligator in een veloutesaus met prei)
Pepperpot (stoofpot van kip-, varkens-, en rundvlees)
Pionas (gehaktballetjes met banaan en tomaat)
Curried lamb (lamsvlees in een pikante currysous)
Hamburgers (originele Amerikaanse hamburgers van rundvlees)

Spare ribs (twee soorten heerlijk gekruide spare ribs, original en spicy)
Papa's à la Huancaína (gestoofde knoflookaardappeltjes)
Jambolaya Cayun (rijst met ham, andouille, spek, garnalen en kip)
Arroz verde (gekookte rijst met groene paprika)
Frijoles rancheros (pikante groenten, kikkererwten, mais, rode en groene bonen, uien en galapeno pepers)
Baked red beans (karakteristieke Cajun rode bonen schotel)

€ 24,95 excl. BTW per persoon

Multicultureel buffet

Gerechten, waarbij wij absoluut geen varkensvlees gebruiken en er voor zorgen dat het rund-, kip- en lamsvlees ritueel is geslacht;
Concombres en salada; komkommersalade met knoflook
Salade van aubergine
Ensalada de Palmitos; salade van palmharten, kool en paprika
Met Hollandse garnalen gevulde tomaatjes
Visschotel (tonijnsalade, gearneerd met veel vis)
Zalmschotel (verse zal en zalm en croute)
Waldorffschotel (vegetarische selleriesalade met veel fruit en exoten)
Turkse geitenkaas
Cacik, Turkse yoghurt met komkommer en knoflook
Assortiment van koude en warme Turkse- en Marokkaanse hapjes
Picadillo (rundvleesgerecht met aardappelen, olijven, paprika en uien)
Curried lamb (lamsvleesgerecht met aardappel, taugé, champignons en knoflook)
Gebakken mosselen en garnalen met tomaten en roomsaus
Riz pilaf (vegetarische rijst met paprika en champignons)
Diverse sauzen, brood en stokbrood en verschillende soorten boter

€ 24,95 excl. BTW per persoon

Grieks buffet

Choriatiki (salade met tomaat, ui, paprika en fetakaas)
Rauwkostschotel
Tzaziki (Griekse yoghurt met komkommer)
Witte koolsalade met groene pepers
Gyros (varkensvleesgerecht)
Lamskoteletten
Stifado (rundvleesgerecht met uien)
Soutzoukakia (gehaktrolletjes in tomatensaus)
Souvlaki (gehaktspiesjes)
Briam (groenten uit de oven)
Gebakken krieltjes (gekruide krieltjes met gebakken ui, paprika en champignons)
Griekse rijst (rijst bereid met tomatenpuree)

€ 24,95 excl. BTW per persoon

Afrikaans buffet

Mosterdsoep (met gebakken spekjes en room)

Souteribbetjie met kool (pittig gekruide ribbetjes met witte koolsalade)

Vinnige spekvlees, eierpastée en kaas (pittige spekomelet met kaas)

Tamatiebredie (stoofgerecht van lamsvlees, tomaten en aardappelen)

Kaapse kipcurry (kipschotel met ui, Spaanse peper, komijn, koriander, gepelde tomaten, gember en kokosmelk)

Kontomire forowe (Spinazie met groentenmix)

Cumin Enam (gebraden lamsbout)

Struisvogelstue (Stoofpot van struisvogelfilet, paprika, mais en groenten)

Kokooren kanteje (Bakbanaan met pindasaus)

Bobotie (Lamsgehakt met massala, rozijnen, amandelen, jam, sambal en citroen)

Jollof ermo (Rijst met tomaten, uien en groenten)

Akocko (Gegrilde kip)

Adua forowe (Zwarte bonen met vis en palmolie)

Rosti fingers (gefrituurde aardappelstengeltjes)

€ 24,95 excl. BTW per persoon

Desserts

Coupe Dame Blanche	€ 4,95 per persoon
Coupe met vers gesneden fruitsalade	€ 5,25 per persoon
Coupe vers fruit met aardbeienijs en slagroom	€ 6,10 per persoon
Coupe met vanilleijs en warme kersen	€ 7,25 per persoon
Tira Misu	€ 4,95 per persoon
Appelbol met kaneel en slagroom	€ 8,25 per persoon
Grand dessert	€ 10,25 per persoon

(Voor bovenstaande desserts geldt een minimum van vier personen)

Frans kaasschotel

Deze kaasschotel bestaat uit een assortiment van Franse kaassoorten waaronder Brie, Camembert, Port Salut Coupe, Tomme de Savoie en Marbray.

Bij de schotel wordt stokbrood en toast geserveerd. Het geheel wordt gepresenteerd op een luxe schotel.

€ 8,95 excl. BTW per persoon

Buitenlandse kaasschotel

Deze kaasschotel bestaat uit een assortiment van Franse, Nederlandse, Engelse en Griekse kaassoorten. Hierbij serveren wij stokbrood en toast. Het geheel wordt gepresenteerd op een luxe schotel.

€ 8,95 excl. BTW per persoon

(Bovenstaande kaasschotels zijn te bestellen vanaf minimaal 10 personen)

Dessertbuffetten

Al onze dessertbuffetten, zoals in deze brochure vermeld, zijn samengesteld voor minimaal 60 personen. De buffetten zijn uitermate geschikt om te worden gepresenteerd na een koud-, warm- of combinatiebuffet. Bij de samenstelling hebben wij getracht een zo ruim mogelijke keuze van desserts aan te bieden. Indien gewenst kunnen deze buffetten worden uitgebreid met nagenoeg elk gewenst dessertgerecht. Bovendien kunnen wij het benodigde serviesgoed en bestek voor u verzorgen. Een lijst met de diverse huurmaterialen vindt u achterin deze informatie.

Dessertbuffet Ravel

Bavarois (verschillende smaken bavarois met verse slagroom)

Aardbeienijs met aardbeiensaus

Vanille-ijs met ananassaus

Chocolade-ijs met chocoladesaus
Schotel met vers gesneden fruitsalade
Mini cercles (kleine bavaroistaartjes)
Verse slagroom

€ 8,50 excl. BTW per persoon

Dessertbuffet Opera

Luxe bavaroïsschotels in diverse smaken
Aardbeienijs met aardbeiensaus, gepresenteerd op een luxe schotel
Vanille-ijs met ananassaus, gepresenteerd op een luxe schotel
Chocolade-ijs met chocoladesaus, gepresenteerd op een luxe schotel
Mini cercles (kleine bavaroistaartjes)
Petit delices (luxe mini-bavarois op cake)
Petit soirees (mini patisserie)
Confituretaart
Appelgebak
Diverse soorten vlaai
Grote coupe gevuld met vers gesneden fruitsalade
Verse slagroom

€ 10,95 excl. BTW per persoon

Dessertbuffet Symphonie

Diverse zeer luxe bavaroïsschotels
Glace profiterole (soesjes gevuld met vanilleroomijs overgoten met chocoladesaus)
Glace Rob (hoge hoed van amandelroomijs en frambozensorbet)
Glace Herisson (chocoladeroomijs in de vorm van een egel)
Aardbeienijs met aardbeiensaus, gepresenteerd op een luxe schotel
Vanille-ijs met ananassaus, gepresenteerd op een luxe schotel
Warme kersen
Mini cercles (kleine bavaroistaartjes)
Petit delices (luxe mini-bavarois op cake)
Petit soirees (mini patisserie)
Verschillende desserttaarten
Appelgebak
Diverse soorten vlaai
Vers gesneden fruitsalade
Verse slagroom
Schotel met diverse Franse kaassoorten, stokbrood en toast

€ 16,50 excl. BTW per persoon

Italiaanse ijswagen (vanaf 60 personen)

Wilt u eens iets anders dan anders dan hebben wij de mogelijkheid om een Italiaanse ijswagen voor u te verzorgen. Er wordt de gasten vanaf een decoratieve Italiaanse ijswagen handgemaakt schepijs geserveerd in een handvormhoorn.

€ 5,50 excl. BTW per persoon

Receptie-arrangementen

Zowel De Kroon Catering-service als één van onze "partners op het gebied van partycatering" De Reiger Catering, heeft een reputatie opgebouwd als het gaat om de verzorging van huwelijksfeesten, bedrijfsfeesten, feestelijke openingen, recepties en openhuisdagen. Hieronder hebben wij een aantal standaardarrangementen voor u op een rijtje gezet. Natuurlijk bieden wij u de mogelijkheid van een arrangement op maat. Gezien de vele mogelijkheden van De Kroon Catering-service moet daar altijd iets verrassends uitkomen!

Receptie-arrangementen (vanaf 60 personen)

Alle genoemde prijzen van de receptie-arrangementen zijn inclusief verzorging van de benodigde materialen, personeel, en onbeperkt drankgebruik.

Koffieverzorging

Tweemaal koffie en petit four	€ 5,25 excl. BTW per persoon
Tweemaal koffie en gebak	€ 5,95 excl. BTW per persoon
Tweemaal koffie en petit four met naam of logo (één kleur)	€ 5,75 excl. BTW per persoon

Receptie compleet I, vanaf 60 personen (2 uur)

Dranken onbeperkt:

Alle limonades

Jus d'orange

Tapbier

Alcoholvrij bier

Witte en rode wijn

Binnenlands gedistilleerd

Verzorging van luxe bittergarnituur (drie stuks per persoon)

Inclusief bediening en materiaal € 16,50 excl. BTW per persoon

Receptie compleet II, vanaf 80 personen (3 uur)

Tweemaal koffie

Eenmaal gebak of petit fours met naam of logo (één kleur)

Dranken onbeperkt

Uitgebreid buffet van verschillende soorten koude schotels

Inclusief bediening en materiaal **€ 29,50 excl. BTW per persoon**

Receptie compleet III, vanaf 80 personen (3 uur)

Tweemaal koffie

Eenmaal gebak of petit fours met naam of logo (één kleur)

Dranken onbeperkt

Luxe koud buffet (Le Roi)

Inclusief bediening en materiaal **€ 44,50 excl. BTW per persoon**

Feestarrangementen

Feestavond (vanaf 80 personen)

Eén van onze specialiteiten is het verzorgen van feestavonden. Wij decoreren de locatie, dragen zorg voor de benodigde apparatuur en materialen, leveren enthousiast personeel en dragen uiteraard zorg voor de dranken en het buffet. Het is ons dagelijks werk dat we keer op keer met veel plezier en enthousiasme verrichten.

Ons personeel zorgt ervoor dat welke locatie u ook kiest, uw feest een doorslaggevend succes wordt. Uiteraard kunnen wij adviseren en bemiddelen bij de keuze van een locatie of de muzikale omlijsting van de avond.

Bij de berekening van de kosten voor een feestavond gaan wij uit van een tijdsduur van vijf uur. Voor de verzorging van de benodigde materialen, de apparatuur, het personeel en onbeperkt drankgebruik tijdens de avond berekenen wij **€ 19,75 exclusief BTW per persoon**.

Als u dat wenst kunnen wij ook zorgdragen voor de bittergarnituren, het salade-, koud- of warm buffet en de aankleding van de ruimte in de vorm van decors en/of beplanting. Wij maken graag een offerte voor u.

Arrangementen in een feesttent

Wij kunnen voor u feestavonden, recepties, productpresentaties, seminars en dergelijke verzorgen op elke locatie. De tenten en tenthallen die wij verhuren kunnen aan uw pand, op het parkeerterrein of desgewenst in een tuin of weiland worden geplaatst. Wij bieden u vele mogelijkheden voor tenten met of zonder vloer en/of vloerbedekking, meubilair, verlichting, planten en/of bloemdecoraties. U hoeft alleen zorg te dragen voor een water- en een stroomaansluiting maar zelfs als deze aansluitingen niet aanwezig zijn, hebben wij hiervoor een oplossing in huis.

Verhuur

Alle genoemde prijzen van de huurmaterialen zijn exclusief bezorgtarief. Het Bezorgtarief bedraagt tien procent van het factuurbedrag met een minimum van € 10 per keer in de stad Utrecht. Buiten de stad € 0,45 per kilometer exclusief btw met een minimum van € 12,50.

Voor elk evenement de juiste entourage. U kunt de keuze maken uit een groot assortiment huurgoederen voor bijvoorbeeld recepties, feesten, congressen etc. Wij zijn u graag van dienst met de organisatie van uw party (prijzen op aanvraag). Bovendien voeren wij het navolgende assortiment goederen voor de dagelijkse verhuur:

Glaswerk

			Verpakkings- eenheid	Prijs per verpakings- eenheid (excl. BTW)
601101	Longdrink/limonadeglas	28 cl	36 stuks	€ 5,40
601102	Wijnglas	20 cl	36 stuks	€ 5,40
601103	Wijnglas	29 cl	25 stuks	€ 3,75
601104	Bierglas	20 cl	36 stuks	€ 5,40
601105	Sherryglas	5 cl	10 stuks	€ 1,50
601106	Whiskyglas	25 cl	10 stuks	€ 1,50
601107	Cognacglas	25 cl	10 stuks	€ 1,50
601108	Borrelglas	3,5 cl	10 stuks	€ 1,50
601109	Likeurglas	3,5 cl	10 stuks	€ 1,50
601110	Portglas	10 cl	10 stuks	€ 1,50
601111	Champagneflute	15 cl	49 stuks	€ 7,35
601112	Fruitcoupe		30 stuks	€ 4,50
601113	Schenkkan glas	1 ltr	per stuk	€ 1,00
601114	Bloemenvaas glas per stuk			€ 1,00

Serviesgoed

		Verpakkings- eenheid	Prijs per verpakings- eenheid (excl. BTW)
602201	Koffiekop en schotel	25 stuks	€ 7,50
602202	Koffielepeltje	25 stuks	€ 3,75
602203	Plat bord 24 cm	10 stuks	€ 1,50
602204	Diep bord 24 cm	10 stuks	€ 1,50
602205	Ontbijt bord 19 cm	10 stuks	€ 1,50
602206	Soepkom	10 stuks	€ 1,50
602207	Lepel	10 stuks	€ 1,50
602208	Mes	10 stuks	€ 1,50
602209	Vork	10 stuks	€ 1,50
602210	Dessert/gebakbord 15 cm	10 stuks	€ 1,50
602211	Gebaksvorkje/fruitvorkje	10 stuks	€ 1,50
			Prijs per stuk
602212	Opdiencouvert	per stuk	€ 0,30
602213	Groente schaalte	10 stuks	€ 1,50
602214	R.V.S. roomstel		€ 1,75
602215	Botermesje		€ 0,15
602216	Taartschep		€ 0,15
602217	Opscheplepel		€ 0,15
602218	Dessertlepel		€ 0,15
602219	Salade/kroket tang		€ 0,50
602222	Ovale roestvrij stalen schotel div. afm.		€ 2,50
602226	Koffiepercolator	40 kops	€ 12,50
602227	Koffiepercolator	100 kops	€ 17,50
602228	Waterkoker, 1,75 ltr		€ 4,75
602229	Thermoskan		€ 1,75
602232	Luxe soepverwarmer, 10 liter (220 volt)		€
			17,50

Meubilair

		Prijs per stuk
603001	Tafel 120 x 76 cm	€ 4,75
603002	Tafel 180 x 76 cm	€ 6,75
603003	Statafel ø 80 cm	€ 8,75
603004	Zittafel ø 80 cm	€ 6,75
603005	Terrastafel ø 80 cm	€ 6,75
603006	Terrastafel ø 120 cm	€ 7,50
603007	Klapstoel bruin	€ 1,00
603008	Terrasstoel wit	€ 1,25
603009	Parasol geel/wit met voet	€ 5,75
603010	Kussentje geel/wit	€ 1,25
603011	Kussentje bordeaux	€ 1,25
603012	Kapstok staand model met 24 haken	€ 9,75
603013	Kapstokrek met 50 hangers, verrijdbaar	€ 14,75
603014	Kamerscherm 180 x 120 cm	€ 17,50
603015	Kathedor wit, in hoogte verstelbaar	€ 22,50
603016	Tafellaken wit 200 x 130 cm	€ 6,75
603017	Tafellaken wit ø 240 cm	€ 6,75
603018	Tafellaken roze ø 180 cm	€ 6,25
603019	Tafelkleedje 82 x 82 cm (Dunilin) div. kl.	€ 2,25
603020	Servet 41 x 41 cm (Dunilin) div. kleuren	€ 1,00
603021	Tafelrok wit, (omrandingsgordijn) p/mtr	€ 7,25
603022	Tafelrok voor statafel, wit	€ 7,95
603023	Garderobebalie 180 x 120 cm	€ 35,00
603024	Flip-over bord	€ 11,75
603025	Set papiervel (50 stuks) voor flip-over	€ 19,75
603026	Verzilverde kandelaar 19 cm hoog	€ 3,50
603027	Verzilverde kandelaar 3-armig	€ 5,75
603028	Kaars voor kandelaar	€ 0,75

Diversen

		Prijs per stuk
604001	Asbak, r.v.s.	€ 0,75
604002	Asverzamelaar met deksel	€ 1,50
604003	Dienblad 40 x 50 cm	€ 0,95
604004	Dienblad ø 30 cm	€ 0,75
604005	Bestekbak	€ 0,50
604007	Chafing dish rechthoekig, 10 ltr.	€ 11,50
604008	Chafing dish ovaal, 7,5 ltr.	€ 8,50
604009	Chafing dish rond, 5 ltr.	€ 6,75
604010	Blikje brandpasta voor chafing dish	€ 2,25
604012	Verlengsnoer 10 mtr. 3 x randaarde stopk.	€ 3,75
604013	Verlengsnoer 15 mtr. 3 x randaarde stopk.	€ 4,75
604014	Kabelhaspel 25 mtr. 4 x randaarde stopk.	€ 5,50
604015	Kabelhaspel 50 mtr. 4 x randaarde stopk.	€ 6,50
604020	Staande lantaarn met 4 witte bollen	€ 12,50
604021	Snoerverlichting met 8 witte bollen,	€ 7,95
604022	Prikkabel met 25 gekleurde lampen, 15 mtr.	€ 11,50
604023	Gasheater butaan/propaan, 30.000 kcal.	€ 27,50
604024	Gasfles voor gasheater (vulling)	€ 22,50

Diversen

Voor orders met een huurbedrag onder de € 25,00 wordt een ordertoeslag van € 6,75 berekend. Alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW.

Verhuur van partytenten (vanaf 50 m₂)

Alle tenten die wij verhuren zijn uiteraard schoon en niet ouder dan 3 jaar. De geoffreerde prijzen zijn inclusief transport, de op- en afbouw en de verzekering tegen brand en/of stormschade van de tent. Bij meerdaagse evenementen kunt u ervoor kiezen om de tent met kunststof panelen in de wand te laten uitvoeren (i.p.v. zeildoek). Het voordeel hiervan is dat de tent door middel van deuren is af te sluiten en dus minder makkelijk toegankelijk is voor onbevoegden.

Indien gewenst kunnen wij de tent voorzien van een velum (stoffen binnenbekleding) voor zowel het dak als voor de wanden.

Prijzen op aanvraag

Hulplijst t.b.v. de organisatie van uw feest

Data

Uitvoeringsdatum evenement :

Alternatieve uitvoeringsdata :

Tijden van het evenement

Van uur tot uur. Eventuele uitloop tot uur.

Ruimte voor het beschrijven van een mogelijk tijdschema,
bijvoorbeeld officiële programma-onderdelen.

.....
.....

Samenstelling gezelschap

Schatting verwacht aantal gasten : personen

1 Familie genodigden 4 Personeelsleden en partners 7 Speciale

2 Vrienden/kennissen 5 Zakenrelaties

3 Uitsluitend personeelsleden 6 Leveranciers

1 Leeftijd tot 30 jaar 3 40-60 jaar 5

2 20-40 jaar 4 55+ 6 Mix van(nrs)

Het evenement

ter gelegenheid van:

- | | |
|-------------------------|-------|
| 1 Particulier feest | |
| 2 Receptie | |
| 3 Feestavond | |
| 4 Bedrijfsfeest | |
| 5 Product presentatie | |
| 6 Symposium | |
| 7 Beurs/tentoonstelling | |
| 8 Concert/show/musical | |

Locatievoorkeur

- | | |
|--|------------------------------------|
| Eigen (bedrijfs)locatie | Theaters/schouwburgen/concertzalen |
| Kerken/koepels/kapellen | Schepen |
| Kastelen/paleizen | Forten/kazernes/burchten |
| Recreatieparken/dierentuinen | Sportcentra/stadions |
| Evenementen- en tentoonstellingshallen | Landgoederen/hoeven/paviljoens |
| Boerderijen/molens | Studio's |
| Discotheken/bioscopen | Clubhuizen en verenigingsgebouwen |
| Beurs- en congreshallen | Tent |
| Aula's, universiteiten en hogescholen | "Open lucht" |
| Musea Zwembaden | |
| Anderszins, namelijk | |

Entertainment

Band, bestaande uit pers.

Pianist(e), harpist(e)

Dansgroep/showballet

Casino gebak, cake, petit fours

Bekende artiest(e) en/of groep

.....en/of

.....en/of

.....en/of

Spelattrakties

Discotheek

Speciale spreker(s):

.....

.....

Cabaretier(e):

.....

.....

Conferencier/Master of Ceremony

Variété (animatie, clowns, fakirs, buikdans,
(jongleurs)

Internationale artiest(e)

.....

.....

Geen entertainment

Catering

Welkomstcocktail

Ontvangst met koffie, thee, fris,

Drankjes Hollands assortiment

Internationale drankjes

Champagne

Bittergarnituur koud

Bittergarnituur warm

Koud buffet

Warm buffet

Koud/warm buffet

Dessertbuffet

Buffet (ongedwongen) met:

voorgerechten

hoofdgerechten

nagerechten

Rekening houden met

vegetariërs

kosher voedsel

diëten: suikervrij, vet, zoutarm,
zoutloos

.....

Hebben de gasten reeds thuis gegeten? Ja/nee

Decoratie

Decor

Sfeerverlichting

Vloerbedekking

Bloemversiering

Groendecoratie

Plafondvelum

.....

.....

.....

Diversen

Transport per luxe touringcar

Beveiliging

Geschenken

Drukwerk/uitnodigingen

Garderobe

EHBO/Medisch team

Master of Ceremony

Audio/visuele registratie

Parking

Hostess-service/badges

Fotograaf

.....

Budgetindicatie

Het maximale budget bedraagt :

Het budget per persoon bedraagt :

Het budget is nog niet bekend; wij willen een indicatie.

Het budget is bekend, maar kan/mag (nog) niet worden vrijgegeven.

.....

Bedrijfscatering	exploitatie en beheer van bedrijfsrestaurants binnen kantoren, bedrijven, scholen en instellingen
Cateringpersoneel	
Begeleiding/opleiding	van cateringmedewerk(st)ers die bij derden in dienst zijn
Inrichtingsadviezen	voor bedrijfsrestaurants en bedrijfskeukens
Hostesses	
Partycatering	verzorging van bedrijfsopeningen, recepties, jubilea etc.
Evenementenverzorging	tentenverhuur inrichting/aankleding artiesten specifieke attracties ondersteunende diensten
Bezorgservice	voor (bedrijfs)lunches en borrels warme maaltijden buffetten
Muziekverzorging	
Kinderamusement	speeltoestellen, animatie

De Kroon Catering-service



Amsterdamsestraatweg 600

3553 EP Utrecht

tel.: 030 - 244 80 08

fax: 030 - 244 54 79

www.dekroon.com

