



HCR CATERING EN KOOKSCHOOL



HCR Catering en Kookschool
Berkenlaan 30
9321GX Peize
tel. : 050-5035316
Mob.: 0643566560





Inhoudsopgave

<i>Home cooking</i>	4
<i>Workshops</i>	5
<i>Traiteur service</i>	6
<i>Catering</i>	7-8
<i>Borrelhapjes</i>	9
• <i>Koude borrelhapjes</i>	9
• <i>Amuse parade</i>	10
• <i>Warme borrelhapjes</i>	11
• <i>Tapas orginale</i>	12
• <i>Bittergarnituur</i>	13
• <i>Italiaans bittergarnituur</i>	13
<i>Creatieve ideeën</i>	14
• <i>Picknickmanden voor 4 personen</i>	14
• <i>Satétafel</i>	14
• <i>Aperitief-Hapjestafel</i>	15
• <i>High tea</i>	15
• <i>Italiaans pasta buffet</i>	16
<i>Barbecue</i>	17



Home cooking

De ‘thuis kok’ verzorgt homecooking van de inkoop tot aan de afwas. In onderling overleg stellen we een menu samen. Natuurlijk houden wij daarbij rekening met eventuele diëten of een gewenste vegetarische maaltijd.

Verder is het belangrijk om te weten welke apparatuur in de keuken aanwezig is.

Tevens is er de mogelijkheid om bij een groter gezelschap een gastheer/ -vrouw mee te nemen die u bedient en de tafel netjes aankleedt.

We werken uitsluitend met dagverse producten, dus met de ‘thuis kok’ haalt u kwaliteit in huis!

De kosten van een homecooking bestaan uit de inkoop van de producten, de bereiding en de reisvergoeding.

Op basis van 4 personen betaalt u voor een creatief 3-gangen diner tussen de € 35,00 en € 55,00 per persoon.

Voor het reizen wordt € 0,35 per kilometer berekend.

Voor meer informatie kunt u bellen naar:

06 43588560

Of: 050-5035316



Workshops

Bij de 'thuis kok' kunt u ook workshops volgen. Dit kan bijvoorbeeld met een groep vrienden, tijdens een vrijgezellenfeest of als teambuilding.

U beleeft een culinair avontuur waarbij het samenzijn, het samenwerken, de gezelligheid en natuurlijk het lekkere eten centraal staan. U kunt zelf een thema of land kiezen waar de gerechten aan worden aangepast.

Een workshop duurt ± 4 uur. Deze tijd staat natuurlijk niet alleen voor het bereiden van de maaltijden, maar ook voor het nuttigen van uw eigen kookkunsten! Dit onder genot van een lekker drankje.

De prijs van een workshop is inclusief eten en drank en bedraagt € 69,50 per persoon.

Hieronder volgen vast een aantal ideeën:

- o Italiaans**
- o Hollands**
- o Spaans (tapas)**
- o Mediterraans**
- o Frans**
- o Thais**
- o Fingerfood/sushi**
- o Horse d'oeuvre (verschillende voorgerechtjes)**

Traiteur service

De 'thuiskok' verzorgt ook dinermenu's aan huis. Een mooi op het bord opgemaakt voorgerecht, waar u geen zorgen meer van heeft. Het hoofdgerecht wordt 'bijna' klaar afgeleverd. Het enige wat u hoeft te doen, is het hoofdgerecht opwarmen. Een lekker, creatief stukje vis/vlees, passende garnituren en een overheerlijke saus. Dan het dessert. Dit wordt, net als het voorgerecht, op een bord bij u aan huis afgeleverd. U kunt zelf bepalen wat u wilt eten in huiselijke sfeer. Een creatieve oplossing om thuis heerlijk te kunnen dineren. Hier volgen enkele voorbeelden.

Voorgerechten

- o Salade van rauw gemarineerde tonijn, klaargemaakt op oosterse wijze, geserveerd met teriyaki dressing.**
- o De originele carpaccio van ossenhaas met balsamico dressing, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.**
- o Terrine van diverse gerookte vissoorten op een bedje van sla geserveerd met een dillecrème.**

Hoofdgerechten

- o Een gesauteerde kalfsbiefstuk met een dakje van spek en duxelles. Geserveerd met portjus.**
- o Een trio van vis (zalm, kabeljauw en zonnevis), geserveerd met romige beurre-blanc.**
- o Verse paling in het groen voor de echte visliefhebbers.**
- o Lamsfilet met rozemarijnsaus.**

Bij alle hoofdgerechten worden passende groenten en een aardappeligarnituur geserveerd.

Catering

Spaanse salade

Een combinatie van fijn gesneden ijsbergsla met tonijn, paprika, ui, tomaat, komkommer, ei, ansjovis en olijven met een dressing op basis van knoflook.

€ 7,00 per persoon

Pastasalade

Een trendy salade met tricolore fusillipasta, artisjokken, gemarineerde champignons, olijven, paprika en groene kruiden. Aangemaakt met pestomayonaise. Deze salade kan op verzoek met vis of vlees bereid worden tegen een meerprijs.

€ 7,40 per persoon

Eiersalade

Een zachte combinatie van eieren, jonge prei, stukjes aardappel, ui en tuinkruiden, aangemaakt met een mayonaise en smaakvol gearneerd.

€ 7,15 per persoon

Huzarensalade

Deze originele Duitse salade bestaat uit stukjes aardappel, doperwtjes, appel, vlees, augurk, peterselie en ui, aangemaakt met roommayonaise.

€ 7,50 per persoon

Surimisalade

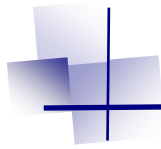
Een salade van imitatiekrab met stukjes appel, kappertjes, komkommer en gedroogde pomodoro tomaat. Gearneerd met cocktailsaus.

€ 8,00 per persoon

Kipsalade

Salade bestaande uit kipfilet, verse meloen, ananas, appel en tuinkruiden gearneerd met fruit en kipfilet. Deze salade wordt niet aangemaakt, maar apart geserveerd met een roommayonaise.

€ 9,30 per persoon



Floridasalade

Een salade op basis van rijst met meloenblokjes, kip, krab, fijn gekruid en gegarneerd met een cocktailsaus. Het geheel wordt afgewerkt met verse vruchten en rauwkost.

€ 8,75 per persoon

Tonijnsalade

Een verrassende salade voor de echte visliefhebber met als basis tonijn, aangemaakt met blokjes aardappel, ei, paprika en augurk. Deze salade wordt gegarneerd met gerookte vis.

€ 9,00 per persoon

Zalmsalade 'Royal'

Een heerlijke salade van rode zalm, aardappel, ragfijne augurk en ui, aangemaakt met roommayonaise en gegarneerd met een cocktailsaus, zalmkaviaar en diverse soorten vis.

€ 11,00 per persoon



Borrelhapjes

Koude borrelhapjes

Combinatie van kaas- en worstsoorten gedresseerd op een schaal, geserveerd met crudité en mosterd (3 p.p.).

€ 1,50 per persoon

Mini pastei en roggetjes

Gevuld of belegd met een assortiment van hammousse, kruidenkaas, eiersalade, patémousse en kipsalade.

€ 1,20 per hapje

Pitte bakje (bladerdeeg)

Gevuld met een assortiment van kipsalade, patémousse, kruidenkaas, hammousse, eiersalade en filet Americain.

€ 1,20 per hapje

Crostinies

Een crouton gemaakt van stokbrood, rijkelijk belegd met mozzarella, gerookte zalm, brie, gerookte paling, carpaccio, patémousse en filet Americain ,fantasievol gearneerd.

€ 1,45 per hapje

Assortiment koude traditionele hapjes

o Gevuld ei

o Soesjes met hartige vulling

o Roggetje met brie

o Canapé met tonijnsalade

o Pompernikkel

3 hapjes per persoon

€ 3,50 per persoon



Amuse parade

Een creatief assortiment koude hapjes geserveerd in kleine bakjes, kubusjes, amuselepels of als hartige lolly's.

Het assortiment zal bestaan uit:

- o Mozzarellakaas in een jasje van pijnboompitten.**
- o Lolly van seranoham en kruidenkaas.**
- o Gerookte eendenfilet met cranberry.**
- o Zalmousse met forelkaviaar.**
- o Krab/sinaasappel salade.**
- o Vegetarische lolly van rijst, sesamzaad en wasabi.**
- o Torentje van roggebrood, brie en pesto.**
- o Lolly van gerookte zalm en crème fraiche.**
- o Copa di parma met balsamicodressing.**

3 hapjes per persoon.

Te bestellen vanaf 20 personen.

€ 6,25 per persoon



Warme borrelhapjes

Warme bittergarnituur

Combinatie van bitterbal, kipnugget, bamihapje, nasihapje, kaassoufflé en kipcorn, geserveerd met mosterd en chilisaus. (3 hapjes per persoon)

€ 1,80 per persoon

Luxe warme bittergarnituur

Combinatie van verschillende dimsun hapjes, gefrituurde gamba's en visfrituursnacks, geserveerd met mosterd en chilisaus. (3 hapjes per persoon)

€ 2,45 per persoon

Losse warme bitterhapjes

Mini gehaktballetjes in pindasaus of zoetzure saus. (3 hapjes per persoon)

€ 1,80 per persoon

Saté in pindasaus met brood

€ 4,50 per persoon

Petit crolines

Warm bladerdeeg hapje met verschillende vullingen van vis en vlees. (3 hapjes per persoon)

€ 3,50 per persoon

Oosterse hapjes

Oosterse saté (3pp), krokante inktvissnack (2pp), springroll met eend (2pp), sushi met verschillende soorten vis en vegetarisch (2pp).

€ 9,50 per persoon

Tapas originele

Deze hapjes bestaan uit een assortiment van:

o Olijven: groene en zwarte olijven op een prikkertje

o Chorizo: heerlijke pittige worst in dunne plakjes gesneden.

o Ansjovis: ansjovisfilet in tomatensaus.

o Tapenade originele: Pomodori en olijventapenade.

o Allioli: knoflooksaus met olijfolie en citroen.

o Proscuitto di parma: 12 maanden gedroogde bergham.

o Pollo con ajo: kipvleugeltjes gemarineerd met knoflook.

o Pan Catalan: Italiaans brood.

Te bestellen vanaf 20 personen.

€ 10,50 per persoon

Ook leveren we een assortiment creatieve koude tapas in speciale tapasschaaltjes.

Vraag naar de mogelijkheden!

Italiaans bittergarnituur

Chorizo

Heerlijk pittige worst in dunne plakjes gesneden en opgemaakt met kruidenkaas en passende garnituur.

Mozzarella

Een roggetje opgemaakt met mozzarella en gedroogde tomaat.

Crostini Carpaccio 'di mama'

Vers afgebakken tranches stokbrood rijkelijk belegd met dun gesneden runderhaas gearneerd met Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

Crostini 'Di Parma'

Vers afgebakken tranches stokbrood rijkelijk belegd met 12 maanden gedroogde bergham zeer dun getrancheerd in combinatie met zongerijpte galiameloen.

Mortadella

Driehoekje van mortadella geserveerd met een gevulde olijf.

Gerookte zalm

Heerlijk rolletje van gerookte zalm, Italiaanse kruiden, kaviaar en een rivierkreeftstaartje.

Ansjovis

Schaaltje heerlijke ansjovisfilet in tomatensaus.

Olijven

**Schaaltje groene en zwarte olijven op een prikkertje.
Te bestellen vanaf 20 personen**

€ 9,50 per persoon



Creatieve ideeën

Ook leuk voor diverse personeelsuitjes:

Picknickmanden voor 4 personen

Gevuld met o.a. diverse broodjes, ontbijtkoek, crackers en fruit. Als beleg is er gerookte zalm, vleeswaren, kaas, boter en zoetwaren. Dit alles aangevuld met jus d'orange en een mono dessert.

€ 45,00 per mand

Satétafel

Als een maaltijdvullend buffet te royaal is, is dit de oplossing voor de echte satéliefhebber.

Een specialiteit uit de "Gordel van Smaragd" Indonesië.

Saté ajam: kipfilet, bestrooid met gebakken uitjes.

Saté babi: varkenshaas, bestrooid met krokante pinda's.

Stokbrood, kroepoek, seizoensgebonden rauwkostsalade, huisgemaakte aardappelsalade, rundvleessalade en mesclunsalade met dressing. Diverse koude sauzen.

Te bestellen vanaf 20 personen.

€ 15,50 per persoon



Aperitief-Hapjestafel

Een passend assortiment lichte hapjes voor bij een uitgebreide borrel. Dit buffet bevat een selectie warme en koude hapjes.

Koude hapjes

Diverse worstsoorten, o.a. chorizoworst, metworst en hausmacher, Hollandse en Franse kazen.

Verschillende broodsoorten met kruidenboter en tapenade.

Warme hapjes

Emoundigals (Spaanse gehaktballetjes), gamba's aan spies, kiphapjes en mini saté.

Te bestellen vanaf 20 personen

€ 14,50 per persoon

High tea

Scones met jam en room, brownies, zalm sandwiches, quiche lorraine, petitfour, gerookte kipsandwiches, muffins, caesarsalade, bacon/cheesesandwiches, chocolade koekjes, belegde mini-broodjes en champagne en uiteraard de thee.

U kunt zelf de high tea samenstellen uit bovenstaande suggesties..

Te bestellen vanaf 20 personen

v.a.€ 12,50 per persoon

Italiaans pastabuffet

Dit Italiaanse buffet bestaat uit diverse originele pasta's volgens oud Italiaans recept.

Spaghetti bolognese, lasagna, tortellini fromaggio, broccoli di Italiana, canelloni trais, ravioli, tagliatelli di verdi, risotto alla Milanese, mesclun met seranoham.

Hierbij serveren wij gerookte zalm met ansjovis, mozzarella pomodoro, Italiaanse rauwkostsalade, zongedroogde tomaatjes, geraspte kaas, Provençaalse olijven, Italiaans stokbrood, ciabatta en tapenade

Te bestellen vanaf 20 personen

€ 19,50 per persoon

Dit buffet is uit te breiden met:

Minestrone-soep

€ 4,00 per persoon

Parmaham

€ 4,50 per persoon

Italiaanse ijsbombe

€ 5,00 per persoon

Dessertbuffet

o Tiramisu

o Assortiment bavaroise

o Chocolademousse

o verse zeisoens fruitsalade

€ 6,00 per persoon



Barbecue

Standaard

- o Hamburger**
 - o Biefstuk**
 - o Gemarineerde kip-ananasspies**
 - o Gemarineerde karbonade**
 - o Mini broodjes**
 - o Kruidenboter**
 - o Roomboter**
 - o aardappelsallade**
 - o Knoflook-, cocktail- en zigeunersaus**
- Te bestellen vanaf 20 personen.**

€ 12,50 per persoon (Dit is inclusief de barbecue)

Speciaal

- o Ossenhaas**
 - o Gamba spiesjes**
 - o Vleesspies van kip**
 - o Varkenshaas**
 - o Zalm en papillot**
 - o Luxe mini broodjes**
 - o Kruidenboter**
 - o Roomboter**
 - o Een salade naar keuze (zie blz.7/8)**
 - o Rauwkostsalade**
 - o Knoflook-, cocktail- en zigeunersaus**
- Te bestellen vanaf 20 personen.**

€ 19,50 per persoon (Dit is inclusief de barbecue)

Natuurlijk kunt u ook uw eigen barbecue samenstellen!



Huur materialen

Het inhuren van personeel is altijd mogelijk. De kosten hiervan bedragen € 35,00 per uur .

Tevens is het mogelijk materialen te huren:

- o Statafels met afrok**
- o Tafels en stoelen**
- o Bestek en glaswerk**
- o Biertap**
- o Tenten**
- o Decoratiemateriaal**

Voor meer informatie en prijzen kunt u contact met ons opnemen.



Leveringsvoorwaarden

Op een bestelling tot € 200,00 worden voor transportkosten in een straal van 10 kilometer rond Groningen een bedrag van € 10,00 inclusief BTW in rekening gebracht. Buiten deze straal worden de transportkosten in overleg vastgesteld.

Het door de 'thuiskok' ter beschikking gestelde servies (schalen, spiegels etc.), dient na levering binnen 24 uur te worden geretourneerd. Indien dit niet gebeurt wordt er per dag huur over doorberekend. De gehuurde materialen worden in onderling overleg teruggebracht of door ons gehaald.

Betalingsvoorwaarden

De factuur dient binnen 14 dagen na levering van de diensten betaald te worden. Er geldt een aanbetaling van 40% op het totale bedrag. Dit bedrag dient minimaal 3 werkdagen voor de leveringsdatum te worden betaald. In geval van annulering van de afgesproken diensten worden de volgende annuleringskosten in rekening gebracht.

14 dagen of meer voor de leveringsdatum: 40% van de totale kosten.

7 dagen t/m 13 dagen voor de leveringsdatum: 75% van de totale kosten.

6 dagen of minder voor de leveringsdatum: 100% van de totale kosten.

Alle prijzen zijn exclusief de bediening, huur van servies en eventueel andere bijkomende kosten, tenzij anders is vermeld. Alle prijzen zijn inclusief BTW. Prijswijzigingen voorbehouden.