

PRIJSLIJST P U U R // CATERING UTRECHT

mail: info@puurcateringutrecht.nl

Monique Bramer 06 25088097 | Casper Alflen 06 18639184

DINER & BUFFET

Hieronder enkele voorbeelden van onze menu's, wij kunnen deze altijd aanpassen naar uw wensen.

3 GANGEN MENU | vanaf 15 personen | 2 uur chef op locatie | bestek & borden € 1,10

MENU I € 22,50

- Licht gebraden kalfsfricandeau met een tartaar van tonijn en een limoen mayonaise
- Black angus steak met gegrilde zoete aardappel, pastinaak en jalapeño boter
- Huisgemaakte chocolade fudge taart met karamel en zeezout

MENU II € 27,50

- Zalmfilet, gemarineerd in biet en gin, met een venkel-radijssalade
- Kabeljauwfilet met een krokantje van Serrano ham, gepofte venkel en een citroen risotto met groene asperges
- Limoen cheesecake met een salade van framboos en munt

MENU III € 32,50

- Gebakken coquilles op een crème van puntpaprika, gerookte roma tomaatjes en zeekraal
- Zacht gegaarde ossenhaas met bimi, Provençaalse rozeval aardappels en jus van gerookte knoflook
- Peren tarte tatin met een mousse van witte chocolade en mascarpone

BUFFETTEN | vanaf 20 personen | 2 uur chef op locatie | brood & aioli | bestek & borden € 1,10

BUFFET 1 € 17,50

- Javaanse kipsaté met nasi goreng
- Gehaktballetjes stroganoff met gnocci
- Gebakken varkens oester met kastanje champignons en saus van rode wijn en knoflook
- Hartige taart met broccoli, groene asperges, pecannoten en geitenkaas
- Frittata van kriek aardappels, zongedroogde tomaat en ricotta
- Rauwkostsalade met komkommer, wortel, taugé en sesam
- Salade van aardappel, augurk, Amsterdamse ui, ei, vleeswaren en een yoghurt dressing

BUFFET 2 € 19,50

- Rundercarpaccio met rucola, pecorino en truffelmayonaise
- Salade met gemarineerde tomaten, gegrilde courgette, mozzarella en balsamico dressing
- Ovenschotel met kippendijen, chorizo, chili, aubergine en paddenstoelen
- Lasagne met gegrilde groenten en verse pomodori saus, gratineerd met cambozola
- Zalmstoofpot met wilde spinazie, prei en dille roomsaus
- Aardappelgratin

PRIJSLIJST P U U R // CATERING UTRECHT

mail: info@puurcateringutrecht.nl

Monique Bramer 06 25088097 | Casper Alfien 06 18639184

BUFFET 3 € 22,50

- Gerookte runder ribeye met zongedroogde tomaten en rucola
- Romaine salade met geroosterde kip, croutons en Parmezaanse kaas dressing
- Gestoofd kalfsvlees met truffel en witte rijst
- Kabeljauwfilet met venkel, citroen en dille
- Penne met paddenstoelen, ricotta, spinazie en een roomsaus
- In de oven gegaarde rozeval aardappelen met pompoen, rozemarijn en tijm

BUFFET 4 € 24,50

- Rundercarpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
- Vitello tonato kalfsfricandeau met kappertjes en tonijnmayonaise
- Meloen met rauwe ham
- Groene salade met pasta, gerookte kipfilet, sesam, ananas en een Pedro Ximinèz dressing
- Stoofschotel van rundvlees met pompoen, gele biet en paddestoelen
- Tagliatelle gamba's, venkel, bimi, wilde spinazie en radijs
- Varkenshaas saté met pittige pindasaus en gebakken nasi
- Gepofte zoete aardappel met room van bieslook

ZOET DESSERT BUFFET € 3,75

- Huisgemaakte chocolade fudge taart met karamel en zeezout
- Limoen cheesecake
- Spekkoek

Al onze bovengenoemde prijzen zijn p.p. en exclusief BTW. Over de kosten van spijzen, koffie, thee, vruchtensappen en frisdranken brengen wij 6% BTW in rekening. Over alle overige kosten berekenen wij 21% BTW.

Binnen 10 km van postcode 3523 CD in Utrecht komen wij gratis leveren, daarna rekenen wij 0,35 €/km.