

PRIJSLIJST P U U R // CATERING UTRECHT

mail: info@puurcateringutrecht.nl

Monique Bramer 06 25088097 | Casper Alflen 06 18639184

WALKING DINNER, DINER & BUFFET

WALKING DINNER | min 20 personen | 2,5 uur chef & bediening op locatie | vanaf € 27,50 p.p.
Net even iets anders dan een uitgeserveerd zittend diner maar minstens zo lekker en gezellig. Onze chef maakt heerlijke kleine gerechtjes die mooi worden opgemaakt in jullie keuken. Onze bediening serveert deze gerechtjes uit aan uw gasten in de vorm van een walking dinner. De gerechtjes zijn klein en kunnen ook goed aan statafels of met een bord in de hand gegeten worden.

MENU A | 6 gangen

- Flatbread met Parmaham, gegrilde paprika, mascarpone, rucola en pesto
- Gerookte runder ribeye met pancetta & rose pepermayonaise
- Pompensoep met een crème van geitenkaas
- Licht gegrilde tonijnsteak met een wakamé salade
- Gegrilde 'Black Angus' rundersteak met een chimichurri van knoflook, rucola en jalapeño en zoete aardappel
- Taartje met peer, noten en ahornsiroop met een kaneelroom

MENU B | 6 gangen | streetfood style

- Gestoomde broodjes met, in hoisin en gember, gemarineerde pulled pork
- Pomodorisoep met geroosterde paprika en groene harissa
- Kipsateh met een pittige kokos pindasaus
- Groene curry met garnalen, sugarsnaps, rode kool en witte rijst
- Noodle salade met biefstukreepjes
- Limoen cheesecake met een salade van munt en zomerfruit

MENU C | 6 gangen van de BBQ

- Licht gebraden kalfsfricandeau met een tonijnmayonaise
- Kipspiesje met venkel, citroen & een munt yoghurt dip
- Carpaccio van gepofte biet met geitenkaas en granaatappelpitjes
- Entrecôte-rolletje gevuld met taugé & lente ui
- Zwaardvis, licht gegrild, met een salsa van avocado en tomaat
- Gegrilde ananas met een kokos room



PRIJSLIJST P U U R // CATERING UTRECHT

mail: info@puurcateringutrecht.nl

Monique Bramer 06 25088097 | Casper Alflen 06 18639184

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 | 1 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 kriel 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

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

PRIJSLIJST P U U R // CATERING UTRECHT

mail: info@puurcateringutrecht.nl

Monique Bramer 06 25088097 | Casper Alflen 06 18639184

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 9% BTW in rekening, over alle overige kosten 21%. Wij rekenen 0,35 €/km bezorgkosten vanaf Utrecht postcode 3523 CD.

En dit zijn slechts enkele voorbeelden van onze menu's, wij passen deze graag nog aan naar uw wensen.