

PRIJSLIJST P U U R // CATERING UTRECHT

mail: info@puurcateringutrecht.nl

Monique Bramer 06 25088097 | Casper Alfien 06 18639184

DINER, BBQ & BUFFET

WALKING DINNER | vanaf 25 personen

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 € 29,50

- Groentencarpaccio met Parmezaanse kaas en basilicum pesto
- Pomodorisoep met geroosterde paprika en groene harissa
- Kipspiesje met venkel, citroen en een muntyoghurt dip
- Groene curry met garnalen, sugarsnaps, kool en witte rijst
- Entrecôte rolletje gevuld met taugé & lente ui
- Taartje met peer, noten en ahornsiroop met een kaneelroom

MENU B € 33,50

- Burrata met gebrande sinaasappel, granaatappelpit en munt
- Courgette soep met doperwten en basilicum
- Parmaham met geitenkaas en balsamico vijgen
- Zalm, gemarineerd in teriyaki en maple syrup, met een venkelsalade
- Ossenhaas met een chimichurri van knoflook, rucola en jalapeño en zoete aardappel
- Tiramisu met mokka ijs



Inclusief	2,5 uur kok & bediening borden & bestek	
Optioneel	Easy up tent 3 x 4m	€ 75,-

Alle prijzen zijn exclusief 9 % btw voor eten & frisdrank, overige kosten 21% btw

PRIJSLIJST P U U R // CATERING UTRECHT

mail: info@puurcateringutrecht.nl

Monique Bramer 06 25088097 | Casper Alfien 06 18639184

BUFFETTEN | vanaf 20 personen

MENU 1 € 21,50

- Oosterse kipspiesjes met nasi goreng
- Zalmstoofschotel met krieltjes, venkel, broccoli en snijbonen
- Lasagne met gegrilde groenten en verse pomodori saus, gegratineerd met cambozola

BIJGERECHTEN:

- Brood & aioli
- Salade met gemarineerde tomaten, gegrilde courgette, mozzarella en balsamico dressing
- Topping: zoet-zure groenten // gebakken uitjes // sambal // kroepoek // pindasaus

MENU 2 € 27,50

- Rundercarpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en basilicummayonaise
- Gestoofd kalfsvlees met paddenstoelen, truffel en witte rijst
- Ovenschotel met kippendijen, chorizo, chili en aubergine
- Vegetarische curry met zoete aardappel, pompoen en kikkererwten
- In de oven gegaarde Provençaalse aardappelen

BIJGERECHTEN:

- Brood & aioli
- Spinaziesalade met sojabonen, hazelnoten, komkommer en limoen
- Aardappelsalade met lente ui, paprika, maïs & peterselie
- Topping: feta // koriander // sriracha mayo

ZOET DESSERT BUFFET € 3,75

- Huisgemaakte chocolade fudge taart
- Limoen cheesecake
- Sticky dadeltaartje met karamel en vanillesaus

Inclusief	1 uur kok	
	borden & bestek	
Optioneel	Easy up tent 3 x 4m	€ 75,-

Alle prijzen zijn exclusief 9 % btw voor eten & frisdrank, overige kosten 21% btw

PRIJSLIJST P U U R // CATERING UTRECHT

mail: info@puurcateringutrecht.nl

Monique Bramer 06 25088097 | Casper Alfien 06 18639184

3 GANGEN MENU | vanaf 20 personen

MENU I € 28,50

- 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 € 31,50

- 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 € 36,50

- 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

Inclusief 2 uur kok & bediening
borden & bestek

Optioneel Easy up tent 3 x 4m € 75,-

Alle prijzen zijn exclusief 9 % btw voor eten & frisdrank, overige kosten 21% btw



DRANK ARRANGEMENTEN

Ook de verzorging van al uw dranken behoort tot de mogelijkheden. Als u ons uw wensen laat weten maken wij graag een offerte op maat voor u.

VEGETARIËRS // VEGAN // SPECIALE EETWENSEN

Natuurlijk houden wij graag rekening met alle speciale eetwensen die uw gasten hebben.

AANTAL GASTEN

Heeft u minder gasten dan de aangegeven minimale aantallen? Neem even contact op voor de mogelijkheden.

PRIJSLIJST P U U R // CATERING UTRECHT

mail: info@puurcateringutrecht.nl

Monique Bramer 06 25088097 | Casper Alflen 06 18639184

BBQ ARRANGEMENTEN & BBQ BITES

BBQ ARRANGEMENT I vanaf 20 pers personen

Liever zelf niet grillen op uw feestje? Samen met onze grillmeester zorgen wij dat het u en uw gasten aan niks ontbreekt. Wij bereiden voor, bouwen op, grillen en ruimen weer op!

BBQ 1 € 22,50 p.p.

MENU

- Huisgemaakte beefburger met een brioche bol
- Spiesje met oosters gemarineerde kip
- BBQ worst
- Traag gegaarde zoete spareribs

BIJGERECHTEN:

- Brood & aioli
- Spinaziesalade met mozzarella, sojabonen, komkommer en limoen
- Saus: sticky honey BBQ // pindasaus // romige knoflook // pittige sriracha

BBQ 2 € 27,50 p.p.

MENU

- Shaslick van varkenshaas met ui en paprika
- Spies van ossenhaas met chimichurri van rucola, knoflook en jalapeño
- Mediterraans gekruid kipspiesje
- Houthakkersteak met cajun kruiden rub
- Warm gerookte zalmfilet met citroen en venkel

BIJGERECHTEN:

- Brood & aioli
- Spinaziesalade met mozzarella, sojabonen, komkommer en limoen
- Aardappelsalade met lente ui, paprika, maïs & peterselie
- Gegrilde seizoensgroenten met verse kruiden en zeezout
- Saus: sticky honey BBQ // pindasaus // romige knoflook // pittige sriracha

Inclusief 1 uur grillmeester
borden & bestek of duurzame disposables
BBQ & gas

Optioneel Black Basterd & houtkool € 75,-
Easy up tent 3 x 4m € 75,-

Alle prijzen zijn exclusief 9 % btw voor eten & frisdrank, overige kosten 21% btw

PRIJSLIJST P U U R // CATERING UTRECHT

mail: info@puurcateringutrecht.nl

Monique Bramer 06 25088097 | Casper Alflen 06 18639184

BBQ BITES | vanaf 20 personen | 6 gangen

Een net even iets andere manier van bbq'en dan iedereen gewend is maar minstens zo lekker en gezellig. Onze grillmeester maakt heerlijke kleine gerechten op de grill die door onze bediening uitgeserveerd wordt 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. Wij bereiden voor, bouwen op, grillen, serveren en ruimen weer op!

MENU € 32,50 p.p.

- Licht gerookte runder ribeye met groene asperges & roze pepermayonaise
- Kipspiesje met venkel, citroen & een munt yoghurt dip
- Carpaccio van gepofte biet met geitenkaas en granaatappelpitjes
- Tonijnsteak, licht gegrild, met een sesamkorst en salade van de zee
- Ossenhaas met een chimichurri van knoflook, rucola en jalapeño
- Sticky dadeltaartje met bloedsinaasappel ijs

Inclusief 2 uur grillmeester
borden & bestek of duurzame disposables
BBQ & gas

Optioneel Black Basterd & houtkool € 75,-
Easy up tent 3 x 4m € 75,-

Alle prijzen zijn exclusief 9 % btw voor eten & frisdrank, overige kosten 21% btw



DRANK ARRANGEMENTEN

Ook de verzorging van al uw dranken behoort tot de mogelijkheden. Als u ons uw wensen laat weten maken wij graag een offerte op maat voor u.

VEGETARIËRS // VEGAN // SPECIALE EETWENSEN

Natuurlijk houden wij graag rekening met alle speciale eetwensen die uw gasten hebben.

AANTAL GASTEN

Heeft u minder gasten dan de aangeven minimale aantallen? Neem even contact op voor de mogelijkheden.