

## **Bedrijfs catering & Party service**

**Sinds 1995 heeft Restaurant De Koningshof een gedegen catering kwaliteit met vakbekwame service en oog voor details.**

**Voor u is het de perfecte oplossing zowel op het bedrijf als thuis. U zorgt voor de gasten wij doen de rest.**

**Wij hebben een uitgebreide infomap voor u klaar liggen met suggesties voor koud/warme buffetten, barbecues, diners etc.**

**Verhuur van materialen/apparatuur.**

**Wij verzorgen uw party, op de door u gewenste locatie vanaf 10 tot 3000 gasten.**

**Geconditioneerd vervoer volgens HACCP normen.**

**In overleg stellen wij graag, een vrijblijvende offerte voor u op.**

**Met ingang van 1 januari 2017 zijn voorgaande informatie vervalLEN (prijsnoteringen blijven vrijblijvend i.v.m. eventuele kostenstijgingen)**

### **Inhoudsopgave**

	<b>Bladzijde</b>
<b>Bittergarnituren</b>	<b>2</b>
<b>Bitterhapjes</b>	<b>3</b>
<b>Lunchsuggesties</b>	<b>4</b>
<b>Koffietafel, bedrijfs catering en tapas buffet</b>	<b>5</b>
<b>Koud/warme buffet suggesties</b>	<b>6 t/m 8</b>
<b>Barbecue en dessert suggesties</b>	<b>9</b>
<b>Verhuur materialen, apparatuur, meubilair, servies etc.</b>	<b>10</b>
<b>Globale kostenbegrotingen en salades</b>	<b>11</b>

# **BITTER GARNITUREN**

(Minimaal vanaf 15 personen)

## **Garnituur A € 3,75**

Partje jong belegen kaas  
Rolletje ham met komkommer en roomkaas  
Gevuld eitje met pikant gekruide paprika/ kerriemousse  
Partje leverworst gearneerd met komkommerschijf  
Boerenmetworst gearneerd met Amsterdamse ui

## **Garnituur B € 4,50**

Partje riperkrite kaas  
Mini wrap met roomkaas en gerookte kipfilet  
Haring op roggebrood met gesnipperde uitjes en bieslook  
Pittig gekruid vleesballetje met chili dipsaus  
Partje turf gerookte Friese worst

## **Garnituur C € 5,00**

Canapé met brie kaas en walnoot  
Haring bitterbal  
Rolletje rauwe ham met kruidenkaas  
Minisandwich met gerookte zalm en dille  
Flensje gevuld met carpaccio van ossenhaas en Parmezaanse kaas

## **Voor op de tafel**

Schaaltje (per 6 personen) gemengde nootjes	€ 4,75
Schaaltje (per 6 personen ) olijven met fetakaas	€ 6,25

# BITTERHAPJES

Hiermee kunt u zelf uw bittergarnituur samenstellen  
(minimale afname per soort vanaf 10 stuks)

## Koude hapjes

Partje Friese boerenmetworst	€	0,70
Partje leverworst met komkommer schijf	€	0,80
Partje gegrilde worst met zilveruitje	€	0,80
Partje jong belegen kaas met garnering van ananas	€	0,80
Partje riperkrite kaas	€	0,80
Partje turf gerookte Friese worst	€	0,95
Rolletje ham met komkommer en roomkaas	€	0,95
Canapé met brie kaas en walnoot	€	0,95
Gevuld eitje met pikante paprika/kerriemousse	€	1,00
Canapé met gerookte zalm en dille kruid	€	1,10
Pittig gekruid vleesballetje met chili dipsaus	€	1,15
Haring op roggebrood met gesnipperde uitjes en tuinkers	€	1,20
Haring bitterbal	€	1,20
Canapé met gerookte paling en zalmforelkaviaar	€	1,40
Minisandwich met gerookte zalm en Japanse wasabisaus	€	1,40
Flensje gevuld met carpaccio van ossenhaas en Parmezaanse kaas	€	1,40
Bonbon van geitenkaas en parmaham	€	1,40
Lepelamuse met zalmtartaar en groene kruiden pesto	€	1,95
Lepelamuse met Hollandse garnalen, vinaigrette en dille	€	1,95
Lepelamuse met gerookte eendenborst en veenbessen compote	€	1,95
Amuseglaasje met gerookte paling mousse	€	1,95
Amuseglaasje met knoflook gekruide gegrilde gamba	€	1,95
Amuseglaasje met spiesje parmaham, meloen en mango	€	1,95

## Warme hapjes

Bitterbal met mosterddip	€	0,60
Kipnugget met chili sausdip	€	0,75
Minihapje (assortiment)	€	0,90
Mini saucijzenbroodje	€	0,95
Pittig gekruid vleesballetje met ketjapsaus	€	1,35
Gamba met knoflook/kruiden dip	€	1,60
Mini kip satéstokjes met pindasaus	2 stuks	€ 1,60
Mini varkenshaas satéstokjes met pindasaus	2 stuks	€ 3,00

# LUNCH SUGGESTIES

Alles wordt aangeleverd met servies, bestek en servetjes

Soep	€ 4,00
(Afhankelijk van het aantal personen keuze uit 1 of 2 soepen)	
Melk of karnemelk (liter karaf)	€ 3,50
Jus d'orange (liter karaf)	€ 4,50
Vers geperste jus d'orange (liter karaf)	€ 14,75
Vers fruit ( keuze mogelijkheid, gemiddelde prijs per stuk)	€ 1,75
Schaaltje met verse fruitsalade	€ 4,00
Schaaltje vla of yoghurt met garnering	€ 2,75

	<b>KADETJE</b>	<b>PISTOLET</b>
	Wit/bruin	wit/bruin
Ham, kaas, rollade of kipfilet	€ 2,30	€ 3,30
Rosbief of gerookte ham	€ 2,50	€ 3,50
Ham, kaas met gezond garnituur	€ 3,50	€ 4,50
Roombrie, sla en honingsaus	€ 4,00	€ 5,00
Hollandse haring	€ 4,75	€ 5,75
Gerookte zalm	€ 4,75	€ 6,25
Gerookte paling	€ 5,75	€ 7,25
Kroket of frikadel	€ 3,50	€ 4,00
Gehaktbal (eigen keuken)	€ 6,25	€ 6,75

## Lunch buffet € 12,75

Soep van de dag

\*\*\*\*\*

Bruine kadet met kaas, sla en tomaat  
Witte kadet met ham, sla en komkommer  
Broodje met kroket en mosterddip  
Karaffen melk en karnemelk

## Luxe lunch buffet € 19,75

Soep van de dag

\*\*\*\*\*

Pistolet met gerookte zalm, sla en wasabisaus  
Pistolet met roombrie, sla en honingsaus  
Pistolet met ham, kaas en gezond garnituur  
Salade van vers fruit  
Karaffen melk, karnemelk en jus d'orange

## **Friese koffietafel € 15,75**

(Minimaal vanaf 10 personen)

Kop soep van de dag

\*\*\*\*\*

Wit en volkorenbrood, beschuiten en Fries roggebrood  
Fries suiker en krentenbrood, assortiment minibroodjes en mini croissants  
Drie soorten luxe vleeswaren  
Twee soorten kaas  
Schaaltjes met roomboter, hagelslag en jam assortiment  
Karaffen met melk en karnemelk  
Koffie en/of thee

De koffietafel kan verder uitgebreid worden met:

Vleeskroket (Kwekkeboom) € 2,25

Saucijzenbroodje (eigen bakkerij) € 2,25

## **Warme bedrijfsmaaltijd**

Hoofdgerecht met keuze uit Hollandse, Italiaanse en Indische gerechten à € 12,75

(uitgezonderd luxe vlees en vissoorten of andere à la carte gerechten)

(daarvoor worden supplement kosten berekend)

Geserveerd met soep of toetje à € 13,75

Geserveerd met soep en toetje à € 14,75

## **Tapas buffet € 22,50**

(minimaal vanaf 15 personen)

### **KOUD**

Gevarieerde hapjes van vleeswaren, kip, vis en kaas.

Vishapjes van schaal en schelpdieren.

Aardappelsalade met room en uitgebakken spekjes.

Salade met o.a. fetakaas, tomaten, olijven, uien met limoendressing.

Salade met tonijn, haricotverts, eieren, knoflook en paprika.

Vegetarische salade van gesneden rauwe groenten met yoghurt dressing.

### **WARM**

Gemarineerde kipsticks met pittige kruidensaus

Vleesballetjes met saus van Spaanse pepertjes

Shoarma met groenten, pittige kruiden en knoflooksaus

Gamba's gebakken in boter met kruiden en knoflook

Mand met verschillende broodsoorten en stokbrood

Schaaltjes met kruidenboters en tapenades

# **BUFFET SUGGESTIES**

(Alle onze buffetten worden geserveerd vanaf 15 personen)

Natuurlijk kunt u ook zelf uw buffet samenstellen uit de diverse suggesties of met uw eigen voorkeur gerechten (prijs dan in overleg)

Buffet met vooraf kop soep van de dag (extra € 4,25)

Met nagerecht (zie bij dessert buffetten)

## **Warm buffet Nostalgie € 18,50**

Médailles van varkenshaas met stroganoff saus  
Tranches kipfilet in pittig gekruide Oriëntaalse saus  
Gepocheerde zeevissoorten met witte wijnsaus  
Gebakken aardappelen  
Pilav rijst gekruid met uitheemse kruiden  
Melange van roerbakgroenten  
Gemengde rauwkostsalade

## **Surprise buffet € 19,50**

Huzarensalade ( eigen keuken) met garnering van vleeswaren en vruchten  
Italiaanse pasta salade met o.a. tomaten en tonijn  
Gemengde salade van rauwe groenten met vinaigrette  
Ketelkost van kipfilet met kruiden en groenten  
In kruiden gemarineerde varkenslapje met peperroomsaus  
Gebakken visfilets met huisgemaakte kruiden mayonaise saus  
Aardappel gratin  
Ratatouille van groenten  
Bakkersmand met stokbroodsoorten

## **Friesch buffet € 22,75**

Huzarensalade ( eigen keuken) met garnering van diverse vleeswaren en vruchten  
Zalmsalade (eigen keuken) met garnering van gerookte vissoorten en garnalen  
Tranches varkenshaas met stroganoff saus  
Pittig gekruide vleesballetjes met pindasaus  
Met oosterse kruiden gemarineerd kippenvlees met ketjapsaus  
Gebakken Harnser zeevisfilets met remouladesaus  
Mand met stokbroodsoorten  
Kruidenboter  
Vegetarische groentensalade  
Gebakken aardappelen en witte rijst  
Roerbakgroenten

## **Méditerranée buffet € 23,75**

Tonijnsalade (eigen keuken) met garnering van vissoorten  
Aardappelsalade met garnering van vleeswaren  
Griekse salade met o.a. fetakaas, olijven, tomaten, salami en uien  
Shoarma met exotische groenten, kruiden en knoflooksaus  
Varkenshaas met roombrie/paddenstoelen saus  
Pittig gekruide saucijsjes met aioli saus  
Gepocheerde middellandse- zeevis met witte wijnsaus  
Mand met ciabatta en minibroodjes assortiment  
Italiaanse tapenades  
Tricolore pasta en aardappel gratin  
Ratatouille van groenten

## **Winter buffet € 19,75**

Stamppot boerenkool met uitgebakken spekjes  
Stamppot zuurkool  
Heerenveenster hutspot  
Slagersrookworst  
Speklapje gemarineerd met kruiden  
Runderstoofvlees met jus  
Gehaktballetjes  
Mosterd en piccalilly  
Vegetarische groentensalade, zilveruitjes en augurkjes

## **Buffé 'Italiano' € 24,75**

Showspiegel met Italiaanse vleeswaren en hamsoorten  
Napolitaanse salade met vissoorten, schelp en schaaldieren  
Pastasalade met pijnboompitten, geitenkaas en groenten  
Stoofgerecht van kalfsvlees met chiantiwijn, champignons en kruiden  
Lasagna met gehakt, groenten, ragoût en kaas  
Reepjes kipfilet met romige saus van groene pepers  
Gepocheerde filets van rode zalm met mozzarella en limoensaus  
Mand met ciabatta en focaccia brood  
Schaaltjes tapenade  
Tagliatellapasta

## **Oriëntaals buffet € 22,75**

Satéspiesjes van kip met Javaanse pindasaus  
Gehaktballetjes gekruid met Indonesische specerijen  
Reepjes varkensvlees met pangang saus  
Met ketjapsaus gemarineerd kippenvlees  
Eieromelet met garnalen en groenten  
Mini loempia's met chili dipsaus  
Oosterse atjarsalade  
Nasi goreng, bami goreng en witte rijst  
Sambal, sojasaus en kroepoek

## **Hollandia buffet € 27,50**

Haringsalade (eigen keuken) gearneerd met zeebanket  
Huzarensalade (eigen keuken) gearneerd met vleeswaren  
Vegetarische salade (eigen keuken ) gearneerd met o.a. olijven en geitenkaas  
Tranches runder entrecôte met béarnaisesaus  
Varkenshaas spiesjes met exotisch gekruide notensaus  
Beenhammetjes met honing/mosterd roomsaus  
Gamba's gebakken in knoflook/kruiden olie  
Mand met stokbrood en molensteenbroodjes  
Gebakken aardappelen met sjalotjes en spekjes  
Gekookte rijst met pilavkruiden

## **Koningshof dinerbuffet € 44,75**

### **1<sup>ste</sup> GANG (koude gerechten)**

Showspiegel met verschillende vissoorten, schelp en schaaldieren  
Showspiegel met luxe soorten vleeswaren met garnering van vruchten  
Mand met assortiment van broodsoorten  
Schaal met gevarieerde kruidenboters

### **2de GANG (warme gerechten)**

Ketelgerecht van lamsvlees, rode port, groenten en kruiden  
Kipreepjes met bospaddenstoelen, bosuitjes en zingarasaus  
Tranches ossenhaas met Friese 'Heerenburgsaus'  
Médailles van varkenshaas met Dyonmosterdsaus  
Gebakken kabeljauw met garnituur van in knoflook gemarineerde gamba's  
Aardappelgratin met kaas  
Gestoomde rijst gekruid met kurkuma  
Vegetarische groentensalade

### **3de GANG (dessert buffet)**

Parade van ijstaarten en bavarois met garnering  
Salade van vers fruit met parfum van likeur  
Slagroomrozetten



# BARBECUE SUGGESTIES

(minimaal vanaf 20 personen)

## Barbecue 'Santa Cruz' € 19,75

Gemarineerde karbonade  
Braadworst  
Hamburger  
Kipspiesje gemarineerd in kruidenolie  
Zeevisfilet verpakt in folie met groenten en witte wijn

Huzarensalade, zalmzalade en vegetarische groentensalade  
Drie koude sausjes en warme pindasaus  
Mand met stokbroodsoorten en schaal met kruidenboter

## Barbecue 'Montevideo' € 24,75

Provençaalse spies met ossenhaas en groenten  
Satéspies van varkenshaas  
Entrecôte van 't rund  
Biologische filet van rode zalm  
Gambaspiesje in knoflookmarinade  
Huzarensalade, zalmzalade en vegetarische groentensalade  
Verschillende koude sausjes en warme satésaus  
Mand met stokbroodsoorten en schaal met kruiden boter  
Gebakken aardappelen met spekjes en bosuitjes

# DESSERT BUFFETTEN

## Dessert buffet 'Favorite' € 9,75

Variatie van ijstaarten en bavarois soorten met bijpassend garnituur  
Vruchtensalade van vers fruit geparfumeerd met likeur  
Chocoladesaus, sinaasappelsaus en aardbeiensaus  
Schalen met slagroom

## Grand dessert buffet 'Parisienne' € 14,75

Parade van luxe gearneerde ijstaarten  
Chocolade toren van met boerenijs gevulde soesjes  
Crème Brûlée du chef  
Warme kersen (wordt bij het buffet geflambeerd met o.a. crème de cassis)  
Kaasplank met Friese kaassoorten, appelstroop, roggebrood en druiven  
Schalen met slagroom

# MATERIALEN/APPARATUUR VERHUUR

Prijzen zijn inclusief reinigingskosten en 21% BTW.

Bij levering van dranken geen huur voor glaswerk.

Bij levering van buffetten etc. geen huur servies en bestek.

Bij breuk of schade worden de herstel/aanschafkosten berekend.

Prijzen zijn exclusief bezorg, inrichting/opstelling en afvoerkosten.

Bier, wijn, limonade, borrel, longdrink en champagne glazen	€ 0,25
Diner of lunchborden	€ 0,55
Koffiekopje, schotel en lepeltje	€ 0,55
Gebakshotel met vorkje	€ 0,40
Soepkop, schotel en lepel	€ 0,95
Bestek (mes en vork)	€ 0,65
Tafellaken of naparon (inclusief wasserij)	€ 3,25
Kunststof stapelstoel met armleuning	€ 2,85
Luxe zaalstapelstoel met stoffen bekleding	€ 4,75
Terras (rotan ) stapelstoel met armleuning	€ 4,75
Barkruk ( hout)	€ 2,50
Ronde tafel of rechthoekige tafel	€ 4,25
Grote ronde terrastafel	€ 7,50
Sta/bar tafel inclusief tafelrok en naparon	€ 10,75
Koffiezetapparaat (inclusief filters en schenkan)	€ 35,70
Koffiecontainer (10 of 20 liter)	€ 17,50
Biertap installatie met spoelbak en opzetruiimte	€ 135,00
Tafel biertap installatie	€ 50,00
Drankenkoeling met bovenblad	€ 75,00
Barbecue op gas (inclusief gasfles)	€ 75,00
Haring kar met luifel	€ 95,00
Chafing dish (inclusief brandpasta)	€ 16,50
Party kraam met luifel	€ 27,50
Party kraam met luifel en verlichting	€ 37,50
Parasol (3 x 3) met voet	€ 15,00
Prikkabel (per meter)	€ 1,75
Grote planten	€ 32,50
Garderobe plm. 40 jassen (verrijdbaar)	€ 27,50
Tuin partytent (3 x 3)	€ 37,50
Tuin partytent (6 x 3)	€ 75,00
Tuin partytent (8 x 4)	€ 95,00
Terras heater (inclusief gas)	€ 57,50
Grote feest paviljoen/tent	€ aanvraag
Eco-toilet	€ aanvraag
Geluidsinstallatie	€ aanvraag
Fust bier 20 liter Hertog Jan (inclusief koolzuurgas)	€ 82,50
Fust bier 50 liter Hertog Jan (inclusief koolzuurgas)	€ 175,00
Fust bier 50 liter Heineken (inclusief koolzuurgas)	€ 180,00
Fust Bier 30 liter Heineken (inclusief koolzuurgas)	€ 117,50

***In overleg kunnen wij u gehele party en/of opening verzorgen***

***(Graag stellen wij na bespreking geheel vrijblijvend een offerte voor u op)***

***Geconditioneerd vervoer volgens HACCP normen***

# Catering van Bedrijfsopening, openhuis, huis of tuinparty

1 x koffie/thee met gebak naar uw keuze (gebak voorzien van uw logo supplement kosten à € 0,65)	€	4,75
Flûte champagnoise (kan geserveerd worden met likeur in uw bedrijfs/huis kleur)	€	6,50
Flûte met champagne	€	11,75
Gemiddelde consumptie/wijnprijs (receptie assortiment) vanaf	€	2,50

Bitterhapjes, buffetten en diners zie bijgaande suggesties

Ook verhuur van meubilair, materialen, apparatuur, servies, glaswerk etc.  
Aan en afvoerkosten afhankelijk van de locatie, afstand en aantal personen

Dranken & wijnen kunnen ook op slijterij basis aan u geleverd worden  
(is dan zonder bediening)

## SALADES

*Onze salades worden vers in eigen keuken bereid. Wilt u daarom zo vriendelijk zijn uw bestelling minimaal twee dagen van te voren aan ons door te geven.*

<b>HUZAREN/VLEESSALADE</b> Met garnering van tomaat, gevuld ei, augurk, komkommer, vruchten, rauwkost en verschillende soorten gesneden vleeswaren. (Deze salade kan ook vegetarisch voor u bereid worden)	€	<b>6,00 p.p.</b>
<b>KIPKERRIE SALADE</b> Met gerookte kip, groenten en vruchten garnering	€	<b>7,50 p.p.</b>
<b>ZALM/VISSALADE</b> Met een garnering van rode zalm, gerookte vissoorten, paling, schaal en schelpdieren.	€	<b>9,00 p.p.</b>
<b>FAMILIESALADE (voor en per 5 personen)</b> Salade met garnering van verschillende soorten vleeswaren, zebanket en vruchten.	€	<b>35,00</b>
<b>HORS D'OEUVRE (minimaal vanaf 4 personen)</b> Huzaren en zalmsalade met luxe garnering van vleeswaren, vis en Gerookte vissoorten, gevulde eieren en gevulde tomaten.	€	<b>12,75 p.p.</b>
<b>Wit of bruin stokbrood (per stuk)</b>	€	<b>2,00</b>
<b>Kruidenboter (per bakje)</b>	€	<b>2,50</b>

**Bezorgkosten van salades & bitterhapjes in Heerenveen € 7,50**  
**Buiten Heerenveen reistijd en kilometer vergoeding**  
**Alle in deze info vermelde prijzen zijn per persoon of per stuk**