

DR PRODUCTIES

INCENTIVES & EVENTS

Prijslijst catering per januari 2010

DR Producties	e-mail info@drproducties.nl	ABN AMRO	45.25.78.892
Postbus 257	internet www.drproducties.nl	K.v.K.	27.36.00.54
2400 AG Alphen aan den Rijn	www.organisatie-evenement.nl		
tel. 06 - 13 13 84 00	www.party-organisatie.nl	BTW nr.	NL 18.33.84.763.B01

<u>Inhoud</u>	<u>pagina</u>
Broodjes	2
Lunchbox	3
Gebak	3
Zuiveldrank	3
Snacks koud en warm	3
Wraps	4
Salades	5
Soepen	5
Buffetten	6/11
Brunch, lunch-, diner saladebuffet	6/7
Themabuffetten	7/8
Seizoenbuffetten	8/9
Satébuffetten	9
Aziatische buffetten	9/10/11
Barbecue	12/13
Verkoopartikelen	14
Drank	14

Wat doet DR Producties?:

- **Organisatie en uitvoering van evenementen**, zoals braderieën, koopzondagen, winkelacties, feestdagen, horeca-activiteiten, gala's, recepties, personeelsfeesten, barbecues, tuinfeesten.
- De **verhuur** van een zeer ruim assortiment **party- en evenementenbenodigdheden**.

DR PRODUCTIES

INCENTIVES & EVENTS

Prijslijst catering per januari 2010

Alle prijzen in deze prijslijst zijn exclusief BTW

BROODJES

Brood, vers afgebakken (prijzen per persoon, tenzij anders aangegeven)

Pistoletje wit of bruin (Incl. kruidenboter)	€	1,10
Pistoletje wit of bruin (stokbroodje)	€	0,60
Stokbrood gebakken (ca 5 personen)	€	2,25
Stokbrood gebakken en gesneden 9ca. 5 personen)	€	2,75
Stokbrood gebakken met kruiden boter (ca 5 personen)	€	5,50
Ciabatta (met een tapenade en aioli)	€	2,75
Boter of kruidenboter	€	0,65

Belegde broodjes (Zachte broodjes bruin of wit)

Broodje ham of kaas	€	1,80
Broodje ham/kaas	€	2,20
Broodje rosbief	€	2,20
Broodje fricandea	€	2,20
Broodje eiersalade	€	2,20
Broodje filet American	€	2,20
Broodje ei	€	1,80
Broodje (zacht) huzarensalade	€	2,50
Broodje gezond	€	3,00
Broodje brie	€	2,50
Broodje kruidenkaas	€	2,90
Broodje tartaar	€	3,50
Broodje krabsalade	€	2,40
Broodje gerookte zalm	€	3,50
Broodje gerookte paling	€	3,75
Broodje kroket	€	2,30
Broodje kaassoufflé	€	2,10
Broodje Kwekkeboom kroket	€	2,40
Broodje frikadel	€	2,10
Broodje warm vlees met pindasaus	€	3,80
Krentenbol boter of belegd met suiker of kaas	€	1,50
Krentenbol onbelegd	€	1,25

Belegde Pistolets bruin of wit

Pistoletje ham of kaas	€	2,75
Pistoletje ham/ kaas	€	3,00
Pistoletje rosbief	€	3,00
Pistoletje fricandea	€	3,00
Pistoletje eiersalade	€	3,00
Pistoletje filet American	€	3,00
Pistoletje brie	€	3,00
Pistoletje kruidenkaas (vegetarisch)	€	3,20
Pistoletje tonijnsalade	€	3,30
Pistoletje zalm	€	3,30
Pistoletje gezond (ook vegetarisch)	€	3,50
Pistoletje gerookte Zalm	€	3,90
Pistoletje hete kip	€	3,90

Ook kunt u kiezen voor een Waldkorn- of maïsbroodje, meerprijs € 0,50

DR PRODUCTIES

INCENTIVES & EVENTS

Prijslijst catering per januari 2010

Een complete lunchbox

Ideaal voor bedrijfslunches en bijeenkomsten binnen uw bedrijf. Ook mogelijk wanneer u al een cateraar in uw bedrijf heeft. Deze boxen zijn ook geschikt om mee te nemen als u een bedrijfsuitje heeft of een presentatie op een beurs verzorgd. Prijzen genoemd zijn excl. transport buiten Alphen aan den Rijn.

Lunchbox 1 (Minimale afname 5 stuks) inclusief bord/bestek en servet	€	7,50
1 Zacht bruin broodje beleg naar keuze		
1 Zacht wit broodje beleg naar keuze		
1 Melk, karnemelk of Jus d'orange ¼ liter		
1 Mars, Snicker of Bounty		
1 Stuk fruit appel/banaan/mandarijn		

Lunchbox 2 (Minimale afname 5 stuks) inclusief bord/bestek en servet	€	9,00
1 Zacht bruin broodje met beleg naar keuze		
1 Pistolet/wit/bruin met beleg naar keuze		
1 Waldkorn met beleg naar keuze		
1 Melk, karnemelk of Jus d'Orange ¼ liter		
1 Stuk fruit appel/banaan/mandarijn		

Croissants

Croissant ham	€	2,00
Croissant kaas	€	2,00
Croissant ham/ kaas	€	2,50

Gebak

Petit Four (bestelhoeveelheid 48 stuks)	€	1,50
Petit Four (bestelhoeveelheid 40 stuks) mini gebakje vers van onze bakker	€	2,25
Petit Four (bestelhoeveelheid 40 stuks) mini gebakje met logo vers van onze bakker	€	2,50

Zuiveldrank

Melk 1 liter	€	1,50
Karnemelk 1 liter	€	1,50
Melk ¼ liter	€	0,75
Karnemelk ¼ liter	€	0,75

DR PRODUCTIES

INCENTIVES & EVENTS

Prijslijst catering per januari 2010

Snacks (vanaf 40 stuks, prijzen per stuk):

Warm

Bitterballen 10% vlees	€	0,30
Bitterballen 15% vlees	€	0,35
Luxe bitterballen Kwekkeboom	€	0,65
Rundvleesbitterbal Van Dobbe	€	0,65
Kalfsbitterbal Van Dobbe	€	0,70
Petit Crolines (warm bladerdeeghapje o.a. champignon(v), kaa(v)s, rundvlees en zalm)	€	1,10
Kipdrummetjes in piripiriosaus (fingerfood)	€	2,75
Kipspies Spaans gekruid (fingerfood)	€	2,75
Chorizo worstje (fingerfood)	€	2,75
Gehaktballetjes in tomatensaus (fingerfood)	€	2,75
Spare rib (fingerfood)	€	2,75
Merquez worstje (fingerfood)	€	2,75
Mini gehaktbal	€	0,45
Mini Kaassoufflé	€	0,45
Kipfingers	€	0,45
Kipnuggets	€	0,45
Mini bamiblok	€	0,45
Mini nasiblok	€	0,45
Mini kroket	€	0,45

Koud

Luxe toastjes (belegd met o.a. zalm, brie(v), paling, roomkaas(v) etc., eventueel gevulde eieren(v), etc.)	€	1,10
Luxe stokbroodjes (kleine plakjes), belegd met diverse luxe beleg	€	1,20
Kaas of worst met prikkertje en gegarneerd	€	0,35
Nootjes/pinda's (gemengde pinda's en notensoorten)	€	0,50
Rolletje rauwe ham met meloen (fingerfood)	€	1,75
Bilnis van gerookte zalm (fingerfood)	€	1,75
Sushi (fingerfood)	€	1,90
Toast met brie (vegetarisch)	€	1,10
Toast met mozerella (vegetarisch)	€	1,10
Toast met filet american (vlees)	€	1,10
Toast met carpaccio (vlees)	€	1,10
Toast met vitello tonato (vis)	€	1,10
Toast met zalm (vis)	€	1,10
Toast met paling (vis)	€	1,40
Toast met crème van Parmaham	€	1,40
Toast met carpaccio en parmazaanse kaas	€	1,40

Wraps

Tapenade	tapenade, mozzarella, basilicum	€	1,10
Gerookte kip	gerookte kip, paprika en tomatensla	€	1,10
Kip	kip, zongedroogde tomaat, eikenbladmelange	€	1,10
Gerookte zalm	gerookte zalm, roomkaas, verse bieslook en rucola	€	1,10
Rauwe ham	rauwe ham, ijsbergsla en zongedroogde tomaten	€	1,10
Rosbief	mosterdmayonaise, rosbeef en slamelange	€	1,10
Carpaccio	carpaccio, pijnboompitten, parmezaanswe kaas, kappertjes en waterkers	€	1,10
Tonijn	tonijn, yoghurtstasaus, augurk en zilveruitjes	€	1,10
Rookvlees	rookvlees, roomkaas, bieslook en ijsbergsla	€	1,10
Wrapsortering	5x 9 soorten = 45 stuks	€	45,00

DR PRODUCTIES

INCENTIVES & EVENTS

Prijslijst catering per januari 2010

DINERS te beginnen met de BIJ- of VOORGERECHTEN

Salades (minimaal 10 personen, prijzen per persoon)

De salades worden op een schaal voor u opgemaakt met: groene slamix (apart in schaal), tomatenpartjes, komkommerpartjes, zilverui, augurk, paprika uit zuur, Griekse olijven met Fetakaas en 2 soorten dressing.

Huzarensalade		€	3,50
Huzarensalade Trio Hollandse vleeswaren	(extra met ham, kipfilet en rosbief)	€	6,50
Pastasalade		€	3,50
Pastasalade Italiaanse vleeswaren	(extra met Mortadella, Coppa di Parma en Prosciutto)	€	7,50
Zalmsalade per persoon		€	5,50
Zalmsalade Vistrio	(extra met zalm, paling en Hollandse garnalen)	€	7,50
Aardappelsalade		€	3,50
Aardappelsalade Patétrio	(extra met peperpaté, crèmepaté, seizoenpaté)	€	7,50
Fruitsalade	(opgemaakt met meloen, druif, banaan, sinaasappel, appel, peer)	€	4,50
Rundvleessalade		€	4,00
Salade Caprese	(met tomaat, buffelmozzarella, basilicum, rucola en olijfolie)	€	4,50

Soepen (vanaf minimaal 10 personen, prijs per persoon):

Hollandse tomatensoep		€	2,75
Italiaanse tomatensoep		€	2,75
Chinese tomatensoep	(Met kippenvlees, prei, ui, taugé en rode paprika)	€	2,75
Hollandse groentesoep		€	2,75
Chinese groentesoep		€	2,75
Franse uiensoep	(Met veel verse uien)	€	3,00
Mosterdsoep	(Romige soep met mosterdzaadjes en een scheutje witte wijn)	€	3,00

Koud

Trio van Hollandse vleeswaren	Ham, kipfilet en rosbief op schaal	€	3,00
Trio van Italiaanse vleeswaren	Mortadella, Coppa di Parma en Prosciutto	€	4,00
Trio van Paté	Peperpaté, cremepaté, seizoenpaté	€	4,00
Trio van Vis	Hollandse garnalen, paling en zalm	€	5,90
Hollandse Haring	met uitjes en augurk	€	2,25
Stokbrood kruidenboter (per 5 personen)	gesneden met kruidenboter en roomboter	€	5,50
Stokbrood (per 5 personen)	gesneden	€	2,75

Warm

Kipsaté	3 stokjes met pindasaus, atjar, kroepoek	€	4,75
Nasi	met pindasaus, atjar, kroepoek	€	6,00
Warme beenham	met mosterdsaus en zachte witte bol	€	7,50
Lasagna	rundergehakt, tomatensaus, bechamelsaus, kaas en salade Caprese	€	8,50
Bœuf Bourguignon	stoofpot met wortel, ui, sjalot, rundvlees, rode wijn	€	8,50

DR PRODUCTIES

INCENTIVES & EVENTS

Prijslijst catering per januari 2010

BUFFETTEN (volledige maaltijden per persoon)

Standaard buffetten

Brunch (minimaal 20 personen, prijs per persoon) € 23,50

Soep naar keuze tomatensoep, groentesoep, chamoignonsoep of kippensoep
Broodsoorten: krentenbol, snee wit- en bruinbrood, kaiserbroodjes, waldkorn en croissant
Beleg: jam, hagelslag, leverpastei, chocoladepasta, margarine en roomboter
Kaas: jonge kaas, oude kaas, brie
Vlees: boerenham, salami, rosbief
Carpaccio: dungseden ossenhaas met pijnboompitten op een bedje van rucola
Vis: zalm, Paling, makreel
Pastei: kalfsragout in bladerdeegbak
Kipsaté: 2 stokjes met pindasaus
Beenham in honing-mosterdsaus
Roerei spek
Fruitsalade: meloen, druiven, banaan, sinaasappel, ananas, appel, peer
Drank: koffie, thee, melk, karnemelk, jus d'orange

Luxe lunch: (Minimaal 20 personen, prijs per persoon) € 14,00

Soep naar keuze tomatensoep, groentesoep, chamoignonsoep of kippensoep
Broodsoorten: krentenbol, snee wit- en bruinbrood, kaiserbroodjes, waldkorn en croissant
Beleg: jam, hagelslag, leverpastei, chocoladepasta, margarine en roomboter
Kaas: jonge kaas, oude kaas, brie
Vlees: boerenham, salami, rosbief
Vis: zalm, Paling, makreel
Kipsaté: 2 stokjes met pindasaus
Roerei spek
Fruitsalade: meloen, druiven, banaan, sinaasappel, ananas, appel, peer
Drank: koffie, thee, melk, karnemelk, jus d'orange

Dinerbuffet (minimaal 20 personen, prijs per persoon) € 27,50

Pastasalade met een trio van Italiaanse vleeswaren: Mortadella, Coppa di Parma en Prosciutto
Aardappelsalade met een trio van pate: peperpate, cremepate, seizoenspate
Zalmsalade met een trio van vis: zalm, paling en Hollandse garnalen
Salade Caprese: dun gesneden plakjes tomaat en buffelmozzarella, basilicum, rucola en olijfolie
Carpaccio: dungseden ossenhaas met pijnboompitten en parmazaan op een bedje van rucola
Salade bar: groene slamix, tomatenpartjes, komkommerschijfjes, augurk, zilverui, paprika uit zuur, Griekse olijven met fettakaas en 2 soorten dressing
Stokbrood: tapenade, kruidenboter en roomboter
Boeuf Bourguign: stoofpot met wortel, ui, sjalot, rundvlees en rode wijn geserveerd met witte rijst
Kipsate: kipsate met pindasaus geserveerd met atjar en kroepoek
Lasagna Bolognese: pasta bladen, rundergehakt, tomatensaus bechamelsaus en gegratineerd met kaas
Visstoofpot: stoofpot van verschillende vissoorten geserveerd met rosevalaardappelen
Dessertbuffet: bavarois (3 smaken), verse fruitsalade, warme flensjes met sinaasappelsaus en slagroomsoesjes met warme chocoladesaus.

DR PRODUCTIES

INCENTIVES & EVENTS

Prijslijst catering per januari 2010

Saladebuffet (minimaal 10 personen, prijs per persoon) € 16,50

Pastasalade met een trio van Italiaanse vleeswaren: Mortadella, Coppa di Parma en Prosciutto

Aardappelsalade met een trio van pate: peperpate, cremepate, seizoenspate

Zalmsalade met een trio van vis: zalm, paling en Hollandse garnalen

Salade Caprese: dun gesneden plakjes tomaat en buffelmozzarella, basilicum, rucola en olijfolie

Carpaccio: dungseden ossenhaas met pijnboompitten en parmazaan op een bedje van rucola

Salade bar: groene slamix, tomatenpartjes, komkommerschijfjes, augurk, zilverui, paprika uit zuur,

Griekse olijven met fettakaas en 2 soorten dressing

Stokbrood: tapenade, kruidenboter en roomboter

Themabuffetten

Sushi buffet (minimaal 20 personen, prijs per persoon) € 25,00

Maki: rijstrol omwikkeld met nori blad met daarin een vulling van vis, ei of groenten

Mini maki: kleine rijstrol omwikkeld met nori blad met daarin een vulling van vis, ei of groenten

Inside-out maki: binnenste buiten gekeerde maki

Nigiri: rijstbolletje belegd met vis, ei of groenten

Sashimi: fijngesneden plakjes rauwe vis, geserveerd zonder rijst

Geserveerd met: wasabi, soja en gember.

Yakitori spies: blokjes kip aan een spies, gemarineerd in Japanse Sojasaus. Yakitori is Japans voor gegrilde kip

Japanse noodles: eiernoedels uit de wok met verse knapperige groenten

Japanse groene salade: groen slamix met peultjes, taugé en een frisse Aziatische dressing

Fruitsalade: meloen, druiven, banaan, sinaasappel, ananas, appel en peer

Italiaans buffet (minimaal 30 personen, prijs per persoon) € 27,50

Bruschetta: Italiaanse toastjes met tomaat en knoflook

Caprese: tomatensla met basilicum en mozzarella bedekt met rucola

Farfalle: Koude pastasalade van vlindermacaroni met tonijn en kappertjes

Lasagne bolognese: lasagne bladen, rundergehakt, tomatensaus, bechamelsaus en gratineerd met kaas

Risotto met bospaddenstoelen: risotto gekookt in kippenbouillon met bospaddenstoelen

Tagliatelle met pesto olie: pasta op smaak gebracht met een pesto van basilicum

Ossobucco: kalfsschenkel gesmoord in witte wijn met tomaat en ui

Saltimbocca: dunne lapjes kalfsvlees, bedekt met plakjes rauwe ham (prosciutto crudo) en salie en nagesmoord in witte wijn

Filette masala van zalm: gebakken zalm overgoten met masalasaus

Courgette met pancetta: courgette gemarineerd in warme kruidige olie ingerold in pancetta

Spaans buffet (minimaal 30 personen, prijs per persoon) € 27,50

Gazpachio: koude Spaanse soep van tomaat en komkommer

Jamon Serrano: Spaanse ham met ernaast geurige gevulde olijven

Chorizo al vino rojo: Chorizo worst in rode wijn en laurierblad

Manchego: typische Spaanse kaas

Broodsoorten met tapenade: verschillende broodsoorten en tapenades

Ensalada de mar: salade op Spaanse wijze bereid met zeevruchten

Paella: traditioneel Spaans rijstgerecht met zeevruchten, kip en chorizo

Patatas bravas: gebakken aardappelpartjes met schil in een pittige tomatensaus

Pimientos: gefrituurde Spaanse peper met grof zeezout

Albondigas: rundergehaktballetjes in tomatensaus

Polo piri piri: gesmoorde kip in pittige saus

Gambas al ajillo: gamba's bereid in zeer hete knoflookolie met peterselie

Cerdo a la Naranja: varkenshaas in sinaasappelsaus

DR PRODUCTIES

INCENTIVES & EVENTS

Prijzlijst catering per januari 2010

Mexicaans buffet (minimaal 30 personen, prijs per persoon) € 22,50

Guacamole: avocadosaus met koriander

Tortilla chips: krokante maïs chips in de smaken naturel, en kaas

Maïsbrood: brood uit maïs bereid

Burrito's: pannenkoekjes gevuld met (rundvlees), bonen, avocado, paprika, wortel, ui, tomaat, knoflook, komijn en koriander

Chili con carne: eigen recept van dit typisch Mexicaans vlees-bonen gerecht

Mexicaïnsalade: salade van maïs, kidneybeans, ui, olijf, paprika, rijst en boontjes

Papas chorreadas: aardappel in schil met een kaas-ui-tomatensaus

Artisjokkensalade: artisjokken, komkommer, knoflook, citroen, rode ui en grove peper op een bedje veldsla met oliedressing
gegarneerd

Fajita's: pittige rundvleesreepjes met paprika en tortilla's

Pollo pibil: pikante kip met kruiden

Chiles en nogade: paprika gevuld met gehakt, kaas, ui, rozijnen, kaneel en amandelen

Spare ribs: vleesribbetjes met knoflooksaus

Pescado yucateco: vis met olijven en paprikasaus

Seizoensbuffetten

Stamppottenbuffet (minimaal 20 personen, prijs per persoon) € 15,00

Erwtensoepp met roggebrood en katenspek

Runderbouillon dubbel getrokken met wintersgarnituur

Ovenschotel van zuurkool met rookspek: Zuurkool uit het vat gekookt met rookspek en aardappelpuree, gratineerd met

Hollandse kaas

Boerenkool met rookworst: boerenkool en gepureerde aardappelen gekookt en gestampt geserveerd met rookworst

Hutspot: peen, ui en gepureerde aardappelen gekookt en gestampt

Speklapjes: gemarineerde varkensspeklapjes

Sukadelapjes: gestoofde sukadelapjes met wortel

Hollandse gehaktbal: bal gehakt van rundvlees op Hollandse wijze gekruid

Geserveerd met: piccalilly, mosterd en vleesjus

Winterbuffet (minimaal 20 personen, prijs per persoon) € 22,50

Ossenstaartsoep met Madeira en kruidige omelet reepjes

Casselerrrib: licht gekruid koud varkensvlees op een bedje van groente

Aardappelsalade: salade van aardappel met *crème fraîche*, bieslook en uitgebakken spekjes

Garnalensalade: salade van gemarineerde garnalen

Zuurkool met rookspek: zuurkool uit vat geserveerd met rookworst

Hazepeper: een stoofpot van haas, rode wijn laurier en Hollandse groente

Rodekool met bal gehakt: gehaktbal van rundergehakt geserveerd met vleesjus en rodekool

Visstoofpot: stoofpot van verschillende vissoorten geserveerd met Roseval aardappelen

Boeuf Stroganoff: stoofpot met wortel, ui, sjalot, rundvlees en tomatensaus geserveerd met witte rijst

Speklapjes: gemarineerde varkensspeklapjes

Sukadelapjes: gestoofde sukadelapjes met wortel

Stoofperen: peren gestoofd in rode wijn met kaneelstokjes

Appelcompote: gekookte grof gesneden appel

Extra: piccalilly, mosterd, spekjes en vleesjus

DR PRODUCTIES

INCENTIVES & EVENTS

Prijslijst catering per januari 2010

Wildbuffet (minimaal 20 personen, prijs per persoon) € 30,00

Wildbouillon met bospaddenstoelen:

Herten carpaccio: dun gesneden hertenbiefstuk met een compote van veenbessen

Wild paté: diverse soorten wildpaté

Diverse broodsoorten

Konijnenbout: gestoofde konijnenbout met zilverui en rozemarijn

Jachtschotel: een stoofpot van wildvlees en Hollandse groenten

Hazepeper: hazenpeper gemaakt met gekonfijte sjalotjes, knoflook, laurier, kruidnagel, veenbessen en een krachtige wildjus

Wildzwijnrollade: rollade van wildzwijn uit de oven geserveerd met rode portsaus

Rodekool met appeltjes: gekookte rodekool met appeltjes

Spruiten met spekjes: gekookte spruiten met uitgebakken spekjes

Kastanjepuree: puree van aardappel en kastanjes

Kookaardappel: gekookte aardappelen

Stoofperen: peren gestoofd in rode wijn met kaneelstokjes

Saté buffetten

Kipsaté € 8,00

Kip saté: 3 stokjes saté van kipfilet

Kroepoek en atjar

Huzarensalade: aardappelsalade geserveerd in kom. Het gaat hier niet om een traditioneel opgemaakte salade

Stokbrood: gesneden wit stokbrood met kruidenboter en roomboter

Haassaté € 9,75

Haas saté: 3 stokjes saté van varkenshaas

Kroepoek en atjar

Huzarensalade: aardappelsalade geserveerd in kom. Het gaat hier niet om een traditioneel opgemaakte salade

Stokbrood: gesneden wit stokbrood met kruidenboter en roomboter

Aziatische buffetten

Javaans buffet € 19,50

Nasi putih: witte rijst

Nasi goreng: gebakken rijst

Babi ketjap: varkensvlees in zoete sojasaus

Daging rendang: rundvlees in pittige kokossaus

Babi saté: varkensvlees in satésaus

Sambal goreng boontjes: sperzieboontjes in zacht pittige saus

Sambal goreng telur: hardgekookte eieren in kokossaus

Atjar ketimun: zoetzure komkommerstukjes

Kroepoek: gebakken garnalenkroepoek

Seroendeng: geroosterde kokos met pinda's

Sambal goreng kentang: zoete aardappelstrips

DR PRODUCTIES

INCENTIVES & EVENTS

Prijslijst catering per januari 2010

Indisch buffet

€ 29,50

Nasi putih: witte rijst
Nasi goreng: gebakken rijst
Bami goreng: gebakken Chinese eiermie
Babi ketjap: varkensvlees in zoete sojasaus
Rendang Padang: rundvlees in pittige kokossaus
Ajam besengek: kip in milde kokossaus
Saté babi: saté van varkensvlees
Saté ajam: saté van kippenvlees
Sajoer lodeh: warme groenten in kokosbouillon
S.G. boontjes: sperzieboontjes in zacht pittige saus
Sambal goreng telur: hardgekookte eieren in kokossaus
Satésaus
Atjar ketimun: zoetzure komkommerstukjes
Kroepoek: gebakken garnalenkroepoek
Emping melindjo: gebakken kroepoek van noten
Seroendeng: geroosterde kokos met pinda's
Sambal goreng kentang: zoete gebakken aardappelstrips
Sambal oelek
Sambal badjak
Spekkoek: Indonesische gekruide koek

Indisch buffet de luxe

€ 45,00

Nasi putti: witte rijst
Nasi goreng: gebakken rijst
Bami goreng: gebakken Chinese eiermie
Babi ketjap: varkensvlees in zoete sojasaus
Daging rendang: rundvlees in pittige kokossaus
Ajam besengek: kip in milde kokossaus
Sajoer lodeh: warme groenten in kokosbouillon
S.G. boontjes: sperzieboontjes in zacht pittige saus
Udang ritjah: grote garnalen in pittige gembersaus
Dadar isi: omelet gevuld met paprika en uien
Sambal goreng telur: hardgekookte eieren in kokossaus
Saté babi: saté van varkensvlees
Saté ajam: saté van kippenvlees
Satésaus
Atjar ketimun: zoetzure komkommerstukjes
Kroepoek oedang: gebakken garnalenkroepoek
Emping melindjo: gebakken kroepoek van noten
Seroendeng: geroosterde kokos met pinda's
Sambal goreng kentang: zoete gebakken aardappelstrips
Sambal oelek
Sambal badjak
Spekkoek: Indonesische gekruide koek

DR PRODUCTIES

INCENTIVES & EVENTS

Prijslijst catering per januari 2010

Chinees buffet

€ 25,50

Nasi goreng: gebakken rijst

Bami goreng: gebakken Chinese eiermie

Mihoen goreng: gebakken rijstvermicelli

Tang Cu Li Ji: varkensvlees in zoetzure saus

Tai Si Kai: kip in zwarte bonensaus

Foe Young Hai: omelet in tomaten-gembersaus

Tjap Tjoi: Chinese groentenmix

Tahoe kuning: Sojablokjes in kokoskerriesaus

Atjar tjampoer: div. groenten in zoetzuur

Kroepoek oedang

Sambal oelek

Sambal badjak

Thais buffet

€ 39,50

Pad Thai: Thaise noodles

Nasi path: witte rijst

Kang Karee Kai: kip in gele curry met koriander

Kio Wan Koong: rivierkreeftjes in groene curry met sugarsnaps en aubergine

Kang Pad Nuea: ossenhaas in rode curry met cherry tomaten

Pak Ruam: roergebakken shitake met broccoli, babycorn en oestersaus

Atjar tjampoer: div. groenten in zoetzuur

Kroepoek oedang: garnalenkroepoek

Seroendeng: geroosterde kokos met gebakken pinda's

Sambal oelek

Sambal badjak

Chinees vegetarisch buffet

€ 15,50

Nasi putih: witte rijst

Mihoen goreng: noodles met groente

S.G. tempeh: sojablokjes in zacht pittige saus

Tahu kuning: sojablokjes in kokoskerrie saus

Tahu ketjap: sojablokjes in sojasaus

Sambal goreng boontjes: sperzieboontjes in zacht pittige saus

Sajoer lodeh: groenten in kokosmelk

Atjar ketimun: zoetzure komkommerstukjes

Emping: gebakken notenkroepoek

Seroendeng: geroosterde kokos met pinda's

S.G. kentang: zoete aardappelstrips

DR PRODUCTIES

INCENTIVES & EVENTS

Prijzlijst catering per januari 2010

BARBECUE

Barbecue assorti (per stuk, tenzij anders aangegeven)

Kipsaté per 3 stokjes (90 gram)	€	2,10
Varkenssaté 3 stokjes (90 gram)	€	2,10
Bistrospies kip (100gram)	€	2,20
Bistrospies varken (100gram)	€	2,20
Bistrospies rund (100gram)	€	2,20
Merguez worst (40 gram kalkoenvlees)	€	1,10
Barbecuebraadworst varken (100 gram)	€	1,20
Hamburger (90 gram, rund)	€	1,20
Peppersteak	€	3,70
Visspiesjes, kabeljauw en rode zalm 125 gr. (meerdere soorten mogelijk)	€	3,20
Vispakketje (gevuld met kabeljauw, groenten en kruiden)	€	3,00

Halal vlees (per stuk):

Lamskotelet	€	1,75
Gemarineerd kipfilet	€	2,00
Saté per 3 stokjes (kip of varkens) 90 gram	€	2,25
Spies van lamsgehakt	€	2,75
Spies van rundvlees	€	2,75

Sauzen (per persoon)

Cocktailsaus	€	0,35
Knoflooksaus	€	0,35
Barbecuesaus	€	0,35
Satésaus	€	0,50

Barbecue pakketten (minimaal 10 personen)

Pakket 1:

1 Hamburger		
2 Kipsaté		
1 barbecue worst		
1 filetlapje	€	5,00

Pakket 2:

1 Hamburger		
2 Kipsaté		
1 Barbecueworst		
1 Spies (Souvlaki)	€	6,50

Pakket 3:

1 Hamburger		
2 Kipsaté		
1 Filetlapje		
1 Barbecue worst		
1 Spies (Souvlaki)	€	7,00

DR PRODUCTIES

INCENTIVES & EVENTS

Prijslijst catering per januari 2010

Pakket 4:

1 Caribisch filetlapje

2 Kipsaté

1 Hamburger

1 Shaslick

1 Bistrospies (keuze uit kip, varken of rund)

€ 8,00

Barbecue salade- en sauspakket (vanaf 10 personen, prijs per persoon)

Huzaren- , kartoffel- en zalmsalade (eenvoudig opgemaakt met o.a. tomatenpartjes, komkommerschijfjes, augurk, zilveruitjes, paprika, olijven met fetakaas, dressing)

Groene slamix

Vier soorten saus (cocktailsaus, knoflooksaus, barbecuesaus en warme satésaus)

Stokbrood met kruidenboter

€ 8,50

DR PRODUCTIES

INCENTIVES & EVENTS

Prijslijst catering per januari 2010

Diverse verkoopartikelen

Servetten (Lotus)	33x33 cm, 500 stuks,wit	€ 7,50
Papieren tafelkleden Dunicel (rol)	1,25x40 mtr., div. kleuren	€ 84,50
Damastpapier	Wit, 100 x 1,20 mtr.	€ 29,90
Decoratiesnede	1 kg (26 liter), goed voor 6m2	€ 17,50
Koffie grove maling	500 gram DE	€ 4,50
Plastic borden	per 100 stuks 1,2 of 3-vaks	€ 9,90
Plastic soepkom	per 50 stuks	€ 3,25
Plastic lepels	per 100 stuks	€ 3,25
Plastic vorken	per 100 stuks	€ 3,25
Plastic messen	per 100 stuks	€ 3,25
Plastic koffiebekers	per 100 stuks	€ 3,25
Plastic wijnglas	per doos 70 stuks 150cc.	€ 15,50
Plastic wijnglas	per doos 48 stuks 170cc	€ 14,50
Plastic champagneglas	per doos 42 stuks 200cc	€ 16,50
Plastic champagneglas 75cc	per doos 10 stuks 75cc	€ 4,50
Plastic jus d'orangeglas	100 stuks 150cc	€ 10,50
Plastic Heineken bierbekers	per 50 stuks 250cc	€ 2,25
Plastic Heineken bierbekers	doos 1250 stuks 250cc	€ 49,50
Plastic bierbekers zonder reclame	per 50 stuks	€ 3,25
Plastic bierbekers zonder reclame	per doos 1000 stuks 250cc	€ 55,00
Plastic (limonade)bekers	per 50 stuks 200cc	€ 3,25
Plastic (limonade)bekers	doos1000 stuks 200cc	€ 55,00
Doos suikersticks	600 x 5 gr.	€ 12,50
Doos melksticks	600 x 2,5 gr.	€ 15,10
Doos roerstaafjes	2000 st. plastic	€ 11,00
Doos roerlepeltjes	in dispenser 900 stuks	€ 7,75
IJsblokjes	zak 2 kilo	€ 3,50

Wijn en frisdrank (op aanvraag gekoelde levering, ongeopend kan retour)

(Prijzen excl.: l = 6 % btw, h = 19 %)

Cola of Cola light, sinas, cassis, Spa blauw/rood	fles 1,5 liter	€ 2,75
Appelsap	pak 1,0 liter	€ 2,75
Jus d'orange	pak 1,0 liter	€ 2,75
Rode wijn	fles 0,75 liter	€ 7,49
Witte wijn (zoet)	fles 0,75 liter	€ 7,49
Rosé	fles 0,75 liter	€ 7,49
Krat Heineken bier	24 x 30cl	€ 13,75

Heeft u verder nog verdere vragen, opmerkingen of suggesties? Meld het ons en wij doen ons best om uw wensen te realiseren.

Zie ook onze prijslijst “Verhuur partybenodigdheden”