

Zomers Genieten

BELEEF BIJZONDER BARBECUEËN



WKR-WINST!

Een event in jouw
bedrijfspannd? Dat biedt
fiscale voordelen!

EEN HEERLIJK ZOMERFEEST?
DAT REGELEN WIJ.

0342 421 006 of info@elstarcatering.nl



**DE ELSTAR
CATERING**

Doen we gewoon



TOVER JE WERKRUIJTE OM TOT EEN *bijzonder* FEEST

de bijzondere barbecue!

Barbecueën is meer dan een stuk vlees op een rooster. Als je het ons vraagt, zijn de mogelijkheden eindeloos. Vlees of vega, van saus tot spies, een vlammeende vuurzee of een bijzondere wieg. Rook, stoom, bak of wok of bijvoorbeeld live cooking met een vakkundige kok.

SUPERSMAKELIJKE FEESTSETTING

Wij maken iedere barbecue bijzonder, ook als het gaat om je locatie. Organiseer je een event in je eigen werkruimte? Dan ben je uit

en toch thuis. Wij toveren jouw alledaagse kantoor, loods of magazijn moeiteloos om in een supersmakelijke feestsetting.

GA ZORGELOOS GENIETEN

De Elstar Catering levert niet alleen de lekkerste hapen en de hipste trucks: onze verfijnde smaak zie je ook terug in prachtige decoratie en praktische aankleding. Van statafels en een partytent tot beveiligers en banners: we schotelen je altijd een event voor waar jij zorgeloos van geniet.

KOM JE EEN SPIESJE PROEVEN?
0342 421 006 of info@elstarcatering.nl



*Jouw smaak,
onze
kwaliteit*



FEUER KITCHEN

Met een overheerlijke barbecue doe je iedereen een plezier. Met onze feuer kitchen serveren we voor ieder wat wils. Ben je met een klein gezelschap en wil je een intieme sfeer? Of ga je voor groot en zoek je zo'n lange zomeravond waar geen einde aan komt? De Elstar Catering regelt precies wat je wilt.

OFYR, BIG GREEN EGG, ROOKOVEN

Terwijl jij watertandend toekijkt, bereiden wij de lekkerste gerechten. Alles met aandacht en recht voor je neus. Wat je ook kiest: we bieden een live cooking ervaring waar je gasten het volgend jaar nog over hebben. Neem bijvoorbeeld dat langzaam gegaarde buikspek met besengeh marinade uit een Big Green Egg. Of een lamsfilet met tuinkruiden, bereid met de stijlvolle Ofyr. Dorade met tomaat en pittige Morbierkaas? Doen we gewoon.

ONZE FAVORIETEN:

- Elandhaas met rode uiencompote
- Lamsfilet met tuinkruiden
- Black tiger gamba's met Oosterse kruidenmarinade
- Kipdijspies met perzik, omwikkeld met spek
- Rode poon met groene asperges en paellarijst



*Vlam
in de pan*



Als wij iets vieren, KIEZEN WE ALTIJD VOOR DE ELSTAR

Het 90-jarig bestaan van Vink, een bijzonder bedrijf uit Barneveld, was de aanleiding voor een grootse familiedag. Tonny Wernsen, voorzitter van de personeelsvereniging: "Als wij iets vieren, kiezen we altijd voor De Elstar."

"Met De Elstar kunnen we lezen en schrijven, elke keer"

TONNY WERNSEN

"Met 240 collega's en hun kinderen wilden we ons jubileum op eigen terrein vieren", vertelt Tonny. "We waren erg blij dat we De Elstar Catering hadden gevraagd. Toen bleek

dat we door de slechte weersvooruitzichten moesten overschakelen op een plan B, regelden ze binnen no time een prachtig binnenfeest."

EEN ENORME VLEESWIEG

"Ook de catering had De Elstar weer dik op orde. Boven een houtvuur lagen mooie stukken vlees op een enorme vleeswieg. Er was een snackwagen en een ijssalon. Allemaal eyecatchers. Wát een heerlijke dag! De Elstar Catering is voor ons een vertrouwde partner waarmee we kunnen leven en schrijven. De volgende keer doen we dat zeker weer!"



Altijd een plan B





-  240 collega's
-  Vink
-  90-jarig bestaan
-  Meedenken en snel schakelen





*Ook voor
grote
groepen*



Bedrijfsbarbecue VOOR 300 BAM-COLLEGA'S

De jaarlijkse barbecue van BAM Bouw en Techniek regio Midden wordt bezocht door zo'n driehonderd medewerkers, van de bouwplaats én van kantoor. Directiesecretaresse Daniëlle Vlasman: "De Elstar zorgt dat het voor iedereen leuk en lekker is."

"Het voormalige BAM Techniek had al goede ervaringen met de Elstar Catering. We besloten hen daarom te vragen om ook de barbecue van het nieuwe bedrijf te verzorgen. Ik kan er kort over zijn: het was gewoon goed. Daarom vragen we hen dit jaar weer."

ALLES UIT HANDEN

"Qua organisatie geef ik alles uit handen. Dat is een sterk punt van de Elstar Catering. Wij zetten alleen de parkeerplaats af, verder regelen zij alles. Al mag je het van elke goede cateraar verwachten, De Elstar doet het ook gewoon."



-  300 medewerkers
-  BAM
-  Bouwvak barbecue
-  Iedereen kan genieten

DE ZOMER INLUIDEN MET JE MEDEWERKERS?

0342 421 006 of info@elstarcatering.nl



Van culinaire hoogstandjes TOT HIPPE HAP

Wie bij een barbecue alléén denkt aan de traditionele gasbarbecue of koekenpan wordt bij De Elstar Catering aangenaam verrast. De buitenkeuken is groter dan je denkt. Wie komen er op jouw event? Zijn het fijnproevers, foodies, lekkerbekken, likkepotten, gastronomen of gourmands? We serveren iedereen een gerecht dat smaakt naar meer. Altijd al iets willen proeven van de

Ofyr of uit een Big Green Egg? Ze geven jouw feest allebei hun eigen smaak en uitstraling. Nog meer variatie? Regelen we voor je, met overheerlijke gerechten uit alle windstreken. Kies voor knisperend verse wokgerechten uit Azië, rijk belegde pizza's uit Italië of een pan heerlijk geurende paella. Klaar om te watertanden?



Italiaanse steenoven



Ofyr



Bulgaarse barbecue



VarioCooking Center



Barbecue op gas



Big Green Egg



Vleeswieg



Heksenketel



Snackwagen



Rookoven



Wok



Paellapan



Poffertjeskraam

Alle ingrediënten

VOOR EEN FEEST ZONDER ZORGEN

Elk zakelijk event waarbij je gastheer bent, kun je overlaten aan De Elstar Catering. Ongeacht de locatie of de omvang. Wij kennen geen grenzen en gaan tot het uiterste.

Een jubileum, seizoensafsluiter of afscheidsfeestje? Wij zorgen dat je alles in huis hebt. We doen de boodschappen en zorgen dat alle benodigdheden er zijn: ook statafels, partytenten en persoonlijke feestbanners. Decoratie voor een meerdaags feest? Wij zorgen dat alles mooi is en blijft.

Ook qua locatie is alles mogelijk. We kunnen (een gedeelte van) je bedrijfspand ombouwen tot feestlocatie of tenten neerzetten op het buitenterrein. In het kader van de Werkkostenregeling (WKR) biedt dit ook nog eens aanzienlijke fiscale voordelen. Een buitenlocatie elders? We regelen het voor je. Het enige wat jij doet: zorgeloos zakelijk gastheer zijn.



Relatiedag **WAT ZE SCHETSEN MAAKTEN ZE MEER DAN WAAR**

Toen de vijfenzeventigste verjaardag Alfa Accountants naderde, zocht het bedrijf een geschikte feestlocatie. Directievoorzitter Alex van Vliet: "De Elstar Catering maakte een plan dat we niet konden weerstaan."

"De Barneveldse vestiging van Alfa als decor gebruiken? We dachten dat we het buiten de deur moesten zoeken. Maar toen de Elstar ons een plaatje voor schilderde met een aantal grote tenten met gezellige zitjes, een bar en allerlei foodkraampjes, waren we om. Het was een groot succes, met een verleidelijke proeverij van asperges, biefstukjes, kip, kaas en wijn. De kwaliteit en de sfeer waren perfect!"

AAN ALLES GEDACHT

"Achteraf zijn we ontzettend blij met de beslissing om het op ons eigen terrein te vieren. De Elstar catering dacht aan alle details. Ook de EHBO-post en gemeentelijke vergunningen waren geregeld. Daar hadden we zelf niet eens bij stilgestaan. Dankzij De Elstar werd ons jubileumfeest een onvergetelijk succes."



- 300 klanten
- Alfa Accountants
- Relatiedag
- Aan alles is gedacht



BUFFETCATERING



Verras je gasten, **MET EEN OVERHEERLIJK BUFFET**

Van onze overheerlijke en veelzijdige buffetten geniet iedereen. Je kunt kiezen uit buffetten uit verschillende culinaire keukens. Van oer-Hollands tot Indisch en Scandinavisch.



ALLERGENEN

We weten bij De Elstar Catering precies wat we je gasten voorzetten, ook als het gaat om allergenen. Van alle foodproducten en recepturen hebben we zorgvuldig de allergenen geregistreerd en vermeld. Zodoende houden we moeiteloos rekening met specifieke dieetwensen.

LEVERANCIERS

Als het gaat om kwaliteit en (voedsel)veiligheid kennen we geen concessies. Het begint al bij de selectie van onze leveranciers. Ze hebben alle wettelijk vereiste certificaten, die afhankelijk van het product dat ze leveren kunnen verschillen. Zo beschikken al onze vleesleveranciers over het NEN-EN-ISO-certificaat.

DIËTEN

Vegetarisch, zonder zuivelproducten, zonder graanproducten, zonder kleurstoffen, vetarm: dieetwensen zijn geen enkel probleem voor De Elstar Catering. Wij zorgen dat iedereen geniet van het feestelijke moment.

BEZORGMOGELIJKHEID

Vanzelfsprekend bezorgen wij graag je buffet, hapjes- of saladearrangement op locatie. Onze bestelauto's zijn uitgerust met intelligente klimaatbeheersing, waardoor we zowel warm als koud voedsel op de juiste temperatuur kunnen serveren.

LEVERDAGEN

Van maandag tot en met zaterdag staat ons team voor je klaar om je feestlocatie in te richten, te zorgen voor heerlijk eten en alles keurig op te ruimen. Telefonisch zijn we dagelijks van 9.00 uur tot 18.00 uur bereikbaar.

SERVICE EN MATERIAAL

Wij leveren alles wat je nodig hebt voor een geslaagd feest. Servies, bestek, tafels, zitmeubels, verlichting, podia: alles. Zelfs palmboomen. Natuurlijk zorgen wij ook voor de afwas en ruimen we alles op. Jij geniet dus zorgeloos van jouw feest.

KIJK VOOR ALLE MOGELIJKHEDEN OP
www.elstarcatering.nl



Een voorbeeld van één van de vele mogelijkheden, gebaseerd op het gebruik van uitsluitend verse ingrediënten.

VOORGERECHTEN

- › Aardappelsalade van verse kriel, spekjes, bosui en kappertjes
- › Huisgemaakte fusilli-tonijnsalade met zwarte olijven, rode ui en paprika
- › Maak je eigen salade: Assortiment van diverse slasoorten, gesneden komkommer, tomaat, paprika, gemarineerde olijven, feta kaas, broodcroutons, noten en vruchten en diverse soorten dressing
- › Kruidige kiprollade met fijngesneden ijsbergsla en een frisse yoghurt dressing
- › Vers gebakken stokbrood en breekbrood
- › Huisgemaakte kruidenboter en roomboterrozetjes

HOOFDGERECHTEN

- › Malse ossenhaaspuntjes in een saus van groene pepers.
- › verse Hollandse kipfilet in fris romige kerrie-ananassaus
- › Malse varkenshaas in Doesburgsche mosterdsaus
- › Zacht gegaarde kabeljauwfilet, geserveerd met romige Hollandaisesaus
- › Gegrilde rosevalaardappeltjes met tijm, rozemarijn en een vleugje knoflook
- › Gevulde krielschotel met paprikareepjes, uien en aubergine
- › Hollandse groenteschotel met verse zomergroenten

€ 24,95 p.p.

exclusief BTW

Prijs vanaf 25 personen,
inclusief borden en bestek



Na zorgvuldig overleg met onze koksbrigade hebben we besloten een Indisch buffet samen te stellen met smaken van weleer. Door het gebruik van authentieke kruiden waant u zich in Indonesië.

SAMENSTELLING:

- › Bami Goreng met boemboekruiden en fijne groenten
- › Nasi Goreng met Indische kruiden en verse groenten
- › Semoor Djawa, rundvlees op Indische wijze
- › Rendang, stoofpot van rundvlees met pittige marinade
- › Ajam Bali, verse kiphaasjes met boemboe Bali
- › Ajam Saté, kipsatévlees in een originele Indische satésaus met cashewnoten en taugé
- › Babi Pangang, malse varkenshaaspuntjes met pangangsaus
- › Babi Rietja, malse varkenshaas met rietja boemboe en Oosterse groente
- › Garnalen met sambal gorengmarinade
- › Sambalboontjes, pittige sperzieboontjes met een vleugje kokos
- › Originele Indische kroepoek
- › Sambal, seroendeng en gebakken uitjes

€ 19,95 p.p.

exclusief BTW

Prijs vanaf 25 personen,
inclusief borden en bestek

BBO PAKKETTEN

De lekkere mix 2018

Barbequebuffet à € 14,50 p.p.

Onderstaande barbecue is gebaseerd op 200 gram salade en 4 stuks vlees p.p.

HUISGEMAAKTE SALADES

- Traditionele huzarensalade met een garnering van diverse soorten rauwkost
- Pittige aardappelsalade met bosuitjes en paprika
- Penne pastasalade met kip, zongedroogde tomaatjes, rode ui en paprika

VLEES- EN GROENTEGERECHTEN

- Hamburger van 100% rundvlees
- Beeflapje met besengeh marinade
- Verse Hollandse kiphaasjes met colamarinade
- Verse Hollandse kipsaté, 2 stokjes à 50 gram
- Barbecueworstje van kip met Italiaanse kruiden
- Pittige wrap, gevuld met groente en kaas
- Spaanse spies: chorizoworst met ui, spek en salie
- Oosters speklapje met ketjapmarinade

DIVERSE BIJGERECHTEN

- Sauzen uit eigen keuken: citroen-kappertjesmayonaise, knoflook-pepersaus en barbecuesaus
- Warme satésaus
- Vers gebakken stokbrood en Turks brood met huisgemaakte kruidenboter en tapenade

Er zit nog meer bij

- Porseleinen borden met rvs bestek en servetten worden meegeleverd.
- Barbecue of koekenpan naar keuze, inclusief gasfles, schoonmaakkosten, tangen en spatels.

De prijzen zijn gebaseerd op een minimale afname van 25 personen en exclusief 6% BTW. Bekijk onze leveringsvoorwaarden op de website.

De verwennerij 2018

Barbequebuffet à €17,50 p.p.

Onderstaande barbecue is gebaseerd op 250 gram salade en 4,5 stuks vlees/vis p.p.

HUISGEMAAKTE SALADES

- Rundvleessalade met een royale vleesgarnering
- Aardappelsalade van verse kriel, spekjes, bosui en kappertjes
- Rucolasla met geitenkaas, komkommer en tomaatjes, met een honing-mosterddressing
- Mediterraanse bulgursalade met paprika, abrikoos en knapperige rucola
- Penne pastasalade met kip, zongedroogde tomaatjes, rode ui en paprika

VLEES-, VIS- EN GROENTEGERECHTEN

- Hamburger van 100% rundvlees
- Beeflapje met ketjapmarinade
- Pepersteak, malse biefstuk met peperkorrels
- Verse Hollandse kipsaté, 2 stokjes à 50 gram
- Kipdijspies met perzik omwikkeld met spek
- Spaanse spies: chorizoworst met ui, spek en salie
- Varkensfilet met pork roast kruiden
- Champignon gevuld met kruidenroomkaas
- Oosters stoofpotje van heekfilet
- Black tiger gamba's met knoflookmarinade

DIVERSE BIJGERECHTEN

- Sauzen uit eigen keuken: citroen-kappertjesmayonaise, knoflook-pepersaus en barbecuesaus
- Warme satésaus
- Vers gebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter



De luxe 2018

Barbequebuffet à € 21,50 p.p.

Onderstaande barbecue is gebaseerd op 250 gram salade en 4,5 stuks vlees/vis p.p.

HUISGEMAAKTE SALADES EN LUXE SCHOTELS

- Aardappelsalade van verse kriel, spekjes, bosui en kappertjes
- Waldorfsalade met mandarijntjes, bosuitjes en rozijntjes
- Tortellinisalade met mozzarella, cherrytomaatjes en verse basilicum
- Couscoussalade met gemarineerde kipstukjes en frisse fruitstukjes
- Koude visschotel bestaande uit Hollandse Nieuwe, gerookte zalmfilet, gekruide makreel,
- Gerookte forelfilet en reuze gamba's
- Rundercarpaccio met zongedroogde tomaatjes, pesto, kappertjes, Grana Padano en rucola

VLEES-, VIS- EN GROENTEGERECHTEN

- Biefstuk van het Hollandse blaarkop rund
- Surf & Turf: ossenhaas met gamba's
- Beef chimichurri: biefstuk met Argentijnse kruiden
- Saltimbocca, kalfsspies met salie en coppa ham
- Verse Hollandse kipsaté, 2 stokjes à 50 gram
- Kipdijspies met perzik omwikkeld met spek
- Zoete aardappel met cajunkruiden
- Groentegebakje: portobello gevuld met diverse groenten
- Oosters stoofpotje van heekfilet
- Zalmfilet met tijm en knoflook

DIVERSE BIJGERECHTEN

- Sauzen uit eigen keuken: citroen-kappertjesmayonaise, knoflook-pepersaus en barbecuesaus
- Warme satésaus
- Vers gebakken stokbrood, olijvenbrood, notenbrood en Turks brood
- Huisgemaakte kruidenboter, tzatziki, tapenade en aioli

Er zit nog meer bij

- Porseleinen borden met rvs bestek en servetten worden meegeleverd.
- Barbecue of koekenpan naar keuze, inclusief gasfles, schoonmaakkosten, tangen en spatels.

De prijzen zijn gebaseerd op een minimale afname van 25 personen en exclusief 6% BTW. Bekijk onze leveringsvoorwaarden op de website.





CONTACT

Elstar Catering BV
Harselaarseweg 59
3771 MA Barneveld
0342 421 006
info@elstarcatering.nl



**HEB JE WAT TE
VIEREN? BESPREEK
HET MET ONS!**

Wil je een gezellig en geslaagd feest? Gaan wij voor je regelen. Met dertig jaar ervaring maken we van ieder bedrijfsevent een geraffineerd feest. Zelf ervaren?

ELSTARCATERING.NL

