



# Hollands buffet 2025

De Elstar Catering  
Harselaarseweg 59  
3771 MA Barneveld

Tel 0342 - 42 10 06  
Fax 0342 - 47 84 84

info@elstarcatering.nl  
www.elstarcatering.nl



Geachte heer/mevrouw,

Hierbij willen wij u graag onze Hollandse buffetlijst presenteren.

U kunt uw buffet zelf samenstellen met de gerechten op de volgende pagina's. Wij bieden u een royale keuze in voor-, hoofd-, en bijgerechten.

- A per soort 250 ml per persoon
- B per soort 50 gram per persoon
- C per soort 100 gram per persoon
- D per soort 100 gram per persoon
- E per soort 100 gram per persoon
- F per soort 100 gram per persoon
- G per soort 50 gram per persoon

Om een buffet samen te stellen als volledige maaltijd (800 gram per persoon), adviseren wij u om ten minste de volgende keuzes te maken:

2 keuzes uit C: Salades	200 gram
3 keuzes uit D: Vlees/vis gerechten	300 gram
2 keuzes uit E: Warme bijgerechten	200 gram
1 keuze uit F: Groentegerechten	100 gram

Op deze manier stelt u een royaal en uitgebreid warm en koud buffet al samen vanaf **€ 25,00 p.p.**

De prijzen zijn gebaseerd op een minimale afname van 25 personen. Bij 6 t/m 14 personen berekenen wij 20% toeslag over de totale buffetprijs inclusief uitbreidingen. Bij 15 t/m 24 personen berekenen wij 15% toeslag over de totale buffetprijs inclusief uitbreidingen. U kunt uw bestelling tot 5 werkdagen van tevoren doorgeven of wijzigen. Benodigd serviesgoed kunnen wij voor u verzorgen voor € 1,00 per persoon. Uiteraard verzorgen wij de afwas hiervan!

Bezorgkosten bij bestellingen onder de € 200,00 in een straal van 15 km bedragen € 25,00.

Genoemde prijzen zijn exclusief 9% BTW.



#### **A-1: Huisgemaakte soepen, prijs per persoon € 2,75**

- Rijk gevulde boeren groentesoep met balletjes gehakt
- Champignonsoep met een vleugje room
- Romige tomatensoep met balletjes gehakt en peterselie
- Kippensoep volgens Barnevelds recept, rijk gevuld met kip
- Doesburgsche mosterdsoep met gebakken spekjes
- Franse uiensoep

#### **B-1: Voorgerechten, prijs per persoon € 4,50**

- Huisgerookte kip met mesclunsla, zongedroogde tomaatjes, gemarineerde olijven en knoflook-pepermayonaise
- Fijn gesneden beenham met een milde honing-mosterddressing
- Carpaccio rolletje gevuld met rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Bietencarpaccio met geitenkaas, walnoten en balsamicodressing
- Vitello Tonato: kalfsrollade van het Wekeromse kalf met kappertjes en cherrytomaatjes met tonijnmayonaise
- Huisgerookte zalm met rucola, citroen-kappertjesmayonaise en zongedroogde tomaatjes
- Duo van rauwe ham met olijven en zongedroogde tomaatjes
- Koude visschotel bestaande uit 5 soorten vis als haring, makreel, zalm en forel

#### **C-1: Salades, prijs per persoon € 2,75**

- Huisgemaakte huzarensalade met een garnering van diverse soorten rauwkost
- Barneveldse eiersalade met gevulde eieren
- Aardappel-preisalade met fijne beenhamblokjes
- Waldorfsalade met bosuitjes en rozijntjes

#### **C-2: Salades, prijs per persoon € 3,50**

- Fusilli-zalmsalade met zwarte olijven, rode ui en paprika
- Huisgemaakte penne pastasalade met kip, zongedroogde tomaatjes, rode ui en paprika
- Rucola melange met geitenkaas, komkommer en tomaatjes, met een honing-mosterddressing
- Salade geitenkaas met gegrilde pompoen, rode biet en granaatappel
- Rode rijtsalade met appel, walnoten en rode kool
- Aardappel-ijsbergsalade met radijsjes en mosterddressing

#### **C-3: Salades, prijs per persoon € 3,75**

- Tortellinisalade met salami, verse basilicum en zongedroogde tomaatjes
- Tortellinisalade met mozzarella, cherrytomaatjes en verse basilicum
- Salade van huisgerookte zalm met een garnering van zalmfilet, kruidenmakreel, haring en gerookte forel
- Rundvleessalade uit eigen keuken, gearneerd met diverse vleeswaren
- Klassieke tonijnsalade met haricot verts en ei, gearneerd met diverse soorten vis



#### **D-1: Vlees/vis gerechten, prijs per persoon € 4,25**

- Huisgemaakte half-om-half gehaktballetjes in een kruidige pindasaus
- Huisgemaakte half-om-half gehaktballetjes in gebonden jus
- Barneveldse kip-runder gehaktballetjes in een zoetzure saus
- Barneveldse kip-runder gehaktballetjes in een kruidige pindasaus
- Hollands kippendijvlees in een romige pestosaus
- Hollands kippendijvlees met huisgemaakte pindasaus
- Hollandse kipfilet met stroganoffsaus

#### **D-2: Vlees/vis gerechten, prijs per persoon € 4,50**

- Hollandse kipaasjes met ketjapmarinade, taugé en cashewnoten
- Gemarineerd buikspek met mangosalsa
- Malse varkenshaas in romige champignonsaus
- Pulled pork, langzaam gegaard varkensvlees met huisgemaakte barbecuesaus
- Pulled chicken, langzaam gegaard kippenvlees met huisgemaakte barbecuesaus
- Roodbaarsfilet met verse groenten en kruiden
- Mediterraanse varkenshaas met garnituur van feta, paprika, ui, olijf en courgette
- Huisgemaakte spareribs met barbecuemarinade
- Kruidige biefstukreepjes met fijne groenten en maderasaus
- Stoofpot van Wekeroms kalfsvlees met Bourgondische kruiden, rozemarijn en laurier
- Tortellini pasta met kaas, broccoli en kastanjechampignons

#### **D-3: Vlees/vis gerechten, prijs per persoon € 4,95**

- Varkenshaasmedaillon, gevuld met een zachte roombrie en omwikkeld met Zeeuws spek
- Ossenhaas "Bourguignon", malse ossenhaaspuntjes in een kruidige gevulde saus
- Ossenhaas Stroganoff, malse ossenhaaspuntjes in een kruidige paprikasaus, afgeblust met wodka
- Gemarineerde zalmzijde met dille, geserveerd met een zachte citroenbotersaus
- Kabeljauwfilet met gemarineerde courgette en een kruidenkorst
- Short ribs langzaam en op lage temperatuur gegaard rundvlees



#### **E-1: Warme bijgerechten, prijs per persoon € 2,25**

- In kruidenolie gebakken krielaardappeltjes
- Geroosterde krielaardappeltjes met knoflook en zeezout
- Huisgemaakte aardappelgratin met licht belegen geraspte kaas
- Gebakken aardappelpartjes met rode kruiden
- Gegrilde rosevalaardappeltjes met tijm, rozemarijn en een vleugje knoflook
- Aardappel-pastinaakpuree van de vergeten aardappel
- Aardappeltaart, fijn gesneden aardappel met room, ei en kruiden
- Nasi Goreng (vegetarisch)
- Gevulde gele rijst (vegetarisch)

#### **F-1: Groentegerechten, prijs per persoon € 2,25**

- Melange van diverse groente met haricot verts, spruitjes, bleekselderij en broccoli
- Gevulde Hollandse groenteschotel
- Zoete aardappelpuree met regenboogworteltjes
- Witlofrolletjes met ham en kaas
- Sperzieboontjes met spek en paprika
- Worteltjes en peultjes

#### **G: Bijgerechten**

- Gieser Wildeman stoofpeertjes, verkrijgbaar van oktober tot maart, prijs per persoon € 1,50
- Vers gebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter, prijs per persoon € 1,00
- Vers gebakken broodsoorten met kruidenboter en tapenade, prijs per persoon € 1,50
- Rauwkostsalade uit eigen snijderij, € 1,00

#### **H: Seizoensgebonden specialiteiten**

- Hollandse asperges met rul ei en roomboter, prijs op aanvraag
- Hollandse asperges met beenham, prijs op aanvraag





**Kostenbegroting:**

.....	x	Keuze A-1	x	€ 2,75 =	-.....
.....	x	Keuze B-1	x	- 4,50 =	-.....
.....	x	Keuze C-1	x	- 2,75 =	-.....
.....	x	Keuze C-2	x	- 3,50 =	-.....
.....	x	Keuze C-3	x	- 3,75 =	-.....
.....	x	Keuze D-1	x	- 4,25 =	-.....
.....	x	Keuze D-2	x	- 4,50 =	-.....
.....	x	Keuze D-3	x	- 4,95 =	-.....
.....	x	Keuze E-1	x	- 2,25 =	-.....
.....	x	Keuze F-1	x	- 2,25 =	-.....
.....	x	Keuze G	x	- ..... =	-.....
.....	x	Keuze H	x	- ..... =	-.....

**Subtotaal exclusief BTW**

€.....

20%		Toeslag over subtotaal bij 6 t/m 14 personen	=	-.....	
15%		Toeslag over subtotaal bij 15 t/m 24 personen	=	-.....	
.....	x	Borden en bestek bij buffet (Inclusief afwas)	x	€ 1,00 =	-.....
.....	x	Bezorgkosten bij bestellingen onder de € 200,00 in een straal van 15 km	x	€ 25,00 =	-.....

Totaal kosten materialen van materialenlijst

-.....

Totaal exclusief BTW

€.....  
=====

