

# Indisch 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 Indische buffetten presenteren.

Wij hebben 2 buffetten samengesteld met de heerlijkste gerechten uit de Indische keuken. Door het gebruik van speciaal samengestelde marinades en boemboekruiden ontstaan er smaakvolle gerechten met de authentieke touch van de Indische keuken.

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.



**Indisch buffet 1 à € 23,50 p.p.:**

***Bami Goreng***

*Gevuld met fijn groentengarnituur en originele boemboemarinade*

***Nasi Goreng***

*Gekruid met Indische kruiden en verse groenten*

***Rendang***

*Stoofpotje van rundvlees met pittige rendangmarinade en een vleugje kokos*

***Ajam Roedjak***

*Verse kiphaasjes met roedjakmarinade en fijn groentegarnituur*

***Ajam Saté***

*Kipsatévlees in een originele Indische satésaus met cashewnoten en taugé*

***Babi Pangang***

*Met pangangkruiden gemarineerde varkenshaaspuntjes, geserveerd met pangangsaus*

***Babi Rietja***

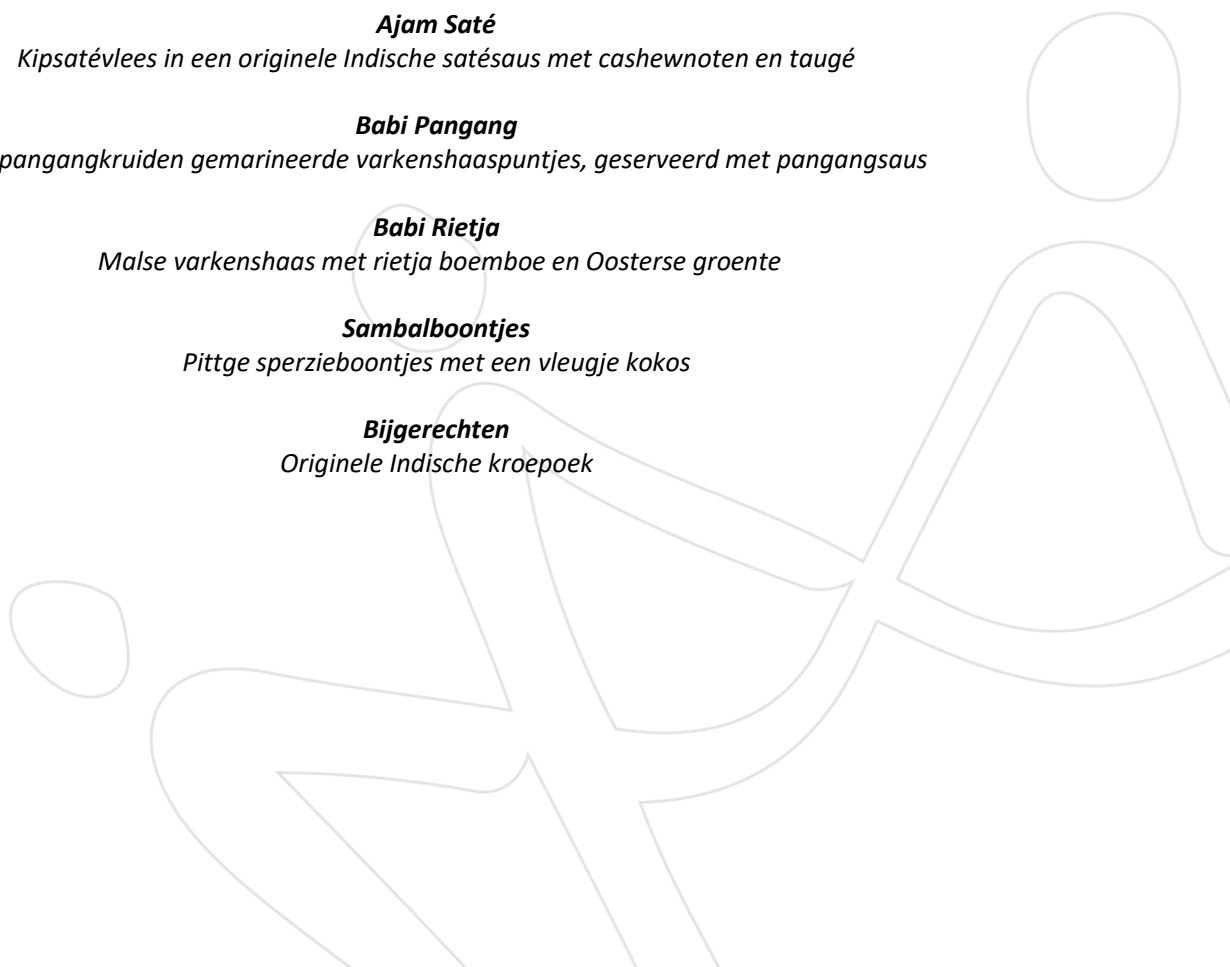
*Malse varkenshaas met rietja boemboe en Oosterse groente*

***Sambalboontjes***

*Pittige sperzieboontjes met een vleugje kokos*

***Bijgerechten***

*Originele Indische kroepoek*





**Indisch buffet 2 à € 26,95 p.p.:**

**Bami Goreng**

*Gevuld met fijn groentengarnituur en originele boemboemarinade*

**Nasi Goreng**

*Gekruid met Indische kruiden en verse groenten*

**Semoor Djawa**

*Rundvlees op Indische wijze*

**Rendang**

*Stoofpotje van rundvlees met pittige rendangmarinade en een vleugje kokos*

**Ajam Bali**

*Verse kiphaasjes met een marinade van boemboe Bali*

**Ajam Saté**

*Kipsatévlees in een originele Indische satésaus met cashewnoten en taugé*

**Babi Pangang**

*Met pangangkruiden gemarineerde varkenshaaspuntjes, geserveerd met pangangsaus*

**Babi Rietja**

*Malse varkenshaas met rietja boemboe en Oosterse groente*

**Indische garnalen**

*Gamba's met sambal gorengmarinade*

**Sambalboontjes**

*Pittige sperzieboontjes met een vleugje kokos*

**Bijgerechten**

*Originele Indische kroepoek  
Sambal, seroendeng en gebakken uitjes*