

www.demobielekok.nl



de mobiele kok

*De culinaire
oplossing voor creatief aan huis*

*De Mobiele Kok
Industrieweg 42
3606 AS Maarssen
Telefoon: +31 346 580580
Fax: +31 346 555704
E-mail: info@demobielekok.nl*



Assortiments- en Ideeënlijst voor Catering 2012

Hierbij treft u het overzicht van het nieuwe assortiment aan.

*Dit overzicht omvat diverse productgroepen,
die alle bereid zijn met verse ingrediënten.*

*Vanzelfsprekend is het altijd mogelijk wijzigingen of
aanvullingen op onderdelen toe te passen.*

*Ik sta u graag persoonlijk te woord om uw wensen op het
gebied van catering, home cooking en workshops optimaal
in te vullen.*

*Sinds augustus 2002 ben ik als De Mobiele Kok gestart met
het aanbieden van mijn diensten op het gebied van catering
en home cooking.*

*De Mobiele Kok staat voor kwaliteit, versheid en originaliteit.
Mocht u andere wensen hebben dan in de brochure vermeld
staat kunt u dat aangeven wij denken graag met u mee.*

*Alle gegevens in deze assortimentslijst zijn onder voorbehoud
van typ-, zet- en drukfouten en zijn exclusief BTW.*

Er kunnen geen rechten aan worden ontleend.

*Voor meer informatie of suggesties kunt u telefonisch of via
de e-mail contact opnemen met Bas van Rooijen
op 0346 580580 of via info@demobielekok.nl.*

*Culinaire groeten,
De Mobiele Kok*



Inhoudsopgave

<i>Home cooking</i>	4
<i>Workshops</i>	5
<i>Traiteur service</i>	6
<i>Catering</i>	9
<i>Borrelhapjes</i>	10
<i>Koude borrelhapjes</i>	10
<i>Warme borrelhapjes</i>	10
<i>Tapas</i>	11
<i>Bittergarnituur</i>	12
<i>Italiaans bittergarnituur</i>	12
<i>Lunch</i>	13
<i>Diverse lunches</i>	13
<i>Uitbreiding voor de lunch</i>	15
<i>Uitgebreide lunch</i>	15
<i>Italiaanse broodjes lunch</i>	16
<i>Franse broodjes lunch</i>	17
<i>Belegde broodjes en uitbreidingen</i>	17
<i>Creatieve ideeën</i>	18
<i>Picknickmanden voor 4 personen</i>	18
<i>Satétafel</i>	18
<i>Aperitief-Hapjestafel</i>	19
<i>Buffetten</i>	21
<i>Standaard buffetten</i>	21
<i>Warme hoofdgerechten</i>	21
<i>Italiaans pasta buffet</i>	21
<i>Dessertbuffet</i>	21
<i>Buffet La Maison (I)</i>	22
<i>Buffet La Maison(II)</i>	23
<i>Buffet du Chef</i>	24
<i>Oosterse buffetten</i>	25
<i>Americaans buffet</i>	26
<i>Spaans tapas buffet</i>	27
<i>Hollands stampotten buffet</i>	28
<i>Barbecue</i>	29
<i>Standaard</i>	29
<i>Speciaal</i>	29
<i>Dranken</i>	30
<i>Huur materialen</i>	30
<i>Leveringsvoorwaarden</i>	31
<i>Betalingsvoorwaarden</i>	31



Homecooking

De Mobiele Kok verzorgt home cooking van de inkoop tot aan de afwas.

In onderling overleg stellen we met u een menu samen.

Natuurlijk houden wij daarbij rekening met eventuele diëten of een gewenste vegetarische maaltijd.

Verder is het belangrijk om te weten welke apparatuur in de keuken aanwezig is.

Tevens is er de mogelijkheid om bij een groter gezelschap een gastheer/ -vrouw mee te nemen die u bedient en de tafel netjes aankleedt.

We werken uitsluitend met dagverse producten. Dus met De Mobiele Kok haalt u kwaliteit in huis.

De kosten

De kosten van een home cooking bestaan uit de inkoop van de producten, de bereidingstijd en de reisvergoeding.

Op basis van 6 personen betaalt u voor een creatief 3-gangen diner tussen de € 55,00 en € 60,00 ex BTW per persoon.

Voor het reizen wordt € 0,40 per kilometer ex BTW berekend.

Voor meer informatie kunt u op onze website www.demobielekok.nl terecht.

Of u kunt bellen naar: 0346-580580



Workshops

*Bij De Mobiele Kok kunt u workshops volgen.
Dit kan bijvoorbeeld met een groep vrienden, tijdens een
vrijgezellenfeest of als teambuilding.*

*U beleeft een culinair avontuur waarbij het samenzijn,
het samenwerken, de gezelligheid en natuurlijk het lekkere
eten centraal staan.*

*U kunt zelf een thema of land kiezen waar de gerechten aan
worden aangepast.*

Een workshop duurt 4 uur.

*Deze tijd staat natuurlijk niet alleen voor het bereiden van de
maaltijden, maar ook voor het nuttigen van uw eigen
kook-kunsten!*

En dit onder genot het van een lekker drankje.

*Wij geven onze workshops bij u op locatie of in het
Siematic Keuken Centrum Atoomweg te Utrecht.*

*De prijs van een workshop is inclusief het eten en de drank
en bedraagt € 69,50 per persoon. Min. 10 personen.*

Hier volgen vast een aantal ideeën:

- *Italiaans*
- *Hollands*
- *Spaans (tapas)*
- *Mediterraans*
- *Frans*
- *Thais*
- *Fingerfood/sushi*
- *Horse d'oeuvre (verschillende voorgerechtjes)*





Traiteur Service

*De Mobiele Kok verzorgt ook diner menu's aan huis.
Een mooi op het bord opgemaakt voorgerecht, waar u geen zorgen meer aan heeft.
Het hoofdgerecht wordt al "bijna" klaar afgeleverd, het enige wat u moet doen, is het hoofdgerecht opwarmen.
Een lekker, creatief stukje vis / vlees, passende garnituren en een overheerlijke saus.
Dan het dessert, dit wordt net als het voorgerecht, op een bord bij u aan huis afgeleverd.
U kunt zelf bepalen wat u wilt eten in huiselijke sfeer.
Alweer een creatieve oplossing om thuis heerlijk te kunnen dineren.
We komen bij u thuis koken vanaf 10 personen.*

Hier onder enige voorbeelden.

Voorgerechten

- Salade van rauw gemarineerde tonijn, klaargemaakt op Oosterse wijze. Geserveerd met terriyaki dressing.*
- De originele carpaccio van ossenhaas met balsamico dressing, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.*
- Terrine van diverse gerookte vissoorten op een bedje van sla geserveerd met een dillecrème.*

Hoofdgerechten

- Een gesauteerde kalfsbiefstuk met een dakje van spek en duxelles. Geserveerd met portjus.*
- Een trio van vis (zalm, kabeljauw en zonnevis). Geserveerd met romige beurre blanc.*
- Verse paling in het groen voor de echte visliefhebbers.*
- Lamsfilet met rozemarijnsaus.*

Bij alle hoofdgerechten worden passende groenten en aardappeln garnituur geserveerd.

Natuurlijk kunt u ook uw wensen aangeven waar wij een passend menu op kunnen maken!



Catering

Alle salades worden rijkelijk gegarneerd met passend garnituur brood, kruidenboter en tapenade. vis/vlees of vegetarisch v.a 5 personen per soort.

Spaanse salade

Een combinatie van fijn gesneden ijsbergsla met tonijn, paprika, ui, tomaat, komkommer, ei, ansjovis en olijven met een dressing op basis van knoflook en peterselie.

€ 7,00 per persoon

Pastasalade

*Een trendy salade met tricolore van fusillipasta, artisjokken gemarineerde champignons, olijven, paprika en groene kruiden
Aangemaakt met een pestomayonaise.*

Deze salade kan op verzoek met vis of vlees bereid worden tegen een meerprijs.

€ 7,40 per persoon

Eiersalade

Een zachte combinatie van eieren, jonge prei, stukjes aardappel, ui en tuinkruiden, aangemaakt met een mayonaise en smaakvol gegarneerd.

€ 7,15 per persoon

Huzarensalade

Deze originele Duitse salade bestaat hoofdzakelijk uit stukjes aardappel, doperwtjes, appel, vlees, augurk, peterselie en ui, aangemaakt met roommayonaise.

€ 7,50 per persoon

Surimisalade

Een salade van imitatiekrab met stukjes appel, kappertjes, komkommer en gedroogde pommedoritomaat.

Afgegarneerd met cocktailsaus.

€ 8,00 per persoon



Catering

Kipsalade

Deze salade bestaat uit gerookte kipfilet, verse meloen, ananas, appel en tuinkruiden gearneerd met fruit en kipfilet.

Deze salade wordt niet aangemaakt, maar apart geserveerd met een kerry mayonaise.

€ 9,30 per persoon

Floridasalade

Een salade op basis van rijst, meloenblokjes, kip, krab, fijn gekruid en gearneerd met een cocktailsaus.

Het geheel wordt afgewerkt met verse vruchten en rauwkost.

€ 8,75 per persoon

Tonijnsalade

Een verrassende salade voor de echte visliefhebber met als basis tonijn, aangemaakt met blokjes aardappel, ei, paprika en augurk. Deze salade wordt gearneerd met gerookte vis.

€ 9,00 per persoon

Zalmsalade Royal

Een heerlijke salade van rode zalm, aardappel, ragfijne augurk en ui, aangemaakt met een roommayonaise en gearneerd met een cocktail saus, zalmkaviaar en diverse soorten vis.

€ 11,00 per persoon





Borrelhapjes

Koude borrelhapjes

Combinatie van kaas- en worstsoorten

Gedresseerd op een schaal, geserveerd met crudité en mosterd (3 p.p.).

€ 1,50 per persoon

Mini pastei

Gevuld of belegd met een assortiment van hammousse, kruidenkaas, eiersalade, patémousse en kipsalade.

€ 1,20 per hapje

Pitte bakje (bladerdeeg)

Gevuld met een assortiment van kipsalade, patémousse, kruidenkaas, hammousse, eiersalade en filet américain.

€ 1,20 per hapje

Crostinies gemaakt van stokbrood in de oven gebakken met kruiden olie.

Een crouton, rijkelijk belegt en fantasievol gegarneerd.

Mozzarella, gerookte zalm, brie, gerookte paling, carpaccio, patémousse en filet américain.

€ 1,45 per hapje

Assortiment koude traditionele hapjes

- Gevuld ei gegarneerd met peterselie***
- Mini pastei filet/kruidenkaas***
- Roggetje met brie en walnoot***
- Canapé met tonijnsalade***
- Toast met gerookte zalm***

3 hapjes per persoon

€ 3,50 per persoon



Warme Borrelhapjes

Warme borrelhapjes

Warm bittergarnituur

Combinatie van bitterballen, kipnuggets, bamihapjes, nasihapje, kaas-soufflé en kipcorn. Geserveerd met mosterd en chilisaus.
(3 hapjes per persoon)

€ 1,80 per persoon

Luxe warm bittergarnituur

Combinatie van verschillende dim sum hapjes, gefrituurde gamba's en vis frituursnacks. Geserveerd met sojasaus en chilisaus.
(3 hapjes per persoon)

€ 2,45 per persoon

Losse warme bitterhapjes

Mini gehaktballetjes in pindasaus of zoetzure saus
(3 hapjes per persoon)

€ 1,80 per persoon

Varkenshaassaté in pindasaus met brood of hete kip met pindasaus en brood

€ 4,50 per persoon

Petit crolines

Warm bladerdeeg hapje met verschillende vullingen van vis en vlees.
(3 hapjes per persoon)kip kerry, champignon, kaas, rundvlees.

€ 3,50 per persoon

Oosterse hapjes

Oosterse saté(3pp),krokante inktvis snack(2pp), spring roll met eend(2pp)
Sushi met verschillende soorten vis en vegetarisch(2pp)

€ 9,50 per persoon





Tapas Originale

Deze hapjes bestaan uit een assortiment van:

- *Olijven*
Groene en zwarte olijven op een prikkertje
- *Paprika gevuld met roomkaas*
- *Ansjovis*
Ansjovis filet op prikker met olijf
- *Tapenade originale*
Pomodori en olijven tapende
- *Allioli*
Knoflooksaus met olijfolie en citroen
- *Prosciutto di parma*
12 maanden gedroogde bergham
- *Albondigals met pittige tomaten saus*
- *Pollo con ajo*
Kipvleugeltjes gemarineerd met knoflook
- *Pan Catalaan*
Italiaans brood
- *Gemarineerde gamba's in knoflook*
Te bestellen vanaf 20 personen



€ 10,50 per persoon

Amuse Parade

Ook kunt u uw eigen tapas assortiment samenstellen.

Vraag naar de mogelijkheden!

Een creatief assortiment koude hapjes geserveerd in kleine bakjes, kubusjes, amuselepels, hartige lolly's

Het assortiment zal bestaan uit:

- *Mozzarellakaas in een jasje van pijnboompitten*
- *Lolly van serano ham en kruidenkaas*
- *Gerookte eendfilet met cranberry*
- *Zalmmousse met forel kaviaar*
- *Krab/sinaasappel salade*
- *Vegetarische lolly van rijst, sesamzaad en wasabi*
- *Torentje van roggebrood, brie en pesto*
- *Lolly van gerookte zalm en crème fraiche*
- *Copa di parma met balsamico dressing*
3 hapjes per persoon
Te bestellen vanaf 20 personen



€ 6,50 per persoon



Bittergarnituur

Italiaans bittergarnituur

Chorizo

Heerlijk pittige worst in dunne plakjes gesneden opgemaakt met kruidenkaas en passend garnituur.

Mozzarella

Een roggetje opgemaakt met mozzarella en gedroogde tomaat

Crostini Carpaccio "di mama"

Vers afgebakken tranches stokbrood rijkelijk belegd met dun gesneden runderhaas gearneerd met Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Crostini "Di Parma"

Vers afgebakken tranches stokbrood rijkelijk belegd met 12 maanden gedroogde bergham zeer dun getrancheerd in combinatie met zon gerijpte galiameloen.

Mortadella

Driehoekje van mortadella geserveerd met een gevulde olijf.

Gerookte zalm

Heerlijk rolletje van gerookte zalm, Italiaanse kruiden, kaviaar en een staartje van rivier kreeft.

Olijven

Schaaltje groene en zwarte olijven met prikkertjes

Te bestellen vanaf 20 personen

€ 9,50 per persoon



Lunch

Diverse lunches

Lunch 1

*Krentenbol, besmeerd met roomboter.
Broodje belegd met vleeswaar (diverse soorten)
Broodje belegd met kaas (diverse soorten)
Melk en karnemelk. Vers stuk fruit.*

€ 6,65 per lunch

Lunch 2

*Krentenbol, besmeerd met roomboter.
Zacht luxe broodje, belegd met vleeswaar (diverse soorten)
Krokant luxe broodje, belegd met kaas (diverse soorten)
Melk en karnemelk. Vers stuk fruit.*

€ 7,65 per lunch

Lunch 3

*Pistolet wit of bruin belegd met luxe vleeswaren, sla en rauwkost garnituur.
Pistolet bruin of wit belegd met luxe kaas, sla rauwkost garnituur.
Bagel met gerookte zalm, crème fraîche, kappertjes en sla.
Melk en karnemelk. Vers stuk fruit.*

€ 8,65 per lunch

Lunch 4

*Mini zachte, harde, witte en bruine broodjes.
Mini broodje, belegd met vleeswaar (diverse soorten)
Mini broodje, belegd met kaas (diverse soorten)
Mini roombroodje.
Melk en karnemelk. Vers stuk fruit.*

€ 9,65 per lunch



Lunch

Lunch 5

Krentenbol, besmeerd met roomboter.

Pistolet wit of bruin belegd met luxe vleeswaren, sla en rauwkost garnituur.

Pistolet wit of bruin belegd met diverse salades, sla en rauwkost garnituur.

Ciabatta belegd met chorizo, kaas, salami en rauwkost.

Melk en karnemelk. Vers stuk fruit.

€ 9,65 per lunch

Lunch 6

Broodje, belegd met vleeswaar (diverse soorten)

Mini broodjes, belegd met kaas (diverse soorten)

Mini broodje belegd met diverse soorten gerookte vis.

Mini roombroodje.

Melk en karnemelk. Vers stuk fruit.

€ 9,65 per lunch

Uitbreiding voor de lunch

Omelet Naturel, gerookte zalm, champignon of kaas

€ 3,25 per stuk

Kleine quiche lorraine, zalm of vegetarisch

€ 2,95 per stuk

Groentesoep, tomatensoep, champignonsoep of kippensoep

€ 3,50 per stuk





Uitgebreide Lunch

Uitgebreide lunch

Zalmsalade

Heerlijke gevulde salade van rode zalm gearneerd met diverse soorten vis en zuurwaren.

Gebakken roomboter croissant

Heerlijk belegd met zacht roombrie, tomaat, komkommer en ijsbergsla.

Sandwiches

Rijkelijk belegd met luxe gerookte vissoorten, tomaat komkommer en ijsbergsla.

Vers gebakken mini pistolets

Belegd met heerlijke kruidenkaas en roompaté.

Vers gebakken harde broodjes

Belegd met diverse soorten vleeswaren gearneerd met ijsbergsla en komkommer.

Zoete broodjes

O.a. mini roombroodjes, donuts en koffiebroodjes

Vers fruit

Heerlijke fruitsalade van Hollandse en exotische fruit soorten

Verse jus d'orange

Melk en karnemelk

Te bestellen vanaf 20 personen

€ 17,50 per lunch

Italiaanse broodjes lunch

Toscane

Heerlijk vers gebakken en rijkelijk belegd broodje met mozza rella, en olijven tapenade. Dit afgearneerd met jonge sla en trostomaatjes.

Parma di mama

Een Italiaans hard broodje rijkelijk belegd met Prosciutto di parma en zongedroogde tomaten. Afgearneerd met pesto, komkommer en gesneden sla.

Ciabatta

Gesneden ciabatta brood vergezeld met diverse tapenade's.

Fruitsalade

Diverse gesneden fruit

Melk en karnemelk

€ 9,50 per lunch



Uitgebreide Lunch

Franse broodjes lunch

Pain de Forestiér

Een knapperig stuk Franse baguette met Les Landes achterham afgegarneerd met jonge sla, geroosterde pijnboompitten en pomodoritomaat.

Pain de Matré

Dit is een hard broodje in de vorm van een driehoek rijkelijk belegd met roombrie afgegarneerd met pesto en gesneden sla.

Chocolade broodje

Een heerlijk chocolade broodje van bladerdeeg en doorregen met chocolade.

Fruitsalade

Divers gesneden fruit

Jus d'orange

€ 9,25 per lunch

Trendy broodjes lunch

Deze creatieve broodjes lunch word geserveerd met melk, karnemelk en vers fruit salade.

Het assortiment zal bestaan uit :

- Sandwich van Turks brood met brie, salami en perzik*
- Club sandwich BLT, spek tomaat en Romeinse sla*
- Bruine volkoren brood met geitenkaas rauwe ham en druiven*
- Corn bol met kruidenkaas, serano ham en rucola sla*
- Vloerbrood met filet American gegarneerd met ei, ui en augurk*
- Busbrood met rauwe tonijn, wasabi mayonaise en radicchio rosso*
- Maïs sandwich met ansjovis boter, uitgebakken spek gekookt ei en Romeinse sla*

3 broodjes per persoon

Te bestellen vanaf 20 lunches

€ 9,95 per lunch





Belegde broodjes en uitbreidingen

<i>Krentenbol met boter</i>	€ 0,85
<i>Zachte broodjes wit of bruin met kaas</i>	€ 1,80
<i>Zachte broodjes wit of bruin met diverse vleeswaren</i>	€ 1,80
<i>Zachte luxe broodjes wit of bruin met kaas en rauwkost</i>	€ 1,95
<i>Zachte luxe broodjes wit of bruin met vleeswaren en rauwkost</i>	€ 1,95
<i>Pistolet wit of bruin belegd met kaas en rauwkost</i>	€ 2,30
<i>Pistolet wit of bruin belegd met vleeswaar en rauwkost</i>	€ 2,30
<i>Pistolet wit of bruin belegd met salade en rauwkost</i>	€ 2,50
<i>Pistolet wit of bruin belegd met gerookte vis</i>	€ 3,45
<i>Croissant belegd met brie of Hollandse kaas en rauwkost</i>	€ 2,60
<i>Croissant gezond met rauwkost</i>	€ 2,60
<i>Waldkorn met Old Amsterdam kaas en rauwkost</i>	€ 3,-
<i>Waldkorn gezond met rauwkost</i>	€ 3,45
<i>Ciabatta met chorizo, salami, kaas en rauwkost</i>	€ 3,-
<i>Bagel met gerookte zalm en rauwkost</i>	€ 3,-
<i>Bagel met filet american en rauwkost</i>	€ 3,45
<i>Bagel met kruidenkaas en rauwkost</i>	€ 3,45

Wraps (per 2 stuks):

<i>Gerookte kip</i>	€ 3,65
<i>Gerookte zalm</i>	€ 3,65
<i>Kruidenkaas</i>	€ 3,65
<i>Beenhamsalade</i>	€ 3,65

<i>Warme hartige bladerdeegsnacks, o.a. kaas, saté ragout en kip</i>	€ 2,25
<i>Melk (per liter)</i>	€ 1,75
<i>Karnemelk (per liter)</i>	€ 1,75
<i>Jus d'orange (per liter)</i>	€ 2,-
<i>Fruit (per stuk)</i>	€ 0,85
<i>Fruitsalade (per persoon)</i>	€ 2,25
<i>Rauwkost (per persoon)</i>	€ 1,75
<i>Mono dessert kwark/yoghurt (per persoon)</i>	€ 1,20



Creatieve ideeën

Satétafel

Als een maaltijdvullend buffet te royaal is, is dit de oplossing voor de echte satéliefhebber. Een specialiteit uit de "Gordel van Smaragd" Indonesië. Saté ajam (kipfilet), bestrooid met gebakken uitjes Saté babi (varkenshaas), bestrooit met krokante pin-da's. Stokbrood, kroepoek, seizoensgebonden rauwkostsalade, huisgemaakte aardappelsalade, rundvleessalade en mesclunsalade met dressing.

Diverse koude sauzen.

Te bestellen vanaf 20 personen

€ 15,50 per persoon

Tapastafel

Zelf samen te stellen prijs afhankelijk van assortiment en aantal

Hieronder de tapas gerechten. Deze zijn te bestellen vanaf 10 personen per gerecht.

Albongidas (Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus)

gemarineerde kippenvleugeltjes

gamba's in knoflook

gevulde champignons

tortilla met paprika en ui (aardappeltaart)

gevulde mini paprika met kaas

chorizo worst

coppa di parma (Italiaanse ham)

dadels met spek en roomkaas

spies van mozzarella en basilicum

pinchos van worst en Spaanse boeren kaas

traditioneel bereide paella

geitenkaas met honing gevuld, in een jasje van pijnboompitten



High Tea

High tea

Basis high tea bestaat uit

Scoon met room en jam

Petit four

Muffins

Sandwiches met gerookte zalm

Brownie

Chocolade koekjes

prijs € 11,50 min 20 personen

Extra toevoeging min 10 personen per item

sandwiches (kruidenkaas/ bacon cheese, gerookte kip/ pesto) a € 2,00 pst

mini broodjes assorti vleeswaren/ kaas luxe a € 1,60

prosecco a € 14,50 per fles

Schulp (biologisch) sap a € 4,50

Quiche a € 2,95

Luxe bonbon € 1,50 pst

Mini wrap luxe belegd in diverse smaken € 1,20 pst

Wijnen rood/ wit/ rose a € 11,00 per fles



Buffetten

Standaard buffetten

Koffietafel

Ook zeer geschikt als ontbijt of lunch voor uw gasten. Diverse broodsoorten, o.a. wit, bruin, volkoren, luxe minibolletjes, suikerbrood, krentenbrood en croissants. Kaas en vleeswaren, zoetwaren en onbeperkt koffie, thee, melk of jus d'orange. De koffietafel is inclusief soep van de dag, salade, garnituur en fruit
Te bestellen vanaf 25 personen

€ 13,50 per persoon

Koude Vleesgerechten

Rundvleessalade, Carpaccio van runderhaas Schotel van boeren ham, achterham, serranoham en parmaham Potato salad met bacon en ui.

Rauwkostsalade

Stokbrood met kruidenboter.

Koude Visgerechten

Gravad Lax (zalm)

Gemengde visschotel met o.a. mossel, garnaal, forel en makreel

Luxe zalmsalade

Pastasalade met tonijn.

Eventueel rijst en/ of pasta tegen een meerprijs.

Te bestellen vanaf 25 personen

€ 13,50 per persoon

Warme hoofdgerechten

Rundvlees met champignons en ui Varkensrollade in zachte pepersaus Jambolaya, een smakelijke visschotel uit de cajunkeuken met o.a. zalm, garnaal, mossel en kabeljauw. Aardappelgratin rijst en frisse rauwkostsalade.

€ 14,75 per persoon





Italiaans pasta buffet

Dit Italiaanse buffet bestaat uit diverse originele pasta's volgens oud Italiaans recept.

Spaghetti Bolognese, Lasagna, Tortellini Fromagio, Ravioli, Tagliatelli di Verdi, Ri sotto alla Milanese, Mesclun met parmaham.

Gerookte zalm met ansjovis, Mozzarella pomodoro, Italiaanse rauwkostsalade, Zongedroogde tomaatjes, Geraspte kaas, Provenciaalse olijven, Italiaans stokbrood, Ciabatta en Tapenade

Te bestellen vanaf 20 personen

€ 19,50 per persoon

*Dit buffet is uit te bereiden met:
Minestrone soep*

€ 4,00 per persoon

Parmaham

€ 4,50 per persoon

Italiaanse ijsbombe

€ 5,00 per persoon

Dessertbuffet

- Tiramisu*
- Assortiment bavaroise*
- Chocolademousse*
- Vers fruitsalade*

€ 6,00 per persoon

Simpele Pastamaaltijd met rauwkostsalade brood en tapenade v a 50 personen

€ 9,75 per persoon





Pannen Parade

Pannen parade (1 pans gerechten)

Dit concept is uitermate geschikt voor grotere groepen.

We serveren hierbij een assortiment van salades, frieten bij(dit bereiden we in onze verkoop wagen) Je kunt zelf het assortiment bepalen uit onderstaande suggesties.

Per partij kan er 1 item live bereid worden!

- *boueff stroganoff*
- *coque au vin*
- *goulash*
- *kip shoarma (halal, live bereid)*
- *varkens giros(live bereid)*
- *vegetarische wok met tofu (live bereid)*
- *jagers schotel met kip champignons, spek en ui*
- *chili Con carne*
- *boueff bourgignon*

salade assortiment bestaand uit

- *rundvlees salade*
- *aardappelsalade*
- *rauwkost salade*

extra opties bij producten tegen meer prijs

- *rijst*
- *nasi*
- *pasta*
- *gratin aardappelen*

min 30 personen

<i>3 warme hoofdgerechten</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>4 warme hoofdgerechten</i>	<i>€ 15,50</i>
<i>5 warme hoofdgerechten</i>	<i>€ 17,50</i>

Borden/ bestek en servet tegen meer prijs.

Reiskosten snackmobiel € 0,45pkm, eerste 20 km vrij.

Dit assortiment kan uitgebreid worden met dessert vraag naar de mogelijkheden!



Buffet La Maison (I)

Tonijnsalade

*Een verrassende salade voor de echte visliefhebber met als basis tonijn, aange-
maakt met blokjes aardappel, ei, paprika en augurk.*

Deze salade wordt gegarneerd met gerookte vis.

Fruitsalade (veg)

Een heerlijke frisse salade van Hollandse en exotische vruchten

Champignons a Grecque (veg)

Champignons met tofu in een heerlijke kruidige tomatensaus.

Ratatouille Nicoise (veg)

Een klassieke combinatie van aubergine, courgette, tomaten en uitjes.

Italiaans stokbrood wit en bruin

Diverse tapenades

Kruidenboter en Tomatenboter

Pastasalade (veg)

*Een trendy salade met tricolore van fusillipasta, artisjokken, gemarineerde
champignons, olijven, paprika en groene kruiden. Op smaak gebracht met
pestomayonaise.*

Riz Pilaf (veg)

In bouillon gekookte rijst met paprika en champignons.

Blanquette de veau

Stukjes kalfsvlees in een romige saus met fijn gesneden groenten.

Coq au vin

Kippenboutjes gestoofd in witte wijn en kruiden.

Papas a la Huancaína (veg)

Gestooftde knoflookaardappelen.

Te bestellen vanaf 20 personen

19,50 per persoon



Buffet La Maison(II)

Tonijnsalade

*Een verrassende salade voor de echte visliefhebber met als basis tonijn, aange-
maakt met blokjes aardappel, ei paprika en augurk. Deze salade wordt gegar-
neerd met gerookte vis.*

Pastasalade

*Een trendy salade met tricolore van fusillipasta, artisjokken, gemarineerde cham-
pignons, olijven, paprika en groene kruiden. Op smaak gebracht met pestomayo-
naise.*

Charcuterie

*Deze benaming staat voor de beste vleeswaren die wij u kunnen bieden met o.a.
Seranoham, paté, rosbief en vers gebraden kiprollade.*

Zalmfilet in witte wijn

Zalmfilet in de oven bereid op franse wijze.

Gestoomd groentegarnituur

Diverse tapenades, kruidenboter en brood

Eiersalade

*Een zachte combinatie van eieren, jonge prei, stukjes aardappel, ui en tuinkrui-
den. Op smaak gebracht met room mayonaise en smaakvol gearneerd.*

Gerookte vis

*Speciaal voor ons gerookt op de manier zoals het hoort, mooi gepresenteerd met
o.a. Heibot, gerookte zalm en paling.*

Lasagne ratatouille

*Een heerlijke lasagne van aubergine, courgette, mozzarella en tomatensaus.
Zeer geschikt voor vegetarisch.*

Aardappelgratin

*Dun gesneden aardappelschijfjes, room, uiringen en fijne kruiden gegratineerd in
de oven. Zeer geschikt voor vegetarisch.*

Te bestellen vanaf 20 personen

€ 19,50 per persoon



Buffet du Chef

Zalmsalade

*Een verrassende salade voor de echte visliefhebber met als basis rode zalm, aange-
maakt met blokjes aardappel, ei, paprika en augurk. Deze salade wordt gegarneerd
met gerookte vis.*

Aardappelsalade

Een heerlijke frisse salade van aardappel, appel, bieslook en uitgebakken spekjes.

Frisse groene rauwkostsalade (veg)

Plateau van diverse gerookte vis

Plateau van diverse vleeswaren

Gegrilde zalmfilet dille saus

*Heerlijk zacht gegrilde zalmfilet afgeblust met witte wijn in een zacht romige dille
saus.*

Aardappel gratin (veg)

Gegratineerde knoflookaardappelen met kaas en ui stukjes

Pastasalade (veg)

*Een trendy salade met tricolore van fusillipasta, mozzarella kaas, pijnboompitten en
gegrilde paprika. Op smaak gebracht met pestomayonaise.*

Boueff stroganoff

*Stukjes rundvlees, paprika, champignons en uitjes op smaak gebracht met knoflook en
wodka.*

Risotte (veg)

In de oven gestoomde rijst met paprika en champignons.

Gevulde paprika (veg)

Gegrilde paprika gevuld met roerbakgroenten en tofu.

Italiaanse chiabatta

Diverse tapenades, kruidenboter en Tomatenboter

Te bestellen vanaf 20 personen

€ 19,50 per persoon



Oosterse buffetten

Stel zelf uw eigen oosters buffet samen

Vlees gerechten

- *sate babi, Mals varkenssate in pittige pinda saus*
- *sate ayam , mals kipsate in pittige pinda saus*
- *babi pangang, geroosterd varkensvlees in gember tomatensaus*
- *babi ketjap, varkensvlees in zoete soja saus*
- *bali balletjes, gehaktballetjes in pittige rode saus*
- *tai si kai, kipfilet in zwarte bonensaus*
- *ajam bessengek, kipfilet in milde kokos saus*
- *kip kouseband*
- *kang karee kai, kipfilet in gele thaise curry*
- *daging smoor, rundvlees in zoete soja saus*
- *daging dengdeng , rundvlees in kokos saus met tamarinde*

Vis gerechten

- *ikan bali, makreel in pittige rode saus*
- *sambal gorneg udang, garnalen in koks saus*
- *koeng karie, grote garnalen in groene curry saus*
- *ikan assem manis, kabeljauw in zoet zure saus*

Vegetarische gerechten

- *dadar isi, omelet met parika en ui*
- *sajoer lodeh, groenten mix met kokos melk*
- *tjap tjoy, knapperige chinese groenten schotel*
- *Sambal goreng boontjes, sperciebonen in pittige saus*
- *tahoe, veg tahoe in kokos/kerrie saus*

Standaard bij een buffet

Nasi (veg), bami (veg), kroepoek, atjar tjampoer, gebakken uitjes, seroendeng

Te bestellen vanaf 20 personen

Va € 14,50 per persoon

Ook kunnen we creatief wokken bij u thuis of op locatie vraag naar de mogelijkheden!!!



Amerikaans buffet

Cold dishes

- *Bean salad*
- *Terrine of poached potatoes*
- *Fresh salad of rise with lobster tails*
- *Fettuccini salad with blue cheese and bacon*
- *Turkey salad*
- *Cabbage fantasies*
- *Bread, butter and tapenade*

Warm dishes

- *Chicken wings from Minnesota*
- *Fish jambalaya straight from New Orleans*
- *Stewed Beef marinated in herbs and garlic*
- *Potatoes grilled in the oven*
- *Baked vegetables*
- *served with tomato salad*

Dessert

- *Pecan pie*
- *Brownies*
- *Fresh fruits*
- *Donuts*
- *Grandma's apple pie*
- *Whipped cream*

Te bestellen vanaf 20 personen

€ 26,50 per persoon



Spaans tapas buffet

Tapas koud

- *Gemarineerde olijven*
- *Spaans/ Italiaanse vleeswaren (chorizo, seranoham, mortadel la etc.)*
- *Ansjovis gemarineerd in olie*
- *Gemarineerde champignons*
- *Mozarella met pomodori tomaat en en basilicum*
- *Spaanse salade*
- *Tapanade met stokbrood*
- *Gevulde paprika met roomsaus*
- *Dadel met spek*
- *In knoflook gemarineerde gamba's*

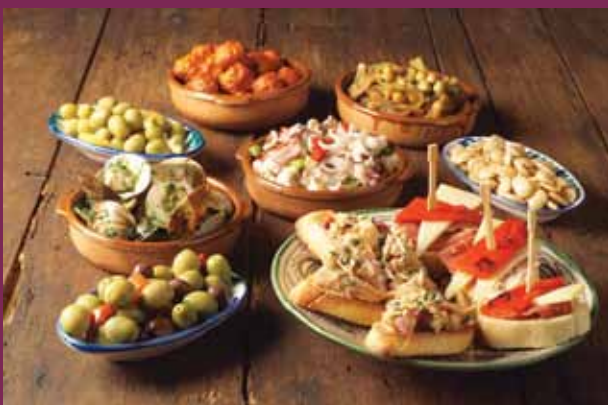
Tapas warm

- *Tortilla Spaanse aardappeltaart met paprika en ui)*
- *Eboundigals in tomatensaus (Spaanse gehaktballetjes)*
- *Paella met gamba's*
- *Gemengde vis assortie op Spaanse wijze bereid*
- *Pollo (kip) op Spaanse wijze*

Dessert

- *Tiramisu*
- *Chocolademousse*
- *Vers fruitsalade*
- *Bavaroise*

Te bestellen vanaf 20 personen



€ 22,50 per persoon



Hollands stampotten buffet

Ambachtelijke stampotten bereid met uitgebakken vetspek en een ruime sortering aan garnituren.

U hebt keuze uit:

- *Boerenkool stampot of*
- *Zuurkool stampot of*
- *Hutspot of*
- *Rode kool stampot of*
- *Spruiten stampot*

Dit buffet wordt begeleid met rookworst in vleesjus met tijm en rozemarijn, uitgebakken spekjes, speklapjes, klapstuk, huisgemaakte appelcompote, diverse soorten zuren, piccalilly en grove mosterd.

Drie stampotten te bestellen vanaf 25 personen

Vier stampotten te bestellen vanaf 40 personen

€ 14,50 per persoon

Het stampotten buffet kan worden uitgebreid tot een Grand de luxe stampotten buffet.

Het buffet wordt extra begeleid met gestoofde kalfsriander bereid met ontbijtkoek en rode wijn, gebraden fricandeau in krachtige vleesjus en gestoofde rode wijnpeertjes

Meerprijs € 5,50 per persoon

Stampotmaaltijd

Vanaf 50 pers.

Vanaf 100 pers.

€ 8,95 per persoon

€ 7,50 per persoon





Barbecue

Standaard

- *Hamburger*
- *Biefstuk*
- *Vlees spies van kip*
- *Gemarineerde karbonade*
- *Mini broodjes*
- *Kruidenboter*
- *Roomboter*
- *Potato salade*
- *Rauwkost salade*
- *Knoflook-, cocktail- en zigeunersaus*

*Te bestellen vanaf 20 personen. Dit is inclusief de barbecue/ gas en tangen
€ 12,50 per persoon*

Speciaal

- *Ossenhaas*
- *Gamba spiesjes*
- *Spies van kip en annanas*
- *Varkenshaas*
- *Zalm en papillot*
- *Luxe mini broodjes*
- *Kruidenboter*
- *Roomboter*
- *Een salade naar keuze*
- *Rauwkostsalade*
- *Knoflook-, cocktail- en zigeunersaus*

*Te bestellen vanaf 20 personen. Dit is inclusief de barbecue/ gas en tangen
€ 19,50 per persoon*

Natuurlijk kunt u ook uw eigen barbecue samenstellen bekijk de volgende pagina's voor de mogelijkheden!



Barbecue

Basis bbq is op basis van zelf samen stellen (5,00 pp is voor bord/bestek bbq met gas en opschep bestek,tangen. Knoflook en cocktailsaus, brood en kruiden boter)

Toevoegingen min 5 personen

Vlees 80/100gr pp/per stuk

<i>Spareribs gemarineerd</i>	€ 2,20 pp
<i>Schouder karbonade</i>	€ 1,90 pp
<i>Hamburger</i>	€ 1,30 pp
<i>Spies van kip met ananas</i>	€ 1,60 pp
<i>Spies van kip/ ketjap</i>	€ 1,60 pp
<i>Varkenshaas met cajun</i>	€ 2,50 pp
<i>Ossehaas spies met knoflook</i>	€ 3,70 pp
<i>Lams cotelet gemarineerd</i>	€ 3,50 pp
<i>Bbq worst</i>	€ 1,30 pp
<i>Gemarineerde speklap</i>	€ 1,50 pp
<i>Hollandse biefstuk</i>	€ 3,00 pp
<i>Kip shoarma</i>	€ 2,50 pp
<i>Varkens giros</i>	€ 2,50 pp
<i>Varkens filet lapje</i>	€ 2,00 pp
<i>Shaslick stick</i>	€ 1,80 pp
<i>Kip wings</i>	€ 1,30 pp
<i>Kip drumstick</i>	€ 1,50 pp

Vis 80/100 gr pp/ per stuk min 5

<i>Zalm moot</i>	€ 3,00 pp
<i>Gambaspies</i>	€ 2,50 pp
<i>Vis en paupilotte</i>	€ 3,00 pp
<i>Vis spies gemarineerd</i>	€ 3,50 pp
<i>Botervis steaks</i>	€ 3,00 pp

Vegetarische gerechten per stuk

<i>Tofu spies gemarineerd</i>	€ 1,80
<i>Groente burger</i>	€ 1,80
<i>Groente spies</i>	€ 1,50
<i>Gepofte aardappel met room</i>	€ 1,80
<i>Vegetarische sausijes</i>	€ 2,00
<i>Veg spies met balletjes en paprika</i>	€ 2,00



Barbecue

Salades 100gr pp (min 10 personen)

<i>Aardappelsalade</i>	€ 0,80
<i>Rundvlees salade</i>	€ 1,00
<i>Pasta salade veg</i>	€ 1,50
<i>Groene slalade</i>	€ 1,00
<i>Griekse salade</i>	€ 1,50
<i>Tomaten salsa</i>	€ 1,00
<i>Vers fruit salade</i>	€ 2,00
<i>Tonijn salade</i>	€ 1,50
<i>Zalm salade</i>	€ 1,50

Extra Sauzen per persoon min 5 personen

<i>Zigeuner saus</i>	€ 0,70
<i>Pindasaus</i>	€ 1,00
<i>Mayonaise</i>	€ 0,50
<i>Ketchup</i>	€ 0,50





Dranken

Dranken

Bij De Mobiele Kok kunt u ook uw dranken bestellen. Tevens kunt u uw receptie laten verzorgen. Hieronder een overzicht van de verschillende dranken.

<i>Frisdranken</i>	<i>€ 6,50 per fles</i>
<i>Wijn, port of sherry</i>	<i>€ 11,00 per fles</i>
<i>Binnenlands gedestilleerd</i>	<i>€ 2,00 per consumptie</i>
<i>Buitenlands gedestilleerd</i>	<i>€ 3,00 per consumptie</i>
<i>Biertap inclusief 20 liter fust</i>	<i>€ 90,00 per fust</i>
<i>Flesjes bier p st</i>	<i>€ 1,90</i>

De huur van de glazen is bij de prijs inbegrepen!

Huur Materialen

Huur materialen

Het inhuren van personeel is altijd mogelijk. De kosten hiervan bedragen € 35,00 exclusief BTW per uur.

Tevens is het mogelijk materialen in te huren o.a.:

- *Tafels - klapstoelen*
- *Statafels met afrok*
- *Tafels en stoelen*
- *Bestek en glaswerk*
- *Biertap*
- *Tenten 3/3 M*
- *Decoratiemateriaal*
- *Bord/bestek*
- *Soepkommen/lepels*
- *Koffie/Thee met apparatuur*
- *Koffie Kop/schotel/lepels*

Voor meer informatie andere bednodigheden en prijzen kunt u contact met ons opnemen.



Leveringsvoorwaarden

Op een bestelling tot € 200,00 worden transportkosten in een straal van 10 kilometer rond Maarsse een bedrag van € 10,00 exclusief BTW in rekening gebracht.

Buiten deze straal worden de transportkosten in overleg vastgesteld.

Het door De Mobiele Kok ter beschikking gestelde c.q. verhuurde servies (schalen, spiegels etc.) dient na levering binnen 24 uur te worden geretourneerd. Indien dit niet gebeurt wordt de huur per dag doorberekend.

Betalingsvoorwaarden

De factuur dient binnen 14 dagen na levering van de diensten betaald te worden. Er geldt een aanbetaling van 40% op het totale bedrag. Dit bedrag dient minimaal 3 werkdagen voor de leveringsdatum te worden betaald. In geval van annulering van de afgesproken diensten worden de volgende annuleringskosten in rekening gebracht.

14 dagen of meer voor de leveringsdatum: 40% van de totale kosten

7 dagen t/m 13 dagen voor de leveringsdatum: 75% van de totale kosten

6 dagen of minder voor de leveringsdatum: 100% van de totale kosten

Alle prijzen zijn exclusief de bediening, huur van servies en eventueel andere bijkomende kosten, tenzij anders is vermeld. Alle prijzen zijn exclusief BTW. Prijswijzigingen voorbehouden.