



van 't Hooge
Catering zoals u het wenst...



FAIRTRADE



AMBACHTELIJK



BIOLOGISCH



GEEN TOEVOEGINGEN



PUUR



BANQUETINGMAP

CATERING VAN 'T HOOGHE

Brederoweg 37 | Tel: (0528) - 235 000

HOOGEVEEN WWW.VTHOOGHE.NL E-mail: info@vthooge.nl

BORRELPLANKEN

Hollandse borrelplank | € 8.95 p.p.

- Diverse kaassoorten uit Drenthe met appelstroop en mosterd
- Ossenvorst met piccalilly
- Mini sandwiches van kloosterbrood met ei en spek
- Turfgerookte ham, cervelaat en beenham
- Augurken en Amsterdamse uien
- Gezouten noten

Mediterraanse borrelplank | € 8.95 p.p.

- Grissino omwikkelt met pesto en Parmaham
- Soesje gevuld met geitenkaas en balsamicocrème
- Groentesticks in dipper van yoghurt en kruiden
- Spiesjes van mozzarella, olijf en tomaat
- Worstsoorten als fuet en serrano
- Kaas van rond de Middellandse zee

Gezonde borrelplank | € 8.95 p.p.

- Chips van diverse groenten met olijfolie en zeezout
- Stengels van bleekselderij, rettich, wortel en paprika waarbij yoghurt dip
- Radijs, ingemaakte ui, cherrytomaat en olijven
- Pesto en tapenade met dipsticks en toast
- Vijgen, dadels, ongezoeten noten en gedroogd fruit
- Wraps gevuld met avocado en kipfilet

Retro borrelplank | € 8.95 p.p.

- Ham met monchou, boterhamworst met augurk
- Rookvlees met ei, kipfilet met druif
- Schelpje filet american, gevuld eitje
- Drentse paal met salade, gehaktballetje
- Gezouten pinda's



Broodplank | € 9.95 p.s.

- Luscious loaf hartige broodsoorten met o.a. noten, artisjok, mozzarella, courgette etc.
- Pesto, humus, gezouten roomboter
- Turfgerookte ham en pastrami
 - Hüttenkäse en brie
- Gerookte zalm en tonijnsalade
 - Tartaar van tomaat

Broodplakjes assortiment | € 1.95 p.s.

- Filet american met uitjes
- Turfgerookte ham met tapenade
- Brie met hazelnoot
- Tonijn met wasabimayo
- Mousse van seizoensgroenten



Drents borrelgarnituur | € 0.95 p.s.

- Kruidenkaas, mosterdkaas en belegen kaas met stroop van appel en peer
- Droge worst, grillworst en leverworst met mosterddip

Extra informatie

- Weergegeven prijzen zijn exclusief BTW
- Kosten voor personeel (kok, gastdame, logistiek) en dranken op aanvraag



FOOD MAY BE ESSENTIAL AS FUEL FOR THE BODY, BUT **GOOD FOOD IS FUEL FOR THE SOUL.**

Assortiment canapés en wraprolletjes | € 2.95 p.s.

- Warm gerookte zalm, zeewier, roomkaas, komkommer
- Brie met topping van blauwschimmelkaas, vijg en glaze van rode port
- Gegrilde kip, caesarmayo, Parmezaan en romaine sla
- Ossenvorst met piccalilly en ei
- Turfgerookte ham, Amsterdamse uienrelish en mosterdmayo
- Humus, zongedroogde tomaat, rucola en basilicumcrème
- Coppa di Parma met pesto en truffelmayo
- Rouleau van zeebaars met topping van saffraan mayo
- Gegarneerd met diverse cressen en eetbare bloemetjes

Amuse assortiment in glaasjes, op sierlijke lepel of op suikerrietservies geserveerd | € 3.95 p.s.

- Tartaar van weiderund met piccalillymayo en cornichon
- Lolly van geitenkaas en pistachecrumble met sherryglaze
- Gamba op zeewier met mayo van saffraan
- Rode biet met mierikswortelcrème en hazelnoot
- Mini poké bowl van sushirijst, wakame, mango en komkommer
- Crudité met kruidenyoghurtdip
- Gazpacho van tomaat en paprika
- Rouleau van zeebaars met wasabimayo en forelkuit
- Avocadocrème met rivierkreeft
- Gerookte biefstuk met Parmezaan, pijnboompitten en balsamico

Warm bittergarnituur

Frituur [alleen mogelijk op locatie]

- | | |
|--|---------------|
| • Oma Bob's assortiment mini croquettes | € 1.50 |
| • Kwekkewoom bitterballen met mosterd en mayo | € 1.15 |
| • Hekos oosterse hapjes met chilisaus | € 1.30 |
| • Luxe borrelmaatjes van o.a. croquetjes, soufflé, crispy bites en bami oriëntal | € 1.15 |
| • Huisgemaakte gehaktballetjes | € 2.10 |
| • Mini bun met burgers van rund, zalm of kip waarbij bijpassende toppings | € 5.95 |
| • Mini broodje pulled pork, chicken of beef met bijpassend garnituur | € 5.95 |
| • Mini zakje friet met verschillende toppings (chique de frites) | € 3.95 |
| • Supersaté [100 gram] met pindasaus en gebakken uitjes | € 4.95 |



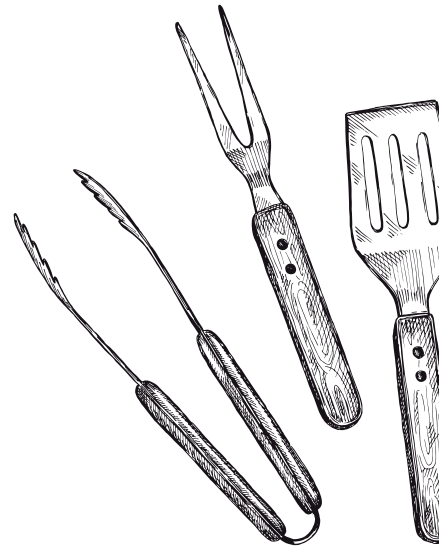


BBQ PAKKETTEN

BBQ standaard | € 25.95

- Weideburger
- Kipdijsaté, Piri Piri gemarineerd
- Hotdog runderworst
- Biefstukspies
- Houthakkersteak
- Aardappelsalade
- Pastasalade
- Rauwkostsalade met frisse garnituren
- Diverse koude en warme sauzen
- Assortiment gesneden brood met kruidenboters

 | Op aanvraag vegetarische componenten



BBQ luxe | € 33.95

- Tournedos van rund
- Gevogeltespies
- Verse zalm in folie met dille en citroen
- Kalfslende
- Gamba gemarineerd in knoflookolie
- Varkentournedos
- Huisgemaakte caesarsalade
- Gemengde slasoorten met warmgerookte zalm, rode ui, kappertjes en limoenmayo
- Verse fruitsalade
- Pennesalade met rucola, pesto, tomaat en pijnboompitten
- Gewokte groentegarnituren
- Krielaardappelen met rozemarijn en zeezout
- Diverse koude en warme sauzen
- Assortiment gesneden brood met pesto, aioli en kruidenboters

 | Op aanvraag vegetarische componenten

BBQ "OFYR" alleen met kok te reserveren | € 39.95

- Zeebaars op de huid met zeezout en citroen
- Biologisch buikspek van het Duroc varken met zwarte peper en appelstroop
- Verse mosselen met Zeeuwse groenten afgeblust met witte wijn [seizoensproduct]
- Tournedos van het biologisch kalf
- Burger van Mexicaans rundvlees waarbij bun, jalapeño, nacho's, avocado en cheddarkaas
- Black Tiger gamba's in pittige rode peper gemarineerd
- Assortiment mini groenten als wortel, venkel, aubergine en tomaat
- Verse friet met diverse sauzen
- Huisgemaakte salades van het seizoen



BUFFETTEN

Buffet standaard | € 23.95

- Aardappelsalade met bacon en ei
- Kip-mangosalade
- Pastasalade met pesto
- Gehaktballetjes in zoetzure saus
- Kipdijfilet in satésaus
- Drentse runderstoof
- Varkensfilet in pepersaus
- Gegratineerde aardappelen
- Nasigarnituur
- Gewokte groentemix
- Penne in roomsaus met kruiden
- Diverse gesneden broodsoorten met kruidenboter



Buffet luxe | € 39.95

- Caesarsalade met gegrilde kip, little gem, Parmezaanse kaas, tonijn en biologisch ei
- Frisse salade van rucola, gerookte biefstuk, balsamico en Mediterraanse lekkernijen
- Mesclunsalade van geitenkaas, bietjes, venkel, druiven, noten-fruitmix en honing
- Drents hoen gevuld met tutti frutti in rode portsaus
- Kalfsvlees in saus van gerookte mosterd en groene asperges
- Varkenstournedos in lichte saus van paddenstoelen en coppaham
- Gestoofde zalm en kabeljauw in botersaus met zeewier en sojaboontjes

Amuseglaasjes (2 p.p.)

- Tartaar van weiderund met piccalillymayo en cornichon
- Lolly van geitenkaas en pistachecrumble met sherryglaze
- Gamba op zeewier met mayo van saffraan
- Mini poké bowl van sushirijst, wakame, mango en komkommer
- Ratatouille van seizoensgroenten
- Parelcouscous met fijne courgette en broccoli
- Krielaardappelen met rozemarijn en zeezout
- Gegratineerde aardappelen met een vleugje truffel
- Gevuld broodsoorten met artisjok, paddenstoelen, tomaat en mozzarella waarbij pesto, aioli en kruidenboters

BUFFETTEN

Buffet Zuid-Amerikaans / Caribisch | € 37.95

- Quinoasalade met avocado, gedroogd fruit, zadenmix, noten en granaatappel
- Aardappelsalade met kidneybonen, tomatensalsa, koriander en sour cream
- Frisse salade van botersla, mango, kipfilet, appel, jalapeño en dressing van citrus en gember
- Nachochips met dippers als guacamole, tomatensalsa en sour cream

- Gegrilde rundersteak in saus van cola
- Gepeperde zalm met limoen koriandersaus
- Gewokte kipdijfilet in smokey BBQ-saus met honing
- Rib-fingers met tacosaus

- Jambalaya rijst
- Jacket potatoes met cayunkruiden
- Mexicaanse bonenschotel met tortillaschelp
- Pasta met bacon en cheddar

Buffet Mediterraneans | € 37.95

- Marokkaanse couscoussalade met geitenkaas, kikkererwten, rucola en munt
- Griekse salade van paprika, tomaat, olijven, komkommer, rode ui en feta
- Italiaanse salade van ijsbergsla, kalfsvlees, venkel, Parmezaan en tonijn
- Turks brood met tzatziki

- Tunesische zalm op bedje van spinazie, broccoli en saus van witte wijn en citroen
- Algerijnse rundstoof met tomaat, aubergine, cayennepeper en knoflook
- Portugese kip in saus van Piri Piri in ananas
- Filet van Frans bio- varken in paddenstoelensaus met gerookte ham en tijm

- Penne met arabiattasaus van tomaat, ui, chili en kruiden
- Gegratineerde aardappelen met room en een vleugje truffel
- Ratatouille van groenten rondom de Middellandse zee
- Spaanse paella met gamba, chorizo, kip, mosselen en groentemix

Buffet Mediterraneans

I FELL IN LOVE WITH THE MEDITERRANEAN PHILOSOPHY OF **GOOD WINE, GOOD FOOD AND FAMILY.**

HUISGEMAAKTE JAN VAN 'T HOOGHE SALADES

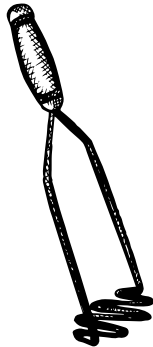
Op aanvraag

Kipsalade, kalfsvleessalade, zalmzalade

- Halve kilo € 11.50
 - Kilo € 19.95
 - Taartschaal 4 pers. € 37.50
 - Taartschaal 8 pers. € 49.50
 - Hors d'oeuvre p.p. € 25.50
- [combi van salade en kleine hapjes]

STAMPPOTBUFFETTEN

Basis 1000 gr p.p. | € 21.95

- Boerenkool
 - Hutspot
 - Hete bliksem
 - Zuurkool
- 
- Rookworst
 - Speklap
 - Gehaktballetjes in kalfsjus
 - Uitgebakken spekjes
- Mosterd, zilverui, augurk en piccalilly

Luxe 1000 gr p.p. | € 25.95

- Andijvie met rode ui, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas
 - Snijbonen, witte bonen en kidneybonen met paprika
 - Wortelen en uien op Indische wijze
 - Spruitjes, champignons en cashewnoten
 - Zuurkool met ananas en stoofappel
- Turfgerookte worst
 - Rundstoof met ui en kruidkoek
 - Kalfsgehaktballetje met rozemarijnus
 - Pulled chicken
- Grove en milde mosterd
 - Amsterdamse uien, augurken, piccalilly

DESSERTS

Dessertbuffet basis | € 8.95

- Vanille-, chocolade- en aardbeienroomijs
- Diverse soorten bavaroises
- Tropische fruitsalade
- Slagroomsoesjes met chocolade

Dessertbuffet standaard | € 12.95

- Vruchtenslof en citroen- meringuetaart
- Diverse lonquers en bandes met bavaroises
- Bombe van roomijs
- Mousse van chocolade
- Verse fruitsalade
- Assortiment gevulde macarons

Dessertbuffet in miniglaasjes 4 p.p. | € 12.95

- Panna cotta met vruchtencoullis
- Crème caramel
- Tiramisu
- Verse aardbeien met mascarpone
- Witte chocolademousse
- Losgeslagen appeltaart met room

CHOCOLADE FONTEIN | € 10.95

vanaf 20 pers

- Belgische Callebaut chocolade: melk, puur of wit
- Verse aardbeien, ananas, banaan
- Lange vingers, soesjes, bitterkoekjes
- Marshmallows, schuimpjes

LUNCHEN

Basis | € 13.75

- Huisgemaakte heldere of gebonden soep
- Verse zachte naturel cadetten en pistoletjes (3 p.p.)
 - jong belegen kaas
 - kipkerriesalade
 - achterham
 - rosbief
 - gerookte kipfilet

Standaard | € 15.25

- Huisgemaakte heldere of gebonden seizoenssoep
- Verse zachte cadetten met zaden en pitten en luxe harde broodjes (2.5 p.p.) met mesclunsla, komkommer en tomaat belegd met:
 - brie
 - turfgerookte ham
 - gezond
 - runderpastrami
 - gerookte biefstuk
 - bieslooksalade met bacon
 - zalm met roomkaas

Luxe | € 16.50

- Huisgemaakte gezonde seizoenssalades geserveerd in weckpotje
- Wraps, bagels, sandwiches (2 p.p.) met babyleafsla, diverse garnituren en smeersels belegd met
 - warm gerookte zalm
 - gegrilde kip met ananas
 - hüttenkäse met pesto en tomaat
 - gewokte groenten met humus
 - gerookte biefstuk met Parmezaan
 - tonijnsalade met olijf en ossenworst met piccalilly
 - turfgerookte ham
- Griekse yoghurt met honing en gedroogd fruit met zaden of vers gesneden fruitsalade

Opties

- Panini met divers beleg **€ 4.25**
- Kwekkeboom kroket **€ 3.00**
- Bladerdeegsnack met diverse vullingen **€ 3.00**

DINERSUGGESTIE aangepast per seizoen | € 42.50

OP TAFEL:

Gevulde broodsoorten met diverse smeersels

VOORGERECHT:

Trio van turfgerookte ham, gebrande geitenkaas en tartaar van zalm

HOOFDGERECHT:

Surf 'n Turf van kalfswang en Black Tiger gamba met mousseline, seizoensgroenten en bearnaisesaus

NAGERECHT:

Mousse van Callebaut chocolade, panna cotta van vanille en tiramisu waarbij heerlijke garnituren

DRANKEN | per liter

Biologische halfvolle melk **€ 2.50**

Biologische karnemelk **€ 2.50**

Sinaasappelsap met vrucht vlees **€ 3.50**

Verse jus d'orange **€ 7.50**

Vers gemaakte fruitjuice **€ 8.50**

Vers gemaakte smoothie van fruit, yoghurt en sinaasappelsap **€ 8.50**

Vers gemaakte smoothie van groenten, zaden en yoghurt **€ 8.50**