



vander Somme
CATERING & EVENTS



foodbook



Over ons



- Lekker eten en drinken
- Gezonde en verse producten
- Verrassend en creatief maatwerk
- Flexibel en betrouwbaar
- Jarenlange ervaring op diverse evenementen en locaties
- Enthousiaste en gemotiveerde medewerkers

Knabbelgarnituur

Gemarineerde kaas,
salami, olijven en
zoute stengels

Borrelgarnituur Basic

45 hapjes op een schaal

- Rilette van gerookte forel
- Roompaté met geroosterde paprika
- Haring met ui
- Roombrie met vijgenschutney en walnoot
- Gerookte zalm met bieslook
- Filet Americain met mini augurk en rode ui
- Rouleaux van ardennerham met roomkaas, tomaat en basilicum
- Dadel gevuld met zachte kaas en amandel
- Wrap met kipfilet, kerrie, lente ui en gebakken uitjes

Borrelgarnituur Luxe

45 hapjes op een schaal

- Bonbon van geitenkaas met honing en pecannoten
- Gerookte eendenborst met veenbessencompote
- Bokkenpootje van pastrami met piccalilly en cornichon
- Mini quiche met tomaat, prei en cheddar
- Poffer met zalmfilet en kruidenspread

Kaas uit een pannetje

per 8 personen

- Warme camembert (fonduesetje) met partybrood en picos

Fingerfood in glaasjes

te bestellen vanaf 10 stuks per soort

- Salade van sojaboontjes met wakame, gerookte zalm en sesam
- Salade van zoete aardappel met paprika, vadouvan en pulled turkey
- Gerookte eendenborst met dronken vijg
- Serranoham, tomatensalsa en een wafeltje van bladerdeeg en zeezout
- Notensla met gerijpte geitenkaas, biet, cashewnootjes en waterkers
- Gegrilde courgette met tomatenroomkaas en gefrituurde basilicum
- Rosbief van kalbsmuis met tonijnsalade en kappertjes
- Gerookte makreel met een salade van rettich, appel en mierikswortel
- Carpaccio met rucola, truffeldressing, pecorino en pitten

Gezonde Bites op tafel

voldoende voor 5 personen

- Komkommer, radijs, peen, bloemkool en rettich met een frisse yoghurt dip



Lunchbuffet

basic

- 2 broodjes, assorti uit het standaard assortiment
- Melk
- Handfruit

luxe

- 2 broodjes, assorti uit het luxe assortiment
- Melk en jus d'orange
- Handfruit

combi

- 2 broodjes, assorti uit het basis en luxe assortiment
- Melk en jus d'orange
- Fruitsalade

Lunch



Broodjes standaard belegd met o.a.

vers gebakken broodjes ruim belegd en gegarneerd met passend garnituur

- Jonge kaas
- Huisgemaakte eiersalade met rode ui
- Gekookte ham met mosterd en dille
- Fricandeau met piccalilly mayonaise
- Gegrilde kipfilet met kerrie saus
- Huisgemaakte tonijnsalade

Broodjes luxe belegd met o.a.

vers gebakken broodjes ruim belegd en gegarneerd met passend garnituur

- Oude kaas met mosterd mayonaise
- Roombrie met gegrilde groente en tomatensalsa
- Gerookte zalm met kruidenspread, komkommer en ui
- Rookvlees met gekookt ei, spek en mayonaise
- Gandaham met gemarineerde tomaatjes
- Gerookte kalkoenfilet met paprika en muhammara

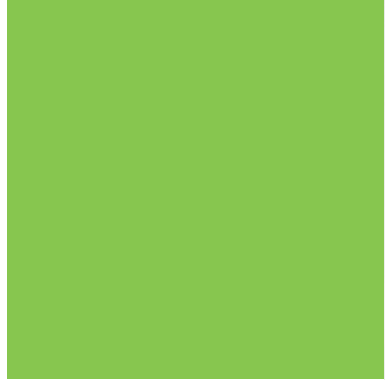
Brood

boerenbrood, open belegd

- Brie met rucola, noten en honing
- Oude kaas met kipkerriesalade en paprika
- Bourgondische beenham, gezond
- Hummus met gegrilde groente en Provençaalse kruiden
- Gerookte zalm met kruidenkaas en rode ui
- Gatenskaas met tomaat, komkommer, mosterd en dille
- Roastbeef met ei en truffelmayonaise

Lunch uitbreidingen

- Soep, diverse soorten
- Saucijzenbroodjes
- Quiche: vis, vlees of vegetarisch
- Salades, (vis, vlees, pasta)
- Fruitsalade
- Handfruit
- Roerei met tomaat en spek
- Yoghurt met muesli
- Borden, glaswerk, bestek, servetten en de afwas



Luxe Brunch

- Vleeswaren (beenham, kiprollade en rookvlees)
- Kaassoorten (belegen, brie en nagelkaas)
- Desembollen, mini broodjes harde en zachte, assorti
- Mini koffiebroodjes en mini croissants
- Eiermuffins met tomaat en cheddar
- Gebakken eitjes met bacon
- Mini sandwiches en wraps met gerookte zalm, gerookte kalkoen en kruidenkaas
- Mini quiches met prei, ham en mozzarella
- Roomboter, margarine en jam (mono verpakking)
- Mini glaasjes met boeren yoghurt, vruchtencoulis en granola
- Parten meloen met coppa di parma
- American pancakes met maple syrup
- Verse sappen en biologische melk

High Tea standaard

te bestellen vanaf 20 personen

- Sandwiches met gerookte zalm, rucola, komkommer en bieslookmayonaise
- Sandwiches met muhammara en gegrilde groente
- Scones met clotted cream en jam
- Mini brownies met witte chocolade
- Limoenkoekjes
- Chocolade ganache met sinaasappel
- Diverse theesoorten van Clipper

High Tea



High Tea luxe

te bestellen vanaf 20 personen

- Sandwiches met gerookte zalm, rucola, komkommer en bieslookmayonaise
- Sandwiches met muhammara en gegrilde groente
- Scones met clotted cream en jam
- Mini brownies met witte chocolade
- Mini quiches met tomaat, prei en cheddar / brie, honing en pecannoten
- Soesjes met mousse van beenham, ei en groene kruiden
- Chocolade ganache met sinaasappel
- Koffie broodjes met gele room
- Diverse theesoorten van Clipper

Buffet Basic

- Gandaham met meloensalade
- Gerookte zalm met rode uiencompote
- Huisgemaakte huzarensalade
- Waldorfsalade met appel, selderij, knolselderij en walnoten
- Bourgondische rib met champignonsaus
- Kipfilet met rode port en tijm
- Aardappelpuree met venkel
- Kruidensla met vinaigrette
- Boerenbrood met kruidenboter



Onze Buffetten zijn te bestellen vanaf 20 personen.

Buffetten

Het gewicht per persoon van onze buffetten bedraagt 650 gram.

Buffet Luxe

- Carpaccio met spekjes, pecorino en zwarte champignons
- Graved lacks met yuzu crème en verse kruiden
- Salade van biet met geitenkaas, balsamico, noten en waterkers
- Salade van penne pasta met gegrilde groente en bruchetta
- Domino van kabeljauw en zalm met kreeftensaus
- Gerijpte diamanthaas in truffeljus
- Terrine van aardappel met prei
- Tomatenrijst met ui, bosui en kervel
- Geroosterde seizoensgroente
- Boerenbrood met kruidenspread en tapenade

Seizoensbuffetten

Naast de buffetten als hier beschreven, serveren ook we seizoensbuffetten, hierbij kan er gedacht worden aan:

- Stampot buffetten
- Asperge buffetten
- Lente-, Zomer-, Herfst- en Winterbuffetten

Frans Buffet

- Salade Niçoise (cogolles, tonijn, haricots verts, ei, krieltjes en rode ui)
- Boerenpaté met cranberry compote
- Salade van bleekselderij met gerookte kalkoen, sinaasappel en crème fraîche
- Zeebaarsfilet met een salsa van gepofte paprika's
- Boeuf bourguignon (runderstoof met wortel, sjalotten en Provençaalse kruiden)
- Coq au vin (stoofgerecht met kip, spekjes, champignons, ui en rode wijn)
- Krieltjes met roomboter, peterselie en kervel
- Groente ratatouille
- Boerenbrood met kruidenboter en tapenade



Tapas Buffet

- Wrap met pastrami, rucola en geroosterde paprika
- Aardappelsalade met groente en knoflook
- Spaanse ham en worstsoorten
- Eieren met tonijnsaus, kappertjes en ansjovis
- Grote garnalen in witte wijn en kruiden
- Peppadew met roomkaas en kervel
- Hartige spinazietaartjes met pijnboompitten
- Geitenkaas met honing en een panade van pistache
- Kipfilet met koriander, limoen en paprika
- Champignons in het groen met knoflook, courgette en amandelen
- Vleesballetjes met spek in een pikante tomatensaus
- Geroosterde krieltjes met knoflookmayonaise
- Oerbrood met tapenade, aioli en muhammara

Mediterraans Buffet

- Salade caprese (tomaat met buffelmozzarella)
- Zalmfilet, gemarineerd met rode biet, basilicum en mosterd
- Italiaanse aardappelsalade met haricots verts en pestodressing
- Carpaccio met pittenmix, rucola en truffelmayonaise
- Grote garnalen in witte wijn met groene kruiden, peppadew en knoflook
- Saltimbocca van varkensvlees met parmaham en salie in een paddenstoelensaus
- Zalmfilet met witte wijnsaus, pesto, tomaten en basilicum
- Gestoofde kip in rode wijnsaus met tijm en geroosterde paprika
- Penne pasta in roomsaus met gedroogde tomaten, courgette, knoflook, tijm en rozemarijn
- Gepofte rozeval aardappeltjes met knoflook en rozemarijn
- Ratatouille van aubergine, courgette, tomaten, ui en paprika
- Italiaans vloerbrood met tapenade en pesto





Barbecues

BBQ Lekker

Ambachtelijke slagersworst / Runder hamburger / Gemarineerde procureur / Gemarineerde kipsaté / Spies van gemarineerde speklap

Saladebar Aardappel-scharreleisalade met rode ui en bieslook / Witte koolsalade met rozijnen, sinaasappel, paprika en groene kruiden / Frisse komkommersalade met yoghurt en dille / Kruidensla met vinaigrette

Sauzen Knoflookremoulade, BBQsaus, kerriemayonaise en pindasaus

Broodplank Boerenbrood met kruidenboter

BBQ Lekker Luxe

Zalmfilet met limoen, kruidenmarinade en peper / Pikant gemarineerd biefstukje / Gemarineerde procureur / Brochette van gemarineerde kippendijen / Kalkoenbiefstukjes

Saladebar Aardappel-scharreleisalade met rode ui en bieslook / Waldorfsalade met bleekselderij, knolselderij, appel en walnoten / Frisse komkommersalade met yoghurt en dille / Kruidensla met vinaigrette

Sauzen Knoflookremoulade, tomatensalsa, kerriemayonaise en pindasaus

Broodplank Boerenbrood met kruidenboter en tapenade

BBQ Lekker Exclusief

Roodbaarsfilet met paprika, bosui en tomatensalsa / Burger van Angusbeef / Varkenshaasmedaillons met mierikswortel / Kalfsoester met olijfolie, zeezout en tijm / Brochette van grote garnalen met knoflook en groene kruiden

Saladebar Salade van krieltjes met courgette en ham / Pasta salade met geroosterde groente en bruschetta / Tomaat-komkommersalade met tomatenvinaigrette, ui en feta / Couscoussalade met sinaasappel, watermeloen en munt / Kruidensla met vinaigrette

Sauzen Knoflookremoulade, tomatensalsa, kerriemayonaise en rode wijnsaus

Broodplank Boerenbrood met tapenade, hummus en muhammara



Dessert in een glaasje

- Tiramisu
- Limoenbavarois met bastogne en meringue
- Chocolademousse met framboos en oreo
- Vers fruitsalade met munt
- Aardbeienbavarois met bosvruchtencoulis en slagroom

Kaasplateau

- 5 verschillende kaassoorten
- Noten
- Druiven
- 2 soorten chutney
- Kletzenbrood

Dessert op bord

Bijvoorbeeld:
Chocoladetaart met
ganache, rozenhangop,
roodfruit en
vruchtencoulis



Sweet Table

4 items p.p., vanaf 25 personen

- Taart van vanille kapsel met botercrème en rood fruit
- Gevulde soesjes met karamel, lavendel en zeezout
- Glaasjes met mangobavarois, room en pistache
- Worteltjescake met sinaasappel, noten en 5-spices
- Frisse cheesecake met citroen en kersen
- Cranberry chocolate blondies
- Chocolate cake lolly's
- Mini donuts met fondant

Desserts



Diner

Diner op locatie

Een door ons verzorgd diner bestaat uit drie tot zes gangen en kan naar wens worden aangevuld met allerlei extra's. Voor het diner kan er een keuze gemaakt worden uit onze uitgebreide kaart, maar het is ook mogelijk om in overleg een voorstel te maken op maat. Na het vaststellen van het diner, maken we graag een passend wijn voorstel zodat er een mooie wijn-spijs combinatie ontstaat. Bij het vaststellen van het menu kan er uiteraard rekening gehouden worden met eventuele allergieën of overtuigingen.

De puntjes op de i

Een diner op locatie is meer dan alleen eten, het is een beleving. Wij denken graag met u mee in de samenstelling van het menu, de opstelling en het dekken van de tafels en de decoratie op tafel. Bij het verzorgen van een diner kunnen we gebruik maken van het aanwezige meubilair, maar we kunnen ook het benodigde meubilair meenemen. Het diner zal verzorgd worden door onze professionals. Het aantal koks en bediening medewerkers zal afgestemd worden op het aantal gasten.



Diner of Diner Ambulant

Er zijn een tweetal mogelijkheden om een diner te serveren, een diner aan tafel of een diner ambulant. Bij een diner aan tafel serveren wij de diverse gerechten terwijl uw gasten aan mooi ingedekte tafels zitten. Bij een diner ambulant (ook wel walking diner genoemd) serveren wij "en passant" de diverse gerechten. Een diner ambulant bestaat uit minimaal 5 gerechten en kan samen gesteld worden uit onze uitgebreide kaart.

Verhuur

Maak uw evenement of feest compleet met een ruim aanbod van feestbenodigdheden. Hiervoor werken wij samen met een partyverhuurbedrijf. Voor een compleet overzicht kunt u kiezen uit het assortiment, dat u online kunt vinden op www.bfevents.nl. Kies hier alles voor uw tafelaankleding, de laatste apparatuur, klapstoelen, statafels, buffetattributen en decoratie. Uiteraard zijn wij u graag van dienst met advies voor uw evenement. Heeft u een buiten evenement en u wilt niet afhankelijk zijn van het weer, ook dan kunnen wij u van dienst zijn. Wij werken samen met een tweetal tentenverhuurders. Neem contact met ons op zodat wij u kunnen adviseren over een tent, passend bij uw evenement.





Menukaart

Soep

- Tom ka kai (Thaise kippensoep met kokos) met oosters garnituur
- Kreeften bisque geparfumeerd met tomaat, Hollandse garniaaltjes en cognac room
- Soep van groene asperge met een geitenkaas bolletje (v)
- Ossenstaart bouillon met tuinkruiden

Voorgerechten

- Salade van chioggia biet met geroosterde amandelen, rozemarijn croutons, waterkers en bieslook/peper crème (v)
- Gebrande geitenkaas met een salade van gekarameliseerde peer, cranberry, walnoot en een stroop van honing en tijm (v)
- Oosterse surf en turf met rosbief, gamba, udon, sesam, wakame, sojaboon, mizuna en teriyaki dressing
- Open ravioli met gekonfijte eendenborst en een zoete portsaus
- Zacht gegaarde kalfslende met een tomaten marmelade en krokante panchetta
- Mousse van gerookte kip met gegrilde mango en een gelei van parmaham
- Gerookte makreel met een salade van Granny Smit, bleekselderij en een mierikswortel dressing
- Warm gerookte zalm, gegrilde venkel, mini bospeen, kwartel eitje en limoen/dille schuim
- In knoflook en chili gemarineerde black tiger gamba met avocado crème

Hoofdgerechten

- Indiase curry met hazelnoten, gegrilde pompoen, kokos, kikkererwt en parel couscous (v)
- Portobello gevuld met gegrilde groente, camembert d'isigne calvados en een timbaaltje wilde rijst (v)
- Bavette met konings oesterzwam, groene asperge, crème van zoete aardappel en een jus van gepofte knoflook
- Diamanthaas gelakt met bloemen honing, aardappel/knolselderij puree en een saus van tijm, sjalotjes en truffel olie
- Eendenborstfilet met geroosterde Roseval aardappel en een saus van mandarijn en kruidnagel
- Zalmfilet met zwarte tagliatelle, saus van kreeftenstaartjes en een krokantje van sesam
- Zeebaars met een topping van cranberry, citroen crouton en tijm, pappardelle met extra virgin olijfolie
- Rode mul met een saus van paprika, tomaat, taggiasche zwarte olijven, oregano en een puree van rucola

Nagerechten

- Mousse van mango en rode peper, kokosschuim en frambozen stroop
- Appeltaartje ui elkaar (appelcompote, gele room, citrus crumble, boeren jongens en vanille ijs)
- Warm chocolade taartje met praline, rozen room en een bolletje mandarijn sorbet
- Hangop van geiten yoghurt, vanille, pecan noten en in witte wijn gepocheerd peertje
- Panna cotta van mascarpone, kersen, Bastogne stukken en chocolade krullen
- Sandwich van stroopwafel, ijs van karamel en zeezout met oranje bloesem slagroom en gedroogde sinaasappel



Dranken

Tijdens de diverse catering events kunnen we een standaard dranken assortiment verzorgen:

Koffie en thee

Plat en bruisend water / frisdranken / sinaasappelsap

Flesbier (Jupiler, 5% en 0.0%) / wijn (rood, wit, rosé) / prosecco



Ons team is sterk, ervaren en zet alles op alles om van jullie trouwdag een geweldige belevenis te maken. Natuurlijk stemmen we daarbij alles op jullie wensen af: eten, drinken, locatie en aankleding.

Welke stijl je ook kiest: een chique white wedding, een romantisch vintage tintje of een robuuste stoere uitstraling, alles is mogelijk.



We cateren op de meest mooie locaties in en buiten Nederland. Een ervan is Het Koetshuis van Kasteel Ammersoyen, waar we exclusief aan verbonden zijn. U kunt zelfs trouwen op het kasteel, de dag vieren in het koetshuis (met een heerlijk groot terras) en overnachten in de bruidssuite. Er is ook een mogelijkheid voor gasten om te overnachten in de B&B.



Mocht u kiezen voor het thuis vieren van uw bruiloft, dan kunnen we, indien gewenst, tenten regelen, eventueel inclusief (dans)vloer: pagodetent / stretchtent / compleet doorzichtige tent

Ga je bijvoorbeeld voor welkomstdrankjes uit onze champagneboom: champagne of mousserende wijn / rose, rode of witte wijn / kleurige cocktails

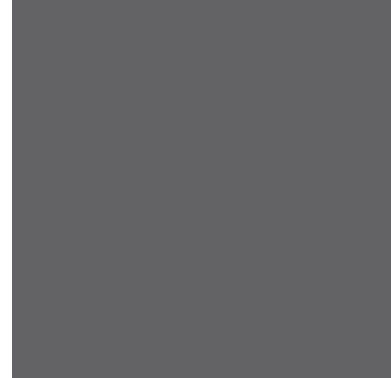


Of begin je de dag met een lunch of picknick. Misschien denk je aan een buffet, walking dinner, een diner aan prachtig gedekte tafels of een BBQ buiten.

Bij dit alles mogen de hapjes en drankjes tussendoor niet ontbreken.

Wellicht wil je de avond afsluiten met een feestavond en daarna nog een foodcourt, bijvoorbeeld met pizza's, hamburgertjes of boerenfriet.

Plan samen met ons jullie mooiste dag, zodat u die dag alleen nog hoeft te genieten van alle onvergetelijke momenten.



vander Somme
CATERING & EVENTS



Van Voordenpark 9a
5301 KP Zaltbommel

0418 - 513721 of 06-21528748
info@vandersommecatering.nl

