

CATERING

Koffietafel/Ontbijt

Roomboterkoekjes (ca. 100 stuks per kilo)	€ 32,00 per kilo
Brownies	€ 2,00 per stuk
Muffins (naturel en blueberry)	€ 1,85 per stuk
Croissants met jam	€ 1,85 per stuk
Scones met jam en room	€ 2,25 per stuk
Chocoladebroodjes	€ 1,95 per stuk
Ontbijtkoek	€ 1,20 per stuk
Krentenbol	€ 1,55 per stuk
Mueslibol met roomboter	€ 1,70 per stuk
Grote noten koeken	€ 1,90 per stuk
Grote chocolate chip koeken	€ 1,90 per stuk
Grote kruiden koeken (steranijs / kaneel)	€ 1,90 per stuk
Turkse yoghurt met honing en noten	€ 2,00 per stuk
Turkse yoghurt met cruesli	€ 2,00 per stuk
Turkse yoghurt met vers fruit	€ 2,25 per stuk
Biologische yoghurt met fruitcoulis	€ 1,75 per stuk
Huisgemaakte appeltaart (12 personen)	€ 17,25 per taart
Boston Style cheesecake (12 personen)	€ 17,25 per taart
Andere taarten op aanvraag	
Marokkaanse koekjes (± 30 stuks per kilo)	€ 14,95 per kilo
Baklava (vanaf 20 stuks)	€ 1,00 per stuk
Chocoladebrokken met noten en rozijnen <i>Vanaf 30 personen per soort melk/ puur/ wit</i>	€ 2,30 per persoon

Individuele hartige specialiteiten

Mini quiches (vanaf 12 stuks per soort)	€ 4,50 per stuk
Mini quiche met geitenkaas/tomaat	
Mini quiche met zalm/prei	
Mini quiche met mozzarella/gegrilde groenten	
Mini quiche met aardappel/spekjes/reblochon	
Mini pizza's (vanaf 12 stuks per soort)	€ 3,40 per stuk
Mini pizza met basis tomaat, Italiaanse salami	
Mini pizza met basis tomaat, artisjok, courgette	
Mini pizza met basis tomaat, knoflook en rozemarijn	
Mini pizza met basis tomaat, prosciutto, olijven	
Allen afgemaakt met provolone kaas en rucola	

Briouats (<i>vanaf 12 stuks per soort</i>) <i>Briouats zijn Marokkaans gekruide pakketjes van brique deeg met vulling.</i> Briouats met kipvulling Briouats met vulling van couscous en geroosterde groenten Briouats met tonijnvulling	€ 3,40 per stuk
Pasteitjes (<i>vanaf 12 stuks per soort</i>) Pasteitje kip en zuidvruchten Pasteitje gehakt en prei Pasteitje gekruide zalmartaar Pasteitje geitenkaas en paddestoelen	€ 3,75 per stuk
Tea's	
Hollandse Tea (<i>vanaf 10 personen</i>) 2 hartig belegde mini bolletjes 1 plak duivenkater 1 plak suikerbrood 1 mini moorkopje zoute koekjes	€ 7,75 per persoon
Afternoon Tea (<i>vanaf 10 personen</i>) 1 mini muffin 2 hartig belegde minisandwiches 1 scone met jam en ongezoete room 1 stukje taart 1 vruchtenspiesje	€ 9,25 per persoon
High Tea (<i>vanaf 15 personen</i>) 1 muffin 1 stukje hartige taart 2 luxe hartig belegde mini sandwiches 1 luxe belegd mini broodje 1 scones met jam en ongezoete room 1 petit four 1 stukje taart 1 stukje thee cake 1 bonbon Schaaltje vers fruit	€ 19,00 per persoon
North African Tea (<i>vanaf 10 personen</i>) Baklava Marokkaanse koekjes Amandelsigaren Mini briouats Duizend gaten flensjes Gevulde dadels	€ 13,60 per persoon

Koude lunchsuggesties

Fruit	€ 1,10 per stuk
Fruitsalade	€ 3,65 per portie

Zachte witte en bruine bolletjes ruim belegd met:

Jonge kaas	€ 2,10 per stuk*
Beenham	€ 2,10 per stuk*
Oude kaas	€ 2,10 per stuk*
Kipfilet	€ 2,10 per stuk*

*€ 2,50 per stuk biologisch

Bruschetta's afgemaakt met rucola:

Coppa di Parma, artisjokkentapenade en Parmezaan	€ 2,75 per stuk
Vitello Tonnato	€ 2,75 per stuk
Gegrilde groenten, mozzarella en pesto	€ 2,75 per stuk

Marokkaanse punten bruin en wit:

Tonijnsalade	€ 3,45 per stuk
Mozzarella en choriatici	€ 3,45 per stuk
Harde geitenkaas, tomaat en limoen-koriander humus	€ 3,45 per stuk
Kipfilet, geroosterde paprika en rash-el-hanout mayonaise	€ 3,45 per stuk

Boeren sandwiches, 2 dikgesneden plakken brood met beleg ertussen

Boerenkaas, tomaat, komkommer	€ 3,45 per stuk
Boerenham, augurk, mosterdmayonaise	€ 3,45 per stuk
Rosbief met rode ui en mierikswortelmayonaise	€ 3,45 per stuk
Gerookte makreelsalade	€ 3,45 per stuk

Luxe witte en bruine harde broodjes ruim belegd met:

Tozzi mozzarella, pesto en tomaat	€ 3,70 per stuk
Rauwe ham, eiersalade en tuinkers	€ 3,70 per stuk
Old Amsterdam en uienchutney	€ 3,70 per stuk
Gerookte zalm, komkommer en creamcheese	€ 3,70 per stuk

Boxes

(vanaf 25 personen)

Ontbijtbox

Croissant met jam	€ 6,70 per stuk
Hard broodje	
Boter monoverpakking	
Gekookt eitje	
Krentenbol	
Peper/zout, bestekje en servet	

FELIXMERITIS

EUROPEES CENTRUM VOOR KUNST, CULTUUR EN WETENSCHAP

Lunchbox 1

Zacht belegd bolletje
Luxe belegd hard broodje
Gezonde reep

€ 7,65 per stuk

Lunchbox 2

Grote punt Marokkaans brood met beleg
Couscoussalade met noten gegrilde groenten
Turkse yoghurt met fruit

€ 8,00 per stuk

Lunchbox 3 (volledig biologisch)

Boerensandwich met divers beleg
Gezonde reep
Yoghurt met vruchtencoulis
Stuk fruit

€ 8,95 per stuk

Lunchbox 4

Luxe belegd broodje
Marokkaanse punt met beleg
Fruitsalade
Gezonde reep

€ 10,65 per stuk

Lunchbuffetten

Lunchbuffet 1 (vanaf 10 personen)

Divers beleg op schaal zoals ham, kaas en kip
Grof gesneden brood wit en bruin
Boerenboter
Fruit
Soep naar keuze

€ 7,85 per persoon

Lunchbuffet 2 (vanaf 10 personen)

Harira
Marokkaans brood wit en bruin
Plakken geitenkaas en jonge kaas
Tonijnsalade
Falafel
Mini briouats
Hummus en choriatici

€ 9,60 per persoon

Lunchbuffet 3 (vanaf 10 personen)

Grof gesneden brood wit en bruin
Eiersalade
Zalmsalade
Aardappelsalade
Pasteitje
Fruit
Soep naar keuze

€ 10,05 per persoon

Lunchbuffet 4 (*vanaf 10 personen*) € 10,30 per persoon
Divers beleg op schaal zoals, ham, kaas, zalm en brie
Grof gesneden brood wit en bruin
Boerenboter
Fruitsalade
Mini quiches
Scrambled eggs

Lunchbuffet 5 (*vanaf 15 personen*) € 11,45 per persoon
Italiaanse broodsoorten
Diverse Italiaanse worsten, hammen en kaas
Tomaat-mozzarellasalade
Mini pizza
Frittata spinazie/provolone
Minestrone-soep

Brunchbuffet / Champagnebuffet (*vanaf 15 personen*) € 18,90 per persoon
Croissants met jam en boter
Diverse kaassoorten
Diverse luxe vleeswaren
Diverse broodsoorten
Boerenboter
Salade met gerookte paling en Hollandse garnalen
Roerei met gerookte zalm en bieslook
Champignons à l'escargots
Mini brownies

Soepen € 3,55 per persoon
Pomodori basilicum soep
Gemengde paddestoelen soep
Harira
Minestrone-soep
Courgettesoep met spekjes

Bittergarnituren

Hollands bittergarnituur (*vanaf 15 porties*) € 3,90 per portie
Blokjes kaas
Leverworst
Bitterballen
Gehaktballetjes
Kipfiletstukjes
Mini kaassoufflés
Pinda's

Uitgebreid bittergarnituur (<i>vanaf 15 porties</i>)	€ 5,05 per portie
Blokjes kaas	
Leverworst	
Bitterballen	
Gehaktballetjes	
Kipfiletstukjes	
Mini kaassoufflés	
Mini vegetarische loempiaatjes	
Borrelpootjes	
Gemengde nootjes	
Oosters bittergarnituur (<i>vanaf 15 porties</i>)	€ 5,50 per portie
Yakitori sateetjes	
Gefrituurd dimsum	
Pangsit	
Mini loempia	
Garnalen in jasje	
Japanse nootjes	
Katjang Pedis	
Saté trio (<i>vanaf 15 porties</i>)	€ 4,35 per portie
Combinatie van Japanse, Thaise en Indiase Sateetjes met Thaise chilisaus en satésaus	
Spaans bittergarnituur (<i>vanaf 25 porties</i>)	€ 7,50 per portie
Chorizo/champignon spiesjes	
Blokjes manchego	
Spinazie geitenkaas kroketjes	
Gamba kaaskroketjes	
Ansjovis/olijven spiesjes	
Albondiga's	
Olijven	
Hapjes / Amuses	
Gressini's (<i>vanaf 15 stuks per soort</i>)	€ 1,40 per stuk
gerold in Parmaham met pesto en rucola	
gerold in gerookte zalm met rucola	
Amuselepels (<i>vanaf 25 stuks per soort</i>)	€ 1,40 per stuk
Rouleau van rilette van eend en eendenlever	
Oosters gemarineerde tonijn met wasabi-sesam	
Gerookte rib eye met kweeperengelei	
Tempura van gamba met mango-tomatenchutney	
Mini artisjokbodem met geitenkaasmousse	

Tompouce van bladerdeegkoekjes (vanaf 25 soort per soort) € 1,40 per stuk
Gevuld met gerookte makreelmousse en gerookte zalm
Gevuld met gevogeltelevermousse en gerookte eendenborst
Gevuld met blauwe kaasmousse en manchegokaas

Kroketjes (vanaf 15 stuks per soort) € 1,45 per stuk
Spinazie/kaas
Gamba/kaas
Chorizo/kaas

Canapé van brioche brood (vanaf 15 stuks per soort) € 1,45 per stuk
Gravad lax
Gerookte paling
Gehakte bospaddestoelen
Mozzarella, pesto en tomaat
Old Amsterdam en appelchutney

Eenhapsquiches (vanaf 15 stuks per soort) € 1,45 per stuk
Geitenkaas en sud en sol tomaatjes
Lorraine, met spekjes, kaas en ei
Gerookte zalm en creamcheese

Warme spiesjes (vanaf 15 stuks per soort) € 1,55 per stuk
Mediterraans gekruide lamspiesjes
Pittige gambaspiesjes
Cajun gekruide kalkoenspiesjes
Cherry tomaat en champignonspiesjes

Diner buffet suggesties

U kunt alle buffetten uitbreiden met een soep vooraf en dessertbuffet na.

Winterbuffet (vanaf 15 personen) € 12,35 per persoon
Stamppotje van aardappel, rucola en spinazie met kalfsgehakt
Gekonfijte zuurkool, knolselderijpuree en draadjesvlees
Gratin van aardappel met broccoli en rookworst van Baambrugs big
Huisgemaakte appelcompote met kaneel

Saladebuffet (vanaf 15 personen) € 13,25 per persoon
Soep naar keuze
Roseval-aardappelsalade met bieslook en crème fraîche
Pastasalade met uitgebreid garnituur
Tomaat-komkommersalade
Sate van varkenshaas
Kipborrelpootjes
Turks brood met kruidenboter en tapenade

FELIXMERITIS

EUROPEES CENTRUM VOOR KUNST, CULTUUR EN WETENSCHAP

Pastabuffet (vanaf 15 personen)

€ 15,05 per persoon

Lasagne Bolognese
Penne met romige zalm/pestosaus
Spirali met olijfolie, artisjok, olijven, courgette, paprika en mini tomaatjes
Pomodorisalade met verse mozzarellabolletjes en basilicum
Groene salade
Brood met pestoboter

Marokkaans buffet (vanaf 15 personen)

€ 15,05 per persoon

Mediterrane couscous
Merquezworstjes
Keftaspiezen
Falafel
Olifantsbonensalade met tomaat
Geroosterde gekruide
groenten
Marokkaans brood met humus en choriatiki

Aziatisch buffet (vanaf 15 personen)

€ 17,85 per persoon

Saté ajam
Pikant rundvlees
Hete boontjes
Groenten in kokosmelk
Gebakken noedels
Pandanrijst
Vegetarische loempiaatjes
Kroepoek, atjar en sambal

Captains Dinner buffet (vanaf 15 personen)

€ 17,85 per persoon

Bruine bonen en kapucijners
Rijst en gekookte aardappelen
Gesneden speklapjes
Gebakken vetspek
Gehaktballetjes
Gebakken uitjes
Komkommersalade en tomatensalade
Piccalilly
Rauwe gesneden uitjes
Augurk

Zuid Amerikaans buffet (vanaf 15 personen)

€ 18,30 per persoon

Empanada's
Bonenschotel met gehakt, crème fraîche en tortilla chips uit de oven
Taco's met vegetarische schotel
Cajun aardappeltjes
Chicken wings
Cole slaw

Maïssalade met appel en ui
Brood met guacamole

Frans Mediterraans buffet (vanaf 15 personen)

€ 19,00 per persoon

Terrine de campagne
Coq au vin
Zeewolf gerold in spek met groene mosterdsaus
Aardappel-courgette gratin met kaas
Ratatouille
Champignons a l'escargots
Salade Niçoise
Italiaans landbrood met tapenade

Thais buffet (vanaf 15 personen)

€ 19,00 per persoon

Jasmijnrijst
Thaise noedels
Viskoekjes
Massaman biefstuk
Rode kerrie kip
Thaise sateetjes met saus
Gefrituurde Thaise hapjes
Thaise salade

Italiaans buffet (vanaf 25 personen)

€ 20,15 per persoon

Diverse soorten Italiaanse vleeswaren
Salade van pomodoritomaat, verse mozzarella en basilicum
Pastasalade met artisjok, olijven, gedroogde tomaat met rode pesto dressing
Frittata met groenten
Lasagne met zalm, courgette en provolonekaas
Kipfilet in gorgonzolasaus
Geroosterde courgette, aubergine en paprika gegratineerd met knoflookricotta
Italiaans brood met tapenades

Noord Afrikaans buffet (vanaf 20 personen)

€ 20,15 per persoon

Salade van olifantsbonen, tomaat en dille
Sperziebonensalade met notenolie en kappertjes
Geroosterde gekruide groenten
Briouats met kip
Tajine van kip met ui en komijn
Tajine van lamsvlees met pruimen en kaneel
Mediterrane couscous
Gekruide linzen
Marokkaans brood met humus en babaghannoush

FELIXMERITIS

EUROPEES CENTRUM VOOR KUNST, CULTUUR EN WETENSCHAP

Provençaals buffet (*vanaf 25 personen*)

€ 21,80 per persoon

Salade van verschillende soorten bonen zoals bijvoorbeeld groene en gele sperziebonen, witte bonen, peulen met rauwe ham en pijnboompitten
Gemengde salade met geitenkaas, rode ui, tomaat en artisjok
Geroosterde tomaten
Rosevalaardappeltjes uit de oven met knoflook, rozemarijn en tijm
Knoflookkip
Lamsbout met Provençaalse kruiden
Gebakken grote garnalen
Taart van aardappel en groenten
Brood met aioli en tapenades

Visbuffet (*vanaf 25 personen*)

€ 26,30 per persoon

Gravad lax, gemarineerde rauwe zalm met dille en jenever
Hollandse garnalensalade
Uitgebreide groene salade
Visbeignets
Gebakken zalm met Cajunkruiden
Oosters gekruide gebakken grote garnalen
Oosterse noodles
Saffraanrijst
Roergebakken groene groenten
Boerenbrood met aioli

Siciliaans bruiloftsbuffet (*vanaf 25 personen*)

€ 34,70 per persoon

Gazpacho met venkel in espressokopjes
Gegrilde raddichio (rode sla)
Vitello tonnato
Geitenkaasbolletjes in grappa
Gegrilde lamsbout met knoflook en rozemarijn
Torentje van tomaat, buffelmozzarella, rucola en basilicum
Kip uit de oven met knoflook
Parmaham
Diverse crostini's

Brood, olijfolie en tapenade

Pruimentaart met mascarpone
Terrine van rood fruit
Vijgen in balsamicosiroop
Aardbeientaart (seizoensgebonden)

Zonder desserts kost het buffet € 27,95 per persoon.

FELIXMERITIS

EUROPEES CENTRUM VOOR KUNST, CULTUUR EN WETENSCHAP

Venison Street Buffet *(vanaf 25 personen)*

€ 31,30 per persoon

Serranoham met meloen
Gebraden rib-eye met mosterdsaus
Hollandse lamsbout met knoflook saus
Gambaspiesjes in soyadressing

Zalmfilet in kruidendressing gegaard
Stoofpotje van kalf
Gegratineerde aardappelen
Broccoli met kaas en bechamelsaus
Diverse groenten, knapperig afgekookt en warm geserveerd
Pastasalade met chorizo, olijven, mozzarella, basilicum en gedroogde tomaat
Grove aardappelsalade met knoflook en bieslook
Turks brood met kruidenboter, tapenades en gemarineerde olijven

Desserts

(vanaf 15 personen)

€ 6,90 per stuk

Chocolademousse combinatie puur en wit
Panna cotta
Aardbeiensoepje met vanille crème fraîche
Kaneelmousse met stoofperencompote en speculaascrumble
Hangop met banaan, caramelsaus en cookies crumble
Mini vanille crème brûlée
Turkse yoghurt met honing, zuidvruchten en noten
Tiramisu

U kunt uit bovenstaande items zelf 3 soorten kiezen om een buffet samen te stellen.
De desserts worden geserveerd in 1 persoonsglasjes. De prijs per persoon is € 6,90.
(wij serveren dan voor 10 personen 20 glasjes met een keuze uit drie soorten)

Uit onderstaande lijst kan men 2 soorten uitkiezen welke geserveerd worden in grote schalen

Bavarois van aardbeien
Bread and butterpudding
Tiramisu
Bavarois van chocolade op laagje brownies

€ 4,60 per stuk

Walking dinners

Naast de lopende buffetten serveren wij ook walking dinners. Hieronder een voorbeeld.
Graag bespreken wij met u de mogelijkheden voor een walking dinner.

Walking dinner in combinatie met een warm buffet

Allereerst hapjes in glasjes en op bordjes
Daarna warme schotels in buffetvorm
Afgesloten met desserts in kleine glasjes

FELIXMERITIS

EUROPEES CENTRUM VOOR KUNST, CULTUUR EN WETENSCHAP

Glaasjes:

Tartaar van wilde Canadese zalm en dille mousse

Mousse van geitenkaas op compote van rode biet afgetopt met gehakte pijnboompitjes

In balsamico gemarineerde zilveruitjes met een salade van Serranoham, haricots verts en rucola

Salade van Hollandse garnaltjes en Rosevalaardappel met een tempura van paling

Bordjes:

Kroketjes van spinazie en kaas op een spinazie salade

Combinatie van 3 soorten satespiesjes met Thaise koriander chili saus

Pittige gambaspiesjes met een mango-tomatensalsa

Warm buffet:

Mediterrane couscous

Tajine van lamsvlees met pruimen en kaneel

Tajine van kip met ui en komijn

Geroosterde gekruide groenten

Lasagne van zalm, courgette en provolonekaas

Aubergine, tomaat, paprika en courgette gegratineerd met knoflookricotta

Kipfilet in gorgonzolasaus met penne

Vegetarische tortellini met tomaten geitenkaassaus

Dessert in glaasjes:

Kaneelmousse op een compote van stoofpeer met speculaascrumble

Crème brûlée

Soepje van rood fruit met vanille hangop

Eventueel een aanvullend buffet:

Affettati misti zoals mortadella, Prosciutto, coppa, salami

Italiaanse kazen diverse soorten

Olijfolien

Italiaanse broodsoorten zoals ciabatta, foccacia en piadina

Prijzen en mogelijkheden op aanvraag.

FELIXMERITIS

EUROPEES CENTRUM VOOR KUNST, CULTUUR EN WETENSCHAP

DRANK

		<i>prijs incl. BTW</i>
Koffie / Espresso / Thee		€ 2,10
Cappuccino / Koffie verkeerd / Macchiato		€ 2,20
Grote koffie verkeerd		€ 3,60
Frisdrank	vanaf	€ 2,10
Fruitsappen		€ 2,30
Verse Jus d'orange		€ 3,00
Kan melk/karnemelk (+/- 1 liter)		€ 7,50
Kan sinaasappelsap (+/- 1 liter)		€ 10,25
Kan koffie (+/- 14 kopjes)		€ 18,50
Kan thee (+/- 14 kopjes)		€ 17,00
Jupiler (tap)		€ 2,30
Hertog Jan (tap)		€ 2,50
Hoegaarden wit / De Koninck (tap)		€ 2,90
Leffe Blond (tap)		€ 3,30
Speciaal bier (flesje)	vanaf	€ 3,70
Malt bier (flesje)		€ 2,20
Binnenlands gedestilleerd	vanaf	€ 2,50
Buitenlands gedestilleerd	vanaf	€ 4,00

Wijnen

Rode, Rosé of witte huiswijn	€ 2,75 per glas
Rode, Rosé of witte huiswijn	€ 16,50 per fles

Rood

Bragalou rouge, Coteaux du Pic	€ 17,50 per fles
Heredad de Aduna, Rioja, tinto	€ 21,50 per fles
Rosso di Montepulciano, Terra Antica	€ 34,50 per fles

Wit

Cotes de Gascogne, Au Cler	€ 16,50 per fles
Chateau Coujan Rolle	€ 21,00 per fles
Didier Tripoz, Bourgogne Blanc	€ 30,75 per fles

Rosé

Le Masnuy, cabernet-grenache rosé	€ 17,00 per fles
-----------------------------------	------------------

Mousserende wijnen

Veuve Amiot Brut - AC Saumur	€ 29,50 per fles
Champagne Bernard Tormay Brut Grand Cru	€ 80,00 per fles
Soligo (Prosecco)	€ 25,00 per fles
Parato (Cava Brut)	€ 38,50 per fles