



Brochure Vegetarisch 2024



onder de luifel
catering & partyservice

Onder de Luifel, boven verwachting! Wij zijn een full service conceptcateraar en maken van elk moment een event, of dit nu privé of zakelijk is. Wij deinzen niet terug voor een bedrijfsfeest met 2000 gasten. Maar ook een intiem thuis diner zien wij als een uitdaging!

INHOUDSOPGAVE

Borrelhapjes	4
Maaltijden	5
Buffetten	7
Buffet de Moestuin	7
Buffet Bombay vegan	8
Buffet Florence vegan	9
Buffet Jakarta vegetarisch	10
Mezedes buffet vegetarisch	11



Bourgondisch kaasplankje € 1,00 p. st.

Diverse soorten kaas Bourgondisch opgemaakt, u kunt hierbij denken aan:

Belegen kaas, kruidenkaas etc.

Luxe koude borrelhapjes € 1,50 p. st.

Luxe opgemaakte schalen met een scala aan overheerlijke borrelhapjes. Wekelijks is er een wisselend assortiment. Een aantal voorbeelden zijn:

Pincho caprese van tomaat en mozzarella

Tumbler met Friese kaassalade

Anti pasta van manchego, gemarineerde olijven en sud 'n sol tomaat

Bonbon van tomaat met bocconcini mozzarella en gelei van basilicum

Trendy amusehapjes € 1,95 p. st.

Een exclusievere variant op onze luxe koude borrelhapjes, bijvoorbeeld;

Bleu de Wolvega met een crostini van kletzenbrood

Tartaar van watermeloen met feta en doperwten

Franse geitenkaas met verse vijg

Pokebowl van sushi rijst met mango, rode kool en groene sla

Ook kunnen we speciaal voor uw gelegenheid een assortiment op maat samenstellen. Bijvoorbeeld in de stijl van het thema; Bourgondisch, festival, Italiaans, etc. Vraag gerust naar de mogelijkheden.

Borrelhapjes



FIJNPROEVERSMAALTIJDEN VOOR OP DE WERKVLOER

Diverse vegetarische/vegan maaltijden vanaf 10 personen à 16,50
(exclusief 9% BTW) per persoon:

Let op: voor alle allergenen zijn we genoodzaakt om €3,75 per bestelling door te berekenen.

Italiaans VEGAN*

Spaghetti; Siciliaanse stijl
Geroosterde groenten met olijven en knoflook
Polpetti; vega balletjes met tomaten-aubergine saus
Soya con funghi; soya flakes met champignons
Mista; gemengde salade met rauwkost

Kapiteins schotel VEGAN*

Jonge kapucijners en borlotti bonen
Gebakken groenteburger en vegan braadworst
Gebakken uien en paprika
Salade van bloemkool met rode uien en rozijnen
Tafelzuren; augurk, zilveruien en piccalilly
Gemengde salade

Oosters (vegetarisch)

Nasi goreng
Bami goreng met geroosterde groenten en taugé
Sateh; saté van tempeh met pindasaus
Kecap; vegan balletjes in ketjapsaus
Sambal goreng boencies; sambalboontjes
Telor besengeh; eieren in kokossaus
Atjar tjampoer
Cassave kroepoek

Indiaans VEGAN*

Tandoori murg; soya flaker met uien en paprika in tandorisaus
Curry Madras; heerlijke curry met tempeh, kerrie, tomaat en kokos
Shihi pliaw; witte rijst met noten en rozijnen
Sperziebonen met tomaat, kokos en uien
Raita; komkommersalade met vegan mayonaise en koriander
Gemengde salade met rauwkost

Noord Afrikaans VEGAN*

Roergebakken schotel van soya flakes met groente en olijven
Dolma; gevulde paprika met o.a. vegan gehakt en vegan feta kaas
Gekruide rijst met uien en rozijnen
Dagverse groenten
Gemengde salade en rauwkost

Maaltijden



FIJNPROEVERSMAALTIJDEN VOOR OP DE WERKVLOER

Diverse vegetarische/vegan maaltijden vanaf 5 personen à 16,50
(exclusief 9% BTW) per persoon:

Let op: voor alle allergenen zijn we genoodzaakt om €3,75 per bestelling door te berekenen.

Dagschotel 1 (vegetarisch)

Moussaka rolls; aubergine rolletjes gevuld met mozzarella en tomaat

Romige bechamelsaus

Dagverse groenten

Gebakken aardappelgarnituur

Gemengde salade en rauwkost

Dagschotel 2 VEGAN

Stoverij van groenten met o.a. soya flakes, gerookte paprika en aspergebroscoli

Dagverse groenten

Rijstschotel met tuinerwten en mais

Gemengde salade en rauwkost

Dagschotel 3 VEGAN

Gebakken groenteburger met paddenstoelen roomsaus

Gebakken aardappelgarnituur

Dagverse groenten

Gemengde salade en rauwkost

Let op: is het voor ons niet mogelijk om het buffet op wielen bij jullie tot de voordeur/binnen te bezorgen? Hierbij kunt u denken aan bijvoorbeeld: grind op de oprit of een trap waar het buffet naar boven getild moet worden.

Dan kan het zijn dat we om hulp vragen bij het binnen brengen van het buffet. Mocht dat niet mogelijk zijn om wat voor reden dan ook, dan zijn wij genoodzaakt om extra kosten in rekening te brengen.

Let op: voor alle allergieën zijn we genoodzaakt om €3,75 per bestelling door te berekenen (vegetarisch uitgezonderd).



BUFFET DE MOESTUIN

*Warm buffet vanaf 15 personen à € 20,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:
Ons buffet de Moestuin is 100% plant based. Een bewuste keuze voor mens en milieu.*

Groenten kebab

Geroosterde en gekruide groenten en kikkererwten met een mini pita en koude knoflooksaus

Paprika

Gevuld met linzen, geroosterde groenten, tomaat en vegan feta

Stoverij

Groenten uit het seizoen met tofu en tempeh

Aardappel uit de klei

Mix van zoete-, roseval- en paarse aardappel, tuinkruiden en knoflook

Geserveerd met:

Rijst, tuinerwten, paprika en ui

Groene bonen met uien en tijm

Frisse witte koosalade

Dessert (meerprijs € 6,25)

Chiazaad bavarois met mousse van kokos (vegan)

Buffetten

BUFFET BOMBAY VEGAN



Warm buffet vanaf 15 personen à € 21,25 (exclusief 9% BTW) per persoon:
Ons buffet bombay vegan is 100% plant based. Een bewuste keuze voor mens en milieu.

Pompoen curry

Vegetarische curry van pompoen, kikkererwten en soja

Curry Dhal

Heerlijke linzencurry met zoete aardappel, tofu en kerriesaus

Alu gobi

Schotel van groenten; onder andere bloemkool, aardappel en tempeh

Masaledar sem

Gekruide groene boontjes met komijn en tomaat
Chana masala; kikkererwten curry met tomaat

Geserveerd met:

Witte rijst met citroengras en kokos

Raita; komkommersalade met yoghurt en koriander

Koolsalade met limoen-chutney

Naanbrood

Dessert (meerprijs € 6,25)

Chiazaad bavaois met mousse van kokos





BUFFET FLORENCE VEGAN

*Italiaans buffet 15 personen à € 21,25 (exclusief 9% BTW) per persoon:
Ons buffet Florence vegan is 100% plant based. Een bewuste keuze voor
mens en milieu.*

Lasagne

Lasagne met spinazie en truffel bechamelsaus

Suga al funghi

Paddenstoelen saus en sojachunks

Ciambotta

Boeren groentegerecht van diverse groenten, aardappel en knoflook

Spaghettoni

Aangemaakt met Caponata: Siciliaanse salade

Salades

Insalata mista; groene sla met komkommer en cherrytomaatjes

Caesar salade; salade met vegan feta, haricots verts en broccoli

Tomatensalade; rode uien

Dessert (meerprijs € 6,25)

Appelcrumble met een amaretto mousse en gekarameliseerde noten





BUFFET JAKARTA VEGETARISCH

*Koud/warm buffet 15 personen à € 26,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:
Ons buffet Jakarta vegetarisch is 100% plant based. Een bewuste keuze voor mens en milieu.*

Nasi

Nasi goreng; gebakken rijst met groenten

Nasi kuning; gele rijst

Asinan

Smoor; gebakken en gestoofd jackfruit in een kruidige saus

Besemgek; sojabites in kerriesaus

Sateh; spies van tempeh en champignons met pindasaus

Kecap; vegetarische balletjes met ketjap, peen en taugé

Sambal

Sambal goreng telur; gebakken eieren in sambalsaus

Sambal goreng buncis; sperziebonen op Indonesische wijze

Sambal brandal; pittig maar zeer smaakvolle sambal

Atjar

Acar campur; atjar tjampoer

Acar ketimun; zoetzuur van komkommer

Roedjak manis; salade van mango, komkommer en appel

Bavang goreng; gefruite uitjes

Cassave; gebakken kroepoek

Serundeng; krokante mix van kokos en pinda's

Dessert (meerprijs € 6,25)

Appelcrumble met kaneelmousse en gebrande walnoten (vegan)





MEZEDES BUFFET VEGETARISCH

Koud/warm buffet vanaf 15 personen à € 29,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Koude mezze

Zeytin; gemarineerde olijven

Peppadews; peppertjes gevuld met roomkaas

Dadels en vijgen; dadels en vijgen met geitenkaas

Bloemkoolsalade; bloemkoolsalade met yoghurt, munt en granaatappel

Libanese tabouleh; bulgur met tomaat, uien, peterselie, citroen, munt en geitenkaas

Marokkaanse couscous; couscous salade met rozijnen, geroosterde uien, kaneel en feta

Baba ganoush; aubergine dip met diverse groenten

Pide; met labneh en hummus

Warme mezze

Souvlaki; geroosterde en gekruide soyabites met groenten

Batata harra; pikante aardappelen uit de oven met koriander en citroen

Keftedes; vegetarische balletjes met tomaat en olijven

Halloumi; gebakken halloumi met zoete aardappel, uien, citroen en za'atar

Moussaka rolls; rolletjes van aubergine met aardappel en bechamelsaus

Tajine; stoverij van groenten met baharat, sinaasappel en olijven

Dessert (meerprijs € 6,25)

Bavarois van chiazaad, mousse van kokos en gemarineerde ananas

Handleiding bestellen

Hoe kunt u bij ons bestellen en wijzigen?

De bestelling of wijzigingen van bestellingen dienen 2 werkdagen voor de aflevering dag doorgegeven te zijn. Bij elke bestelling is het van belang dat alle gegevens volledig vermeld worden, zoals... locatiennaam, adres, naam van de besteller, telefoonnummer, afleverdatum en aflevertijd en eventueel de kostenplaats.

U kunt op de volgende manier bestellen:

- Per telefoon: 058-2129013
- Per E-mail: info@onderdeluifel.nl
- Via onze webshop: www.onderdeluifel.nl/webshop

Contactpersonen:

Voor het plaatsen of wijzigen van uw bestelling kunt u tijdens kantooruren contact opnemen met:

- Jantsje van der Zee
- Ytje Dijkstra
- Haye Westendorp

Bevestiging van de bestelling

Nadat Onder de Luifel uw aanvraag heeft binnengekregen, ontvangt u een bevestiging via de mail.

Transportkosten

- Bezorgkosten met bestelauto in Leeuwarden, € 15,- per rit.
- Bezorgkosten met de vrachtwagen in Leeuwarden, € 25,00 per rit.
- Bezorgkosten met de bestelauto buiten Leeuwarden, € 1,00 per km.

Aanleveren van bestellingen

Onder de Luifel levert buffetten en maaltijden volgens afspraak aan. Dit gebeurt conform de HACCP normen.

Voedselallergie/ dieetwensen

Het is niet uitgesloten dat onze producten allergenen bevatten. Heeft u of één van uw gasten een allergie of dieetwens. Wij houden hier tegen een kleine vergoeding graag rekening mee. Geef het tijdig door.

Materialen

- Bij breuk en/ of schade wordt de aanschaf- of herstellprijs doorberekend.
- Alle materialen mogen vuil retour gegeven worden.

Prijzen

Alle prijzen in deze brochure zijn exclusief BTW. De prijzen genoemd in de brochure zijn onder voorbehoud, voor actuele prijzen kunt u het beste op onze website kijken of contact met ons opnemen. Mochten er bepaalde aangeboden niet meer beschikbaar zijn, dan zullen wij in overleg met een alternatief komen binnen het beschikbare budget.

Opbouw- en afbreken

Voor het opbouwen en afbreken van een party, brengen wij een vergoeding van € 42,50 per persoon per uur in rekening.

Facturering

De nota zal achteraf verstuurd worden per mail.

Voor invulling van partijen of evenementen waarin het standaard assortiment niet voorziet, leveren wij een offerte op maat.

ONDER DE LUIFEL CATERING & PARTY SERVICE

Onvergetelijke catering

ELK MOMENT IS EEN EVENT

Van food festival tot bedrijfsfeest en van walking dinner tot bruiloft... Wij maken van elk moment een uniek event. Met onze chefs, specialisten, aankleding en nét dat beetje extra maken we jouw event onvergetelijk. Met eerlijke, lokale producten!



VERGADERINGEN &
BIJENKOMSTEN



BRUILOFT



BEDRIJFSFEESTEN &
PERSONEELSFESTEN



OUTDOOR COOKING
FESTIVAL



CATERING THUIS
OF OP LOCATIE



FOODMARKET



WALKING
DINNER



OPEN DAG



BEGRAFENIS OF
CREMATIE



onder de luifel
catering & partyservice

Balthasar Bekkerwei 106
8914 BE
Leeuwarden

T: (058) 21 29 013
F: (058) 21 29 028
E: info@onderdeluifel.nl

www.onderdeluifel.nl