



Brochure 2026



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

Ontbijt	4
Lunch	6
Lunchsuggesties	9
Lunchplanken	11
Tafelgarnituur	13
Borrelhapjes	14
Salades	16
Maaltijden	18
Buffetten	20
Buffet de Moestuïn	20
Buffet Bombay	21
Buffet Bombay vegan	22
Buffet Florence	23
Buffet Florence vegan	24
Buffet Jakarta	26
Buffet Jakarta vegetarisch	27
Buffet Athene	28
Buffet de Bourgondiër	30
Buffet Milano	31
Tapasbuffet	33
Mezedes buffet	35
Mezedes buffet vegetarisch	37
Specialiteiten buffet "Onder de Luifel"	38
Barbecue Grillmeester	40
Barbecues	40
Barbecue Vegetarisch	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
BBQ Bewust Grillen	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
BBQ Burgermeesters	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
BBQ Skewers	41
BBQ Smaakmakers	42





Klein en handzaam

Ontbijt vanaf 15 personen à € 13,95 (exclusief 9% BTW) per persoon

Meergranen croissant met jonge kaas

Sandwich met dagvers gesneden vleeswaren

Waldkorn brood met Tynjetaler kaas, appelstroop en tuinkruiden salade

Fries suikerbrood

Weckpotje verse fruitsalade

Gekookt eitje

Melk en sinaasappelsap

Business breakfast 1

Ontbijt vanaf 15 personen à €16,95 (exclusief 9% BTW) per persoon

Meergranen croissant met Fryske kaas

Brioche brood met boerenpaté en chutney

Clubsandwich met Hollandse kaas, boeren streekham en roomkaas

Torentje van Fries suikerbrood met banketbakkersroom getopt met vers fruit

Omelet met tuinkruiden en gerookt buikspek

Verse vruchtensap

Melk en sinaasappelsap

Business breakfast 2

Ontbijt vanaf 15 personen à €16,95 (exclusief 9% BTW) per persoon

Focaccia plaatbrood met mozzarella en parmaham

Clubsandwich met roombrie, rucola, honing en noten

Vers gebakken artisanaal brood met gebraden rosbeef en ei

Weckpotje Griekse yoghurt met granola en honing

Omelet met kaas

Biologische appelsap van Hollandse appels (Schulp vruchtensap)

Melk en sinaasappelsap

tiptop



Let op: voor alle allergenen bij lunchbestellingen zijn we genoodzaakt om €1,50 per broodje of lunchgerecht extra te berekenen (vegetarisch uitgezonderd).



Belegde zachte bollen € 3,75 p. st.

Een mix van bruine en witte bollen

belegd met vers gesneden vleeswaren en kaassoorten

Met een eenvoudige frisse garnering



Handzame sandwiches € 3,95 p. st.

Een mix van verschillende soorten mini broodjes/sandwiches

Stokjes parade van diverse sandwich rolletjes, ciabatta, brioche
broodjes en focaccia plaatbrood

Een mooie mix van vegetarische, vlees en vis belegde sandwiches

Vers gebakken broodjes € 5,25 p. st.

Een elegante mix van o.a. artisanaal gevormde broodjes

Meergranen broodjes, ciabatta, barra rustica en croissants

Rijkelijk belegd met vers gesneden vleeswaren en mooie kaassoorten

Frisse bite van verse groente garnering

Lunch



Smoothies 200ml € 4,10 p. st.

Ananas-mango

Banaan-aardbei

spinazie-broccoli-pastinaak-appel*

**De keuze van onze chef is deze super gezonde groen(t)e smoothie. Het geeft een kick energie. Onze chef draait deze smoothie vers op bestelling.*

Gezonde trek

Vers handfruit € 1,25 p. st.

Verse fruitsalade 180 gr € 4,25 p.p.

Soepen 200ml € 4,95 p.p.

Wij koken dagvers en met de seizoenen mee.

Het aanbod in onze soepen wisselt daarom regelmatig. Informeer naar de mogelijkheden voor een bepaalde dag. Heeft u een voorkeur? Wij denken graag met u mee. Naast de traditionele soepen; groentesoep, tomatensoep, kippensoep, champignonsoep serveren wij ook regelmatig bijzondere (smaakvolle) soepen;

Bloemkool-kaassoep, broccoli-spinaziesoep of wortel- gembersoep, allemaal van verse groenten bereid.

Laat u zich vooral verrassen!





Hartige snacks

Kroket; broodje rundvlees kroket 100gr € 5,25 p. st.

Broodje Hollandse bal gehakt 100gr € 5,25 p. st.

Saucijzenbroodje € 4,25 p. st.

Kaasbroodje € 4,25 p. st.

Quiche Lorraine; ham, uien en crème fraîche € 4,95 p. st.

Wilt u een vegetarische variant? Deze maken wij graag met ons dagverse aanbod.

Dranken

Dagverse halfvolle melk 1ltr € 3,95 p. st.

Dagverse karnemelk 1ltr € 3,95 p. st.

Schulp vruchtensap 200ml € 2,70 p. st.

Schulp sinaasappelsap 200ml € 3,25 p. st.

Voor de lekkere trek

Torentje van Fries suikerbrood met banketroom en vers fruit € 2,95 p. st.

Mini roombroodje; briochebol met banketroom en confiture € 2,95 p. st.

Halve wrap; variërend beleg €2,95 p. st.



LUNCHSUGGESTIES

Lunchsuggesties

Diverse lunchsuggesties à € 18,75

Exclusief 9% BTW, te bestellen vanaf 15 personen.

Suggestie Italiaans

Italiaanse tomatensoep

Met reepjes ham, prei en oregano, het garnituur wordt apart gepresenteerd zodat het door de gasten zelf kan worden toegevoegd.

Pasta salade

Met o.a. paprika, salami, uien, tomaat en pestosaus

Sandwiches

Van focaccia plaatbrood, belegd met o.a. parmaham, mortadella en caponata: Siciliaanse salade, mozzarella en tomaat

Goed gevuld Italiaans gehaktbrood

Met koude knoflooksaus en brouwbrood

Kaas-uien brood

Met oregano en tomaat

Suggestie Frysk

Bildtse prei soep met Friese mosterd

Met droge worst en verse tuinkruiden, het garnituur wordt apart gepresenteerd, zodat het door de gasten zelf kan worden toegevoegd.

Friese salade

Broccoli, appel, augurk en Riperkrite kaas

Open Sandwiches

Van vloerbrood belegd met o.a. Tynjetaler kaas, boeren streekham en gebraden rosbief met scharrelei salade

Gehaktballetjes

In uien jus met piccalilly en brouwbrood

Suikerbrood

Torentje van Fries suikerbrood met banketbakkersroom getopt met vers fruit



Suggestie Frans

Franse uiensoep

Met een crostini met kaas

Salade niçoise

Klassiek Franse salade met o.a. tonijn, eieren, haricots verts en olijven

Croissant

Met Franse roombrie

Baguette

Sandwich van stokbrood met kruidenmayonaise, zoute ham, kaas en salade

Ragout

Stoverij van kip, champignons, ui en tijm met pasteitje

Quiche Lorraine

Quiche met ham, uien en crème fraîche

Suggestie Hollands

Goed gevulde groentesoep

Verse groente en zacht gegaard rundvlees

Huzarenstukje

Aardappel houdende salade met gekookte ham, augurk, appel en groenten met brouwbrood en kruidenboter

Huisgemaakte aardappeltaart

Met spek, ui en Hollandse kaas

Vers gebakken handzame sandwiches

Gekruide rollade, belegen kaas en boeren streekham

Huisgemaakte saucijzenbrood

Gekruid gehakt omwikkeld met bladerdeeg





LUNCHPLANKEN

Lunchplank, te bestellen vanaf 5 personen

Opgemaakte planken met een scala aan overheerlijke huisgemaakte lekkernijen. O.a. producten uit de streek, vers fruit, smoothies etc. Voor Elk wat Wils! Voor de bewuste eter of een zakelijke lunch. Laat u verassen!

Boerenlunchplank € 13,75 p.p.

Sandwich van roggeknar met "de Fryske" kaas, tomaat en salade
Open sandwich van vloerbrood met boeren streekham, boerenkaas, radijs en rucola
Waldkornbol met boerenpaté en chutney
Handfruit
Flesje Weidemelk

Gezonde lunchplank € 14,95 p.p.

Artisanaal gevormd brood met gekruide kip, avocado, rode ui en kruidenmayonaise
Salade met geroosterde groenten, feta en gebrande noten
Brandaris vloerbrood met hüttenkase, radijs en tuinkruidensalade
Handfruit
Smoothie van spinazie, broccoli, appel en pastinaak

Zakelijke lunchplank € 15,95 p.p.

Vers gebakken brood met salade van gerookte zalm, met rode ui, kappertjes, mierikswortel en tuinkruiden
Focaccia plaatbrood met mozzarella, tomaat en rucola
Clubsandwich met gebraden rosbeef, scharrelei en kruidenmayonaise
Handfruit
Schulp vruchtensap







Tafelgarnituur

Diverse lekkere tafelgarnituren voor op tafel op diverse manieren
Gepresenteerd: op leisteentjes, weckpotjes, houten plankjes, groentekistjes
etc. Alle garnituren zijn voor 7 personen. De genoemde prijs in per persoon
(exclusief 9% BTW)

Zoutjes en nootjes € 2,10 p.p.

Zoute stengels en kaas-kummel koekjes
Gemengde barmelange

Zoutjes, nootjes en groentebites € 3,10 p.p.

Zoute stengels en kaas-kummel koekjes
Notenmelange luxe naturel
Knapperige groentebites met dip

Tafelgarni Healthy € 3,50 p.p.

Chips van groenten
Amandelen gerookt en cashewnoten
Knapperige groentebites met dip

Tafelgarni op syn Frysk € 4,25 p.p.

Zoute stengels en kaas-kummel koekjes
Gemengde barmelange
Frysk prieuwe; Friese droge worst, Tynjetaler kaas, Fryske riperkrite kaas en
Fryske mosterd

Tafelgarni de Luxe € 4,50 p.p.

Zoute stengels en kaas-kummel koekjes
Notenmelange luxe naturel
Parmaham, coppa di parma en gemarineerde olijven

Tafelgarni Exclusive € 5,50 p.p.

Dippers; Grissini's met aioli en bruschetta
Tapas; gemarineerde champignons, Zuidvruchten met roombrie
Hammen; parmaham, coppa di parma en gemarineerde olijven

Tafelgarnituur



Bourgondische kaas en worst € 1,00 p. st.

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

Fries turf gerookte worst, belegen kaas, grillworst, kruidenkaas etc.

Luxe koude borrelhapjes € 1,50 p. st.

Luxe opgemaakte schalen met een scala aan overheerlijke borrelhapjes met veel variatie in vis, vlees en vegetarisch. Wekelijks is er een wisselend assortiment. Een aantal voorbeelden zijn:

Hollandse haring met roggebrood en gesnipperde uitjes

Waddenturf met boerenpaté en chutney

Wrap met gebraden rosbeef en eierspread

Pincho caprese van tomaat en mozzarella

Trammezini met boeren streekham en mosterd roomkaas

Tumbler met Friese kaassalade



Borrelhapjes



Trendy amusehapjes € 1,95 p. st.

Een exclusievere variant op onze luxe koude borrelhapjes, bijvoorbeeld;

Samba gamba; gebakken garnaal met Oosterse saus

Muffin van gepocheerd ei met gerookte zalm

Bleu de Wolvega met een crostini van kletzenbrood

Tartaar van watermeloen met feta en doperwten

Franse geitenkaas met verse vijg

Sandwich met parmaham, mozzarella en pesto

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.

Warme snacks € 1,05 p. st.

Een mix van verschillende frituursnacks met diverse sauzen;

Mini loempia's, Vlammetjes, kaasstengels, kipknabbels, Kwekkeboom bitterballen etc.

Luxe warme borrelhapjes € 1,50 p. st.

Er zijn vele mogelijkheden, deze bespreken wij graag met u. Enkele voorbeelden zijn;

Bladerdeeghapjes met Bleu de Wolvega en tomaat

Spiesje van gehakt met gerookt buikspek en ananas

Vegetarische daging groente smoor met emping

Exclusieve warme borrelhapjes € 1,95 p. st.

Er zijn vele mogelijkheden, deze bespreken wij graag met u. Enkele voorbeelden zijn;

Kipdijsaté met kruidige satésaus

Pincho pollo; gemarineerde kip in een mantel van gekruide tempura

Lolly van Gaasterlands kruidenvarken met unagi en notencrumble

Tortelloni met ricotta en spinazie, rucola en Parmezaanse kaas

VLEESSALADES



Huzarenstukje € 32,50 p. st.

De bekende ambachtelijk huzarensalade;
Aardappel houdende salade met appel, augurk en vlees

Prei salade met boerenham € 34,50 p. st.

Heerlijk frisse salade van boeren streekham, appel, fijn gesneden prei en gekookte eieren

VISSALADES

Vissalade € 37,50 p. st.

Pastasalade met tonijn, gerookte zalm, gebakken garnalen, rode ui, groene groenten, tomaat, olijven en kruidenolie

VEGETARISCHE SALADES

Salade caprese € 35,50 p. st.

Vegetarische salade van tomaat, mozzarella, rucola en pestosaus

Friesche kaassalade € 35,50 p. st.

Broccoli, sperziebonen, Riperkrite tsiis, augurk, appel en paprika

Bourgondisch brood € 3,95 p.p.

De salades zijn uit te breiden met Bourgondisch brood. Te bestellen per 5 personen.

Plukbrood & brouwbrood; artisanaal brood met bierbostel. Met kruidenboter en tapenade.



se
p
e
l
s





FIJNPROEVERSMAALTIJDEN VOOR OP DE WERKVLOER

Diverse maaltijden vanaf 10 personen à 18,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

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

Italiaans

Spaghetti; Siciliaanse stijl

Geroosterde groenten met olijven en knoflook

Polpetti; gehaktballetjes met tomaten-aubergine saus

Pollo con funghi; kipdijschotel met champignons

Mista; gemengde salade met rauwkost

Kapiteins schotel

Jonge kapucijners en borlotti bonen

Gekruide speklap en slavinkje

Gebakken uien en paprika

Salade van bloemkool met rode uien en rozijnen

Tafelzuren; augurk, zilveruien en piccalilly

Gemengde salade

Oosters

Nasi goreng

Bami goreng met geroosterde groenten en taugé

Ayam sateh; kipsaté met pindasaus

babi kecap; gehaktballetjes in ketjapsaus

Sambal goreng boencies; sambalboontjes

Atjar tjampoer

croepoek

Indiaans

Tandoori murg; kipdijvlees met uien en paprika in tandorisaus

Curry Madras; heerlijke curry met kip, kerrie, tomaat en kokos

Shihi plaw; witte rijst met noten en rozijnen

Sperziebonen met tomaat, kokos en uien

Raita; komkommersalade met yoghurt en koriander

Gemengde salade met rauwkost

Noord Afrikaans

Roergebakken schotel van kipdijvlees met groenten en olijven

Dolma; gevulde paprika met o.a. rundergehakt en feta kaas

Gekruide rijst met uien en rozijnen

Dagverse groenten

Gemengde salade en rauwkost

Maaltijden



FIJNPROEVERSMAALTIJDEN VOOR OP DE WERKVLOER

Diverse maaltijden vanaf 5 personen à 18,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

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

Dagschotel 1

Gebakken kipfilet gevuld met mozzarella en omwikkeld met parmaham

Romige pestosaus

Dagverse groenten

Gebakken aardappelgarnituur

Gemengde salade en rauwkost

Dagschotel 2

Stoverij van zeevis met venkel en saffraansaus

Dagverse groenten

Rijstschotel met tuinerwten en mais

Gemengde salade en rauwkost

Dagschotel 3

Gebakken varkensmedaillons met paddenstoelen roomsaus

Gebakken aardappelgarnituur

Dagverse groenten

Gemengde salade en rauwkost

Dagschotel 4

Wiener schnitzel met gebakken groente garnituur

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 € 24,00 (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 koolsalade

Dessert (meerprijs € 6,25)

Chiazaad bavarois met mousse van kokos (vegan)

Buffetten



BUFFET BOMBAY

Warm buffet vanaf 15 personen à € 24,00 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Tandoori murg

Kipdijvlees met uien en paprika in tandoori saus

Curry madras

Heerlijke curry met kip, kerrie, tomaat en kokos

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

Naanbrood

Dessert (meerprijs € 6,25)

Spekkoek met lychees mousse en gemarineerde ananas



BUFFET BOMBAY VEGAN



Warm buffet vanaf 15 personen à € 24,00 (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

Warm buffet vanaf 15 personen à € 24,00 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Pollo farcito con spinaci

Kipdijvlees met spinazie en pancetta, tomatensaus met olijven

Arosta maiala alla Firenze

Varkensbraadstuk op Florentijnse wijze

Ciambotta

Boeren groentegerecht van diverse groenten, aardappel en knoflook

Spaghetтини

Aangemaakt met Caponata: Siciliaanse salade

Salades

Insalata di tonno; groene sla met tonijn en cherrytomaatjes

Caesar salade; salade met oude kaas, haricots verts en gekookte eieren

Tomatensalade; rode uien

Dessert (meerprijs € 6,25)

Pistache panna cotta met rood fruit en amandel crumble





BUFFET FLORENCE VEGAN

*Italiaans buffet 15 personen à € 24,00 (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 BREZEL & BREITEN

Duits buffet 15 personen à € 27,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Koude gerechten

Klassieke Duitse kartoffelsalade met bieslook en appel
Nüsslisalat; salade van veldsla met luxe rauwkost en typisch Duitse dressing
Krautsalade met venkelzaad en rozijnen
Reuze pretzel aan de stok met knoflookdip

Warme gerechten

Bradkartoffelen mit zweibeln und speck; gebakken aardappelen met paprika en ui
Speckbohlen; sperziebonen met gebakken spek, tijm en ui
Hühner im Riesling; kipdijvlees in een saus van witte wijn met champignon en uien
Wienerschnitzel met preiselbeeren en citroen
Rouleaux van schar met gestoofde venkel en beurre blanc van grüner veltliner
Bratwurst

Dessert (meerprijs € 6,25)

Cheesecake vol van smaak met een bodem van Waalse koek en een topping van rood fruit





BUFFET JAKARTA

Koud/warm buffet 15 personen à € 29,75 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Nasi

Nasi goreng; gebakken rijst met groenten

Nasi kuning; gele rijst

Vlees

Daging smoor; zacht rundvlees in een kruidige saus

Ayam besemgek; kippendijfilet in kerriesaus

Ayam sateh; kipsaté met pindasaus

Babi kecap; gebakken varkensvlees in een kruidige ketjapsaus

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

Krupuk; gebakken garnalenkroepoek

Serundeng; krokante mix van kokos en pinda's

Dessert (meerprijs € 6,25)

Spekkoek met lychees mousse en gemarineerde ananas





BUFFET JAKARTA VEGETARISCH

*Koud/warm buffet 15 personen à € 29,75 (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)





BUFFET ATHENE

Grieks buffet 15 personen à € 29,75 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Salades

Tomatensalade; mix van tomaten met rode uien, feta en olijven

Bietensalade met walnoten, honing en gekookte eieren

Tono salata; suikersla met tonijn, uien en pikante aardappel

Brood

Baketa; vloergebakken brood met kruiden

Olijventapenade en kruidenboter

Warme gerechten

Stifado; varkensvlees stoof met uien, wortel, tijm, aardappelen en paprika

Souvlaki; geroosterd kipdijvlees en lamsvlees met pita en tzatziki

Solomos; gebakken zalm met garnalen, citrus, tomaat en olijven

Moussaka; vegetarische aardappelschotel met aubergine en bechamelsaus

Bijgerechten

Rizy; tomatenrijst

Patatas founou; aardappelen met chorizo en uien uit de oven

Dessert (meerprijs € 6,25)

Sinaasappelcake, Griekse yoghurt, honing en walnoten





BUFFET ATHENE VEGAN

Grieks buffet 15 personen à € 27,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Salades

Tomatensalade; mix van tomaten met rode uien, plantaardige feta en olijven

Bietensalade met walnoten, sinaasappel en agave siroop

Verdura salata; suikersla met gegrilde groenten en pikante aardappel

Brood

Baketa; vloergebakken brood met kruiden

Olijventapenade en tomaten bruschetta

Warme gerechten

Stifado; stoof van jackfruit met uien, wortel, tijm, aardappelen en paprika

Souvlaki; geroosterde soja chunks en groenten met naan brood en tzatziki

Koukia; tuinbonen met champignons, uien, courgette, citrus, tomaat en olijven

Moussaka; plantaardige aardappelschotel met aubergine en bechamelsaus

Bijgerechten

Rizy; tomatenrijst

Patatas founou; aardappelen en uien uit de oven

Dessert (meerprijs € 6,25)

Appelcrumble met kaneelmousse en gebrande walnoten (vegan)



BUFFET DE BOURGONDIËR

Koud/warm buffet 15 personen à € 29,75 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Salades

Rundvleessalade met komkommer en rode uien

Witte koolsalade met yoghurt mayonaise

Fruitsalade met komkommer, tomaten, bosui en gerookte kipfilet

Pastasalade met koud gerookte zalm, paprika en olijven

Bourgondische broodtafel

Vers gebakken vloerbrood, gezouten boter en kruidenboter

Warme gerechten

Boeuf Bourguignon; rijk gevulde stoofpot van rundvlees, zilveruitjes, spek en champignons

Kluiverij; gemarineerde spareribs en zacht kippengebraad

Coq au vin; Franse klassieker van kip in wijnsaus

Shoarma; pita broodje en knoflookmayonaise

Bijgerechten

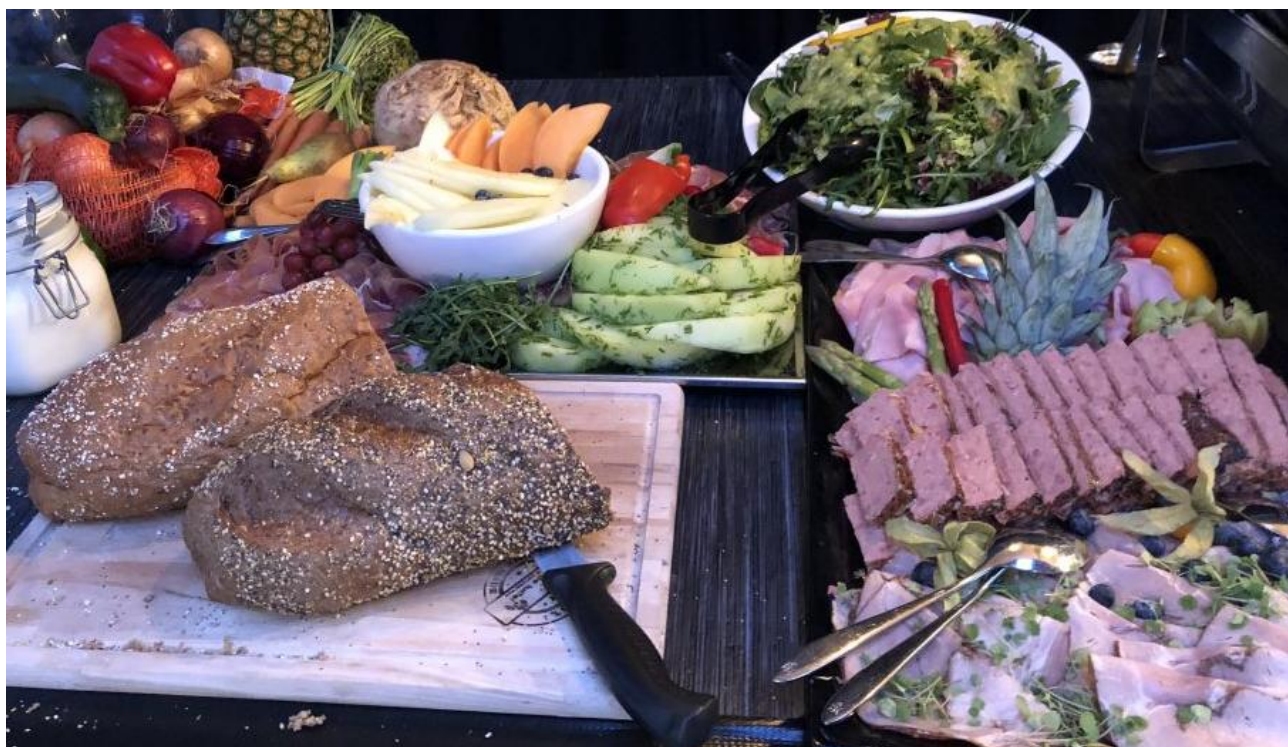
Aardappels uit de oven

Kruidige kerrierijst met tuinerwten en kruiden

Mix van geglaceerde groenten

Dessert (meerprijs € 6,25)

Brownie met gezouten karamelsaus





BUFFET MILANO

Italiaanse specialiteiten buffet, vanaf 15 personen à € 29,75 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Insalata Caprese

Salade van mozzarella, tomaten en basilicum

Insalata Mista

Gemengde salade

Verdure Griglia

Gemarineerde gegrilde groenten

Pollo Tonnatto

Gekruide kippenborst met tonijnmayonaise en kappertjes

Olive marinate

Gemarineerde olijven

Affettati misti

Variatie van vleeswaren

Pane e burro

Focaccia en groot vloergebakken brood en Italiaanse kruidenboter



Lasagne con spinaci e sugo di tartufo

Lasagne met spinazie en truffelroomsaus

Spaghettini

Aangemaakt met Caponata; Siciliaanse salade

Filletto di maiale

Varkensvlees met knoflook en salie

Pollo con sugo di funghi

Kippendijenfilet met paddenstoelensaus

Scampi e cozze pomodori

Gamba's en mosselen met geroosterde tomaten

Ciambotta

Boeren groentegerecht van diverse groenten, aardappel en knoflook

Dessert (meerprijs € 6,25)

Tiramisu con frutta rossa; tiramisu met gemarineerd rood fruit





TAPASBUFFET

Koud/warm buffet vanaf 15 personen à € 29,75 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Sud 'n sol

Gemarineerde tomaatjes in fijne olie

Aceitunas

Gemarineerde olijven

Esparragos con Jamon

Asperges met serranoham

Peppadews

Pepertjes gevuld met roomkaas

Datiles con queso de cabra

Dadels gevuld met geitenkaas

Ensalade de atun

Tonijnsalade met geroosterde aardappel, moestuingroenten en olijven

Ensalade tomate, aguacates y gambas

Tomatensalade met avocado en garnalen

Ensalade de coliflor

Bloemkoolsalade met rozijnen, appel en yoghurt

Pan

Vloergebakken brood, kruidenboter en tapenade

Gambas al pilpil

Grote garnalen met courgette, uien en knoflook

Patatas Bravas

Aardappelen uit de oven met tomaat en kruiden

Albondigas

Gehaktballetjes in tomatensaus

Allitas de pollo piripiri

Kippenvleugeltjes met piripiri kruiden

Bolitos de Falagel

Falafelballetjes met aioli

Huevos con pimenta e tomate

Eieren met pepers en tomaat

Menestra

Groenten stoofschotel

Dessert (meerprijs € 6,25)

Crema Catalana





MEZEDES BUFFET

Koud/warm buffet vanaf 15 personen à € 29,75 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Zeytin

Gemarineerde olijven

Peppadews

Pepertjes gevuld met roomkaas

Dadels en vijgen

Gedroogde 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

Labneh en hummus

Souvlaki

Geroosterd vleesgerecht van lam en kip met tzatziki

Batata harra

Pikante aardappelen uit de oven met koriander en citroen

Keftedes

Gehakballetjes met tomaat en olijven

Djej mishwe

Kippenvleugeltjes met za'atar en sumak

Moussaka rolls

Aubergine rolletjes met aardappel, gehakt en bechamelsaus

Tajine

Stoverij van groenten met baharat, sinaasappel en olijven

Dessert (meerprijs € 6,25)

Citrus cheesecake met yoghurt en sinaasappel





MEZEDES BUFFET VEGETARISCH

Koud/warm buffet vanaf 15 personen à € 29,75 (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



SPECIALITEITEN BUFFET

“ONDER DE LUIFEL”

Koud/warm buffet vanaf 15 personen à € 35,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Salades

Ham-prei salade met appel en gekookt ei

Riperkrite kaassalade met broccoli, boontjes en paprika

Bietensalade met Molkerei geitenkaas en noten

Meloen met rauwe ham en gepofte tomaat

Brood

Brouwbrood met zilte boter, kruidenboter en tapenade

Visspecial

Koud gerookte zalm; rillettes van makreel en Hollandse haring, Fries roggebrood, rode uien en huisgemaakte pickles

Vleesspecials

Polderhoen met spinazie, mozzarella en gerookt buikspek, gepofte tomaatjes met knoflook en tuinkruiden

Fries varken medaillons met geroosterde paddenstoelen en roomsaus

Stoverij van Holstein streekrund; zacht gegaard Friese rundvlees, ui, droge worst en Beerenburgsaus

Noordzee vis

Visvangst van het seizoen, aspergebroscoli, tomaat, citrus en tuinkruiden roomsaus

Bijgerechten

Mix van geroosterde aardappelen

Gemengde geglaceerde groenten; haricots verts, bospeen, gele peen en radijs

Dessert (meerprijs € 6,25)

Cheesecake met topping van seizoensfruit



“

Heerlijk chillen en grillen in de buitenlucht. De bereiding van vlees, groente en het buffet van salades en brood maken het plaatje compleet... de geur van piri piri en hamburgers op het vuur blijft onevenaarbaar.

”



BARBECUE DOOR HET VUUR GAAN

Suggestie vanaf 15 personen à € 27,00 p.p. exclusief 9% BTW en bijkomende kosten qua barbecue en aankleding)

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

Salades

Pastasalade met gegrilde groenten, zongedroogde tomaat, groene asperge, kappertjes en Alde Fryske tsiis

Griekse salade; tomaat, komkommer, olijven, rode uien en Griekse kaas

Kartoffelsalat met rode uien, appel, bosui en bieslook

Brood

Pain du boulanger; groot ambachtelijk bakkersbrood

Smeersels; kruidenboter à la Sico; authentiek recept van onze oudste kok,

tapenade en aioli chipotle

BBQ (5 grillproducten, 375 gram)

Gemarineerde kipdijsté

Ambachtelijke hamburger van Holstein rund

Gekruide braadworst

Hoenderdijvlees met honing-mosterd marinade en gember-limoen marinade

Gemarineerde groenten gegrild vanaf de smoker

Sauzen

Smokey BBQ saus, relish, knoflooksaus en pindasaus

Extra portie:

Kipdijsté piri piri	€ 3,45
Gekruide drumstick	€ 3,50
Spies van botervis met citroen	€ 4,00
Zalmfilet op rookplankje	€ 4,00
Steak van runderbavette met een rub van soja	€ 4,95
Mini broodje buikspek, kimchi en yakitori saus	€ 4,95
Mini pulled beef, brioche broodje, koolsla en smokey bbq saus	€ 4,95

Barbecues

BBQ MEAT THE FLAMES



Suggestie vanaf 15 personen à € 31,50 p.p. exclusief 9% BTW en bijkomende kosten qua barbecue en aankleding)

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

Salades

Pastasalade met gegrilde groenten, broccoli en Friese kaas

Watermeloen salade; meloen, cherrytomaten, komkommer, munt en

Griekse kaas

Romige aardappelsalade met rode ui, appel, bosui en tuinkruiden

Brood

Groot brood; een mix van vloerbrood vol zaden

Brouwbrood; ambachtelijk brood met bierbostel

Plukbrood met kaas en uien

Smeersels; kruidenboter, aioli en tapenade

BBQ (8 grillproducten, 425 gram)

Gemarineerde kipdijtsaté

Procureurfingers; Oosters gekruid varkensvlees

Dubbeldoel Holstein; gegrild biefstukje gelakt met een smaakvolle glaze

Hamburger van Fries weide rundvlees

Sticky chicken wings

Spies van garnalen en groenten

Medjoul dadel en Padron peppers met kaas en gerookt spek

Gegrilde groenten

Sauzen

Smokey bbq saus, relish, knoflooksaus srirachasaus en pindasaus

Extra portie:

Kipdijtsaté piri piri € 3,45

Gekruide drumstick € 3,50

Spies van botervis met citroen € 4,00

Zalmfilet op rookplankje € 4,00

Steak van runderbavette met een rub van soja € 4,95

Mini broodje buikspek, kimchi en yakitori saus € 4,95

Mini pulled beef, brioche broodje, koolsla en smokey bbq saus € 4,95





BBQ SKEWERS

Suggestie vanaf 15 personen à € 32,00 p.p. exclusief 9% BTW en bijkomende kosten qua barbecue en aankleding)

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

Salades

Klassieke rundvlees salade met komkommer en rode uien

Griekse salade; tomaat, komkommer, rode uien en Griekse kaas

Skewer toppings; zoetzuur van komkommer, atjar tjampoer, mangosalade, kroepoek en bavang goreng

Brood

Groot brood; een mooie mix van vloergebakken brood

Turkse pide; groot Turks brood

Smeersels; kruidenboter en tzatziki

BBQ (6 grillproducten, 375 gram)

Piri piri saté; gekruide saté-spies van kippendijvlees

Oosterse saté; Oosters gemarineerde procureur-saté

Biefstukspies; gekruide spies van dubbeldoel Holstein rund

Pork belly skewer; pincho van Fries buikspek

Gamba-spies; spies van grote garnalen en groenten met knoflook

Shaslick van groenten; groenten spies met groenten uit het seizoen

Sauzen

Smokey bbq saus, huisgemaakte sojasaus, knoflooksaus en pindasaus

Extra portie:

Kipdijssaté piri piri	€ 3,45
Gekruide drumstick	€ 3,50
Spies van botervis met citroen	€ 4,00
Zalmfilet op rookplankje	€ 4,00
Steak van runderbavette met een rub van soja	€ 4,95
Mini broodje buikspek, kimchi en yakitori saus	€ 4,95
Mini pulled beef, brioche broodje, koolsla en smokey bbq saus	€ 4,95

Handleiding bestellen

Hoe kunt u bij ons bestellen en wijzigen?

De bestelling of wijzigingen van bestellingen dienen 2 werkdagen voor de dag van aflevering 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, € 1,10 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 € 47,50 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 &
BIJEENKOMSTEN



BRUILOFT



BEDRIJFSFEESTEN &
PERSONEELSFEESTEN



OUTDOOR COOKING
FESTIVAL



CATERING THUIS
OF OP LOCATIE



FOODMARKET



WALKING
DINNER



OPEN DAG



BEGRAFENIS OF
CREMATIE



onder de luifel
catering & party service

Balthasar Bekkerwei 106
8914 BE
Leeuwarden

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

www.onderdeluifel.nl