

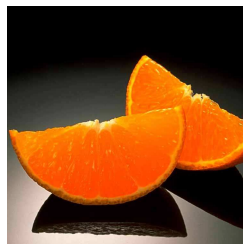
# DE KORT

C A T E R I N G

Culinaire verwennerij 2011



De Kort Catering B.V.  
Ericssonstraat 30  
5121 ML Rijen  
Telefoon: 0161-240402  
Fax: 0161-240390  
E-mail: [info@dekortcatering.nl](mailto:info@dekortcatering.nl)  
[www.dekortcatering.nl](http://www.dekortcatering.nl)



## Voorwoord

De Kort Catering B.V. is een cateringbedrijf dat in eigen keuken warme, koude en dessertbuffetten, diners alsmede borrelgarnituren bereidt én deze op locatie bij bedrijven en particulieren bezorgt. Naast de verzorging van de culinaire invulling, hebben we een ruime ervaring met de totale verzorging van evenementen. Zoekt u een passende locatie voor uw feest? Wij doen u graag een suggestie of richten uw eigen locatie als zodanig in. Tenten, inrichting, meubilair, decoratie, entertainment en vakbekwaam personeel horen daar allemaal bij. Kortom alle ingrediënten om van uw evenement onze 'zorg' te maken.

Marcel en Pascale de Kort alsmede Alan Kap hebben met hun medewerkers het bedrijf in korte tijd laten uitgroeien tot een erkend cateringbedrijf. Zowel voor bedrijven, particulieren als overheden zijn wij actief in het midden- en hoog segment van de markt. De Kort Catering B.V. verzorgt alle denkbare buffetten, van zeer exclusief tot Bourgondische eetfestijnen. Ons credo maken we keer op keer waar: Alle feesten en partijen, ongeacht grootte en budget, vragen dezelfde aandacht, 100% kwaliteit en maatwerk.

Naast de uitgebreide selectie die in deze brochure aan u wordt gepresenteerd, werken we graag met u samen aan een passende op maat geschreven suggestie. Neemt u voor een vrijblijvende offerte contact op met ons kantoor onder telefoonnummer 0161-240402.

## Inhoud

Receptie-arrangementen	blz. 3 en 4
Lunches	blz. 5
Grand diners	blz. 6
Petit diners	blz. 7
Warme buffetten	blz. 8
Tapas	blz. 8
Dinerbuffetten	blz. 9
Koude/warme buffetten	blz. 10
Barbecues	blz. 11
Desserts	blz. 12
Algemene voorwaarden	blz. 13
Prijslijst	losse bijlage

## Receptie-arrangementen

### Arrangement Macademia

Natuurlijk presenteren wij voor uw gasten een luxe assortiment banketbakkerszoutjes en nootjes, geserveerd in luxe glaswerk dat verdeeld wordt over de tafels.

- Amandelstengels
- Kerriekrakelingen
- Bombaizoutjes
- Borrelnootjes
- Geroosterde amandelen
- Gemarineerde mammoetolijven

### Tapas Venetia

Op aardewerkborden en schaaltes presenteren wij authentieke tapas. Zij het in dit geval geschoeid op Italiaanse leest. Uitermate geschikt voor bij de borrel of receptie en fraai opgemaakt om zo op tafel te zetten.

- Tapenade van bospaddenstoelen
- Bruschetta met zongedroogde tomaat en zwarte olijven
- Groene asperges gerold in Prosciutto
- Gemarineerde mammoetolijven
- Peppersweet gevuld met roomkaas
- Knoflookgarnalen
- Mozzarella in pesto gemarineerd
- Vers gebakken focaccia en ciabattabrood

### Hapjesarrangement Lavas, gepresenteerd op schaal

- Bonbon van grillham en rode paprika
- Tuinkruidenkaas met vers fruit
- Kip-mihoenballetje met perzik
- Mediterrane crostini met sweet peper roomkaas
- Vlaamse boerenmetworst met olijf en ananas
- Croustade gevuld met een salade van gebraden kalkoen

### Hapjesarrangement Kaffir, gepresenteerd op schaal

- Tartaar van pastrami met een crème van rode pesto
- Stapelaartje van maatjesharing en rode biet op Brabants roggebrood
- Rouleau van Toscaanse kip en zongedroogde tomaatjes
- Groene peperbrie en zoete vijgenconfituur op krokante peperkoek
- Quiche Italiano gevuld met tomaat en zwarte olijf bruchette
- Tranche gerookte zalmrollade in een coquille-korsttartelette
- Tricolore club sandwich met gerookte runderribeye en tapenade
- Blinde vink van courgette gevuld met een crème van Noordzeemakreel en groene kruiden

### **Hapjesarrangement Borage, gepresenteerd op schaal**

- Mini wrap gevuld met gerookte eend en een chutney van mango en pruimen
- Groene asperge gerold in huisgemaakte zalm-gravelax en mosterdcrème
- Brioche, gevuld met een mousse van lamsham en mint
- Crostini, belegd met gemarineerde geitenkaas en honingconfituur
- Crêpe, gevuld met Iberische gerookte ham en rozenbottelgelei
- Pikant gemarineerde rollade van pangafilet met een sweet Thai black tigersgarnaal
- Toscaanse brochette met zongedroogde tomaat en mozzarella
- Surprisebonbon van gevogelte en een crème van zoete olijven op donker roggebrood

### **Hapjesarrangement Spranco (warm), geleverd in doos**

- Bamboe stick met gemarineerde kip gevuld met groene en rode pepertjes
- Harmonie van geitenkaas en acacia-honing in een luchtig bladerdeeg
- Pangafilet gemarineerd met limoen en koriander, gepresenteerd aan een Japanse prikker
- Burger van heilbot gepaneerd met brioche en groene kruiden
- Gegratineerde mini longo gevuld met Provençaalse eend, salie en fijne groenten
- Saté van gekruide zalm met groene aspergetips

### **Arrangement Ginger (warm) geleverd in doos**

De traditionele zoete Engelse muffin is bij iedereen bekend. Wij willen u graag laten kennismaken met een verrassende, hartige variant hiervan.

- Muffin met chorizo en drie kazen
- Muffin met pesto en tomaatmozzarella
- Muffin met spek en geitenkaas

Minimale afname 30 stuks

## Lunches

### Broodjesarrangement Sirano

Snuif de Mediterrane sfeer op, proef de Zuidelijke ingrediënten en ervaar de verrassende smaakcombinaties.

- Rozemarijnbroodje met 'Azuga' Iberische ham en zoete sjalotjes met witte wijn
- Artisjokbroodje met huisgemarineerde zalm en een zwarte olijventapenade
- Provençaals broodje met trappistenkaas, rucola-cress en uienkonfijt met sinaasappel
- Paddenstoelenbroodje met truffelmonchou en gerookte forelfilet
- Spinazie-fetabroodje met Griekse tapenade, gegrilde courgette en geroosterde paprika
- Focacciabroodje met kalfsrollade, pommerymosterd en fijne groenten

### Warme aanvulling

- Lichtgebonden paprikasoep met gerookte maïskip
- Lichtgebonden Roseval-aardappelsoep met een julienne van Serranoham
- Authentieke warme ratatouilletaart uit de Lorraine met verse basilicum (vegetarisch)
- Ter afsluiting presenteren wij een zoete Franse lekkernij: tarte Tatin

### Italiaanse lunch Napoli

Tutti a tavola! Dat is wat de Italiaanse moeders roepen als het tijd is om aan tafel te gaan. Italië en lekker eten zijn twee dingen die onlosmakelijk met elkaar verbonden zijn. Iedere streek, iedere stad, ieder dorp en iedere mama heeft haar eigen traditionele recepten waar ze trots op zijn.

- Lichtgebonden soep van gele courgette met rivierkreeftenstaartjes en knoflookcroutons
- Oreganobrood gevuld met coppa di Parma, tapenade van zwarte olijven en rucola
- Triicolore sandwich met carpaccio van gerookte zalm en kruidenroomkaas
- Knoflookbrood royaal belegd met buffelmozzarella, pomodori-tomaat en verse basilicum
- Pestobrood met mortadella, radichio en een bruchetta van tomaat en olijf
- Plateau van Italiaanse kazen met ciabatta
- Toscaans kalfsgehaktbrood met rode pesto
- Huisgemaakte tapenade van groene olijven, tomaatje en peppadew
- Salade Roma: groene salade met pompoenpitten, geitenkaas, olijven en een dressing van bosvruchten-balsamico
- Tomates Napoli: Pomodori-tomaten uit de oven met knoflook, basilicum en verse tijm

## Grand diners

De sleutel tot het creëren van een perfect diner is het vinden van de juiste smaakcombinaties. Proef onze tongstrelende gerechten en ervaar het zelf.

### Voorgerechten

- Salade van in citroenolie gegaarde scampi's en tempura van groene asperges
- Symfonie van Schotse zalm op een drietal wijzen gemarineerd met lauwwarme oesterzwammen en een zachte mosterdcrème
- Duo carpaccio van rund en kalf, op smaak gebracht met een tapenade van gemarineerde sjalotjes en een rémoulade van Roseval-aardappeltjes

### Soepen

- Licht gebonden kalfsvelouté met bosuitjes en tomatencroutons
- Krachtige bouillon van bospaddenstoelen en groene kruiden
- Crème van langoustines met saffraanroom en gebakken zeetongreepjes

### Tussengerechten

- Rouleau van speenvarken op krokante savooiekool, katenspekkaantjes en een saliesaus
- Lasagne van zalm en heilbot met witte wijnsaus en bieslook
- Blinde vinkjes van courgette met geitenkaas van de Bettinahoeve en begeleid door een honing-mosterdsaus

### Spoom

- Spoom van sinaasappel-dragonsorbetijs met een licht mousserende wijn

### Hoofdgerechten

- Filet van het Livar varken, begeleid door een kruidenbrioche en een saus van Trappistenbier en perenstroop
- Filet van het Kemper landhoender, geserveerd op een ratatouille van 'vergeten groenten' met een saus van Provençaalse kruiden
- Gebakken zeeduivelfilet met een saté van Black tigergarnalen en een saus van groene courgettes met zalmeitjes

### Desserts

- Parfait van Valrhonachocolade met witte chococrunch en eiwitschuim
- Italiaanse proeverij met panna cotta, tiramisu en een luchtige mousse van amarenekersen
- Carpaccio van gegrilde ananas met een stapelaar van kletsoppen en pistacheroomijs

## Petit diners

Op trendy bordjes, schaaltes en in glaasjes serveren wij een selectie aan kleine culinaire hoogstandjes zoals exclusieve hapjes of een complete maaltijd. Een happening die alle zintuigen beroert!

### Voorgerechten

- Een terrine van Charlotte-aardappelen met gerookte eendenborst
- Gerookte runderribeye op een salade van haricots verts, oesterzwammen en een romige dressing met een vleugje truffel
- Een groene salade met gerookte heilbot en koningskrab begeleid door een frisse limoen-korianderdressing

### Soepen

- Velouté van gegrilde rode paprika met monchou en knoflook
- Licht gebonden kerrie-venkelsoepje met Hollandse garnalen en crème fraîche
- Runderbouillon met ossenstaart en groenteparels

### Tussengerechten

- Roulleau van tongcharfilet met krokant gebakken paling, verrijkt met een witte wijnsaus met verse groene kruiden
- Hoenderdij gevuld met pruimen en een saus van knolselderij
- Lamshaasjes in een kruidenjasje, geserveerd op krokante witlof en een jus waarin rozemarijn

### Spoem

- Spoom van cassis-mintsorbetijs en een licht mousserende wijn

### Hoofdgerechten

- Provençalse lamskoteletjes op een stampotje van witte kool met truffelpanastoe en in ganzenvet gegaarde Ratta-aardappelen
- Tournedos van maiskip met Thaise curry, cashewnoten en kokos
- Kabeljauwfilet omwikkeld met rookspek op een luchtige mosterdmousseline, vergezeld van gereduceerde rode wijnsaus

### Desserts

- Taartje van witte chocoladebavarois en krokante peperkoekkrum met lauwwarme karamelsaus
- Tarte Tatin met kaneelroomijs en vanillesaus
- Parfait van hazelnoten met een sabayon van koffielikeur

## Warme buffetten

### Buffet Solairo

- Pangasiusfilet met een ratatouille van groene en gele courgette en een saus van rode pesto
- Runderrollade met grove groenten en een kalfsjus
- Surinaamse rijst met tuinkruiden
- Romige krielaardappeltjes met ui en spekjes
- Groenten die het seizoen brengt

### Buffet Vulcano

- Matelote van diverse vissoorten, Zeeuwse mosselen en een dille-mosterdsaus
- Marokkaanse lamsstouf met dadels, verse koriander en knoflook
- Kiphaasjes op Bourgondische wijze met prei, champignon en paprika
- Geurige notenrijst
- Ratta-aardappel uit de oven met verse tijm
- Groenten die het seizoen brengt

### Buffet Merapi

- Red snapper met sugar snaps en een anijs-citrusaus
- Oosterse rundersukade met paksoi en taugé
- Mootje van Noorse zalm op wortel en prei met een curry-kokossaus
- Gevulde lamsrollade met tijm, rozemarijn en lamsjus met gepofte knoflook
- Tomatenrijst
- Gratin van aardappel en knolselderij met een vleugje truffel
- Groenten die het seizoen brengt

## Tapas Alicante

Tapas zijn bijzonder populair en niet voor niets! Bezoek eens een tapasbar aan de Ramblas en je bent verkocht. De gezellige sfeer en de heerlijke hapjes zijn onweerstaanbaar. Op authentiek Spaans aardewerk presenteren wij onze verbluffende tapasspecialiteiten.

- Chorizo picante in rode wijn
- Banderilla's van ansjovis en olijven
- Artijksalade met zongedroogde tomaatjes
- Gegrilde champignons met pikante kruidenolie
- Zwarte en groene mammoetolijven
- Aardappeltjes in aioli
- Mahon en Manchegokaas
- De beroemdste Spaanse charcuterie 'Pata Negra'
- Garnalen in knoflook-citroenmarinade
- Gegrilde paprika's in olijfolie
- Banderilla's van zongedroogde tomaatjes en buffelmozzarella
- Huisgemaakte tapenades
- Ciabatta-, knoflookbrood en oreganobrood

### Warme aanvulling

- Tortilla-omelet met aardappel en ui
- Lamsgehaktballetjes met groene asperges, Spaanse pepertjes en een pikante paprika-tomatensaus

## Koud/warm dinerbuffet Alantro

### Koud

- Gebraden Livar varkenslende met een ratatouille van bospaddenstoelen en kapperappeltjes
- Pikant gemarineerde scampi butterfly op een salade van peultjes en bamboescheuten
- Huisgemaakte paté van parelhoen met een rode uienmarmelade
- Salade van 'Tozzi' mozzarella met tomatomaat en verse basilicum
- Rode mul 'Caribbean style' met een frisse salade van koriander, ananas en mango
- Texelse lamsrollade met gekaramelliseerde honingappeltjes en gegrilde courgette
- Ceasar salad 'home style'
- Cajun- en Pomodori-boter
- Biologisch molensteen- en rozemarijnbrood

### Warm

- Gegrilde tournedos van maiskip met portobello en een portjus, verfijnd met gepofte knoflook
- Tranches Noorse zalm met zuurkool en een witte wijnsaus met bieslook
- Zoete aardappelen uit de oven met rozemarijn en zwarte peper
- Groenten die het seizoen brengt

### Dessert

Cherry cheese cake met chococrunch (in wijnglas)

## Koude / warme buffetten

Onderstaande buffetten zijn te bestellen als borrelbuffet of maaltijdbuffet.

### Buffet Alba

#### Koud

- Kalkoenham met huisgemaakte zoete atjar
- Amsterdamse haringstapelaar met zuur en uitjes
- Texaanse aardappelsalade met krokante bacon chips en bosui
- Makreelfilet op een vier manieren gemarineerd
- Garnalensalade met gerookte zalmreepjes, appel en een dille-yoghurtdressing
- Cajun varkensfilet met een 'chunky' salsasaus
- Brabantse spitskoolsalade met een fijne tuinkruidendressing
- Kruidenboter
- Exclusieve broodsoorten

#### Warm

- Mexicaanse kip Tex Mex met paprika en een pittige tomatensaus
- Varkenshaas gesneuzeltes met groene groenten en curry-kokossaus
- Geurige jasmijnrijst

### Buffet Ezotico

#### Koud

- Salade van rode mulfilet met groene asperges en gegrilde vleespaprika's
- Gerookte runderribeye met een pruimenchutney
- Salade van krielaardappeltjes, truffel en oesterzwammen
- Gegrilde lamshaasjes gemarineerd en geserveerd op Provençaalse wijze
- Gepocheerde tilapiafilet met basilicum en een carpaccio van tomaatjes
- Kalfsfricandeau, rosé gebraden met mosterd, begeleid door fijne groenten
- Pomodori- en kruidenboter
- Ciabatta-, knoflookbrood en oreganobrood

#### Warm

- Dij van het landhoen, gevuld met mascarpone en zongedroogde tomaatjes
- Red snapper met Zeeuwse mosselen en zachte mosterddillesaus
- Ratta-aardappelen uit de oven met verse tijm
- Groenten die het seizoen brengt

## Barbecues

Overal ter wereld wordt gebarbecued, iedereen op zijn eigen manier en met een andere smaak. Wij selecteerden een aantal verrassende recepten en smaakvariaties. Ontdek de veelzijdigheid van onze, met houtskool gestookte barbecues. Wie kan deze multiculturele verleiding weerstaan?!

### Barbecue Waikiki

- Pampa-entrecote met rookspek en salsamarinade
- Gambabrochette hot pepper
- Kipburger piri-piri
- Canadese zalmspiesen met citroenpeper en dille
- Marokkaanse lams-kebab
- Varkens cordon bleu, gevuld met zoete ananas
- Kalkoenfilet 'Provençal' style
- Indische varkenshaassaté

Tzatzikisaus  
'Chunky' salsasaus  
Cocktailsaus

- Zoete aardappelsalade
- Spinaziesalade met spekjes en witte hazelnoten
- Pomodoritomaat met mozzarella en verse basilicum
- Turks en Bourgondisch brood
- Witte en bruine stokbroden
- Pomodori- en Cajunboter
- Barbecuekruiden voor tijdens het bakken. Het heerlijke aroma zal uw honger nog meer aanwakkeren.

### Barbecue Sunset

- Griekse varkensspiesen met paarse ui en paprika
- Toscaanse kalfsburgers
- Botervisspiesjes 'curry style'
- Pangafilet gemarineerd met limoen en koriander
- Western varkensfilet
- Ardennersteak met runderbeef, omwikkeld met bacon

Kerrie-kokossaus  
Hot curry saus  
Rémouladesaus

- Ceasar salad 'home style'
- Indische komkommersalade
- Provençaalse rettichsalade
- Turks en Bourgondisch brood
- Witte en bruine stokbroden
- Kruiden- en knoflookboter

## Desserts

### Grand dessertbuffet Eska

- Parfait van abrikoos met Manderine Napoléon
- Panna cotta met een chocoladegelei en een witte chococrunch
- Bavarois van crème de cassis en Griekse yoghurt
- Tarte Tatin, authentiek Frans appeltaartje met karamel
- Ananassalade met kokosdressing en mint
- Vruchtensoepje van het seizoen met crème fraîche, verfijnd met Madagaskarvanille

### Petit dessertbuffet Nilak

- Omelette Caribbienne: tropische ijscreatie met banaan, Malaga en pistache-ijs, geserveerd onder een luchtig eiwitschuim
- Vruchtenratatouille
- Warme kersen met Kirsch

## Algemene voorwaarden

- Uw bestelling dient uiterlijk vijf werkdagen voorafgaand aan het evenement geplaatst te worden.
- bij breuk of schade aan de geleverde materialen worden de kosten aan u doorberekend.
- bijgeleverde materialen zoals réchauds, spiegels en dergelijke dienen schoon retour te komen, mits anders overeengekomen.
- op al onze aanbiedingen en leveringen zijn van toepassing de algemene verkoop- en leveringsvoorwaarden zoals gedeponereerd bij de Kamer van Koophandel Midden-Brabant kantoor Tilburg, onder nummer 4323. Een exemplaar zal op uw verzoek gratis worden toegezonden.
- Inschrijving KvK Tilburg nr. 18038078.
- Leveringen onder de 20 personen in overleg.

**Patisserie:** roombotercake, petits fours (met of zonder logo), diverse gebaksoorten, mini gebakjes, zoete hapjes, diverse taarten, taartbuffetten, bruidstaarten, high tea's en ijstaarten.

**Lunch:** diverse broodjes, luxe broodjes, stokbroodjes, speciale broodjes met verschillende belegsoorten zoals verse vleeswaren, Nederlandse kaassoorten, buitenlandse kaassoorten, luxe salades, etc. Verschillende brood- c.q. /broodjesbuffetten met of zonder warme uitbreidingen waaronder soep, warm vlees, ragouts, etc. Luxe lunchsalades met diverse warme en koude gerechten.

**Hapjes:** naast het bekende assortiment hebben wij nog een uitgebreid aantal andere opties zowel wat betreft de inhoud als wat betreft de samenstelling. Diverse frituurhapjes, ovenhapjes, culinaire hoogstandjes en koude hapjes.

**Buffetten / diners:** Wat dacht u van een Ethiopisch buffet, Frans buffet, Grieks buffet, Indisch buffet, Mediterraans buffet, Mexicaans buffet, Spaans buffet of Surinaams buffet om maar enkele voorbeelden te noemen Wij reisden de gehele wereld voor u af om de smakelijkste gerechten te vinden. Of misschien een buffet met een thema zoals Bourgondisch, Captains diner, Country – western, seizoenbuffet (asperges, wild) de mogelijkheden zijn eindeloos.