



# Brochure 2025



**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	25
Buffet Jakarta vegetarisch	26
Buffet Athene	27
Buffet de Bourgondiër	28
Buffet Milano	29
Tapasbuffet	31
Mezedes buffet	33
Mezedes buffet vegetarisch	35
Specialiteiten buffet "Onder de Luifel"	36
Barbecue Grillmeester	38
Barbecues	38
Barbecue Vegetarisch	39
BBQ Bewust Grillen	40
BBQ Burgermeesters	41
BBQ Skewers	42
BBQ Smaakmakers	43







### **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

ontbijt







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 € 3,75 p. st.

Broodje Hollandse bal gehakt 100gr € 3,75 p. st.

Saucijzenbroodje € 3,75 p. st.

Kaasbroodje € 3,50 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.

Appelsientje sinaasappelsap 1ltr € 4,75 p. st.

### Voor de lekkere trek

Torentje van Fries suikerbrood met banketroom en vers fruit € 2,75 p. st.

Mini roombroodje; briochebol met banketroom en confiture € 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 rosbeef 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 verrassen!

## 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





### **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;*

Kipdijtsaté 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

### Frische 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.









## FIJNPROEVERSMAALTIJDEN VOOR OP DE WERKVLOER

Diverse 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 (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 pliw; 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 16,50 (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 € 22,50 (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

Warm buffet vanaf 15 personen à € 22,50 (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 € 22,50 (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 bavarois met mousse van kokos







# BUFFET FLORENCE

Warm buffet vanaf 15 personen à € 22,50 (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 groentegericht van diverse groenten, aardappel en knoflook

## Spaghettoni

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 € 22,50 (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

*Koud/warm buffet 15 personen à € 28,50 (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 € 28,50 (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)





# BUFFET ATHENE

Grieks buffet 15 personen à € 28,50 (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 DE BOURGONDIËR

*Koud/warm buffet 15 personen à € 28,50 (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

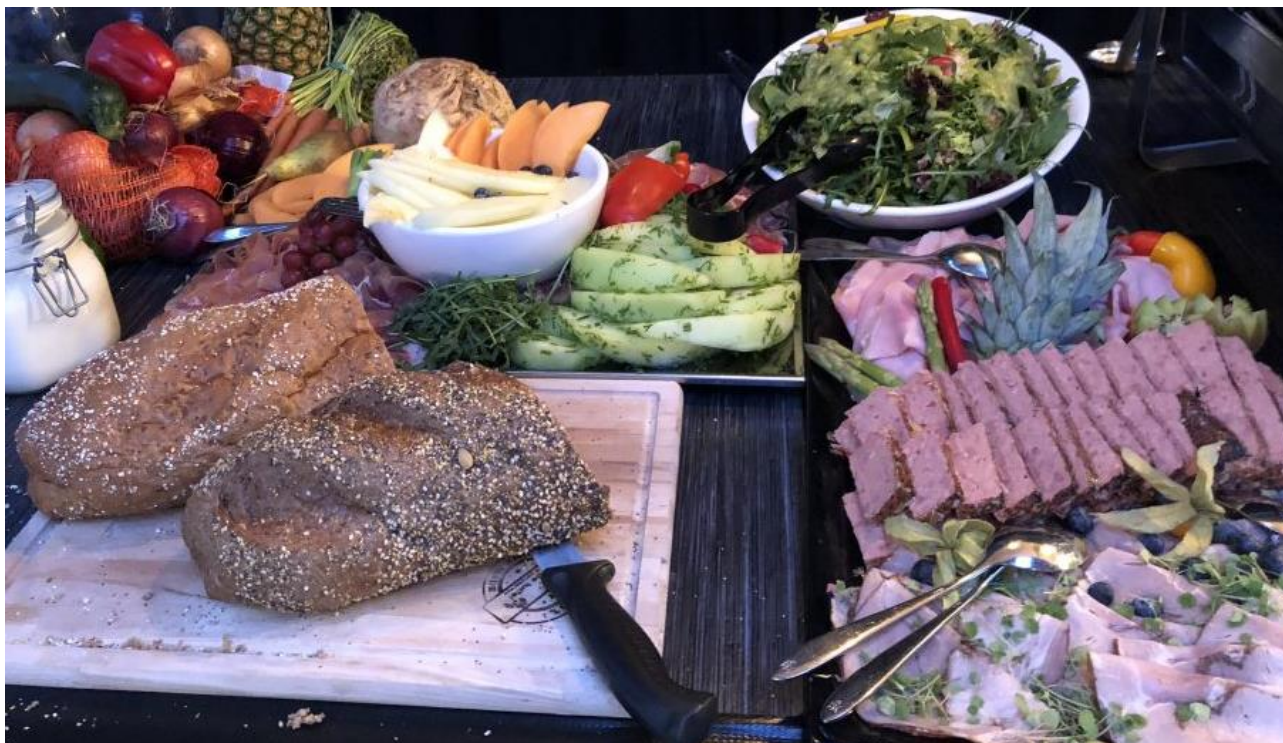
Aardappels uit de oven

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 € 29,50 (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

## **Spaghettoni**

Aangemaakt met Caponata; Siciliaanse salade

## **Filleteo 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 € 29,50 (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, aquacates 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 € 29,50 (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 € 29,50 (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



# SPECIALITEITEN BUFFET

## “ONDER DE LUIFEL”

*Koud/warm buffet vanaf 15 personen à € 34,50 (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 roggebread, 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, aspergeboccoli, 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 GRILLMEESTER

*Suggestie vanaf 15 personen à € 24,50 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

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

Romige aardappelsalade met rode uien, appel, bosui en tuinkruiden

### Brood

Groot brood; een mix van vloerbrood vol zaden

Smeersels; kruidenboter en tapenade

### BBQ (5 grillproducten, 375 gram)

Gemarineerde kipdijnsaté

Hamburger van Holstein streekrund

Gekruide braadworst

Hoenderdijvlees met honing-mosterd marinade en gember-limoen marinade

Gegrilde groenten

### Sauzen

Smokey BBQ saus, relish, knoflooksaus en pindasaus

### Extra portie:

Kip dijnsaté piri piri	€ 1,75
Gekruide drumstick	€ 3,50
Spies van botervis met citroen	€ 3,50
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



# BARBECUE VEGETARISCH

*Suggestie vanaf 15 personen à € 24,50 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

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

Romige aardappelsalade met rode uien, appel, bosui en tuinkruiden

## Brood

Groot brood; een mix van vloerbrood vol zaden

## BBQ (5 grillproducten, 375 gram)

Braadworst

Groenteburger; een smaakvolle burger vol vitamines

Spies van tempeh en courgette

Brochette van balletjes en champignons

Gegrilde groenten en paddenstoelen

Aubergine met mozzarella en caponata (Siciliaanse salade)

## Sauzen

Smokey BBQ saus, relish, knoflooksaus en pindasaus

## Extra portie:

Kip dijensaté piripiri	€ 1,75
Gekruide drumstick	€ 3,50
Spies van botervis met citroen	€ 3,50
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 BEWUST GRILLEN

*Suggestie vanaf 15 personen à € 27,50 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 vorstelijk brood; een mix van vloerbrood vol zaden

Smeersels; kruidenboter, hummus en tapenade

## BBQ (7 grillproducten, 400 gram)

Gemarineerde kipdijnsaté

Marokkaanse burger; smaakvolle hamburger gemaakt van 50% vlees en 50% kikkererwten

Groenteburger; een burger vol vitamines

Spies van vegetarische balletjes en champignons

Gegrilde aubergine met mozzarella en caponata (Siciliaanse salade)

Spies van garnalen en groenten

Medjoul dadel en Padron peppers met kaas en gerookt spek

Gegrilde groenten

## Sauzen

Smokey BBQ saus, relish, knoflooksaus en pindasaus

## Extra portie:

Kip dijnsaté piri-piri € 1,75

Gekruide drumstick € 3,50

Spies van botervis met citroen € 3,50

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 BURGERMEESTERS

*Suggestie vanaf 15 personen à € 27,50 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

Romige aardappelsalade met rode ui, appel, bosui en tuinkruiden  
Burger toppings; pluksla, tomaat, komkommer, cheddarkaas, jalapeno, augurken, koolsalade, suikersla, feta kaas, avocado, gerookt spek en diverse uientoppings

## Brood

Groot brood; een mix van vloerbrood vol zaden  
Smeersels; kruidenboter en tapenade

## BBQ (4 grillproducten, 375 gram)

Marokkaanse burger; smaakvolle hamburger gemaakt van 50% vlees en 50% kikkererwten  
Italiaanse smashburger; Italiaanse hamburger  
Dubbeldoel Holstein; gekruide hamburger  
Groenteburger; een burger vol vitamines  
Naanbrood, witte bollen en sesambollen

## Sauzen

Mayonaise, currysaus, yoghurt-knoflooksaus, srirachasaus en relish

## Extra portie:

Kip dijensaté piri-piri	€ 1,75
Gekruide drumstick	€ 3,50
Spies van botervis met citroen	€ 3,50
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 € 27,50 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

Geroosterde aardappelen met gegrilde groenten, suikersla en peperoncini  
Griekse salade; tomaat, komkommer, olijven, rode uien en Griekse kaas  
Skewer toppings; zoetzuur van komkommer, atjar tjampoer, mangosalade, kroepoek en gebakken uitjes

## Brood

Groot brood; een mix van vloerbrood vol zaden  
Stokbrood  
Smeersels; kruidenboter en hummus

## BBQ (6 grillproducten, 375 gram)

Gemarineerde kipdijnsaté  
Fries varken; Oosters gekruide varkenspies  
Dubbeldeol Holstein; gekruide runderspiesjes  
Moink balls; gehaktballetjes met gerookt buikspek  
Spies van garnalen en groenten

## Sauzen

Smokey bbq saus, huisgemaakte sojasaus, knoflooksaus en pindasaus

## Extra portie:

Kip dijnsaté piripiri	€ 1,75
Gekruide drumstick	€ 3,50
Spies van botervis met citroen	€ 3,50
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 SMAAKMAKERS

*Suggestie vanaf 15 personen à € 29,50 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, hummus en tapenade

## BBQ (8 grillproducten, 425 gram)

Gemarineerde kipdijnsaté

Procureurfingers; Oosters gekruid varkensvlees

Dubbeldoel Holstein; gegrild biefstukje gelakt met een smaakvolle glaze

Hamburger van Fries weide rundvlees

Sticky chickenwings

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:

Kip dijnsaté piripiri € 1,75

Gekruide drumstick € 3,50

Spies van botervis met citroen € 3,50

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 aflevering dag doorgegeven te zijn. Bij elke bestelling is het van belang dat alle gegeven 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](mailto:info@onderdeluifel.nl)
- Via onze webshop: [www.onderdeluifel.nl/webshop](http://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 &  
BIJEENKOMSTEN



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](mailto:info@onderdeluifel.nl)

[www.onderdeluifel.nl](http://www.onderdeluifel.nl)