



CATERING BROCHURE

DELICATESSEN
Passionata
Traiteur & Catering

BORREL / DINER
VAN 10-30 PERSONEN

INHOUD

01

Borrelplanken

02

Pastagerechten

03

Vleesgerechten

Visgerechten

04

Bijgerechten

Nagerechten

05

Voorwaarden

Borrelplanken

Wij maken prachtig opgemaakte borrelplanken met verschillende vleeswaren en kazen. De borrelplank wordt gemaakt op een houten plank die u in bruikleen neemt.

Hoe het werkt:

1. Kies uw favoriete variant (variant 1-5)
2. Kies het formaat (S-M-L)
3. Kies eventuele extra's
4. Bestel de borrelplank en geniet!



1. Kies uw eigen variant

- Vleeswaren
- Kaas en vleeswaren
- Kaas en groenten
- Kaas, vleeswaren en groenten



2. Kies het formaat

- | | |
|--------------------------------|--------|
| • Small (1-3 personen) | 36,90 |
| • Medium (4-6 personen) | 70,90 |
| • Large (7-10 personen) | 103,20 |



3. Eventuele extra's

- | | |
|-----------------------------------|------|
| • Huisgemaakte focaccia (15x20cm) | 4,90 |
| • Bakje olijven (150gr) | 6,90 |
| • Geroosterde notenmix (150gr) | 6,90 |



Pastagerechten

Alle pasta's zijn per portie te bestellen. U kunt deze met onze bijgeleverde opwarminstructies gemakkelijk in de oven opwarmen. Vanaf 10 porties kunt u in overleg een warmhoudbak in bruikleen meenemen.

	per persoon
• Penne ai funghi porcini <i>pasta in een romige saus met eekhoorntjesbrood</i>	11,90
• Rigatoni alla norma <i>pasta in tomatensaus met basilicum en aubergine</i>	10,90
• Trofie al pesto Genovese <i>pasta met pestosaus en cherrytomaten</i>	10,90
• Rigatoni all'arrabbiata <i>pasta in een pittige tomatensaus met chilivlokken</i>	10,90
• Tagliatelle al ragù <i>pasta in een saus van stoofvlees</i>	12,90
• Lasagna verde <i>met spinazie, ricotta en gorgonzola</i>	10,90
• Lasagna funghi <i>met champignons en eekhoorntjesbrood</i>	11,90
• Lasagna Bolognese <i>met vlees</i>	12,90
• Parmigiana di Melanzane <i>aubergine met tomatensaus en Parmezaanse kaas</i>	10,90



Vleesgerechten

Alle vleesgerechten zijn per portie te bestellen. U kunt deze met onze bijgeleverde opwarminstructies gemakkelijk in de oven opwarmen. Vanaf 10 porties kunt u in overleg een warmhoudbak in bruikleen meenemen.

	per persoon
<ul style="list-style-type: none"> • Pollo al forno <i>kipdijfilet in marsalasaus</i> 	10,90
<ul style="list-style-type: none"> • Polpette al sugo <i>gehaktballetjes in tomatensaus</i> 	10,90
<ul style="list-style-type: none"> • Gaunci di maiale brasata <i>gestoofde varkenswang in rode wijnsaus</i> 	12,90

Visgerechten

Alle visgerechten zijn per portie te bestellen. U kunt deze met onze bijgeleverde opwarminstructies gemakkelijk in de oven opwarmen. Vanaf 10 porties kunt u in overleg een warmhoudbak in bruikleen meenemen.

<ul style="list-style-type: none"> • Gamberoni saltati al cognac <i>gekruide gamba's afgeblust met cognac</i> 	14,90
<ul style="list-style-type: none"> • Pesce alla puttanesca <i>witvis in tomatensaus met ansjovis en olijven</i> 	12,90
<ul style="list-style-type: none"> • Filetto di salmone in padella <i>gebakken zalmfilet pakketjes met courgette en citroen</i> 	12,90



Bijsgerechten

Alle bijgerechten zijn per portie te bestellen.

- **Insalata Caprese** 8,90
salade van tomaat, mozzarella en basilicum
- **Verdure grigliate** 8,90
mix van gegrilde groenten
- **Patate al forno** 5,90
gekruide aardappels uit de oven
- **Insalata di rucola** 5,90
salade van rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en dressing



Nagerechten

Alle desserts zijn per stuk te bestellen.

- **Tiramisu** 7,95
gebak met mascarpone, koffie en marsala
- **Panna Cotta** 6,50
roomdessert met fruitsaus
- **Cannoli** 2,10
*kleine cannoli met verschillende soorten vulling
o.a. pistache, hazelnoot, citroen, witte chocolade*

Voorwaarden

- Een catering kan tot uiterlijk 1 week voor aanvang van het evenement worden aangevraagd.
- Na aanvraag ontvangt u van ons een offerte. Bij akkoord dient u 50% van de overeengekomen opdrachtwaarde als aanbetaling te betalen.
- De overige 50% van de overeengekomen opdrachtwaarde dient u uiterlijk 14 dagen na de uitvoering van de overeenkomst te hebben betaald.
- Al onze caterings kunnen vanaf 16:00u (borrel/diner) worden afgehaald. In overleg en tegen meerprijs kan de catering evt. worden bezorgd.
- Voor de borrelplanken rekenen wij een borg, welke bij retournering in goede staat volledig wordt terugbetaald.
Small: 20 euro, **Medium:** 30 euro en **Large:** 40 euro.
- Heeft u spullen geleend? Deze zien wij graag uiterlijk 1 werkdag na de catering weer terug bij ons in de zaak.
- Met lactose- en glutenallergie kan standaard rekening gehouden worden. Voor overige allergieën of dieetwensen rekenen wij een meerprijs à €2,50 per persoon per gerecht.
- Op alle caterings zijn de Algemene Voorwaarden van Passionata van toepassing.

Hulp nodig?

Heeft u hulp nodig bij het samenstellen van een catering? Maak dan een belafspraak of een afspraak bij ons in de zaak. Wij helpen u graag.

Hartelijke groet,

Suzanna en Diederik



info@passionata-naarden.nl



035 - 678 24 16



@passionatacatering



Passionata Catering