



CATERING

COR JANSEN



BESTELIJST KERST & OUD EN NIEUW 2019-2020

Feesten zonder zorgen, is feesten op zijn best!

www.CATERINGCORJANSEN.nl

+31 (0)71 407 29 98 | info@cateringcorjansen.nl

KERTSDAGEN MENU'S 2019

Wij gaan dit jaar met de kerstdagen werken met 4 keuzes – de menu's zijn als volgt:

Kies zelf uw kerstmenu uit:

aantal	keuze uit:	prijs p.p.	
	Menu Santa Claus (voor- hoofd- nagerecht)	€39,50	• Afnam minimaal 10 personen
	Menu Rudolph (voor- en hoofdgerecht)	€34,50	• U heeft per groep (voor- en hoofdgerecht) keuze uit 3 gerechten.
	Menu Noel (hoofd- en nagerecht)	€32,50	• Ongeacht de keuze van de hoofdgerechten ontvangt u altijd alle 4 de bijgerechten.
	Menu Blitzen (hoofdgerecht)	€29,50	

Voorgerechten (kies er 3)

	Geroekte kalkoen en wilde eendenborst met een huisgemaakte cranberriecompôte en noten
	Vispalet van forel, geroekte zalm, gamba en makreel
	Mediterraansesalade van pastaparels met gedroogde tomaatjes en basilicum (vega)
	Dun gesneden pastrami op een salade van pastaparels en mozzarella
	Pulled kipsalade met ananas en noten
	Bulger salade met fijn gesneden ratatouille en cranberries

Standaard wordt hier vers gebakken brood en kruidenboter & tapenade meegeleverd.

Hoofdgerechten (kies er 3)

	Wildstoof langzaam gegaard in oa. spekjes, rode wijn, zilveruitjes en kruidkoek
	Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
	Mootje gegrilde zalm met een witte wijnsaus en een vleugje Pernod
	Gebraden kippendij omwikkeld met Parmaham en salie (lactose & glutenvrij)
	Tortellini gevuld met ricotta op een bedje van verse spinazie in een rode pestosaus (vega)

Inclusief bijgerechten:

- Gebakken rosevalaardappeltjes in de olijfolie met verse kruiden
- Haricotsverts met uitgebakken spekjes
- Gekookte witlofrolletjes met kaas (vega)
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)

Nagerecht

	Grand dessert Parade met krokante & zacht zoete hapjes
--	--

SALADES VOOR KERST EN OUD- EN NIEUW 2019

	OPGEMAAKTE HUZARENSALADE	Prijs: vanaf
	• Sla, gevuld eitje, komkommer, tomaat en rauwkost	€ 5,50 p.p.
	OPGEMAAKTE VLEESSALADE	Prijs: vanaf
	• Sla, gevuld eitje, komkommer, tomaat en diverse vleeswaren	€ 7,50 p.p.
	OPGEMAAKTE VISSALADE	Prijs: vanaf
	• Sla, gevuld eitje, komkommer, tomaat en diverse vissoorten	€ 9,50 p.p.

Standaard wordt hier vers gebakken brood en kruidenboter meegeleverd.

LEVERING

- Bestellingen voor de feestdagen ontvangen wij graag minimaal 5 dagen voor levering en kunt u standaard ophalen volgens onderstaand schema:
 - Eerste kerstdag : tussen 12.00 en 17.00 uur
 - Tweede kerstdag : tussen 12.00 en 17.00 uur
 - Oudejaarsdag : tussen 12.00 en 17.00 uur
- Wij leveren ook bij u aan huis en berekenen € 25,00 voor de bezorging en ophalen van de vuile vaat.
- Datum en tijdstip van leveringen aan huis vinden in onderling overleg plaats.

Geef uw bestelling per e-mail of telefonisch door.

VOORWAARDEN

- De producten worden allemaal geleverd op schalen en/of Chafing-dishes (warmhoudschalen).
- Het buffet wordt standaard "Traiteur" geleverd. Dit houdt in dat u de warme gerechten zelf opwarmt in de oven (advies) of in de bijgeleverde Chafing-dishes. U ontvangt hiervoor een opwarmadvies bij de bezorging.
- In de Chafing-dishes houdt u de warme gerechten warm en kost het u hoogstens 2 minuten van uw tijd om de bak met warm water te vullen en de bijgeleverde branders aan te steken.
- Indien er Chafing-dishes worden meegeleverd, dan brengen wij u € 25,00 borg in rekening. Dit bedrag krijgt u terug wanneer de Chafing-dishes worden ingeleverd/opgehaald.
- Betalingen dienen bij ophaling contant of per PIN te worden voldaan. Betalingen dienen bij levering aan huis vooraf te worden voldaan.
- De genoemde prijzen zijn inclusief BTW.

GEGEVENS

Naam:

Straat & huisnummer:

Postcode:

Woonplaats:

Telefoonnummer:

E-mailadres:

Ik wil mijn bestelling ophalen op:

	tijd:	warm:	koud:
Eerste Kerstdag Afhalen uitsluitend tussen 12:00 en 17:00 uur			
Tweede Kerstdag Afhalen uitsluitend tussen 12:00 en 17:00 uur			
Oudejaarsdag Afhalen uitsluitend tussen 12:00 en 17:00 uur			



Feestelijke cateringmogelijkheden op maat!

Indien u andere wensen heeft voor de invulling van de catering voor de feestdagen, neem gerust contact met ons op. Onze culinaire adviseurs bespreken graag uw wensen en stellen de gerechten op maat voor u samen.

Catering Cor Jansen B.V.
Katwijkerbroek 37
2223 XN Katwijk (ZH)

☎ 071-4072998
✉ info@cateringcorjansen.nl
🌐 www.cateringcorjansen.nl

REDERIJ VAN HULST



Culinair genieten aan boord

Als exclusieve partner van Rederij van Hulst en Groene Hart Cruises verzorgen wij tot in de puntjes alle catering tijdens vaartochten. Aan boord van één van de schepen geniet u van heerlijk eten en drinken en van een prachtige vaaromgeving. De beste feesten organiseert u op het water. Denk hierbij aan bruiloften, (personeels)feesten, recepties, vergaderingen of dagtochten met een groep.



Uw gasten zijn de onze!

Catering Cor Jansen zorgt voor de beste catering-mogelijkheden bij bedrijven, op feestlocaties of bij u thuis. Of het nu gaat om hapjes, lunches, buffetten, barbecues en diners of om het aankleden en organiseren van uw gelegenheid... Onze ruime ervaring en de volop aanwezige vakkennis staan garant voor een stevige basis voor al uw feestelijke evenementen. Wij zullen u en uw gasten culinair verrassen.



☎ +31 (0)71 250 19 00 ✉ info@rederijvanhulst.nl 🏠 Steenbakkerstraat 1, 2222 AT Katwijk aan Zee (centraal kantoor)

CADEAU IDEE

Een vaarpas

met een tegoed
voor 1 van de
rondvaarten en dagtochten
van Rederij van Hulst.



Blijf op de hoogte van
ons programma via:
www.rederijvanhulst.nl