

Voorwoord

Hartelijk dank voor de belangstelling die U toonde in ons bedrijf.
Catering van der Putten heeft U veel te bieden. Niet alleen ons cateringbedrijf, maar ook onze dansschool.

In deze informatiemap vindt U tal van suggesties en ideeën. Maar wij zeggen er op voorhand graag bij, dat dit overzicht zeker niet volledig is. Wij gaan er namelijk van uit, dat de wensen van onze gasten het uitgangspunt vormen voor de organisatie van een bijeenkomst.

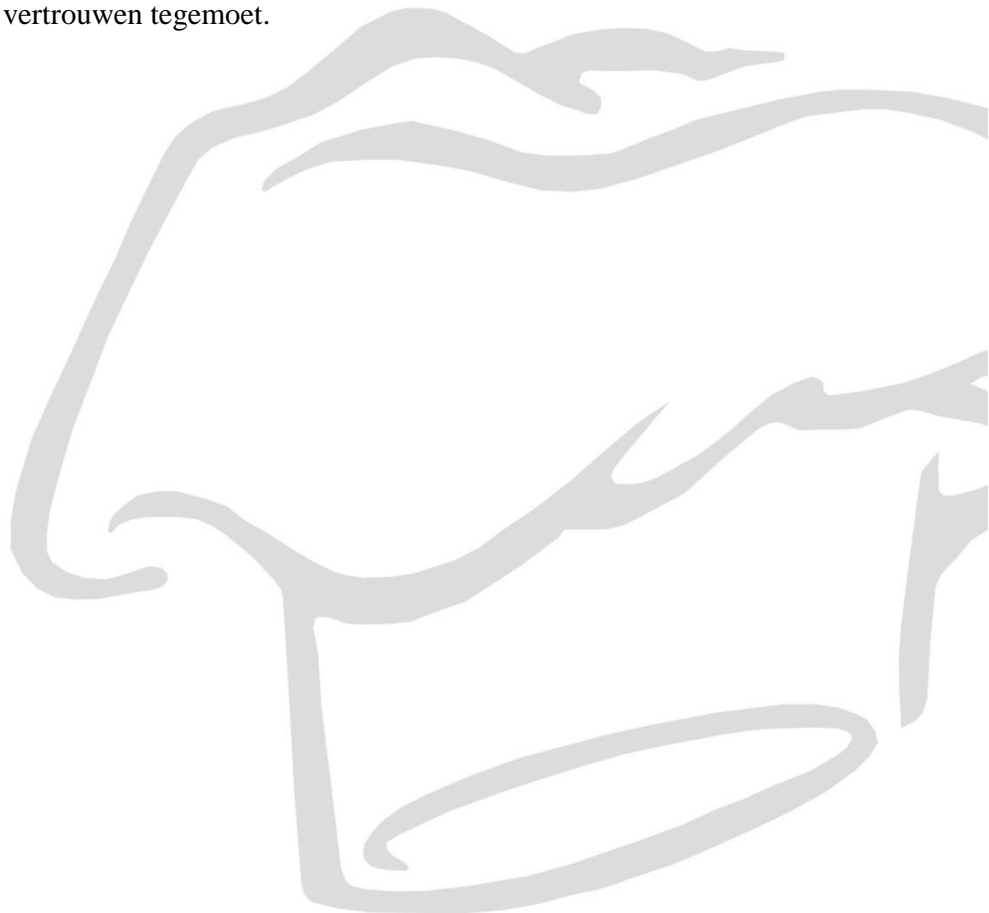
In een persoonlijk gesprek lichten wij U graag toe welke extra mogelijkheden we nog kunnen bieden. Uit deze informatiemap kunt U afleiden, dat wij een en ander tegen zeer concurrerende prijzen aanbieden.

Ook bieden wij met onze catering de perfecte service om Uw festiviteit op locatie te verzorgen. Vraagt U gerust naar de mogelijkheden en prijzen.

Wij zien Uw reactie dan ook met vertrouwen tegemoet.

Hoogachtend,
Uw gastheer en chef-kok,

Eric van der Putten
06-30252512
info@cateringofverhuur.nl



Buffetsuggestie

Hieronder vermelden wij een aantal buffetsuggesties, waardoor U de mogelijkheid heeft om geheel naar eigen keuze en smaak een afgestemd buffet samen te stellen.

Wij beseffen, dat deze lijst maar een greep is uit ontelbaar veel mogelijkheden.

Buffetten op locatie worden bezorgd met borden, bestek, servetten en buffetaankleding.

Er worden geen afwaskosten berekend, mits materialen worden ontdaan van grof vuil.

De prijzen zijn berekend **per persoon** en gelden voor het hele gezelschap, maar het een en ander kan in overleg aangepast worden. Wij serveren al buffetten vanaf **15 personen**.

Standaard basis-buffet:

- * Rundvleessalade
- * Gevuld ei
- * Tijgergarnalen
- * Italiaanse tonijnsalade
- * Krabsticksalade
- * Achterham / aspergerolletje
- * Div. Patésorten

Prijs v.a. 15 pers. € 9,95
Prijs < dan 15 pers. € 11,95

- elk buffet wordt geserveerd met stokbrood, verse kruidenboter en cocktailsaus.

Koude aanvullingen:

- | | |
|--|--------|
| * Verse fruitsalade | € 1,25 |
| * Boerenham met meloen | € 1,25 |
| * Haring met uitjes | € 1,39 |
| * Malse rosbief | € 1,25 |
| * Fricandeau | € 1,15 |
| * Hollandse garnalen | € 1,50 |
| * Gerookte zalm | € 1,35 |
| * Gerookte Paling | € 1,50 |
| * Een hele gepocheerde verse zalm (vanaf 30 pers.) | € 2,75 |
| * Italiaanse tomatensalade | € 0,69 |
| * Zoetzure komkommersalade | € 0,59 |

Warme aanvullingen:

- | | |
|--|--------|
| * Stukjes kip in romige kerriesaus | € 2,65 |
| * Gehaktballetjes in pikante tomatensaus | € 1,95 |
| * Kip of varkenssaté | € 2,10 |
| * Warme ham geflambeerd (v.a. 30 personen) | € 2,75 |
| * Varkenshaasmedaillons in champignonroomsaus | € 2,95 |
| * Bœuf Stroganoff | € 3,25 |
| * Pangasiusrol gevuld met zalm in romige vissaus | € 3,15 |
| * 2 grote garnalen in knoflooksaus | € 2,95 |
| * Witte rijst | € 0,35 |



Dessertbuffet

Tevens kunnen wij U als afsluiting van Uw buffet ons uitgebreid dessertbuffet aanbieden.

Dit buffet kost € 5,50 per persoon. (vanaf 15 personen)

Prijs < dan 15 pers. € 6,95

- * Bavarois 2 smaken
- * Chocolade mousse (hemelse modder)
- * IJstaart van boeren vanilleroomijs
- * Warme kersen
- * Chocoladesaus
- * Slagroom

IJstaart

Wilt U Uw buffet op een speciale manier afsluiten, dan moet U beslist kiezen voor onze van vuurwerk voorziene ijstaart. Deze wordt onder gepaste muziek binnengebracht wanneer de lichten gedoofd zijn.

De prijs hiervoor is € 3,95 per persoon.

Hierbij worden warme kersen en chocoladesaus geserveerd.





Indisch Buffet

Voor als u eens een ander buffet wilt...

Ons Indisch buffet wordt geserveerd in buffetkramen met gepaste aankleding, zodat u zich in de "Gordel van smaragd" waant.

Een cocktailbar met diverse heerlijke tropische cocktails behoort eventueel tot de mogelijkheden.

De prijs voor dit buffet is incl. borden, bestek, servetten en afwas (mits ontdaan van grof vuil)

Catering van der Putten serveert het volgende Indische buffet vanaf 15 personen:

- Babi ketjap
varkensvlees in ketjapsaus
- Telor boemboe Bali
gek. eieren in pikante Balinese saus
- Sambal goreng oedang
garnalen in licht pikante saus afgemaakt met santen en petehbonen
- Ajam peniki
Kip in een tomatensaus
- Foe yong hai
eieromelet met ham geserveerd met saus en erwtjes
- Satéh
kip of varkensvlees

v.a. 15 pers. € 14,95 pp

< 15 pers. € 16,95 pp

Deze gerechten worden geserveerd met: Pandanrijst of droge rijst, div. sambals, seroendeng, kroepoek, gefruite Uitjes, ketjap, atjar tjampoer



Avondvullend Dinerbuffet

Diner-Dansant? De hele avond een buffet? Dat kan!

En wel met ons avondvullend dinerbuffet. Dit buffet bestaat uit een voor-, hoofd- en nagerecht en zal over de avond verdeeld geserveerd worden.

Dit buffet serveren wij vanaf 20 personen. De kosten bedragen € 27,50 per persoon.

< 20 personen € 29,50 per persoon.

voor gerechten

- * Vleessalade
- * Gevuld ei
- * Gevulde tomaat met garnalen
- * Haring met uitjes
- * Gerookte zalm
- * Krabsalade
- * Boerenham met meloen
- * Geserveerd met stokbrood, kruidenboter en cocktailsaus

hoofdgerechten

- * Varkenshaasmedaillons in champignonroomsaus
- * Vistrio in vissaus
(in overleg ook een andere keuze mogelijk)
- * Geserveerd met pommes parisiennes, gemengde salade en bijpassende warme groente *

Nagerechten

- * Bavarois
- * Chocolade mousse
- * Warme kersen
- * 2 soorten roomijs
- * Slagroom
- * Verse fruitsalade



Hapjes kraam

Aan de gasten voor wie het niet zo uitgebreid hoeft, bieden we de mogelijkheid gebruik te maken van een kleinere vorm van buffet, namelijk de hapjeskraam. (vanaf 15 personen)
Uitermate geschikt voor feestavonden, waarbij de kraam de gehele avond blijft staan.

- Franse kazen
 - Paté soorten
 - Gerookte zalm
 - Ei / bieslooksalade
 - Krab salade
 - Rauwkost (bospeen, bleekselderij, radijs) met dipsaus
- < 15 pers
- prijs € 6,50 pp
prijs € 7,95 pp

Deze kramen worden uiteraard geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

Ook kunt U deze kramen weer uitbreiden met meer gerechten (zie voorgaande suggesties)

Receptie/Tapa's hapjes

(vanaf 15 personen á 5 hapjes per persoon)

Wij bieden voor elke gelegenheid een groot assortiment receptie/tapa's hapjes.

U kunt een keuze uit onderstaande lijst maken, van een simpel hapje tot een luxe gegarneerde amuse.

- Bruchetta a carpaccio (In olijfolie gebakken stokbrood belegd met carpaccio) € 1,19
- Bruchetta a olivo (In olijfolie gebakken stokbrood belegd met pesto en tomaat) € 0,99
- Bruchetta salada de Tonino (In olijfolie geb. stokbrood belegd met tonijnsalade) € 1,15
- Gevuld ei met pesto crème € 0,79
- Gevuld ei (gegarneerd met peterselie) € 0,59
- Albondiga con salsa de tomato (Gehaktballetjes in tomatensaus) € 0,95
- Peppersweet (Kerspaprika gevuld met roomkaas) € 0,89
- Geitenkaas lolly's in 4 smaken (Hazelnoot, pistache, amandel en mango) € 1,15
- Satéstokje (satéstokje met pikante satésaus, keuze uit varkens of kip) € 1,25
- Kaasdriehoek met gember € 0,70
- Kaasblokje met druif € 0,49
- Tortilla aardappel € 1,10
- Blacktijgergarnaal in knoflooksaus € 1,55
- Tijgergarnalen op toastje € 0,75
- Olijven gevuld met tomaat piment (per portie) € 0,75
- **Stokbrood met kruidenboter (per persoon) € 1,50**

Natuurlijk zijn er nog tal van mogelijkheden bespreekbaar met onze kok. (prijs op aanvraag)



Barbecuearrangement

Wanneer Uw festiviteit in de zomermaanden plaats zal vinden, is er de mogelijkheid voor een barbecue-arrangement. De kosten voor dit arrangement kunt U gemakkelijk in de hand houden, doordat elk supplement apart geprijsd is. Vanaf 10 personen verzorgen wij Uw barbecue incl. gasbarbecue.

Houdt U er wel rekening mee, dat er minimaal 3 pièces per persoon gebruikt worden.

De "normale"hoeveelheid ligt op 3-5 pièces per persoon.

Tevens is een standaard-arrangement verplicht, deze houdt in:

- * Huzarensalade
 - * Kartoffelsalade
 - * Tomatensalade
 - * Rauwkost salade
 - * Verse fruitsalade
 - * Stokbrood met kruidenboter
 - * Knoflooksaus, zigeunersaus
- prijs € 6,50 pp

Pièces:

- deze zijn gemarineerd en gekruid

- | | |
|--|--------|
| * Barbecueworst | € 1,35 |
| * Hamburger | € 1,15 |
| * Sjaslick | € 1,95 |
| * Kip-spies met spek | € 1,85 |
| * Sparerib (2 aan elkaar)(krabbetje) | € 2,25 |
| * Varkenslap | € 1,65 |
| * Kipfilet | € 1,75 |
| * Speklap | € 1,15 |
| * Saté kip en/of varken (2 stokjes met satésaus) | € 1,95 |
| * Biefstuk | € 2,85 |
| * Kalfsmedaillon | € 3,75 |
| * Varkenshaas | € 2,85 |
| * Zalm | € 2,99 |

Ook na een barbecue is ons dessertbuffet sterk aan te bevelen !!!

Wij houden, net als U, het weer goed in de gaten. Mocht blijken dat het geen weer is voor een barbecue, dan kunt U minimaal 48 uur voor aanvang van de barbecue deze wijzigen in een koud-c.q. warm buffet.

Op aanvraag kunnen wij ook voor de kok zorgen, die alles in goede banen zal leiden.



Brunches

Hieronder staan diverse brunches die wij verzorgen.
Zowel op locatie (evt. buffetvorm) als ook in ons bedrijf.
De prijzen zijn per persoon. Vanaf 10 personen.

Middag brunche:

- * Diverse soorten brood
 - * Kaas en drie soorten vleeswaren
 - * Ei / bieslooksalade
 - * Jam, hagelslag en roomboter
 - * Koffie, thee en melk naar believen
- € 9,95

Warme brunche:

- * Verse groentesoep
 - * Kip pasteitje
 - * + Middag brunche
- € 12,95

Brabantsche koffietafel:

- * Brandewijn met suiker
 - * Zult
 - * Krentenbrood
 - * Ontbijtkoek
 - * Gebakken bloedworst of saucijsje of kroket
 - * + Middag brunche
- € 14,95

Champagne brunch:

- * Gekookt ei
 - * Tomatensalade met mozzarella (caprese)
 - * Aardbeien (in seizoen) dan wel vers fruit
 - * Champagne (Vallformosa demi-sec)
 - * + Middag brunche
- € 19,95



Gebak

Het gebak, welke wij serveren, nemen wij af van een van de betere bakkers die de regio telt. Daarom garanderen wij U ook, dat al ons gebak vers is en bereid is uit de beste grondstoffen.

* Vlaai-assortimentbuffet (per punt)	€ 1,99
* Gesorteerd gebak (per stuk)	€ 2,55
* Petit four	€ 2,25
* Bruidstaart	Op aanvraag
* Bruidsijsstaart per persoon (min. 20 pers)	€ 3,95

Bittergarnituur

* Borrelnootjes en zoute koekjes (per 6 personen)	€ 3,45
* Luxe bittergarnituur	€ 0,89
* Gesorteerd bittergarnituur	€ 0,49
* Receptie hapjes (per stuk) (zie receptie/tapa's hapjes)	v.a. € 0,49
* Gesorteerde luxe receptie hapjes (per stuk) (zie receptie/tapa's hapjes)	v.a. € 0,99
* Belegde broodjes met roomboter (vanaf) (zie onze broodjeslijst)	v.a. € 1,75

Menu's voor busgezelschappen

Voor busgezelschappen hebben wij speciale menu's in ons programma opgenomen. Hieronder vind U er een aantal. Soepkeuze is: groente-, tomaten- of champignonsoep. De prijzen zijn per persoon en gelden uitsluitend voor busgezelschappen vanaf 40 personen. De chauffeur van het gezelschap neemt gratis deel aan het menu. Bestellingen en keuze zijn 48 uur voor aanvang bij ons bekend.

Menu A: - Soep	- Kipfilet	- Koffie met friandise	€ 14,50
Menu B: - Soep	- Varkenslapjes	- Dame Blanche	€ 15,50
Menu C: - Soep	- Schnitzel	- IJs met vers fruit en slagroom	€ 16,50

Deze menu's worden geserveerd met champignonroomsaus, verse groente, gemengde salade en pommes frites



Menu's

Ook voor een diner of diner-dansant verzorgen wij een voortreffelijk feestmaal. Deze voorbeelden zijn gebaseerd op de jaargetijden. Prijzen zijn per persoon.

Wintermenu

€ 32,50

Salade met gerookte parelhoenderfilet of Salade met uitgebakken spek en champignons

Runderconsommé of Champignonsoep

Varkenshaasmedaillons champignonroomsaus of Zalmfilet in romige vissaus

Dame Blanche

Wildmenu

€ 32,50

Wildpâté met veenbessensaus of Boerenham met meloen

Wildbouillon met bospaddestoelen of Heldere groentesoep

Hertekalf-filet met port-cognacsaus of Tournedos met pepersaus

Kaneelijs met warme kersen

Aspergemenueu

€ 32,50

Salade met gerookte zalm of Salade Willem-Alexander

Lichtgebonden aspergesoep of Dubbelgetrokken runderbouillon

Zalmfilet met asperges in hollandaisesaus of Asperges Brabançonne

Vanilleijs met warme kersen

Zomermenu

€ 32,50

Salade visfrivolité of Frisse kip-kerriesalade

Consommé Madrilène of London Derry

Ossehaasstukjes Stroganoff of Roodbaarsfilet met kreeftensaus

Ijstrio met vers fruit

* alle menu's worden geserveerd met bijpassende garnituren*

Er is natuurlijk de mogelijkheid om deze menu's te veranderen naar Uw eigen smaak, maar de prijs per persoon, zal (i.v.m. seizoenproducten) eventueel aangepast moeten worden.

Dit zijn **menusuggesties, maar wij staan zeker open voor suggesties van Uw zijde.**



Stamppottenbuffet

v.a. 10 personen.

Keuze stamppotten uit:

- Hutspot
- Zuurkoolstamppot
- Boerenkoolstamppot
- Rode kool met aardappelpuree
- Andijvie stamppot
- Hete Bliksem (aardappelstamppot met appelmoes)

Keuze vleesgerechten uit:

- Gehaktbal
- Spek
- Rookworst
- Verse worst
- Hachee
- Stoofvlees

Keuzen 3 stamppotten en 3 vleessoorten
Extra stamppot met vleessoort

Prijs € 9,95 per persoon
€ 2,50 per persoon

Incl. Buffet met winteraankleding, borden, bestek en servetten.

Ook voorafgaand van het stamppottenbuffet zijn onze soepen sterk aan te bevelen !!!

Verse soepen

v.a. 15 personen.

Keuze uit:

- Tomatensoep
- Groentesoep
- Kippensoep
- Champignonsoep
- Uiensoep
- Erwtensoepp*
- Aspergesoep*

Prijs € 2,50 per persoon
< 15 pers. € 3,00 per. persoon

Aanvulling: Stokbrood met kruidenboter of roggebrood met zult/katenspek € 0,99per persoon

* Alleen in seizoen en € 0,45 toeslag



“Bella Italia”

Lunch in buffetvorm à € 13,50 p.p. v.a.15 personen:

- * Minestrone del Robin
Italiaanse “tomaten/groentesoep” met arboriorijst
- * Anti pasti
Div. Italiaanse vleessoorten
- * Insalata tonino
Italiaanse tonijnsalade
- * Insalata pommedorie
Tomatensalade met geitenkaas
- * Funghi all forno
Champignons in kruidensaus uit de oven
- * Olijven
Diverse soorten
- * Broodsoorten
Ciabatta, foccacia, stokbrood, minibroodjes
- * Botersoorten
Kruidenboter en roomboter

Diner in buffetvorm à € 15,95 p.p. v.a. 15 personen

- * Risotto alla marinara
Rijstgerecht met zeevruchten
- * Lasagna Bolognese
Lasagna met tomaten-rundergehaktsaus
- * Penne pasta carbonara
Penne met spekjes, room en grano pandano
- * Spaghetti alli olio
Spaghetti met knoflook en rode pepers
- * Salade Caprese
Tomaat, mozzarella, basilicum en balsamico
- * Insalata mista
Gemengde salade met dressing
- * Olijvensoorten
- * Fruta mista
Verse fruitsalade
- * Broodsoorten
Ciabatta, foccacia, stokbrood
- * Botersoorten
Pommedorieboter en tapenades



High tea

v.a. 8 personen.

- Koffie
- Diverse theesoorten
- Petitfours
- Muffins
- Mini Quiche
- Sandwich met gerookte zalm
- Belegde mini broodjes met ardennerham / brie / filet American / paté
- Bonbons
- Luxe koekjes
- Verse fruitcocktail

Prijs € 17,50 per persoon

Incl. Kopjes, bordjes, lepeltjes, vorkjes, servetten en gevuld melk en suikerstel.

Tapa's hapjes buffet

(vanaf 15 personen)

Aan de gasten die eens iets ander willen dan traditionele buffetten, bieden we de mogelijkheid gebruik te maken van ons tapa's hapjes buffet, Leuk opgemaakt en gepresenteerd in een kraampje. Uitermate geschikt voor feestavonden, waarbij de kraam de gehele avond blijft staan.

Ons tapa's hapjes buffet bestaat uit:

- Bruchetta a carpaccio
In olijfolie gebakken stokbrood belegd met carpaccio
- Bruchetta a olivo
In olijfolie gebakken stokbrood belegd met pesto
- Bruchetta salada de Tonino
In olijfolie gebakken stokbrood belegd met tonijnsalade
- Gevuld ei met pesto crème
- Albondigas con salsa de tomato
Gehaktballetjes in tomatensaus
- Peppersweet
Kerspaprika gevuld met roomkaas
- Geitenkaas lolly's in 4 smaken
Hazelnoot, pistache, amandel en mango
- Satéstokje
- Kaasdriehoek met gember
- Tortilla aardappels
- Blacktijgergarnaal in knoflooksaus
- Olijven
- Stokbrood en kruidenboter

Prijs 13,75 per persoon

Broodjes lijst

Onze broodjes zijn besmeerd met roomboter en met tomaat, komkommer en sla gearneerd.
Prijzen zijn incl. BTW en bezorging (regio Geldrop)

	Prijs/broodje
	Zacht- wit of bruin
	Stokbrood- wit of bruin € 0,25 extra
Vleeswaren	
Fricandeau	€ 2,30
Slagersachterham	€ 2,15
Ardennerpaté	€ 2,05
Roompaté	€ 2,05
Cervelaatworst	€ 1,75
Ruwe ham	€ 2,25
Kipfilet	€ 2,20
Ei met zout en peper	€ 1,50
Kaassoorten	
Jonge kaas	€ 1,70
Belegen kaas	€ 1,85
Oude kaas	€ 1,95
Komijnen kaas	€ 1,95
Smeerkaas (goudkuijpe)	€ 1,85
Camembert	€ 1,95
Zoetwaren	
Chocoladehagelslag puur	€ 1,49
Fruithagel	€ 1,49
Salade broodjes	
Eier / bieslooksalade	€ 2,25
Kip-kerriesalade	€ 2,35
Krabchunk salade	€ 2,55
Tonijnsalade niçoise	€ 2,55
Broodje gezond	
Stokbrood belegd met jonge kaas of achterham gearneerd, met ijsbergsla, tomaat, komkommer, ei en rode ui.	€ 2,70.
Snacks	
Broodje Frikandel	€ 2,50
Broodje Krokot	€ 2,50
Broodje hamburger	€ 3,50
Verse soep diverse soorten	€ 2,50
Snoep / chips	€ 1,00



Hors d'oeuvre schalen

Onze Hors d'oeuvre schalen worden zorgvuldig opgemaakt en verpakt in luxe dozen. De schalen zijn voor hergebruik geschikt en hoeven niet retour. De bestellingen gelden per hors d'oeuvre voor minimaal 2 personen. Evt. thuis bezorgd voor de regio Geldrop of Eindhoven € 3,50

Hors d'oeuvre A

- Rundvleessalade
- Gevuld ei
- Gevulde tomaat met tijgergarnalen
- Tonijnsalade Italië
- Krabsticksalade
- Ham / aspergerolletje
- Paté soorten (2x)
- Cocktailsaus
- Stokbrood met verse kruidenboter

€ 9,95 per persoon

Hors d'oeuvre B

- Rundvleessalade
- Gevuld ei
- Gevulde tomaat met tijgergarnalen
- Ham/ aspergerolletje
- Fricandeau
- Krabsticksalade
- Tonijnsalade Italië
- Makreelfilet
- Cocktailsaus
- Stokbrood met verse kruidenboter

€ 11,95 per persoon

Hors d'oeuvre C

- Rundvleessalade
- Gevulde ei
- Ham/ asperges rolletje
- Huisgebraden rosbief
- Krabsticksalade
- Tonijnsalade Italië
- Makreelfilet
- Haring
- Ger. zalm
- Ger. paling
- Ger. forelfilet
- Hollandse garnalen
- Verse fruitsalade
- Cocktailsaus
- Stokbrood met verse kruidenboter

€ 17,50 per persoon

Eventuele warme aanvulling zie warme aanvullingen buffetten

Verhuurlijst

- 1) Alle prijzen zijn incl. BTW
- 2) Bij vermissing, diefstal of beschadiging is de huurder aansprakelijk en zullen de kosten op deze verhaald worden.
- 3) De verhuurder is niet aansprakelijk voor oneigenlijk gebruik van het gehuurde met schade aan derden als gevolg.
- 4) Binnen regio Geldrop worden geen bezorgkosten berekend.

Drankbenodigdheden

Koffiekopje + schotel + lepeltje	€ 0,20
Theeglazen	€ 0,17
Melk / Suiker stel RVS	€ 0,61
Melk / Suiker stel Porcelain	€ 0,82
Gebakbordje + vork	€ 0,20
Onderzetbord ovaal	€ 0,47
Glaswerk worden per verpakkingseenheid verhuurd :	
Stapelglazen fris 20 cl	€ 0,14
Longdrinkglas	€ 0,14
Stapelglazen Bavariabier 20 cl	€ 0,14
Bierglazen op voet Bavaria 20 cl	€ 0,25
Bierglas merkloos 20 cl stapel	€ 0,14
Speciale bieren v.a.	€ 0,47
Portglazen / Sherry glazen	€ 0,16
Wijn glas 15 cl / 19 cl	€ 0,16
Wijn glas bourgogne 24,5 cl	€ 0,19
Borrelglas 6 cl	€ 0,16
Likeurglas	€ 0,16
Champagnecoupe	€ 0,17
Champagne flutes	€ 0,19
Cognacglas 15 cl	€ 0,25
Bierpul 56 cl	€ 0,47
Whiskyglas	€ 0,25
Longdrinkglas	€ 0,16
Waterkaraf 1 ltr.	€ 0,80
Dienbladen rond	€ 0,47
Dienbladen rechthoek	€ 0,87
Kurkentrekker / kelnersmes	€ 0,77
ijsblokjesvulling voor ijsemmer	€ 0,97
ijsemmer	€ 0,97
Wijnkoeler	€ 1,27

Aankleding ruimte

Buffettafel (inklapbaar)	90x200	€ 8,10
Tafel	90x140	€ 5,05
Terrastafel rotan	90 ø	€ 5,05
Praattafel wit	80 ø	€ 5,05
Parasol Bavaria met voet		€ 4,72
Asbak		€ 0,27
Bloempotje (namaakroosjes)		€ 0,27
Waxinelichtjes in glas		€ 0,27
Stackchair bordeaux		€ 2,90
Houten stoel		€ 2,00
Barkruk hout		€ 1,80
Klapstoel hout		€ 1,00
Terrasstoel luxe (zwart)		€ 2,90
Party kraam wit/geel gestreept	200x80	€ 17,80
Garderoberek 50 pers.		€ 7,60
Garderoberek 100 pers.		€ 13,75
Partytent grijs/wit	300x300 in 2 tellen opgezet	€ 19,85
Party tent 600x300 groen/wit incl. zijwanden		€ 45,75
Party tent 700x500 pagode 8 hoekig met zijwanden en 2 pagodes		€ 76,30
Terrasverwarming patio met gas (± 5 uur)		€ 49,30
Verwarmingskachel met gas (± 4 uur)		€ 40,15
Podium per m ² zwart met vloerbedekking		€ 3,50
Dansvloer (ook geschikt voor buiten) Per m ²		€ 10,00
Palmbomen (kunst) v.a.		€ 12,50

Linnen

Buffettafelhoes		€ 8,10
Praattafelhoes met strik ecru blauw of bordeaux		€ 5,05
Napparon 100x100		€ 2,30
Napparon 100x120		€ 2,80
Napparon 120x120		€ 3,00
Tafelkleed 120x 80 damast wit		€ 4,30
Tafelkleed 190x 80 damast wit		€ 4,75
Barsloof blauw		€ 4,30
Keukendoek		€ 0,97

Keukenapp. + barinstallatie

Tap tafelmodel 220V incl. koolzuur	€ 22,90
Tap staand 220V incl. koolzuur	€ 27,95
Barbuffet met tap, spoelbak, koolzuur en aansluitingen 2mtr.	€ 38,15
Koffiezetapparaat 2 kannen	€ 12,70
Waterkoker met theekan	€ 6,60
Percolator 100 kops incl. koffie voor 100 kops	€ 20,35
Heetwatercontainer 60 kops	€ 1525
Thermoskan koffie/thee	€ 1,55
Hotpot	€ 5,05

Dranken

Bavariabier fust 20 ltr. (het verbruikte wordt per liter berekend i.c.m. met tap)	€ 85,00
Bavariabier fust 50 ltr.	€ 170,00
Horecabier fust 50 ltr.	€ 89,00
Wijnen (rood, wit, rosé en moezel) geopende eenheden worden verrekend	v.a. € 5,00
Frisdranken per ltr. (merkdranken) geopende eenheden worden verrekend	€ 2,50
Speciale dranken (prijs op aanvraag)	

Verlichting en geluid

Mengpaneel + CD-speler en boxen	€ 45,75
Microfoon	€ 7,60
Microfoon set draadloos	€ 12,70
Microfoonkabel / mtr	€ 0,97
Statief	€ 6,60
Prikkabel met gekleurde lampjes	10mtr. € 11,20
Haspel	10 mtr. 220V-3600Watt(uitgerold) € 3,55
Haspel	25 mtr. 220V-3600Watt(uitgerold) € 5,05
Flip-over borden incl. papier	€ 9,10
Beamer	€ 45,75
Beamer tafel	€ 12,70
Projectiescherm	€ 8,10