



# CATERING DE VIJF STERREN

---



## Foodbook

Boten

2025-2026

*Welkom bij:*

# De Vijf Sterren

Catering en evenementen



## *Foodbook*

Inhoud	Pagina
<i>Over ons</i>	3
<i>Borrel</i> arrangementen	4
<i>Borrel</i> en bites	5
<i>Buffetten</i> uit alle windstreken	6
<i>Buffetten</i> tapas, Italy en Vega	7
<i>BBQ</i> van de grill en van de plaat	8 - 9
<i>Walking dinners</i>	10
<i>Foodcourts</i> en streetfood	11
<i>Klassiekers</i> en budget	12
<i>Snacks</i> en switch & mix	13
<i>Lunch</i> en brunch	14
<i>High tea</i> gebak en desserts	15

### *Klantgericht:*

Samen creëren wij een invulling die past bij jouw wens, budget en stijl.

### *Persoonlijk:*

Jouw feest of event is Vijf Sterren waard.

### *Onze passie:*

Culinair verrassend, service op maat en perfect gastheerschap.





## Over ons

De Vijf Sterren is in 1996 als familiebedrijf gestart. Gedreven door idealisme en enthousiasme is het bedrijf steeds verder uitgegroeid.

Ons aanbod is gebaseerd op een eerlijke prijs-kwaliteitverhouding. Alle producten worden vers bereid, zonder toevoeging van geur-, kleur- en smaakstoffen. Hierbij wordt er steeds gelet op de kosten en dit is terug te zien in de prijs.

De kracht van ons bedrijf is ons flexibele en enthousiaste team. Met veel plezier en creativiteit wordt er voortdurend gezocht naar nieuwe producten, gerechten en mogelijkheden voor onze klanten. Dit maakt dat De Vijf Sterren geen productiebedrijf is, maar feesten en partijen levert op maat, waar dan ook in Nederland.





# Borrel

## arrangementen

Onze borrelarrangementen en borrelhapjes zijn verrassend, exclusief, oogstrelend en ontzettend lekker! Wanneer u kiest voor één van deze hapjes, gerechtjes en arrangementen, waarbij koks aanwezig dienen te zijn, dan gelden de prijzen uit de tabel.

### Borrelhapjes

voor op **tafel**

Onbeperkt nootjes op de statafels	€ 1,95 p.p.
Bittergarnituur (2 hapjes p.p.)	€ 2,95 p.p.
Nootjes, kaasstengels en olijven	€ 3,95 p.p.
Ambachtelijk brood met smearsels	€ 2,75 p.p.
Diverse gezonde groenteknabbels	€ 2,75 p.p.
1 portie aardappelwedges met truffelmayo	€ 3,95 p.p.
1 portie verse friet met mayonaise	€ 3,95 p.p.*
1 broodje burger van de grill	€ 5,95 p.p.

\* Frietjes zijn niet te bestellen op de Staets boten.

### Schotse zalmzijde

Langzaam gegaarde zalmzijde (± 750 gram) met ongeveer 50 stuks nori chips en canapés geserveerd met huisgemaakte wasabimayonaise  
**€ 45,00**

Langzaam gegaarde zalmzijde (±1500 gram) met ongeveer 100 stuks nori chips en canapés geserveerd met huisgemaakte wasabimayonaise  
**€ 85,00**

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 59	1 kok	€ 45,00
60 - 119	2 koks	€ 90,00
120 - 180	3 koks	€ 135,00
Meer dan 180	op aanvraag	op aanvraag

**Kokskosten = aantal vaaruren + 3 uur voor op- en afbouw x uurtarief**



### Gewoon lekker

**arrangement**

#### Voor op tafel

Borrelnootjes

#### Koude hapjes

Vers gerookte zalm met dille en kappertjes  
 Wrapje kipfilet met rucola en honing-mosterdmayonaise  
 Brie op roggebrood met walnotencrunch en honing  
 Humussalade met gemarineerde groenten (vegan)

#### Warme hapjes

Oosterse gehaktballetjes met satésaus  
**€ 9,95 per persoon** (5 hapjes per persoon)

### Heerlijkheden

**arrangement**

#### Voor op tafel

Borrelnootjes en kaassticks

#### Koude hapjes

Tomatentartaar met bieslookroomkaas (vegan)  
 Gerookte zalm met wasabimayonaise en Cavi-art  
 Spiesje spianata romana, olijfje, komkommer en zontomaat

#### Warme hapjes

Geroosterde yakitori spiesjes  
 Vegetarische balletjes met tomaten-basilicumsaus  
**€ 11,95 per persoon** (5 hapjes per persoon)



# Borrel en bites

Een borrelgarnituur heeft een vaste plaats op vrijwel iedere feestelijke gelegenheid.

Bij hapjes zijn smaak, creativiteit en presentatie het belangrijkste. Vakmanschap, passie en gebruik van verse ingrediënten doen de rest. Ook culinaire hoogstandjes die je altijd blijven verrassen mogen niet ontbreken.

Wanneer u kiest voor één van deze borrelplanken en bites, dan berekenen wij bezorgkosten a €50,- per levering. Onze borrel en bites zijn verrassend, exclusief en oogstrelend maar één ding moeten ze zeker zijn: gewoon ontzettend lekker!

## Borrelplank met kaas en worst

Goudse kaas en Leidse kaas begeleid met mosterd  
Leverworst, knoflooksalami en gekookte worst  
Komkommer en cherrytomaatjes  
met een yoghurt dip  
**€ 62,50** (± 10 personen)

## Basic bites

Brie op roggebrood met walnotencrunch en honing  
Wrap met geroekte runderlende, parmezaan en pesto  
Gevulde eitjes met een vleugje kerrie en bieslook  
Roomkaas met verse kruiden en zontomaat  
Spiesje serranoham met cantaloupe meloen  
**€ 67,50** (50 stuks)

## Vegetarische en vegan bites

Tomatentartaar met bieslookroomkaas (vegan)  
Wrapje met filet américain en kappertjes (vegan)  
Humussalade met gemarineerde groenten (vegan)  
Spiesje zontomaat met mozzarella en pesto  
Dadelkoekje met geitenkaasmousse en een verse vijg  
**€ 75,00** (50 stuks)

## Plank met Italiaanse heerlijkheden

Buffelmozzarella, gorgonzola en pecorino  
Truffelsalami, Parmaham en spianata romana  
Droge worstjes, olijven en gebrande noten  
Groenteknabbels met een yoghurt dip, kaasstengels  
met kruiden en een mediterrane brood met smearsels  
**€ 85,00** (± 10 personen)



## Heerlijke halve wraps

Wrap kipfilet, pestomayonaise, rucola en zontomaat  
Wrap gerookte zalm, sla, kappertjes en roomkaas  
Wrap geitenkaas, honing, walnotencrunch en rucola  
Vegan wrap met tomatenhumus, paprika en rode ui  
**€ 4,50** (per stuk)

## Plank met heerlijkheden

Blokjes Old Amsterdam, mosterdkaas en Goudse kaas  
Knoflooksalami, spianata romana en gedroogde ham  
Groenteknabbels met yoghurt dip  
Begeleid met gebrande noten, crostini's en  
één luxe stokbrood met smearsels  
**€ 75,00** (± 10 personen)

## Culinaire bites

Gedroogde ham met truffel en een tomatenchutney  
Gamba met een chutney van mango en limoen  
Tartaar van gerookte zalm met dille en kappertjes  
Vijgenkoekje met eendenborst en eendenlever  
Vitello tonnato met tonijnmayonaise en tapenade  
**€ 82,50** (50 stuks)

## Bites uit de zee

Gerookte zalm met wasabimayonaise en Cavi-art  
Tartaar van tonijn met sesamdressing en furikake  
Gamba met een chutney van mango en limoen  
Fine de claire nr. 3, met citroenparels en citrusdressing  
Blini met gerookte Noordzeepaling en limoen  
**€ 90,00** (30 stuks)





# Buffetten

## uit alle windstreken

Bij Catering De Vijf Sterren heeft u de keuze uit diverse heerlijke buffetten uit alle windstreken. Met onze heerlijke gerechten nemen we u mee de wereld rond.

Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €3,50 p.p. Wanneer u kiest voor één van deze buffetten dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel.



## Around the world

### buffet

#### Warme gerechten

Satéspies met satésaus (halal)  
Surinaamse bami met gesnipperde bosui  
Pittige kipgehaktballetjes in tomatensaus  
Huisgemaakte lasagne met spinazie en bechamelsaus

#### Koude gerechten

Pastasalade met zongedroogde tomaat en pesto  
Huisgemaakte zalmsalade met gerookte zalm  
Frisse couscoussalade met ras el hanout  
Groene salade met feta en yoghurt dressing  
Diverse broodsoorten met smeersels

**€ 22,95 per persoon**

## Around the world

### uitgebreid buffet

#### Warme gerechten

Satéspies met satésaus (halal)  
Surinaamse bami met gesnipperde bosui  
Pittige kipgehaktballetjes in tomatensaus  
Huisgemaakte lasagne met spinazie en bechamelsaus  
Geroosterde scampi's met knoflook en verse kruiden  
Groente uit het seizoen geroosterd in de oven

#### Koude gerechten

Pastasalade met zongedroogde tomaat en pesto  
Waldorfsalade met tropisch fruit  
Aardappelsalade met tonijn en diverse vissoorten  
begeleid met wasabi en cocktailmayonaise  
Frisse couscoussalade met ras el hanout  
Coppa di Parma met cantaloupe meloen  
Groene salade met feta en een yoghurt dressing  
Diverse broodsoorten met smeersels

**€ 26,95 per persoon**

#### Dessert (optioneel)

Weckpotje met witte chocolademousse en rood fruit  
**€ 5,95 per persoon**

## Around the world

### luxe buffet

#### Warme gerechten

Geroosterde rollade (Livarvarken) in bruine pepersaus  
Toscaanse kippenborst in kruidige tomatensaus  
Gambaspiesjes gemarineerd in kruidenolie  
Rosevalaardappeltjes uit de oven met verse kruiden  
Huisgemaakte lasagne met spinazie en bechamelsaus  
Geroosterde groenten uit het seizoen

#### Koude gerechten

Huisgemaakte boerenaardappelsalade  
Waldorfsalade met tropisch fruit  
Aardappelsalade met tonijn en diverse vissoorten  
begeleid met wasabi en cocktailmayonaise  
Schotel met diverse Europese vleeswaren  
Frisse couscoussalade met ras el hanout  
Frisse groene salade met rauwkorst en parmezaan  
Diverse broodsoorten met smeersels

**€ 31,50 per persoon**

#### Dessert (optioneel)

Weckpotje met panna cotta en rood fruit  
**€ 5,95 per persoon**

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 49	1 kok	€ 45,00
50 - 99	2 koks	€ 90,00
100 - 149	3 koks	€ 135,00
150 - 199	4 koks	€ 180,00
200 - 349	5 koks	€ 225,00
350 - 500	6 koks	€ 270,00
Meer dan 500	op aanvraag	op aanvraag

**Kokskosten = aantal vaaruren +  
3 uur voor op- en afbouw x uurtarief**

# Buffetten

## tapas, Italiaans & vega

Bij Catering De Vijf Sterren heeft u de keuze uit diverse heerlijke buffetten uit alle windstreken. Buffetten met de heerlijkste tapas en Italiaanse specialiteiten, of kies voor ons vega buffet met de smakelijkste vegetarische gerechten.

Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €3,50 p.p. Wanneer u kiest voor één van deze buffetten dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel.



### Vegetarisch buffet

#### Warme gerechten

Huisgemaakte lasagne met spinazie en Parmezaan  
Aardappelgratin uit de oven met rucola en kruiden  
Ratatouille van courgette, ui, tomaat en aubergine  
Geroosterde sugarsnaps met kruidenboter  
Gegratineerde tomaatjes uit de oven  
Gemarineerde champignons uit de oven

#### Koude gerechten

Fruitige Waldorfsalade met selderie en kerriemayo  
Pastasalade met zongedroogde tomaat en pesto  
Boerenaardappelsalade met rode ui en kappertjes  
Groene salade met komkommer, tomaat, ui en feta  
Diverse broodsoorten met smearsels

**€ 23,95 per persoon**

#### Dessert (optioneel)

Weckpotje met witte chocolademousse en rood fruit

**€ 5,95 per persoon**

### Italiaans

#### buffet Roma

#### Warme gerechten

Gehaktballetjes in tomatensaus met oregano  
Lasagne wilde spinazie, bechamelsaus en parmezaan  
Kipspiesjes gemarineerd met knoflook en basilicum  
Aardappelgratin met rucola, zontomaatjes en salie  
Geroosterde scampi's in knoflook-kruidenolie  
Gestoofde groenten uit het seizoen

#### Koude gerechten

Italiaanse pastasalade; tomaat, pesto en parmezaan  
Antipasti; parmaham, spianata romana en mortadella  
Salade caprese met mozzarella, pomodori en rucola  
Gemarineerde olijven met knoflook en pepertjes  
Groene salade met tomaat, parmezaan en balsamico  
Diverse ambachtelijke broodsoorten met smearsels

**€ 26,95 per persoon**

#### Dessert (optioneel)

Ambachtelijke tiramisu met mascarpone en espresso

**€ 6,25 per persoon**

### Tapas buffet

#### Warme tapas

Albondiga's gehaktballetjes in een tomatensaus  
Costillas picantes; pikante mini-ribbetjes  
Gamba's al ajillo; gamba's in knoflook en rozemarijn  
Pollo en salsa; geroosterde pittige kippenpootjes  
Dátiles con bacon; dadels omwikkeld met bacon  
Champiñones ajillo; gemarineerde champignons  
Patatas bravas; geroosterde aardappeltjes uit de oven

#### Salades

Ensaladilla mediterranea; rucolasalade met tomaten  
Ensaladilla canaria; aardappelsalade met tonijn  
Ensalada Andaluz; salade met ui, paprika en olijven

#### Koude tapas

Spiesjes met ansjovis en olijfjes  
Gebakken chorizo met zontomaatjes en kappertjes  
Gemarineerde sardientjes met basilicum en dille  
Serranoham met Cantaloupe meloen  
Gemarineerde olijven met pepertjes en knoflook  
Begeleid met aioli, tapenade en diverse broodsoorten

**€ 27,95 per persoon**

#### Dessert (optioneel)

Weckpotje met donkere chocolademousse

**€ 5,95 per persoon**

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 49	1 kok	€ 45,00
50 - 99	2 koks	€ 90,00
100 - 149	3 koks	€ 135,00
150 - 199	4 koks	€ 180,00
200 - 349	5 koks	€ 225,00
350 - 500	6 koks	€ 270,00
Meer dan 500	op aanvraag	op aanvraag

**Kokskosten = aantal vaaruren +  
3 uur voor op- en afbouw x uurtarief**

# BBQ van de grill en van de plaat

Wij zorgen voor een verrassende culinaire barbecuebeleving, natuurlijk houden we daarbij rekening met bijzondere voorkeuren. Wanneer u kiest voor één van deze grillmenu's dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel. Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €3,50 p.p. Ons dynamische team verzorgt met trots uw barbecue waarbij alles tot in de puntjes voor u wordt verzorgd.

## Van de grill menu

### Gerechten van de grill

Broodje hamburger met diverse toppings  
Gemarineerde kippendijsaté met satésaus (halal)  
Pittig gemarineerd procureurlapje

### Bijgerechten

Geroosterde aardappeltjes uit de oven  
Huisgemaakte boerenaardappelsalade  
Pastasalade met pesto en zontomaat

### Sauzen, salades en brood

Traditionele cocktailsaus  
Romige knoflooksaus  
Zoetzure barbecuesaus  
Groene salade met tomaat, komkommer en rode ui  
Diverse broodsoorten met smearsels

**€ 22,95 per persoon**

## Van de grill compleet

### Gerechten van de grill

Gemarineerde kippendijsaté met satésaus (halal)  
Gemarineerde rundvleesspies van de haas  
Pittig gemarineerd procureurlapje  
Geroosterde gemarineerde spareribs

### Bijgerechten

Geroosterde aardappeltjes uit de oven  
Huisgemaakte boerenaardappelsalade  
Fruitige Waldorfsalade met tropische vruchten

### Sauzen, salades en brood

Traditionele cocktailsaus  
Zoetzure barbecuesaus  
Romige knoflooksaus  
Groene salade met tomaat, komkommer en rode ui  
Diverse broodsoorten met smearsels

**€ 23,95 per persoon**

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 39	1 kok	€ 45,00
40 - 99	2 koks	€ 90,00
100 - 149	3 koks	€ 135,00
150 - 199	4 koks	€ 180,00
200 - 299	5 koks	€ 225,00
300 - 399	6 koks	€ 270,00
400 - 500	7 koks	€ 315,00
Meer dan 500	op aanvraag	op aanvraag
<b>Kokskosten = aantal vaaruren + 3 uur voor op- en afbouw x uurtarief</b>		



## Van de grill uitgebreid

### Gerechten van de grill

Gemarineerde rundvleesspies van de haas  
Gemarineerde lamsspies (halal)  
Gemarineerde kippendijsaté met satésaus (halal)  
Provençaals gemarineerde garnalenspies

### Bijgerechten

Geroosterde aardappeltjes uit de oven  
Huisgemaakte boerenaardappelsalade  
Pastasalade met pesto en zontomaat  
Frisse American coleslaw

### Sauzen, salades en brood

Traditionele cocktailsaus  
Zoetzure barbecuesaus  
Romige knoflooksaus  
Groene salade met tomaat, komkommer en rode ui  
Diverse broodsoorten met smearsels

**€ 25,95 per persoon**

## Van de grill Halal

### Gerechten van de grill

Pittig gemarineerde kippendijsaté  
Gekruide merguez worstjes  
Gemarineerde lamspies  
Gegrilde maiskolfjes met zeezout

### Bijgerechten

Nasi met Indische pindasaus  
Huisgemaakte boerenaardappelsalade  
Frisse couscoussalade met gegrilde groente, olijven  
en een limoendressing

### Sauzen, salades en brood

Zoetzure barbecuesaus  
Romige knoflooksaus  
Groene salade met tomaat, komkommer en rode ui  
Diverse broodsoorten met smearsels

**€ 25,50 per persoon**  
(te bestellen vanaf 10 personen)





# BBQ van de grill en van de plaat

Wij zorgen voor een verrassende culinaire barbecuebeleving, natuurlijk houden we daarbij rekening met bijzondere voorkeuren.

Wanneer u kiest voor één van deze grillmenu's dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel. Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €3,50 p.p. Ons dynamische team verzorgt met trots uw barbecue waarbij alles tot in de puntjes voor u wordt verzorgd.



## Van de grill vegan

### Gerechten van de grill

Beyond meat burger  
Beyond meat sausage  
Spies van geroosterde courgette  
Gegrilde maiskolfjes met zeezout

### Bijgerechten

Geroosterde aardappeltjes uit de oven  
Pastasalade met zontomaat, olijven en basilicum  
Frisse koolsalade met verse kruiden

### Sauzen, salades en brood

Knoflook- en barbecuesaus  
Groene salade met tomaat, komkommer en rode ui  
Diverse broodsoorten met smearsels  
**€ 24,95 per persoon**

## Aanvullingen op de grill

### Visgerechten

Tonijnsteak € 7,50  
Zalm spies € 7,50  
Gamba's aan de spies € 4,25

### Vegetarische gerechten

Gemarineerde courgettespies € 3,75  
Diverse gemarineerde groenten aan spies € 3,75  
Beyond meat burger (vegan) € 4,75  
Beyond meat sausage (vegan) € 4,25  
Aardappel in folie met zure room € 3,25  
Rosevalaardappeltjes uit de oven € 2,25

### Desserts

Verse fruit salade € 3,50  
Verse aardbeien met mascarpone € 5,95  
Panna cotta met rood fruit € 5,95

## Heerlijk gezond van de grill

Op de grill en op de plaat zal onze chef diverse items bereiden die een gezond en duurzaam karakter hebben. Lekkernijen die klein en licht geportioneerd zijn, zodat alle gasten van elk item kunnen genieten.

### Heerlijkheden van de grill

Quinoa-rogge salade met broccoli, mango, blauwe bessen, cranberry's en munt  
Skinny caesarsalade met avocado, rode uienringen, kruidencroutons en een yoghurt-knoflookdressing  
Spinaziesalade met geitenkaas en verse vijgen, geroosterde walnoten en een honing-mosterddressing  
Parten friszoete watermeloen en aardbeienspiesjes  
Ambachtelijke mediterrane broodsoorten met pesto, kruidenboter, gezouten boter en hummus

### Vers geroosterd van de grill

Spiesjes van Oosters gemarineerde kip met teriyaki  
Provençaals gemarineerde ossenhaasspiesjes  
In kruiden-knoflookolie gemarineerde zalm  
Gepofte aardappeltjes met kruidenboter en grof zout  
Gegrilde maiskolfjes met zeezout en boter  
Spiesje gemarineerde courgette en cherrytomaatjes  
**€ 29,95 per persoon**

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 39	1 kok	€ 45,00
40 - 99	2 koks	€ 90,00
100 - 149	3 koks	€ 135,00
150 - 199	4 koks	€ 180,00
200 - 299	5 koks	€ 225,00
300 - 399	6 koks	€ 270,00
400 - 500	7 koks	€ 315,00
Meer dan 500	op aanvraag	op aanvraag
<b>Kokskosten = aantal vaaruren + 3 uur voor op- en afbouw x uurtarief</b>		



# Walking dinners

Walking dinner is een vorm van dineren waarbij verschillende kleine gerechtjes geserveerd worden, welke staand gegeten worden. Wanneer u kiest voor één van deze walking dinners dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel.

Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €5 p.p. Alle gerechtjes worden op elkaar afgestemd, geserveerd in kleine porties en op trendy herbruikbaar servies gepresenteerd.

## Walking dinner lente & zomer

### Assortiment amuses

Mousse van geitenkaas met verse vijg en serranoham  
Tartaar van watermeloen met feta en basilicum

### Koude gerechtjes

Vitello tonnato, geserveerd met rucola  
olijventapenade en een kwarteleitje  
Tartaartje van gerookte zalm, dille en citroen,  
met zeewiertempura en wasabimayonaise

### Tussengerechtje

Gazpacho van tomaat, op smaak gebracht met  
wodka, komkommer, knoflook en bleekselderij

### Warme gerechtjes

Portobello uit de oven met buffelmozzarella,  
pesto en doperwtentpuree  
Gambaspies geserveerd met huisgemaakte  
paella met chorizo en saffraan

### Dessert

Mascarpone mousse met rood fruit en witte chocolade  
**€ 36,95 per persoon\***



## Walking dinner herfst & winter

### Assortiment amuses

Runderlende met grove mosterd en kappertjes  
Mozzarella met verse pesto en zontomaatjes

### Koude gerechtjes

Geroekte eendenborst met kletzenbrood, rucola,  
een verse vijgenchutney en balsamico  
Tartaartje van rode biet met appel en geitenkaas  
geserveerd met een yoghurt dressing

### Tussengerechtje

Paddenstoelenbouillon met verse bospaddenstoeltjes  
en groene kruiden

### Warme gerechtjes

Suprême gevuld met pruimen en cranberries en een  
romige pompoenrisotto met rode wijnsaus  
Runderstoofpotje met bruin bier, zilveruitjes en  
knolselderij met rode kool en aardappelpuree

### Dessert

Ambachtelijke tiramisu met mascarpone en espresso  
**€ 36,95 per persoon\***

## Walking dinner all season

### Assortiment amuses

Mousse van geitenkaas met verse vijg en serranoham  
Mozzarella met verse pesto en zontomaatjes

### Koude gerechtjes

Carpaccio van ossenhaas, geserveerd met een  
truffelmayonaise, kappertjes en parmezaan  
Tartaartje van gerookte zalm, dille en citroen,  
met zeewiertempura en wasabimayonaise

### Tussengerechtje

Gazpacho van tomaat, op smaak gebracht met  
wodka, komkommer, knoflook en bleekselderij

### Warme gerechtjes

Black Angus hamburgertje op een mini-bolletje,  
met sla, tomaat, cheddar en hamburgersaus  
Rouleau van hoender omwikkeld met pancetta,  
geserveerd met een aardappeltaartje, courgette  
en een rode wijnsaus

### Dessert

Weckpotje met frisse romige panna cotta,  
gegarneerd met fruit uit het seizoen  
**€ 33,95 per persoon\***

\* Alle walking dinners worden geserveerd met  
diverse broodsoorten en verschillende smeersels

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 39	2 koks	€ 90,00
40 - 79	3 koks	€ 135,00
80 - 149	4 koks	€ 180,00
150 - 199	5 koks	€ 225,00
200 - 250	6 koks	€ 270,00
Meer dan 250	op aanvraag	op aanvraag
<b>Kokskosten = aantal vaaruren + 3 uur voor op- en afbouw x uurtarief</b>		



# Foodcourts en streetfood

Vanaf  
200 p

Gasten kunnen genieten van een compleet verzorgd evenement met leuke foodcourts, waarbij beleving, proeven en genieten centraal staan. Onze chefs bereiden "live" heerlijke gerechtjes vanuit vier aangeklede foodcourts, elk in een specifiek thema. De streetfoodgerechten worden trendy gepresenteerd, zijn super vers, zoveel mogelijk duurzaam en gezond. Gasten kunnen zo genieten van heerlijke gerechtjes bij alle verschillende foodcourts. De prijs per persoon geldt voor alle vier de foodcourts en is inclusief personeel, decoratie en aankleding, zodat het de gasten aan niets hoeft te ontbreken. De prijs is berekend op basis van 200 personen en is uit te breiden met borrelhapjes voor op tafel en een dessert, wat zal worden uitgeserveerd aan tafel. Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €5,75 per persoon. Naast onderstaande menu voorstellen, kan er uiteraard ook voor een andere menu-invulling gekozen worden; we helpen je hier graag bij.

## Diner

'vier verschillende foodcourts'

### Foodcourt Tex Mex 'Viva Las Vegas'

#### Van de grill

Broodjes pulled chicken met BBQ-saus en coleslaw  
Black Angus burger met tortillachips

#### Garnituur

Cheddar kaas, rode ui, tomaat en augurk

### Foodcourt Bella Italia 'Tutti'

#### Pasta e basta

Authentieke lasagne bolognese  
Groentelasagne met spinazie

#### Anti pasta

Verse pastasalade met basilicum en parmezaan

### Foodcourt Marrakesh

#### Warme bites

Couscous met kikkererwten, geroosterde courgette, aubergine, paprika, knoflook en munt met een Griekse yoghurt-knoflooksaus (vegan)

#### Koude bites

Wraps met humus en diverse toppings (vegan)

### Foodcourt Oriëntaal 'Oriënt Express'

#### Rijsttafeltje

Geurige nasi met ei en groenten

#### Geroosterd

Yakitorispiesjes in een gembermarinade

#### Gestoofd

Sambal goreng boontjes  
Rendang met kokos

#### Lekker pittig

Pittig gemarineerd eitje

**€ 39,00 per persoon voor 4 foodcourts\***  
(inclusief personeelskosten)

## Aanvullingen op de foodcourts

### Voor op tafel

Onbeperkt nootjes op de statafels € 1,95 p.p.  
Bittergarnituur (2 hapjes p.p.) € 2,95 p.p.  
Nootjes, kaasstengels en olijven € 3,95 p.p.  
Ambachtelijk brood met smearsels € 2,75 p.p.

### Dessert (wordt uitgeserveerd)

New York cheesecake met framboos € 5,95 p.p.  
Tiramisu met mascarpone en espresso € 5,95 p.p.



### \*Prijs berekeningen

Het bedrag van €39,00 p.p. geldt bij een groep van 200 tot 300 gasten. Bij 300 gasten of meer wordt de prijs verlaagd. De genoemde prijzen zijn exclusief BTW met de volgende uitsplitsing op hoge en lage BTW.

Aantal gasten	Prijs per persoon	Waarvan BTW hoog	Waarvan BTW laag
200-299	€ 39,00	€ 29,00	€ 10,00
300-399	€ 38,00	€ 29,00	€ 9,00
400-500	€ 37,00	€ 29,00	€ 8,00

# Klassiekers

## en budget

Onze klassiekers zijn onze trots, simpel omdat de combinatie van duurzaam en lekker hierin het meest tot zijn recht komt. Tevens worden alle gerechten dagvers bereid. Wanneer u kiest voor één van deze gerechten dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel.

Voor uitzonderingen en allergenen berekenen we een meerprijs van €3,50 p.p. Bij al deze klassiekers wordt er ongeveer 500 gram per persoon geserveerd.



### Lasagne

#### Napolitana

Lasagne bolognese of groentelasagne geserveerd met een salade, brood en smeersels  
**€ 15,95 per persoon**

### Mexicaans

Kip fajita met Mexicaanse rijst en geroosterde maïskolfjes, geserveerd met een salade, tortillachips, wrapjes en guacamole  
**€ 16,95 per persoon**

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 59	1 kok	€ 45,00
60 - 109	2 koks	€ 90,00
110 - 159	3 koks	€ 135,00
160 - 210	4 koks	€ 180,00
Meer dan 210	op aanvraag	op aanvraag
<b>Kokskosten = aantal vaaruren + 3 uur voor op- en afbouw x uurtarief</b>		

### Rijsttafel

#### Bali

Nasi goreng, Javaanse gehaktballetjes, saté met satésaus, eitjes in pikante saus, hete boontjes en kroepoek  
**€ 17,95 per persoon**

### Indisch

#### buffet Beach

Nasi Goreng  
 Daging Rendang  
 Satéspies Ajam  
 Sambal Boontjes  
 Sambal Goreng Telor  
 Kroepoek Oedang  
 Spekkoek  
**€ 22,95 per persoon**

Gebakken rijst, met ei en groente  
 Rundvlees in een pittige kokossaus  
 Kippendijfilet in een Javaanse satésaus  
 Boontjes in een pittige saus  
 Eieren in een pittige kokossaus  
 Gebakken garnalenkroepoek  
 Cake uit de Indische keuken





# Snacks

## en streetfood

Onze snacks en streetfoodgerechten serveren wij in de vorm van een switch & mix menu. Dit start met een heerlijke amuse bij binnenkomst en ambachtelijk brood met diverse smeersels die al op de tafels staan, gevolgd door 3 heerlijke gerechten. Wij verzoeken u vriendelijk de keuze gerechten vooraf aan ons door te geven.

De prijs per persoon is berekend op basis van een minimum van 20 personen en is aan te vullen met diverse hapjes, knabbels, een lekkere salade en een heerlijk dessert. Alle gerechten zijn super vers, zoveel mogelijk duurzaam en gezond. Als u kiest voor deze gerechten dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel. Voor uitzonderingen en allergenen geldt een meerprijs van €5,75 per persoon.

### Switch & mix menu

#### Binnenkomst

Amuse vers gerookte zalm met dille & kappertjes

#### Voor op tafel

Ambachtelijk brood met smeersels

#### Keuze tussen mini-broodjes:

##### Grillburger

Heerlijke gegrilde burger op een mini-broodje met rucola, tomaat en burgersaus (±150 gram per broodje)

of

##### Pulled chicken

Broodje pulled chicken met BBQ-saus en coleslaw (± 150 gram per broodje)

#### Keuze tussen huisgemaakte gerechten:

##### Huisgemaakte lasagne

Groentelasagne met spinazie (vegan) (± 250 gram per bakje lasagne)

of

##### Verse friet

Verse friet met mayonaise of truffelmayonaise (± 185 gram per zakje friet en 1 sauskeuze)

\* Frietjes zijn niet te bestellen op de Staets boten.

#### Keuze tussen mini-gerechten:

##### Wok to go met noodles en yakitori

Kip-yakitori geserveerd met oosterse noedels, oosterse wokgroenten en sesamsaus (± 200 gram per bakje)

of

##### Mini Oriëntal met witte rijst en rendang

Witte rijst geserveerd met sambal goreng boontjes en rendang met kokos (± 200 gram per bakje)

**€ 19,95 per persoon** voor switch & mix menu incl. amuse, brood op tafel en 3 keuzegerechten

\* met gebruik van stijlvol servies, met biologisch afbreekbare borden en bestek van hoge kwaliteit.



### Aanvulling

op snacks en streetfood

#### Smul tafel

Diverse kaasjes en droge worstsoorten  
Heerlijke gedroogde ham, verse vijgen en druiven  
Pastasalade met pomodori, pesto en parmezaan  
Ambachtelijk stokken met smeersels  
**€ 6,50 per persoon** (200 gram per persoon)

#### Frisse groenteknabbels

Staaftjes rettich, wortel en paprika  
Komkommer en cherrytomaatjes  
Geserveerd met frisse en gezonde dips  
**€ 2,75 per persoon**

#### Verse salade

Spinaziesalade met geitenkaas en verse vijgen, geroosterde walnoten en honing-mosterddressing  
**€ 3,25 per persoon** (150 gram per persoon)

#### Weckpotjes diverse soorten

Donkere chocolademousse met bosfruit

of

Panna cotta met seizoensfruit

of

Mascarponecrème met aardbeien en witte chocolade

of

Mascarponecrème met mango/passievrucht en Oreo  
**€ 5,95 per item** (100 gram per weckpotje)

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 39	1 kok	€ 45,00
40 - 79	2 koks	€ 90,00
80 - 149	3 koks	€ 135,00
150 - 200	4 koks	€ 180,00
Meer dan 200	op aanvraag	op aanvraag
<b>Kokskosten = aantal vaaruren + 3 uur voor op- en afbouw x uurtarief</b>		

# Lunch en brunch

De lunch is wellicht het belangrijkste moment van de dag. Even ontspannen en genieten van iets lekkers en het liefst iets gezonds.

Wanneer u kiest voor een lunch of brunch met warme gerechten, dan zijn er koks aanwezig en gelden de prijzen uit de tabel. Wij serveren ook de lekkerste glutenvrije broodjes, hiervoor berekenen we een meerprijs van €1,95 per persoon.

## Assortiment zachte en harde broodjes

Diverse gesorteerde zachte broodjes en luxe afgebakken broodjes, belegd met verschillende kaassoorten, salades en vleeswaren  
**€ 10,50 per persoon** (2,5 broodje per persoon)

## Assortiment luxe mini-broodjes

Diverse luxe verse mini-broodjes, belegd met exclusieve kaassoorten, huisgemaakte salades en luxe vleeswaren  
**€ 11,95 per persoon** (4 mini-broodjes per persoon)

## Italiaanse lunch

Huisgemaakte pomodorisoep met basilicum

Ambachtelijke Italiaanse broodjes, zoals ciabatta, en vers afgebakken Italiaanse bollen (2 broodjes per persoon)  
De broodjes worden rijkelijk belegd met mozzarella, spianata romana, salami, mortadella, pastrami en kipfilet

Salade caprese van buffelmozzarella, pomodori en verse pesto  
Pastasalade met pesto en zontomaatjes  
**€ 18,95 per persoon**

## Aanvulling op de lunch

### Dranken:

Melk, 1 liter € 3,25  
Karnemelk, 1 liter € 3,25  
Drinkyoghurt, 1 liter € 3,75

### Zalig zoet:

Mini-muffin € 1,25  
Mini-gevulde koek € 1,50  
Mini-krentenbol € 0,95

### Seizoensfruit:

Los fruit € 1,50  
Fruitsalade € 3,95  
Fruitspiesje € 2,25

### Soep en salades:

Soep van de dag € 4,50  
Kleine salade van de dag € 5,25



## Complete brunch

### Warme gerechten

Zacht gegaarde roerei met gerookte Schotse zalm  
Puntjes huisgemaakte quiche Lorraine

### Koude gerechten

Vers harde en zachte mini-broodjes (3 per persoon)  
Vers afgebakken mini-kaascroissantjes  
Boerenroomboter en kruidenboter  
Plateau met Hollandse en mediterrane kaassoorten  
Plateau met diverse ambachtelijke vleeswaren  
Verse fruitsalade van vruchten uit het seizoen

### Mini-clubsandwiches (2 sandwiches per persoon)

Gerookte zalm met bieslookroomkaas  
Kipfilet met kruidenspread en rucola  
Hummus met rucola en geroosterde groenten

### Dranken

Huisgemaakte verse fruitsmoothies  
Melk en karnemelk

**€ 25,95 per persoon**

Aantal gasten:	Koks:	Uurtarief:
20 - 59	1 kok	€ 45,00
60 - 119	2 koks	€ 90,00
120 - 180	3 koks	€ 135,00
Meer dan 180	op aanvraag	op aanvraag
<b>Kokskosten = aantal vaaruren + 3 uur voor op- en afbouw x uurtarief</b>		





# High tea

## gebak en desserts



### Gebak

Petitfour (klein gebakje met logo in kleur)	€ 3,75
Appelgebak met slagroom	€ 4,25
Assortiment divers gebak	€ 4,50

## Zalig zoete desserts

### Mini amuse weckpotjes

Donkere chocolademousse met bosfruit  
Panna cotta met seizoensfruit  
**€ 4,50 per weckpotje**

### Weckpotjes

Donkere chocolademousse met bosfruit  
Panna cotta met seizoensfruit  
Mascarponecrème met aardbeien en witte chocolade  
Mascarponecrème met mango/passievrucht en Oreo  
**€ 5,95 per weckpotje**

### Aardbeien met mascarpone

Verse aardbeien\* met mascarpone en vanille  
**€ 5,95 per persoon** (\*afhankelijk van het seizoen)

### Single dessert

New York cheesecake met framboos  
Ambachtelijke tiramisu met mascarpone en espresso  
Bitterkoekjesbavarois met een stroopwafeltje  
**€ 6,95 per item**

### Kaasplankje

Kaasplankje met diverse exclusieve kaassoorten,  
kletsenbrood, verse vijgen, noten en blauwe druiven  
**€ 8,25 per persoon**

### Proeverij van rood fruit

Heerlijk rood fruit uit het seizoen geserveerd met  
een macaron, red velvet cake en aardbeienmousse  
**€ 8,95 per persoon**

## High tea koud

### Sandwiches (3 sandwiches per persoon)

Sandwich gerookte kip, mosterdmayonaise en rucola  
Sandwich runderrookvlees, pesto en tomaat  
Sandwich kruidenkaas met komkommer en rucola

### Hartige gerechten

Gemarineerde olijven en zontomaatjes  
Wrapjes met gerookte zalm, dille en roomkaas  
Gedroogde mini-salamiworstjes  
Gesorteerde zoute koekjes

### Zoete gerechten

Scones met jelly en clotted cream  
Double chocolate brownies  
Diverse mini-muffins  
Gekleurde macarons  
Verse aardbeien met yoghurt

### Dranken

Glaasjes verse vruchtensmoothie  
Diverse heerlijke soorten thee  
**€ 22,95 per persoon**



### Fruitzpies

Spiesje gemaakt van vers fruit uit het seizoen  
**€ 3,25 per persoon**

### Dessert

Salade van vers fruit met  
diverse bavarois en slagroom  
**€ 8,75 per persoon** (± 150 gram per persoon)

### Chaos in de achtertuin

Creatie van chocolademousse, browniekrum,  
fruit uit het seizoen en eetbare bosviooltjes  
**€ 9,25 per persoon**

### Proeverij van zalig zoet

New York cheesecake met framboos  
Tiramisu met mascarpone en espresso  
Heerlijke huisgemaakte vruchtenbavarois  
**€ 9,25 per persoon**

### Petit grand dessert

Salade van vers fruit uit het seizoen  
Profiteroles scuro en diverse bavaroistaartjes  
Heerlijke romige chocolademousse met slagroom  
**€ 10,75 per persoon** (± 175 gram per persoon)

### Grand dessert

New York cheesecake met framboos  
Tiramisu met mascarpone en espresso  
Heerlijke huisgemaakte vruchtenbavarois  
Salade van vers fruit uit het seizoen  
Diverse ijssoorten met vers geslagen slagroom  
**€ 13,75 per persoon**  
(± 225 gram p.p. en te bestellen vanaf 20 personen)





 **CATERING  
DE VIJF STERREN**

**Telefoon:** 036 531 95 43

**Mail:** [info@devijfsterren.nl](mailto:info@devijfsterren.nl)

**Website:** [www.devijfsterren.nl](http://www.devijfsterren.nl)

