

Cateringoverzicht

Naturbegraafplaats

Geestmerloo | 2023



Sinds jaar en dag wordt eten gezien als troostrijk. Bij een uitvaart die aansluit bij de ideeën en wensen van de overledene en nabestaanden, hoort dan ook een passende catering.

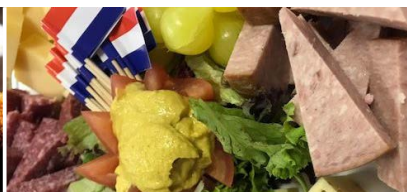
Na de plechtigheden kunnen zo – onder het genot van een hapje en een drankje – op ongedwongen wijze mooie herinneringen en gesprekken tot leven geroepen worden.

Glutenvrij en overige dieetwensen zijn mogelijk.

Voor meer informatie zie www.geestmerloo.nl/catering

Patisserie

– Petit four, cake of harde wener	€ 3,25
– Roomboterkoekje	€ 0,50
– Luxe koeken (o.a. van Fermento) v.a.	€ 3,00
– Cake naturel	€ 1,90
– Bonbon	€ 1,15
– Gemengd gebak	€ 4,50
– Hemelse Brownie	€ 3,25





Soep en brood

- Zacht broodje **€ 3,55**
Witte en bruine broodjes, die naar keuze rijkelijk worden belegd met vlees, vis en kaassoorten.
- Luxe broodjes (*harde broodjes, o.a. ciabatta*) **€ 4,55**
- Mini broodjes (*witte en bruine broodjes, zacht*) **€ 3,40**
- Dikke Boeren Desembrood sandwiches **€ 4,10**
o.a. belegd met:
Diverse soorten kaas, Bieslook Roomkaas, Hummus naturel en tomaat, Babonas, Humara, Eiersalade, Surinaamse eiersalade en gegrilde groenten met salsasaus. Alles is vegetarisch.
- Krentenbol **€ 1,55**
- Krokot (*Kwekkeboom*) **€ 2,90**
- Broodje krokot (*Kwekkeboom*) **€ 3,95**
- Groente-, kippen- of tomatensoep **€ 5,75**
- Goulash- of erwtensoep, rijk gevuld **€ 5,75**

Borrelgarnituur

- Bitterballen (*Van Dobben*) **€ 0,95 p.st.**
- Gemengde bittergarnituur **€ 0,95 p.st.**
- Gemengde noten **€ 1,80 p.p.**
- Zoute koekjes **€ 1,55 p.p.**
- Olijven, kaasstengel en luxe nootjes **€ 2,05 p.p.**
- Kaas/worst, 60 stuks **€ 64,00**

Luxe hapjes

- Geestmerloo, 50 stuks **€ 92,00**
Wraps met kip en een kruidentoeffe
Canapés met brie, tuinkers en gedroogde tomaatjes
Mozzarella truffels met basilicumkruiden en serranoham
Gevulde eieren met bieslook en roomkaas
Puntjes belegen kaas met een rozetje van monchou en bosbes
Canapés met rookvlees en vijgen chutney
Authentiek hamrolletje met asperges
- Canapé vis/vlees/kaas, 49 stuks **€ 104,00**
Canapés met brie en een dadel
Canapés met een gamba en een aspergetip
Canapés met ham en asperge met rode paprika
Canapés met gerookte forel, kruiden toefje en zeekraal
Canapés morbier, tuinkers en een cherrytomaatje
Canapés met kipfilet met mango chutney
Canapés met gerookte zalm en bosuitjes
- Vegetarisch, 49 stuks **€ 104,00**
Gevulde eieren
Tomaat, mozzarella spiesjes met pesto en basilicum
Canapés met kruidenbrie en een walnoot
Canapés met brie, tuinkers en zongedroogde tomaatjes
Canapés met geitenkaas en mango chutney
Soesjes gevuld met mais, roomkaas en marmelade
Canapés met morbier en cranberries



Arrangementen (p.p.)

– Koffie	€ 5,75
<i>Koffie/thee/fris (onbeperkt) met koekje</i>	
– Koffie extra	€ 8,80
<i>Koffie/thee/fris (onbeperkt) met petit four</i>	
– Brood	€ 9,75
<i>Koffie/thee/fris (onbeperkt) met broodje</i>	
– Brood extra	€ 11,50
<i>Koffie/thee/fris (onbeperkt) met luxe broodje</i>	

Dranken

– Koffie	€ 2,50
– Thee	€ 2,50
– Frisdranken, incl. mineraalwater	€ 2,50
– Limonade	€ 1,05
– Karaf limonade	€ 3,30
– Karaf water	€ 2,50
– Bier (<i>fles, ook alcoholvrij</i>)	€ 3,10
– Wijn	€ 4,10
– Prosecco (<i>fles 0,2 liter</i>)	€ 6,90
– Warme chocolademelk	€ 3,10
<i>(minimale afname 8 stuks)</i>	
– Melk/karnemelk	€ 2,40
– Jus d'orange	€ 2,40
– Sterke drank (<i>op aanvraag</i>)	per fles



Aanvullende informatie broodjes

- Zachte broodjes o.a. belegd met:
 - *Kaas: jonge kaas, oude kaas, komijnekaas, brie*
 - *Vlees: cervelaat, achterham, kipfilet, chorizo*
 - *Vis: krabsalade, tonijnsalade, gerookte zalm*
- Luxe en mini broodjes en sandwiches o.a. belegd met:
 - *Kaas: oude kaas, bieslookroomkaas, mozzarella*
 - *Vlees: rosbeef, fricandeau, lamsham, serranoham*
 - *Vis: krabsalade, tonijnsalade, gerookte zalm, gerookte forel*

Aanvulling Luxe hapjes

- Crostini's zacht Napoleone, 30 stuks **€ 90,00**
 - Krabsalade met bosbes en peterselie*
 - Gerookte zalm met uitjes en kappertjes*
 - Roombrie, monchou en vijgen chutney*
 - Serranoham met tuinkers en een stukje vijg*
 - Huisgemaakte vleessalade met alfalfa en cornichons*