



# Culinaire De Man

## **CATERING BOEK CULINAIR DE MAN**



**Culinaire De Man op locatie  
Bijvoorbeeld bij u thuis of op kantoor.**

**Een thuisdiner van Spijs & Wijnen is  
meer dan lekker eten.**

De sfeer en setting van een goed restaurant, maar dan bij u thuis. Een heerlijk diner waarbij u en uw gasten in alle rust kunnen genieten van een topmaaltijd. Culinaire De Man verzorgt voor u een onvergetelijke avond en neemt u alle zorgen uit handen. Een thuisdiner van Spijs & Wijnen is een unieke vorm van 'uit eten' die u nog lang zal heugen.

**Wij denken graag met u mee.**

Een thuisdiner is meer dan alleen eten. Culinaire De Man denkt graag met u mee over de samenstelling van het diner, want het is tenslotte uw avond.

Hoe ontvangen wij uw gasten? Hoe wordt de tafel ingedekt en op welke wijze worden de gerechten gepresenteerd? De vele jaren ervaring zorgen ervoor dat wij u op details attenderen waar u misschien zelf nooit aan dacht. Zo weet u zeker dat u op de avond zelf de volledige aandacht kunt schenken aan uw gasten.

## **Tarieven en overige.**

De tarieven zijn helder en duidelijk, voor een thuisdiner betaalt u in de regel niet meer dan in een restaurant van gelijkwaardige kwaliteit.

- Vooraf bespreken we de prijs, en deze zal **nooit** hoger uitpakken zodat u precies weet waar u aan toe bent.
- De avond is inclusief de uren van de kok.
- Vanaf 8 personen nemen wij een ervaren bediende mee.
- Het schoonmaken van de keuken is eveneens inbegrepen.
- Achteraf ontvangt u een factuur inclusief btw.

**Alle prijzen welke vermeld in dit catering boek zijn inclusief BTW.  
Het wisselen van gerechten is in overleg geen enkel probleem.**

Een thuisdiner is mogelijk vanaf minimaal 4 personen.  
Indien u gebruik wilt maken van deze service voor minder personen, dan gaat dit op aanvraag, en bekijken we samen de mogelijkheden.

### **Wat kan Culinair De Man nog meer voor u verzorgen.**

Instellingen / bedrijfscatering  
Evenementen / Beurzen  
Kok aan huis / Private dining  
Bedrijfsfeesten / Demonstratie koken  
Huwelijk / Condoleance  
Recepties / Verjaardagen  
Walking diner / BBQ  
Horeca advies / Detachering  
Workshops / Food Styling

### **INHOUD**

#### **Canapés**

**Koude amuses gepresenteerd op lepel**  
**Koude amuses gepresenteerd in glaasje**

**Koude amuses**

**Warm amuses**

**Borrelgarnituren**

**Bittergarnituren en tapas**

**Belegde broodjes**

**Lunchpakketten**

**Fruit, zuivel en drank**

**Buffetten**

**BBQ**

**Sushi**

## CANAPÉS



Canapé brie | honing | walnoot (**vegetarisch**)  
Canapé carpaccio | Parmezaan | truffel mayonaise  
Canapé van gerookte zalm tartaar en kruidenspread  
Canapé geitenkaas | gekarameliseerde appel (**vegetarisch**)  
Canapé Steak tartaar en diversen gekonfijte groente  
Canapé Serrano ham | hummus | chutney van mango

**PRIJS € 14,50 PER PERSOON**  
**(minimaal 10 personen)**

## KOUDE AMUSES GEPRESENTEERD OP LEPEL



Carpaccio | Parmezaan | truffel mayonaise  
Gerookte zalm tartaar | kruidenspread |  
Steak tartaar en diverse gekonfijte groente  
Geitenkaas | gekarameliseerde appel (**vegetarisch**)  
Gekonfijte tuttifrutti | Bleu d 'Auvergne | bessengelei (**vegetarisch**)  
Coquille | venkel | koriander | limoen

**PRIJS € 16,50 PER PERSOON**  
**(minimaal 10 personen)**

## KOUDE AMUSES GEPRESENTEERD IN GLAASJE



Tonijnsalade | ravigotesaus | olijven | ei  
Klassiek bereide salade caprese (**vegetarisch**)  
Gekonfijte tuttifrutti | bleu d 'Auvergne | bessengelei (**vegetarisch**)  
Steak tartaar en diversen gekonfijte groente  
Gerookte kipfilet | groene asperge | chutney van mango  
Noorse garnalen | appel | rode ui | cocktailsaus

**PRIJS € 17,50 PER PERSOON**  
**(minimaal 10 personen)**

## WARME AMUSES



Mini hamburger | tomaat | cheddar | augurk | romana sla | ketchup  
Mini saté van kip | zoetzuur | kroepoek | pinda's | satésaus  
Glaasje pomodori soep met basilicumroom (**vegetarisch**)  
Zalmfilet | bearnaisesaus | venkel | groene asperge  
Gamba | knoflook | chili | peterselie  
Beenham | groene asperge | Hollandaisesaus | tuinkruiden

**PRIJS € 22,50 PER PERSOON**  
**(minimaal 10 personen)**

## **BORREL GARNITUUR EASY**



Diverse soorten kaas  
Diverse soorten worst  
Diversen soorten brood met kruidenboter, aioli en tapenade

**PRIJS € 7,50 PER PERSOON  
(minimaal 10 personen)**

## **BORREL GARNITUUR ASSORTI**



Roggebrood, brie en uienmarmelade  
Canapé bieslookroomkaas en zongedroogde tomaat  
Canapé met gravad lach en mosterd-dillemayonaise  
Canapé carpaccio, Parmezaan en truffelmayonaise  
Canapé gerookte forelfilet  
Canapé hummus met gegrilde groenten

**PRIJS € 12,50 PER PERSOON  
(minimaal 10 personen)**

## **BORREL GARNITUUR CULINAIR DE MAN**



Gamba | knoflook | chili | peterselie  
Steak tartaar en diverse gekonfijte groente  
Coquille | venkel | koriander | limoen  
Carpaccio | Parmezaan | truffel mayonnaise  
Gerookte zalm tartaar | kruidenspread |  
Geitenkaas | gekarameliseerde appel (**vegetarisch**)

**PRIJS € 24,50 PER PERSOON**  
**(minimaal 10 personen)**

## **BORREL GARNITUUR GEZOND**



Komkommer sticks  
Wortel sticks  
Bleekselderij sticks  
Paprika sticks  
Radijsjes  
Kerriemayonaise

**PRIJS € 7,50 PER PERSOON**  
**(minimaal 10 personen)**

## **MEDITERAAN**



Diverse zoutjes en nootjes  
Olijven  
Peppadew  
Cornichons  
Fuet  
Diversen soorten brood  
Kruidenboter  
Aioli  
Tomaten tapende

**PRIJS € 9,50 PER PERSOON**  
**(minimaal 10 personen)**

## **WARM BITTERGARNITUUR**



Bitterballen  
Nasihapjes  
Bamihapjes  
Kaassoufflés  
Borrelfrikandellen  
Kipnuggets  
Inclusief sausjes

**PRIJS € 7,50 PER PERSOON**  
**(minimaal 25 personen)**

## **KOUDE TAPAS**



Olijven  
Chorizo  
Tomaten tapende  
Pastasalade  
Peppadew  
Gemarineerde garnalen in knoflook  
Aioli  
Divers brood  
Manchegokaas  
Serranoham  
Gemarineerde champignons

**Prijs € 14,50 PER PERSOON  
(minimaal 10 personen)**

## **WARMЕ TAPAS**



Kipspiesjes  
Champignons  
Gebakken mosselen  
Gehaktballetjes in tomatensaus  
Rozemarijn aardappeltjes  
Aioli  
Divers brood

**PRIJS € 19,50 PER PERSOON  
(minimaal 10 personen)**



## **BELEGDE BROODJES**



**Standaard geserveerd op witte of bruine bol**  
**Meerprijs luxe harde broodjes € 0,75**

Jonge Goudse kaas	€ 2,75
Oude Rotterdamse kaas	€ 3,25
Komijne kaas	€ 3,00
Brie	€ 3,50
Ham en kaas	€ 3,25
Boerenachterham	€ 2,75
Fricandeau	€ 3,50
Rosbief	€ 3,50
Kipfilet	€ 2,50
Carpaccio	€ 4,00
Serranoham	€ 3,50
Ossenworst	€ 3,25
Rauwe ham	€ 3,50
Salami	€ 2,75
Spinata romana	€ 2,75
Boeren Pate	€ 2,50
Filet Americain	€ 3,00
Filet Americain speciaal	€ 3,50
Eiersalade	€ 2,75
Tonijnsalade	€ 3,50
Gerookte zalm en roomkaas	€ 4,50
Geitenkaas met honing en walnoten	€ 4,50
Kip kerrie	€ 3,00
Hummus met gepofte groenten	€ 3,50
Mozzarella, pesto en rucola	€ 3,25

**(minimaal 15 personen)**

## **LUNCHPAKKETTEN**



### **LUNCHPAKKET BASIS VANAF € 9,50**

Zacht Bruin broodje Goudse jonge kaas  
Zacht Wit broodje boerenachterham  
Flesje spa blauw  
Mars  
Appel

### **LUNCHPAKKET DUURZAAM VANAF € 12,50**

**(de gehele inhoud bestaat uit biologische producten)**

Speltbrood Goudse jonge kaas  
Speltbrood gerookte kip  
Krentenbol  
Jus de Orange  
Appel

### **LUNCHPAKKET VEGETARISCH VANAF € 9,50**

Pistolet boerenkaas, sla, tomaat en mosterdmayonaise  
Pistolet met hummus en gegrilde groenten  
Groene salade met geitenkaas, druiven en walnoten  
1/4 Liter verse halfvolle melk  
Appel

### **LUNCHPAKKET CULINAIR DE MAN VANAF € 17,50**

Sandwich met roomkaas, bieslook en gerookte zalm  
Groene salade met geitenkaas, druiven, walnoten, en honing  
Flesje Spa blauw  
1/4 Liter verse halfvolle melk  
Krentenbol met Goudse jonge kaas  
Yoghurt met muesli  
Chocolade muffin  
Banaan  
Mars

**(onze lunch pakketten zijn te bestellen vanaf minimaal 10 personen)**

## FRUIT, ZUIVEL EN DRANKEN



€ 0,75



€ 0,75



€ 0,75



€ 0,60



€ 3,50



€ 0,75



€2,25



€2,25



€4,50



€4,50



€12,50

**OVERIGE DRANKEN**



€ 2,00



€ 2,00



€ 2,00



€ 2,50



€ 2,50



€ 2,00



€ 2,00



€ 19,50



€ 19,50



€ 19,50

Copy

© 2017 - 2024. Cui

© Man. All rights reserved.

## **KOUDE EN WARME BUFFETEN**



**De onderstaande buffetten zijn slechts suggesties.  
Deze kunnen op uw verzoek worden aangepast.  
Onze buffetten zijn te bestellen vanaf minimaal 20 personen.**

### **BUFFET A € 29,50 PER PERSOON**

Soep naar keuze  
Klassieke huzarensalade  
Carpaccio | Parmezaan | kappertjes | rucola | truffle mayonaisse  
Noorse garnalen | cocktailsaus  
Klassieke zalmzalade  
Varkenshaas | luxe paddestoelensaus  
Kipfilet | kerriesaus  
Scheveningse visschotel  
Ratatouille  
Gepofte rozenval aardappel | tijm | rozemarijn | knoflook  
Stokbrood | molenbrood | kruidenboter | tapenade

Bovenstaande is uit te breiden met een dessertbuffet € 7,50 p.p.

### **BUFFET B € 32,50 PER PERSOON**

Klassieke huzarensalade  
Carpaccio | Parmezaan | kappertjes | rucola | truffle mayonaisse  
Aardappelsalade | fricandeau | rosbief  
Serranoham | Parmaham | meloen  
Klassieke zalmzalade  
Noorse garnalen | cocktailsaus  
Varkenshaas | luxe paddestoelensaus  
Kipfilet | kerriesaus  
Kabeljauw | zalmfilet | Hollandaisesaus  
Ratatouille  
Gepofte rozenval aardappel | tijm | rozemarijn | knoflook  
Stokbrood | molenbrood | kruidenboter | tapenade

Bovenstaande is uit te breiden met een soep naar keuze € 3,50 p.p.  
(en) of een dessertbuffet € 7,50 p.p.

## **BUFFET CULINAIR DE MAN € 34,50 PER PERSOON**



Klassieke huzarensalade  
Klassieke zalmzalade  
Serranoham | Parmaham | meloen  
Aardappelsalade | fricandeau | rosbief  
Carpaccio | Parmezaan | kappertjes | rucola | truffle mayonnaise  
Noorse garnalen | gerookte zalm | gerookte paling  
Saté van kippendij  
Varkenshaas | stroganoffsaus  
Hamburgers (wagyu) met begeleidend garnituur  
Merguez worstjes  
Scheveningse visschotel  
Ratatouille  
Gepofte rozenvaal aardappel | tijm | rozemarijn | knoflook  
Stokbrood | molenbrood | kruidenboter | tapenade

Bovenstaande is uit te breiden met een soep naar keuze € 3,00 p.p.  
(en) of een dessertbuffet € 7,50 p.p.

### **SOEPEN € 3,50 PER PERSOON**

Tomatensoep | basilicumroom  
Paddestoelensoep | croutons | tuinkruiden  
Kippensoep | kervel | omeletreepjes  
Rijkelijk gevulde groentesoep

### **DESSERTBUFFET € 7,50 PER PERSOON**

Tiramisu  
Bavaroise  
Vers fruit van het seizoen  
Slagroomsoesjes  
Witte chocolade mousse  
Bruine chocolade mousse  
Diverse soorten taarten  
Diverse soorten ijs

## **BBQ'S**

**De onderstaande BBQ'S zijn slechts suggesties.  
Deze kunnen op uw verzoek worden aangepast.  
Onze BBQ'S zijn te bestellen vanaf minimaal 20 personen.**



### **BBQ A € 27,50 PER PERSOON**

Saté van kippendij  
Hamburgers (wagyu) met begeleidend garnituur  
Speklapjes  
BBQ worst  
Gemarineerde spareribs  
Scheveningse visschotel  
Standaard serveren wij bij deze BBQ,  
Diversen soorten brood | kruidenboter | passende sauzen |  
huzarensalade | rauwkost | komkommersalade | tomatensalade

Bovenstaande is uit te breiden met een soep naar keuze € 3,50 p.p.  
(en) of een dessertbuffet € 7,50 p.p.

### **BBQ B € 29,50 PER PERSOON**

Saté van kippendij  
Hamburgers (wagyu) met begeleidend garnituur  
BBQ worst  
Gemarineerde speklapjes  
Gemarineerde spareribs | BBQ saus  
Varkenslapjes  
Zalmspiesjes

Standaard serveren wij bij deze BBQ,  
Diversen soorten brood | kruidenboter | diversen soorten passende sauzen  
huzarensalade | aardappelsalade | komkommersalade | tomatensalade met  
mozzarella

Bovenstaande is uit te breiden met een soep naar keuze € 3,50 p.p.  
(en) of een dessertbuffet € 7,50 p.p.

## **BBQ CULINAIR DE MAN € 34,50 PER PERSOON**



Saté van kippendij  
Hamburgers (wagyu) met begeleidend garnituur  
Merguez worstjes  
Kogelbiefstuk met stroganoffsaus  
Lamskoteletten met honing en tijm  
Gemarineerde grote gamba's  
Zeebaars met koriander en limoen  
Zalmspiesjes

Standaard serveren wij bij deze BBQ,  
Diversen soorten brood | kruidenboter | diversen soorten passende sauzen |  
huzarensalade | caesarsalade | Noorse garnalen | komkommersalade |  
tomatensalade met mozzarella

Bovenstaande is uit te breiden met een soep naar keuze € 3,50 p.p.  
(en) of een dessertbuffet € 7,50 p.p.

### **SOEPEN € 3,50 PER PERSOON**

Tomatensoep | basilicumroom  
Paddestoelsoep | croutons | tuinkruiden  
Kippensoep | kervel | omeletreepjes  
Rijkelijk gevulde groentesoep

### **DESSERTS € 7,50 PER PERSOON**

Tiramisu  
Bavaroise  
Vers fruit van het seizoen  
Slagroomsoesjes  
Witte chocolade mousse  
Bruine chocolade mousse  
Diverse soorten taarten  
Diverse soorten ijs



## **SUSHI**



### **SUSHI ASSORTIMENT**

**PRIJS PER SCHAAL € 37.50**

24 stuks sushi

Onze sushi wordt dagelijks dagvers bereid door Sushi Service Hellevoetsluis.

- 4 stuks Hosamaki komkommer
- 4 stuks Hosamaki zalm
- 4 stuks Uramaki tonijnmayonaise
- 4 stuks Uramaki calafornia
- 4 stuks Nigiri makreel
- 4 stuks nigiri crablegs

### **SUSHI EN SASHIMI**

**PRIJS PER SCHAAL € 54,50**



34 stuks sushi

Onze sushi wordt dagelijks dagvers bereid door Sushi Service Hellevoetsluis.

- 4 stuks Hosamaki komkommer
- 4 stuks Hosamaki zalm
- 4 stuks Hosamaki tonijn
- 4 stuks nigiri zalm
- 4 stuks nigiri tonijn
- 4 stuks nigiri avocado
- 5 plakken zalm sashimi
- 5 plakken tonijn sashimi

## **SPECIAL ROLLS**

**PRIJS PER SCHAAL € 44,50**



20 stuks sushi

Onze sushi wordt dagelijks dagvers bereid door Sushi Service Hellevoetsluis.

- 4 stuks Rainbow roll
- 4 stuks tiger roll
- 4 stuk kara-age roll
- 4 stuks crispy Chic roll
- 4 stuks Teryaki beef roll



Altijd zelf al de lekkerste sushi zelf willen leren maken?

Culinair De Man werkt samen met Sushi Service Hellevoetsluis. Sushi Service Hellevoetsluis is al jaren een begrip in Hellevoetsluis en omstreken. Zij zijn dan ook met de inmiddels vele jaren ervaring ware specialisten op het gebied van sushi.

Een workshop duurt circa 3 uur en is mogelijk vanaf 10 personen.

De kosten zijn € 75,00 per persoon.

De sushiworkshop is inclusief drank (bier, fris, wijn en sake)

Uiteraard mag u na afloop van de cursus u eigen gemaakte sushi meenemen.

Bent u geïnteresseerd?

Neem dan contact op met Culinair De Man of Sushi Service Hellevoetsluis.

Culinair De Man: 06 - 14476084  
of Sushi Service Hellevoetsluis: 0181 - 337770

**Alle prijzen welke vermeld in dit catering boek zijn inclusief BTW.**

**Prijswijzigingen voorbehouden.**

Laatste versie januari 2024.

Copyright © 2017 – 2024. Culinaire De Man. All Rights Reserved.

Copyright © 2017 - 2024. Culinaire De Man. All Rights Reserved.