

Cateringboek



Horeca & Catering

Naam procedure:	Cateringboek Horeca & Catering		
Eigenaar procedure:	Manager Horeca & Catering		
Revisie door:	Manager Horeca & Catering		
Nummer:	FDH-11	Status:	Definitief
Ingangsdatum:	01-04-2016	Laatst geëvalueerd	01-01-2017
Evaluatiedatum:	01-01-2020		
Relatie met andere procedures	NVT.		

Inhoud

Inleiding.....	4
Zaalhuur.....	4
Inhuren medewerkers.....	6
Clubs en verenigingen.....	6
Vergaderarrangementen.....	7
Beschikbare diensten.....	7
Uitvaartdienst service	8
Ontbijt.....	8
Koffietafel Saffier	9
Lunches.....	9
Bittergarnituren	11
Koude borrelhapjes*	11
Warme borrelhapjes	12
Bitterbuffet	13
Tapas buffet	13
Amuses	13
Menu's	14
Buffetten	14
Koude buffetten*	14
Warm-koud buffet*	15
Warme buffetten*	16
Uitbreidingen buffetten*	18
Dranken	20
Drankenarrangementen.....	21

Gebak.....	23
Zoete snacks.....	23
Hartige snacks.....	24
Bestellijst catering productiekeuken.....	25

Inleiding

In dit cateringboek vindt u het assortiment van de Horeca & Catering van Saffier de Residentie. U kunt de gemaakte keuze bespreken met de restaurant medewerkers en in overleg met hen reserveren. Voor grote of maatwerk catering kunt u een afspraak maken via de receptie met de restaurant coördinator of de 1^e medewerker.

Zaalhuur

U kunt bij de locaties van Saffier de Residentie diverse zalen huren. Bij een minimale besteding van €250.- aan horeca en overige diensten (exclusief kosten zaalhuur) wordt er geen zaalhuur berekend. Wanneer u hier gebruik van wil maken verzorgen wij uw bijeenkomst volledig dan is het meenemen van eigen levensmiddelen niet toegestaan.

Wit u een zaal huren maar geen gebruik maken van horeca en/of overige diensten dan betaald u slechts zaalhuur. Wilt u wel serviesgoed/glaswerk of overige materialen gebruiken dan rekenen wij € 2,50 per persoon voor het klaarzetten, opruimen en afwassen hiervan.

Uitzondering is een verjaardagviering van een bewoner dan zal geen zaalhuur in rekening gebracht worden.

Voor clubs gelden andere voorwaarden, zie het hoofdstuk Clubs en verenigingen.

Locatie	Zalen	Capaciteit	Zaalhuur p uur
Lozerhof	Binnenhof	200	€ 45
	Computerlokaal	6	€ 25
	Kapel, kelder	55	€ 30
	MDO ruimte	8	€ 20

	Ridderzaal	18	€ 25
	Testruimte	10	€ 25
	Statenzaal BG	18	€ 25
Nolenshaghe	Restaurant 't Plein	60	€ 30
	Residentiezaal 1e	15	€ 20
	't Torentje 6 ^e	6	€ 20
WoonZorgPark Loosduinen	Vergaderkamer	12	€ 20
	Familiekamer 2e	16	€ 20
	Carrousel	35	€ 30
	Plaza restaurant	140	€ 55
WoonZorgPark Swaenehove	Restaurant	100	€ 45
	Vergaderzaal	15	€ 20
WoonZorgPark Swaenesteyn	Oase restaurant	60	€ 45
	De Lounge/Brasserie	35	€ 25
	Tearoom	16	€ 20
	De Palm	20	€ 25
	De Maan (computerlokaal)	14	€ 30
Mechropa	Tuinhuis	40	€ 35
	Vergaderruimte 4e	16	€ 20
Maison Gaspard de Coligny	Salon en Serre restaurant	70	€ 50 (per dagdeel)
	Serre	27	€ 20
Huize Royal	Recreatiezaal	38	€ 30

Inhuren medewerkers

Wilt u een bedieningsmedewerker inhuren dan bedragen de kosten hiervoor:

Maandag t/m vrijdag	€ 27,00 per uur
Zaterdag	€ 36,00 per uur
Zondag	€ 36,00 per uur

Een bedieningsmedewerker kan maximaal 20 personen bedienen.

Clubs en verenigingen

Clubs en verenigingen kunnen een ruimte huren bij de diverse locaties. Voor deze clubs en verenigingen gelden dezelfde prijzen voor horeca en overige diensten. Echter zal er op de zaalhuur een korting verleend worden als intramurale bewoners deelnemen aan activiteiten die clubs en verenigingen organiseren. De korting die verleend wordt kan als volgt berekend worden. Bereken het percentage intramurale bewoners die deelnemen aan de activiteiten van de clubs of vereniging. Dit percentage kan gehanteerd worden als kortingspercentage.

Voorbeeld:

Totaal aantal leden: 100

Totaal aantal intramurale leden: 25

Kortingspercentage zaalhuur: $25/100 \times 100\% = 25\%$

Aanpassing van de korting vindt één maal per jaar plaats, namelijk op 1 januari. Is er een explosieve stijging van het aantal intramurale bewoners die deelnemen aan activiteiten dan kan een half jaar na aanvang van het contract een tussentijdse aanpassing aangevraagd worden bij de restaurant coördinator van de betreffende locatie.

Vergaderarrangementen

Vergaderarrangement Saffier voor 1 uur € 4,00

Bestaande uit karaffen water, koffie, thee en een koekje.

Om ongestoord te kunnen vergaderen wordt de koffie en thee verzorgd in thermoskannen.

Vergaderarrangement Saffier voor 1 dagdeel € 8,00

Bestaande uit karaffen water, koffie, thee en een koekje.

Om ongestoord te kunnen vergaderen wordt de koffie en thee verzorgd in thermoskannen.

U kunt op de dag van uw vergadering bij de receptie aangeven hoe laat u de 2^e ronde koffie en thee wilt hebben.

Vergaderarrangement Saffier voor een hele dag € 16,00

Bestaande uit karaffen water, koffie, thee en een koekje.

Om ongestoord te kunnen vergaderen wordt de koffie en thee verzorgd in thermoskannen.

U kunt op de dag van uw vergadering bij de receptie aangeven hoe laat u de 2^e en 3^e ronde koffie en thee wilt hebben.

Deze arrangementen kunnen aangevuld worden met overige producten uit dit cateringboek.

Beschikbare diensten

Flip-over (inclusief papier en stiften) € 5,00

Garderoberek € 5,00

Statafel (inclusief rokken) € 15,00

Uitvaartdienst service

€ 100.-

Deze service is een aanvulling op de zaalhuur, hiervoor wordt de ruimte geschikt gemaakt voor een uitvaart bijeenkomst.

De overige catering en diensten wordt kan ingevuld worden naar uw wensen.

Ontbijt

Ontbijtbuffet (minimale afname 10 personen): € 14,00

wit en bruin brood, diverse gesorteerde zachte broodjes, beschuit, croissant, krentenbrood, diverse vleeswaren, diverse kaassoorten, zoet beleg, roomboter en margarine, gekookt ei, koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange.

Ontbijt geserveerd aan tafel: € 8,00

Wit en bruin brood, croissant, 2 kaassoorten, 2 soorten vleeswaren, zoet beleg, melk en karnemelk, koffie, thee en jus d'orange

Extra ontbijt componenten:

Harde luxe broodjes	€ 1,05
Eierkoeken	€ 0,85
Kaascroissant	€ 1,60
Ham/kaas croissant	€
1,80	
Muffins	€ 1,85
Donuts	€ 1,65
Omelet	€ 2,50
Vers fruitsalade	€ 2,20
Yoghurt	€ 1,65
Cruetsli/muesli	€ 0,50
Verse vruchtensappen (per glas)	€
2,70	

Koffietafel Saffier

(minimale afname 10 personen) € 14,00

In buffetvorm: wit en bruin brood, diverse gesorteerde zachte broodjes, krentenbrood, zoet broodje, diverse vleeswaren, diverse kaassoorten, zoet beleg, roomboter en margarine, koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange.

Lunches

Lunchpakket (in zakje) € 6,00

Broodje kaas, krentenbol, muffin, appel en pakje jus d'orange

Lunch Saffier € 8,50

Kop soep, broodje ham, broodje kaas, krentenbol, melk/karnemelk, koffie en thee

Lunch à la carte

U kunt uw lunch zelf samenstellen uit het aanbod van de dag in het restaurant

Lunchcomponenten

Stel uit onderstaande items uw eigen lunch samen. Deze componenten zijn uiteraard te combineren met overige producten in dit boek.

Beleg	Zacht broodje	Hard luxe broodje	Mini broodje
Belegen kaas	€ 2,70	€ 3,20	€ 2,70
Brie	€ 3,00	€ 3,50	€ 3,00
Filet American	€ 3,00	€ 3,50	€ 3,00
Fricandeau	€ 3,00	€ 3,50	€ 3,00
Geitenkaas	€ 3,50	€ 4,00	€ 3,50
Gerookte zalm	€ 3,50	€ 4,00	€ 3,50
Gezond	€ 3,00	€ 3,50	€ 3,00

Ham	€ 2,70	€ 3,20	€ 2,70
Jong belegen kaas	€ 2,70	€ 3,20	€ 2,70
Kipfilet	€ 3,00	€ 3,50	€ 3,00
Kip-kerrie salade	€ 3,00	€ 3,50	€ 3,00
Komijnen kaas	€ 2,70	€ 3,20	€ 2,70
Krabsalade	€ 3,20	€ 3,70	€ 3,20
Kruidenroomkaas	€ 3,00	€ 3,50	€ 3,00
Oude kaas	€ 2,70	€ 3,20	€ 2,70
Rookvlees	€ 3,00	€ 3,50	€ 3,00
Tonijnsalade	€ 3,00	€ 3,50	€ 3,00
Zalmsalade	€ 3,20	€ 3,70	€ 3,20

Appel	€ 0,90
Sinaasappel	€ 0,90
Banaan	€ 0,90
Kiwi	€ 0,90
Mandarijn	€ 0,90
Peer	€ 0,90
Fruitsalade (100 gram)	€ 2,20

Warme lunch items

Stel uit onderstaande items uw eigen lunch samen. Deze componenten zijn uiteraard te combineren met overige producten in dit boek.

Broodje rundvleeskroket	€ 2,70
Broodje frikadel	€ 2,70
Broodje bal	€ 3,10
Broodje kaassoufflé	€ 2,70
Rundvlees kroket	€ 1,65
Frikadel	€ 1,65
Bal gehakt	€ 2,10

Kaassoufflé	€ 1,65
Soep van de dag	€ 2,10

Bittergarnituren

Wij adviseren 3 hapjes per uur.

Koude borrelhapjes*

	Zonder garnituur	Met garnituur
Blokje jonge kaas	€ 0,50	€ 0,70
Blokje komijnen kaas	€ 0,50	€ 0,70
Stukje cervelaatworst	€ 0,50	€ 0,70
Stukje leverworst	€ 0,50	€ 0,70
Stukje gekookte worst	€ 0,50	€ 0,70
Stukje grillworst	€ 0,50	€ 0,70
Stukje ossenworst	€ 0,50	€ 0,70
Stukje chorizo	€ 0,50	€ 0,70
Canapé gerookte paling		€ 1,25
Canapé gerookte zalm		€ 1,25
Canapé gerookte forel		€ 1,25
Canapé kip-kerrie salade		€ 1,10
Canapé tonijnsalade		€ 1,10
Canapé zalmsalade		€ 1,10
Canapé eiersalade		€ 1,10
Canapé filet American		€ 1,10
Canapé brie		€ 1,10
Canapé roompaté		€ 1,10
Gevuld ei		€ 1,00
Tomaat met garnalensalade		€ 1,10

Mandjes stokbrood

Mandje stokbrood met kruidenboter	€ 3,35
Mandje stokbrood en tapenade	€ 3,35
Mandje stokbrood met kruidenboter en tapenade	€ 3,35

Tafelsnacks

Bakje borrelnoten	€ 2,50
Bakje gezouten pinda's	€ 2,50
Bakje gezouten cashew noten	€ 4,00
Bakje gemengde noten	€ 3,50
Bakje olijven	€ 3,50

Warme borrelhapjes

met bijpassend sausje

Rundvleesbitterbal	€ 0,50
Mini loempia	€ 0,60
Pikant gehaktballetje	€ 0,60
Kaashapje	€ 0,60
Mini kip saté	€ 0,65
Kipnugget	€ 0,60
Bamihapje	€ 0,60
Nasihapje	€ 0,60
Gemengde warme hapjes (bitterbal, nasihapje, kipnugget, etc.)	€ 0,60
Mini kip kerrie quiche	€ 0,90
Kipvleugeltjes	€ 1,00
Mini saucijzenbroodje	€ 1,20
Krokante garnaal	€ 0,85
Petit crolin (bladerdeeghapje)	€ 0,90

Bitterbuffet

(minimale afname 10 personen): € 11,50

Buffet met diverse broodsoorten, toast, zoutjes, nootjes, schepsalades, brooddip's, kruidenboter, rauwkost, stukjes worst, blokjes kaas, diverse buitenlandse kaassoorten, vers fruit, diverse wisselende warme items

Tapas buffet

(minimale afname 10 personen): € 18,50

Bitterbuffet in Spaanse stijl met een assortiment aan koude en warme Spaanse hapjes

stukjes geroosterde gemarineerde paprika

peppadew (mild) gevuld met roomkaas

spiesje met tomaat en mozzarella

spiesje met ansjovis en tomaat

stukjes chorizo

Spaans gekruide gehaktballetjes met een pittige tomatensaus

Spaans gekruide kipborrelhapjes

krokant gebakken mosselen

gemengde Spaanse warme hapjes

tomaat-bieslook salade en komkommer-dille salade

diverse broodsoorten

zwarte olijven en groene knoflook olijven

olijven tapenade en aioli

olijfolie en zeezout

Amuses

Amuse van rundercarpaccio met aceto dressing en pijnboompitten € 3,50

Amuse van gerookte kipfilet en ananashutney € 3,50

Amuse van gerookte zalm met kappertjes € 3,50

Amuse van Hollandse garnalen met kleine salade € 3,50

High tea (minimale afname 10 personen): **vanaf** € 12,50

Diverse hartig- en zoetigheden (o.a. sandwiches/broodjes met divers beleg, warme hapjes, bonbons, chocolade, koekjes, cake etc.) met onbeperkt kunnen thee met diverse smaken

Menu's

Wilt u gebruik maken van een lunch of diner dan stellen wij in overleg met u een menu samen (vanaf 3-gangen).

Uiteraard kunt u in de WoonZorgParken altijd gebruik maken van ons maandelijks wisselende driegangen menu.

Buffetten

Hieronder vindt u een aantal buffetsuggesties. Ook kunt u uw buffet aanvullen bij extra componenten. Wilt u een buffet op maat of in een bepaald thema dan kan de restaurant coördinator van uw locatie uw wensen met uw bespreken.

Koude buffetten*

(minimale afname 10 personen)

Buffet A* € 16,50

Huzarensalade (150 gram p.p.)

Zalmsalade (150 gram p.p.)

Diverse gerookte vissoorten (60 gram p.p.)

Diverse soorten koud vlees (60 gram p.p.)

Losse garnituren: tomaat, komkommer, ijsbergsla, dressings en croutons

Stokbrood

Roomboter en kruidenboter

Fruitsalade (100 gram p.p.)

Buffet B*

€ 19,50

Huzarensalade (100 gram p.p.)

Zalmsalade (75 gram p.p.)

Waldorf salade (50 gram p.p.)

Kipkerrie salade (50 gram p.p.)

Gerookte ham en meloen (1 schijf p.p.)

Diverse gerookte vissoorten (60 gram p.p.)

Gemengd koud vlees (60 gram p.p.)

Losse garnituren: tomaat, komkommer, ijsbergsla, dressings en croutons

Stokbrood

Roomboter en kruidenboter

Fruitsalade (75 gram p.p.)

Diverse binnen- en buitenlandse kaassoorten (60 gram p.p.)

Warm-koud buffet*

(minimale afname 10 personen):

€ 24,50

2 stokjes kip saté met pindasaus

2 Gehaktballetjes in tomatensaus

Warm vlees met uitjes en champignons (70 gram)

Aardappelgratin

Huzarensalade (50 gram)

Zalmsalade (50 gram)

Diverse gerookte vissoorten (60 gram p.p.)

Gemengd koud vlees (60 gram p.p.)

Losse garnituren: tomaat, komkommer, ijsbergsla, dressings en croutons

Stokbrood

Roomboter en kruidenboter

Fruitsalade (75 gram p.p.)

Diverse binnen- en buitenlandse kaassoorten (60 gram p.p.)

Warme buffetten*

(minimale afname 10 personen)

Indisch

€ 18,50

Witte rijst of nasi of bami (150 gram p.p.)

Daging Rendang (gestoofd rundvlees 100 gram p.p.)

Babi ketjap (varkensvlees in ketjapsaus 100 gram p.p.)

Sambal telur (pikante eieren 1 p.p.)

Saté ayam met pindasaus (kipsaté 2 p.p.)

Sambal boontjes (50 gram p.p.)

Sajoer lodeh (ca. 70 gram p.p.)

Atjar (zoetzuur)

Seroendeng (gebakken kokos met pinda's)

Kroepoek

Gefruite uitjes

Sambal

Saffier*

€ 18,00

Visstoofschotel (100 gram p.p.)

Kipsaté (2 p.p.)

Varkenshaasmedaillons in champignon roomsaus (100 gram p.p.)

Runderstoofschotel met zilveruitjes (100 gram p.p.)

Huzarensalade (50 gram p.p.)

Aardappelsalade (50 gram p.p.)

Tomaten–komkommer salade

Sperziebonen

Doperwtjes–worteltjes

Aardappelpuree

Gebakken aardappelen

Barbecue*

€ 18,50

Kiest u 4 soorten vis of vlees uit onderstaande lijst:

Tonijnsteak

Zalmmedaillon

Zalmspies

Vis van het seizoen in aluminiumfolie

Garnalenspies

Hamburger

Kipburger

2 stokjes saté met pindasaus

Speklapje

Barbecueworst

Kipfilet

Kipkarbonade

Varkens shaslick

Tevens serveren wij hierbij:

Huzarensalade

Twee soorten rauwkostsalade

Cocktailsaus

Barbecuesaus

Stokbrood

Roomboter en kruidenboter

Gas barbecues worden aangeboden inclusief gasflessen naar het bestelde aantal personen. Er zijn maximaal 3 barbecues beschikbaar. Een kok achter de barbecue kunt u apart reserveren.

Uitbreidingen buffetten*

Voorgerechten*

Soep naar keuze € 2,10

Salade met gemarineerde zalm € 6,50

Carpaccio met pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas € 6,50

Salade Caprese (tomaat en mozzarella) € 5,50

Salades (per 100 gram) gegarneerd* € 2,75

Waldorfsalade

Kipsalade (met vruchten)

Pastasalade

Aardappelsalade

Spaanse vissalade

Salade niçoise

Kaassalade (vegetarisch)

Huzarensalade

Zalmsalade

Rauwkostsalade

Warme gerechten (per persoon ca. 80 gram)* € 6,50

Gebakken zalmfilet met bieslooksaus

Tongscharrolletje met witte wijnsaus en druiven

Kalfsragout met martini

Bourgondische oerhammetjes

Varkenshaas met champignonroomsaus/pepersaus/stroganoffsaus

Kipsaté met pindasaus

Gehaktballetjes in tomatensaus

Tortilla gevuld met fetakaas en tomaat

Overige gerechten*

Groenten € 2,25

Aardappelgarnituur € 2,25

Rijst/pasta € 2,25

Mandje Stokbrood met boter en kruidenboter € 3,35

Desserts

Tiramisu € 4,25

Omelet siberienne (ijstaart gegarneerd met gebrand eiwit) € 4,25

Vers fruit salade met roomijs en slagroom € 6,00

Dame blanche € 4,25

Chocolade mousse met slagroom € 3,75

Wafels met warme kersen en slagroom € 5,00

Appelstrudel met roomijs en slagroom € 5,00

Dessertbuffet € 8,50

Diverse bavarois

Slagroom

Chocolade mousse

Diverse soorten ijs

Wafels met warme kersen

Flensjes met sinaasappelsaus

Tiramisu

Vers fruit

Dranken

Kan koffie (ca.10 kopjes per kan)	€ 9,50
Kan thee (ca.10 kopjes per kan)	€ 6,50
Kop koffie	€ 1,90
Kopje thee	€ 1,65
Karaf melk/karnemelk (5 glazen per kan)	€ 6,00
Karaf jus d'orange (5 glazen per kan)	€ 8,00
Karaf vers vruchtensap (5 glazen per kan)	€11,00
Beker vivit/optimal	€ 1,55
Coca cola	€ 2,10
Coca cola light	€ 2,10
Fanta orange	€ 2,10
Fanta cassis	€ 2,10
Bitter lemon	€ 2,10
Tonic	€ 2,10
Sprite	€ 2,10
Nestea	€ 2,10
Chaudfontaine blauw	€ 1,65
Chaudfontaine rood	€ 1,65
Appelsap	€ 2,10
Druivensap	€ 2,10
Tomatensap	€ 2,10
Jus d'orange	€ 2,10
Jus d'orange (vers)	€ 2,70
Flesje bier	€ 2,30
Flesje malt bier	€ 2,60
Glas wijn (rood, wit droog, wit zoet, rosé droog)	€ 2,60

Fles wijn	€13,00
Jonge jenever	€ 2,60
Port/sherry/martini	vanaf € 2,70
Advocaat	€ 2,60
Advocaat met slagroom	€ 2,85
Prosecco per fles	vanaf €15,00
Mousserende wijn	vanaf €13,00
Champagne per fles	vanaf €45,00

Drankenarrangementen

Frisdrankenarrangement

Dit arrangement is te bestellen vanaf 10 personen. Wilt u bediening dan kunt u dit apart reserveren.

Het arrangement bestaat uit:

- frisdranken
- vruchtensappen

1 ^e uur	€ 6,50
2 ^e uur	€ 4,50
Ieder volgend uur	€ 3,50

Hollands drankenassortiment

Dit arrangement is te bestellen vanaf 10 personen. Wilt u bediening dan kunt u dit apart reserveren.

Het arrangement bestaat uit:

- frisdranken
- vruchtensappen
- bier
- wijn (rood, droge witte, zoete witte, droge rose)
- jenever

- port
- sherry (droog en medium)
- witte martini

1 ^e uur	€ 9,00
2 ^e uur	€ 7,00
leder volgend uur	€ 5,00

Drankenassortiment "Saffier"

Dit arrangement is te bestellen vanaf 10 personen. Wilt u bediening dan kunt u dit apart reserveren.

Het arrangement bestaat uit:

- frisdranken
- vruchtensappen
- bier
- wijn (rood, droge witte, zoete witte, droge rose)
- jenever
- vieux
- port
- sherry (droog en medium)
- witte martini
- bacardi
- amaretto
- tia maria
- cognac

1 ^e uur	€ 11,00
2 ^e uur	€ 9,00
leder volgend uur	€ 7,00

Gebak

Appelgebak met slagroom	€ 2,70
Moorkop	€ 2,70
Gele roomtompouche	€ 2,30
Petit four	€ 2,10
Gesorteerd vruchtengebak	€ 2,70
Gesorteerd slagroomgebak	€ 2,70
Gesorteerd gebak	€ 2,70
Slagroomsoesje	€ 1,00

Zoete snacks

Roomboter koekje	€ 0,25
Plak cake	€ 0,85
Amandelbroodje	€ 1,95
Appelbreignet	€ 1,95
Roombroodje	€ 1,95
Koffiebroodje	€ 1,95
Chocolade donut	€ 1,65
Fondant donut	€ 1,65
Roomboter gevulde koek	€ 1,65
Brownie	€ 1,80
Grote bokkepoot	€ 1,90
Rondo	€ 1,65
Rozijnen muffin	€ 1,85
Kersen muffin	€ 1,85
Appelmuffin	€ 1,85
Muffin naturel	€ 1,85

Hartige snacks

Croissant	€ 1,10
Kaascroissant	€ 1,80
Ham/kaas croissant	€ 1,90
Saucijzenbroodje	€ 2,10
Kip ragoutbroodje	€ 2,10
Kip sate broodje	€ 2,10
Kaasbroodje	€ 2,10
Kwekkeboom rundvleeskroket	€ 2,10
Groentenkroket	€ 1,65
Kipkroket	€ 1,65
Frikadel	€ 1,65
Kaassoufflé	€ 1,65
Bal gehakt	€ 2,20
Huzarenslaatje (bakje)	€ 1,55
Zalmslaatje (bakje)	€ 1,65



Bestellijst catering productiekeuken

Deze lijst is alleen te gebruiken door medewerkers van de Horeca & Catering

Wanneer er een * bij een product of productgroep vermeld staat zijn de producten te bestellen bij de productiekeuken. Onderstaande tabel moet volledig ingevuld **minimaal 2 weken** voor de catering gemaild worden naar de voedingsadministratie.

Overige producten worden zelf besteld of bereid alleen grote aantallen kunnen in overleg met de productiekeuken besteld worden.

Locatie:

Naam besteller H&C:

Aflever datum:

Uiterlijke aflevertijd:

Naam ontvanger op aflever dag van de catering:



Productnaam	Aantal	Verkoopprijs H&C	Totaalprijs