



CATERING & SFEER



Voor elke gelegenheid

Wij verzorgen catering en sfeer! Laat je inspireren door onze diverse concepten en voorbeeldmenu's. Heb je zelf een gaaf idee? We denken graag mee!

Food & drinks. Styling. Eventorganisatie

Tafel vol heerlijkheden	4
Toetjes	7
Hapjes & borrelplateaus	8
Diner aan tafel	11
Walking dinner	13
Kleurrijke BBQ	14
Lunch laagste oogst	16
Dranken	18
Praktische informatie	20



WIE ZIJN WE?

Van een gala diner, festival bbq tot een intieme lunch; we verzorgen catering voor zowel zakelijk als privé. Welkom bij De Keuken van Denise! Met veel zorg hebben we deze brochure samengesteld. We hopen hiermee een eerste indruk geven van onze verschillende concepten. Heb je zelf een leuk idee? Laat het dan gerust weten!

ONZE WERKWIJZE

Een mooie presentatie, verse producten en eigen recepten, daar staan we voor! Naast hapjes en drankjes nemen we ook aankleding mee. Met onze partners (bloemist, evenementverhuur) kunnen we zorgen voor tafels, stoelen, verlichting, bloemen en tafeldecoratie. We zorgen samen voor een compleet concept.

PRIVÉ

Of het nu gaat om een jubileum, verjaardag, 21-dinner of themafeest, we maken er een culinair feestje van met een menu op maat en een vleugje creativiteit! Elk evenement is uniek, dus gaan we graag met elkaar in gesprek om de menukeuze en het concept te bepalen.

ZAKELIJK

Van ontbijtsessie, productlancering, lunches, bedrijfsborrel, netwerkevenement of een uitgebreid diner aan tafel. We zorgen dat de catering in uw bedrijf tot in de puntjes geregeld is!

BRUILOFT

Bij een onvergetelijke dag hoort onvergetelijk eten! Een diner aan tafel of een food station in de polder: waar je ook voor kiest, we doen het in stijl! Gaan jullie voor bohemian chique of zomers festival thema? We gaan persoonlijk in gesprek en maken een plannig om de culinaire invulling van deze dag perfect te verzorgen. Say YES!

BEDIENING

Live cooking op locatie? Of een grotere groep? Wij zorgen voor bediening en koks ter plaatse. We verzorgen geen bediening voor dranken zonder drankenpakket.

TAFEL VOL HEERLIJKHEDEN

De gerechten op de tafel vol heerlijkheden worden versbereid in onze keuken. Op een afgesproken tijd en locatie zorgen wij dat de gerechten warm op het buffet komen te staan. We kleden de tafel vol heerlijkheden op locatie mooi aan met houten kratjes, tafelkleed en bloemen. Onze tafel vol heerlijkheden wordt geleverd met servies, bestek en servetten.

TAFEL VOL HEERLIJKHEDEN: € 27,50 PP

- 2 warme gerechten
- 2 koude gerechten
- 1 salade
- Rustiek brood

TAFEL VOL HEERLIJKHEDEN PREMIUM: € 32,50 PP

- 3 warme gerechten
- 2 koude gerechten
- 2 salades
- Rustiek brood

Een tafel vol heerlijkheden kan worden besteld vanaf 20 personen.





WARME GERECHTEN

RUNDERSTOOF (BEOUF BOURGUIGNON)

Stoverij van rundvlees met donker bier gegratineerd met aardappelpuree.

GEKRUIDE GEHAKTBALLETJES

Met chorizo in een saus van tomaten en oregano. Geserveerd met knoflook-kruidentbrood.

GEGRILDE GROENTELASAGNE (V)

Lasagne met gegrilde pompoen, paprika en courgette in laagjes met ricotta en pesto.

VIS VAN DE DAG MET GROENTE

En papillot gestoomd met venkel en caponata van aubergine en zongedroogde tomaat.

KIP IN RODE WIJN (COQ AU VIN)

Stoverij van kip met wortel, bleekselderij en kruiden in een pastetje van korstdeeg.

QUICHE MET GROENTE (V)

Quiche in korstdeeg bereid met broccoli, bleekselderij, verse kruiden en oude kaas.

VISPOTJE

Stoverij van vis met romige witte wijnsaus en cocotte met bladerdeeg.

LAMSVLEES IN FILODEEG

Lamsbout gestoofd met rozijnen, saffraan en oosterse kruiden met amandelschaafsel.

MELANZANE (V)

Langzaam gegaarde aubergine met tomaat, parmezaan, mozzarella en basilicum.



KOUDE GERECHTEN

CARPACCIO VAN RUND

Dungesneden grainfed rund flat iron met truffelmayonaise, hazelnoten en parmezaan.

HELE ZALMZIJDE

Zachtgegaarde zalmzijde met roze peper, dille, kervel en limoen, geserveerd met ravigotte.

BURRATA DOP (V)

Zachte kaas gemarineerd met sinaasappel, venkel en basilicumolie. Geserveerd met toast.

GARNALEN CEVICHE

Gevlinderde garnalen met perzik, ingelegde komkommer, limoenmayonaise, kokosmelk, gember en koriander. Geserveerd met toast.

TATAKI VAN RUND

Dungesneden grainfed flat iron met Japanse mayonaise, ingelegde radijsjes, soja, sesamzaadjes en kruidenolie. Geserveerd met toast.

LIVAR ROLLADE

Rollade van livar gevuld met pistache en dragon, met mosterd-sinaasappeldressing.

GROENTE FRITATA (V)

Met oude kaas, spinazie, courgette en tomaat. Met pompoenpitten en kruidenpesto.

SALADES

AARDBEI-TOMATEN SALADE

Salade van tomaat, aardbei, basilicum, buffelmozzarella, geroosterde knoflook, pompoenpitten, vanillevinaigrette.

LINZEN SALADE

Met geroosterde biet, spekjes, feta, wortel, uitjes, paprika, frambozen-mosterdvinaigrette.

TABOULEH SALADE

Salade van komkommer, tomaat, munt, rode ui, peterselie, bulgur, zoetzure dressing.

CHERRIES MET YOGHURT

Gepofte tomaatjes uit de oven met honing en tijm, geserveerd op yoghurt met knoflook en komijn, basilicumolie.

MEDITERRAANSE GROENTE

Gegrilde aubergine, courgette, venkel en paprika, olijven, orzo, dille, feta, citroenvinaigrette.

TOETJES

Wij vinden dat een feestelijke maaltijd eindigt met een toetje! Kun je niet kiezen uit onze toetjes? Dan is het ook mogelijk om een toetjestafel met verschillende toetjes te maken.

TOETJES

ROOD FRUIT TRIFLE

Laagjes van vanilleroom, amaretti, rood fruit en een coulis van frambozen.

RICOTTA MOUSSE

Met gepocheerde peer en walnoten.

CRÈME BRULÉE

Bereid met limoen met een bodem van bastogne.

CHOCOLADE MOUSSE

Met donkere chocolade, witte chocolade, karamel en crunchy choco chip cookies.

TOETJE: € 3.95 PER STUK

TOETJESTAFEL: € 7.50 PER PERSOON



HAPJES & BORRELPLATEAUS

HAPJES & BORRELPLATEAUS

Wij zijn er gek op: feestelijke hapjes! Smaak is belangrijk, maar natuurlijk moeten de hapjes er ook feestelijk uitzien!

Hapjes kunnen worden besteld vanaf 20 personen.

HAPJES BASIS

3 luxe toastjes

Borrelplateau naar keuze
Bittergarnituur naar keuze

€ 12,50 per persoon

HAPJES PREMIUM

3 luxe toastjes

1 warm broodje naar keuze
Borrelplateau naar keuze
Bittergarnituur naar keuze

€ 16,50 per persoon





CROSTINI

GARNAAL

Gebakken gamba met tartaar van tomaat, sherrymayonaise, avocadocrème.

SERRANO

Ongerold met parmezaan, rucola, zongedroogde tomaat, kappertjes, pijnboompitjes.

GEITENKAAS MET SPEK

Geitenkaas omwikkeld met spek, geserveerd met rettich en dille.

KIP MET GARNAALTJES

Zachtgegaarde kip met citroenmayonaise, appel, geserveerd met hollandse garnaltjes en peterselie.

CAPONATA MET OUDE KAAS (V)

Caponata van aubergine, paprika en zongedroogde tomaat met oude kaas, pijnboompitjes en truffelmayonaise.

GROENE ASPERGE (V)

Geserveerd met kruidenboter, ei, lente ui en peterselie.

ZEEBAARSTARTAAR

Aangemaakt met limoen, ansjovismayonaise, ingelegde radijs, bieslook.

BOERENHAM

Ongerold met ei, bieslook, oude kaas, peterselie.

TONIJN

Verse tonijn aangemaakt met limoen, Japanse mayonaise, krokante nori, tomaat, basilicum.

KLEINE BURGER

BACON BURGER

Tomaat, sla, gebakken ui, parmezaan, augurk, truffelmayonaise.

ZALM BURGER

Met avocado, sla, komkommer, rode ui, augurk, dillemayonaise.

CLASSIC BURGER

Tomaat, sla, gebakken ui, augurk, ketchup, mosterdmayonaise.

ZEEWIER BURGER

Van kikkererwten en zeewier, komkommer, rode ui, sla, augurk, sriracha mayonaise.

BORRELPLATEAU
ITALIAANS

Spinata romana, parmaham, toma piemontese DOP, truffelkaas, burst tomatoes met mozzarella, gemarineerde olijven, pesto, toast

€ 7,50 per persoon
of
€ 4,50 tafelgarnituur
(prijs per persoon, kleinere portie)

BORRELPLATEAU
FRANS

Markeelrillette, saucission sec peper, druiven uit de oven, camembert, rauwmelkse brie, appelstroop kruidenboter, desembrood

€ 7,50 per persoon
of
€ 4,50 tafelgarnituur
(prijs per persoon, kleinere portie)

BORRELPLATEAU
VIS

Gambas in look gebakken, gerookte zalm gravad lax, sardines in olijfolie, rillette van makreel, radijsjes, ingelegde komkommer, desembrood

€ 7,50 per persoon
of
€ 4,50 tafelgarnituur
(prijs per persoon, kleinere portie)

BORRELPLATEAU
MEDITERRAANS

Garnalen in look gebakken, olijven, chorizo, burst tomatoes met mozzarella, gegrilde groente, geroosterde paprikadip met walnoten, aioli, toast

€ 7,50 per persoon
of
€ 4,50 tafelgarnituur
(prijs per persoon, kleinere portie)

BITTERGARNITUUR
VLEES

Rundvleesbitterbal met mosterdmayonaise

€ 3,00 per persoon
of
€ 1,50 per persoon als supplement bij borrelplateau

BITTERGARNITUUR
VEGETARISCH

Kaas-mosterd kroketje met truffelmayonaise

€ 3,00 per persoon
of
€ 1,50 per persoon als supplement bij borrelplateau

BITTERGARNITUUR
VIS

Bouillabaise kroketje met Kervelmayonaise

€ 3,00 per persoon
of
€ 1,50 per persoon als supplement bij borrelplateau

DINER AAN TAFEL

Wat is er mooier dan met het hele gezelschap dineren aan een lang aangeklede tafel! Kandelaars, bloemen, kaarsen, menukaartjes, servetten, servies en bestek: alles hoort erbij! In overleg bepalen we de stijl die bij jouw event past. Het diner wordt bereid door een chef op locatie en uitgeserveerd.

3-GANGENMENU € 34,50 PP
voorgerecht, hoofdgerecht, toetje

4-GANGENMENU € 39,50 PP
voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert

KAASPLATEAU €7,50 PP
TAFELAANKLEDING €4,50 PP
BEDIENING/KOK €40,00 PER UUR

Een diner aan tafel kan worden besteld vanaf 25 personen.





VOORGERECHTEN

CARPACCIO

Dungesneden grainfed flat iron, kappertjes, hazelnoten, geschaafde parmezaan, truffelmayonaise.

TATAKI

Dichtgeschroeid grainfed flat iron, radijs, soja, sesam, micro-groente, wasabi mayonaise.

GARNALEN CEVICHE

Gevlinderde garnalen met komkommer, kokosmelk, gember en koriander, perzik, limoenmayonaise. Geserveerd met toast.

ZALMTARTAAR

Met tomaat, dille, avocado, ingelegde komkommer, kervelmayonaise, frisée, basilicumolie. Geserveerd met toast.

BURRATA DOP

Tomatentartaar, gepofte cherrytomaat, granaatappel, geschaafde parmezaan, basilicumolie, pijnboompitjes, balsamico.

HOOFDGERECHTEN

ZALM MI CUIT

Lauwarme zalm op lage temperatuur gegaard, saus van dragon, slaatje van erwt, komkommer, courgette en kappertjes, kruidenolie.

PARELHOEN

Zachtgegaard pootje, saus van calvados, gekarameliseerde appel, zuurkool, pompoen.

ORZORISOTTO

Risotto van orzopasta, met groene asperge, venkel, geschaafde parmezaan, peterselie en een saus van saffraan.

ENTRECÔTE

Entrecote, saus van rode wijn, gekarameliseerde ui uit de oven, wortel, little greens.

SUKADE (grainfed)

Sukade, saus van morille, prei, spinazie, diverse paddenstoelen.

QUICHE

Quiche met brocolli, oude kaas, tomaatjes en prei. Geserveerd met salade.

WALKING DINNER

Een diner in beweging! We gaan rond met kleine gerechtjes en maken er een feestelijke avond van! Een avondvullend programma met kleine gerechtjes en kok op locatie.

5-GANGENMENU € 45,00 PP
Vijf kleine gerechtjes bereid op locatie

6-GANGENMENU € 49,50 PP
Zes kleine gerechtjes bereid op locatie

7-GANGENMENU € 55,00 PP
Zeven kleine gerechtjes bereid op locatie

BEDIENING/KOK €40,00 PER UUR

Een walking dinner kan worden besteld vanaf 40 personen. Vraag naar de mogelijkheden!



BBQ & SALADES

Outdoor cooking geeft een extra beleving aan een avontuurlijk feestje vinden wij. Genieten van de geur van het gebraad... wat is er leuker dan barbecuen met vrienden, familie of collega's! We helpen je graag met het organiseren van jouw outdoor BBQ!

BBQ MENU: € 26,50 PP

5 BBQ gerechten

3 salades

standaard bijgerechten

BBQ HUUR € 75,00

BEDIENING € 40,00 PER UUR





BBQ GERECHTEN (5 KEUZES)

VIS VAN DE DAG, sinaasappel-kruidentoter

CAMEMBERT, tijm en knoflook

GAMBAS GEVLINDERD, aioli

GRAINFED RUNDER FLAT IRON, port-tijmsaus

TONIJNTATAKI, limoenmayonaise

SUPRÊME VAN SCHARRELKIP, sinaasappelsaus

KIPPENDIJSATÉ, gado gado saté saus

AUBERGINESTEAK, honing en feta

GEVULDE PADDENSTOELEN, prei en spekjes

HELE ZALMZIJDE, rookmot & kruidenkorst

BACON BURGER, parmezaan, tomaat, augurk en truffelmayonaise

MAIS VAN DE GRILL, knoflookboter

MOSSELEN VAN DE BBQ, daslookboter

ZEEWIERBURGER, sriracha mayonaise

SALADES (3 KEUZES)

AARDBEI-TOMATEN SALADE

Salade van tomaat, aardbei, basilicum, buffelmozzarella, geroosterde knoflook, pompoenpitten, vanillevinaigrette.

LINZEN SALADE

Met geroosterde biet, spekjes, feta, wortel, uitjes, paprika, frambozen-mosterdvinaigrette.

TABOULEH SALADE

Salade van komkommer, tomaat, munt, rode ui, peterselie, bulgur, zoetzure dressing.

CHERRIES MET YOGHURT

Gepofte tomaatjes uit de oven met honing en tijm, geserveerd op yoghurt met knoflook en komijn, basilicumolie.

MEDITERRAANSE GROENTE

Gegrilde aubergine, courgette, venkel en paprika, olijven, orzo, dille, feta, citroenvinaigrette.

BIJGERECHTEN STANDAARD

Vers fruit in ananas

Gepofte aardappels

Rustiek stokbrood met home-made kruidenboter, heinz ketchup, tabasco

LUNCH

Geniet van vers gebakken brood, sandwiches, salades, soepen en quiches boordevol groente. We maken graag gebruik van verse en lokale en biologische ingrediënten uit het seizoen.

Vanaf 20 personen.

LUNCH LAAGSTE OOGST
€ 16,50 PER PERSOON

SOEP € 3,00 PER PORTIE

De lunch wordt verzorgd met servies en aankleding van de lunchtafel.



SANDWICHES

ZALM, roomkaas, sla, tomaat,
dille, komkommer

EI, tomaat, mayonaise,
kiemgroente, komkommer

KIP, bacon, mayonaise, sla,
tomaat, komkommer

HARDE BROODJES

OUDE KAAS, tomaat, kiemgroente,
komkommer, krulsla, boter

SERRANOHAM, pijnboompitjes,
tomaat, rucola, parmezaan,
truffelmayonaise

KIP met cashewnoten, appel,
krulsla, mosterdmayonaise

QUICHES

QUICHE GEITENKAAS met
gekaramelliseerde uien,
pompoenpitten, honing en tijm

QUICHE GROENTE met broccoli,
oude kaas, tomaat, spinazie

QUICHE LORRAINE met prei,
oude kaas en spekjes

SALADES

TABOULEH SALADE
Salade van komkommer, tomaat,
munt, bulgur, zoetzure dressing

CHERRIES MET YOGHURT
Gepofte tomaatjes uit de oven
geserveerd met yoghurt

MEDITERRAANSE GROENTE
Gegrildeg groente, olijven, orzo,
dille, feta, Citroenvinaigrette

ZURDESEMBROOD
MET BELEG

Vers uit de oven met:

Een feestelijke plank met diverse
charcuterie, kazen, smeersels

of

Een feestelijke plank met diverse
charcuterie, kazen, smeersels (v)

SOEPEN

UIENSOEP
met kaas-uibrood

GEROOSTERDE PAPIKA-
TOMATENSOEP
met basilicumroom

ZOET

MINI BOLUS
met roomboter

MINI COISSANTS
met home-made jam

ZOET

SEMLA BROODJES
met room en kardemon

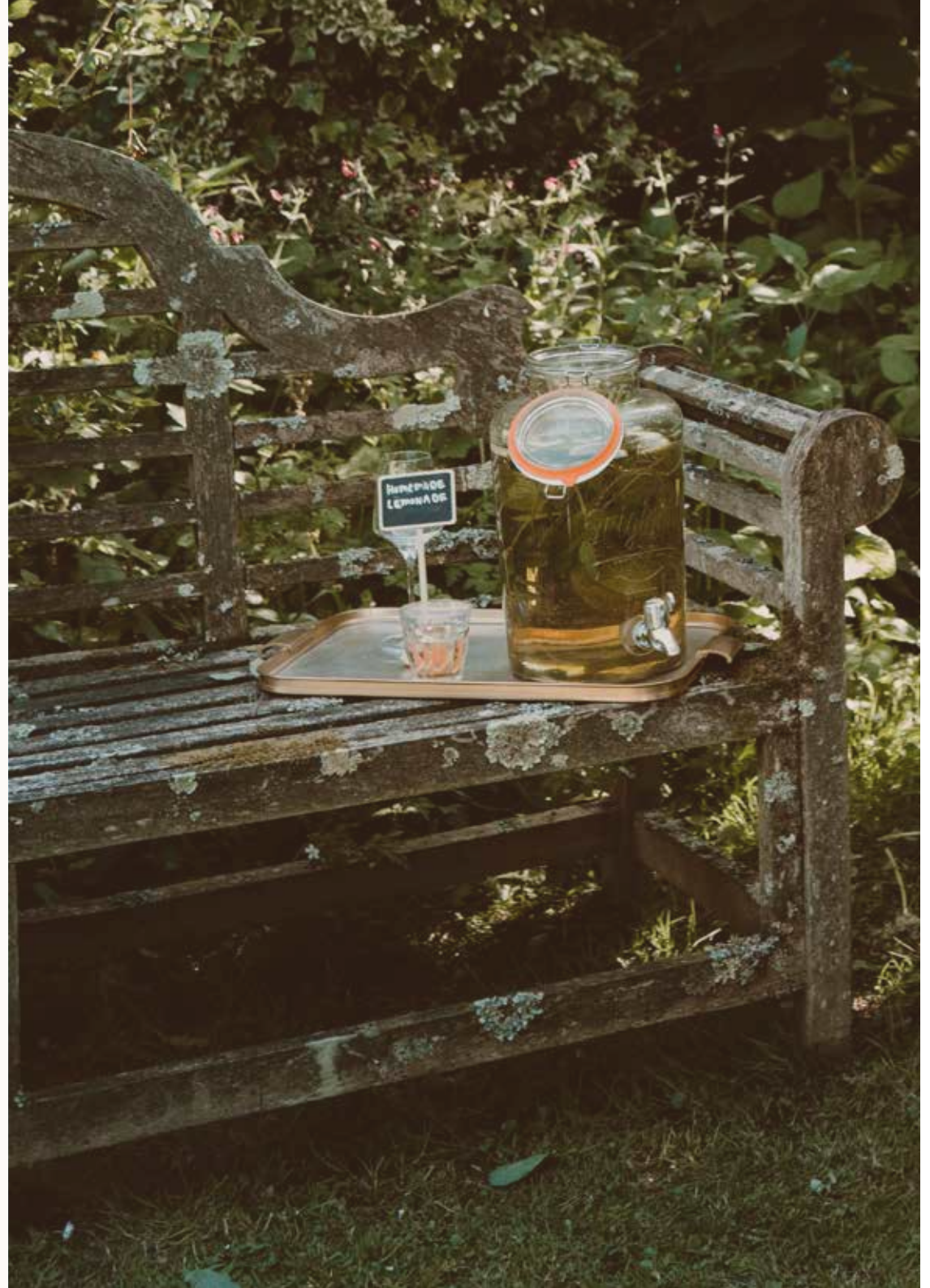
KANEELROLLETJES
met pacannootjes

WITTE CHOCOLADE BROWNIE
met stukjes chocolade

DRANKEN & COCKTAILS

Feestelijke cocktails, een bijpassand wijnarrangement,
of een Zeeuws biertje. Wij verzorgen graag de dranken
op uw feestje!

Dranken kunnen besteld worden
met of zonder bediening.



VOORBEELD DRANKEN

De onderstaande prijzen zijn per persoon, inclusief glaswerk. Drankenpakket zonder bediening is mogelijk op basis van nacalculatie. Bediening 40 euro per uur.

	1 uur	2 uur	3 uur	4 uur	5 uur
Basis	€ 8,-	€ 13,-	€ 16,-	€ 19,-	€ 22,-
Luxe	€ 10,-	€ 14,-	€ 18,-	€ 22,-	€ 26,-
Cocktails	€ 16,-	€ 22,-	€ 28,-	€ 34,-	€ 38,-

HUISWIJNEN*

Santa Ema | Select Terroir | Sauvignon Blanc | Chili | 2022
 El Castilla | Chardonnay | Spanje | Viura | 2022
 El Castilla | Syrah | Spanje | Viura | 2021

WITTE WIJNEN*

Domaine Sainte Cecile | La symphonie Viognier | Frankrijk | Pays D'oc | 2022
 Montgras Amaral | Sauvignon Blanc | Chili | DO Leyda Valley | 2022

RODE WIJNEN*

Antico Fuoco | Primitivo Rosso Apassimento | Italië | Puglia | 2021
 Montgras Quatro Red | Reserva | Chili | DO Colchagua Valley | 2021

MOUSSEREND*

Vallformosa | DO Cava | Macabeo, Parellada, Xarello

*ONZE WIJNEN ZIJN OOK LOS TE BESTELLEN VIA
WWW.DEWIJNENVANDENISE.NL

BASIS ASSORTIMENT

Huiswijnen | bier standaard | fris | limonadetap

LUXE ASSORTIMENT

Huiswijnen | witte wijnen | rode wijnen | bieren speciaal | fris | limonadetap

FEESTELIJKE WELKOMSCOCKTAIL OF BUBBELS €4,00

KOFFIE/THEE ARRANGEMENT €3,50

BIEREN STANDAARD

Hertog Jan
 Heineken 0,0%

BIEREN SPECIAAL

Hoegaarden | witbier | 4,9%
 Leffe | blond | abdijbier | 6,6%
 Westmalle trappist | dubbel | 7%
 Seizoensbier

COCKTAILS

Bellini pear | perensap | vlierbloesemsiroop | sodawater
 Bloody mimosa | vermouth | bloedsinaasappel | cava
 Blueberry sparkler | blauwe bes | vodka | limoen | sodawater
 Mojito basil | limoen | rietsuiker | munt | basilicum | rum
 Pink gin tonic | bobby's gin | granaatappel | tonic

HOME MADE LEMONADE TAPS

Groene ijsthee | munt | citroen
 Perzik | komkommer | limoen
 Sinaasappel | gember | rozemarijn
 Appel | druiven | bruiswater

FRISDRANKEN

Coca cola, coca cola light, fanta, ice tea green, spa rood, spa blauw



DIVERSE BEZORGCONCEPTEN

SET UP ZONDER BEDIENING

Een mooie presentatie, maar geen bediening nodig? Wij leveren het menu zonder bediening op de afgesproken tijd en plaats. Meestal is dat ongeveer 30 minuten voor het eetmoment zal starten. De gerechten worden warm geserveerd. De buffettafel (circa 180 cm) wordt mooi aangekleed met oa. servies, bestek, zijdebloemen, houten kratjes, servetten, tafelkleed en warmhoudplaten. In overleg kunnen wij de buffettafel met ons meenemen. De vuile vaat halen we op een ander moment weer op.

SET UP INCLUSIEF BEDIENING

Live cooking op locatie? Of een grote groep mensen? Dan zorgen wij voor bediening en koks ter plaatse. Afhankelijk van het type evenement brengen wij een uurtarief van €40,00 in rekening. We zijn gedurende het event aanwezig op locatie.

DELIVERY ONLY

Sommige menu's kunnen worden besteld zonder servies, bestek of aankleding.

RICHTPRIJZEN VERHUUR VIA ONZE PARTNERS (PRIJSINDICATIE EXCL. BEZORGING)

GLASWERK VIES RETOUR

Wijnglas €0,40 per stuk
Limonadeglas / bierglas €0,40 per stuk
Whiskeyglas / cocktailglas €0,50 per stuk

OVERIG

Koeling €65,00
Bar met tap en achterwand €250,00
Statafel €30,00
Tafel 200 cm €9,50
Klapstoeltje met kussen €4,00

AANKLEDING BASIS ITEMS

Tafellaken wit €9,50
Servet linnen creme €1,50
Vaasje inclusief veldboeketje €3,50



Kunnen wij je ergens mee helpen?
Neem gerust contact op!

Bel of app: +31(0)6 4002 8453

info@dekeukenvandenise.nl

Industriestraat 14,
4462 EZ Goes

