



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	14
Kleurrijke BBQ	15
Lunch laagste oogst	17
Dranken	19
Praktische informatie	21



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

KOK OP LOCATIE: € 45,00 PER UUR
SERVIESHUUR: € 3,00 PP

Een tafel vol heerlijkheden kan worden besteld vanaf 30 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

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

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.



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.

GEROOSTERDE AUBERGINES UIT DE OVEN

Met granaatappel, yoghurt en basilicum

VITELLO TONNATO

Dungesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes en zongedroogde tomaatjes

GROENTE FRITATA

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 fetayoghurt 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

AARDBEIEN MET WITTE CHOCOLADE

Aardbeien, witte chocolademousse, amarettikokkjes

GRIESMEEL MET STOOFPPEER

Grootmoeders griesmeel, met stooftjeertjes uit eigen tuin

CHOCOLADE TRIFLE

Chocoladerème in laagjes met chocokokkjes en karamel

YOGHURT PANA COTTA

Frisse yoghurt pana cotta met met een coulis van frambozen

TOETJE: € 5.75 PER STUK

TOETJESTAFEL: € 12.50 PER PERSOON

Diverse toetjes en diverse huisgemaakte mini tartelettes geserveerd op een feestelijk aangeklede tafel.



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 40 personen.

HAPJES BASIS

3 luxe toastjes

Borrelplateau naar keuze

Bittergarnituur naar keuze

€ 15,50 per persoon

HAPJES PREMIUM

3 luxe hapjes

1 warme hap naar keuze

Borrelplateau naar keuze

Bittergarnituur naar keuze

€ 19,50 per persoon





OP EEN CROSTINI

GEROOKTE ZALM

Opgerold met verse kruiden en roomkaas

SURF TURF

Zachtgegaarde kip met gamba en knoflook mayonaise

CAPONATA MET OUDE KAAS

Caponata van groente met oude kaas, pijnboompitjes en truffelmayonaise

HOLLANDSE GARNAALTJES (meerprijs € 0,50)

Salade van aardappel, appel en citroen, geserveerd met hollandse garniaaltjes

LUXE HAPJES IN KROKANTJE

STEAK TARTARE

Steak tartare met kappertjes, bieslook en nori

ASPERGE

Zachte aspergecrème met zeekraal en eicrumble

MAKREEL

Makreelrillette met limoen en radijs

KRAB MET CITROEN

Surimi krab met mayonaise, augurk, citroen met krokante pankko

BEENHAM

Ham met groene asperge, bieslook en eicrumble

MINI PASTEITJE

ZALM GRAVAD LAX

Gemarineerd met dille, limoen en geserveerd met roomkaas

ZACHTE GEITENKAAS

Met gekarameliseerde sjalot met rietsuiker en port

PALING (meerprijs € 0,50)

Gerookte paling met mierikswortelcreme, babykomkommer en dille

FETA MOUSSE

Opgeklopte feta met gekarameliseerde cherrytomaat en basilicum

PEPERPATÉ

Geserveerd met vijgnjam en paddenstoeltjes

BORRELPLATEAU
ITALIAANS

Spinata romana, parmaham, truffelkaas,
burst tomaatoes., gemarineerde olijven,
manchego met vijgenjam,
pesto, grissini

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

BORRELPLATEAU
FRANS

Markeelrillette, saucisson 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

Serranoham, rauwmelkse brie,
garnalen in look gebakken, olijven,
burst tomaatoes, fetacrème,
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

WARME HAP

Mini classic burger
met sla, tomaat, augurk, ketchup

of

Huisgemaakte kippendijnsaté
met gado gado saté saus

€ 5,75 per persoon

DINER AAN TAFEL

Wat is er mooier dan met het hele gezelschap dineren aan een lang aangeklede tafel! Kandelaars, bloemen, kaarsen, 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 aan tafel uitgeserveerd.

4-GANGENMENU € 44,00 PP
voorgerecht, soep, hoofdgerecht, toetje

5-GANGENMENU € 52,00 PP
voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, toetje

KAASPLATEAU €7,50 PP
TAFELAANKLEDING €6,50 PP
BEDIENING/KOK €45,00 PER UUR
SERVIESHUUR €7,50 PP

MEERPRIJS TUSSENGERECHT
IPV SOEP €2,50 PP

Een diner aan tafel kan worden besteld
vanaf 30 personen.





VOORGERECHTEN

CARPACCIO

Carpaccio van dungsnesden grainfed flat iron, hazelnoot, parmezaan, truffelolie

ZUURDESEMTOAST MET TOMAAT

Zuurdesemtoast, tomaatjes, feta spread, lauwwarm uit de oven met oude kaas

ZALMTARTAAR

Zalmtartaar, ingelegde komkommer, avocado, kervelmayonaise

CEASAR SALADE

Ceasar salade met krokante kip, little gem, avocado, oude kaas, appel

ZOMERSE SALADE

Zachte kaas, rood fruit, gepofte biet, balsamicodressing

KABELJAUW RILLETTE

Kabeljauw rillette, limoen, zeekraal, krokante spek, zoetzuur

CARPACCIO VAN BIET

Carpaccio van biet, tartaar van artisjok en tomaat, chips van zoete aardappel

SOEPEN

PASTINAAK

Pastinaak-perensoep, geitenkaas, spekjes

POMPOEN-WORTEL

Pompoen-wortelsoep, chili-olie, geroosterde pompoenpitten

PREI-AARDAPPEL

Fluweelzachte prei-aardappelsoep, eicrumble, zachte prei

WARME TUSSENGERECHTEN

RISOTTO MET SUKADE

Orzorisotto, saffraansaus, ossobucco van sukade

ZALM MIT QUIT

Zalm mit quit, kervelmayonaise, slaatje van komkommer, courgette en kappertjes

LANGZAAM GEGAARD BUIKSPEK

Geglaceerde buikspek, wortelpuree, bimi

KWARTEL

Kwartel, dragonjus, gekarameliseerde sjalot



TARTE TATIN

Tarte tatin van appel, geitenkaascrème, rucola

TONIJN

Burgertje van tonijn, gembersoyadressing, wasabimayonaise

QUICHE

Quiche van gekarameliseerd sjalotten geserveerd met rauwmelkse brie

RISOTTO MET PADDENSTOELEN

Orzorisotto, saus van eekhoortjesbrood, oude kaas

HOOFGERECHTEN

ZALM MET SINAASAPPEL

Zalm uit de oven, sinaasappel, beurre blanc met dragon, wortel

PARELHOEN MET CALVADOSSAUS

Parelhoen, saus van calvados, gekarameliseerde appel, zachtgegaarde zuurkool

ZACHTGEGAARD KALFSVLEES

Zachtgegaard kalfsvlees, tijm-portsaus, knolselderijpuree

KABELJAUW MET KRUIDENKORST

Kabeljauw met kruidenkorst, pastinaakpuree, geroosterde pompoenpitte, kruidenolie

SCHOLFILET

Gepocheerde schelvis, kruidenfumet, lentegroentjes

GROENTE WELLINGTON

Wellington van knolselderij, biet en pompoen, romige dragonsaus

MAISKIP

Maiskip, saus van eekhoortjesbrood, paddenstoeltjes, groene asperges

TOETJES

AARDBEIEN MET WITTE CHOCOLADE

Aardbeien, witte chocolademousse, amarettikoekjes

GRIESMEEL MET STOOFPPEER

Grootmoeders griesmeel, met stoofpeertjes uit eigen tuin

CHOCOLADE TRIFLE

Chocoladecrème in laagjes met chocokoekjes en karamel

YOGHURT PANA COTTA

Frisse yoghurt pana cotta met een coulis van frambozen

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 € 53.00 PP
Zes kleine gerechtjes bereid op locatie

7-GANGENMENU € 60.00 PP
Zeven kleine gerechtjes bereid op locatie

BEDIENING/KOK €45.00 PER UUR

Een walking dinner kan worden besteld vanaf 30 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 gebrad... 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: € 28,50 PP

5 BBQ gerechten
3 salades
standaard bijgerechten

BBQ HUUR € 75,00
BEDIENING/KOK OP LOCATIE € 45,00 PER UUR

Vanaf 30 personen





BBQ GERECHTEN (5 KEUZES)

VIS VAN DE DAG, sinaasappel-kruidenboter

CAMEMBERT, tijm en knoflook

GAMBAS GEVLINDERD, aioli

GRAINFED RUNDER FLAT IRON, port-tijmsaus

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

MAISKIP, sinaasappel-rozemarijnsaus

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 fetayoghurt 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 30 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 FETAYOGHURT
Gepofte tomaatjes uit de oven
geserveerd met fetayoghurt

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

ZURDESEMBROOD
MET BELEG

Vers uit de oven met:

Een feestelijke plank met diverse
charcuterie, kazen, smeersels

of

Een vegetarische feestelijke plank
met diverse groenten, kazen,
smeersels

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 wijnarangement,
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,-
Bieren speciaal	€ 12,-	€ 19,-	€ 23,-	€ 27,-	€ 31,-

HUISWIJNEN*

Analivia | Sauvignon Blanc | Spanje | Rueda | 2024

Analivia | Verdejo | Spanje | Rueda | 2024

El Castila | Syrah | Spanje | Viura | 2024

*VRAAG NAAR ONZE WIJNKAART VOOR
ONZE VOLLEDIGE SELECTIE AAN WIJNEN
OF EEN (BIJPASSEND) WIJNARRANGEMENT

DRANKENASSORTIMENT

Huiswijnen | bier standaard | fris | limonadetap

FEESTELIJKE WELKOMSCOCKTAIL OF CAVA € 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

LIMONADETAPS

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

MEERPRIJS TAPBIER: € 180,00

MEERPRIJS SPECIAALBIER VAN DE TAP (PER VAT) IN OVERLEG



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 45 minuten voor het eetmoment zal starten. De gerechten worden warm geserveerd. De buffettafel 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 €45,00 per kok/bediening 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

Wijn glas €0,50 per stuk
Limonadeglas / bierglas op voet €0,50 per stuk
Whiskeyglas / cocktailglas €0,50 per stuk

OVERIG

Koeling 75,00
Bar met tap en achterwand €300,00
Statafel €33,00
Tafel 200 cm €12,50
Klapstoeltje met kussen €5,00

AANKLEDING BASIS ITEMS

Tafellaken wit €12,50
Servet linnen creme €1,50
Vaasje inclusief veldboeketje €3,50



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

Belafpraak +31(0)6 4002 8453

info@dekeukenvandenise.nl

Monsterweg 49
4454 AA Borssele

