



— SLAGERIJ —

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

CATERING



Slagerij Gleis - Prinsenstraat 10 - 7121 AG Aalten - 0543-472315 - bestelling@slagerijgleis.nl



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Inhoudsopgave

Algemene catering informatie	2
Party Pan	3 - 5
Buffetten	6 - 13
Tapas	14
Hapjes	15
Het Plateau	16
Desserts	17
Verhuur materiaal	18



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Algemene catering informatie

Ontdek de mogelijkheden van de door ons met zorg samengestelde catering. We laten je graag kennismaken met ons aanbod en denken vrijblijvend met je mee over de invulling die past bij jouw gelegenheid.

Goed om te weten

Wij stellen hoge eisen aan de kwaliteit van onze producten en aan de verzorging van onze catering. Om alles goed voor te bereiden, vragen wij je om cateringbestellingen ruim van tevoren aan ons door te geven. Zo kunnen wij de juiste aandacht besteden aan de samenstelling, planning en bereiding.

Het exacte aantal personen kan later in overleg nog worden aangepast.

Besteltermijn

Voor buffetten en tapas geldt een besteltermijn van uiterlijk één week voor de leverdatum. Voor salades en partypannen vragen wij een minimale besteltermijn van twee dagen.



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Party Pan

Met onze Party Pan zet je zonder veel voorbereiding heerlijke warme hapjes of gerechten op tafel. Wij leveren de pan inclusief aluminium binnenschaal, waarin alles al netjes voor je is voorbereid. Je hoeft de pan alleen nog op te warmen en kunt daarna direct serveren.

Ahof

70 hapjes:

Indische partyballetjes

Gehaktballetjes

Mini kip spies met sesamsaus

Gegrilde TV-sticks

Grillworst varkens

Gegaarde spareribs

Prijs pan: € 42,50

Party Pan gehaktbal & jus

18 Gehaktballen

Jus

Mayonaise

Prijs pan: € 49,50

Party Pan broodje gehaktbal

18 Gehaktballen

18 Witte bolletjes

Mayonaise

Jus

Prijs pan: € 57,50

Party Pan broodje boerenkip

Kipreepjes met groente

15 Witte bolletjes

Remouladesaus

Prijs pan: € 49,95



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Party Pan broodje pulled pork

Pulled pork
20 Witte bolletjes
Remouladesaus
Crispy rauwkost

Prijs pan: € 69,95

Party Pan pulled pork calzone

Pulled pork
15 Calzone broodjes
Remouladesaus
Crispy rauwkost

Prijs pan: € 79,90

Party Pan broodje pulled chicken

Pulled chicken
20 Witte bolletjes
Remouladesaus
Rauwkost

Prijs pan: € 69,95

Party Pan pulled chicken calzone

Pulled chicken
15 Calzone broodjes
Remouladesaus
Crispy rauwkost

Prijs pan: € 79,90

Party Pan broodje hamburger

15 hamburgers
15 Witte bolletjes
Gebakken uien
Mayo en curry

Prijs pan: € 59,90



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Party Pan shoarma & Pita

Shoarma vlees
15 Pitabroodjes
Knoflooksaus

Prijs pan: € 62,95

Party Pan broodje varkenshaas saté

Varkenshaassaté met satésaus
15 Witte bolletjes
Gebakken uitjes
Gesneden bosui

Prijs pan: € 57,50

Party Pan broodje varkenssaté

Varkenssaté met satésaus
15 Witte bolletjes
Gebakken uitjes
Gesneden bosui

Prijs pan: € 52,50

Party Pan broodje beenham

Beenham
10 Witte bolletjes
Beenhamsaus

Prijs pan: € 41,90



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Stel zelf uw buffet samen

Geen feest of gezelschap is hetzelfde. Daarom werken wij met buffetten die u zelf kunt samenstellen. U kiest uit verschillende warme gerechten, bijgerechten, salades, broodsoorten en luxe aanvullingen. Zo bepaalt u zelf of het buffet eenvoudig, compleet of juist extra uitgebreid wordt. Wij zorgen ervoor dat alles mooi op elkaar aansluit. Wilt u liever advies? Dan denken wij graag met u mee en stellen we samen een passend buffet samen voor uw gezelschap. Onze buffetten zijn mogelijk vanaf 15 personen. Zo stelt u uw buffet samen

Voor een mooi compleet buffet kiest u minimaal:

- 2 warme gerechten
- 1 bijgerecht
- 1 salade of rauwkost

Daarna kunt u het buffet naar wens uitbreiden met brood, kruidenboter, extra smeersels, soep, carpaccio, vis, koude specialiteiten of andere luxe aanvullingen.

Bent u met meer dan 30 personen? Dan is een derde warm gerecht vaak een mooie keuze, zodat er voor iedereen voldoende variatie is.



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Richtprijzen per persoon

Om u alvast een idee te geven van de mogelijkheden, werken wij met onderstaande richtprijzen

Basisbuffet – vanaf € 18,95 p.p.

Een compleet buffet met warme gerechten, bijgerechten en salade of rauwkost.

Compleet buffet – vanaf € 22,95 p.p.

Voor wie het buffet graag wat ruimer wil aankleden met bijvoorbeeld extra salade, brood met kruidenboter of smeersels.

Luxe buffet – vanaf € 26,95 p.p.

Voor wie uitgebreider wil uitpakken met bijvoorbeeld extra warme snacks, carpaccio, vis, caprese of andere luxe koude aanvullingen.



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Stap 1 – kies uw warme gerechten

Warme hoofdgerechten

Kies minimaal 2 hoofdgerechten

Met saus

- Varkenshaas in satésaus
- Varkenshaas in champignonsaus
- Kippendij in satésaus
- Kippendij in kerrie saus
- Kipreepjes honing-ketjap
- Biefreepjes in stroganoffsaus
- Kalfsreepjes in cognacsaus
- Babi pangang
- Pilaf

Zonder saus

- Verse worst
- Gehaktbal
- Gepaneerde schnitzel *
- Spareribs *
- Sukade
- Procureur
- Rookworst *
- Runder stooflap

* Worden standaard zonder jus gepresenteerd

Stap 2– kies uw bijgerecht

Bijgerechten

Kies minimaal 1 bijgerecht

- Gekookte rijst
- Gekookte aardappelen
- Gebakken aardappelen
- Gebakken aardappelen met spek en ui
- Aardappelgratin
- Aardappelgratin truffel



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Stap 3 – kies uw salade of rauwkost

Salade of rauwkost

Kies minimaal 1 salade of rauwkost

- Crispy-rauwkost (vega)
- Bolero-rauwkost (vega)
- Zomer/winter-rauwkost (vega)
- Rundvleessalade
- Aardappelsalade
- Bruschetta pastasalade (vega)

Stap 4 – maak uw buffet completer

Warme snacks

- Mini kipsaté met sesamsaus
- Gehaktballetjes in zigeunersaus
- Ketjapballetjes

Frisse salades

- Vers fruit
- Zoetzure komkommer

Brood*

- Ambachtelijk stokbrood
- Ambachtelijk stokbrood gekruid
- Robuust wit (desem)
- Robuust meergranen (desem)

* Mixen met verschillende broden is mogelijk

Salades en smeersel voor bij brood

- Filet americain
- Hammousse
- Pulled pork salade
- Hemelse eiersalade
- Truffelmayonaise
- Aioli rode peper
- Tomaat-mozzarella salade
- Tomaten bruschetta
- Kruidenboter



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Stap 5 – Kies eventueel een luxe aanvulling

Luxe koude aanvullingen

Voor wie toch dat beetje extra wil

- Visplateau met gerookte zalm, -meerval en -forel
- Carpaccio
- Vitello tonnato
- Pork tonnato
- Salade caprese
- Meloen met serranoham



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Italiaans buffet

(Mogelijk vanaf 15 personen)

Spaghetti
Pasta Italia
Lasagne
Italiaanse gehaktballetjes

Salade caprese
Tomaten bruschetta
Rauwkost
Basilicum
Aioli rode peper

Meloen met serranoham
Robuust desembrood

Prijs: € 21,90 p.p.

Oosters buffet

(Mogelijk vanaf 15 personen)

Nasi
Bami
Babi pangang
Vietnamese noodles met biefreepjes
Kipsaté
Satésaus
Oosterse ribs

Koolsalade zoet/zuur
Komkommer zout/zuur
Sambal
Seroendeng
Gebakken uitjes
Kroepoek cassave

Prijs: € 22,50 p.p.



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Soepbuffet

Geniet van verschillende soorten soepen. De soep zit in een handige hotpot en is gemakkelijk zelf warm te maken. In de hotpot kan 2,5 liter soep genoeg voor 7 koppen soep (350 ml).

Keuze uit:

Tomatensoep
Thaise rode currysoep
Groentesoep
Champignonsoep
Franse mosterdsoep
Kippensoep
Erwtensop
Uiensoep (seizoen)
Aspergesoep (seizoen)

Prijs op aanvraag

Lekker te combineren met:

Stokbrood
Kruidenboter
Truffelmayonaise
Saucijzenbroodje (groot of klein)
Gevuld stokbrood
Knoflookbrood
Roggebrood met katenspek



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Aaltens Stampptop buffet

(Mogelijk vanaf 15 personen)

Stampptop Boerenkool
Stampptop Zuurkool
Stampptop Wortelen

Fijne rookworst
Hachee
Gegrilde spareribs

Augurk, zilver ui en mosterd

Prijs: € 22,90 p.p.

Aaltens Stampptop buffet

(Mogelijk vanaf 15 personen)

Stampptop Boerenkool
Stampptop Zuurkool
Stampptop Wortelen

Keuze uit 2 soorten:
Fijne rookworst
Hachee
Gegrilde spareribs

Augurk, zilver ui en mosterd

Prijs: € 19,90 p.p.

Achterhoeks wild buffet

(Mogelijk vanaf 15 personen)

Biefstukreepjes van ree en hert in Achterhoekse wildsaus
Wildgoulash van wildzwijn of hazenpeper

Aardappelpuree
Rode kool met appel
Appeltjes met veenbes

Prijs: € 26,90 p.p.



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Tapas

Een complete maaltijd bestaande uit zowel koude als warme kleine gerechtjes.

Tapas buffet mediterrane

(Mogelijk vanaf 15 personen)

Champignons knoflook
Knoflook olijven
Peppadew
Garnalen in knoflook
Gerookt zalm
Gerookte meerval
Meloen partjes
Serranoham
Oude kaas
Salade caprese
Komkommer zoet/zuur
Spaanse gehaktballetjes
Mini kipsaté met Japanse saus
Aaltense boerenmetworst
Coppa
Truffel salami
Snackspek
Tomaten bruschetta
Tonijn salade
Hammousse
Filet Americain
Kruidenboter
Drie soorten stokbrood

Prijs: € 23,90 p.p.



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Hapjes

(Minimaal 24 hapjes)

Voor een verjaardag, feestje of een andere gelegenheid verschillende in eigen keuken gemaakte hapjes op schaal. Je kunt ze meteen presenteren aan de gasten.

Prijs: € 1,45 per hapje

Hapjes vegetarisch

(Minimaal 20 hapjes)

Voor de vegetarisch gasten op het feestje verschillende vegetarische hapjes.

Prijs: € 1,75 per hapje



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Het Plateau

(Mogelijk vanaf 4 personen)

Een uitgebreid assortiment van 32 verschillende koude hapjes op een lang plateau. Het plateau is genieten met veel gemak: het enige wat je moet doen is het plateau op tafel zetten en deze vullen met de bakjes.

Rundvleessalade
Koude pastasalade
Gerookte forel
Gerookte zalm
Scampi's in dillesaus
Vijgenbrood
Oude kaas
Wrap
Truffelsalami
Chorizo
Provençaalse cervelaat
Tomaat mozzarella salade
Groene pesto
Zongedroogde tomaat
Gerookte kipfilet
Chutney
Vitello Tonnato
Olijven
Tapenade
Kruidenboter
Tzatziki
Griekse koolsalade
Achterham & honingmosterdsaus
Indische balletjes
Paté met konfijt
Mini kipsaté
Gevulde dadel
Carpaccio met dressing
Meloen met ham
Scharrelei salade
Crispy rauwkost
Stokbrood

Prijs: € 26,95 p.p.



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Desserts om van te smullen

Laat je smaakpapillen verwennen met één van onze desserts.

Bavarois

(Mogelijk vanaf 15 personen)

Ambachtelijk gemaakte bavarois met slagroom en gegarneerd met verse vruchtjes.

Prijs: € 6,25 p.p.

Vers fruitsalade

(Mogelijk vanaf 15 personen)

Overheerlijke verse vruchten van het seizoen. Vers klaar gemaakt in een heerlijke vers fruitsalade.

Prijs: € 1,95 p.p.

Appel crumble

(Mogelijk vanaf 15 personen)

Een fris appeltaartjes van appelcompote met kandijkoek met 5 spices.

Prijs: € 1,95



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Verhuur buffetmaterialen*

Heb je een feestje? Wij hebben vele materialen om het feest gemak te verhogen. De buffetmaterialen worden alleen verhuurd in combinatie met de afnamen van een buffet.

Bord met rvs-bestek	€ 1,50
Buffet bord groot	€ 0,50
Buffet bord klein	€ 0,50
Tapas bordje	€ 0,30
Soepkommen	€ 0,35
Vork	€ 0,25
Mes	€ 0,25
Lepel	€ 0,25

De prijzen zijn inclusief schoonmaak. Bij breuk, beschadiging of vermissing wordt dit in rekening gebracht.

Buffettafel	€ 8,50
Buffettafel met rok	€ 16,45
Statafel	€ 7,50
Statafel met rok	€ 15,45
Hotpot	€ 3,25
Chafing dish	€ 12,50

* Alleen bij afname van een buffet van Gleis

Typfouten en prijswijzigingen voorbehouden