

Elzinga Catering is een familiebedrijf dat al meer dan 30 jaar catering verzorgt in Zwolle en omstreken.

U kunt bij Elzinga Catering terecht voor zowel zakelijke als particuliere partijen, zoals een borrel, diner, huwelijk, tuinfeest, barbecue of buffet. De mogelijkheden zijn zeer divers, iedere opdracht is uniek. Zeker is dat kwaliteit, service, creativiteit en enthousiasme voorop staan. U zult zien, niet alleen u en uw gasten genieten, maar ook de medewerkers van Elzinga Catering..

Er wordt alleen met verse producten van het seizoen gewerkt. De stijl laat zich het best omschrijven als fris en eerlijk.

Natuurlijk kunt u ook alles wat met de aankleding te maken heeft aan Elzinga Catering overlaten: een mooi gedekte tafel, een buffet met prachtige schalen, een enthousiaste bediening, we hebben het allemaal in huis.

Nieuwsgierig geworden? Informeer bij ons naar de vele mogelijkheden. Voor invulling van partijen of evenementen waarin het standaard assortiment niet voorziet, leveren wij een offerte op maat.

Kijkt u onze partygids eens rustig door om een indruk te krijgen van wat Elzinga Catering u kan bieden.



ALGEMENE INFORMATIE EN VOORWAARDEN

Bestelprocedure Elzinga Catering

U kunt bij ons op de volgende manieren bestellen:

Per telefoon: 038 – 421 50 18

Per e-mail: info@elzingacatering.nl

Voor het plaatsen of wijzigen van uw bestelling kunt u van maandag tot en met vrijdag van 9:00 uur tot 17:00 uur telefonisch of per e-mail contact met ons opnemen. Wij verzoeken u vriendelijk om de bestelling minimaal 4 dagen van tevoren aan ons door te geven in verband met de nodige voorbereidingen. Wilt u bedieningspersoneel bij uw partij, dan horen wij dat graag minimaal twee weken van tevoren.

Annulering

Indien een Opdrachtgever een overeenkomst geheel of gedeeltelijk annuleert is zij als schadevergoeding de volgende annuleringskosten in percentages van het voor het desbetreffende goederen of diensten van Leverancier in een overeenkomst vermelde bedrag verschuldigd:

- Drie dagen of minder voor de dag(en) van uitvoering 100%
- Zeven tot en met vier dagen voor de dag(en) van uitvoering 80%
- Meer dan zeven dagen voor de dag(en) van uitvoering 50%

Transportkosten:

Het minimale bestelbedrag is € 15,00. Voor het bezorgen van lunches, maaltijden en buffetten in Zwolle wordt € 3,50 transportkosten berekend. Voor het bezorgen en ophalen van onze verhuurmateriële berekenen wij € 13,50 transportkosten.

Materialen:

Bij breuk en/of schade wordt de aanschaf- en of herstellprijs doorberekend.

Prijzen:

Alle bedragen in de partygids zijn **inclusief BTW**. Mocht er op enige wijze bepaalde aangeboden goederen niet meer beschikbaar zijn, dan zullen wij in overleg met u met een alternatief komen binnen het beschikbare budget.

Opbouw- en afbouwkosten:

Voor het opbouwen en afbouwen, opruimen en eventueel afwassen van onze materialen rekenen wij arbeidsuurloon.

Openingstijden voor partijen

Maandag tot en met zaterdag

Op zondag zijn wij gesloten

Openingstijden voor ontbijt, lunch en overwerkmaaltijden

Maandag tot en met vrijdag van 9:00 tot 18:30 uur

Op zaterdag en zondag gesloten

Ontbijtbuffetten

Wilt u samen met uw collega's van een heerlijk vers bereidde ontbijt genieten? Onze ontbijtbuffetten zijn vanaf 15 personen te bestellen. Een ontbijt graag minimaal 3 dagen van tevoren bestellen.

P501 Standaard ontbijt:

prijs per persoon € 9,70

Broodjes (3 per persoon):

- roomboter croissant, wit- en bruin bolletje

Beleg:

- jonge-, oude kaas- en boerenmosterdkaas
- ham, kipfilet en rollade
- gekookt ei

Drinken:

- karnemelk en melk

- U kunt er verse jus d'orange bij bestellen tegen een meerprijs van € 2,50 per persoon

P502 Ontbijt de Zwollenaar:

prijs per persoon € 16,45

Broodjes (3 per persoon):

- roomboter croissant, witte pistolet, waldcorn bol

Beleg:

- jonge- en oude kaas, brie, boerenmosterdkaas
- beenham, fricandeau, kipfilet en rosbief

Divers:

- scrambled eggs met bacon of zalm (**meerprijs voor de zalm is € 1,75**)
- boerenyoghurt met vers fruit

Drinken:

- verse jus d'orange

P503 Luxe ontbijt:

prijs per persoon € 18,95

Broodjes (3 per persoon):

- koffiebroodje, vers afgebakken pistolet en een luxe bol

Beleg:

- brie/kruidenkaas/sla/komkommer, boerenmosterdkaas, oude kaas
- carpaccio, beenham, filet American, parmaham, rosbief

Divers:

- roomboterkrans met zalm en bieslookkaas
- gekookt ei
- verse fruitsalade

Drinken:

- melk
- verse jus d'orange

Lunchbuffetten:

Onze lunchbuffetten zijn te bestellen vanaf 15 personen. Wilt u liever een ander lunchbuffet? Informeer bij ons naar de mogelijkheden.

P504 Lunch de Zwollenaar

prijs per persoon € 16,75

Soep

- keuze uit: Groentesoep, tomatensoep, kippensoep, aspergesoep, mosterdsoep

Broodjes (2 per persoon):

Focaccia en luxe bol belegd met:

- oude kaas met komkommer, rucola en mosterd, brie met sla, walnoten en honing
- gezond (beenham, kaas, sla, komkommer, tomaat en ei)
- rosbief met sla, tomaat en pittige mosterdsaus
- filet American met ei
- carpaccio met rucola, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
- kipfilet met kruidenkaas en rode ui

1/3 wrap:

- wrap met kipfilet met tapenade, rucola en zontomaatjes
- wrap met fricandeau rucola en tonijnmayonaise

Drinken:

- melk
- jus d'orange

P505 Luxe lunch:

prijs per persoon € 19,50

Broodjes (3 per persoon):

- witte pistolet, maïscorn, luxe bol

Beleg

- eiersalade met komkommer en sla
- brie/kruidenkaas/komkommer en sla
- tapenade met olijven, rucola en mozzarella
- parmaham, ossenworst, beenham
- zalm en tonijnsalade.

Drinken:

- karnemelk, melk en verse jus d'orange

Diversen:

- rundvleeskroket of verse fruitsalade

Bittergarnituur koud

Onze hapjes graag 4 dagen van tevoren bestellen. Minimale afname is 50 stuks.

- P511 **Kaas / worsthapjes** € 0,95 per stuk
- Diverse soorten kazen
 - Rolletje kipfilet met rode ui en kruidenkaas
 - Grillworst met kaas
 - Boerenleverworst
- P512 **Vegetarische hapjes** € 1,10 per stuk
- Wrap met kruidenkaas, rucola, rode ui en pijnboompitjes
 - Wrap met tapenade, olijven, rucola en Parmezaanse kaas
 - Roggebrood met brie, honing en blauwe bes
 - Roggebrood met gebakken banaan
 - Tramezzini brood met cambazola, blauwe druif
 - Gevuld eitje
 - Courgetterolletje gevuld met pesto, zontomaatje, Parmezaanse kaas en rucola
- P513 **Receptiehapjes** (*feestelijke hapjes voor uw feestje*) € 1,20 per stuk
- Roggebrood haring, kruidenomelet met gerookte zalm, tramezzini brood met makreel,
 - Wrap met parmaham, wrap met kipfilet, tramezzini brood ham/asperge, tramezzini brood filet American
 - roggebrood brie, gevuld ei, tramezzini brood met kaas
- P514 **Luxe hapjes op tramezzini brood of stokbrood** € 2,25 per stuk
- Verrassende luxe hapjes van topkwaliteit met diverse luxe kaas, vis- en vleessoorten.
- P515 **Fingerfood** (*luxe hapjes in glaasjes, op lepels of kleine schaalpjes*) € 3,25 per stuk
- Visproeverij met tonijn, zalm, garnalen, sla, whisky saus en citroen
 - carpaccio, rucola, cherrytomaatje, truffelmayonaise, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas
 - Beenham met sla, honingmosterddressing en rozijnen
 - Knoflookgarnalen met meloen en verse basilicum
 - Cambozola met vijgencompote, sla, blauwe druif en crumble van walnoten
 - spinazieblad, komkommer, tomaat, pijnboompitjes blauwe besjes en Parmezaanse kaas
 - Mini wrap hoorntje met kipfilet, rode ui, komkommer, wortel, rucola en guacamole
- P516 **Borrelplank Elzinga (4 personen)** € 50,00 per stuk
- Boerenmosterdkaas, jonge- en oude kaas, brie
 - Parmaham, mediterrane walnoten, venkel worst en coppa nostrana
 - Carpaccio, zalmrolletje met kruidenkaas
 - Gemengde nootjes, knoflook- en zoete olijven
 - Breekbroodjes met kruidenboter, tapenade, pesto

Tapashapjes koud minimaal voor 15 personen bestellen prijs per persoon € 9,15

P517 Vijf tapashapjes per persoon welke wij onderverdelen in onderstaande soorten.

- Spiesje met olijven
- Spiesje met knoflookgarnalen
- Spiesje diverse Spaanse worst
- Spiesje met mozzarella, cherrytomaatje, parmaham, salami en olijf
- Zalmrolletje met kruidenkaas
- Peppedrew gevuld met kaas
- Stukje kipfilet met zongedroogd tomaatje omwikkeld met serranoham
- Stokbroodhapje met pesto, geitenkaas in parmaham, zontomaatje en olijf
- Stokbroodhapje met kipfilet, kruidenkaas en olijf

Tapashapjes warm minimaal voor 15 personen bestellen prijs per persoon € 11,50

P518 Vijf tapashapjes per persoon welke wij onderverdelen in onderstaande soorten

- Spiesje met knoflookgarnalen
- Gekruid gehaktballetje in chilisaus
- Honingmosterd kipspiesje
- Champignon gevuld met geitenkaas, zontomaatjes, honing en pijnboompitjes
- Bladerdeeg gevuld met ei en kaas
- Pittige kipkluijjes
- Varkenshaaspuntjes in paprikasaus

Bittergarnituur warm minimaal 50 stuks bestellen

P519 **Warme hapjes** € 0,95 per stuk

- Bitterbal, bami- en nasihapje, gehaktballetje

P520 **Gemengde warme hapjes** minimaal 50 stuks bestellen € 0,95 per stuk

- Partyballetjes, mini kip sticks, kip nuggets, bacon nuggets
- Haifong balletje, kaashapje
- Nasi- en bamihapje

P521 **Petit crolines** minimaal 50 stuks bestellen € 1,40 per stuk

Krokante gevulde bladerdeeghapjes.

Sausjes

P522 Mosterd € 2,00

P523 Curry € 2,00

P524 Pangangsaus € 2,30

P525 Knoflooksaus € 2,30

Salades

Ambachtelijke salade uit eigen keuken. U kunt de salades vanaf 4 personen bestellen.
De genoemde bedragen zijn per persoon.

P526	Huzarensalade vlees Huisgemaakte huzarensalade royaal gegarneerd met diverse vleeswaren.	€ 11,75
P527	Russisch ei salade Huisgemaakte zalmsalade met gerookte zalm. Gegarneerd met diverse soorten vis.	€ 12,50
P528	Fruitsalade Verse fruitsalade met aardbeien, ananas, druiven, meloen, kiwi	€ 6,00
P529	Hors d'oeuvre vis Salade van zalm met gerookte paling, forel, gerookte zalm, pepermakreel, zoute haring, tonijn, gevulde tomaten met garnalen, gevulde eieren gegarnieerd met vers seizoen fruit, meloenschijven. Geserveerd met stokbrood en kruidenboter.	€ 15,85
P530	Hors d'oeuvre vlees Voor de echte vleesliefhebber! Huzarensalade gegarneerd met rollade, rosbief, fricandeau, paté, ham trio, salami/augurk, gevulde tomaten met ham/kerrie, gevulde eieren schijven meloen en vers seizoensfruit. Geserveerd met stokbrood en kruidenboter.	€ 14,75
P531	Salade met carpaccio Het lekkerste voorgerecht; carpaccio, maar dan opgemaakt op een grote schotel. Uiteraard met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes. Super salade! Geserveerd met breekbroodjes en kruidenboter	€ 11,50
P532	Tonijnsalade Heerlijke pastasalade met tonijn, Parmezaanse kaas, wortel, ei, cherrytomaatjes kappertjes, ui en dressing. Geserveerd met Italiaans brood en kruidenboter.	€ 10,95
P533	Vegetarische salade Salade van spinazieblad met blauwe druiven, blauwe besjes, komkommer, rode ui, pijnboompitjes en basilicum dressing.	€ 8,95
P534	Italiaanse salade Italiaanse rauwkostsalade met pasta, olijven, zongedroogde tomaatjes, mais, komkommer, ui, pijnboompitjes en Parmaham. (Deze salade is ook vegetarisch te bestellen)	€ 10,50

Koude- en warme buffetten

Alle gerechten worden door onze koks met verse producten bereid. Onze buffetten zijn vanaf 15 personen te bestellen. Wilt u een offerte op maat, neemt u dan contact op met onze medewerkers op 038 – 421 50 18 of per mail info@elzingacatering.nl

P535	Koud- en warm buffet Patricia	€ 27,50
	<ul style="list-style-type: none">• Huisgemaakte combinatiesalade van huzaren- en zalmzalade• Geserveerd met stokbrood en kruidenboter• Heerlijke varkenshaasmedaillons in champignonroomsaus• Zalmootjes met romig citroensausje• Malse rundvleesstoofschotel• Geserveerd met gebakken aardappeltjes, ui en spek uit de oven• Broccoli met kaassaus	
P537	Koud- en warm buffet Pamela	€ 24,50
	<ul style="list-style-type: none">• Carpaccio van rund met rucola, pijnboompitjes, cherrytomaatjes rode ui Parmezaanse kaas en truffelmayonaise• Geserveerd met vers afgebakken stokbrood met kruidenboter• Warme beenham met rode wijnsaus en rozijnen• Gehaktballetjes met paprika, champignons en tomatensaus• Kipdijfilet met champignonroomsaus• Geserveerd met aardappelgratin en seizoen groenten	
P538	Oma's stampotbuffet (van oktober tot eind maart te bestellen)	€ 17,50
	<ul style="list-style-type: none">• Boerenkool, hutspot en zuurkool• Gehaktbal, rookworst, jachtschotel en gebakken spekjes• Tafelzuur, mosterd en piccalilly	
P539	Indisch buffet	€ 24,50
	<ul style="list-style-type: none">• Babi ketjap (varkensvlees)• Belantjang (rundvlees)• Gehaktballetjes in pangangsaus• Kipdijspies met satésaus• omeletje met groenten• Hete boontjes• Nasi en bami• Atjar, sambal, kroepoek en ketjap	
P540	Satébuffetje klein	€ 16,20
	<ul style="list-style-type: none">• Huzarensalade gegarneerd met ham/asperge en vers fruit• Vers afgebakken stokbrood met kruidenboter• Varkenshaassaté met satésaus (2 stokjes)• Gehaktballetjes met pangangsaus• Nasi en bami met ei• Sambal, kroepoek en ketjap	
P541	Vegetarisch buffet	€ 22,50

- Rauwkostsalade met geitenkaas, komkommer, stukjes appel, zongedroogde tomaatjes, walnoten en honing
- Salade met spinazieblad, blauwe besjes, blauwe druiven, pijnboompitjes, rode ui en balsamico dressing en Parmezaanse kaas
- Geserveerd met vers afgebakken stokbrood en kruidenboter
- Ovenschotel met doperwtjes, aardappelschijfjes, champignons en brie
- Vegetarische fusilli pasta met paprika, kappertjes, feta

P542 Italiaans buffet

€ 22,50

- Italiaanse rauwkostsalade
- Salade met carpaccio
- Parmaham met meloen
- Geserveerd met Italiaans brood met tapenade en pesto
- Lasagne met gehakt en onze huisgemaakte saus
- Fusilli pasta met zalm, roomkaas en kappertjes
- Pasta met kip, prei, ui, champignons, tapenade en roomsaus

Aanvulling voor bij uw salade of buffet

P557	Stokbrood	per stuk	€ 2,65
P558	breekbroodje	per stuk	€ 1,05
P560	Kruidenboter	per stuk	€ 0,50
P561	Molenbrood (olijf, noot, brandnetel en wit)	per stuk	€ 17.50
P563	Tapenade of pesto	per schaalpje	€ 4,95

Barbecue

Uw barbecue wordt geleverd met borden, bestek en servetten. Vanaf 15 personen zit de barbecue erbij in. Voor het schoonmaken van de barbecue wordt € 15,- gerekend. Het leveren van een gasfles bij een barbecue kost € 15,00.

P544 **Barbecue Leon** (4 stuks vlees per persoon) € 17,50

- Barbecueworstje
- Black Angus burger
- Kipdijfilet
- Kipdijsaté
- Gemarineerde speklap
- Varkenshaassaté

Salades

- Vers gemaakte huzarensalade, rauwkostsalade
- Vers afgebakken stokbrood met kruidenboter

Sausjes:

- Barbecuesaus, knoflooksaus, satésaus

P545 **Barbecue populair** (5 stuks vlees per persoon) € 19,50

- Hamburger
- Barbecueworstje
- Kipdijsaté
- Gemarineerde kipdijfilet
- Shashlick
- Varkenshaassaté
- Gemarineerde speklap

Salades:

- Vers gemaakte huzarensalade, pastasalade vegetarisch
- Vers afgebakken stokbrood met kruidenboter

Sausjes:

- Barbecuesaus, knoflooksaus, satésaus