

Partygids

Vanaf september 2024

“Dinie Elzinga en Patricia Weever – Elzinga” zijn samen eigenaar van Elzinga Catering. Wij en onze medewerkers hebben een passie voor lekker en goed eten en zijn gespecialiseerd in het leveren van diverse verse broodjes, maaltijden en buffetten. Wij maken graag jouw cateringevent tot een succes.

Elzinga Catering is sinds het bestaan in 1988 “het” Cateringbedrijf in Zwolle en omstreken. Je kunt bij ons terecht voor zowel zakelijke als particuliere evenementen, zoals een receptie, verjaardag, lunch, borrelplanken voor de vrijMiBo, diner, tuinfeest, barbecue of buffet.

De mogelijkheden zijn zeer divers en 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 beste omschrijven als fris en eerlijk.

Natuurlijk kun je 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, wij hebben het allemaal in huis. Wij helpen je graag om jouw evenement of speciale avond toe een succes te maken.

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.



“Proef de sfeer en geniet zoveel meer”

ALGEMENE INFORMATIE EN VOORWAARDEN

Bestelprocedure Elzinga Catering

- Alle lunchbestellingen kunnen tot uiterlijk 10:00 uur op de gewenste dag besteld worden
- Alle overwerkmaaltijden kunnen tot uiterlijk 14:30 uur op de gewenste dag besteld worden
- Bestellen kan telefonisch 038 421 50 18 of per e-mail info@elzingacatering.nl
- Op de dag zelf kan een bestelling niet meer gewijzigd of geannuleerd worden
- Buffetten, salades of hapjes kunt u tot uiterlijk 4 dagen van tevoren aan ons doorgeven

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:

Voor het bezorgen van maaltijden, buffetten etc. op Voorst worden geen bezorgkosten berekend, daarbuiten wel. Voor het bezorgen en ophalen van onze verhuurmateriële berekenen wij transportkosten.

Materialen:

Bij breuk en/of schade wordt de aanschafprijs 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. Indien er prijsstijgingen zijn, worden deze door ons doorberekend aan de klant.

Opbouw- en afbouwkosten:

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

“Proef de sfeer en geniet zoveel meer”

Ontbijtbuffetten

Wilt u samen met uw collega's van een heerlijk vers bereid ontbijt genieten? Onze ontbijtbuffetten zijn vanaf 15 personen te bestellen. Een ontbijt graag minimaal 4 dagen van tevoren bestellen.

P501 Standaard ontbijt:

prijs per persoon € 11,25

Broodjes (3 per persoon):

- roombotercroissant, wit- en bruin bolletje
- jonge-, oude kaas- en boerenmosterdkaas
- ham, kipfilet en rollade
- gekookt ei
- karnemelk en melk
- verse jus d'orange

P502 Ontbijt de Zwollenaar:

prijs per persoon € 17,85

Broodjes (3 per persoon):

- Croissant, verse afbakbroodjes
- jonge- en oude kaas, brie, boerenmosterdkaas
- beenham, fricandeau, kipfilet en rosbief
- jam
- roerei en gebakken bacon
- boerenyoghurt met vers fruit
- verse jus d'orange



“Proef de sfeer en geniet zoveel meer”

Lunchbuffetten:

Onze lunchbuffetten zijn te bestellen vanaf 8 personen. Wilt u liever een ander lunchbuffet? Informeer bij ons naar de mogelijkheden.

P504 Lunch de Zwollenaar

prijs per persoon € 18,00

Soep: keuze uit: groentesoep, tomatensoep, kippensoep, aspergesoep, mosterdsoep

Broodjes (2 per persoon):

Sandwiches / Haverbol / Rustico / luxe bol belegd met:

- oude kaas met komkommer, rucola en mosterd, brie met sla, kruidenkaas
 - eiersalade, boerenmosterdkaas
 - gezond (beenham, kaas, sla, komkommer, tomaat en ei)
 - filet American met ei
 - carpaccio met rucola, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
 - kalkoenfilet met tonijnmayonaise
-
- koud hapje: komkommer, brie en gerookte zalm
 - wrap hapje met parmaham gevuld met ham mousse, rucola en zontomaatje

Drinken: melk en jus d'orange

P505 Vegan en vegetarische lunch:

prijs per persoon € 18,00

Broodjes (2 per persoon):

Sandwiches / Vegan bol

- hummus van rode biet met appel, courgette en rucola
 - hummus van pompoen met avocado, tomaat, sla en alfalfa
 - vegan kaas met komkommer en rucola
 - kipkerrie salade met walnoten en alfalfa
 - gegrilde groenten met tomaat en sla
 - tappenade van tomaat, walnoten, rucola en zontomaatjes
 - smeerkaas met komkommer, courgette en sla
-
- wrap met 1 van bovenstaande belegsoorten
 - sojadrink naturel of banaan of vanille
 - kroket vegan



“Proef de sfeer en geniet zoveel meer”

Bittergarnituur koud

Onze hapjes graag 2 dagen van tevoren bestellen. Minimale afname is 50 stuks.

50 hapjes is voor ongeveer 12 personen, circa 4 hapjes per persoon

- P511 **Kaas / worsthapjes** € 0,95 per stuk
- Diverse soorten kazen
 - Kipfiletrolletje met rode ui en kruidenkaas
 - Grillworst met kaas, serranoham rolletje met ham mousse
 - Salamihoorntje gevuld met kruidenkaaspesto en zilveruitje
- P512 **Vegetarische hapjes** € 1,10 per stuk
- Onderstaande hapjes betreffen een indicatie van het assortiment*
- Bladerdeeg cupje gevuld met kruidenkaas, cherrytomaatje, avocado en pijnboompitjes
 - Bladerdeeg cupje met tapenade, olijven, rucola, Parmezaanse kaas en zontomaatje
 - Komkommer met brie of geitenkaas, vijgencompote en walnoot
 - Roggebrood met cambozola, vijgencompote
 - Komkommer met hummus, cherrytomaatje of olijf
 - Gevuld eitje, spiesje met mozzarella, cherrytomaatje en verse basilicum
- P513 **Receptiehapjes (feestelijke hapjes voor uw feestje)** € 1,30 per stuk
- Onderstaande hapjes betreffen een indicatie van het assortiment*
- Bolletje meloen met basilicum, mozzarella en garnaal
 - Rolletje serranoham gevuld met ham mousse
 - Toast met zalm mousse, gerookte zalm en foreleitjes
 - Roggebrood haring met gesnipperd uitje en verse peterselie
 - Wrap met gerookte kalkoenfilet, tonijnmayonaise en groene asperge
 - Canapé met ham/asperge,
 - Bladerdeeg cupje met steak tartaar uitje en kappertjes
 - Komkommer met brie, vijgencompote en walnoot en een gevuld eitje (*vegetarisch*)
- P514 **Luxe hapjes op tramezini brood of stokbrood** € 2,35 per stuk
- Verrassende luxe hapjes van topkwaliteit met diverse luxe kaas, vis- en vleessoorten.
- P515 **Amusehapjes (luxe hapjes in glaasjes, op lepels of kleine schaalpjes)** € 3,25 per stuk
- Visproeverij met gerookte zalm, paling, garnalen, sla, cocktailsaus en citroen
 - Carpaccio van ossenhaas, rucola, cherrytomaatje, truffelmayonaise, zonnebloempitjes, Parmezaanse kaas
 - Geitenkaas met rucola, walnoten, vijgencompote (*vegetarisch*)
 - Groene salade met groene asperges, komkommer, zontomaatjes, olijven en dressing (*vegetarisch en vegan*)
 - Salade met kalkoen, cherrytomaatjes, en een kruidenkaaspesto dressing
- P516 **Borrelplank Elzinga (4 personen) aanrader voor de vrijdagmiddagborrel** € 55,00 per stuk
- Diverse soorten kaas
 - Verschillende Spaanse worst
 - knoflook- en zoete olijven
 - Cherrytomaatjes, druiven
 - Breekbroodjes met kruidenkaaspesto dip



Tapashapjes koud minimaal voor 15 personen bestellen prijs per persoon € 10,60

P517 Vijf tapas per persoon. *Onderstaande tapas betreft een indicatie van het assortiment*

- Zoete- en knoflookolijven
- Gemarineerde knoflookgarnalen aan een spiesje
- Diverse Spaanse worst aan een spiesje
- Spiesje met mozzarella, cherrytomaatje, parmaham, salami en olijf
- Zalmrolletje met zalmousse
- Serranoham met meloen
- Pittige aioli met dipstokjes
- Stukje kipfilet met zongedroogd tomaatje omwikkeld met serranoham

Tapashapjes warm minimaal voor 15 personen bestellen prijs per persoon € 14,50

P518 Vijf tapas per persoon. *Onderstaande tapas betreft een indicatie van het assortiment*

- Gemarineerde knoflookgarnalen
- Indische gehaktballetjes
- Gemarineerde gebakken kip met ketjap en een honingmosterdsausje
- Gegratineerde knoflookchampignons met Parmezaanse kaas
- Patatas bravas met pittige aioli
- Kipdijsaté met oestersaus
- Varkenshaaspuntjes in paprikasaus

Bittergarnituur warm

Onderstaande hapjes betreffen een indicatie van het assortiment | te bestellen vanaf 50 stuks

P519 **Warme hapjes assortiment A** € 1,05 per stuk

- Diverse kleine snacks (gehaktballetje, bami hapje, nasi hapje)
 - Bitterbal
 - Kaassoufflé
- Geserveerd met bijpassende sausjes*

P520 **Warme hapjes assortiment B** € 1,10 per stuk

- Diverse kleine snacks (partyballetjes, kip sticks, bacon nuggets)
 - Kip nuggets, haifong balletje, kaashapje
 - Nasi- en bamihapje
 - Bitterbal
- Geserveerd met bijpassende sausjes*

Sausjes

P522	Mosterd	€ 1,75
P523	Curry	€ 1,75
P524	Pangangsaus	€ 2,00
P525	Knoflooksaus	€ 2,00

“Proef de sfeer en geniet zoveel meer”

Koude- en warme buffetten (vanaf 8 personen te bestellen)

- P535 **Koud- en warm buffet Patricia** € 29,15
- Huisgemaakte huzarensalade gearneerd met diverse vleessoorten en vers fruit
 - Rauwkostsalade met gerookte zalm, pittige mosterdsaus en Parmezaanse kaas
 - Geserveerd met diverse afgebakken brood en kruidenboter
 - Heerlijke varkenshaasmedaillons in champignonroomsaus
 - Stoofpotje van rundvlees met jachtsaus
 - Stukjes gebakken kip gesmoord in ketjap met een heerlijke mosterdhoning sausje
 - Geserveerd met roseval aardappeltjes met rozemarijn en verse knoflook
 - Verse seizoen groenten
- P536 **Koud- en warm buffet Liz** € 24,50
- Onze huisgemaakte kipkerriesalade
 - Luxe rauwkostsalade
 - Geserveerd met vers afgebakken brood, kruidenboter, aioli
 - Gebakken stukjes kip met cashewnoten, ui, verse paprika, bosui, ketjap en oestersaus
 - Gebraden varkensprocureur met honingmosterdsaus
 - Verse seizoen groenten
 - Witte rijst en gebakken aardappeltjes
- P537 **Koud- en warm buffet Pamela** € 28,95
- Carpaccio van rund met rucola, pijnboompitjes, cherrytomaatjes, rode ui, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
 - Geserveerd met vers afgebakken stokbrood met kruidenboter
 - Warme beenham met honingmosterdsaus
 - Gehaktballetjes met tomatensalsa en tomatensaus
 - Coq au Vin: gestoofd kipdijenvlees met verse groenten en rode wijn
 - Geserveerd met aardappelpuree
 - Rode kool met appeltjes, kaneel
- P538 **Oma's stampotbuffet** (van oktober tot eind maart te bestellen) € 20,00
- Boerenkool, hutspot en zuurkool
 - Gehaktbal, rookworst en gebakken spekjes
 - Jachtschotel van rundvlees met jachtsaus of kipdijenvlees in rode wijn gestoofd
 - Tafelzuur, mosterd en piccalilly



“Proef de sfeer en geniet zoveel meer”

- P539 **Indisch buffet** € 27,75
- Babi ketjap (varkensvlees)
 - Belantjang (rundvlees)
 - Kipdijspiesen met satésaus, Indische gehaktballetjes in zoetzure saus
 - Tempeh goreng: gebakken tempeh, sugar snaps, taugé en bosui in een ketjapsaus (*vegetarisch*)
 - Mini loempia's (*vegetarisch*), hete boontjes met gebakken uitjes en sambal (*vegetarisch*)
 - Nasi en bami (*vegetarisch*)
 - Atjar, sambal, kroepoek
- P540 **Satébuffetje klein** € 21,50
- Huzarensalade gegarneerd met ham/asperge en vers fruit
 - Vers afgebakken stokbrood met kruidenboter
 - Huisgemaakte kipdijspiezen met satésaus (3 stokjes)
 - Gehaktballetjes met pangangsaus
 - Nasi en/of bami met ei
 - Sambal, kroepoek en ketjap
- P541 **Vegetarisch buffet** € 24,50
- Gevulde champignons gegratineerd met kaas
 - Luxe groene salade met groene asperges, sojabonen, peultjes, komkommer, courgette en een kruidendressing
 - Salade caprese: plakjes tomaat, mozzarella, verse basilicum en een basilicumdressing
 - Geserveerd met vers afgebakken stokbrood en kruidenboter
 - Ovenschotel met aardappelpuree, broccoli, bosui en fetakaas
 - Warme pastaschotel met cherrytomaatjes, champignons, courgette, zonnebloempitjes en mozzarella
- P542 **Italiaans buffet** € 29,80
- Salade caprese: plakjes tomaat, mozzarella, basilicum, veldsla, rucola en een, basilicumdressing (*vegetarisch*)
 - Carpaccio van rund met rucola, zonnebloempitjes, cherrytomaatjes, rode ui, Parmezaanse kaas en pittige mosterdsaus
 - Parmaham met meloen
 - Geserveerd met Italiaans brood met tapenade en pesto
 - Huisgemaakte lasagne met gehakt
 - Pasta met gerookte zalm, crème fraise, Parmezaanse kaas en kappertjes
 - Pastaschotel met courgette, zonnebloempitjes, ui, champignons, mozzarella, tomaat tapenade en roomsaus (*vegetarisch*)

Aanvulling voor bij uw buffet

P557	Stokbrood gesneden	per stuk	€ 3,50
P558	breekbroodje	per stuk	€ 1,10
P560	Kruidenboter	per stuk	€ 0,60
P563	Tapenade of pesto	per schaalpje	€ 5,25

“Proef de sfeer en geniet zoveel meer”

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. Bezorging is gratis. Het leveren van een gasfles bij een barbecue kost € 27,50.

P544 **Barbecue Leon** (4 stuks vlees per persoon)

€ 19,50

- Barbecueworstje
- Black Angus burger
- Kipdijfilet, kipdijsaté
- Gemarineerde speklap
- Varkenshaassaté

Salades:

- vers huisgemaakte huzarensalade en een luxe rauwkostsalade
Geserveerd met vers afgebakken stokbrood met kruidenboter

Sausjes: barbecuesaus, knoflooksaus, satésaus



P545 **Barbecue populair** (5 stuks vlees per persoon)

€ 23,80

- Black Angusburger
- Barbecueworstje
- Kipdijsaté, gemarineerde kipdijfilet
- Shashlick, varkenshaassaté
- Gemarineerde speklap

Salades:

- Vers gemaakte huzarensalade, pastasalade vegetarisch
- Geserveerd met vers afgebakken stokbrood met kruidenboter (kan ook met breekbroodjes)

Sausjes:

- Barbecuesaus, knoflooksaus, satésaus



P546 **Vegetarische / veganistische barbecue**

€ 21,50

- Groene salade met asperges, courgette, komkommer, zonnebloempitjes, olijven en dressing
- Luxe rauwkostsalade met geitenkaas, zontomaatjes, rode ui, wortel (voor de vegan wordt deze salade zonder geitenkaas gemaakt)
- Vers afgebakken stokbrood met plantaardige boter
- Paprika gevuld met couscous
- Spies met verse ananas, paprika en tomaat
- Groentes gemengd met olijfolie en basilicum en fetakaas (voor de vegan zonder kaas)
- Gemarineerde maïskolf
- Gepofte aardappel met kruidenkaas, voor de vegan met plantaardige boter

“Proef de sfeer en geniet zoveel meer”