

Catering

We komen de catering voor uw borrel, vergadering of feest in Almelo of omgeving graag voor u verzorgen. U kunt bij ons terecht voor kleine en grote feesten en evenementen.

Graag ontmoeten wij de organisatoren van het evenement in een persoonlijk gesprek, waarbij alle wensen, verwachtingen én budget afgestemd worden op de invulling van de ochtend, middag of avond.

Wij kunnen u een totaalpakket bieden van aperitief tot grand dessert. Van stampotten tot tapa's, van de Franse keuken tot de lekkerste soorten gebak en ijs.

Behalve de culinaire aankleding van uw evenement kunnen wij u door onze jarenlange ervaring goed van dienst zijn met aanreiken van ideeën voor een actief of creatief aspect aan uw evenement.

Voor het maken van een afspraak kunt u contact opnemen met Ruben Bloemendal via evenementen@nielz.nl of telefonisch via 0546-815777.

buffetten

Buffet - Havenzicht

minimaal 20 personen

Koud

Verschillende wraps

Mix van verschillende bruschette

Gemarineerde gamba's met Spaanse chorizo

Zuurdesembrood met olijven tapenade, NIELZ knoflooksaus en huisgemaakte kruidenboter

Spiesje met cherrytomaten en buffelmozzarella

Schaal met verschillende koude hapjes

Houten plank met Coppa di Parmaham, salami, serranoham, fuet

en buitenlandse kazen
Huisgemaarineerde olijven
Warm
Twentsche rundergehaktballetjes in ketjapsaus
Saté van kipdijvlees met Wijko satesaus
Hotwings
Texas spare ribs met NIELZ marinade

15.50 p.p.

Buffet - Stuurboord

minimaal 20 personen

Koud:

Huisgemaakte boerensalade
Huisgemaakte zalmsalade
Komkommersalade met Pink Lady appel en frisse dilledressing
Parmaham met gemarineerde champignons en Parmezaanse kaas
Ambachtelijk gerookte zalm met rode uienringen en kappertjes
Gebraden rosbeef met Griekse fetakaas en bosui
Gerookte makreel met peper
Gemarineerde tomaat, buffelmozzarella en groene pesto
Mini broodjes met de échte NIELZ knoflooksaus en huisgemaakte kruidenboter

Warm:

Gebraden varkensrollade met een jus van rozemarijn
Saté van kipdijvlees met Wijko satésaus
Zeebaarsfilet op de huid gebakken met Japanse Teriyakisous
Gekookte krielaardappelen met knoflookboter en vers gehakte peterselie
Pilav rijst
Italiaanse groente ratatouille

19.50 p.p.

Buffet - Alle hens aan dek

minimaal 20 personen

Koud:

Italiaanse aardappelsalade met pancetta, olijven, zongedroogde tomaten en Italiaanse kruiden

Huisgemaakte zalmsalade

Ambachtelijke rundvleessalade

Pasta salade met olijven, Parmezaanse kaas en tomaat

Houten plank met Coppa di Parma, serranoham, salami en fuet

Ambachtelijk gerookte zalm met rode uienringen en kappertjes

Garnalensalade met cocktailsaus

Coppa di Parma met gemarineerde oesterzwam, geitenkaaskruimels en bosui

Buffelmozzarella met gemarineerde tomaat en groene pesto

Gerookte kipfilet met rucola, gekookt ei, gebakken spek, pijnboompitten en truffelmayonaise

Gerookte forel met een salsa van tomaat

Mini broodjes met NIELZ knoflooksaus en huisgemaakte kruidenboter

Warm:

Gebakken Noorse zalmfilet met groene pesto en gemarineerde tomaat

Saté van kipdijvlees met Wijko satésaus

Gebakken varkensprocureur met Pico de gallo salsa

Twentsche rundergehaktballetjes in ketjapsaus

Gegrilde beenham met honing-mosterdsaus

Boeuf bourguignon, rundvlees gegaard in rode wijn

Gekookte krielaardappelen met knoflookboter en gehakte verse peterselie

Pilav rijst

Italiaanse groente ratatouille

Gekookte seizoensgroenten

23.50 p.p.

Buffet - Bakboord

minimaal 20 personen

Huisgemaakte boerensalade

Huisgemaakte zalmsalade

Saté van kipdijvlees met Wijko satésaus

Gegrilde beenham met honing-mosterdsaus
Gebakken schnitzel met romige champignonroomsaus
Gebakken Noorse zalmfilet met groene pesto en gemarineerde
tomaat
Gekookte witte rijst
Gefrituurde spicy wedges
Mini broodjes met Nielz knoflooksaus en huisgemaakte
kruidenboter
16.50 p.p.

Buffet - Alle trossen los

minimaal 20 personen

Tiramisu
Cheesecake
Brownie met karamel
Omelette sibérienne
Crème brûlée
Panna cotta
7.00 p.p.