

# 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](mailto: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.