

CATERING

voor elke gelegenheid

Alle smaakvolle opties op een rij.



Cateringbrochure 2026-2027

**Speciale
wensen?**

Laat het ons
weten! We denken
graag mee!

Welkom bij My Events Catering!

Wij verzorgen de lekkerste gerechten waar jij en je gasten volop van zullen genieten. Met onze ervaren chefs en koks bereiden we iedere maaltijd tot in de puntjes, want wat is een event zonder uitstekende culinaire ondersteuning?

In dit document krijg je een indruk van onze mogelijkheden. Heb je speciale wensen? Laat het ons weten, dan denken wij graag met je mee!

Zijn er dieetwensen, zoals intoleranties, allergieën, of voorkeuren zoals vegetarisch, vegan of halal? Wij staan klaar met advies en passende alternatieven.

Op zoek naar méér dan alleen catering? Naast heerlijke gerechten verzorgen wij ook complete events. Met jarenlange ervaring ondersteunen we je graag bij de organisatie van alle onderdelen van jouw evenement.

Al trek gekregen? Neem gerust contact met ons op en ontdek hoe wij onze passie voor smaakvolle gerechten met jou kunnen delen!



Duco Tuinenga

Uw catering-partner!



Inhoud

Belegde broodjes 2

Buffetten 3 - 10

Lunchbuffet 3

Brunchbuffet 3

Hollandse Haringkar 4

Saté Sensatie 5

Saté Sensatie Compleet 5

Streekbuffet 'Westlands' 6

Trendy tafel 6

Bella Italia 7

Oosterse smakenreis 7

Streetfood feast 8

Buffet van de Chef 8

Ouderwets Lekker 9

Decemberdagen-buffet 9

Allergievriendelijk buffet 10

Kleine Club-buffet 10

Receptiehapjes 11

BBQ Feest 12 - 13

Menu 'Helemaal Goud' 14

Samen Smullen 15 - 16

Walk & Dine 17 - 19

Schalen vol Smaak 20 - 21

Pannen van de Chef 22 - 24

Toetjesparade 25

Aanvullende informatie 26

Belegde broodjes

Speciale
wensen?

Laat het ons
weten! We denken
graag mee!

Onze broodjes zijn niet alleen royaal belegd, maar ook met liefde bereid. Perfect voor een lunch, borrel of gewoon een lekkere break. Vers uit eigen keuken, met voor ieder wat wils.

Standaard broodje klein

Doorsnee 7 cm

Kipfilet, ham, serranoham, filet americain, brie, jong belegen kaas, oude kaas, komijnekaas, makreel-, zalm-, crab- en Noordzeesalade.

*Deze broodjes worden
gegarneerd met
sla en tomaat of
rauwkost.*

Standaard broodje groot

Doorsnee 11 cm

Kipfilet, ham, serranoham, filet americain, brie, jong belegen kaas, oude kaas, komijnekaas, makreel-, zalm-, crab- en Noordzeesalade.

*Deze broodjes worden
gegarneerd met sla en tomaat
of rauwkost.*

Luxe broodje klein

Doorsnee 7 cm

Kiprollade, boerenachterham, rosbeef, Mortadella, Spinata romana, serranoham, filet americain, brie, diverse luxe kaas soorten, gerookte zalm en luxe vissalades zoals: makreel, tonijn, Noordzee en crab.

*Deze broodjes luxe gegarneerd
met sla, rauwkost, salade en/of
crème.*

Luxe broodje groot

Doorsnee 11 cm

Kiprollade, boerenachterham, rosbeef, Mortadella, Spinata romana, serranoham, filet americain, brie, diverse luxe kaas soorten, gerookte zalm en huisgemaakt luxe vissalades zoals: makreel, tonijn, Noordzee en crab.

*Deze broodjes luxe gegarneerd
met sla, rauwkost, salade en/of
crème.*

Huisgemaakte soepen

200 ml per persoon

U kunt bij een broodje ook een hotpot met diverse huisgemaakte soepen bestellen (vanaf 20 personen per soort). Uiteraard kunnen we iedere soep op aanvraag voor u maken. Hieronder een greep uit ons assortiment:

Westlandse tomatensoep, pompoensoep, groentesoep, aspergesoep, kippensoep, champignonsoep, bospaddenstoelensoep, preisoep, mosterdsoep, ossenstaartsoep en kreeftensoep (tegen meerprijs).



Voor onze broodjes geldt een minimale afname van 20 stuks uit hetzelfde assortiment.

info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

Buffetten ^{1/8}

Speciale
wensen?

Laat het ons
weten! We denken
graag mee!

Onze buffetten zijn een smakvolle combinatie van vers bereide gerechten, met zorg en aandacht samengesteld. Ideaal voor elke gelegenheid, van feest tot zakelijke bijeenkomst. Voor ieder wat wils, altijd vers uit eigen keuken.

Tenzij anders vermeld geldt voor al onze buffetten een minimale afname voor 20 personen.

Lunchbuffet

Een uitgebreide lunch met warme en koude gerechten, rijkelijk geserveerd. Ideaal voor een ontspannen pauze of zakelijke bijeenkomst.

Broodsoorten

6 stuks per persoon

- Zachte kleine luxe witte en bruine broodjes
- Mix van diverse rustieke broodjes
- Mini krentenbollen

Beleg

- Diverse kaassoorten
- Diverse vleeswaren
- Diverse soorten jam
- Diverse soorten hagelslag
- Roomboter
- Zalmsalade
- Kipsalade

Warm

- Tomatensoep
- Warme kiprollade in honing mosterdsaus
- Gehaktballetjes in zoet/zure saus

Brunchbuffet

Begin de dag goed met een rijkgevuuld brunchbuffet vol verse, smakvolle en verrassende lekkernijen. Van hartig tot zoet, voor ieder wat wils.

Broodsoorten

6 stuks per persoon

- Zachte kleine witte en bruine broodjes
- Mix van diverse rustieke broodjes
- Mini krentenbollen
- Mini chocolate broodjes
- Mini koffiebroodjes
- Mini croissants

Beleg

- Diverse kaassoorten
- Diverse vleeswaren
- Diverse zoetwaren
- Roomboter
- Zalmsalade
- Rundvleessalade
- Eiersalade
- Noordzeesalade

Warm

- Tomatensoep
- Warme kiprollade in honing mosterdsaus
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Toscaanse kippendijen

info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

Speciale wensen?

Laat het ons weten! We denken graag mee!

Al onze buffetten zijn met zorg samengesteld en worden bereid met uitsluitend verse producten. Tenzij anders vermeld, geldt een minimale afname voor 20 personen.

Hollandse Haringkar

Vers van het mes! De echte Hollandse klassieker. Stijlvol gepresenteerd, voor een nostalgische knipoog op jouw evenement.

De haringkar bevat:

- Hollandse nieuwe (deels in stukjes)
- Gerookte zalm op stokbrood
- Gerookte paling op stokbrood
- Hollandse garnalen met cocktailsaus in eetbare cups
- Roze garnalen in knoflook in eetbare cups

Inclusief:

- Huur haringkar
- 1 uur buffet begeleiding



info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

**Speciale
wensen?**

Laat het ons
weten! We denken
graag mee!

Al onze buffetten zijn met zorg samengesteld en worden bereid met uitsluitend verse producten. Tenzij anders vermeld, geldt een minimale afname voor 20 personen.

Saté Sensatie

Lekkere geuren, malse kipsaté en huisgemaakte pindasaus: een warme favoriet waar niemand omheen kan.

Dit buffet bevat:

- Saté met pindasaus (schepsaté)
150 gram per persoon
- Stokbrood (5 stuks p.p.)
- Atjar tjampoer
- Kroepoek
- Kruidenboter
- Gefrituurde uitjes
- Seroendeng

Dit buffet is op zichzelf geen volledige maaltijd, maar wordt dat wel als u er friet bij serveert.

Saté Sensatie Compleet

Heerlijke geuren, malse kipsaté en huisgemaakte pindasaus vormen de basis van dit uitgebreide buffet. Aangevuld met diverse bijgerechten is dit een complete maaltijd waar iedereen van kan genieten.

Dit buffet bevat:

- Stokbrood (5 stuks p.p.)
- Kruidenboter
- Atjar tjampoer
- Kroepoek
- Gefrituurde uitjes
- Seroendeng
- Saté met pindasaus (schepsaté) 150 gram per persoon
- Kipgehaktballetjes met yakitorisaus
- Kruidige gele nasi
- Bami gevuld met groente



info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

Al onze buffetten zijn met zorg samengesteld en worden bereid met uitsluitend verse producten. Tenzij anders vermeld, geldt een minimale afname voor 20 personen.

Streekbuffet 'Westlands'

Met trots uit de regio. Dit buffet brengt de smaken van het Westland samen: vers, eerlijk en boordevol karakter.



Koud:

- Westlandse rundvleessalade
- Westlandse zalmzalade
- Noorse garnalen met bieslook in cocktailsaus
- Koude pasta salade met paprika, bosui, tomaat en mosterddressing
- Gemengde luxe salade met rauwkost, tomaat en dressing
- Carpaccio van de ossenhaas met o.a.: pesto, kaas en bieslook
- Gerookte zalm met mosterddressing
- Rustieke witte en meergranen stokbroden
- Kruidenboter

Warm:

- Kipdijsaté met pindasaus
- Gefrituurde uitjes
- Kroepoek en cassave kroepoek
- Beenham met een honing-mosterd saus
- Gehaktballetjes in zoet-zure saus
- Stoofpotje van diverse vissoorten
- Hollandse aardappelgratin
- Gemarkte gamba's in knoflook en tuinkruiden
- Kruidige nasi met groenten

Trendy tafel

Modern, kleurrijk en verrassend. Een buffet dat perfect past bij een eigentijdse sfeer en foodlovers met smaak.



Koud:

- Pittige Noordzee salade
- Langzaam gegaarde rundermuis met truffelmayonaise
- Eitje preitje salade met chili, krab en gerookte zalm
- Quinoa salade met: tomatenblokjes, boerenkool, bruine rijst, sojabonen, rode ajuin en lente-ui
- Pokebowl veggie
- Pieperssalade met kidneybonen, mango en chipotle
- Grissini
- Milano stokbrood (Italiaans brood met kruiden en tomaat)

- Muhammara
- Hummus met zongedroogde tomaat

Warm:

- Pulled beef
- No-meatballs met kokos curry
- Indiase tikki massala met kippendijen
- Tajine van groente en merguez en couscous
- Tex-mex zalm met bosui en geroosterd paprika
- Gamba's Indian mystery
- Kruidige gele rijst met groente
- Harissa aardappeltjes

info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

Al onze buffetten zijn met zorg samengesteld en worden bereid met uitsluitend verse producten. Tenzij anders vermeld, geldt een minimale afname voor 20 personen.

Bella Italia

Van pasta tot antipasti, dit buffet brengt je even naar een zonnig Italiaans terras. Authentiek, smaakvol en gezellig.



Koud:

- Caprese: zachte mozzarella met basilicum en cherrytomaatjes
- Pastasalade met olijven en zongedroogde pomodori tomaat
- Carpaccio met Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en bieslook
- Salade met olijven, Parmezaan en ventricina ham
- Parmaham
- Vitello Tonnato: flinterdun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise
- Ciabatta
- Olijven tapenade
- Petrella roomkaas

Warm:

- Spaghetti met pesto en tomaat
- Kip Pizzaiola (kip in tomatensaus met olijven)
- Tortellini quattro formaggi met zalm
- Runderstoofpotje op zijn Siciliaans
- Gamba's in Italiaanse kruiden en spinazie
- Risotto met bospaddenstoelen en truffel
- Rosevalaardappeltjes uit de oven met zeezout en Milaanse kruiden
- Penne carbonara

Oosterse smakenreis

Laat je gasten een culinaire reis maken door de Aziatische keuken: kruidig, kleurrijk en onweerstaanbaar.



Koud:

- Carpaccio met soja mayonaise, oude kaas en bieslook
- Gerookte zalm met zachte sriracha saus
- Pittige makreelsalade
- Koude pastasalade noodels teriyaki
- Flatbreads met knoflookdip
- Salade met rucola, kipstukjes en een yakitorisaus
- Atjar
- Kroepoek

Warm:

- Kipsate met pindasaus
- Ayam Pangang (kip)
- Babi ketjap spek
- Bami gevuld met verse groenten
- Kruidige gele nasi
- Zalmfilet in hoisinsaus met sesam en bosui
- Gamba's in knoflookmarinade
- Gele groente curry

info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

Al onze buffetten zijn met zorg samengesteld en worden bereid met uitsluitend verse producten. Tenzij anders vermeld, geldt een minimale afname voor 20 personen.

Streetfood Feast

Wereldse happen in festivalstijl.
Ideaal voor een informele sfeer vol
gezelligheid, smaak en beleving.



Koud:

- Salade met geitenkaas, honing, walnoten en rode bietjes
- Carpaccio met rode pesto en Old Amsterdam
- Noorse garnalen met teriyaki, bosui en sesam
- Couscoussalade met feta, tomaat en pijnboompitten
- Koude pastasalade met noodles en yakitori
- Coleslaw salade
- Authentieke Arabische pita's
- Boa buns
- Hummus
- Petrella roomkaas

Warm:

- Slow cooked barbecue chicken
- Pulled porc
- Thais visstooftopje
- Risotto gevuld met bospaddenstoelen en truffel
- Noodles met verse groenten
- Gele curry gevuld met groenten
- Malse kippendij stukjes met teriyakisaus, bosui en sesam
- Shrimps jambalaya: gamba's met chorizo in een kerrie tomatensaus
- Aardappels skin-on

Buffet van de Chef

Exclusieve creaties van onze chef, met verrassende smaken en een stijlvolle presentatie. Voor wie nét dat beetje extra wil.



Koud:

- Luxe breekbroden
- Hummus
- Tapenade van olijven
- Gemarineerde olijf op onze wijze
- Salade van aardappel, crème fraîche, ui en ei
- Mascarponecrème met knoflook en bieslook
- Salade van diverse soorten tomaat met knoflook, ui en bieslook
- Salade met gegrilde groente, mozzarella en pesto vinaigrette
- Vispallet met paling, zalm, garnalen en makreel
- Flinterdun gesneden ossenhaas met truffelmayo en Parmezaan
- Vitello tonnato: flinterdun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise

Warm:

- Rosevalaardappeltjes uit de oven
- Aardappelgratin met rode pesto
- Ratatouille
- Risotto met truffel en bospaddenstoelen
- Boeuf met groente en rodewijnjus
- Stooftopje van luxe vissoorten
- Gamba's met tuinkruiden en knoflook
- Zalm met beurre blanc saus
- Kippendijen met zongedroogde tomaat, pijnboompitten, pesto en mozzarella

info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

Speciale wensen?

Laat het ons weten! We denken graag mee!

Al onze buffetten zijn met zorg samengesteld en worden bereid met uitsluitend verse producten. Tenzij anders vermeld, geldt een minimale afname voor 20 personen.

Ouderwets lekker

Denk aan draadjesvlees, stampot en klassieke sauzen. Een buffet met de smaken van toen, altijd goed!

Stampotten:

- Zuurkool
- Andijvie
- Hutspot
- Boerenkool

Aanvullend:

- Gebakken spekjes en uitjes
- Speklapjes
- Rookworsten
- Gehaktballetjes
- Stoofvlees van het rund
- Vleesjus
- Mix van tafelzuren: Piccalilly, Zilveruitjes en Augurken

Decemberdagen-buffet

Warme gerechten, feestelijke smaken en een vleugje kerstmagie. Perfect voor de feestmaand, of elke andere maand!

Koud:

- Luxe harde mini broodjes
- Kruidenboter
- Ayoli met zongedroogde tomaat
- Carpaccio van de ossenhaas met o.a.: truffelmayonaise,
- Parmezaanse kaas en bieslook
- Vispallet met gerookte paling, zalm, garnalen en makreel
- Vitello tonnato: flinterdun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise
- Salade met gegrilde groente, mozzarella en pesto vinaigrette
- Tomatensalade met pesto vinaigrette

Warm:

- Malse kippendijen in marinade van paprika en tomaat
- Gehaktballetjes in zachte mosterdsaus
- Runder stoofpotje
- Zalmfilet in hollandaisesaus
- Gamba's Indian mystery
- Aardappelgratin met rode pesto
- Rosevalaardappeltjes uit de oven
- Groente melange met cherrytomaatjes en tuinkruiden



info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

Speciale wensen?

Laat het ons weten! We denken graag mee!

Al onze buffetten zijn met zorg samengesteld en worden bereid met uitsluitend verse producten. Tenzij anders vermeld, geldt een minimale afname voor 20 personen.

Allergievriendelijk buffet

Voor gasten met allergieën hebben we een speciaal buffet samengesteld, vrij van onderstaande allergenen. Zo kunnen zij zorgeloos genieten!

Ons buffet is:

- Vegan (volledig plantaardig)
- Vegetarisch
- Lactosevrij
- Glutenvrij
- Vrij van ei
- Vrij van vis, schaal-, schelp- en weekdieren

Koud:

- Glutenvrije broodje
- Hummus
- Carpaccio van biet met aceto stroop, sud 'n sol tomaat, bieslook en pittenmix
- Quinoa salade met groente, pitten en curry dressing
- Aardappelsalade met bonen, mango en chipotle

Warm:

- Kruidige gele nasi met groente
- Rosevalaardappels
- Pulled veggie
- Temphe in romige tomatensaus
- Vegan gele curry
- Falafel

Heb je te maken met andere allergieën dan hierboven vermeld? Laat het ons weten. We kijken graag of we hier rekening mee kunnen houden.

Kleine Club-buffet

Met minder dan 20 personen? Dan is onze combinatie van buffetschalen en een pan van onze chef ideaal!

Een overzicht van al onze losse buffetschalen vol smaak vind je op pagina 20 en 21.

Onze pannen van de chef zijn speciaal samengesteld voor intieme gezelschappen. Klein in opzet, maar rijk aan beleving, zonder concessies aan smaak. Neem een kijkje op pagina 22 - 24 voor een overzicht van onze pannen.

Je kunt bijvoorbeeld een maaltijdpan kiezen als hoofdgerecht na een buffetschaal, of een van onze snackpannen als lekkere fingerfood of late night snack.



info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

Receptiehapjes

Speciale
wensen?

Laat het ons
weten! We denken
graag mee!

Receptie, borrel of zomaar iets te vieren? Wij bieden u een ruime keuze in heerlijke hapjes om het u en u gasten aan niets te laten ontbreken!

Luxe superieur

De receptiehapjes worden geleverd per schaal met 30 tot 50 stuks. Elke schaal bevat een gevarieerd assortiment van minimaal vijf verschillende soorten hapjes, met keuze uit vis, vlees en vegetarisch.

Voorbeelden zijn: luxe canapés, mini broodjes, hartige wafels, bladerdeeg cupjes, sandwiches, kruidendip glaasjes met grissini en blini's.

De hapjes worden feestelijk opgemaakt met afwisselende garnituren.

De luxe superieur hapjes zijn verkrijgbaar in twee soorten:

- Gemengde schalen met vis en vlees hapjes (50/50%)
- Gemengde schalen met vis, vlees en vegetarische hapjes (40/40/20%)



info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

myevents
we create, you celebrate

Speciale wensen?

Laat het ons weten! We denken graag mee!

Hier vind je alvast een groot deel van ons gevarieerde aanbod. Heb je specifieke wensen of iets bijzonders in gedachten? Laat het ons weten, dan maken we een voorstel op maat.

Salades

Standaard kun je uit onderstaande lijst 3 salades kiezen bij de BBQ.

- Kipkerrie
- Pasta met paprika, bosui, tomaat en mosterd dressing
- Pasta met olijven of tomaat
- Gegrilde groente, mozzarella en pesto
- Verse fruit
- Aardappel
- Rundvlees
- Couscous met zongedroogde tomaat, fetakaas en pijnboompitten
- Luxe gemengd met sla
- Rauwkost
- Noordzee salade
- Quinoa
- Mexicaanse bonen

Stokbrood

- Rustiek wit
- Rustiek meergranen
- Focaccia

Smeersels

- Huisgemaakte kruidenboter
- Ailoli
- Olijven tapenade
- Petrella

Vlees

- Angus pure beef burger (90 gram per stuk)
- Barbecueworst varken naturel (80 gram per stuk)
- Barbecueworst Jalapeño, peper, kaas (80 gram per stuk)
- Barbecueworst kip naturel (80 gram per stuk)
- Kipdijsate (50 gram of 70 gram. 3 stokken per persoon)
- Pulled Pork, optioneel met barbecuesaus (125 gram per stuk)
- Pulled Chicken, optioneel met barbecuesaus (125 gram per stuk)
- Spare Ribs Slow Cooking, optioneel met aflaksaus zoet of pittig (200 gram per stuk)
- Boeren kipspies (120 gram per stuk)
- Mixed grill spies (100 of 185 gram per stuk)
- Kinder kipspies (65 gram per stuk)
- Spies met gehaktballetjes (85 gram per stuk)
- Kebabspies (80 gram per stuk)
- Drumsticks (100 gram per stuk)
- Kippenpootjes (50 gram per stuk)
- Kippenvleugels (25 gram per stuk)
- Biefstuk met piri piri saus (50 gram per stuk)

Exclusief vlees

Twee koks komen ter plaatse om het vlees voor je te trancheren.

- Ossenhaas met knoflook en tuinkruiden
- Eendenborst
- Kalfsentrecote met truffel
- Varkenshaas medaillon

Vis

- Zalm pakketje met kerrie marinade (50 gram per stuk)
- Witvis pakketje met tuinkruiden en zeekraal (50 gram per stuk)
- Gamba spiesje met knoflook marinade (50 gram per stuk)

Sauzen

Standaard kun je uit onderstaande lijst 3 sauzes kiezen bij de BBQ.

- Knoflook
- Pinda
- Truffel mayonaise
- Joppie
- Cocktail
- Barbecue
- Samba
- Kerrie/ Ananas

info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68



BBQ Feest ^{1/2}

**Speciale
wensen?**

Laat het ons
weten! We denken
graag mee!

Van zomerse tuinfeesten tot sfeervol wintergrillen: wij verzorgen jouw barbecue tot in de puntjes. Denk aan topkwaliteit vlees, verse salades en een complete aankleding.

Je kunt kiezen uit talloze mogelijkheden. We kunnen voorzien in honderden verschillende soorten vlees, zoveel zelfs dat we ze niet allemaal in dit document kunnen samenvatten. Heb je specifieke wensen of iets bijzonders in gedachten? Laat het ons weten, dan maken we een voorstel op maat.

Op de volgende pagina vind je alvast een impressie van ons aanbod.



info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

myevents
we create, you celebrate

Menu 'Helemaal Goud'

Speciale
wensen?

Laat het ons
weten! We denken
graag mee!

Menu 'Helemaal Goud' is een compleet 3-gangen diner en een echte topper. Vers bereid, met zorg samengesteld en perfect geleverd. Genieten zonder zorgen, voor elke gelegenheid.

Het menu:

Truffelroomsoep
(of een andere soep naar keuze)

Onze welbekende shepherd's pie
*Langzaam gegaard rundvlees met groenten,
gegratineerd met romige aardappelpuree*
(ook verkrijgbaar in visvariant)

Amuse dessertbuffet
(of een monodessert naar keuze)

Aanvullende informatie:

- Soep word warm geleverd in hotpotten.
- Sheppardspie's worden warm geleverd in shaving dishes
- Monodesserts worden koel geleverd in koelboxen



info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

Samen Smullen (Shared dining) ^{1/2}

**Speciale
wensen?**

Laat het ons
weten! We denken
graag mee!

Grote schalen op tafel, gezellige sfeer en gerechten om te delen. Perfect voor lange tafelmomenten met vrienden of familie.

Het voorgerecht wordt volledig kant-en-klaar aangeleverd op planken en/of schaaltes. Deze worden in het midden van de tafels geplaatst, zodat iedereen gemakkelijk een vorkje kan meeprikken. De tafels worden gedekt met borden en bestek; deze zijn optioneel bij te huren tegen meerprijs.

Het hoofdgerecht wordt warm geleverd in dishes. De gerechten zitten in bakjes die je eenvoudig zelf op tafel kunt zetten. Alleen hier en daar hoeft nog een garnituur te worden toegevoegd. Wil je extra ondersteuning? Dan is het mogelijk om een kok te reserveren.

Sharing standaard

Geniet samen van een gevarieerde selectie heerlijke gerechtjes, ideaal om te delen. Deze schaal biedt voor ieder wat wils en zorgt voor een gezellige, informele eetervaring aan tafel.

Koud:

Geserveerd op planken

- Rosbief met truffelmayonaise
- Serranoham
- Gemarineerde garnalen
- Tonijnsalade gevuld met olijven, Parmezaan en zongedroogde tomaat
- Olijventappenade
- Tomatentappenade
- Grissini
- Foccaciastengel

Warm:

- Gehaktballetjes in zoetzure saus
- Kipdijspiesjes met yakitorisaus
- Stoofpotje van diverse vissoorten
- Gambaspiesjes
- Mini quiche lorraine
- Hollandse aardappelgratin
- Skin-on aardappeltjes



info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

myevents
we create, you celebrate

Samen Smullen (Shared dining) 2/2

Speciale wensen?

Laat het ons weten! We denken graag mee!

Grote schalen op tafel, gezellige sfeer en gerechten om te delen. Perfect voor lange tafelmomenten met vrienden of familie

Chef's specialiteit

Dit is een rijkge vulde schaal boordevol heerlijke, gevarieerde hapjes om samen van te genieten. Ideaal voor wie van gezelligheid en bourgondisch genieten houdt.

Koud

Geserveerd op planken

- Carpaccio van ossenhaas
- Vitello tonnato (kalfsrosbief met tonijnmayonaise)
- Hollandse garnalen
- Gerookte paling
- Gerookte zalm
- Gerookte makreel
- Gemarineerd olijven
- Kartoffelsalade
- Breekbrood met smeersels

Warm:

- Boeuf bourguignon
- Malse kippendijen met bospaddenstoelen
- Gemarineerde gamba spies
- Zalm met beurre blanc saus
- Mini quiche gevuld met spek, bosui en geroosterd paprika
- Aardappelgratin
- Rosevalaardappeltjes

Samen Genieten Luxe

Deze rijkge vulde schaal is stijlvol opgemaakt met luxe hapjes en verfijnde smaken. Perfect voor wie nét dat beetje extra zoekt.

Koud

Geserveerd op planken

- Carpaccio van ossenhaas
- Diverse luxe vleeswaren (Mortadella, Spinata romana, Serranno)
- Noordzeesalade
- Gerookte zalm
- Caprese
- Cous-cous salade met feta en zongedroogde tomaat
- Breekbrood met smeersels

Warm:

- Pulled beef
- Kippendij in Teriyakisaus, bosui en sesam
- Gamba's in Jambalayausaus
- Zalmfilet met Hollandaise saus
- Mini boeren quiche
- Italiaanse aardappelgratin
- Hasselback aardappeltjes



info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

myevents
we create, you celebrate

Diverse kleine gerechtjes geserveerd in gangen, maar zonder vaste zitplek. Perfect voor evenementen waar mensen elkaar willen ontmoeten én verrast willen worden.

Walking dinner menu's

Onze koks hebben een aantal menu's samengesteld die meegaan met de seizoenen. Elk menu wordt samengesteld met ingrediënten die op dat moment op hun best zijn én geïnspireerd zijn op de laatste culinaire trends. Op de volgende pagina's vind je onze voorgestelde menu's.

Liever een menu volledig naar eigen smaak samenstellen? Geen probleem, we denken graag met je mee... Alles is mogelijk!

Ons personeel, jouw omgeving

Een walking dinner kan vrijwel overal plaatsvinden: thuis, op locatie, in de tuin of op het werk. Indien nodig bouwen wij een mobiele keuken op locatie, zodat onze koks de gerechten ter plekke, waar je bij staat, kunnen bereiden.

Extra kosten

Alle genoemde prijzen zijn inclusief de huur van borden, servies, oven, werktafels en apparatuur (tot 100 couverts), maar exclusief personeelskosten.

Als richtlijn rekenen wij 1 kok per 25 gasten en 30 tot 45 minuten arbeid per gang, afhankelijk van het gekozen menu.



info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

Speciale
wensen?

Laat het ons
weten! We denken
graag mee!

Diverse kleine gerechtjes geserveerd in gangen, maar zonder vaste zitplek. Perfect voor evenementen waar mensen elkaar willen ontmoeten én verrast willen worden.

Standaard keuze uit 5 ((geen soep of geen tussengerecht) of 6 gangen.

Standaard menu

- Cocktail van pittige Noordzeesalade salade
- Cocktail van gerookte kip met appel en cashewnoten

- Rouleaux van rosbief met truffelmayonaise en rode ui
- Couscous salade met feta, tomaat en pijnboompitten
- Mosterdsoup met een krokantje van buikspek
- Geroosterd paprika pompoensoep met roomkaas

- Kruidige gele rijst met een spiesje van kippendij met Thaise green curry
- Spiesje van kreeftgarnalen met Jambalayasaus en nasi

- Slow cooked bbq pulled chicken met coleslaw, krokantje van aardappel en Parmezaan met cocktailpita's
- Pulled salmon met Mexicaanse kruiden, krokante groentesalade en cocktailpita's

- Mousse van cheesecake met gemarineerd rood fruit
- Tiramisu classic met een vleugje Amaretto



Walking dinner de luxe

- Tartar van gerookte zalm met limoen-gember crème fraîche
- Serranoham met veldsla, olijven, zongedroogde tomaat en pesto crème

- Pokebowl met diverse garnituren
- Salade van gamba met roodlof en groene kruiden dressing

- Tom kha kai (Thaise kippensoep met kokos)
- Bospaddenstoelen crèmesoep

- Paella gevuld met vis
- Rosevalaardappeltjes met stoofvlees

- Langzaam gegaarde ossenhaas met rode wijnsaus, aardappel knolselderij mousseline op een bedje van groente
- Witvis in een jasje van panko, Parmezaan en kruiden metaardappelgratin, beurre blanc saus op een bedje van groente

- Chocolade moelleux met gezouten karamel en vanille ijs
- Gebakken cheesecake met seizoensfruit

info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

Diverse kleine gerechtjes geserveerd in gangen, maar zonder vaste zitplek. Perfect voor evenementen waar mensen elkaar willen ontmoeten én verrast willen worden.

Standaard keuze uit 5 of 6 gangen.

Selectie van het Huis

- Sashimi van tonijn met krokantje van sesam, wakame en infuus van soja
- Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, bieslook en pijnboompitten

- Vitello tonnato: dun gesneden kalfsrosbief met tonijnmayonaise
- Cocktail van Hollandse garnalen met granny smith, ui en bieslook

- Romige kreeftensoep
- Truffelsoep met een crostini

- Scholfilet met romige knoflook aardappel en zeekraal
- Zacht gegaarde diamanthaas met truffeljus en garnituur van bimi

- Kalfsentrecote met een saus van rode port, hasselback aardappel en doperwtencrème
- Heilbot op een bedje van citroen kruiden risotto, groene asperges en een gamba dressing

- Cremeux van Hugo met gemarineerde druiven en mint
- Creme van dulce de leche met chocolade en noten



Chefs menu

- Sashimi van tonijn met krokantje van casave, wakame en infuus van soja
- Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, bieslook en pijnboompitten

- Pastrami met salade van appel en witlof of Salade met peer, champignons, walnoten en vinaigrette van rood fruit

- Truffel-pastinaak soep met krokantje van hazelnoot of Bospaddenstoelen cremesoep

- Zeebaars met risotto, verse spinazie, en een beurre blanc
- Duo van lam met een glace van sherry, puree van doperwt, mini kriel in schil en gepofte cherrytomaatjes

- Surf & Turf: Diamanthaas met gamba's op een bedje van groente en chimichurri

- Creme brulee met witte chocolade en framboos
- Vanille creme met compote van roodfruit en bastogne crumble

info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

**Kant-en-klare buffetgerechten in mooie serveerschalen.
Ideaal voor wie zelf wil uitserveren, maar wel wil genieten
van kwaliteit.**

Visschaal 1

Rijkelijk opgemaakt vispalet met gerookte paling, gerookte zalm, gestoomde makreel, gerookte forel, gestoomde gamba's, gestoomde zalm en Hollandse garnalen. Dit geheel is gegarneerd met diverse soorten cress, zongedroogde tomaat en limoen.



Visschaal 2

Rijkelijk opgemaakt vispalet met 8 bolletjes zalmsalade van 100 gram per bol met daar omheen: gerookte paling, gerookte zalm, gestoomde gamba's, gestoomde makreel, gerookte forel en Hollandse garnalen. Dit geheel is gegarneerd met diverse soorten cress, zongedroogde tomaat, limoen en gekookt ei.



Visschaal 3

Opgemaakt vispalet met 20 bolletjes zalmsalade van 80 gram per bol. Gegarneerd met Noorse garnalen, gekookt ei, zongedroogde tomaat en augurk.



Visschaal 4

Luxe opgemaakt vispalet met gerookte paling, gerookte zalm en Hollandse garnalen.

Gegarneerd met diverse soorten cress, zongedroogde tomaat en limoen.



Visschaal 5

Rijkelijk opgemaakt vispalet met sashimi van tonijn, gerookte paling, gerookte zalm, wakame. Gereserveerd met sojasaus en wasabi. Gegarneerd met diverse soorten cress, zongedroogde tomaat en limoen.



Hoeveelheid

- 4 - 6 personen als maaltijd
- 6 - 8 personen voor kleine lunch of als combinatieschotel

Hoeveelheid

- 4 - 6 personen als maaltijd
- 6 - 8 personen voor kleine lunch of als combinatieschotel

Hoeveelheid

- 4 - 6 personen als maaltijd
- 6 - 8 personen voor kleine lunch of als combinatieschotel

Hoeveelheid

- 4 - 6 personen als maaltijd
- 10 - 12 personen als hapje

Hoeveelheid

- 4 - 6 personen als voorgerecht
- 8 - 10 personen als hapje

**Kant-en-klare buffetgerechten in mooie serveerschalen.
Ideaal voor wie zelf wil uitserveren, maar wel wil genieten
van kwaliteit.**



Schaal van de Chef

Rijkelijk opgemaakte schaal met:

- Wrap rouleaux met carpaccio, truffelmayo, Parmezaanse kaas en bieslook

- Serranoham
- Kalfs rosbief
- Gerookte zalm
- Gerookte paling
- Sashimi van tonijn

Gegarneerd met zongedroogde tomaat, wakame, diverse soorten cress en limoen.



Vleesschaal

Rijkelijk opgemaakte vleesschotel van 10 bolletjes rundvleessalade van 100 gram per bol met diverse soorten vleeswaren. Gegarneerd met diverse soorten cress, zongedroogde tomaat en gekookt ei.



Kipschaal

Rijkelijk opgemaakte kipschotel van 10 bolletjes kipsalade van 100 gram per bol met diverse soorten kip vleeswaren. Gegarneerd met diverse soorten cress, zongedroogde tomaat en gekookt ei.

Hoeveelheid

- 4 - 6 personen als voorgerecht
- 6 - 10 personen als hapje

Hoeveelheid

- 4 - 6 personen als maaltijd
- 6 - 8 personen voor kleine lunch of als onderdeel van de maaltijd

Hoeveelheid

- 4 - 6 personen als maaltijd
- 6 - 8 personen voor kleine lunch of als onderdeel van de maaltijd

**Speciale
wensen?**

Laat het ons
weten! We denken
graag mee!

Heerlijke warme gerechten geleverd in handige
traiteurpannen. Simpel op te warmen, groots in smaak.
Gemak voor elk moment.



Snackpan

Deze schaal bevat:

- Gehaktballetjes met barbecuesaus
- Kipdij met yakitori en sesam
- Drumsticks
- Kipgehaktballetjes met zoetzure saus

Totaalgewicht:

circa 2200 gram

Aantal: 60 stuks



Ballenpan

Deze schaal bevat:

- Kipgehaktballetjes
- Yakitorisaus en sesam
- Zoetzure saus

Totaalgewicht:

circa 2200 gram

Aantal: 75 stuks

Cocktailgehaktballetjes

- Pindasaus
- Barbecuesaus



Pulled snackpan

Deze schaal bevat:

- Pulled pork
- Pulled barbecue chicken
- Pulled beef

Gerserveerd met:

- 24 Mini pita broodjes
- Bakje coleslaw

Totaalgewicht:

circa 2200 gram

Geschikt voor:

12 - 20 personen als snack



Paella pan

Onze welbekende paella
gevuld met groente, fruit de mer
en gegarneerd met limoen en
mosselen.

Totaalgewicht:

circa 2200 gram

Geschikt voor:

- 4 - 5 personen als maaltijd
- 6 - 8 personen als kleine lunch

info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

**Heerlijke warme gerechten geleverd in handige
traiteurpannen. Simpel op te warmen, groots in smaak.
Gemak voor elk moment.**



Pannetje van de Zee

Deze schaal bevat:

- Gamba's met Indian marinade
- Kabeljauw balletjes met hollandaisesaus
- Zalm balletjes met teriyakisaus, bosui en sedam
- Roseval aardappeltjes
- Risotto

Totaalgewicht:

circa 2200 gram

Geschikt voor:

4 - 5 personen als maaltijd

6 - 8 personen als kleine lunch



Nachos suprême pan

Ook vegetarisch verkrijgbaar!

Kruidig Mexicaanse rundergehakt, gevuld met groenten, bonenmix, jalapenos peper, mozzarella/cheddar kaas en tomatensalsa.

Totaalgewicht:

circa 2000 gram

Geschikt voor:

4 - 5 personen als maaltijd

12 - 20 personen als snack

Geserveerd met:
creme fraîche en uiteraard een ruime zak nacho chips.



Nachos zalm pan

Tex-mex pulled salmon, gevuld met geroosterde paprika en bosui en bedekt met oude kaas.

Totaalgewicht:

circa 2000 gram

Geschikt voor:

4 - 5 personen als maaltijd

12 - 20 personen als snack

Geserveerd met:
een ruime zak nacho chips.



Shoarma pan

Malse shoarma van kippendij.

Geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus en 10 stuks halve pita broodjes

Totaalgewicht:

circa 2000 gram

Geschikt voor:

4 - 5 personen als maaltijd

10 personen als snack

**Heerlijke warme gerechten geleverd in handige
traiteurpannen. Simpel op te warmen, groots in smaak.
Gemak voor elk moment.**



Nasi saté pan

Kruidige gele nasi gevuld met groente en roerei. Met heerlijk malse kipdijssaté en onze welbekende pinsasaus.

Apart meegeleverd:
Kroepoek, seroendeng en gefruite uitjes.

Totaalgewicht:

circa 2400 gram

Geschikt voor:

4 - 5 personen als maaltijd

6 - 8 personen als kleine lunch



Bamipan

Bami gevuld met groente. Met cocktailballetjes in terriyakisaus met lente-ui en sesam.

Apart meegeleverd:
een zak cassave kroepoek.

Totaalgewicht:

circa 2400 gram

Geschikt voor:

4 - 5 personen als maaltijd

6 - 8 personen als kleine lunch of
als combinatieschotel



Pulled maaltijd pan

Kruidige gele nasi gevuld met groente, pulled pork, pulled barbecue chicken en pulled beef.

Apart meegeleverd:
een zak cassave kroepoek.

Totaalgewicht:

circa 2400 gram

Geschikt voor:

4 - 5 personen als maaltijd

6 - 8 personen voor kleine lunch



Veggie pan

Kruidige gele nasi gevuld met groente, pulled veggie, tempeh jambalaya, vegetarische saté met pindasaus.

Apart meegeleverd:
een zak cassave kroepoek.

Totaalgewicht:

circa 2200 gram

Geschikt voor:

4 - 5 personen als maaltijd

6 - 8 personen als kleine lunch of
als combinatieschotel

Toetjesparade

Speciale
wensen?

Laat het ons
weten! We denken
graag mee!

Een feestelijk einde van elk diner of evenement. Van luxe desserts tot luchtige zoetigheden – een parade waar je blij van wordt.

Handdesserts

Vanaf 15 stuks per soort

- Cheesecakemousse met rood fruit compote (topper!)
- Mokka mousse met crumble van oreo
- Pornstar Martini toetje
- Witte chocolademousse met bastogne crumble
- Chocolademousse met cantuccini
- Aardbeien romanoff met vers fruit
- Trifle van Speculoos en dulce de leche
- Oreo stracciatella trifle
- Tiramisu klassiek met een vleugje amaretto
- Tiramisu van Limoncello met lemoncurd
- Chocolade Moelleux met gezouten karamel (zelf opwarmen)
- Panna cotta met gemarineerd rood fruit

Allergeenvrij:

- Vanille mousse met gemarineerd rood fruit

Dit dessert kan per stuk worden besteld bij een ander mono dessert.

Amuse dessert buffet

3 Amuse desserts per persoon

U ontvangt 4 standaard smaken:

- Passievruchtenmousse (pornstar martini)
- Witte chocolade/framboos
- Mascarpone/speculaascrumble
- Belgische pure chocolademousse

Extra desserts

Vanaf 20 personen

- Vers fruit (1 kg)
- Mini chocolade brownies
- Mini vanille muffins
- Slagroom (1 ltr)

Luxe ijstaarten

Voor 10 personen

- Oreo diptaart
- Mango bombe
- Amaretti karamel

Liever een ander dessert?

Geef het gerust door!

info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68

myevents
we create, you celebrate

Aanvullende informatie

Speciale wensen?

Laat het ons weten! We denken graag mee!

Naast het eten denken we ook graag met je mee over de details die jouw evenement compleet maken. Denk aan dieetwensen, eigen materialen of extra service. Hieronder lees je wat er mogelijk is en hoe we samen tot een passende invulling komen.

Voedselintoleranties, allergieën of dieetwensen?

Heeft u een voedselintolerantie, allergie, of eet u vegetarisch of veganistisch? Laat het ons gerust weten! We denken graag met u mee en zorgen ervoor dat ons aanbod aansluit op uw wensen.

Flexibel in materiaal

Heeft u zelf borden, bestek of buffettafels? Geen probleem! We stemmen onze offerte graag af op wat u al heeft. Zo betaalt u alleen voor de non-food zaken die u écht nodig heeft.

Altijd beschikbaar

Wij staan 7 dagen per week voor u klaar. Wel zo makkelijk!



We denken graag mee

Heeft u een idee of voorkeur voor een bepaald concept? Deel uw wensen met ons, dan stellen wij een passende offerte voor u op.

Meer dan alleen catering...

Wij bieden meer dan alleen heerlijk eten. Ook voor de complete aankleding van uw evenement kunt u bij ons terecht: van stoelen en statafels tot muziek en decoratie. Wij regelen het graag. Alles in één hand, alles tot in de puntjes verzorgd.

Contact opnemen

Heb je vragen of wil je onze catering boeken? Neem contact op met Duco Tuinenga via onderstaande info:

E-mail: info@myevents.nl

Telefoon: 06 - 46 12 26 68

info@myevents.nl • 06 - 46 12 26 68





Business Unit Nummer 22

Nobelstraat 15

2693 BC 's-Gravenzande

info@myevents.nl

06 - 46 12 26 68

www.myevents.nl