

Mat Thiesen kookworkshops en catering.



Kap .Nausstraat 13

5987AR Egchel

info@mat-thiesen.nl 077-3075276

Basis schotel

Huzarensalade.

Drie soorten verse rauwkost salade afgestemd op het seizoen.

Gevuld ei.

Gerookte kipfilet.

Vers fruitsalade.

Dit wordt op een schaal gepresenteerd en is te bestellen vanaf 12 personen.

Kosten € 6,00 pp incl. 9%btw.

Bij een groter aantal personen wordt de basis schotel in buffetvorm gebracht.

Deze basis schotel kunt u uitbreiden, u heeft de keuze uit varkenspoulet met uien en champignons, Oosterse kip met venkel en ui of gehaktballetjes in tomatensaus. Geserveerd met aardappelgratin en of rijst a € 5,90 pp (op basis van 200 gram rauw vlees).

Zoekt u een ander warm gerecht kijk dan op pagina 10.

Buffet populair



Voorgerecht

Glaasje met kipsalade met meloen en zoete kerrie room.
Crabsalade in glaasje met mandarijn en limoncello crème.

Koud

Huzarensalade.
Gevulde ei.
Selderij,appel salade met kaneel dressing.
Witte koolsalade met appel en noten.
Vers fruitsalade.
Pasta salade met groenten, en rijst azijn dressing.
Rauwe ham met meloen.

Warm

Warme bourgondische been ham met kruidensaus **of** kip in champignon-roomsaus.
Rijst.
Diverse broodsoorten.
Kruidenboter, roomboter.

Kosten €13,75 per persoon.

Huis buffet 1 koud/warm

Koud

Glaasjes met Noorse garnalen, appel en limoensaus.

Glaasjes met gerookte kipsalade en fruit.

Glaasjes met vers gepocheerde zalm en cocktailsaus.

Koude schotel.

Gevulde eieren.

Groene sla soorten met zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, spekjes en balsamico dressing.

Gemengde rauwkost salade met kruiden dressing.

Witte koolsalade met appel en rozijnen.

Pastasalade met groenten en tonijn, met rijst azijn dressing.

Fruitsalade met likeur.

Warm

Varkenspoulet in champignonroomsaus.

Kip poulet in kruiden saus met ui.

Aardappelschijfjes in kruiden room.

Rijst

Diverse broodsoorten.

Kruidenboter, roomboter en tapenade.

Kosten € 16,15 per persoon.



Huis buffet 2 koud warm.

Voorgerecht

Glas met gerookte kalkoenfilet en fruit met Limburgse mosterdroom.

Glas met vers gepocheerde zalm en cocktailsaus.

Spiegel met diverse gerookte vissoorten en zalm paté met cocktailsaus.

Spiesje met gemarineerde tomaatjes met mozzarella en zongedroogde tomaat met basilicum.



Koud

Spiegel met Italiaanse ham en meloen.

Koude schotel opgemaakt met gevulde eieren.

Fruitsalade met likeur.

Groene slasoorten met zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, spekjes, groente chips en balsamicodressing.

Salade met kidney bonen, paprika en Franse selderij.

Gemengde rauwkostsalade met oa wortel, kool, radijs, paprika.

Witte koolsalade met appel en noten.

Warm

Oosterse kip in saus van gember, ketjap en venkel.

Langzaam gegaard op lage temperatuur Livar braadstuk met cognac roomsaus.

Trio van vis onder een jasje van Japanse broodkruim en spekjes uit de oven met Hollandaise saus.

Roseval aardappeltjes uit de oven met een vleugje knoflook.

Rijst gebakken met groenten.

Diverse broodsoorten.

Kruidenboter, roomboter en tapenade.

Kosten € 18,45 per persoon.

Huisbuffet 3 koud warm

Voorgerecht

Glas met gerookte kipfilet en meloen met kerrie gember saus.
Crab met mandarijn en limo cello saus

Spiesje met gemarineerde tomaatjes met mozzarella en zongedroogde tomaat met basilicum.

Koud

Spiegel met Italiaanse ham en meloen.
Bulgur salade met kip, botersla, gegrilde paprika, komkommer, met citroen dressing.
Koude schotel opgemaakt met gevulde eieren.
Fruitsalade met likeur.
Groene slasoorten met zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, spekjes, groente chips en balsamicodressing.
Gemengde rauwkostsalade met komkommer en paprika met kruiden dressing.
Witte koolsalade met appel en noten.
Gemarineerde Champignonsalade met courgette en paprika en olijven,

Warm

Varkenspoulet met champignon roomsaus
Runderpoulet stroganoff
Pasta met gemarineerde zalm en limoensaus/**of**
Italiaanse Groenten lasagne

Aardappelschijfjes in kruiden room met kaas gegratineerd
Rijst gebakken met groenten.

Diverse Italiaanse brood soorten

Kruiden boter ,roomboter en tapenade

Kosten buffet 19,45 pp

Hapjes buffet



Koud

Kleine glaasjes met kipsalade.
Garnalen cocktail met venkel en appel.
Gepocheerde zalmfilet met cocktailsaus.

Bulgur salade met kip en botersla en citroen dressing

Rolletje van gebraden kalfsfricandeau met tonijnmayonaise.

Spiegel, met diverse vis en gerookte vissoorten.

Huzarensalade met halve eieren gearneerd.

Mini sandwiches van gerookte zalm.

Mini sandwich van gerookte kalkoen met meloen.

Brioche brood met paté crème en bessen.

Amuse bakje met zalmousse.

Crostini met tomaten salsa.

Warm

Groenten quiche met gerookte zalmsnippers en bieslook crème.

Warm gebraden Livar braadstuk met cognac roomsaus.

Limousine runderpoulet met uien en champignons, gaar gestoofd.

Aardappelgratin .

Gewokte basmati rijst.

Spiegel met kaassoorten, speltbrood, roggebrood, stroop en noten.

Diverse broodsoorten.

Roomboter, kruidenboter en tapenade.

Kosten € 18,50 per persoon.

Heeft u een groot feest, informeer dan naar ons speciaal hapjes buffet, waar ook á la minute wordt gekookt en gerechten bereid.

Italiaans buffet



Koud

Diverse soorten Italiaanse ham met meloen.

Jonge sla soorten met mozzarella en olijven met noten en kruiden dressing.

Pasta salade met tonijn.

Gebakken scampi salade met tomaat witte wijn en knoflook.

Spiesje met olijven, gemarineerde tomaatjes basilicum en mozzarella.

Drie soorten rauwkost afhankelijk het seizoen.

Warm

Italiaans varkens poulet met rode wijn en uien, gearneerd met gegrilde tomaatjes uit de oven.

Lasagne vegetarisch met veel groenten.

Pasta met diverse soorten gemarineerde vis in een kruidige saus met tomaten.

Oven aardappeltjes met tijm en oregano **of** aardappel schijfjes in kruidenroom.

Italiaanse broodsoorten

Tomaten salsa, tapanade, kruidenboter en roomboter

Kosten € 18,75 per persoon.

Uit te breiden met Italiaans dessert tiramisu à € 2,75 pp

Desserts

Dessert 200 cc per persoon.

1 soort bavarois of mousse € 2,65

2 soorten bavarois of mousse € 3,75

3 soorten bavarois of mousse € 4,50



Keuze uit:

Chocolade mousse, aardbeien mousse, passie vruchten mousse, bosvruchten mousse.

Staat uw smaak er niet bij vraag er gerust naar.

De mousses worden met slagroom opgespoten en passend gegarneerd.

Dessert buffet minimaal 25 personen a € 6,25 pp

Een ruime keuze aan mousse, bavarois, luxe soesjes, sausjes en ijs.

Dit alles mooi aangekleed zie hieronder een voorbeeld:



Grand Dessert

Buffet min 35 personen € 7,25 pp

Diverse soorten mousse en bavarois

Bij dit buffet zit o.a. een omelet syberienne(ijs) met warme kersen, verder een keur aan mousse en bavarois. Zie hieronder een voorbeeld:



Warme uitbreiding voor uw buffet of vervang de warme gerechten door:



Italiaanse varkens poulet (uien en rode wijn met een vleugje knoflook)
Varkenspoulet met champignonroomsaus.

Varkens haas biefstukjes met stroganoff saus (extra € 1,60 pp)
Livar braadstuk met dragon roomsaus.

Runder poulet met ui en champignons gestoofd.
Ossenhaas mooi rosé getrancheerd met paddenstoelen jus (extra € 5, - pp)
Runder sukade, 20 uur geeraard op lage temperatuur, met krachtige jus.(extra 1,50)

Zalmfilet mootjes met een saus van limoen.(1,75 extra)
Trio van verse vis van het seizoen met bladspinazie en dille saus.(1,75 extra)
Kipfilet reepjes in kerrie gembersaus met fruit.

Gebakken kipfilet met sinaasappel tijm saus.
Oosterse kip (kipdijfilet in een saus van gember, ketjap en venkel)

Buffet aanvulling

Aardappelgratin met gerookte zalm en een frisse kruiden room. (€1,75pp)
Aardappelvlaai met gerookte zalm snippers en bieslook crème. (€ 1,75pp)

Soepen

Wij serveren 250 cc per persoon.

Bouillon met rundvlees. (€2,50pp)
Heldere bouillon met fijne groenten. (€2,50pp)
Heldere asperges soep.(seizoen) (€2,75pp)
Gebonden asperges soep.(seizoen) (€2,95pp)
Tomaten crème soep met balletjes. (€2,50pp)
Bospaddenstoelen crème soep. (€2,95pp)
Zuurkoolsoep met spekjes. (€2.50pp)

Vegetarisch te bestellen i.p.v. vlees.

Vegetarische groenten stoofpotje.
Paddenstoelen stoofpotje met courgette.
Champignon stoofpotje met verse kruiden.

Borden of schalen met hapjes.

Rolletje van gebraden kalfsfricandeau met tonijnmayonaise.

Kleine spiesjes met mozzarella, cherrytomaatjes en basilicum.

Parmaham met meloen en ruccola.

Rolletje van tramezzini brood met dille crème, ruccola en gerookte zalm.

Kleine spiesjes met pittige provolonekaas, tomaat en groene olijven.

Gevuld ei.

Wrap met gerookte zalm of gerookte kip met kruiden crème.

Deze hapjes zijn te bestellen vanaf 25 stuks.

Zoekt u iets anders laat het me weten vraag naar de hapjes lijst.

Kosten per hapje € 1,45

Walking diner

Een zeer stijlvol en chique diner waarbij heerlijke, bijvoorbeeld Italiaanse gerechtjes worden geserveerd als klassieke carpaccio, risotto van paddenstoelen, Italiaanse tiramisu etc. Dit alles prachtig vorm gegeven.

Natuurlijk kunt u ook voor de Franse keuken of een mengeling van deze kiezen.

Een voorbeeld:

Koud voorgerechtje

Amuse van mozzarella met verse basilicum en pomodori tomaat.

Galia meloen met parmaham.

Klassieke carpaccio van ossenhaas met een pestodressing en pijnboompitjes.

Warm tussengerecht

Spiesje van gemarineerde gamba met een heerlijke knoflookmayonaise.

Italiaanse tomatensoep met verse kruiden.

Hoofdgerecht

Siciliaanse penne pasta met stukjes kip in een kruidige tomatensaus of

Risotto met paddenstoelen en Parmezaanse kaas.

Nagerecht

Italiaanse tiramisu of chocolade mousse met banyuls crème.

Vanzelfsprekend zijn alle gerechtjes op elkaar afgestemd en prachtig gestijld op eigentijds servies en zijn makkelijk te eten. Zo komen er glaasjes, amuselepels, schoteltjes en trendy prikkers voorbij.

Voor een walking diner van 7 gerechten trekt u ca. 3 uur uit.

Kosten €38,- per persoon

Zoekt u een gastvrouw voor deze avond ook die kunnen we leveren.

De afwas wordt voor u gedaan.

Minimaal 18 personen.

U kunt bij ons geheel vrijblijvend een offerte opvragen voor prijzen en mogelijkheden.

Mat Thiesen kookworkshops en catering.

Kap .Nausstraat 13

5987AR Egchel

info@mat-thiesen.nl

077-3075276

06-46320127

Algemene voorwaarden

Voor kinderen tot 10 jaar rekenen wij de halve prijs. U dient dit bij uw bestelling door te geven.

In de gemeenten Peel en Maas, Haelen, Heythuysen, Heibloem, Roggel en Neer wordt (afhankelijk van de bestelling) bezorgd

Bezorgen van bestelling en de retournering van materialen gaat in overleg.

U dient bij bezorging af te rekenen of in overleg.

Alle prijzen zijn per persoon.

Bij bestellingen geldt een minimum van 15 personen tenzij anders vermeld. Bij iedere bestelling voor minder dan 15 personen wordt een toeslag berekend van 15 %.

Prijswijzigingen onder voorbehoud. Prijzen per januari 2019.

Wijziging van het aantal personen kan kosteloos tot één week van tevoren.

Schade of breuk van materialen wordt in rekening gebracht.

Borden en bestek zijn te huur, breuk wordt in rekening gebracht.

Mat Thiesen kookworkshop en catering kan nimmer aansprakelijk gesteld worden voor schade ontstaan door onvoorzichtig of onzorgvuldig handelen met apparatuur of goederen die door ons aan derden ter beschikking zijn gesteld.

Op al onze leveranties en diensten zijn de unanieme voorwaarden voor de horeca van toepassing, samengesteld Koninklijke Horeca Nederland (KHN). Mocht u het gereserveerde willen annuleren dan kan dit tot 2 weken voor aanvang van de reservering (tenzij anders is overeengekomen), hiervoor zullen geen kosten in rekening worden gebracht, mits overeengekomen is dat bepaalde goederen gehuurd dienden te worden.

Graag tijdig reserveren. Vol is vol.

Bij het plaatsen van een bestelling gaat u akkoord met deze algemene voorwaarden.