



# CATERING 2009

ONTVANGST	
Koffie/ thee en Limburgse vlaai	€ 4,00
Koffie / thee met 2 belegde broodjes	€ 5,00
LUNCH	
<b>Lunch pakket</b>	<b>€ 5,50</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Broodje ham en broodje kaas</li> <li>- Een stuk fruit</li> <li>- Mars/ snickes etc.</li> <li>- Pakje drinken (0,2 ltr.)</li> </ul>	
<b>Short Break</b>	<b>€ 6,50</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomaat-groente soep</li> <li>- Broodje ham en broodje kaas</li> </ul>	
<b>Lunch break (vanaf 8 personen)</b>	<b>€ 8,50</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Twee soorten brood en krentenbrood</li> <li>- Boter, kaas en vleesbeleg</li> <li>- Meerdere soorten zoet beleg</li> <li>- Inclusief koffie en thee</li> </ul>	
	- Supplement soep € 2,00
<b>Lunch Break de luxe (vanaf 8 personen)</b>	<b>€ 11,00</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomaten-Groentesoep</li> <li>- Bruine en witte broodjes</li> <li>- Twee soorten brood en krentenbrood</li> <li>- Boter, kaas en vleesbeleg</li> <li>- Meerdere soorten zoetbeleg</li> <li>- Inclusief koffie en thee</li> </ul>	
<b>Boeren lunchbuffet (vanaf 10 personen)</b>	<b>€ 12,50</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse soorten paté</li> <li>- Gebraden gehakt, wijn cervelaat</li> <li>- Hoofdkaas, achterham</li> <li>- Jong belegen kaas, ardennerham</li> <li>- Diverse soorten brood en broodjes</li> <li>- Diverse soorten rauwkost- en bleekselderij salade</li> <li>- Limburgse mosterd, stroop</li> <li>- Echte boter en kruidenboter</li> <li>- Inclusief koffie en thee</li> </ul>	
	- Supplement soep € 2,00
<b>Boeren lunchbuffet de luxe (vanaf 10 personen)</b>	<b>€ 14,50</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse soorten paté</li> <li>- Gebraden gehakt, wijn cervelaat</li> <li>- Hoofdkaas, achterham</li> <li>- Jong belegen kaas, ardennerham</li> <li>- Limburgs gebakken pastei en gegrilde drumsticks</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diverse soorten brood, broodjes en stokbrood</li> <li>- Diverse soorten rauwkost- en bleekselderij salade</li> <li>- Limburgse mosterd, stroop</li> <li>- Saus Monegask</li> <li>- Echte boter en kruidenboter</li> <li>- Inclusief koffie en thee</li> </ul>	
	- Supplement soep € 2,00



# CATERING 2009

vanaf 10 personen	
<b>Gourmet Grieks/Italiaans</b> <i>(tot en met 25 personen)</i> € 17,50	
Gezellig en lekker gourmetten bestaande uit:	-
- Italiaans gekruide biefstuk, Varkensfilet gemarineerd met creek passion	- Kartoffel-, tortelini-, pasta salade
- Kipfilet gemarineerd met pesto, Gehaktballetjes met fetakaas	- komkommer- en feta salade
- Gesneden uien, paprika en champignons	- Cocktail- tzaziki en pittige rode saus
	- Stokbrood en kruidenboter
<b>Gourmet Regular</b> <i>(tot en met 25 personen)</i> € 16,50	
Gezellig en lekker gourmetten bestaande uit:	-
- biefstuk, varkenshaas, kipfilet	- Verse koude schotel
- hamburgertje en shoarma vlees	- Kartoffel-, tortelini- en komkommersalade
- Gesneden uien, paprika en champignons	- Cocktail- knoflook en pittige rode saus
	- Stokbrood
<b>Menu Gulperberg</b> € 14,50	
- Varkenshaas met peperroomsaus	
- Aardappels	
- Broccoli	
- Erwtten en wortelen	
- Verse Rauwkost	
<b>Menu Keuteberg</b> € 14,50	
- Hollandse biefstuk met saus	
- Haricots verts	
- Bloemkool	
- Gebakken krieltjes	
- Verse rauwkost	
<b>Menu Cauberg</b> € 12,50	
- Kippenbouten	
- Rösti	
- Wortelen	
- Erwtten	
- Verse rauwkost	
<b>Menu Bemelerberg</b> € 12,50	
- Goulash	
- Witte rijst	
- Erwtten	
- Haricots verts	
- Verse rauwkost	
<b>Menu Emmaberg</b> € 12,50	
- Penne met gehakt en kaas overbakken	
- Italiaans stokbrood	
- Verse rauwkost	

- Wijzigingen in groente en aardappelen zijn mogelijk
- Andere menu's beschikbaar op aanvraag



# CATERING 2009

vanaf 10 personen	
<b>Italiaans buffet "Verona" € 22,00</b>	
<p><b>Koude gerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parma ham met meloen</li> <li>- Garnalen op Italiaanse wijze</li> </ul> <p><b>Warme gerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lasagna 'Originale'</li> <li>- Varkenshaas met oregano en basilicumsaus</li> <li>- Kipgerecht op Italiaanse wijze</li> <li>- Tongrolletjes gevuld met zalm vergezeld door een pesto saus</li> </ul>	<p><b>Salades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Italiaanse pasta salade</li> <li>- Tortellini salade</li> <li>- Artisjoksalade</li> </ul> <p><b>Bijgerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Panini</li> <li>- Chiabatta brood</li> <li>- Kruidenboter</li> </ul>
<b>Italiaans buffet "Toronto" € 18,50</b>	
<p><b>Koude vleesgerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parma ham met meloen</li> </ul> <p><b>Warme gerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lasagna 'Originale'</li> <li>- Tagliatelle met zalm</li> <li>- Varkenshaas met oregano en een basilicumsaus</li> </ul>	<p><b>Salades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Italiaanse pasta salade</li> <li>- Tortellini salade</li> <li>- Italiaanse broccolisalade</li> </ul> <p><b>Bijgerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Panini</li> <li>- Chiabatta brood</li> <li>- Kruidenboter</li> </ul>
<b>Spaans buffet € 20,50</b>	
<p><b>Koude vleesgerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerookte kipfilet met een sinaasappelsaus</li> <li>- Pittige worstjes met een taco saus</li> <li>- Kipjuweeltjes</li> </ul> <p><b>Warme gerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lamslende met een honing lavendelsaus</li> <li>- Kalfsmedaillons in een Madeirasaus</li> <li>- Chili con carne</li> <li>- Paella</li> </ul>	<p><b>Salades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spaanse rauwkost salade</li> <li>- Gemengde rauwkost salade</li> </ul> <p><b>Bijgerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stokbrood</li> <li>- Kruidenboter</li> <li>- Olijven</li> </ul>
<b>Grieks buffet € 19,50</b>	
<p><b>Warme gerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mousaka</li> <li>- Gyros</li> <li>- Souvlaki steak</li> <li>- Kretasaus</li> <li>- Griekse gehaktballetjes</li> </ul>	<p><b>Salades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fetâsalade</li> <li>- Griekse witte koolsalade</li> <li>- Crecansalade</li> </ul> <p><b>Bijgerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stokbrood</li> <li>- Kruidenboter</li> <li>- Griekse mayonaise</li> <li>- Tzazikisau</li> </ul>



# CATERING 2009

## vanaf 40 personen

### Limburgs Winter buffet *(vraag naar beschikbaarheid)*

€ 21,00

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>Warme gerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stoofpot van verschillende soorten wild</li> <li>- Konijnen bouten op Limburgse wijze</li> <li>- Hertebiefstukjes met een sjalottesaus</li> <li>- Gebraden saucijsjes, in vleesjus met gebakken uien</li> <li>- Gestoofde rode kool met appeltjes</li> <li>- Zuurkool gestoofd in witte wijn</li> <li>- Gebakken krielen met spekjes en ui</li> <li>- Aardappelgratin</li> </ul> | <p><b>Salades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Farmer salade</li> <li>- Komkommer salade</li> </ul> <p><b>Bijgerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stokbrood</li> <li>- Kruidenboter</li> </ul> |
|---|--|

### Tapas Buffet

€ 18,50

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>Koude vleesgerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drunsticks</li> <li>- Indische gehaktballetjes</li> <li>- Chorizo</li> </ul> <p><b>Koude visgerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gemarineerde scampi's</li> <li>- Zalm</li> </ul> | <p><b>Koude gerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gegrilde Aubergines en champignons</li> <li>- Paprika filets van de grill, zongedroogde tomaatjes</li> <li>- Mozzarella/tomaat en Mozzarella olijven spiesjes</li> <li>- Spaanse Kaas</li> </ul> <p><b>Bijgerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Italiaans Stokbrood en toastjes</li> <li>- Tortilla chips met dipsaus</li> </ul> |
|---|--|

## vanaf 50 personen

### Texas Buffet

€ 19,50

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>Warme gerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebakken krielaardappeltjes met cajun kruiden</li> <li>- Chili con Carne</li> <li>- Western speklap en varkensfilet</li> <li>- Spare ribs</li> </ul> | <p><b>Salades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Radicchio Ijsbersla</li> <li>- Waldorf salade</li> <li>- Cole slaw salade</li> </ul> <p><b>Bijgerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (uien) stokbrood</li> <li>- Gekruide mayonaise</li> <li>- BBQ saus</li> <li>- Kerrie ananassaus</li> </ul> |
|---|--|

## vanaf 60 personen

### Italiaans/ Grieks buffet

€ 18,50

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>Warme gerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lasagne bolognese</li> <li>- Varkenshaas met oregano en een basilicumsaus</li> <li>- Tagiatelle met zalm</li> <li>- Mousaka</li> <li>- Souvlaki steaks met een Kretasaus</li> <li>- Gyros met tzazikisaus</li> </ul> | <p><b>Salades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Italiaanse pasta salade</li> <li>- Tortelinie salade</li> <li>- Witte kool salade</li> <li>- Feta salade</li> </ul> <p><b>Bijgerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Italiaans stokbrood</li> <li>- Chiabatta brood</li> <li>- Kruidenboter</li> </ul> |
|---|--|



# CATERING 2009

## FRIET-FESTIJN

Geniet van echte Belgische friet, zuurvlees en een snack geserveerd vanuit een originele 'frietkot'. Lekker informeel en gezellig.

Als een 'afhaalbuffet' staat de frietkraam, exclusief voor uw groep klaar. Het eten kan binnen in de bistro worden opgegeten onder het genot van een drankje.

**Tijd** 1½ uur

**Eten** Friet, zuurvlees en snack. Het eten wordt aangeboden en klaargemaakt vanuit een mobiele Belgische frietkot welke direct naast het gebouw van ROCCA staat. Dit is een perfect alternatief voor bijvoorbeeld een BBQ.

**Drankafkoop** Afkoop van drank gedurende 1½ uur van de navolgende dranken: pils van de tap, fris, koffie, thee, wijn.

**Prijs** € 19,50 incl. BTW per persoon met een minimum van 25 personen.



## DRANKEN

**Dranken service** Selfservice drinkbuffet gedurende de dag, bestaande uit:

- gekoelde flessen Spa blauw en rood
- gekoelde flessen frisdrank (cola, sinas, 7-up)
- drinkbekers

€ 5,00 per persoon

**Dranken afkoop** Afkoop van drank tijdens borrel, buffet of na de activiteit.

Minimale eenheid 2 uur, voor de navolgende dranken:  
Pils van de tap, frisdrank, koffie, thee, rode en witte wijn.

€ 5,50 per persoon / uur