
Ambachtelijke
Slager

Voorgerechten

Kip-mango cocktail, lekkere kipsalade met sla in een cupje	
Per stuk	3.00
Mini carpaccio op klein bordje met balsamicodressing, pesto en sla	
Per stuk	3.00
Mini gerookte zalm op klein bordje met balsamicodressing en sla	
Per stuk	3.50

Warme gerechten

Stokje gebraden kipsaté in satésaus	
Per stuk	1.50
Stokje gebraden varkenshaassaté in satésaus	
Per stuk	1.65
Plakjes warme beenham in beenhamsaus	
100 gram	2.00
Plakjes warm vlees in satésaus	
100 gram	1.85
Gebraden balletjes gehakt in saus naar keuze: saté/cajun/pangang of ketjap	
Per stuk	0.60
Gebraden Indische kipborrelkluijjes	
Per stuk	0.90
Gebraden spare-rib (in kleine ribjes gesneden)	
100 gram	1.75
Hachee voor bij bijv. stamppot (rundvlees)	
100 gram	2.00

Wilt u een keer een ander soort saté? Vraag naar de mogelijkheden!

Toelichtingen over onze catering

- Warme gerechten worden geleverd in au bain mariebakken die op stroom werken.
- Salades worden mooi opgemaakt met verse producten. Ook mogelijk met leeftijd of cijfer.
- U mag ook zelf een buffet samenstellen, u kunt een afspraak maken om iets te bespreken.
- De prijzen zijn zo berekend dat alle schalen, bakken etc. schoon terug wordt gebracht.
- U kunt er ook voor kiezen om het door ons te laten schoonmaken, wij rekenen hiervoor dan schoonmaakkosten. Graag van te voren aan ons melden.
- Bekijk ook eens onze andere cateringfolder van salades, snacks, broodjes en partypannen

Diversen

Borden, bestek en servet	
Per persoon	0.60
Wegwerp borden en bestek (zwart en stevige kwaliteit)	
Per persoon	0.50
Gesneden stokbrood, bruin en wit met kruidenboter	
Per persoon	1.00
Vers fruitsalade (o.a. meloen, ananas, kiwi, aardbeien, druiven)	
100 gram	2.50
Tafelzuur (bijv. zilveruitjes, augurken, piccallilly, atjar)	
Per persoon	0.50
Desserts	
IJstaart (met cake, mooi opgespoten eiwit) gegarneerd met fruit en chocolade.	
Ook mogelijk met leeftijd, foto en/of naam, vanaf 10 personen.	
Per persoon, v.a.	4.25
Oud Hollandse toetjes o.a. rijstbavarois, lange vingervla, bitterkoekjespudding, griesmeelpudding, hangop met perzikken, vanaf 15 personen	
Per persoon	4.00
Grand dessert	
Verscheidende lekkernijen uit eigen keuken.	
Bijvoorbeeld bavarois, mousse, fruit, brownie, vanaf 20 personen.	
Per persoon, v.a.	6.50
Dessert in cup naar keuze: citroen tiramisu/mangobavarois/frambozenbavarois/chocolademouse (per soort minimale afname 10 stuks)	
Per persoon	3.00

Ambachtelijke
Slager

Warme & Koude Buffetten



NOORDAM
slagerij & catering

Oude Postweg 114, 3711 AL, Austerlitz, 0343-491218
info@slagerijnoordam.nl,  /slagerijnoordam
www.slagerijnoordam.nl

Laat u inspireren bij Slagerij Noordam



Buffet 1

Vanaf 15 personen

Koud:

- Pittige komkommersalade (tomaat, komkommer, rode ui en saus)

Warm:

- 100 gram rollade in saus naar keuze: champignonroomsaus/pepersaus
- 100 gram gebraden varkenshaas plakjes in saus naar keuze: pepersaus/champignonroomsaus/stroganoffsaus
- 3 balletjes gehakt in de jus
- Aardappelgratinplakje met kaas
- Gebakken krieltjes of aardappel puree
- Halve witlof met ham en kaas uit de oven
- Haricots verts met spek

Per persoon

15.00

Buffet 2

Vanaf 15 personen

Koud:

- 40 gram carpaccio (dun gesneden carpaccio met pesto etc.)
- 40 gram geroekte zalm met sla
- meloen met rauwe ham
- 100 gram rundvleessalade, zomersalade of salade d'Italia met 1 hapje (o.a. gevuld ei, tasje kruidenkaas, grillworstspies)
- 50 gram tonijnsalade met verse geroekte vis eromheen
- Stokbrood bruin en wit met kruidenboter

Warm:

- 1 gebraden kip borelkluijfe
- 1 gebraden spare-rib (2 ribs)
- 50 gram beenham in saus: ketjap/beenhamsaus
- 2 stokjes saté, kip en/of varkenshaas

Per persoon

22.50

Buffet 3

Vanaf 15 personen

Koud:

- 75 gram zomersalade of salade d'Italia
- 75 gram rundvleessalade
- 2 hapjes (o.a. gevuld ei, tasje kruidenkaas, grillworstspies)
- Stokbrood bruin en wit met kruidenboter

Warm:

- 2 stokjes saté, kip en/of varkenshaas
- 150 gram boeuf bourguignon (stooftopje met rundvlees, groenten en spekjes)
- 150 gram kip in Italiaanse roomsaus (met kipfilet, salami, groenten en zongedroogde tomaatjes)
- Gebakken krieltjes of aardappel puree
- Gekookte rijst

Per persoon

18.75

Buffet 4

Vanaf 15 personen

Koud:

- Groene salade met komkommer, tomaat etc.

Warm:

- Bal gehakt uit de jus
- Kip pootfilet uit de jus
- Aardappelgratinplakje met kaas
- Gebakken krieltjes of aardappel puree
- Groente la crème naar keuze: andijvie met tomaat/prei met kaassaus/witlof met ham en kaassaus

Per persoon

12.50



Buffet 5

Vanaf 10 personen

Stampotten

- Zuurkool met rookworst en spekjes
- Boerenkool met rookworst en spekjes
- Hutspot met rundvlees
- Jus
- Optie:
 - Mini verse worst of 2 mini gehaktballetjes extra (meerprijs € 1.25)

500 gram

10.50

600 gram

11.50

Buffet 8

Vanaf 10 personen

Indisch

- Koud:
 - Kroepoek en atjar
- Warm:
 - 300 gram nasi en of bami
 - 2 stokjes saté, kip en/of varkenshaas
 - 125 gram babi pangang of ajam pangang
 - 125 gram babi ketjap of ajam ketjap

Per persoon

13.00

Buffet 6

Vanaf 10 personen

Pastabuffet

- U mag 2 of 3 soorten kiezen, keuze uit:
 - Lasagne met gehakt
 - Italiaanse roomsaus met kipfilet en groenten
 - Kip-kerriesaus met pootfilet en groenten
 - Suga Italiano saus met kleine gehaktballetjes
 - Babi of Ajam Pangangsaus
 - Geserveerd met pasta en groene salade (ook mogelijk met rijst)

Per persoon

14.50

Buffet 9

Vanaf 20 personen

Indisch uitgebreid

- Koud:
 - Pittige komkommersalade (tomaat, komkommer, rode ui en saus)
 - Verschillende soorten kroepoek
 - Atjar, gebakken uitjes, augurk
- Warm:
 - 275 gram nasi/bami
 - 300 gram indische sauzen (3 soorten vlees, 6 smaken)
 - 2 balletjes gehakt in saus naar keuze: saté/cajun/pangang of ketjap
 - 1.5 stokje saté, kip en/of varkenshaas

Per persoon

15.00

Buffet 7

Vanaf 10 personen

Ovenschotels

- Warm:
 - Prei/shoarma ovenschotel of prei/gehakt/kaas ovenschotel
 - Witlofschotel met ham en kaassaus of basilicumroomsaus met kipfilet
 - Rode koolschotel met rundvlees en ui

Per persoon

12.50

Soepen

- Toevoegen bij een buffet of los te bestellen (250 ml p.p.)
 - Tomatensoep/kippensoep/groentensoep/runderbouillon **€ 2.50** p.p.
 - Champignonroomsoep/tomatenhoning-tym soep **€ 3.00** p.p.
 - Gebonden kalfssoep/erwtensoepp **€ 3.25** p.p.
 - Roggebrood en katenspek **€ 1.25** p.p.
 - Gesneden stokbrood wit en bruin met kruidenboter **€ 1.00**



Wij hebben een ruime keuze in huis om uw feestmaal tot een culinair succes te maken. Wij helpen u graag bij uw keuze en geven u graag de juiste adviezen over het bereiden van onze specialiteiten.