

Catering is bij uitstek een activiteit waarbij maatwerk essentieel is. Iedere catering is anders: de locatie, uw wensen, het aantal gasten, wel of geen bediening, wel of geen servies/glaswerk. In een gesprek met u luisteren wij naar uw wensen en proberen die in te vullen. We gebruiken onze ervaring en expertise om u te inspireren en te komen tot de beste offerte.

Wij verzorgen onder meer:

- Hapjes standaard
- Hapjes luxe
- Tapas Gebak/Petit fours/(bruids)taart
- Koffie/thee Prosecco Champagne
- Brunch
- Koffietafels
- High Tea's
- Saladebuffetten
- Koude buffetten
- Warme buffetten
- Koude en warme buffetten
- Barbecue buffetten
- A la minute koken op locatie
- Warme en koude bittergarnituurhapjes
- Diner

Ook is het mogelijk om alleen bepaalde gerechten te laten cateren zoals

- Soepen
- Pasta's
- Stampotten
- Broodjes/ciabatta/sandwiches
- Desserts/dessertbuffetten

- Huur
- Servies
- Bestek
- Glaswerk
- Podium
- Tent
- Statafels
- Tafels en stoelen
- Bediening en koks

Caterig kan:

- Met of zonder bediening
- Met of zonder servies/glaswerk
- Met of zonder linnen
- Met of zonder aankleding (bloemen, planten, verlichting)