



Lunch

Catering & Events
Guido van Wolven

Lunch

Of u nou een zakelijke lunch heeft of gewoon in privésferen iets gezelligs te vieren heeft, wij hebben voor iedere gelegenheid een passende lunch. Alle broodjes worden rijkelijk belegd met verse sla, komkommer en/of tomaat.

Basis lunch - €7,50

Diverse zachte broodjes, rijkelijk belegd met:

- Boeren achterham
- Jong belegen kaas
- Gerookte ham
- Fricandeau
- Kipfilet
- Assortiment handfruit (1 stuk per persoon)

Rijkelijk belegde lunch - €10,75

Diverse zachte en vers afgebakken broodjes belegd met:

- Gezond
- Roomkaas, zalm
- Gerookte ham
- Jong belegen kaas
- Oude kaas met graanmosterd
- Brie met honing en walnoot

- Saladshaker
- Sandwich met gerookte kip
- Sandwich met gerookte zalm



Luxe lunch - €15,00

- Huisgemaakte soep van het seizoen
- Salade van vers fruit
- Wrap met gerookte zalm en roomkaas
- Sandwich met gerookte kip en een honing-mosterdsaus
- Salade met diverse toppings zoals zongedroogde tomaten, pijnboompitten, rode ui, dressing etc.

Diverse luxe vers afgebakken broodjes belegd met:

- Gezond (zonder ham)
- Roomkaas, zalm
- Gerookte ham
- Caprese; tomaat, mozzarella en groene pesto van basilicum
- Brie met honing en walnoot
- Surinaamse eiersalade
- Gegrilde rosbief

Tosti lunch – €14,00

Voor het oog van uw gasten maakt onze chef overheerlijke tosti's naar keuze.

**uren van de chef zijn op basis van nacalculatie*

Tosti's

- Hawaii; jong belegen kaas, boerenham en verse ananas
- Mediterraans; oude kaas, rucola, Serrano ham, pijnboompitten en zongedroogde tomaat
- Zalm; belegen kaas, tzatziki, gerookte zalm, wasabi en rode ui
- Italiaans; mozzarella, tomaat, verse basilicum, groene pesto en rucola
- Klassiek; jong belegen kaas en boerenham
- Taco; gekruid gehakt, chimichurri en taco salsa

Sauzen

- Verse tomatensaus
- Chilimayonaise

Soep & salade

- Huisgemaakte soep van het seizoen
- Saladshaker



Mediterrane lunch – €14,75

“Open” Turks broden

- Gepofte tomaat, mozzarella, basilicum en verse pesto
- Gegrilde kip met tzatziki, rode ui, tomaat en komkommer
- Serranoham met muhammara, gegrilde paprika en rucola
- Guacamole, gerookte zalm, gemarineerde rode ui en radijs

Soep & salade

- Huisgemaakte pompoensoep met gepofte pompoenpitten en verse groene kruiden
- Salade van parel couscous met gepofte tomaat, geitenkaas en gegrilde groenten

Franse lunch – €14,75

‘Rijkelijk belegde croissants

- Brie met honing, walnoot en veldsla
- Zalm met truffel, gemarineerde rode ui en rucola
- Oude kaas, mosterd en tomaat

Baguette

- Gegrilde groene asperge en gedroogde ham
- Filet american met gesnipperde rode ui en huisgemaakte martino saus
- Gegrilde rosbeef met pesto, Parmezaanse kaas, truffel en pompoenpitten

Warm

- Vegetarische quiche met gegrilde groenten



Hollandse lunch – €14,75

- Maïs sandwich oude kaas met graanmosterd
- Luxe broodje ei-truffelsalade met gegrilde courgette
- Wrap Carpaccio met parmezaanse kaas en zontomaat
- Open focaccia sandwich met “paling in het groen”
- Zalm met truffel, gemarineerde rode ui en rucola

Salade

- Frisse salade van veldsla, tomaat, komkommer en huisgemaakte dressing

Warm

- “Broodje bal” Ambachtelijke gehaktbal met mayonaise

Oosterse lunch – €14,75

- Broodje pittige kip met saté, kokos en komkommer
- Naanbrood met gamba's in curry gegaard, mango en taughe
- Wrap met hummus, gegrilde wortel en pompoen
- Broodje gerookte eendenborst met sweet chili, komkommer en sesam

Salade

- Poke bowl met verse groenten

Soep

- Tom Kah Kai soep



Catering & Events
Guido van Wolven

Catering & Events Guido van Wolven

De lind 7
4841 KC Prinsenbeek

076 762 00 96
info@guidovanwolven.nl

