



# Catering & Events Guido van Wolven

Volg ons!



# Catering & Events Guido van Wolven

*Sinds 2012 is Catering & Events Guido van Wolven gevestigd op industrieterrein "De Lind" in Prinsenbeek. Guido van Wolven is eigenaar van dit bedrijf en spil in ons hechte team. Hierdoor werken wij allemaal met veel plezier aan onze gezamenlijke passie; het neerzetten van een smakelijke totaalbeleving waar uw gasten nog lang over zullen napraten.*

*Wij werken zorgvuldig met geselecteerde en verse producten zodat wij de kwaliteit kunnen garanderen. Daarnaast blijven wij ons bezig houden met de nieuwste trends en ontwikkelingen op het gebied van catering. Dit zie je terug in onze manier van presenteren en de materialen die we gebruiken.*

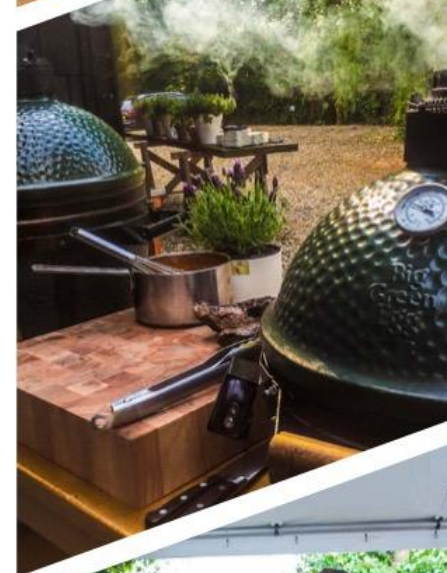
*BBQ, festival, jubileum, personeelsfeest, familiedag, bruiloft of 21 diner? Een geslaagd evenement staat voor ons onlosmakelijk verbonden met lekker eten en drinken. Maar het totaalplaatje moet kloppen en elke wens is anders. Ons doel is om verwachtingen van u en uw gasten te overtreffen. Zo weten we zeker dat we uw gasten met een smakelijke culinaire totaalbeleving kunnen verrassen.*

*Wist u dat u de voorziening van uw evenement van a tot z bij ons kan neerleggen? Naast de catering kunnen we ook meubilair, aankleding en personeel verzorgen. Wij werken samen met betrouwbare en zorgvuldig geselecteerde partners, leveranciers en evenementenlocaties waardoor u de complete organisatie van uw evenement aan ons kunt toevertrouwen.*

*Geniet en laat u inspireren,*

*Guido van Wolven*

*Getoonde prijzen in ons verkoopboek zijn o.b.v. 15 personen en exclusief 21% of 9% btw.  
Bij minder dan 15 personen maken wij graag een prijs op maat.*







# Tafel garnituur

Catering & Events  
Guido van Wolven

# Tafelgarnituur

*Onze tafelgarnituren passen bij elke gelegenheid. Of het nu een aanvulling is op de statafel die naast luxe receptiehapjes wordt geserveerd, of een heerlijke binnenkomer bij de vrijdagmiddagborrel. U heeft de keuze uit diverse mogelijkheden, waaronder ook diverse vegetarische en vegan opties.*

## Tafelgarnituur tapas plank - €3,75 per persoon

- Oude kaas
- Romige geitenkaas
- Coppa di Parma
- Spianata Romana
- Serranoham
- Gemarineerde olijven

## Tafelgarnituur Luxe - €2,25 per persoon

- In groene pesto gemarineerde olijven
- Luxe notenmelange
- Diverse kaas krokantjes
- Tortillachips met tomatendip

## Tafelgarnituur Gezond - €1,95 per persoon

- Snackkomkommer
- Cherrytomaat
- Puntpaprika
- Tzatziki dip

## Tafelgarnituur Lekker - €1,85 per persoon

- In groene pesto gemarineerde olijven
- Luxe notenmelange
- Diverse kaas krokantjes





A close-up, slightly blurred photograph of a tray containing several small white bowls. Each bowl is filled with a colorful salad, likely containing vegetables like tomatoes, cucumbers, and leafy greens, along with some protein. A wooden skewer is stuck into each bowl. The background is dark and out of focus, suggesting an indoor event setting.

# Hapjes & bites

Catering & Events  
Guido van Wolven

# Hapjes & bites

*Kleed je receptie of feest aan met lekkere culinaire hapjes & bites. Door meerdere serveermomenten te kiezen kan je bijvoorbeeld een maaltijd vullende receptie samenstellen. Ideaal als u niet wilt kiezen voor een buffet maar op meerdere momenten lekkere kleine gerechtjes of bites wilt serveren.*

## Canapé - €1,35 per stuk

*Een smakelijk hapje van dingesneden stokbrood:*

- Canapé met huisgemaakte eiersalade met verse bieslook
- Canapé met Surinaamse kipsalade met mango en pistache
- Canapé met roombrie en honing
- Canapé met blauwader kaas, Luikse stroop en walnoot
- Canapé met filet Americain en gesnipperde ui
- Canapé met Serranoham en pesto van basilicum
- Canapé met Spianata Romana en tomatentapenade
- Canapé met Coppa di Parma en tomatentapenade
- Canapé met gerookte zalm en honing mosterd
- Canapé met garnalen-dille salade
- Canapé met haring en gesnipperde ui
- Canapé met een mousse van makreel met zongedroogde tomaat

## Speeze-it - €1,75 per stuk

*Heerlijke hapjes die geserveerd worden vanaf een houten prikker plankje:*

- Wrap met gerookte zalm, frisse roomkaas en pijnboompitten
- Wrap met gerookte kip en guacamole
- Wrap met tomatentapenade en Serranoham
- Wrap van rundercarpaccio met pijnboompitten
- Caprese met cherrytomaat, mozzarella en verse basilicum
- Parel van meloen met Serranoham
- Gemarineerde gamba met olijf en zongedroogde tomaat
- Maki sushi met zalm
- Maki sushi met tonijn
- Maki sushi met komkommer





**Populair - €2,00 per stuk**

In glaasjes presenteren we:

- Italiaans gekruide gehaktballetjes in tomatensaus
- Frisse pastasalade met gerookte kipfilet
- Hollandse garnalencocktail met whisky cocktailsaus
- Couscous salade met feta en zongedroogde tomaat

**Populair Deluxe - €2,75 per stuk**

In glaasjes presenteren we:

- Gegrilde coquille met frisse zeewiersalade en sesamdressing
- Salade van gerookte eendenborst met framboos
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en truffelcrème
- Tartaar van gerookte zalm met mango en limoenmayonaise
- Tartaar van diamanthaas met bieslook en rode ui

**Mini cones\* - €2,00 per stuk**

*Deze hapjes worden live door ons chef op locatie gemaakt:*

- Tonijn met sesam, wasabi & zoetzure komkommer
- Gerookte zalm met citroen koriander crème
- Geitenkaas met rode biet en walnoot
- Tartaar met truffel vinaigrette

*\*Alleen mogelijk i.c.m. een chef-kok op locatie*





**Catering & Events**  
**Guido van Wolven**

Catering & Events Guido van Wolven

De lind 7  
4841 KC Prinsenbeek

076 762 00 96  
[info@guidovanwolven.nl](mailto:info@guidovanwolven.nl)

