



Friettruck

VOLKSWAGEN LT28

Catering & Events
Guido van Wolven

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.

Barbecue, 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 (excl. 9% btw) van onze friettruck zijn o.b.v. 50 personen.
Inclusief chef op locatie voor maximaal 2 uur, extra uren worden als meerprijs berekend.
>50 personen rekenen wij een per persoon prijs.*



Friet of Patat?

Is het nou friet of patat? Wij zijn van mening dat ieder zijn friet of patat moet kunnen noemen hoe je dat zelf wilt! Wat wij belangrijker vinden, is dat een frietje of patatje alleen gemaakt wordt van verse friet. Vandaar dat wij onze aardappelen rechtstreeks bij de boer bestellen en zelf verwerken tot verse friet. Deze friet voorzien wij daarnaast altijd van onze eigen kruiden melange. Kortom het perfecte receptuur voor een heerlijk frietje of patatje!

Loaded Fries

Er gaat niks boven een portie ambachtelijke friet met een heerlijke topping!

Met ons Loaded Fries concept kunnen u en uw gasten genieten van de heerlijkste combinaties.

Voor uw event kiest u 3 soorten die onze chefs vers op locatie zullen bereiden. Uiteraard worden de porties zo opgemaakt dat uw gasten kunnen genieten van meerdere porties.

Loaded Fries:

- Hollandse stoof – truffelmayonaise – Parmezaanse kaas – groene kruiden
- Fish & Chips – huisgemaakte remouladesaus – dille
- Pulled chicken – chilimayonaise – Parmezaanse kaas – groene kruiden
- Mexicaans gekruid gehakt – maïs – guacamole – crème fraîche – jalapeño peper
- Kip souvlaki – huisgemaakte tzatziki – komkommer – feta – olijven – rode ui
- Pulled pork – barbecuesaus – Rotterdamse oude – gefrituurde uitjes
- Shoarma – knoflooksaus – geraspte kaas – groene kruiden – ijsbergsla
- Crunchy chicken – pindamayonaise – komkommer julienne – seroendeng

Vega Loaded Fries:

- Caprese – tomaat – mozzarella – rucola – rode ui – pesto mayonaise
- Pulled mushroom – barbecuesaus – bosui – gefrituurde uitjes



Burger & Friet

*Puntzak huisgemaakte boerenfriet met keuze uit mayonaise of truffelmayonaise.
Ambachtelijke 100% Beefburger geserveerd op een verse burger bun.*

Met keuze uit de volgende toppings:

- Tomaat
- Augurk
- Verse kropsla
- Uitgebakken bacon
- Cheddar cheese
- Rode ui & gefrituurde uitjes
- Barbecuesaus of tomatensaus

Pulled Pork & Friet

*Puntzak huisgemaakte boerenfriet met keuze uit mayonaise of truffelmayonaise.
Langzaam gegaarde pulled pork geserveerd op een verse burger bun.*

Met keuze uit de volgende toppings:

- Frisse koolsalade
- Verse sla
- Barbecuesaus
- Gefrituurde uitjes

Saté & Friet

*Puntzak huisgemaakte boerenfriet met keuze uit mayonaise of truffelmayonaise.
Vers op de grill gebakken portie kippendijsaté.*

Geserveerd met:

- Ambachtelijke Satésaus
- Gefrituurde uitjes & bosui
- Kroepoek of cassave



Friet & Snacks

Puntzak huisgemaakte boerenfriet.

Met keuze uit de volgende toppings:

- Mayonaise
- Truffelmayonaise
- Tomatenketchup
- Curry
- Gesnipperde ui

En keuze uit de volgende snacks:

- Frikandel
- Krokot
- Kaassoufflé

Friet & Snacks Deluxe

Puntzak huisgemaakte boerenfriet.

Met keuze uit de volgende toppings:

- Mayonaise
- Truffelmayonaise
- Tomatenketchup
- Curry
- Satésaus
- Gesnipperde ui

En keuze uit de volgende snacks:

- Frikandel
- Krokot
- Kaassoufflé
- Mexicano
- Bamihap
- Viandel
- Kipnuggets



Prijzen

ONDERSTAAND VIND U ONZE PRIJZEN VOOR DE FRIETTRUCK. ALLE STARTTARIEVEN ZIJN TOT MAXIMAAL 50 PERSONEN. BOVEN DE 50 PERSONEN REKENEN WIJ EEN MEERPRIJS PER PERSOON. BIJ ALLE PAKKETTEN WERKEN WIJ ALLEEN MET VERSE FRIET! WELKE OP SMAAK WORDT GEBRACHT MET ONZE HUISGEMAAKTE KRUIDENMELANGE.

	Starttarief 1 tot 50 personen	Meerprijs > 50 personen
Loaded Fries	€ 875,00	€ 17,50 p.p.
Burger & Friet	€ 875,00	€ 17,50 p.p.
Pulled Pork & Friet	€ 837,50	€ 16,75 p.p.
Saté & Friet	€ 847,50	€ 16,95 p.p.
Friet & Snacks	€ 550,00	€ 11,- p.p.
Friet & Snacks Deluxe	€ 697,50	€ 13,95 p.p.



Prijzen zijn excl. 9% btw

Extra

*Om uw feest nog completer te maken laten wij u graag kennis maken met onderstaande uitbreiding.
Uiteraard staan wij ook altijd open om met u en onze chef hierover te brainstormen!*

Salade Bar

€5,25 per persoon

*Vanaf een buffettafel presenteren we een uitgebreide salade bar, waar uw gasten een eigen salade kunnen samen stellen.
Denk hierbij aan de volgende ingrediënten:*

- Verse sla
- Komkommer & tomaat
- Ambachtelijke croutons
- Pijnboompitten
- Gerookte kipfilet
- Olijven
- Feta & Parmezaanse kaas
- Diverse soorten dressings



Dessert

Dessert Parade - €6,50

U kiest 3 desserts uit onderstaande lijst.

Deze presenteren we uw gasten in glaasjes. Elke gast kiest twee desserts naar keuze.

- Chocolademousse met chocoladeparels
- Chocolademousse met een coulis van passievrucht
- Panna cotta met een compote van rood fruit
- Salade van vers fruit
- Crème brûlée met rood fruit
- Tiramisu, met in espresso gedrenkte lange vingers gearneerd met cacao

Vers Schepijs - €6,25

Onze chefs scheppen 2 tot 3 bollen ambachtelijk schepijs en voegen naar wens toppings toe.

Smaken

- Chocolade
- Vanille
- Rood fruit
- Bosbes
- Citroen

Toppings

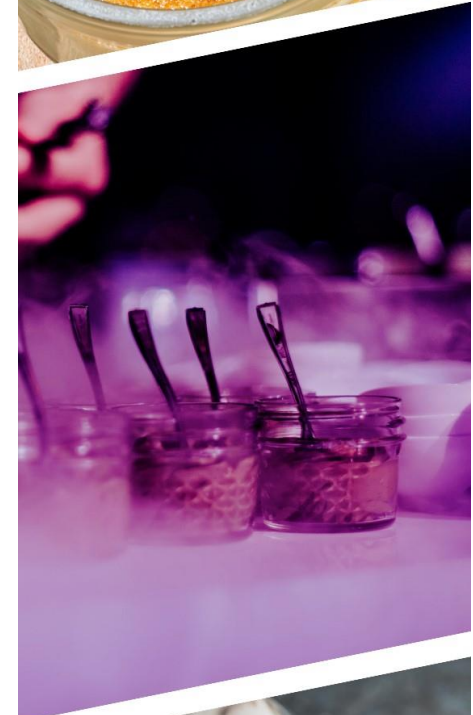
- Ijsbiscuit
- Chocoladeparels
- Chocoladesaus
- Crunches van chocolade
- Mix van fruit van het seizoen
- Verse slagroom

Ijshoorntje - € 3,50

Onze chefs scheppen tot 2 bollen ambachtelijk schepijs.

Smaken

- Chocolade
- Vanille
- Keuze v/d chef



Ambachtelijke Wafels - €6,25

Onze chefs bakken verse wafels voor uw gasten en voorzien die van de volgende heerlijke toppings:

- Verse Slagroom
- Vanille roomijs
- Roodfruit
- Caramelsaus

Hollandse Poffertjes - €5,25

Onze chefs bakken verse poffertjes voor uw gasten.
Iedere portie wordt opgemaakt met:

- Roomboter
- Poedersuiker
- Slagroom
- Chocoladesaus





Catering & Events Guido van Wolven

De lind 7
4841 KC Prinsenbeek

076 762 00 96
info@guidovanwolgen.nl

