

A large, multi-layered sandwich is the central focus of the image. It is constructed with a long, crusty loaf of bread, sliced into several thick sections. The sandwich is filled with a variety of ingredients: melted yellow cheese, slices of cured meat (possibly salami or prosciutto), fresh green leafy vegetables, and slices of tomato. The sandwich is presented on a rustic wooden surface, and the lighting is dramatic, highlighting the textures of the bread and the freshness of the fillings. A semi-transparent dark grey horizontal band is overlaid across the middle of the image, serving as a background for the text.

Lunch

Catering & Events
Guido van Wolven

Catering & Events Guido van Wolven

Geachte heer/mevrouw,

Onderstaand vindt u verschillende mogelijkheden van ons lunch menu in de vorm van standaardpakketten, die op een verzorgde manier gepresenteerd worden. We bereiden het geheel zo voor dat u enkel maar hoeft te genieten van onze smakelijke gerechten.

De lunches worden totaal verzorgd met: Borden, bestek, servetten en warmhoud apparatuur. Voor het opstellen van de lunch gaan wij ervan uit dat we dit kunnen plaatsen op een tafel van ca. 2 meter. Indien u dit niet beschikbaar heeft, kunt u bij ons een buffettafel huren. Daarnaast is het mogelijk om verschillende materialen bij ons te huren zoals; partytenten of meubilair.

Het door u bestelde pakket zullen wij circa een halfuur voor aanvang van de lunch leveren. De materialen nemen wij naderhand gebruikt mee terug. Dit ophaal moment wordt tijdens bezorging in overleg met u afgesproken.

Mocht het voorkomen dat er zaken binnen dit voorstel aangepast of toegevoegd dienen te worden, is dit ten alle tijden bespreekbaar.

Met vriendelijke groet,

Guido van Wolven

**Getoonde prijzen zijn berekend vanaf minimaal 15 personen, exclusief 9% btw.
Eventuele prijzen onder 15 personen zijn op aanvraag.*



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

Diverse zachte broodjes, rijkelijk belegd met:

- Jong belegen kaas
- Boeren achterham
- Serranoham
- Kipfilet
- Huisgemaakte eiersalade

- Assortiment handfruit

€8,50 per persoon



Rijkelijk belegde lunch

Een overheerlijke lunch bestaande uit:

- Sandwich van boerengraanbrood met gerookte kip en paprikaspread
- Sandwich van maisbrood met gerookte zalm, komkommer en rode ui

€12,50 per persoon



Diverse zachte en vers afgebakken broodjes belegd met:

- Jong belegen kaas
- Oude kaas met graanmosterd
- Gezond met boerenham, kaas en een gekookt eitje
- Gerookte ham met zongedroogde tomaat
- Brie met honing en walnoot
- Huisgemaakte eiersalade

Salade

- Frisse groene salade van de chef



Luxe lunch

Een heerlijk uitgebreide lunch bestaande uit:

- Wrap met gerookte zalm en roomkaas
- Sandwich van boerengraanbrood met gerookte kip en paprikaspread

Diverse luxe vers afgebakken broodjes belegd met:

- Gezond met boerenham, kaas & een gekookt eitje
- Oude kaas met graanmosterd
- Gerookte ham met zongedroogde tomaat
- Caprese; tomaat, mozzarella en groene pesto van basilicum
- Brie met honing en walnoot
- Surinaamse eiersalade
- Salade van pulled pork en barbecuesaus

Soep & salades

- Huisgemaakte soep van het seizoen
- Salade met diverse toppings zoals zongedroogde tomaten, pijnboompitten, rode ui en dressing
- Salade van vers fruit

€17,50 per persoon



Live Cooking lunch

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

€14,50 per persoon

Tosti's

- Mediterraan; 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
- Pittige curry

Soep & salade

- Huisgemaakte soep van het seizoen
- Couscous salade met gegrilde groenten en feta

**Alleen mogelijk met chef op locatie*



Mediterrane lunch

€15,00 per persoon

"Open" Turks brood belegd met:

- Gepofte tomaat, mozzarella, basilicum en verse pesto
- Gegrilde kip met tzatziki, rode ui, tomaat en komkommer
- Serranoham met muhammara, gegrilde paprika en rucola
- Gerookte zalm met guacamole, 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

€15,00 per persoon

Rijkelijk belegde croissants

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

Baguette

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

Warm

- Vegetarische quiche met gegrilde groenten



Hollandse lunch

- 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

Warm

- “Broodje bal” Ambachtelijke gehaktbal met mayonaise

Salade

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

Oosterse lunch

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

Soep & salade

- Tom Kah Kai soep
- Poke bowl met verse groenten

Lunch dranken

- Verse jus d'orange
- Halfvolle melk
- Infused water met vers fruit en kruiden

€15,00 per persoon



€15,00 per persoon



€5,75 per persoon





Catering & Events Guido van Wolven

De lind 7
4841 KC Prinsenbeek

076 762 00 96
info@guidovanwolven.nl

