



# 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.*

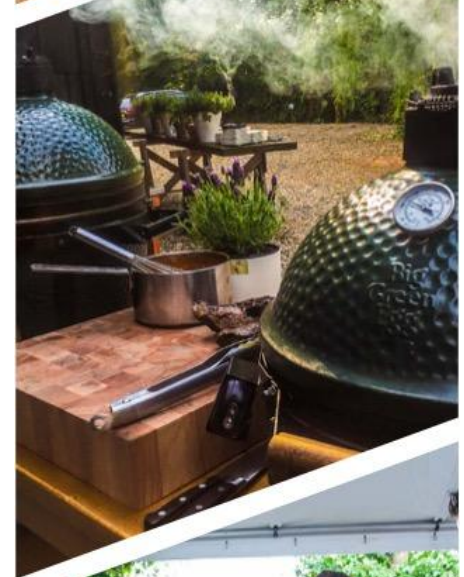
*Barbecue, festival, jubileum, personeelsfeest, familiedag, bruiloft of 21 diner? Een geslaagd evenement staat voor ons onlosmakelijk verbonden met lekker eten en drinken. Maar het totaalplaatje moet kloppen en elke wens is anders. Ons doel is om verwachtingen van u en uw gasten te overtreffen. Zo weten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

Voor de een is het friet voor de ander patat, maar voor ons maakt het niet uit hoe u het noemt. Waar wij wél belang aan hechten, is dat er gebruik wordt gemaakt van verse aardappelen. Vandaar dat wij onze aardappelen rechtstreeks bij de boer bestellen en zelf verwerken tot verse friet, welke wij daarnaast voorzien 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 toppings. 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 variaties.

### 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 kaas
- Rode ui & gefrituurde uitjes
- Tomatensaus
- Barbecuesaus

## Pulled Pork & Friet

*Puntzak huisgemaakte boerenfriet met keuze uit mayonaise of truffelmayonaise.  
Langzaam geëete 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



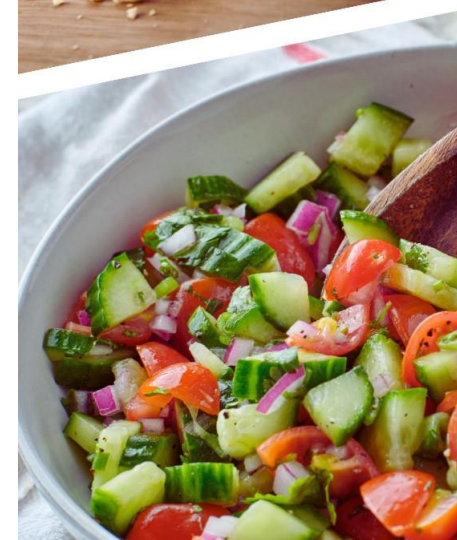
# Extra

*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! (Voor onze prijzen verwijzen wij u naar onze webshop)*

## Salade Bar

*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”

*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 lavendel en rood fruit
- Tiramisu, met in espresso gedrenkte lange vingers gegarneerd met cacao

## Vers schepijs

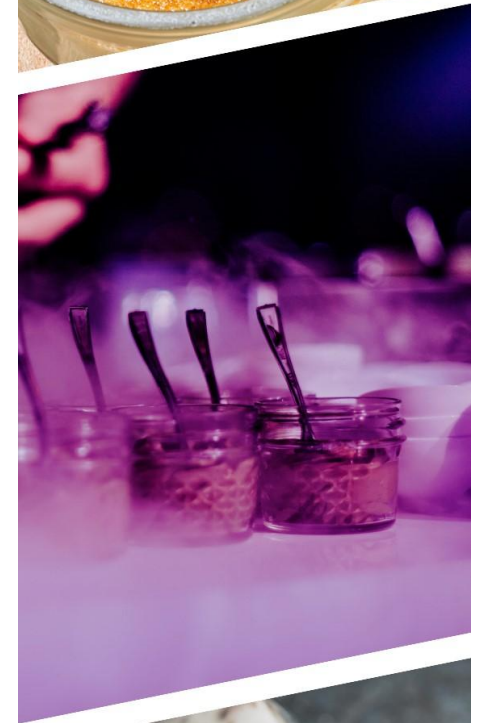
*Onze chefs scheppen 2-3 bollen ambachtelijk schepijs. Elke gast kan vervolgens naar wens toppings toevoegen.*

Smaken

- Chocolade
- Vanille
- Rood fruit
- Bosbes
- Citroen

Toppings

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



## IJshoorntje

Onze chefs scheppen tot 2 bollen ambachtelijk schepijs.

Smaken:

- Chocolade
- Vanille
- Keuze v/d chef

## Softijs

Toppings:

- Nougatine
- Crunches van chocolade

## Ambachtelijke Wafels

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

- Verse Slagroom
- Vanille roomijs
- Roodfruit
- Caramelsaus

## Hollandse Poffertjes

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@guidovanwolven.nl

