

Catering



bij
ZB| Planbureau en Bibliotheek van Zeeland



ZB Planbureau
en Bibliotheek
van Zeeland

januari 2020

Informatie

Het cateringteam neemt contact met u op om speciale wensen te bespreken.
Speciale wensen: ook voor kleine groepen.

Graag vernemen wij:

- uw wensen uiterlijk 4 werkdagen voor uw bijeenkomst
- uw eetwensen (bv. glutenvrij, lactose-intolerantie, vegetarisch)

Het Leescafé, dé plaats voor:

- het gebruiken van de lunch voor een klein gezelschap
- inloop/ontvangstruimte van bezoekers aan een (avond)bijeenkomst in het Betje Wolff Auditorium

Het Leescafé is open van 10.00 tot 19.30 uur.
Vanaf 9.00 uur is er cateringservice.

Uurtarief personeel: € 30,10 per uur, per medewerker exclusief consumpties

- voor 9.00 uur
- na 20.00 uur
- bij inzet extra personeel tussen 8.00 en 23.00 uur / na overleg.

Voor reserveringen van lunches geldt een annuleringstijd van 24 uur.

Cateringkosten zijn op basis van nacalculatie.

Het gebruik van consumpties in het Betje Wolff Auditorium is **niet** toegestaan.

Openingstijden ZB:

maandag:	13.00 – 20.00 uur
dinsdag t/m vrijdag:	10.00 – 20.00 uur
zaterdag:	10.00 – 16.00 uur

Dranken

Warme dranken

Koffie/thee, per kopje	€	2,20
Koffie/thee, per kan	€	10,00
Koffie/thee, arrangement – onbeperkt – per 2 uur	€	4,60 p.p.
koffie/thee, arrangement – onbeperkt – per 2 uur - incl. kannen plat en flessen bruisend water vanaf 10 personen	€	7,25 p.p.

Iets lekkers erbij

Minibolus	per stuk	€	1,05
Bolus	per stuk	€	1,65
Cake	per stuk	€	1,40
Appeltaart	per stuk	€	2,80
Slagroomgebak	per stuk	€	2,80
Petit four	per stuk	€	2,20
Petit four met logo	per stuk	€	2,85

Koude dranken

Fris / jus d'orange	per glas	€	2,30
Rode wijn	per glas	€	3,50
Witte wijn	per glas	€	3,50
Bier	per flesje, vanaf	€	2,50

Muntjes

Alleen beschikbaar voor een bijeenkomst in Betje Wolff Auditorium en de Kruit-Hofmanzaal

- € 2,10 per stuk; te gebruiken voor alleen koffie/thee
- € 2,75 per stuk; te gebruiken voor alle drankconsumpties

Ontbijt (tussen 8.00 en 9.00 uur)

Ontbijt 1

€ 9,50 p.p.

Koffie / thee / jus d'orange (vers)
Croissants met boter en jam
Chocoladebroodjes
Koffiebroodjes met rozijnen en krenten
vanaf 10 personen

Ontbijt 2

€ 13,85 p.p.

Koffie / thee / jus d'orange (vers)
Minibroodjes / microcroissants / crackers
Beleg zoals: diverse kaassoorten, fijne vleeswaren, diverse zoetwaren
Boerenyoghurt / cruesli / vers fruit
Gekookt eitje
vanaf 10 personen

Lunches

"We beleggen de broodjes met passie!"

Lunch 1a

Diverse harde broodjes als pistolets, meergranen en Focaccia (2½ stuks p.p.)
geserveerd met een selectie van diverse kaassoorten en vleeswaren

incl. koffie en thee € 10,75 p.p.

Lunch 1b

Diverse harde broodjes als pistolets, meergranen en Focaccia (2½ stuks p.p.)
geserveerd met een selectie van diverse luxe kaassoorten en luxe vleeswaren

incl. koffie en thee € 12,75 p.p.

Lunch 2

Een selectie van zachte minibroodjes en briochebroodjes (3 stuks p.p.)
belegd met luxe vlees- en kaassoorten en verse salades

incl. koffie en thee € 10,75 p.p.

Lunch 3

Seizoensoep, huisgemaakt

Sandwiches van casinobrood (bruin of wit) belegd met luxe kaas en vleessoorten

Salad shaker - rijkelijk gevuld, met dressing

incl. koffie en thee € 14,25 p.p.

Zeeuwse lunch

Pain de Mer (brood gemaakt met Oosterscheldewater) - wit en bruin
(2½ stuks p.p.), belegd met:

- kaas, uit Middelburg van kaasboerderij Schellach
- ham, gekookt in Oosterscheldewater
- makreelsalade met kappertjes / rode ui / platte peterselie
- Walcherse aardappelsalade
- sap (vers) van onze groenteman

incl. koffie en thee € 18,25 p.p.

Uitbreiding van de lunch:

Soep	per kopje	€ 2,00
Fruit	per stuk	€ 0,90
Kroket	per stuk	€ 2,00
Fruitsalade	per bakje	€ 2,50

Drankjes

Koffie / thee	per kopje	€ 2,20
Melk, halfvol	per liter	€ 3,00
Karnemelk	per liter	€ 3,00
Biologische melk, halfvol	per liter	€ 3,50
Biologische karnemelk	per liter	€ 3,50
Jus d'orange, vers	per liter	€ 7,25
Appelsap, vers	per liter	€ 7,25
Mangosap, vers	per liter	€ 10,00
Ananassap, vers	per liter	€ 9,00
Verse sappen	per 250 ml.	€ 3,75

Om mee te nemen

Basic

Bruin en wit bolletje met kaas en vleeswaren	€ 7,50
Fruit (stuk)	
Candybar	
Sap (pakje)	

Luxe

2 vers gebakken rijkelijk belegde harde broodjes	€ 10,00
Fruitsalade van vers fruit	
Salad shaker	
Sap (pakje)	

To go specials

Mueslireep	per stuk	€ 1,75
Candybar	per stuk	€ 1,25
Fruitsmoothie	250 ml.	€ 3,50
Jus d'orange (vers)	250 ml.	€ 3,00

Borrel

“Na het vergaderen nog even ongedwongen napraten?”
Een reden voor een borrel is gauw gevonden.

Graag verzorgen wij voor u en uw gezelschap een compleet arrangement.
Een arrangement op maat naar uw wensen, omdat elke gelegenheid anders is.

Mogelijkheden:

- Diverse frisdranken, bier, alcoholvrij bier, witte- en rode wijn, plat- en bruisend water
- Gebrande noten (vers) en knapperige kaasstengels voor u gereed gezet, inclusief glaswerk, zodat u zelf kunt pakken.

€ 8,00 p.p. (1-uurs arrangement)

€ 13,00 p.p. (2-uurs arrangement)

Bediening € 8,75 per medewerker (1-uurs arrangement)

Bediening € 17,50 per medewerker (2-uurs arrangement)

Borrelgarnituur

Nostalgisch

Hollands: kaas, worst, olijven (plank = 4 personen)		€	9,25
vanaf 10 personen			
Bitterballen	per 10 stuks	€	6,50
Warme borrelhapje	per 10 stuks	€	5,75
Zoutgebak	per portie	€	4,75

Zeeuwse plank

Vanaf 10 personen € 9,25 p.p.

Planken gevuld met diverse lekkernijen:

- ingelegde ansjovis
- mosselen, gemarineerd
- gekarameliseerde uien
- kaas van Schellach
- Zeeuwse boerenworst
- Zeeuws spek
- diverse vleeswaren
- brood en smeersels

Hip

vanaf 10 personen

Amuseglasje (met hapjes naar keuze), per stuk:

- Hollandse garnalen	€	3,00
- spicy makreelsalade met taugé	€	2,60
- salade van gerookte Schillerlocken	€	2,45
- aardappelsalade met gerookte zalm	€	2,45
- couscoussalade met meloen en feta	€	2,10

Spiesjes vol lekkers (naar keuze), per stuk:

- mozzarella, zongedroogde tomaat, basilicum	€	1,95
- gemarineerde gamba's	€	1,95
- rauwe ham, tomaat	€	1,95
- kaas, olijf, worst	€	1,95
- gemarineerde gehaktballetjes	€	1,95

3 hapjes per persoon € 5,50

4 hapjes per persoon € 6,50

Klassiek

per 3 stuks

€ 5,25

vanaf 10 personen

- gevulde eitjes met kerrieroom
- gevulde komkommer met paté
- klein pasteitje met Filet américain
- toastje met brie
- pitabakje met garnaaltjes
- wrap met carpaccio en truffelmayonaise
- Thaise garnalenspies
- toast gerookte zalm
- gevulde dadel met kruidenkaas
- toast met gerookte paling
- spiesje met tomaat en mozzarella

vervolg **Borrelgarnituur**

Exclusief per 3 stuks € 6,75

vanaf 10 personen

- miniquiche
- petit four van geitenkaas
- Thais garnalenspiesje
- blini met zalmousse en foreleitjes
- miniwrap van guacamolespread en rauwe ham

Biologisch per 3 stuks € 7,00

vanaf 10 personen

- dadel gevuld met roomkaas
- Sud 'n' Sol tomaatje omwikkeld met gegrilde courgette
- gegratineerde vijg met geitenkaas
- blokjes mosterd- en brandnetelkaas van kaasboerderij Schellach
- blini met gerookte zalm en zure room
- biologische achterham met groene asperges
- blini met boerenpaté en cranberry compote

Buffetten

ZB-buffet € 24,75 p.p.

vanaf 10 personen

- gerookte zalm
- gerookte Schillerlocken
- Hollandse pelgarnalen
- gerookte makreel in diverse varianten
- Walcherse krielsalade
- salade van pasta en tonijn
- uitgebreid assortiment met de lekkerste vleessoorten
- brood van Bakkerij Jan Schrieks met smeersels
- Zeeuwse vissoep
- gebakken beenham op een broodje
- (kalfs)gehaktballen in jus
- varkenshaassaté met saus van Lonnie
- gebakken zalm met botersaus
- gegratineerde aardappels
- gewokte groenten
- aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en zeezout
- dessertbuffet..... laat u verrassen!

Stamppottenbuffet € 14,75 p.p.

vanaf 10 personen

- 3 soorten stamppot
- gehaktballen
- rookworst
- runderlapjes in jus
- tafelzuren, mosterd en piccalilly

Italiaans buffet

€ 19,75 p.p.

vanaf 10 personen

- carpaccio op klassieke wijze
- salade met gegrilde groenten
- plank met Italiaanse vleeswaren
- pasta met tonijnsaus
- vegetarische lasagne
- pasta Bolognese
- dessert: Tiramisu op onze wijze