

Van Zoggel

Catering & Events



Bruiloften

Lunches & Brunches	pagina 3
Luxe lunchkrat	
Tosti's & panini's	
Surprisebrood	
High tea de luxe	
Aanvullingen lunch	
Hapjes & Amuses	pagina 8
Luxe koude hapjes	
Luxe warme hapjes	
Petit fours	
Luxe mixplateaus	
Bittergarnituur	
Hapjes van de smoker	
Hapjes van de piaggio	
Shared dining	pagina 13
Shared dining	
Diners	pagina 15
Luxe diner a la carte (uitgeserveerd aan tafel)	
Luxe 3-gangen diner van de chef (uitgeserveerd aan tafel)	
Luxe 4-gangen diner van de chef (uitgeserveerd aan tafel)	
Barbecuemenue van de Co-Fire (u mag van tafel)	
Luxe 4-gangen diner van de Co-Fire (uitgeserveerd aan tafel)	
Barbecuemenue van de Smoker (u mag van tafel)	
Luxe 4-gangen diner van de Smoker (uitgeserveerd aan tafel)	
Kindermenu	
Desserts	pagina 24
Ijssokar	
Luxe mini desserts	
Foodtrucks	pagina 26
Amerikaanse Smoker	
Piaggio	
Frietwagen	pagina 33
Frietwagen	
Frietwagen de luxe	
Services	pagina 33
Conditie	pagina 34



Lunch & Brunch



De middag starten met een heerlijke lunch met jullie daggasten, voor of na de ceremonie. Verse sandwiches of een High Tea met de mogelijkheid om uit te serveren vanuit een van onze Foodtrucks!



Brochure 2026

Luxe lunchkrat

€ 18,00

Vanaf 15 personen te bestellen

Geserveerd in een kratje voor meerdere personen

- * Boeren sandwich gezond; ruim belegd met kaas, achterham, ei en rauwkost
- * Boeren sandwich rundercarpaccio met oude kaas, spekjes, rucola en truffelmayonaise
- * Halve wrap belegd met gerookte kipfilet, pesto, komkommer en sla
- * Halve wrap belegd met gerookte zalm en roomkaas
- * Knoflookbrood met aioli
- * Brownie
- * Fruit smoothie
- * Jus d'orange

Vegetarische lunchplank per 5 personen te bestellen:

- * Boeren sandwich brie, Afrikaanse tapenade en sla
- * Boeren sandwich oude kaas, grove mosterd en sla
- * Wrap met hummus en gegrilde paprika
- * Knoflookbrood met aioli
- * Brownie
- * Fruit smoothie
- * Jus d'orange



Surprisebrood basis

€ 9,75

Vanaf 15 personen te bestellen
Belegde mini broodjes op schaal

Belegd met:

- * Runderbouillonsalade met zure uitjes en augurk
- * Eiersalade uit 't Woud met bacon (kan ook vegetarisch)
- * Gekookte achterham
- * Daan's filet americain met uitjes
- * Jong belegen kaas
- * Woudse gerookte ham



Surprisebrood luxe

€ 11,15

Vanaf 15 personen te bestellen
Belegde mini broodjes op schaal

Belegd met:

- * Gerookte zalm
- * Gebraden rosbeef
- * Gezond; ruim belegd met kaas, achterham, ei en rauwkost
- * Jong belegen kaas
- * Romige brie
- * Daan's filet americain met uitjes

High Tea de luxe

€ 31,45

Vanaf 25 personen te bestellen

Sandwiches belegd met:

- * Gerookte zalm en kruidenkaas
- * Rundercarpaccio, oude kaas, spekjes, rucola en truffelmayonaise
- * Geitenkaas, honing en walnoten
- * Caprese: mozzarella met tomaat, basilicum en groene pesto

Kleine broodjes om zelf te beleggen met:

- * Warme smokey kip burger
- * Warme pulled pork
- * Chimichurri saus
- * Rauwkost: sla, tomaat en komkommer

Warm gerecht:

- * Hartige quiche met spekjes en prei

Aangevuld met zoete lekkernijen:

- * Appelcrumble
- * Scones met jam en clotted cream
- * Brownies
- * Mini appelflapjes
- * Mini chocoladebolletjes
- * Tartelette met room en vers rood fruit
- * Mini monchou met rood fruit



Aanvullingen lunch

Worstenbroodjes (koud)	€ 1,90
Worstenbroodjes (warm)	€ 2,10
Soep van het seizoen	€ 2,70
Warme hartige quiche Lorraine	€ 2,70

Salade van vers fruit (per persoon)	€ 2,70
-------------------------------------	--------

Rundercarpaccioschaal

€ 37,50

Huisgemaakte rundercarpaccio met ijsbergsla, rucola, oude kaas, spekjes, pijnboompitten en truffelmayonaise

Fruit smoothie (flesje van 250 ml)

€ 3,40

Jus d'orange (flesje van 250 ml)

€ 3,40



Hapjes & Amuses



Geheel vernieuwde en culinaire hapjes, omdat deze zo belangrijk zijn voor de feestavond. Maar ook lekker bij de borrel 's middags. Verwen jullie gasten!



Brochure 202

Luxe koude hapjes:

€ 2,10

*Gemiddeld op een feestavond 5 à 6 hapjes per persoon.
Vanaf 10 per soort, minimaal 40 stuks te bestellen.*

Spoons & Bites

Deze hapjes liggen allemaal op feestelijke lepeltjes

- * Gerookte zalm met komkommer en kruidenkaas
- * Meloen met Woudse gerookte ham
- * Geitenkaas met gekarameliseerde ui
- * Aardbei met mozzarella en rookvlees
- * Watermeloen met feta en verse munt
- * Beenham met mosterd-dille dressing
- * Gehaktballetje met truffelmayonaise

Sticks & Bites

Deze hapjes zitten allemaal op een prikkertje, stokje of spiesje

- * Rundercarpacciorolletje op een stokje
- * Mozzarella hapje met Woudse gerookte ham, zongedroogd tomaatje en rucola
- * Prikkertje met gerookte zalm en kruidenkaas op een blini
- * Pittig balletje met rucola aan stok
- * Stokje met romige brie en vijgenjam
- * Spiesje peer met Woudse gerookte ham, blauwschimmelkaas en rucola
- * Gerookt kiprolletje op een stokje



Glass & Bites

Deze hapjes worden gepresenteerd in een glaasje

- * Glaasje gevuld met Noorse garniaaltjes en een zachte kruidensaus
- * Ei-asperge salade
- * Rolletje van Woudse gerookte ham, zongedroogde tomaat, rucola en pesto
- * Indisch balletje met een pittig sausje
- * Kip piri-piri salade in glas
- * Gerookte eendenborst met frambozenmayonaise
- * Daan's filet americain met truffelmayonaise



Luxe warme hapjes

€ 2,25

Vanaf 20 stuks per soort te bestellen, minimaal 60 hapjes totaal

- * Mini satéstokjes in satésaus
- * Teriyaki spiesje in Japanse sesamsaus
- * Mini broodje hamburger
- * Gamba spiesje in knoflooksaus
- * Pulled chicken in bladerdeeg
- * Hete kip met perzik omwikkeld met spek
- * Coquilles met Woudse gerookte ham
- * Courgetterolletje met geitenkaas
- * Gehaktballetjes in ketjapsaus
- * Chicken tender met chilisaus
- * Mexicaanse malse spareribs
- * Falafelballetje met knoflooksaus



Petit fours

Vanaf 20 stuks per soort te bestellen

Tartelette met room en vers rood fruit
Chocolade soesjes

€ 1,90

€ 0,90

Luxe mixplateau koud

€ 80,00

Per plateau te bestellen - 40 stuks

Plateau met verschillende koude amuses

- * Stokje met brie en vijgenjam
- * Rundercarpacciorolletje op een stokje
- * Gerookt kiprolletje op een stokje
- * Gerookte zalm met komkommer en kruidenkaas
- * Geitenkaas met gekarameliseerde ui
- * Beenham met mosterd-dille dressing
- * Glaasje gevuld met Noorse garnaltjes en een zachte kruidensaus
- * Kip piri-piri salade in glas



Bittergarnituur

Bittergarnituur	€ 0,70
Black Angus bitterballen	€ 0,95
Hete kip bitterballen	€ 0,95



Hapjes van de Smoker

€ 13,15

Vanaf 70 personen te bestellen

Warme hapjes van onze Amerikaanse smoker, niet alleen lekker maar ook een echte eyecatcher op jullie feest. Menu is inclusief Amerikaanse Smoker, appelhout en overige keukenmaterialen. Onze koks worden apart tegen uurtarief berekend.

- * Buikspek spiesjes met barbecuesaus
- * Moink balls
- * Blini's met zalm en kruidenkaas
- * Kip yakitorispiesjes met sesamsaus
- * Mini broodje runderhamburger
- * Bavette met taugé salade en ketjapmayonaise
- * Spiesje van gamba's
- * Kippendijensaté met satésaus



Hapjes van de Piaggio

€ 13,15

Vanaf 70 personen te bestellen

Warme hapjes van de Piaggio, in de op hout gestookte oven bakken we de lekkerste hapjes. Menu is inclusief luxe Piaggio, appelhout en overig keukenmateriaal. Onze koks worden apart tegen uurtarief berekend.

- * Foccacia met aioli en plaatham
- * Dürümrol met döner, ijsbergsla en knoflooksaus
- * Gekruide Italiaanse gehaktballetjes met pittige tomatensaus
- * Capresespiesje met balsamico dressing
- * Diverse puntjes pizza
- * Mini broodje kipburger met chimichurri saus
- * Mini broodje shoarma
- * Kippendijensaté met satésaus



Shared dining



*Rijkelijk gevulde houten plank met allerlei lekkernijen en voor ieder wat wil!
We blijven deze mooie plank vernieuwen met lekkere seizoen gerechtes.*



Brochure 2026

Shared dining plank

€380,00

Een plank van 2 meter vol met lekkere hapjes om met iedereen van te snacken

Wilt u het als maaltijd? 1 plank voor 15 tot 20 personen

Vlees

- * Klippelworst
- * Grillworst
- * Gerookte kip
- * Beenham met mosterd-dille
- * Woudse gerookte ham
- * Spiesje van buikspek blokjes
- * Runderbouillonsalade met zure uitjes en augurk
- * Kip piri piri salade
- * Beenham salade
- * Daan's filet americain
- * Huzarensalade
- * Aardappelsalade met gebraden rosbeef

Vis

- * Huisgerookte zalm
- * Frisse tonijnsalade
- * Gamba's in knoflookmayonaise
- * Noorse garnalen cocktail

Puur Natuur

- * Tomaat-komkommersalade
- * Eiersalade uit 't Woud
- * Fruitsalade
- * Brie stukjes met walnoten
- * Olijven mix met feta
- * Zongedroogde tomaatjes
- * Oude kaas blokjes
- * Gemengde meloen met feta en munt
- * Seizoenssalade van 't Woud

Hapjes (vis, vlees & puur natuur)

- * Caprese spiesje
- * Wrap met rundercarpaccio
- * Gerookte zalm wrap met kruidenkaas
- * Komkommer gevuld met roomkaas
- * Toscaans rolletje met Woudse gerookte ham
- * Pittig balletje met chilisaus
- * Sandwichrolletje gerookte kip
- * Zalmsandwichrolletje
- * Gevulde eieren

Smeersels

- * Aioli
- * Tapenade groene olijven
- * Tapenade Zuid-Afrikaans
- * Tzaziki
- * Hummus
- * Italiaanse kruidenboter

Broden

- * Knoflookbrood
- * Desembrood meergranen
- * Stokbrood wit
- * Stokbrood bruin
- * Stokbrood tomaat

Extra opties!

Wilt u de plank als volledige maaltijd of bent u met meer dan 20 personen? Bestel er dan één of meerdere warme gerechten bij.



Per halve chafing dish te bestellen à 2,5 kg (±12 personen):

Gamba's in knoflooksaus
Kipsaté in satésaus
Varkenshaas in champignonsaus
Teriyakispies in sesamsaus



Diners



Een luxe sit down diner aan een mooi aangeklede tafel of wat minder formeel met een buffet waar jullie gasten rond kunnen lopen en jullie met iedereen een praatje kunnen maken, wat past bij jullie?



Brochure 2026

Diners uit de ambachtelijke keuken:

Diners met ruime keuze voor jullie gasten met heerlijke specialiteiten! Uitgeserveerd aan tafel om lekker van te genieten. Diners zijn inclusief servies en benodigde keukenmaterialen, zoals Rational (stoom)oven, gaspitten en werktafels. Onze koks worden apart tegen uurtarief berekend.

Luxe diner a la carte

€ 58,95

Vanaf 30 personen te bestellen

Dit diner met kleinere gerechten wordt gepresenteerd op het midden van de tafel om heerlijk samen te delen met jullie gezelschap.

Gang 1: Voorgerechten

- * Cocktail van Hollandse garnalen met romige saus
- * Rundercarpaccio met oude kaas, spekjes, rucola en truffelmayonaise
- * Gerookte kipsalade met noten en spekjes
- * Rolletje van gerookte zalm met kruidenkaas en dille
- * Bouillongroentesoep

Geserveerd met stokbrood wit, stokbrood bruin en kruidenboter



Gang 2: Hoofdgerechten

- * Spiesje van knoflookgamba's
- * Zalm, kabeljauw en garnaaltjes in dille-roomsaus
- * Mini alpensteakspiesje (kalkoenfilet omwikkeld met spek)
- * Mini malse tournedos
- * Mini varkenshaasje

Hoofdgerechten worden geserveerd met:

- * Ambachtelijke aardappelgratin
- * Luxe oerfriet
- * Zomerse groentemix met paprika, courgette, broccoli en wortel
- * Seizoenssalade van 't Woud
- * Romige peper-champignonsaus
- * Mayonaise



Gang 3: Nagerechten

- * Chocolademousse met karamelsaus
- * Monchou met rood fruit en bastognekoek
- * Krokante crème brûlée
- * Aardbeien in chocolade en nootjes met champagne mousse



Luxe 3-gangen diner van de chef

€ 50,85

Vanaf 30 personen te bestellen.

Luxe diner van kleinere gerechten voor de fijnproevers om jullie gasten te laten genieten van een heerlijk diner. De gerechten worden uitgeserveerd op schalen aan tafel.

Gang 1: Voorgerechten

- * Charcuterie: diverse worsten en vleeswaren uit eigen slagerij
- * Gamba's met knoflookmayonaise
- * Huisgerookte zalm
- * Bruschetta met verse tomaten, basilicum met balsamico
- * Geroosterde paprikasoep
- * Courgettesoep

Geserveerd met wit vloerbrood, knoflookbrood, aioli, tapenade en roomboter met zeezout



Gang 2: Hoofdgerechten

- * Coquilles met witte wijnsaus, courgette en sinaasappel
- * Malse kalfsoester
- * Getrancheerde parelhoen suprême
- * Runderhaas van eigen runderen
- * Mini ashbraten (kalkoenfilet met spek, mosterd en uitje)

Hoofdgerechten worden geserveerd met:

- * Rode port saus
- * Luxe oerfriet met mayonaise
- * Gepofte aardappel met zure room, roomboter en zeezout
- * Fregolasalade met rode tapenade en spekjes



Gang 3: Nagerechten

- * New York cheesecake
- * Molten lava cakejes
- * Mini lemon curd meringue taartjes
- * Tartelette met gele room en vers rood fruit
- * Macarons



Luxe 4-gangen diner van de chef

€ 53,00

Vanaf 30 personen te bestellen. Een heerlijk 4-gangen diner met voor ieder wat wils!

Gang 1: Antipasta

- * Droge worst uit eigen rokerij
- * Buffelmozzarella en cherrytomaatjes
- * Broodstengel met Woudse gerookte ham
- * Olijven
- * Stokbrood en foccacia
- * Aioli en tapenade

Antipasta wordt tijdens het borrelmoment uitgeserveerd, 30 minuten voordat jullie met de gasten aan tafel gaan.



Gang 2: Trio

Rundercarpaccio bonbons met truffelmayonaise en balsamico crumble
Lente ui soep met crème fraîche
Black-tiger garnaal met basilicum-knoflook dressing

Alternatief i.p.v. gang 2:
Carpaccioloper
gepresenteerd over
de gehele dinertafel

Live door de chef
gemaakt aan tafel

Gang 3: Kleine bordjes parade

- * Malse runderhaas van eigen runderen met rode port saus
- * Zalmoot met citroen-dille saus
- * Eendenborst met shii-take jus
- * Pasta met gemengde paddenstoelen en pesto (vegetarisch)
- * Coquille in schelp met witte wijnsaus, courgette en sinaasappel

Gang 3 wordt geserveerd met:

- * Luxe oerfriet met mayonaise
- * Geroosterde groenten
- * Mesclunsalade met watermeloen en feta
- * Couscous salade met zongedroogde tomaatjes



Gang 4: Nagerecht

Pavlova met vanille room, passievruchten coulis en vers rood fruit



Barbecuediners van de Co-Fire:

Diners voor de barbecue liefhebber van onze Co-Fire. Heerlijk vlees van de vuurschaal gecombineerd met lekkere bijgerechten. Uitgeserveerd aan tafel of in buffetvorm waarbij jullie van tafel kunnen. Diners zijn inclusief servies. Onze koks worden tegen uurtarief berekend.

Barbecuemenue van de Co-Fire

€ 37,20

Vanaf 30 personen te bestellen

Uitgebreide barbecue met een grote variatie aan vlees- en visgerechten van de Co-Fire. Dit menu wordt in buffetvorm gepresenteerd.

Vlees:

- * Ashbraten (kalkoenfilet omwikkeld met spek met ui en mosterd)
- * Black Angus runderhamburger
- * Entrecote steak
- * Pincho van varkenshaas
- * Sticky bellysteak van de chef

Vis:

- * Gamba's
- * Botervisspies

Gegrilde groenten met verse kruiden:

- * Maïskolven
- * Courgette
- * Paprika
- * Aubergine
- * Roseval aardappels

Salades:

- * Caprese salade
- * Pastasalade
- * Seizoenssalade van 't Woud
- * Vers fruit salade

Sauzen:

- * Knoflooksaus
- * Chimichurri mayonaise
- * Texas barbecuesaus
- * Satésaus

Broden:

- * Foccacia brood
- * Rustiek brood
- * Stokbrood wit
- * Stokbrood bruin

Smeersels:

- * Roomboter met zeezout
- * Kruidenboter
- * Aioli



Luxe 4-gangen diner van de Co-Fire

€ 55,18

Vanaf 30 personen te bestellen

Uitgebreid diner met heerlijke vlees- en visgerechten van de Co-Fire dat op mooi opgemaakte borden op tafel wordt gepresenteerd.

Gang 1: Surf en turf

Rundercarpaccio met oude kaas, spekjes, rucola en truffelmayonaise

Tonijn tataki met furikake kruiden en wasabimayonaise

Geserveerd met focacciabrood, wit vloerbrood, kruidenboter en tomaten tapenade.

Gang 2: Soep

Gegrilde paprikasoep

Gang 3: Hoofdgerecht (op schalen gepresenteerd aan tafel)

- * Pacific zalmoot met ratatouille
- * Gamba's met basilicum-knoflook dressing
- * Lamskoteletjes
- * Malse kogelbiefstuk van Daan
- * Bourgondische kippendijenspies
- * Gekruid buikspek

Hoofdgerechten worden geserveerd met:

- * Roseval aardappels met knoflook en rozemarijn
- * Luxe oerfriet met mayonaise
- * Frisse salade met cerise tomaat, basilicum dressing en mozzarella
- * Chimichurri mayonaise

Gang 4: Trio

Chocolademousse, brownie met karamelsaus en vanille panna cotta met noten crumble



Barbecuediners van de Amerikaanse Smoker:

Dit is dé traditionele Amerikaanse manier van barbecueën. Niet alleen een beleving op het gebied van smaak maar ook om te zien! Uitgeserveerd aan tafel of in buffetvorm waarbij jullie en de gasten van tafel kunnen. Inclusief Amerikaanse Smoker, appelhout., servies en overige keukenmaterialen. Onze koks worden tegen uurtarief berekend.

Barbecuemenu van de Smoker

€ 40,15

Vanaf 30 personen te bestellen

Uitgebreide barbecue met een variatie aan vlees- en visgerechten van de Smoker.

Dit menu wordt in buffetvorm gepresenteerd.

Luxe broodje runderhamburger met:

- * Komkommer
- * Ijsbergsla
- * Gebakken ui
- * Chimichurri mayonaise

Luxe broodje pulled chicken met:

- * Tomaat
- * Ijsbergsla
- * Heks'nkaas

Van de smoker:

- * Tomahawk met Daan's rub
- * Pincho van varkenshaas
- * Hele gamba's piri piri
- * Hele zijde zalm

Bijgerechten:

- * Luxe oerfriet met mayonaise
- * Pastasalade met zongedroogde tomaatjes, krokante spekjes en pijnboompitjes
- * Goed gevulde gerookte kipsalade
- * Seizoenssalade van 't Woud

- * Rustiek brood
- * Knoflookbrood
- * Foccacia brood
- * Stokbrood
- * Kruidenboter
- * Aioli



Luxe 4-gangen diner van de Smoker

€ 63,50

Vanaf 30 personen te bestellen

Uitgebreid diner met heerlijke vlees en visgerechten van de Smoker dat op mooi opgemaakte borden wordt uitgeserveerd aan tafel.

Gang 1: Trio

Steak tartaar met augurk en kappertjes

Salade caprese: mozzarella, tomaat, basilicum en dressing

Sashimi van zalm met wasabimayonaise

Geserveerd met focacciabrood, wit vloerbrood, kruidenboter en tomaten tapenade.

Gang 2: Tussengerecht

Coquille met witte wijnsaus, courgette en sinaasappel

Gang 3: Hoofdgerecht (in schalen gepresenteerd op tafel)

- * Hele entrecote op gebakken champignons met jus
- * Carpacciorollade van bavette
- * Tonijnsteak
- * Gamba's piri piri
- * Buikspek met Daan's rub
- * Bourgondische kippendijenspies

Hoofdgerechten worden geserveerd met:

- * Luxe oerfriet met Provençaalse mayonaise
- * Groene salade met cerise tomaatjes, wortel en komkommer
- * Warme groenten; bleekselderij, bloemkool, courgette, broccoli en snijbonen
- * Chimichurri mayonaise
- * Knoflooksaus
- * Wasabimayonaise

Gang 4: OEPS!

Omgevallen bloempotje met chocolademousse en Oreokruim



Kindermenu

€ 10,65

Per persoon te bestellen

Voorgerecht:

- * Groentespies met cherrytomaatjes, komkommer, wortel en paprika
- * Heksenkaas

Hoofdgerecht:

- * Sjaslick van gehaktballetjes
- * Mini broodje kipburger
- * Frietjes
- * Appelmoes
- * Mayonaise



Desserts



*Stel zelf uw dessert samen.
De keuze is reuze en natuurlijk alles
uit eigen keuken!*



Brochure 2026

Ijscokar

€ 4,00

Te bestellen vanaf 50 personen

Een échte ijscokar met een bel om te laten weten aan jullie gasten dat ze heerlijke ijsjes kunnen komen halen! Inclusief oubliehoortjes. Keuze uit 3 smaken ijs:

- * Straciatella
- * Vanille
- * Aardbei
- * Chocolade
- * Kaneel
- * Pistache
- * Banaan



Luxe mini desserts

€ 2,25

Te bestellen vanaf 20 stuks per soort

Lekker voor na het diner. Kan ook om jullie gasten mee te verwelkomen tijdens de feestavond. Deze mini desserts worden uitgeserveerd, maar kunnen indien gewenst ook op schalen gepresenteerd worden.

- * Brownie
- * Spekkoek
- * Bruine chocolademousse
- * Karamelmousse
- * Witte chocolademousse
- * Aardbeien bavarois met vers fruit
- * Apple crumble
- * Bitterkoekjes bavarois
- * Kaneel bavarois met cantuccini
- * Panna cotta met mango topping
- * Panna cotta met karamelsaus
- * Monchou met rood fruit



Foodtrucks



*Echte eyecatchers voor uw feestavond
en met deze trucks zijn we erg divers
aan culinaire mogelijkheden.*



Brochure 2026

Amerikaanse Smoker:

Dit is dé traditionele Amerikaanse manier van barbecueën.

Niet alleen een beleving op het gebied van smaak maar ook om te zien!

Smokermenu

€ 31,50

Vanaf 40 personen te bestellen

Dit menu is inclusief Amerikaanse Smoker, appelhout en overige keukenmaterialen. Onze koks worden tegen uurtarief berekend. Dit menu is niet als maaltijd, maar past perfect als hapjes tijdens de feestavond of als midnightsnack.

Luxe broodje runderhamburger met:

- * Komkommer
- * Ijsbergsla
- * Gebakken ui
- * Chimichurri mayonaise

Van de smoker:

- * Spareribs met Jack Daniëls marinade
- * Indische kipsaté met satésaus

Luxe broodje pulled chicken met:

- * Tomaat
- * Ijsbergsla
- * Heks'nkaas

Bijgerecht:

- * Puntzak oerfriet met mayonaise



Piaggio:

Met onze Piaggio hebben jullie een echte eyecatcher tijdens het feest! Het kleine wagentje is compact en wendbaar en we kunnen hiermee bijna overal een pizzeria opzetten. In de op hout gestookte oven bakken wij de lekkerste Turkse pide's, een soort pizza van plat brood met de lekkerste toppings. Menu is inclusief luxe Piaggio, appelhout en overige keukenmaterialen. Onze koks worden tegen uurtarief berekend.

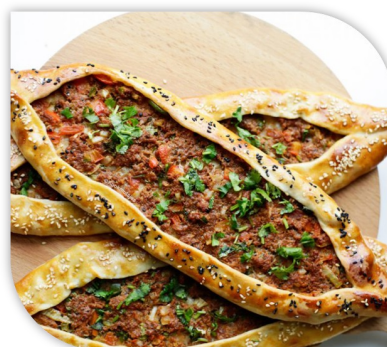
Piaggio

€ 24,00

Vanaf 50 personen te bestellen

Keuze uit 3 soorten:

- * Pide pizza bolognese: belegd met Italiaans rundergehakt, paprika, ui, geraspte kaas en tomatensaus
- * Pide pizza pesto: belegd met cherrytomaatjes, mozzarella en groene pesto (vegetarisch)
- * Pide pizza smoked chicken: belegd met kipreepjes, ui, champignons, geraspte kaas en tomatensaus
- * Pide pizza meat lovers: belegd met pepperoni, ham, Italiaans rundergehakt, ui, geraspte kaas en tomatensaus
- * Pide pizza formaggi: belegd met diverse soorten buitenlandse kaas, ui en tomatensaus (vegetarisch)
- * Pide pizza tuna: belegd met tonijn, rode ui, olijven, mozzarella, geraspte kaas en tomatensaus



Frietwagen



*We hebben een paar leuke
arrangementen voor u samengesteld.
Van standaard menu tot aan een
Oud Hollands menu met heerlijke
specialiteiten uit onze eigen
slagerijwinkel Bij Daan!*



Brochure 2026

Frietwagen

€ 9,98

Vanaf 50 personen

- * Puntzak oerfriet
- * Frikandel
- * Krokot
- * Bamischijf
- * Kaassoufflé
- * Mayonaise
- * Curry
- * Uitjes

Frietwagen de luxe

€ 13,15

Vanaf 50 personen

- * Puntzak oerfriet
- * Frietje pulled chicken
- * Frietje rendang
- * Frikandel
- * Krokot
- * Bamischijf
- * Kaassoufflé
- * Broodje Black Angus runderhamburger
- * Mayonaise
- * Curry
- * Satésaus
- * Uitjes
- * Truffelmayonaise



Services & Conditioes



*Onze extra services en condities.
Ons personeel staat u graag
telefonisch te woord!*



Brochure 2026

Services

Servies:

Menu's zijn inclusief standaard servies. Een servies pakket bevat: porseleinen borden, bestek, broodmes met plank, servetten, opschepbestek en tafelkleden voor het buffet

Schoonmaakkosten:

Schoonmaakkosten worden apart berekend.

Transportkosten:

Transportkosten worden berekend per gereden kilometer en het verwacht aantal keer te rijden à € 1,50 per km.

Wijzigingen:

Verandering van offerte of aantal personen kunt u uiterlijk 14 dagen van te voren aan ons doorgeven.

Bestel tijdig:

Om teleurstelling te voorkomen verzoeken wij u vriendelijk tijdig uw bestelling aan ons door te geven.

Koks:

Wilt u er een kok bij voor de live bereiding van de gerechten kan dit tegen uurtarief met een minimum van 3 uur.

Bedienend personeel:

Wilt u er bedienend personeel bij voor het uitserveren van de gerechten, leeg halen van de tafels of het rond brengen van drankjes, dan kan dit tegen uurtarief.



Conditie's

- * Onze condities vind u terug op de bevestiging/offerte die u van ons ontvangt.
- * Onze algemene leveringsvoorwaarden zijn te vinden op onze website.
- * Bij het akkoord gaan met onze bevestiging/offerte gaan wij er vanuit dat u onze algemene leveringsvoorwaarden gelezen heeft en hiermee akkoord gaat.
- * Het ontbreken van een gewone handtekening doet niets af aan de verbindende kracht van het aanbod en de aanvaarding daarvan.
- * Beschadiging of manco van door ons verhuurde of in bruikleen geleverde artikelen worden tegen vervangingswaarde of reparatiekosten berekend.
- * Wij kunnen niet aansprakelijk gesteld worden voor schades ontstaan door, of ten gevolge van de door ons geleverde producten.
- * Let op, geef schadelijke bacteriën geen kans. Zorg daarom dat deze bacteriën niet via de verpakking, uw handen of het keukengerei in uw eten terechtkomen. Maak vlees door en door gaar om bacteriën uit te schakelen, in frituur-BBQ-Grill, door een kerntemperatuur >72°C.
- * Indien u heeft gekozen voor een menu zonder personeel bent u zelf verantwoordelijk voor het op temperatuur houden van het eten en het volledig gaar maken van de etenswaren.
- * Alle door ons verhuurde of in bruikleen geleverde artikelen blijven eigendom van de verhuurder.
- * **(Prij's) wijzigingen** en voorwaarden onder voorbehoud.

Met smakelijke groet,

Familie van Zoggel

Team Van Zoggel Catering

Woud 1, 5258 VK BERLICUM

073 – 594 20 85

info@vanzoggelcatering.nl

www.vanzoggelcatering.nl

Ons kantoor is bereikbaar van maandag t/m vrijdag van 08:30 uur tot 17:00 uur

