

Van Zoggel

Catering & Events



► **Particulieren**

Lunches & Brunches	pagina 3
Belegde boerensandwiches	
Luxe lunchkrat	
Grootmoeders brunch	
Grootvaders brunch	
High tea de luxe	
Hapjes & Amuses	pagina 8
Luxe koude hapjes	
Luxe warme hapjes	
Petit fours	
Luxe mixplateaus	
Bittergarnituur	
Shared dining	pagina 12
Shared dining plank	
Diners	pagina 14
Luxe diner a la carte	
Walking dinner	
Barbecuemenue van de Co-Fire	
Luxe 4-gangen diner van de Co-Fire	
Barbecuemenue van de Smoke	
Luxe 4-gangen diner van de Smoker	
Foodtrucks	pagina 24
Amerikaanse Smoker	
Piaggio	
Frietwagen	pagina 28
Frietwagen	
Frietwagen de luxe	
Buffetten	pagina 30
Buffet uit de streek	
Luxe buffet uit de streek	
Bij Daan - farm to fork buffet	
Woudse land buffet	
Oosters buffet	
Caribisch buffet	
Tapas rond de wereld - ook lekker als hapjesbuffet	
Aanvullingen buffetten	
Puur natuur	
Desserts	pagina 36
Dessertduo	
Luxe mini desserts	
Services	pagina 39
Conditiees	pagina 40

Kleinere gezelschappen:

Bent u met een klein gezelschap, bekijk eens onze arrangementen van Bij Daan op onze website.



Lunch & Brunch

The background of the entire page is a high-quality photograph of a meal. In the foreground, there is a sandwich on a slice of whole-grain bread, topped with a generous portion of fresh, pink salmon. Behind it, a vibrant salad is visible, featuring a mix of green and purple leafy vegetables, a slice of red tomato, and a cucumber. To the right, another sandwich is partially visible, this one topped with a thick layer of melted cheese and a sprinkling of seeds. The background is a blurred outdoor setting with trees and a building, suggesting a pleasant dining environment.

De middag starten met een heerlijke lunch met uw gasten.

Verse sandwiches of een brunch, we hebben verschillende mogelijkheden voor u samengesteld.



Brochure 2026

Belegde boeren sandwiches

€ 3,70

Vanaf 30 stuks te bestellen, minimaal 8 stuks per soort
Hele belegde sandwiches, met keuze uit onderstaand assortiment:

- * Brie met Woudse gerookte ham en pesto
- * Boeren oude kaas met grove mosterd
- * Rundercarpaccio met oude kaas, spekjes, rucola en truffelmayonaise
- * Gerookte zalm met roomkaas en rode ui
- * Rosbief met truffelmayonaise en oude kaas
- * Daan's filet americain met uitjes en gekookt eitje
- * Geitenkaas met vijgen
- * Eiersalade uit 't Woud met bacon(kan ook vegetarisch)
- * Brie met Afrikaanse tapenade
- * Gezond; ruim belegd met kaas, achterham, ei en rauwkost
- * Woudse gerookte ham met zongedroogde tomaat en rucola

**Andere broodsoorten
zijn ook mogelijk, zoals:**

Witte pistolet
Bruine pistolet
Waldkornbol
Ciabatta



Broodtaart

€ 9,75

**Ronde broodtaarten, belegd met verfijnde ingrediënten en
in punten gesneden.**

- * Broodtaart focaccia plaatham
- * Broodtaart tomaat/kaas met gezond
- * Broodtaart tomaat/pit met brie
- * Broodtaart waldkorn kipfilet
- * Broodtaart wit/sesam met carpaccio

1 broodtaart is 12 punten



Grootmoeders brunch

€14,90

Vanaf 25 personen te bestellen

Broodsoorten:

- * Witte en bruine bolletjes
- * Witte en bruine pistolets
- * Croissants

Zoete broodsoorten:

- * Krentenbollen
- * Brabantse bolussen

Warm:

- * Boeren kruimelomelet met groenten

Vleeswaren:

- * Gekookte achterham
- * Gebraden rosbeef
- * Woudse gerookte ham
- * Daan's filet americain

Kaassoorten:

- * Jong belegen kaas
- * Oude kaas

Zoetwaren:

- * Diverse soorten jam
- * Hagelslag

Boter:

- * Roomboter
- * Dieetboter



Grootvaders brunch

€ 23,45

Vanaf 25 personen te bestellen

Broodsoorten:

- * Witte en bruine bolletjes
- * Witte en bruine pistolets
- * Rustiek heel brood
- * Croissants

Zoete broodsoorten:

- * Krentenbollen
- * Brabantse bolussen

Warm:

- * Boeren kruimelomelet met groentes
- * Kippenragout met pasteitjes
- * Gebraden fricandeau in champignonsaus

Vleeswaren:

- * Gekookte achterham
- * Gebraden rosbief
- * Woudse gerookte ham
- * Daan's filet americain
- * Plankje met diverse droge worstsoorten uit eigen rokerij

Kaassoorten:

- * Jong belegen kaas
- * Oude kaas
- * Plateau met diverse buitenlandse kazen

Zoetwaren:

- * Diverse soorten jam
- * Hagelslag

Boter:

- * Roomboter
- * Dieetboter



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



Hapjes & Amuses



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



Brochure 2026

Luxe koude hapjes:

€ 2,10

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

Spoon & 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

€ 1,80 / € 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

Bedienend personeel:

De warme hapjes zijn alleen te bestellen in combinatie van personeel bij u op locatie, zodat wij de hapjes kunnen warm maken.



Petit fours

Vanaf 20 stuks per soort te bestellen

Tartelette met room en vers rood fruit
Chocolade soesjes

€ 2,65
€ 0,95

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 garniaaltjes en een zachte kruidensaus
- * Kip piri-piri salade in glas



Bittergarnituur

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

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 rosbief

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, een luxe 8 gangen walking diner of een luxe barbecue, wat past bij uw gelegenheid?



Brochure 2026

Diners uit de ambachtelijke keuken:

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

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 garnaltjes 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

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



Stel zelf uw diner samen uit meer dan 40 gerechtjes!

Het 8 gangen menu bestaat uit: 2 voorgerechten, 1 soepduo, 1 tussengerecht, 2 hoofdgerechten en 2 desserts.

Walking dinner

€ 55,20

Vanaf 30 personen te bestellen

Voorgerechten:

Vlees:

1. Rundercarpaccio met oude kaas, spekjes, rucola en truffelmayonaise
2. Amsterdamse sandwich: krokant wontondeeg met beenham en ingelegde Amsterdamse uitjes
3. Goed gevulde gerookte kipsalade met noten en spekjes
4. Daan's duo: rolletje van Woudse gerookte ham gevuld met zongedroogde tomaat en bruschetta met geitenkaas
5. Wrap duo: halve wrap met Daan's filet americain en een halve wrap met eiersalade uit 't Woud en beenham
6. Vitello tonato: kalfsrosbief met tonijnmayonaise

Vis:

7. Huisgerookte zalm met Noorse garnalencocktail en zachte kruidensaus
8. Krokant wontondeeg met spicy tuna en wasabi mayonaise
9. Gerookte zalm en sashimi van tonijn met sesamdressing

Puur Natuur:

10. Bietencarpaccio met pittenmix en balsamico
11. Salade caprese: mozzarella, tomaat, verse basilicum en aceto balsamico dressing



Soepduo:

12. Twee soepjes geserveerd met een huisgemaakte krokante kaasstengel

Hieronder kunt u zelf uw soepduo samenstellen:

Vlees:

- A. Hollandse tomatensoep met balletjes
- B. Oma's runderbouillon
- C. Courgettesoep met Woudse gerookte ham
- D. Tom kha kai: Thaise kippensoep met kokos

Puur Natuur:

- E. Bloemkool-broccoli crème soep
- F. Toscaanse tomatensoep met tapenade
- G. Champignonsoep
- H. Bospaddenstoelensoep
- I. Mosterdroomsoep met appel

Tussengerechten:

Vlees:

- 13. Peking eend met hoisinsaus en bosui in een pannenkoekje
- 14. Huisgemaakte kippenragout met krokant pasteitje
- 15. Chicken tenders van malse kiphaasjes met pikante saus
- 16. Teriyakispies van kip met sesamsaus
- 17. Mini broodje Black Angus hamburger (**tip van onze slager**)
- 18. Malse spareribs met pittige knoflooksaus

Vis:

- 19. Gamba's in pankko, hangend boven chilisaus
- 20. Oosterse gamba's in lichte ketjapsaus

Puur Natuur:

21. Zacht geitenkaasje met honing en walnoten



Hoofdgerechten:

Vlees:

22. Malse tournedos met romige champignonsaus
23. Alpensteak: kalkoenfilet omwikkeld met ontbijtspek met een lichte truffelsaus
24. Gebraden eendenborst met quiche en shii-take jus
25. Oestertje van varkenshaas met gratineerde witlof en champignonsaus
26. Entrecote met rode portsaus
27. Langzaam gegaard buikspek van de grill met een fleurige rauwkost
28. Biefstukreepjes op Thaise wijze
29. Kalfsoester met malse kalfssucade en rode portsaus
30. Rollade van bavette met groene kruiden en oma's jus



Vis:

31. Zalmmoot met een dillesausje
32. Gamba's in knoflooksaus
33. Pangarolletje gevuld met zalm, spinazie en kreeftensaus
34. Surf en turf: tournedos met een gebakken gamba's
35. Gebakken rode mul filet met puree en dillesaus

Puur natuur:

36. Portobello gevuld met ratatouille en brie
37. Vegetarische quiche met zongedroogde tomaat

Hoofdgerechten worden geserveerd met luxe friet en mayonaise (op tafel)

Desserts:

- 38. Crème brulee
- 39. Panna cotta met mango topping
- 40. Gepocheerde peer met een vleugje steranijs en karamelmousse
- 41. Kaasplankje met rozijnenbrood
- 42. Chocolade gebakje met notencrumble en een koetjesreep
- 43. Aardbeien in chocolade en nootjes met champagne mousse
- 44. Monchou met rood fruit en bastognekoek
- 45. Witte en bruine chocolade mousse

Bedienend personeel:

Prijs is exclusief bediening voor het uitserveren. Dit is wel noodzakelijk bij dit diner.



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 u van tafel kan. Diners zijn inclusief servies en benodigde keukenmaterialen. Onze koks worden apart 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 en chimichurri mayonaise
- * Frisse salade met cerise tomaat, basilicum dressing en mozzarella

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 u van tafel kan. Menu's zijn inclusief Amerikaanse Smoker, appelhout, werktafels en overige keukenmaterialen. Onze koks worden apart 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
- * Wasabimayoansie

Gang 4: OEPS!

Omgevallen bloempotje met chocolademousse en Oreokruim



Foodtrucks



*Echte eyecatchers voor uw feestavond
en met deze trucks zijn we erg divers
aan culinaire mogelijkheden.
Van hapjes tot aan themakraampjes!*



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

Het is niet als maaltijd, maar past perfect als hapjes tijdens de feestavond of als midnightsnack. Menu is inclusief Amerikaanse Smoker, appelhout, werktafels en overig keukenmateriaal. Onze koks worden apart tegen uurtarief berekend.

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 heeft u 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 overig keukenmateriaal. Onze koks worden apart tegen uurtarief berekend.

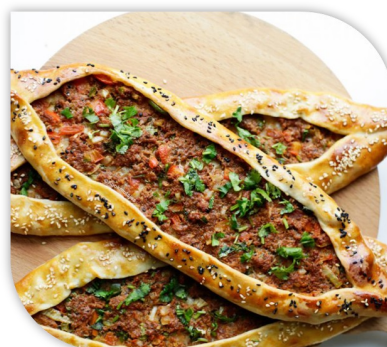
Piaggio

€ 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 op papier gezet.
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



Buffetten



Wij denken graag met u mee over de culinaire invulling van uw gelegenheid. Hierbij hebben wij enkele buffetten voor u samengesteld.



Brochure 2026

Buffet uit de streek

€ 18,85

Vanaf 15 personen te bestellen

Warm:

- * Gesneden beenham in kruidenroomsaus
- * Getrancheerde varkenshaas in romige champignonsaus
- * Saté in satésaus
- * Witte rijst

Koud:

- * Luxe opgemaakte rundvleessalade met gevulde eieren
- * Festivalsalade
- * Seizoenssalade van 't Woud
- * Verse fruitsalade
- * Cocktailsaus
- * Stokbrood wit en bruin
- * Kruidenboter

Luxe buffet uit de streek

€ 29,95

Vanaf 25 personen te bestellen

Warm:

- * Getrancheerde varkenshaas in romige champignonsaus
- * Bourgondische kipreepjes op eigen wijze
- * Malse runderstooftjes in een stevige jus
- * Gamba's in knoflooksaus
- * Ambachtelijke aardappelgratin

Koud:

- * Visplateau met gerookte zalm, Noorse garnaltjes en haring met uitjes
- * Plateau met diverse buitenlandse kazen
- * Luxe hapjesschaal met:
 - ◇ Rundercarpacciorolletje met oude kaas, spekjes, rucola en truffelmayonaise
 - ◇ Woudse gerookte ham met meloen
 - ◇ Komkommer met gerookte zalm
- * Luxe opgemaakte rundvleessalade met gevulde eieren
- * Cocktailsaus
- * Festivalsalade
- * Pastasalade met zongedroogde tomaatjes, uitgebakken spekjes en pijnboompitjes
- * Stokbrood wit en bruin
- * Desembrood meergranen
- * Kruidenboter



Bij Daan - farm to fork buffet

€ 18,30

Met allerlei heerlijke specialiteiten van ons land
Vanaf 25 personen te bestellen

Warm:

- * Daan's ambachtelijke runderstoof
- * Bourgondische procureur rollade in paddenstoelenjus
- * Gehaktballen met jus (**tip van onze slager**)
- * Romige kippenragout
- * Gebakken aardappelpartjes met knoflookkruiden
- * Ambachtelijke aardappelgratin
- * Gemengde groenten van het seizoen uit eigen groentetuin

Koud:

- * Rundvleessalade met gevulde eitjes van eigen kippen
- * Plankje met diverse vleeswaren en worstsoorten uit eigen rokerij
- * Salade van knolselderij, appel, cranberries en walnootjes
- * Tomaat-komkommersalade
- * Boeren desembrood meergranen
- * Huisgemaakte kruidenboter

Het 'farm to fork' buffet is samengesteld met producten van ons eigen land. De varkens en runderen hebben bij ons een goed en vrij leven en er wordt met liefde voor ze gezorgd.



Woudse land buffet

€ 24,60

Vanaf 25 personen te bestellen

Warm:

- * Bourgondische rib in jagersaus
- * Pulled chicken schotel
- * Gesneden beenham in bospaddenstoelensaus
- * Rijkelijk gevulde aardappelquiche
- * Bourgondische rijst met uitgebakken spekjes en groentes

Koud:

- * Rundvleessalade met gevulde eitjes
- * Plankje met diverse vleeswaren en worstsoorten uit eigen rokerij
- * Luxe hapjesschaal met:
 - ◇ Rundercarpaccio wrap
 - ◇ Zalm-sandwichrolletje
 - ◇ Woudse gerookte ham met meloen
- * Frisse sla melange met mosterddressing
- * Cocktailsaus
- * Stokbrood wit en bruin
- * Ambachtelijk desembrood meergranen
- * Huisgemaakte kruidenboter



Oosters buffet

€ 20,90

Vanaf 25 personen te bestellen

Warm:

- * Indische nasi goreng
- * Bami goreng
- * Saté in satésaus
- * Foe yong hai: roergebakken ei met groenten en krab in een zoetzure saus
- * Babi pangang: varkensvlees in een zoete tomatensaus met atjar tjampoer
- * Yook yin ji tausi: gehaktballetjes in een pittige tausisau
- * Tumis broccoli: mix van groenten in een vlammeende saus
- * Ayam bali: kippendijvlees in een vlammeende Balinese saus
- * Daging rudojak: gestoofd rundvlees in een kruidige saus met ui en lomboek

Koud:

- * Oosterse notensalade
- * Quinoa salade
- * Atjar
- * Kroepoek

Caribisch buffet

€ 25,75

Vanaf 25 personen te bestellen

Warm:

- * Caribische gele rijst
- * Gesneden beenham in kruidenroomsaus
- * Kip pilaf met perzik, champignons en paprika
- * Gamba's met knoflooksaus

Tortilla's (om zelf te vullen) met:

- * Malse kipreepjes
- * Mexicaans gekruid gehakt
- * Ijsbergsla
- * Geraspte kaas
- * Tomatenblokjes
- * Chilisau

Koud:

- * Hele gepocheerde zalm
- * Surimi krab
- * Cocktailsau

Salade parade:

- * Caribische garnalen salade
- * Zoete aardappelsalade
- * Luxe rundvleessalade
- * Hawaï salade
- * Hele ananas met vers fruitsalade

Broden:

- * Flat bread
- * Stokbrood wit
- * Knoflookbrood
- * Turks brood
- * Kruidenboter



Tapas rond de wereld

€ 27,25

Vanaf 25 personen te bestellen

Warm:

- * Teriyaki kipspies in sesamsaus
- * Gehaktballetjes in satésaus
- * Gamba's op mediterrane wijze
- * Amerikaanse spareribs
- * Patatas bravas
- * Javaanse kipknotjes



Koud:

- * Gemarineerde champignons met feta
- * Plankje met diverse vleeswaren en worstsoorten uit eigen rokerij
- * Luxe hapjesschaal met:
 - ◇ Woudse gerookte ham met meloen
 - ◇ Noorse zalmsandwich rolletjes
 - ◇ Wrap met gerookte kipfilet, pesto en komkommer
 - ◇ Italiaanse rundercarpacciowrap met truffeldressing
- * Plateau met diverse Franse kazen
- * Mini garnalencocktailtjes
- * Caprese spiesjes
- * Catalaanse aioli
- * Italiaanse tapenade
- * Hollandse kruidenboter
- * Focaccia brood
- * Knoflookbrood
- * Stokbrood wit



Aanvullingen buffetten

Soep van het seizoen	€ 2,70
Salade van vers fruit (per persoon)	€ 2,70

Luxe opgemaakte visschaal (500 gram vis per soort)	€ 103,00
---	-----------------

- * Haring
- * Noorse garnalen
- * Gerookte zalm
- * Gerookte makreelfile
- * Verse tonijn met wasabimayonaise
- * Hele kreeft

Rundercarpaccioschaal	€ 37,50
Huisgemaakte rundercarpaccio met ijsbergsla, rucola, oude kaas, spekjes, pijnboompitten en truffelmayonaise	

Plank van 2 meter met rundercarpaccio	€ 73,50
Voor de echte liefhebbers van carpaccio! Lange plank van 2 meter gevuld met rundercarpaccio, rucola, oude kaas, spekjes en truffelmayonaise	

Puur natuur

Per persoon te bestellen Vegetarische gerechten

Luxe opgemaakte aardappelsalade met gevuld ei	€ 6,10
Spaghetti in kruidenolie met gemengde groenten	€ 6,90
Rijkelijk gevulde quiche	€ 5,90
Frisse aardappelsalade met avocado, tomaat en bosui	€ 7,45
Geroosterde paprika rijkelijk gevuld met gemengde groenten en witte rijst	€ 11,15
Lasagne van spinazie, champignons en roomkaas	€ 9,15
Salade met brie, gemengde noten en knoflookdressing	€ 10,40
Salade met meloen met rucola en fetakaas	€ 10,40
Penne met gemarineerde bospaddenstoelen en pesto-roomsaus	€ 8,35



Desserts



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



Brochure 2026

Dessertduo

€ 7,20 p.p.

Vanaf 20 personen te bestellen
Stel uw eigen dessertduo samen

- * Verse fruitsalade
- * Stoofpeertjes met kaneelbavarois
- * Monchou met rood fruit
- * Vers fruit met aardbeienbavarois
- * Panna cotta met karamelsaus
- * Witte chocolademousse
- * Bruine chocolademousse
- * Duo van witte en bruine chocolademousse

Luxe mini desserts

€ 2,25 p.p.

Te bestellen vanaf 20 stuks per soort

Lekker voor na het diner. Kan ook om uw 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



Services & Condities



*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 (met een minimum van € 30,00).

Wijzigingen:

Verandering van de offerte, bestelling 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.

Kleinere gezelschappen:

Bent u met een klein gezelschap, bekijk eens de arrangementen van Bij Daan op www.bij-daan.nl.



Conditie

- * 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 schade 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.
- * **(Prijs) wijzigingen** en voorwaarden onder voorbehoud.

Met smakelijke groet,

Familie van Zoggel

Team Van Zoggel Catering

Woud I, 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

