



Van Zoggel

Catering & Events

► **Uitvaarten**

Koffietafels

pagina 3

Koffietafel basis
Koffietafel de luxe
Aanvullingen koffietafels
Soepduo
Belegde boerensandwiches

Hapjes & Amuses

pagina 7

Luxe mixplateaus
Bittergarnituur

Services

pagina 10

Conditiees

pagina 11



Koffietafels



Met zorg samengestelde menu's voor een bijzondere bijeenkomst. We hebben diverse mogelijkheden voor u samengesteld; belegde broodjes, een soepduo of warme worstenbroodjes.



Brochure 2026

Koffietafel basis

€ 9,15

Zachte belegde broodjes op schaal om uit te serveren
Vanaf 30 personen te bestellen

- * Mini krentenbollen met boter

Halve witte en bruine broodjes belegd met:

- * Jong belegen kaas
- * Achterham
- * Woudse gerookte ham
- * Rosbief



Koffietafel de luxe

€ 10,60

Luxe belegde broodjes op schaal om uit te serveren
Vanaf 30 personen te bestellen

- * Mini krentenbollen met boter

Halve ciabatta en waldkornbroodjes belegd met:

- * Brie met Woudse gerookte ham
- * Daan's filet Americain met uitjes
- * Oude kaas met rucola
- * Gezond; ruim belegd met kaas, achterham, ei en rauwkost



Aanvullingen koffietafels

Worstenbroodjes (koud)	€ 1,90
Worstenbroodjes (warm)	€ 2,10
Warme hartige quiche Lorraine	€ 2,70
Pasteitje met kippenragout	€ 3,05
Gesorteerd gebak	€ 4,05
<i>Heerlijk gesorteerd gebak van Bakkerij Doornik uit Heeswijk Dinther.</i>	



Soepduo

€ 6,00

Soepduo naar keuze met huisgemaakte kaasstengel
Vanaf 30 personen te bestellen

- * Hollandse tomatensoep met balletjes
- * Runderbouillon met groentes
- * Courgettesoep met Woudse gerookte ham
- * Tom kha kai: Thaise kippensoep met kokos
- * Bloemkool-broccoli crèmesoep
- * Toscaanse tomatensoep met tapenade
- * Champignonsoep
- * Bospaddenstoelensoep
- * Mosterdroomsoep met appel

De warme gerechten zijn alleen te bestellen in combinatie van personeel bij u op locatie, zodat zij de gerechten warm kunnen maken. Vraag naar de mogelijkheden en kosten.

Belegde boeren sandwiches

€ 3,70

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

- * 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



Hapjes & Amuses



Wilt u liever een borrel na de dienst om op uw dierbaren te toosten dan kan een koud of warm hapje hierbij niet ontbreken. We hebben geheel vernieuwde en culinaire hapjes voor u samengesteld.



Brochure 2026

Luxe mixplateau koud

€ 80,00

Plateau met verschillende koude amuses
Vanaf 3 plateaus te bestellen - 40 stuks

- * 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



Services & Condities



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



Brochure 2026

Services

Op maat:

Het afscheid van een dierbare is een is een emotioneel en persoonlijke gebeurtenis. Wij gaan graag met u in gesprek om een afscheidsdienst op maat met u in te richten.

Schoonmaakkosten:

Schoonmaakkosten voor een compleet verzorgde koffietafel/afscheidsdienst bedragen € 2,00 per persoon.

Transportkosten:

Transportkosten worden berekend per gereden kilometer en het verwacht aantal keer te rijden

Bedienend personeel:

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



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.
- * **(Prijzen) 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

