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

Condities pagina 11

Koffietafels

Met zorg samengestelde menu's voor een bijzondere bijeenkomt. 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 *Heerlijk gesorteerd gebak van Bakkerij Doomernik uit Heeswijk Dinhter.*	€ 4,05

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 toasten dan kan een koud of warm hapje hierbij niet ontbreken. We hebben geheel vernieuwde en culinaire hapjes voor u samengesteld.

Brochure 2026

Luxe mixplateau met ambachtelijke hapjes € 80,00

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

- Carpacciowrapje met oude kaas, pijnboompitjes, rucola en truffelmayonaise
- Spiesje met prosciutto, cantaloupe meloen en zachte mozzarella
- Blini met gerookte zalm, tzatziki en zoetzure rode uitjes
- Gegrilde gevlinderde gamba met mango confit met een vleugje gember
- Eitje gevuld met huisgemaakte kip-kerrie salade
- Dadel-pecanhapje met kokos en aardbei
- Crostini van brioche met zachte roombrie en frisse appel-peren chutney
- Bietenwrapje met gerookte kipfilet, gebakken spekjes, feta, knoflookdressing en notencrumble

Grand mixplateau met heerlijke hapjes en luxe crostini € 70,00

Een plateau met 28 culinaire verwenmomentjes die bij u op locatie afgemaakt worden. Verfijnde smaken en rijkelijk belegde crostini's, samen op één luxe schaal.
Dit assortiment kan alleen besteld worden in combinatie met personeel, die de hapjes op uw eigen locatie afmaken.

- Charcuterie spies met fuet, spianata romana, brie, druif en gemarineerd olijfje
- Brioche met filet americain, rode uitjes en rucola cress
- Crostini met whipped ricotta en gegrilde rode druifjes met tijm en honing
- Crostini met cajun-style chicken en frisse pittige ananas salsa
- Wrap-cupje met paddenstoelen tapenade, halfgedroogd tomaatje en ras el hanout-humus
- Croustade met zalmtartaar met zwarte sesam, furikake en Japanse kewpie mayonaise
- Crostini met huisgemaakte beenham, kruiden-roomkaas en cornichon

Bittergarnituur

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

Condities

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

Met smakelijke groet,

Familie van Zoggel

Team Van Zoggel Catering

Woud 1, 5258VK BERLICUM

073 –594 20 85

info@vanzoggelcatering.nl

www.vanzoggelcatering.nl

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