DE NIEUWE
PolderCatering
VOOR CATERING OP MAAT

Kerst

Kerst bedrijfscatering

Zorgeloos genieten met relaties en werknemers.

inhoudsopgave

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave ..... pagina 2

Voorwoord ..... pagina 3

Winter Wonderland ..... pagina 4

Kerst barbeque ..... pagina 5

Kerst walking dinner ..... pagina 7

Kerst buffet ..... pagina 8

Kerst desserts ..... pagina 11

Borrel of diner aan huis bezorgd ..... pagina 12

Kerstmarkt met relatiegeschenken ..... pagina 13

Nieuwjaarsborrel / receptie ..... pagina 14

Online event ..... pagina 15

Andere faciliteiten ..... pagina 16

Voorwoord

Bij een goed georganiseerd evenement komt meer kijken dan u denkt. Uw wensen vertalen wij in afspraken die we overzichtelijk op papier zetten, zodat alles voor iedereen helder is. Onze organisatie beschikt over een breed en ervaren team, aangezien wij ook een culinair restaurant en een evenementenlocatie beheren. Zo kunnen wij uw hele evenement begeleiden en voor u de gehele operatie regelen zowel bij ons als bij u op locatie. Samen met ons team maken wij uw evenement tot een unieke ervaring.

Originele vernieuwende aanpak

De Nieuwe PolderCatering neemt u veel zorgen uit handen als het gaat om de catering van uw evenement. Of het nu gaat om het regelen van tafels en stoelen, een thema of decor: niets is voor ons te gek. Ook kunnen wij voor u alle andere zaken regelen zoals live entertainment. Denk hierbij aan een drive-in DJ, bekende artiest of een band; bij ons bent u aan het juiste adres. Daarnaast verzorgen wij de mastiek en techniek voor het evenement zoals stroom, licht, geluid, tenten, glaswerk en bloemstukken. Doordat wij veel relaties hebben binnen de evenementenbranche, kunnen wij kostenbesparend werken. Hier profiteert u van.

Catering is onze passie

Catering is één van de belangrijkste onderdelen van uw evenement. Aangezien wij een groot vast keukenteam in dienst hebben en over een toprestaurant beschikken kunnen wij op alle niveaus de inwendige mens verzorgen. Daarnaast werken wij altijd met verse en eerlijke producten. Onze creatieve chef-koks denken graag met u mee, zodat het eten aansluit bij de wensen van uw gasten en de doelgroep. Het grote voordeel van deze instelling is dat wij weten dat eten en drinken een zaak van genieten hoort te zijn en niet als een verplichting moet voelen. Of het nu gaat om een walking dinner, een chique diner, buffet of een zakelijke gelegenheid: kwaliteit is de leidraad. Ook qua dranken hebben wij een ruim assortiment te bieden: van een standaard arrangement met pils, wijn en frisdrank tot luxe Grand Cru wijnen, speciaal bieren en bijzondere vruchtensappen. Ook cocktails, professionele koffie- en theevoorzieningen en de invulling van een bijpassend wijnarrangement met hoogwaardig glaswerk behoren tot de mogelijkheden.

Uitvoering is van essentieel belang

Wij werken met een vast gastvrij team met zowel voor als achter de schermen veel ervaring in de branche. Onze keukenbrigade wordt gerund door culinaire professionals. Wij zorgen ervoor dat uw evenement geruisloos verloopt. Een gastvrij team van ervaren gastheren en -vrouwen ontvangt uw gasten en geeft ze de aandacht die gewenst is terwijl onze culinaire experts de hapjes en drankjes verzorgen. In elk facet wordt bijgedragen aan de sfeer van het evenement. Dit gebeurt zichtbaar en onzichtbaar: vanzelfsprekend wordt er achter de schermen door onder meer de technici hard gewerkt om alles vlekkeloos te laten verlopen. “Onze voorbereiding is de start, onze uitvoering is het einde!”

Wij werken altijd met maatwerk en persoonlijke offertes, vandaar dat u in deze brochure geen prijzen aantreft.

Algemene informatie

0182 60 20 16
sales@poldercatering.nl
www.poldercatering.nl

DE NIEUWE
PolderCatering
VOOR CATERING OP MAAT

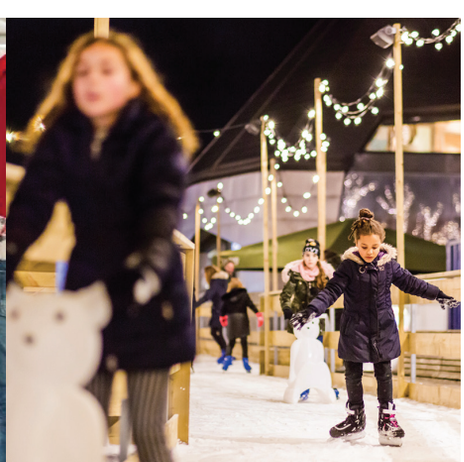
Winter

Winter wonderland

Wintersfeer op locatie

Winter wonderland is een festival in winterthema, we richten diverse stands in bij u op locatie of thuis. Denk hierbij aan een kersthuisje, vuurkorven, glühwein, etc.

Het is mogelijk om een **winter walking diner** toe te voegen of bijvoorbeeld een stamppot buffet. Ook is het mogelijk om teamactiviteiten toe te voegen zoals een curling baan, ice carving of een sneeuwkanon.



0182 – 602 016
poldercatering.nl

DE NIEUWE PolderCatering
VOOR CATERING OP MAAT

Kerst barbecue

Een BBQ in kerst of wintersfeer

De Nieuwe PolderCatering heeft diverse BBQ concepten van simpel tot culinair.
Wij beschikken over diverse barbecues zoals Big Green Egg, OFYR BBQ en gasbarbecues.

Kerst BBQ 't Groene Hart

Broodbuffet van huisgemaakt wit- en bruinbrood van eigen receptuur met verse kruidenboter, gezouten boter en olijfolie.

Salades

- Aardappelsalade met Stolwijks ei
- Tomatensalade met mozzarella en pestodressing
- Komkommersalade met oosterse dressing
- Koolsalade met rozijnen
- Atjarsalade met kroepoek

BBQ Gerechten

- Biologische kipspiesen met satésaus
- Mini-hamburgers van Waardse rund
- Spareribs met marinade van ketjap
- Pittige Spaanse worstjes
- Gepofte aardappel
- Boerenfriet met ambachtelijke mayonaise

Ambachtelijke sauzen

- Koude sauzen: BBQ, tzatziki, mayonaise, cocktailsaus
- Warme sauzen: pindasaus, pepersaus

0182 – 602 016
poldercatering.nl

DE NIEUWE PolderCatering
VOOR CATERING OP MAAT

Kerst barbecue

Kerst BBQ Bourgondisch

Broodbuffet van huisgemaakt wit en bruin brood van eigen receptuur met verse kruidenboter, gezouten boter en olijfolie

Salades

- Aardappelsalade met Stolwijks ei
- Tomatensalade met mozzarella en pestodressing
- Groene salade met diverse soorten kaas uit de streek
- Rivierkreeftsalade
- Atjarsalade met kroepoek

Ambachtelijke sauzen

- Koude sauzen: BBQ, tzatziki, mayonaise, cocktailsaus
- Warme sauzen: pindasaus, pepersaus

BBQ Gerechten

- Biologische kipspiesen met satésaus
- Entrecote van Waardse rund
- Zeebaarsfilet met venkel
- Pulled pork van kloostervarken met BBQ-saus
- Pittige Spaanse worstjes
- Gepofte aardappel
- Boerenfriet met ambachtelijke mayonaise
- Verse ambachtelijke friet

Kerst BBQ Culinair

Broodbuffet van huisgemaakt wit- en bruin-brood van eigen receptuur met verse kruiden-boter, gezouten boter en olijfolie.

Salades

- Sashimi van tonijn met yuzumayonaise
- Gekleurde tomatensalade uit het Westland
- Dungesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise
- Rivierkreeftsalade
- Atjarsalade met kroepoek

Ambachtelijke sauzen

- Koude sauzen: BBQ, tzatziki, mayonaise, cocktailsaus
- Warme sauzen: pindasaus, pepersaus, champignonsaus

BBQ Gerechten

- Ossenhaas
- Entrecote van Waardse rund
- Halve kreeften met citroengras
- Pulled pork van kloostervarken met BBQ-saus
- Côte de boeuf
- Kreeftenworstjes
- Provençaalse aardappel
- Gegrilde groene asperge

0182 – 602 016
poldercatering.nl

DE NIEUWE PolderCatering
VOOR CATERING OP MAAT

Kerst Walking Dinner

Koud:

- Gepekelde ambachtelijke zalm met structuren van biet en rivierkreeft
- Carpaccio van Waards rund met pijnboompitten en Groene Hart kruidenpesto
- Tonijn in gesponnen tarwe met yuzu
- Crème brûlée van geitenkaas van Mooi Mekkerland met tomatenconfituur
- Terrine van pekelvlees, eendenlever, vijgencompote

Warm:

- Erwtenstoep schuim van spek en bieslook
- Tomatencappuccino met soepballetjes en groenekruidenroom
- Gebraden entrecote aardappel espuma, tuinbonen en rode wijnjus
- Mini-puntzakje friet met boerenmayonaise
- Varkenslende met aardappel espuma en laurierjus
- Ossenhaas van Waardse rund met sjalot en krachtige jus
- Satéspiesen met atjar, kroepoek en pindasaus
- Kreeftgerechtje met structuren van tomaat
- Zeebaarsfilet met aardappelmousseline, paprika en witte wijnjus
- Coquille met parelgort, sinaasappel, venkel en wittewijnschuim
- Speenbigrack met ratatouille met tijm en rozemarijnjus

Zoet:

- Kerst dessert parade
- Diverse structuren van chocolade
- Dessert van mango met ijs van passievrucht
- Yoghurt dessert met amaranen kers

DE NIEUWE PolderCatering
VOOR CATERING OP MAAT

Buffet

Onze buffetten zijn van hoge kwaliteit en vers gemaakt. We hebben ook duurzame buffetten. Hieronder vindt u een kleine selectie van onze voorgeselecteerde buffetten. Tevens is het mogelijk om zelf een buffet samen te stellen. Het voordeel van een buffet is dat iedereen kan rondlopen en dat u een losse sfeer creëert.

Even uit de achtertuin halen

Broodbuffet van huisgemaakt maïsbrood, bruin brood, verse kruidenboter en olijven tapenade

Voorgerechten

- Huzarensalade met Stolwijkse eitjes
- Gerookte zalm met dille crème fraîche
- Dun gesneden carpaccio van Waards rund, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en frambozendressing
- Frisse tomatensalade aangemaakt met groene kruidenpesto en buffelmozzarella
- Aardappelsalade met balsamicodressing en Stolwijkse geitenkaas

Hoofdgerechten

- Penne pasta met gerookte zalm en dille crème fraîche
- Gebraden varkenshaas met spek, ui en romige champignonsaus
- Stolwijker aardappelgratin
- Tomaten- en komkommersalade
- Boerenfriet met ambachtelijke mayonaise

Boerderij Buffet

Broodbuffet van huisgemaakt wit en bruin brood van eigen receptuur met verse kruidenboter

Voorgerechten

- Kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes en pijnboompitten
- Dun gesneden carpaccio van Waards rund met parmezaan en frambozendressing
- Gerookte zalm met rode ui en zachte dille crème fraîche
- Geitenkaassalade van boerderij Mooi Mekkerland uit Stolwijk
- Cocktail van garnalen met kruidensla en romige cocktailsaus

Hoofdgerechten

- Saté van kippendijen met pindasaus atjar
- Beenham met romige honingmosterdsaus
- Gebakken zalm met pasta, witte wijnsaus en seizoen groente
- Stolwijker aardappelgratin
- Tomaten- en komkommersalade
- Ambachtelijke friet met boerenmayonaise

0182 – 602 016
poldercatering.nl

DE NIEUWE PolderCatering
VOOR CATERING OP MAAT

Buffet

Groene Hart Buffet

Broodbuffet van huisgemaakt wit
en bruin brood van eigen receptuur
met verse kruidenboter

Voorgerechten

- Dun gesneden carpaccio van Waards rund, pijnboompitten met Groene Hart kruidenpesto
- Gerookte ambachtelijke paling
- Rivierkreeft uit de Krimpenerwaard, salade met romige cocktailsaus
- Biologische Kalfsmuis, heidehoning mayonaise, gekarameliseerde noten
- Aardappelsalade met feta van boerderij Mooi Mekkerland, met truffel-balsamicodressing
- Terrine van eend met uiencompote

Hoofdgerechten

- Gemarineerde zeebaars en rivierkreeft met knoflook en groenten uit de streek
- Entrecote van het Waardse rund met krachtige jus
- Stolwijker aardappelgratin
- Rijst met gebakken bosui
- Ambachtelijke boerenfriet met mayonaise

Viva la Frank

Broodbuffet van huisgemaakt wit en bruin
brood van eigen receptuur met verse
kruidenboter, gezouten boter en olijfolie

Voorgerechten

- Terrine van eend met eendenlever en uiencompote
- Gebraden kalfsmuis met little gem sla krokante spekjes
- Ambachtelijk gerookte zalm met citroenmayonaise
- Salade van pompoen met biologische honing en zachte geitenkaas
- Rivierkreeftsalade met romige cocktailsaus
- Gerookte zalm met citroenmayonaise, dille, kappertjes en rode ui

Hoofdgerechten

- Gebakken snoekbaars met biologische appelstroop en seizoen groente
- Gebraden ossenhaas met lichte rode wijn jus
- Rijst met dun gesneden gebakken bosui
- Ambachtelijke friet met mayonaise
- Provençaalse aardappelgratin

DE NIEUWE PolderCatering
VOOR CATERING OP MAAT

Buffet

Werelds Buffet

Broodbuffet van huisgemaakt wit en bruin brood van eigen receptuur met verse kruidenboter, gezouten boter en olijfolie.

Voorgerechten

- Kreeft gegratineerd met Stolwijks kaas
- Terrine van Franse kip en eendenlever met vijgencompote
- Gegrilde coquilles met zeekraal, gemarineerde sinaasappel-venkel
- Gerookte Ribeye met rode uiencompote en dragonmayonaise
- Diverse soorten Oosterse sushi met soja en sojaboontjes
- In tarwe gesponnen tonijn met yuzu-mayonaise en zoetzure komkommer
- Crème brûlée van geitenkaas met tomatenconfituur
- Ambachtelijke gerookte paling met groene kruidenmayonaise en zoetzure groentes

Hoofdgerechten

- Lamsrack met gebakken tijm-aardappels en honing-rozemarijnsaus
- Gemarineerde zeebaars met Hollandse garnaaltjes en kreeftenjus
- Gebraden Ierse ossenhaas met rode wijnjus
- Rouleau van gevogelte gevuld met paddenstoelen
- Diverse soorten groenten van het seizoen
- Rijst met dun gesneden gebakken bosui
- Ambachtelijke friet met mayonaise
- Stolwijker aardappelgratin

Vegetarisch Buffet: Groener dan Groen

Broodbuffet van huisgemaakt wit en bruin brood van eigen receptuur met verse kruidenboter

Voorgerechten

- Groene salade met groene kruidenpesto en gegrilde groene asperges
- Salade van geroosterde pompoen met pompoenpitten
- Carpaccio van rode biet met mozzarella en basilicum olie
- Mini gazpacho van tomaat met schuim van groene tomaat
- Geitenkaassalade van boerderij Mooi Mekkerland uit Stolwijk
- Lota van doperwten met mayonaise van doperwten

Hoofdgerechten

- Pie gemaakt van groente met gele curry
- Pasta gemaakt met saus van biologische paddenstoelen gebakken cantharellen
- Quiche gemaakt van seizoen groenten
- Stolwijker aardappelgratin
- Tomaten- en komkommersalade
- Ambachtelijke friet met boerenmayonaise

0182 – 602 016
poldercatering.nl

Kerst desserts

Kerst desserts

U kunt een keuze maken uit de volgende uitgebreide desserts:

Het Seizoen

- Bavarois van het seizoen
- Mousse van witte chocolade
- Diverse soorten ijs met boerenslagroom
- Salade van vers seizoensfruit met boerenslagroom

Koetjes & Kalfjes

- Hangop met crème van blauwe bessen uit Berkenwoude
- Diverse soorten ijs
- Bavarois van verse aardbeien uit Stolwijk
- 'Aarde' van chocolade met mousse van melkchocolade
- Salade van vers fruit met boerenslagroom

De Verleiding

- Ambachtelijke tiramisu op Italiaanse wijze
- Hangop met crème van blauwe bessen uit Berkenwoude
- Soezentoren met romige boerenslagroomsoezen
- Huisgemaakte ijstaart met eiwitschuim en drie soorten ijs
- Bavarois van vers fruit van het seizoen
- 'Aarde' van chocolade met mousse van melkchocolade

De Proeverij

- Mini-glaasjes met vanillesabayon en gemarineerd rood fruit
- Mini-crème brûlée van vanille
- Huisgemaakte ijstaart met eiwitschuim en drie soorten ijs
- Ultiem chocoladedessert in glas
- Mini-tiramisu met koffiecrème
- Soezentoren met romige boerenslagroomsoezen

DE NIEUWE PolderCatering
VOOR CATERING OP MAAT

SCAN ME

Kerst

Aan huis bezorgd

Kerst borrel of diner aan huis bezorgd

De Poldercatering verzorgt de levering bij uw medewerkers of relaties thuis. Om dit smaakvolle diner of borrel een persoonlijke noot te geven, kunt u als directie ervoor kiezen om bij het diner een persoonlijke boodschap in te spreken voor alle medewerkers. Hier kunt u dan uitleggen hoe de gerechten bereid dienen te worden en af te sluiten met een leuke kerstgroet. De Polderkeuken zal voor u een ruimte faciliteren waar deze boodschap opgenomen kan worden, het leukst is natuurlijk om de boodschap op te nemen terwijl u de pakketten inpakt. Dit geeft uw medewerkers het gevoel dat u als directie de moeite en tijd heeft genomen om zelf diner te maken. Wij maken het diner custom made vanaf 3 gangen, we hebben zelfs kindermenu's als dit is gewenst.

Voorbeeld menu

- Amuse & Brood met smeersels

Voorgerechten (keuze uit)

- **Terrine van gepekeld rundvlees**
  rode ui | appelstroop | eendenlever | piccalillymousse
- **Terrine van zalm**
  Groene mosterd | appel bavarois | dille-olie

Velouté

- **Mosterd**
  Gerookte paling | aardappelkrokant | bieslook

Tussengerecht

- **Heilbot**
  Wortel structuren | parelgort | pernod-saus

Hoofdgerecht (keuze uit)

- **Hertenrugfilet** | Pastinaakcrème | pompoen | stoofpeer | rode wijnjus
- **Ossenhaas van Waards Rund**
  Pastinaakcrème | pompoen | stoofpeer | rode wijnjus
- **Snoekbaarsfilet**
  Pastinaakcrème | pompoen | witte wijn-saus
- **Eendenlever**
  Macaron van olijf | vijgengel | appel
- **Selectie van 5 streekkazen**
  Briochebrood | abrikozencompote | honing

Dessert

- **Chocolade & Peer** | Bavarois van peer | spiraal van chocolade | chocolade krokant | bessengel

0182 – 602 016
poldercatering.nl

Alleen nog opwarmen. Binnen enkele minuten op tafel.

DE NIEUWE PolderCatering
VOOR CATERING OP MAAT

Kerstmarkt

Kerstmarkt met relatiegeschenken

Wij richten een kerstmarkt in bij u of bij ons op locatie, wij kopen de spullen lokaal in zodat we duurzaam ondernemen. Uw personeel kan uw eigen relatiegeschenk of kerstpakket samen stellen. Uiteraard voorzien we uw medewerkers tijdens dit evenement van een hapje en drankje.

0182 – 602 016
poldercatering.nl

DE NIEUWE PolderCatering
VOOR CATERING OP MAAT

Oud & nieuw

Oud&Nieuw

Eindejaars- of nieuwjaarsborrel

Bij ons bent u aan het juiste adres wanneer u een gezellige eindejaars- of nieuwjaarsborrel wilt organiseren om het oude jaar af te sluiten of het nieuwe jaar in te luiden. De catering van uw nieuwjaarsborrel kan compleet verzorgd worden en geheel afgestemd op uw wensen. Of het nu thuis, bij u op de zaak of bij ons in De Nieuwe Polderkamer, wij bieden diverse mogelijkheden wat betreft aankleding en inrichting en tevens een breed assortiment aan culinaire hapjes en buffetten als invulling van de nieuwjaarsborrel.

Een verrassende borrel aan huis?

Dat kan ook! Wij bezorgen onze goed gevulde borrelbox bij uw werknemers of relaties aan huis.

0182 – 602 016
poldercatering.nl

Online event

Online event

**Tegenwoordig zijn online evenementen niet meer weg te denken.
Om succesvol uw online/hybride congres of evenement te kunnen organiseren bieden wij allerlei mogelijkheden aan in de polderkamer.**

Bij ons kunt u uw evenement probleemloos online organiseren. Voor het gemak hebben we standaardpakketten samengesteld. Natuurlijk denken wij graag met u mee en bieden we maatwerk voor uw event. Met online of hybride events blijven uw gasten verbonden en verrast! Interactie met het thuispubliek, inbellers of subsessies?

Bij ons is het is allemaal mogelijk! Onze technici nemen alle techniek uit handen en zorgen ervoor dat uw evenement vlekkeloos verloopt, zodat de boodschap van uw event ook goed bij de gasten thuis aankomt.Tevens kunnen wij ook leuke evenementen verzorgen zoals een online wijnproeverij, borrelbox, kookworkshop, muziekbingo, bedrijvenquiz, etc.

Algemene informatie

0182 60 20 16
sales@poldercatering.nl
www.poldercatering.nl

DE NIEUWE
PolderCatering
VOOR CATERING OP MAAT

Andere faciliteiten

De Nieuwe Poldercatering verzorgt naast catering ook andere faciliteiten. Waar kunt u aan denken? Hieronder een indicatie van wat wij regelen:

- Tentverhuur
- DJ
- Kerstbomen
- Aankleding/ inrichting
- Led-dansvloeren
- Vuurkorven
- Cocktailbarren
- Mobiele toiletten

Vaak wordt er voor een evenement een thema gekozen voor de aankleding. Wij hebben al vaker met verschillende thema's gewerkt. U kunt bijvoorbeeld denken aan: Winter Wonderland, Ibiza-Style, New Age Bohemian, Rustic Woodsy, Marble Gold etc. Wij hebben ook andere mogelijkheden om het iets beperkter te houden:

- Aangepast linnen
- Bloemen
- Extra aankleding van de zaal
- Ballonnenboog bij de entree
- ballonnen in de zaal

Heeft u wensen die u specifiek wilt laten vervullen? Geeft u dit dan vooral door aan één van onze eventmanagers. Zo kunnen wij samen kijken wat wij kunnen realiseren.

Frank Streefland
Chef & Eigenaar

Algemene informatie

0182 60 20 16
sales@poldercatering.nl
www.poldercatering.nl