

CaVino Catering & Wines

Ada Byronweg 30

6045 GM Roermond

Tel: 06 533 25 397

E-mail: info@cavino-wines.nl

KvK Roermond nr :13028790



Geachte heer, mevrouw,.

CaVino Catering & Wines Roermond, een klein **bedrijf met een grote passie voor lekker eten en drinken**, een bedrijf waar **smaak, kwaliteit en persoonlijke aandacht** voor de klant centraal staan! . **Ons uitgangspunt is het inventariseren van uw wensen**, immers uw feest, groot of klein, is het belangrijkste van het jaar

Wij streven ernaar om voor elke gelegenheid een passend concept te bieden. Of het nu gaat om een kleine intieme party of een groot evenement, goede kwaliteit en creativiteit zijn voor ons vanzelfsprekend.

CaVino is een bedrijf dat alles in huis heeft om uw feest compleet te verzorgen.

- Een ruime keus op culinair gebied
- Dranken
- Materialen voor de inrichting van uw locatie
- Wij kunnen over enkele locaties beschikken
- Muzikale invulling
- Personeel

Ook als u alleen het culinaire gedeelte uit wilt besteden, willen wij u graag adviseren bij de organisatie van uw feest.

Via deze folder willen wij u kennis laten maken met ons bedrijf en de vele mogelijkheden die wij bieden. Bel of mail ons gerust dan kunnen wij samen uw wensen bespreken.

Met vriendelijke groet,

CaVino Catering & Wines
Huub Helgers

Buffetten

Onze traditionele Buffetten.

1. TRADITIONEEL BUFFET

- ❖ Schwartzwalder schinken met meloen
- ❖ Koude gehaktballetjes met een pittig sausje

- ❖ Heerlijke tradionele huzarensalade bereid volgens traditioneel recept

- ❖ -Italiaanse pastasalade
- ❖ -Franse salade
- ❖ -Ananas-orientalsalade

- ❖ Fijn gebakken karbonade met champignon-roomsaus
- ❖ Aardappelgratin met bieslook

- ❖ Een heerlijke verse fruitsalade.
- ❖ Bruin en wit stokbrood met kruidenboter.

Prijs p.p. € 14,85

2. TRADITIONEEL BUFFET LUXE

- ❖ Getrancheerde gegrilde kip
- ❖ Knoflook-yoghurtsaus

- ❖ Heerlijke traditionele huzarensalade luxe gegarneerd bereid volgens traditioneel recept.

- ❖ Italiaanse pastasalade
- ❖ Ananas-orientasalade
- ❖ Franse salade

- ❖ Gerookte zalm of gepocheerde zalm
- ❖ Garnaltjes
- ❖ Romige cocktailsaus

- ❖ Mooi gebakken varkenshaas in een rode wijnsaus of champignon roomsaus en/of
- ❖ Fijn gebakken kip met verse roerbakgroenten en taugé
- ❖ Aardappelgratin met bieslook

- ❖ Een heerlijke verse fruitsalade
- ❖ Vers afgebakken stokbrood en kruidenboter
- ❖
- ❖ **Prijs p.p. € 17,50**

3. TRADITIONEEL BUFFET UITGEBREID

- ❖ Getrancheerde gegrilde kipfilet
- ❖ Knoflook-yoghurt saus
- ❖ Schwartzwalder schinken met meloen
- ❖ Schijfjes paté met een saus monegasq

- ❖ Heerlijke huzarensalade bereid volgens traditioneel recept luxe gegarneerd.
- ❖ Italiaanse pastasalade
- ❖ Gemengde salade met gerookte kip, spekjes en pijnboompitjes
- ❖ Ananas-orientasalade
- ❖ Franse salade

- ❖ Gerookte zalm met een romige cocktailsaus
- ❖ Garnaltjes
- ❖ Maatjes haring met uitjes
- ❖ Tonijnsalade
- ❖ Gerookte forel met dillesaus

- ❖ Varkenshaas met champignon-roomsaus of rode wijnsaus en/of
- ❖ Beenham met honing-mosterdsaus
- ❖ Aardappelgratin

- ❖ Fruitsalade
- ❖ Diverse soorten brood, stokbrood en kruidenboter

Prijs p.p. € 23,10

4. HAPJESBUFFET

Wilt u geen uitgebreid buffet maar uw gasten toch een hapje aanbieden? Dan hebben wij een klein hapjes buffet voor u samengesteld. De bedoeling van een hapjesbuffet is dat je de hele avond lekker een hapje kunt nemen op een klein bordje en/of bamboeschuitje.

- ❖ Italiaanse vleeswaren zoals Coppa di parma en italiaanse salami
- ❖ Mini gehaktballetjes met een pittig sausje
- ❖ Eiersalade
- ❖ Tonijnsalade
- ❖ Pastasalade
- ❖ Rauwkostsalade
- ❖ Kipspiesjes pikant
- ❖ Zongedroogde tomaatjes, olijven
- ❖ Gegrilde paprika
- ❖ Gemarineerde champignons
- ❖ Pesto
- ❖ Tomaten tapenade
- ❖ Kruidenboter
- ❖ Meloenpartjes
- ❖ Diverse soorten brood.

Prijs p.p. € 15,50

5. HAPJESBUFFET UITGEBREID

Dit hapjesbuffet is bedoeld als volledige maaltijd.

- ❖ Gerookte of gepocheerde zalm
- ❖ Garnaltjes met cocktailsaus
- ❖ Tonijnsalade
- ❖ Gegrilde kipfilet met yoghurt-knoflookdressing
- ❖ Koude gehaktballetjes met een sausje
- ❖ Diverse tapashapjes (olijven, gedroogde tomaatjes, kip-olijfspiesjes, gegrilde paprika)
- ❖ Eiersalade
- ❖ Kaasplank met diverse soorten kaas, roggebrood
- ❖ Pastasalade
- ❖ Frisse salade van tomaat, komkommer, bleekselderij, feta en olijven.
- ❖ Gemengde salade met gerookte kip, spekjes en pijnboompitjes
- ❖ Warme varkenshaas met rode wijnsaus of satésaus
- ❖ Diverse soorten brood, kruidenboter, pesto, tapenade

Prijs p.p. € 19,80

Onze Thema Buffetten

6. Italiaans buffet 1

- ❖ Italiaanse vleeswaren, Coppa di parma met parmazaanse kaas
- ❖ Italiaanse salami
- ❖ Fricandeau met een romige mousse van tonijn (vitello tonato)
- ❖ Pastasalade
- ❖ Salade met mozzarella, tomaatjes en olijven
- ❖ Italiaanse salade met forel en olijven
- ❖ Gepocheerde zalm met kappertjes
- ❖ Cocktailsaus
- ❖ Assorti van olijven en gedroogde tomaatjes
- ❖ Gehakt balletjes met een Toscaanse saus.
- ❖ Italiaanse aardappelgratin
- ❖ Tapenade
- ❖ Chiabattabrood/kruidenboter

Prijs p.p. € 19,25

Italiaans buffet 2

- ❖ Italiaanse vleeswaren Coppa di Parma met Parmezaanse kaas
- ❖ Italiaanse salami
- ❖ Gegrilde kip met pesto, ham en pijnboompitjes
- ❖ Fricandeau met een romige mousse van tonijn
- ❖ Italiaanse salade met forel en olijven
- ❖ Tomaten-mozarella salade
- ❖ Gemengde salade met geitenkaas, tomaatjes, olijven, kappertjes en Artisjokharten
- ❖ Pastasalade
- ❖ Gegrilde paprika
- ❖ Gemarineerde champignons
- ❖ Gemarineerde olijven
- ❖ Zongedroogde tomaatjes
- ❖ Gerookte zalm met kappertjes of gepocheerde zalm met whiskysaus
- ❖ Italiaanse aardappelgratin (meerprijs € 0,50)
- ❖ Varkenshaas in rode wijnsaus of gehakballetjes in Toscaanse saus
- ❖ Kipfilet in kerriesaus
- ❖ Ciabattabrood, Italiaans brood, tapenade en kruidenboter

Prijs p.p. € 22,55

Spaans buffet / Tapas Koude gerechtjes

- ❖ Spaanse gemarineerde olijven
- ❖ Gemarineerde knoflook champignons
- ❖ Salade van gegrilde paprika met zeevruchten
- ❖ Salade van kaas en olijven, tomaat, paprika, bleekselderij
- ❖ Pikante eiersalade
- ❖ Gedroogde tomaatjes
- ❖ Gevulde dadels met spek
- ❖ Spiesjes met kip en olijf
- ❖ Spiesje met ansjovis
- ❖ Gehaktballetjes met pittig sausje
- ❖ Frisse salade
- ❖ Gemarineerde garnaltjes met knoflook
- ❖ Serranoham en Spaanse salami
- ❖ Knoflookmayonaise
- ❖ Broodsoorten en tapenades

Prijs p.p. € 17,00

Eventueel aanvulling met een koud Spaans soepje (Gazpacho) 1,50 per persoon
meerprijs.

Vegetarisch Buffet

- Gegrilde groenten
- Salade met pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes, paprika, tomaat.
- Tomatensalade
- Franse salade
- Aardappelsalade
- Olijven
- Pesto
- Rijstsalade
- Tomaten tapenade
- Gemarineerde champignons
- Vers Fruit
- Groentelasagne of warme pasta
- Brood
- Kruidenboter
- Kaassoorten in overleg.

Prijs p.p. € 15,50

Hapjesplanken

Wil je je gasten verrassen met iets lekkers, kleine gerechtjes gepresenteerd op een grote houten plank.

Hapjesplank met Spaanse tapasgerechten

- Tortilla met gerookte zalm
- Assortiment van Spaanse kazen
- Serano ham, chorizo, Spaanse salami
- Tapenades
- Knoflookmayonaise
- Chilisaus
- Gehaktballetjes
- Kruidenboter
- Gegrilde paprika met kaas
- Olijven
- Gedroogde tomaatjes
- Gemarineerde knoflook champignons
- Garnaaltjes in knoflookolie
- Eiersalade
- Spiesje met Ansjovis of kipspiesje
- Brood

Prijs p.p. € 15,95

Eventueel aan te vullen met een klein warm gerecht, hiervoor tellen wij een meerprijs van 3,00 per persoon.

Kleine gehaktballetjes in een pittige saus, varkenshaas in een rode wijnsaus, of kip met citroen en knoflook.

Hapjesplank Italiaans

- Diverse Italiaanse kazen
- Coppa di parma
- Italiaanse salami
- Tapenades
- Tonijnsalade
- Italiaanse kipspiesjes met olijven
- Pesto
- Koude pastasalade
- Italiaanse Gehaktballetjes met een sausje
- Diverse olijven
- Gedroogde tomaatjes
- Gemarineerde knoflook champignons
- Garnaaltjes in knoflook olie
- Tomatensalade met mozzarella
- Rode pepertjes gevuld met kaas.
- Kruidenboter
- Brood

Prijs per persoon 15,95

Eventueel aan te vullen met een klein warm gerecht hiervoor tellen wij een meerprijs van 3,00 euro per persoon. Zoals Italiaanse beenham, varkenshaas in rode wijnsaus, of gehaktballetjes in een Toscaanse saus.

Borrelhapjes

Hapjes/tapasbord voor ongeveer 10 personen

€ 21,00

Zongedroogde tomaatjes, pepers gevuld met kaas, kipspiesje, gehaktballetjes, olijven, kaas, Spaanse worst.

Luxe hapjes

€ 1,45

Hapjes met zalm, garnalen, paling, paté, brie, filet american, roomkaas, carpaccio, eiersalade, kaas- en worstprikker, roggebrood met Hollandse haring, gevuld eitje, diverse Italiaanse hapjes.

Indien de hapjes iets groter mogen zijn, kunnen wij deze ook op bordjes en schaaltes presenteren. Voor assortiment: zie luxe hapjesbuffet.

Mini broodjes

€ 1,65

Luxe Gehalveerde mini broodjes met: zalm, haring, garnalen, filet american, fricandeau, gerookte kip, brie, paté, eiersalade, waldorfsalade, tonijnsalade.

Onze heerlijke lunchgerechten

Lunch

PLANKENLUNCH

Een heerlijke lunch geserveerd op een houten plank

- ❖ Een verse smoothie
- ❖ Wrap met gerookte kip en kruidenkaas
- ❖ Verschillende soorten broodjes belegd met bijvoorbeeld Italiaanse vleeswaren met pesto en rucola, gerookte zalm, verse eiersalade, brie
- ❖ Roggebrood met katenspek
- ❖ Verse salade
- ❖ Stokbrood met kruidenboter

Prijs per persoon € 13,75

- ❖ *Eventueel aan te vullen met een klein warm gerecht hiervoor tellen wij een meerprijs van 2,00 euro per persoon voor een heerlijke verse dagsoep, en 3 euro per persoon voor warm vlees.*

Luxe lunch

- ❖ Een verse smoothie
- ❖ Wrap met gerookte kip en kruidenkaas
- ❖ Verschillende soorten broodjes belegd met bijvoorbeeld Italiaanse vleeswaren met pesto en rucola, gerookte zalm, verse eiersalade, brie
- ❖ Sandwiches met oude kaas, kruidenkaas, gerookte kip met rucola.
- ❖ Roggebrood met katenspek
- ❖ 2 soorten verse salades
- ❖ Vers gesneden fruitsalade
- ❖ Stokbrood met kruidenboter

Prijs per persoon € 15,75

- ❖ *Eventueel aan te vullen met een klein warm gerecht hiervoor tellen wij een meerprijs van 2,00 euro per persoon voor een heerlijke verse dagsoep, en 3 euro per persoon voor warm vlees.*

Onze uitgebreide barbecue buffetten.

BBQ buffet

BBQ buffet 1

Bij de samenstelling van deze barbecue is uitgegaan van 3 stukken vlees per persoon.

- ❖ Saté spiesen
- ❖ Gemarineerde karbonade
- ❖ BBQ worst
- ❖ Gemarineerde speklap
- ❖ Hamburger
- ❖ Kartoffelsalade
- ❖ Pastasalade
- ❖ 2 soorten rauwkost
- ❖ BBQ saus, knoflooksaus, whiskeysaus
- ❖ Fruitsalade
- ❖ Stokbrood en kruidenboter

Prijs per persoon € 14,00

Extra

- ❖ Meerprijs zalmfilet i.p.v. een vleessoort: € 2,50
- ❖ Drievaks kartonnen bord met hoogwaardig plastic bestek en servet € 0,30 p.p.
- ❖ Huur barbecue incl. gas en schoonmaakkosten € 22,50

Barbecue is geschikt tot 30 personen.

BBQ buffet 2

Bij de samenstelling van deze barbecue is uitgegaan van 4 stukken vlees per persoon.

- ❖ Saté spiesen
- ❖ Gyros spiesen
- ❖ Gemarineerde haaskoteletten zonder been.
- ❖ Shaslick
- ❖ Spare ribs
- ❖ Kipfilet
- ❖ BBQ worst
- ❖ Hamburger
- ❖ Huzarensalade
- ❖ Kartoffelsalade
- ❖ Pastasalade
- ❖ Tomaat-mozzarella salade
- ❖ 2 soorten rauwkost
- ❖ BBQ saus, knoflooksaus, whiskeysaus, warme satésaus
- ❖ Fruitsalade
- ❖ Stokbrood en kruidenboter

Prijs per persoon € 17,00

Extra

- ❖ Meerprijs zalmfilet i.p.v. een vleessoort: € 2,50
- ❖ Drievaks kartonnen bord met hoogwaardig plastic bestek en servet € 0,30 p.p.
- ❖ Huur barbecue incl. gas en schoonmaakkosten € 25,00

Barbecue is geschikt tot 30 personen.

Italiaanse barbecue dit is een combinatie van een barbecue met een buffet. HEERLIJKE BARBECUE ZEER UITGEBREID

Bij de samenstelling van deze barbecue is uitgegaan van 4 stukken vlees per persoon.

- ❖ Italiaanse garnalen spies of Italiaans zalmpakketje.
- ❖ Varkenshaas spies
- ❖ Lamskotelet gemarineerd met knoflook en tijm
- ❖ Kipfilet gemarineerd.
- ❖ Italiaanse worstjes.
- ❖ Italiaanse salade, komkommer, tomaat, olijven, bleekselderij, paprika, olijfolie
- ❖ Een tomatensalade met mozzarella
- ❖ Twee soorten koude pasta.
- ❖ Een verse salade met pijnboompitten, spekjes.
- ❖ Een Italiaanse salade met kaasblokjes en olijven.
- ❖ Diverse sauzen
- ❖ Een verse fruitsalade of meloenpartjes.
- ❖ Stokbrood, foccacia, verschillende donkere broden
- ❖ Kruidenboter
- ❖ Tapenade
- ❖ Pesto
- ❖

Prijs per persoon € 21,50

Leveringsvoorwaarden

Bestellingen

Bestellingen dienen minimaal 7 dagen voor de uitvoeringsdatum te worden doorgegeven. Om teleurstellingen te voorkomen adviseren wij u om uw bestelling tijdig door te geven,

Prijzen en betalingsvoorwaarden

Onze prijzen zijn gebaseerd op een minimale afname van 15 personen, tenzij anders vermeld. **Betaling dient te geschieden binnen 7 dagen na factuurdatum of contant bij ophalen servies. Een aanbetaling van 50 % boven een bedrag van 600 euro tenzij anders afgesproken.**

Indien u voor 15 personen of minder besteld bereken wij 10% extra.

Bezorgkosten

Buffetten tot 12km: € 7,50 Verhuur tot 12km: € 10,00
Andere afstanden in overleg.

Afwas

Servies en schalen dienen schoon retour te komen, tenzij anders overeen gekomen. Indien u de afwas door ons wilt laten verzorgen, dient u dit van te voren aan te geven. Prijs afwaskosten 20 euro

Voedselveiligheid

Wij besteden veel aandacht aan de voedselveiligheid (HACCP). Al onze producten worden vers verwerkt en volgens strenge voedselveiligheidsnormen behandeld.

Ook voor ú zijn er een aantal aandachtspunten m.b.t. voedselveiligheid:

- ❖ Laat uw bestelling zo kort mogelijk van te voren komen;
- ❖ Kies indien mogelijk de koelste ruimte om het buffet op te stellen;
- ❖ Laat het buffet niet langer dan 2,5 uur staan;
- ❖ Indien u eten van het buffet voor de volgende dag wilt bewaren dan dient u dit zo snel mogelijk te verpakken en in de koelkast te zetten (liefst binnen 2 uur).

❖ Allergenenwet

Het is niet uitgesloten dat onze producten allergenen bevatten. Hebt u of één van uw gasten een allergie of dieetwens, laat het ons tijdig weten. U kunt schriftelijk of telefonisch aan ons aangeven wat u allergenen zijn en dan gaan wij samen met u kijken naar de mogelijkheden om hier een aangepast gerecht voor te gaan maken.

