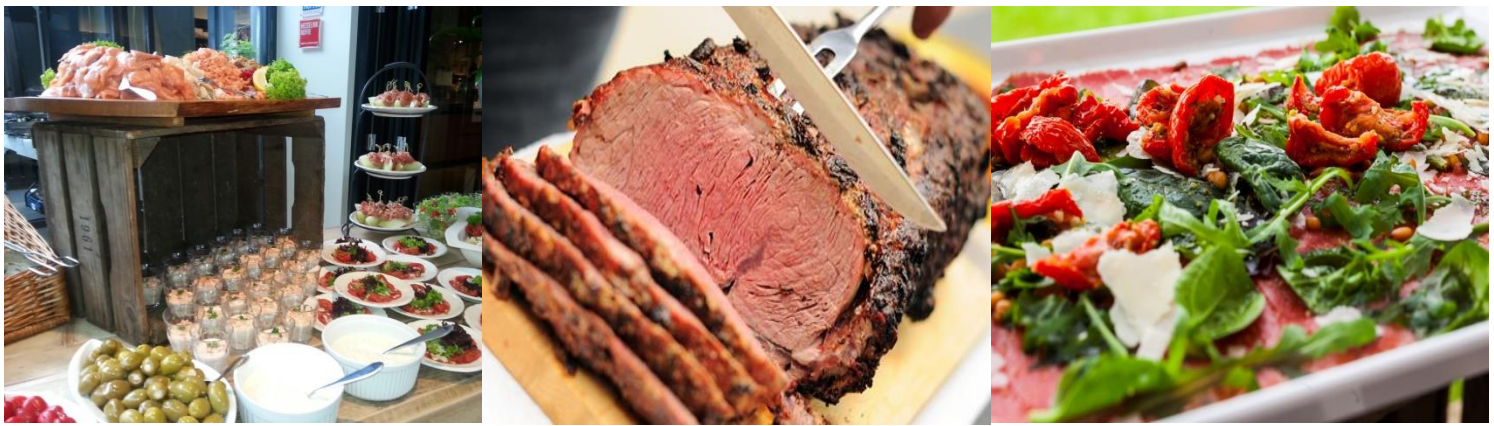




BENEMAN
RESTAURANT - CATERING - EVENTS



suggestiemap 2025

1. Mini buffet
2. Wok buffet
3. Partybuffet
4. Mini broodjesbuffet
5. Warm/koud buffet
6. Warm/koud buffet de luxe
7. Tapas buffet
8. Hapjes buffet
9. Italiaans Buffet
10. Stampotbuffet
11. Walking dinner
12. Live cooking grill buffet
13. Westernbuffet
14. Warme broodjes
15. Dessertbuffetten

Alle genoemde prijzen zijn prijzen inclusief BTW , borden, bestek, servetten en afwaskosten.

Voor dieetwensen berekenen wij een toeslag van € 5,- per dieet.



1. Mini Buffet

v.a. 15 pers.

Rundvleessalade
kipsalade met noten & fruit
Pastasalade

Rauwkostsalade
Gemengde salade met dressing
Gerookte zalm & makreelfilets

Huisgemaakte tapenade & knoflooksaus
Gesorteerde (stok) broden met kruidenboter

Gehaktballetjes in ketjapsaus
Malse kipsate met pindasaus
Varkensoesters in roomsaus

Optioneel: Gebakken aardappelen met spek/ui á € 2,50 p.p.

€ 24,50 p.p.



2. Wok Buffet

v.a. 15 pers

Rundvleessalade
Pastasalade
Gemengde salade
Rauwkostsalade
Stokbrood met kruidenboter
Knoflooksaus & tapenade
Roergebakken kipreepjes
Schnitzeltjes met garnituur
Gemarineerde saté v/d haas

€ 22,50 p.p.

Optioneel: Gebakken aardappelen met spek/ui á € 2,50 p.p.



3. Partybuffet

v.a. 15 pers

Rundvleessalade
kipsalade met noten & fruit
Pastasalade

Rauwkostsalade
Gemengde salade

Vers fruitsalade

Huisgemaakte tapenade & knoflooksaus
Gesorteerde Stokbroden met kruidenboter

Oosterse kip
Gehaktballetjes in ketjapsaus
Schnitzeltjes met garnituur
Spare-Ribs

rijst met paprika
Gebakken aardappelen met spek/ui

€ 27,50 p.p.



4. Mini broodjes buffet

v.a. 15 pers

Gehalveerde mini broodjes, kant & klaar belegt met o.a.

Brie, honing & walnoot
Italiaanse kruidenkaas
Gezond; ham/kaas/ei
Carpaccio
Parmaham
Filet American
Gerookte zalmfilet
Gerookte pepermakreel
Gerookte palingfilets



Rauwkostsalade
Gemengde salade met feta kaas & zongedroogde tomaat
Rundvleessalade luxe gegarneerd
Zalmsalade met visgarnituur

2 warme gerechten:

Boerenkip
Warme fricandeau met Roomsaus

€ 23,50 p.p.



5. Warm/koud buffet

v.a. 20 pers.

Rundvleessalade
Zalmsalade met visgarnituur
Cous- cous salade
Kip-cocktail
Rauwkostsalade
Gemengde salade
Carpaccio met Parmezaanse kaas & pesto
Meloen met parmaham
Vers fruitsalade

Huisgemaakte knoflooksaus
stokbroden met kruidenboter &
tapenade

Oosterse kip
Varkenshaas met spek in roomsaus
Schnitzeltjes met garnituur
Ossenhaas in pepersaus
Vispannetje met zalm & kabeljauw
Rijst met roerbakgroenten
Gebakken aardappelen met spek/ui

€ 35,- p.p.

Vis: Visschotel met gerookte Noorse Zalm
Haring met zwartbrood en uitjes
Diverse soorten gerookte makreelfilets
Gerookte paling & garnalen in cocktailsaus

€ 8,95 p.p.



6. Warm/ koud buffet de Luxe

v.a. 25 pers

Rundvleessalade luxe gegarneerd
Zalmsalade met visgarnituur
Huisgemaakte tonijnsalade met appel
Gerookte Kip-notensalade

Rauwkostsalade van appel & selderij
Gemengde salade met feta kaas
Tomaten/olijvensalade

Salade Caprese (tomaat & mozzarella)
Vitello Tonato (kalfshaas met tonijnmayonaise)
Meloen met parmaham
Carpaccio met parmezaanse kaas & pesto
Gevulde olijven & peppadews
Vers fruitsalade met seizoensfruit
Visplateau met o.a. gemarineerde zalm,
Makreel & haring

Huisgemaakte knoflooksaus
Gesorteerde kruidenbroden met kruidenboter
& tapenade

Varkenshaasmedaillons in roomsaus
Ossenhaasmedaillons met pepersaus
Kabeljauw met groene kruidensaus
Kipfilet omwikkeld met spek & pesto
Gegrilde Kalfsrib-eye met mosterdsaus
Gamba's in knoflookolie

roseval aardappeltjes met rozemarijn
Warme groenten v/h seizoen

€ 45,- p.p.



7. Tapas-Hapjesbuffet

v.a. 25 pers

Koud

Kaasplank met diverse kaassoorten & kletzenbrood

Spiesje van gamba/zongedroogde tomaat

Canapé (stokbroodjes met gerookte zalm, brie, parmaham, carpaccio, filet american, kruidenkaas)

Diverse soorten olijven

Peppadews gevuld met roomkaas

Diverse gesneden soorten spaanse worst/ham

Tonijnpastasalade

Wraps gevuld met kip of zalm

Meloen met parmaham

Dadels/roomkaas omwikkeld met spek

Gevulde eieren

Carpaccio met parmezaan en truffelmayo

Grote mand met diverse soorten broden zoals

Foccacia tomaat & oregano, ciabatta, bruchetta's olijvenbrood, kaas-uien stokbroden

Diverse kruidenboters

Knoflooksaus, pesto & tapenade

Warm:

Spiesje van gehaktballetje met spek

Gegrilde chicken wings

Kipspiesjes met kerrie

Indische saté spiesjes

Roergebakken gamba's in knoflookolie



€ 29,50 p.p.

8. Hapjesbuffet

v.a. 20 pers

Let op: dit is geen maaltijdvervangend Buffet

Koud:

Canapé belegd met o.a.:
(stokbroodjes met gerookte zalm, brie,
parmaham, carpaccio, filet american, kruidenkaas)

Rundvleessalade luxe gearneerd
Zalmsalade met visgarnituur

Gevulde eieren
Meloen met serrano ham
Haring met roggebrood & gesnipperde ui
Plateau met diverse kaas borrelhapjes
Gevulde wraps met kip & zalm
Vers afgebakken brood met kruidenboter & tapenade

Warm:

Indische saté met pindasaus overgoten
Gehaktballetjes in ketjapsaus
Kip-kerrie spiesjes in piri-piri saus

€ 22,50 p.p.



9. Italiaans Buffet

v.a. 20 pers

Koud:

Italiaanse Salade met o.a.

Lolo bionda, lolo rosso, frisee , courgette, tomaat, parmezaanse kaas en een heerlijke dressing

Rundercarpaccio

met parmezaan, truffelmayo en pijnboompitten

Vitello tonato

Dun gesneden kalfshaas met tonijnmayonaise

Tomaten-olijvensalade

Parmaham-meloen

Italiaanse ham met meloen en vijgen

Salade Carprese

Salade van Mozzarella, basilicum en tomaten

Pastasalade met tricolore pasta, champignons & pesto

Ciabatta en olijvenbrood

Pesto & tapenade

Pomodori - boter



Warm:

div. pasta's o.a.: penne regatta, tagliatelle en fussilli

Kip in dragonsaus

Osso-Bucco (traditioneel kalfsgerecht)

Varkenshaas uit de oven op siciliaanse wijze

Italiaanse Visstoofschotel (zalm/broccoli/champ./asperge)

Traditionele lasagne

€ 29,50 p.p.



10. Stampopotbuffetten

Stampopotmaaltijd v.a. 15 pers

Stampopot boerenkool of hutspot wortelen
Braadworst met jus,
Speklappen,
Ambachtelijke rookworst,
Tafelzuur, grove mosterd & jus
€ 21,- p.p.



Stampottenbuffet "Beneman" v.a. 15 pers

Stampopot Boerenkool met spekjes,
Zuurkool met spekjes & gebakken ananas,
Stampopot Hutspot wortel-ui,
Gegrilde Spare ribs,
Grootmoeders Hachee,
Speklapjes
Saucijsjes
Ambachtelijke rookworst,
Tafelzuur, grove mosterd & jus
€ 24,50 p.p.



Uit te breiden met:

Houthakkerssteaks € 3,75 p/p
Achterhoekse wildstoofschotel € 3,95 p/p
Pork racks € 5,- p/p
Gehaktballetjes in jus € 3,50 p/p
Casseler rib met gebakken uien € 3,50 p/p
Gemengde slasoorten € 2,50 p/p
Stoofpeer € 2,50 p/p

11. Walking Dinner

Catering op aanvraag

v.a. 25 pers

Een walking dinner bestaat uit kleine voor, hoofd – en nagerechten/amuses & diverse tapas die aan tafel worden geserveerd. Deze gerechtjes zullen veelal op decoratieve kleine bordjes en in trendy cocktailglasjes worden gepresenteerd!

Een voorbeeld:

Koude gerechtjes:

- Vitello tonato (dun gesneden kalfshaas)
- Gemarineerde noorse zalm
- Meloen met gedroogde nägelholt (Achterhoekse ham)
- Carpaccio van ossenhaas met pesto en oude kaas
- Frisse salade met gerookte eendenborstfilet



Mini kopje soep:

- Pomodori tomatensoep
- Runderbouillon met lente ui



Warme gerechtjes:

- Spiesjes van gemarineerde varkenshaassaté
- Gepocheerde zalm & heilbot en papillot
- Biefstukje van ossenhaas met pepersaus
- Lamsrack met rozemarijnjus
- Gebakken gamba's met knoflookolie



Desserts:

- Huisgemaakte chocolademousse
- Tiramisu
- Gemarineerde aardbeien
- Crème brulee

Prijs op aanvraag

12. Live Cooking grill buffet

v.a. 30 pers

Heerlijk buffet met *live cooking* met uitgebreide voor – en hoofdgerechten buffet, waar de kok ter plekke verschillende vlees – visgerechten op de lavasteengrill bereidt.

Broodbuffet

Diverse soorten heerlijk ovenvers brood zoals: notenbrood, olijvenbrood & Italiaanse focaccia met tomaat en olijven met diverse dips, tapenades, kruidenboters en gemarineerde olijven en peppadews

Buffet met koude gerechten:

Diverse Amuseglaasjes met o.a.

Zalmmousse

garnalen cocktail

kipsalade

rauwkostsalade

Rundvleessalade v/h huis

Huisgemaakte tonijnsalade met appel

Vitello Tonato, *kalfsfricandeau met tonijnmayo*

Verse carpaccio met *pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten*

Gerookte runder ribeye met mangochutney

Amuseglaasje gevuld met vers fruit salade

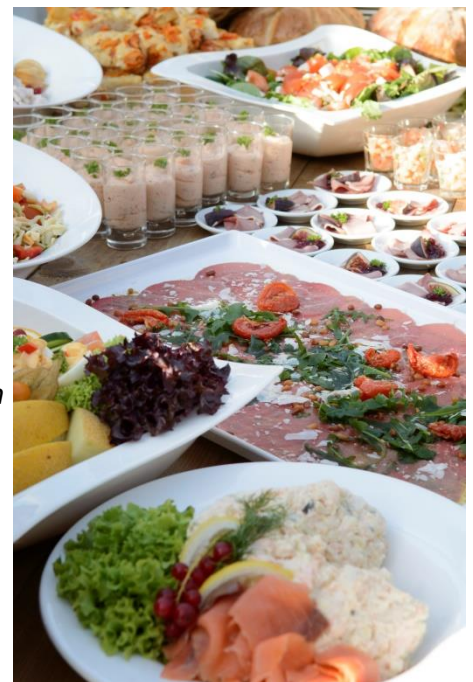
Beantri ham met meloen

Amuseglaasje met gambaspiesje

Groene salade met dressing feta kaas & pomodori tomaat

Gerookte eendenborstfilet met chutney

Schotels met proeverij van vis!



“Live Cooking” op de lavasteengrill door onze koks:

Varkenshaasmedaillons met spek

Ossenhaasmedaillons

Kipbrochette

Gamba's in knoflookolie

Kabeljauw met serranoham

KalFs Rib-eye

Warme bijgerechten op het buffet:

Gebakken kriel met spek/ui

Steakhouse frites

Pepersaus/ Satésaus/ Roomsaus

€ 55,00 p.p.

13. Western buffet

Koude gerechten

Carpaccio | rucola | Parmezaanse kaas | truffel mayonaise

Mexicaanse salade

Amerikaanse koolsalade

Rauwkostsalade

Aardappel-vleessalade | ei | bieslook

Tortillachips | tomatensalsa

OerBrood | kruidenboter | knoflooksaus

Warme gerechten

Spareribs zoet | pittig

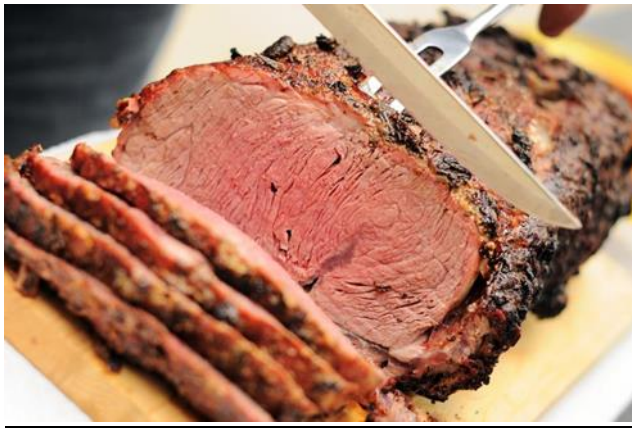
Hot Chicken Wings | honing | rode peper

Beefburger | 100% rundvlees | barbecuesaus

Lendesteak met gebakken uien

Gehaktballetjes | spek | Italiaanse kruiden

Gebakken Roseval aardappeltjes | knoflook | rozemarijn



€ 27,50 p/p

14. Warm Broodjes

*in buffetvorm met disposable bordjes en servetten
Minimale afname 20 stuks per soort*

1 broodje warm vlees € 4,95
dungesneden fricandeau met ijsbergsla en satésaus

1 pistolet beenham € 5,95
dungesneden gegrilde beenham met koolsla en roomsaus & honing/mosterdsaus

1 broodje Roerbakkip € 5,50
met ijsbergsla en satésaus

1 broodje pulled pork € 6,50
langzaam gegaarde procureur met koolsla en smokey bbq saus

Wrap met chileense kip, groente & kerrie € 4,95
Ook vegetarische mogelijkheid

Wrap pulled pork € 6,50

Aanvulling:

Achterhoekse rundvleessalade € 4,00

Groene salade met dressing € 2,50

Rauwkostsalade € 2,50

Gebakken aardappelen met spek/ui € 2,50

Stokbrood met kruidenboter & dips € 2,50



15. Desserts

*Om u diner of buffet compleet te maken,
hebben we voor u een aantal dessertsuggesties*

Dessertglas

€ 6,50 p.p.

Tiramisu of monchou kersen dessert

Ijsbuffet (v.a. 15 pers)

€ 10 p.p.

diverse soorten ambachtelijk schepijs van ijsboerderij 't Dommerholt, ijstaarten
warme kersen, fruitcocktail, chocoladesaus en slagroom

Dessertbuffet (v.a. 20 pers)

€ 11,50 p.p.

Div. soorten bavaroise, ijstaarten, diverse soorten schepijs, warme kersen,
Tiramisu, Longeur , vers fruitsalade, cheesecake, chocoladesaus en slagroom

Toetjesbar/proeverij aan tafel (v.a. 20 pers)

€ 9,95 p.p.

Kleine dessert amuse glaasjes gevuld met o.a. hangop met aardbeien,
Tiramisu, Panna Cotta met rood fruit, chocolademousse,
Cheesecake & creme brûlée

Bij catering op locatie dessert in overleg

