



CATERING VAN SMAAK



Van Smaak

VAN SMAAK CATERING

Van Smaak bereidt en bezorgt al sinds 1970 heerlijke maaltijden. Inmiddels zijn we uitgegroeid tot de grootste maaltijdservice van het noorden. Naast onze maaltijdservice hebben we een cateringservice. Onze catering is gespecialiseerd in het leveren van maaltijdcomponenten voor grote aantallen mensen. Wij leveren kwalitatieve en ambachtelijk bereide maaltijden. Dankzij hoogwaardige componenten hebben wij een ruime klantenkring opgebouwd met bedrijven, organisaties, restaurants en sportclubs. Voor andere cateringbedrijven leveren wij regelmatig warme maaltijden. Bij onze cateringservice ervaren uw klanten de smaaksensatie van een echte restaurantmaaltijd.

Na de bereiding worden de gerechten zorgvuldig gekoeld en koelvers geleverd. Het grote voordeel is dat u enkel de maaltijden hoeft te verwarmen en presenteren. Zo ervaart u het gemak van catering. Alle maaltijden worden gekookt in een HACCP en EG gecertificeerde keuken, wat inhoudt dat de kwaliteit van alle productieprocessen gewaarborgd is.



ONZE WERKWIJZE

- Componentenprijzen zijn per kilo en inclusief BTW;
- Componenten zijn te bestellen vanaf 2 kilo;
- Componenten met een * zijn ook vegetarisch te verkrijgen;
- Buffetprijzen zijn per persoon en inclusief BTW;
- Buffetten zijn te bestellen vanaf 20 personen;
- Besteltermijn is minimaal 7 dagen;
- Uw bestelling wordt koelvers in 1 of 2 kilo verpakkingen geleverd;
- Bij warme levering doen wij graag een passend voorstel, neem hiervoor contact met ons op.

ALTIJD VERS





INDONESISCHE GERECHTEN

De Indonesische keuken gebruikt als basis vaak rijst, veelal aangevuld met een sajoer en een vleesgerecht. Dit is ontstaan in de koloniale periode. De oorspronkelijke gerechten van Indonesië zijn aangepast aan de smaak van de Nederlandse kolonisten. Gerechten van de Indonesische keuken bevatten vele soorten kruiden, o.a. wortels, blaadjes en samengestelde kruidenmengsels.

SMOOR DJAWA ARTIKEL NR. 1014

Hachee op Javaanse wijze. Een vleesgerecht in een zoete saus, dat gesudderd is, zodat de stukjes vlees langzaam wegsmelten op je tong.

De saus van de smoor mengt zich lekker met de rijst. De rijst kunt u apart bestellen.

€ 14,40 / 1000 gram



NASI GORENG* ARTIKEL NR. 1010

Op Indonesische wijze gebakken rijst met varkensvlees en groenten.

€ 5,25 / 1000 gram



MIE GORENG* ARTIKEL NR. 1011

Gebakken eiermie met kip en groenten op Javaanse wijze.

€ 6,25 / 1000 gram



AJAM PEDIS ARTIKEL NR. 1012

Kip gegaard in een overheerlijke middelhete saus uit Java.

€ 13,50 / 1000 gram



OPOR AJAM* ARTIKEL NR. 1013

Kip in kruidige gele kokossaas.

€ 13,50 / 1000 gram



RENDANG PADANG
ARTIKEL NR. 1015

Rundvlees gestoofd in een geurige kokossaus uit Sumatra.

€ 14,40 / 1000 gram



IKAN BALI
ARTIKEL NR. 1016

Gestoofde vis op Balinese wijze.

€ 14,40 / 1000 gram



SATÉ BABI ASIAN STYLE*
ARTIKEL NR. 1017

Overheerlijk saté van varkensvlees met ui in een geurige pindasaus.

€ 13,50 / 1000 gram



SAMBAL GORENG BOONTJES (VEGA)
ARTIKEL NR. 1018

Gebakken boontjes in een kokossaus op Javaanse wijze.

€ 9,00 / 1000 gram



SAJUR LODEH (VEGA)
ARTIKEL NR. 1019

Indonesische groentenschotel in geurige saus.

€ 9,00 / 1000 gram



SATÉ AJAM
ARTIKEL NR. 1020

Overheerlijke malse kipdijfilet met ui in een geurige pindasaus.

€ 13,50 / 1000 gram



Indonesië is een agrarisch land. Circa 25% van de totale export van het land bestaat uit agrarische producten. De ideale omstandigheden voor landbouw en de ontwikkeling van natte rijstbouw zorgen ervoor dat dorpen en steden kunnen floreren. De zeestraten die in Indonesië zeer gunstig gelegen zijn, stimuleert zowel de handel tussen de eilanden als wel de internationale handel.



CHINESE GERECHTEN

De Chinese keuken is een veelzijdige keuken en is niet enkel een zaak van lekker eten. Ook moeten de gerechten mooi gepresenteerd worden en een goede combinatie vormen van de basismaken. De gerechten mogen niet overweldigend zijn in geur of smaak. Veel gebruikte ingrediënten zijn granen, rijst, gierst en tarwe.

KOE LO KAY* ARTIKEL NR. 2012

Gebakken kip met vruchten in een heerlijke zoetzure saus.

€ 13,50 / 1000 gram



HOI SIN KIP ARTIKEL NR. 2013

Gebakken kip in een typische Chinese grillsaus uit Peking.

€ 14,40 / 1000 gram



BABI PANGANG ARTIKEL NR. 2014

Gemarineerde procureurreepjes uit de oven in een heerlijke zoetzure saus.

€ 15,00 / 1000 gram



NASI GORENG* ARTIKEL NR. 1010

Op Chinese wijze gebakken rijst met varkensvlees en groenten.

€ 5,25 / 1000 gram



BAMI GORENG* ARTIKEL NR. 2011

Gebakken mie met varkensvlees en groenten op Chinese wijze.

€ 5,25 / 1000 gram

BABI KETJAP*
ARTIKEL NR. 2015

Varkenssaté vlees met ui en paprika in zoete ketjapsaus.

€ 13,50 / 1000 gram



CHINESE ROERBAKGROENTEN (VEGA)
ARTIKEL NR. 2018

Diverse Chinese groenten uit de wok, afgeblust met oestersaus.

€ 10,25 / 1000 gram



SATÉSAUS (VEGA)
ARTIKEL NR. 2019

Heerlijke pindasaus bereid volgens Aziatische traditie.

€ 6,50 / 1000 gram



In de wereld van Van Smaak komen service en kwaliteit samen. Wij hebben niet alleen oog voor de kwaliteit van de maaltijden, maar ook de totaalbeleving is een belangrijk onderdeel van onze service.



ITALIAANSE GERECHTEN

De Italiaanse keuken is zeer gevarieerd en seizoensgebonden. Er wordt veel belang gehecht aan het gebruik van verse ingrediënten. Met name de eenvoud van de gerechten, vaak met slechts enkele ingrediënten waarbij de verhoudingen nauwkeurig worden afgewogen, zijn typerend voor de Italiaanse keuken.

FUSILLI FUNGI (VEGA)
ARTIKEL NR. 3011

Wokkelvorm pasta met roomsaus, gevuld met kastanje champignons.

€ 7,20 / 1000 gram



ORECCHIETTE CALABRESE*
ARTIKEL NR. 3013

Oortjesvorm pasta met gehakt, paprika en een pesto van paprika en pepers.

€ 7,50 / 1000 gram



PENNE NAPOLI
ARTIKEL NR. 3014

Pijpjesvorm pasta met roomsaus, kip, ui, courgette en paprika.

€ 7,20 / 1000 gram

OSSOBUCO
ARTIKEL NR. 3010

Heerlijke runderstoof op Italiaanse wijze.

€ 14,40 / 1000 gram



PENNE PEPERONI
ARTIKEL NR. 3015

Pijpjesvorm pasta met tomaten/gehaktsaus, verfijnd met een pesto van pepers.

€ 5,65 / 1000 gram



MACARONI BOLOGNESE*
ARTIKEL NR. 3016

Elleboogjes pasta met tomaten/gehakt saus.

€ 5,30 / 1000 gram



INDIAASE GERECHTEN

India kent een grote verscheidenheid aan etnische, maatschappelijke en religieuze bevolkingsgroepen, wat zijn weerslag heeft op de Indiase keuken. Ook al kent de Indiase keuken een grote verscheidenheid, toch zijn er ook vele overeenkomsten. Zo wordt er veel gebruik gemaakt van verschillende soorten rijst, granen, aardappelen, groenten, specerijen en verse kruiden die tot garam masala's (kerriemengsels) gemalen worden.

KIP MADRAS* ARTIKEL NR. 4010

Gebakken kip met ui en courgette in een overheerlijke Indiase curry.

€ 13,50 / 1000 gram



RIJSTSCHOTEL BOMBAY* ARTIKEL NR. 4011

Gebakken rijst met kip en groenten op Indiase wijze.

€ 6,25 / 1000 gram



CURRY VAN GARNALEN ARTIKEL NR. 4013

Gamba's in een overheerlijke pittige Indiase curry.

€ 16,25 / 1000 gram



KARDEMOM RIJST (VEGA) ARTIKEL NR. 4014

Basmatirijst op smaak gebracht met kardemom en limoen.

€ 4,40 / 1000 gram



KIP TIKKA MASSALA* ARTIKEL NR. 4015

Een zeer populair kip curry gerecht uit India met een romige milde smaak.

€ 13,50 / 1000 gram



PALAK DAHL (VEGA) ARTIKEL NR. 4016

Een kruidige vegetarische curry op basis van rode linzen, gevuld met spinazie en kikkererwten.

€ 8,15 / 1000 gram



INDIAASE GEHAKTSCHOTEL BOMBAY ARTIKEL NR. 4017

Heerlijk kruidig Indiaas gerecht met gehakt, doperwten, tomaat en koriander.

€ 11,90 / 1000 gram



MEXICAANS



MEXICAANSE GERECHTEN

De Mexicaanse keuken is grofweg een samenvoeging van de Azteekse, Maya en de Spaanse keuken. De keuken van de Azteken was grotendeels op maïs gebaseerd. Daarnaast gebruikten zij ingrediënten zoals bonen, aardappelen, chilipeper, papaja's en ananas.

MEXICAANSE SCHOTEL YUCATAN* ARTIKEL NR. 5010

Schotel met kidneybonen, gehakt, maïs, courgette, ui en paprika.

€ 8,15 / 1000 gram



MEXICAANSE SCHOTEL CANCUN ARTIKEL NR. 5011

Schotel met kidneybonen, kip, maïs, courgette, ui en paprika.

€ 8,15 / 1000 gram



Van Smaak

MEXICAANSE STOOFPOT ACAPULCO ARTIKEL NR. 5013

Stoofpot met rundvlees, maïs, ui, paprika en champignons.

€ 14,40 / 1000 gram



MEXICAANSE RIJSTSCHOTEL (VEGA) ARTIKEL NR. 5014

Gebakken rijst met kidneybonen, ui, maïs, paprika en wortel.

€ 5,25 / 1000 gram



THAIS



THAISE GERECHTEN

Wat de verschillende regionale keukens van Thailand met elkaar verbindt is dat zij de vijf fundamentele smaaksensaties met elkaar proberen te verenigen in een maaltijd, en soms ook binnen één gerecht: heet (pittig), zuur, zoet, zout en (optioneel) bitter. Ook het enthousiaste gebruik van grote hoeveelheden verse kruiden in gerechten is wat de Thaise keuken verbindt en onderscheidt van vele andere keukens.

THAISE KIP IN GROENE CURRYSAUS* ARTIKEL NR. 8001

Heerlijke pittige kip in een curry met verse citroengras.

€ 13,50 / 1000 gram



GARNALEN IN RODE CURRYSAUS ARTIKEL NR. 8003

Gamba's en groenten in een pittige rode thaise currysaus.

€ 16,25 / 1000 gram



THAISE KIP MASSAMAN* ARTIKEL NR. 8004

Heerlijke kip met sperziebonen in een Thaise satésaus.

€ 13,50 / 1000 gram



RIJST (PANDAN) ARTIKEL NR. 8005

Een geurige langkorrelige rijst met een zachte, volle smaak.

€ 3,70 / 1000 gram





MEDITERRANE GERECHTEN

De mediterrane keuken is ontstaan door invloeden van landen rondom de Middellandse Zee. De mediterrane bevolking waardeert haar eigen keuken met name om de versheid en kwaliteit van de gebruikte producten en de simpelheid of puurheid van het gerecht.

ALBONDIGAS* ARTIKEL NR. 9003

Ambachtelijke slagersgehaktballetjes in een Spaanse tomatensaus.

€ 10,00 / 1000 gram



SPAANSE PAELLA ARTIKEL NR. 9004

Spaanse rijstschotel met kip, vis en zeevruchten.

€ 11,25 / 1000 gram



MAROKKAANSE HARISSAKIP ARTIKEL NR. 9001

Kipdijfilet en kikkererwten, gestoofd in een overheerlijke saus, boordevol aromatische kruiden.

€ 13,50 / 1000 gram



MAROKKAANSE TAJINE VAN GROENTEN (VEGA) ARTIKEL NR. 9002

Typische Marokkaanse groenten in een kruidige saus.

€ 9,00 / 1000 gram



GYROSSCHOTEL DELUXE ARTIKEL NR. 9005

Heerlijke schotel van malse varkensreepjes, ui, courgette, paprika en champignons.

€ 15,00 / 1000 gram





KIPKERRIE MET ANANAS*
ARTIKEL NR. 7051

Kip met ananas in een klassieke kerriesaus.

€ 13,50 / 1000 gram



POPULAIRE GERECHTEN

Wij hebben een ruim aanbod van gerechten uit diverse wereldse keukens. Het overgrote deel van onze gerechten is glutenvrij, maar wij kunnen ook gerechten voor u aanpassen. Neem hiervoor contact met ons op. Zo kan iedereen genieten van een smakelijke en voedzame maaltijd.

GOULASHSCHOTEL MET RUNDVLEES
ARTIKEL NR. 7052

Het bekende gerecht uit Hongarije, bereid met eersteklas rundvlees.

€ 14,40 / 1000 gram



ROZEMARIJN AARDAPPELTJES IN DE SCHIL (VEGA)
ARTIKEL NR. 7049

Roseval aardappeltjes, gegrild in de oven met knoflook en rozemarijn.

€ 8,45 / 1000 gram



STROGANOFF MET RUNDVLEES

ARTIKEL NR. 7050

Het alom bekende gerecht uit Rusland, bereid met eersteklas rundvlees.

€14,40 / 1000 gram

GEHAKTBALLETJES IN SATÉSAUS*
ARTIKEL NR. 7053

Ambachtelijke slagersgehaktballetjes in een Aziatische satésaus.

€ 10,25 / 1000 gram



RUNDERSTOOPOTJE UIT GROOTMOEDERSTIJD

ARTIKEL NR. 7054

Bourgondisch stoofpotje bereid met
eersteklas rundvlees.

€ 11,50 / 1000 gram



PROCUREURREEPJES IN JAGERSAUS

ARTIKEL NR. 7055

Een overheerlijk bourgondisch gerecht van
malse varkensreepjes

€ 13,50 / 1000 gram



BOEUF BOURGIGNON

ARTIKEL NR. 7056

Een heerlijk Frans boerengerecht uit de
Bourgogne streek, met rundvlees,
champignons, wortel, spekreepjes, knoflook en
heel veel rode wijn.

€ 14,40 / 1000 gram



Bij Van Smaak kunt u kiezen uit een ruime
selectie wereldse gerechten. U kunt hierbij
denken aan: Indonesisch, Chinees, Thais,
Indiaas, Mexicaans, Italiaans en Hollands.

Wij leveren bijvoorbeeld aan bedrijven,
organisaties, ziekenhuisrestaurants en aan
sportclubs.

STAMPPOTTEN

(MINIMALE AFNAME VANAF 4000 GRAM)

STAMPPOT BOERENKOOL MET SPEKJES *

De boerenkool van Van Smaak is heerlijk omdat er een nachtvorst overheen is gegaan. De kou zorgt ervoor dat de plant extra suikers aanmaakt. De oogst begint dan ook vaak pas na de eerste nachtvorst.



ARTIKEL NR. 6010

1000 gram / € 5,00

STAMPPOT ZUURKOOL MET SPEKJES *

Zuurkool is gesneden wittekool, die door de inwerking van diverse melkzuurbacteriën is geconserveerd. De kool smaakt hierdoor zuur en bevat enorm veel vitamine B en C.



ARTIKEL NR. 6011

1000 gram / € 5,00

EXTRA'S

(MINIMALE AFNAME VANAF 4 STUKS)



SPEKLAP

ARTIKEL NR. 6020

Inclusief heerlijke jus.
Glutenvrij en zonder E-nummers.

Per stuk / € 1,45



SLAGERSGEHAKTBAL

ARTIKEL NR. 6021

Inclusief heerlijke jus.
Glutenvrij en zonder E-nummers.

Per stuk / € 1,35

STAMPPOTTEN

(MINIMALE AFNAME VANAF 4000 GRAM)

Van Smaak

STAMPPOT HUTSPOT MET SPEKJES *

Hutspot is een typisch Nederlands wintergerecht. Het wordt gemaakt door aardappelen, wortelen en uien samen gaar te koken. Daarna wordt het geheel gestampt tot een heerlijke stamppot.



ARTIKEL NR. 6012

1000 gram / € 5,00

STAMPPOT ANDIJVIE MET SPEKJES *

Andijviestamppot is een populair aardappelgerecht uit de Hollandse keuken, gebaseerd op rauwe andijvie. Heerlijke gekookte andijvie wordt vermengd met gaargekookte aardappelen en vervolgens gestampt.



ARTIKEL NR. 6013

1000 gram / € 5,00

EXTRA'S

(MINIMALE AFNAME VANAF 4 STUKS)



SUKADELAP

ARTIKEL NR. 6022

Inclusief heerlijke jus.
Glutenvrij en zonder E-nummers.

Per stuk / € 2,10



ROOKWORST

ARTIKEL NR. 6023

Inclusief heerlijke jus.
Glutenvrij en zonder E-nummers.

Per stuk / € 1,25

BUFFETTEN

EUROPEES BUFFET BRUSSEL

Gebakken kriel met peterselie
Verse aardappelpuree met tuinkruiden
Boeuff bourgignon
Gehaktballetjes in satésaus
Procureurreepjes in jagersaus
Provencaalse kipschotel
Sperziebonen met gebakken spek
Rodekool met appeltjes

Totaal 760 gram / € 10,65 p.p



MEDITERRAANS BUFFET GIBRALTAR

Spaanse paella
Patatas bravas (gebakken aardappeltjes in schil)
Albondigas
Marokkaanse harissakip
Griekse gyrosschotel
Garnalen in knoflookolie
Griekse rauwkostsalade

Totaal 750 gram / € 10,65 p.p



INDONESISCH BUFFET JAVA

Nasi Goreng
Mie Goreng
Rendang padang
Saté babi Asian style
Ajam pedis
Sambal goreng boontjes
Kroepoek
Atjar (zoetzure rauwkost)
Seroendeng (geroosterde kokos, pinda's en specerijen)

Totaal 720 gram / € 9,75 p.p



BUFFETTEN

Van
Smaak

CHINEES BUFFET SHANGHAI

Nasi goreng
Bami goreng
Babi pangang
Hoi sin kip
Babi ketjap
Chinese roerbakgroenten
Satésaus
Kroepoek
Atjar

Totaal 720 gram / € 9,75 p.p



BUFFET "RONDJE AZIË"

Thaise kip in groene currysaus
Thaise rundvleeschotel massaman
Indiase gehaktschotel Bombay
Curry van garnalen
Palak dahl
Phad thai noodles (rijstnoodles met groenten)
Rijstschotel Bombay
Pandan rijst
Indiase groentencurry (mild)

Totaal 725 gram / € 10,65 p.p



ITALIAANS BUFFET NAPOLI

Orrechiette calabrese
Penne Napoli
Lasagne bolognese
Fusilli Funghi
Ossobucco
Rozemarijn aardappelen (roseval) uit de oven
Italiaanse roerbakgroenten

Totaal 700 gram / € 8,65 p.p



GERECHTENLIJST

Van
Smaak

Ajam Pedis.....	Pag. 3
Albondigas*.....	Pag. 19
Babi Ketjap*.....	Pag. 8
Babi Pangang.....	Pag. 7
Bami Goreng*.....	Pag. 6
Boeuff Bourignon.....	Pag. 22
Chinese roerbakgroenten (vega).....	Pag. 8
Curry van Garnalen.....	Pag. 13
Fusilli Fungi (vega).....	Pag. 11
Garnalen in rode currysaus.....	Pag. 17
Gehaktballetjes in satésaus*.....	Pag. 21
Goulashschotel met rundvlees.....	Pag. 21
Gyrosschotel Deluxe.....	Pag. 19
Hoi Sin Kip.....	Pag. 7
Ikan Bali.....	Pag. 4
Indiase gehaktschotel Bombay.....	Pag. 13
Kardemom Rijst (vega).....	Pag. 13
Kip Madras*.....	Pag. 12
Kip Tikka Massala*.....	Pag. 13
Kipkerrie met ananas*.....	Pag. 21
Koe Lo Kay*.....	Pag. 7
Macaroni Bolognese*.....	Pag. 11
Marokkaanse Harissakip.....	Pag. 18
Marokkaanse Tajine van groenten (vega).....	Pag. 18
Mexicaanse rijstschotel (vega).....	Pag. 15
Mexicaanse schotel Cancun.....	Pag. 15
Mexicaanse schotel Yucatan*.....	Pag. 14
Mexicaanse stoofpot Acapulco.....	Pag. 15
Mie Goreng*.....	Pag. 2
Nasi Goreng*.....	Pag. 2
Opor Ayam*.....	Pag. 3
Orecchiette Calabrese*.....	Pag. 11
Ossobuco.....	Pag. 10
Palak Dahl (vega).....	Pag. 13
Penne Napoli.....	Pag. 11
Penne Peperoni.....	Pag. 11
Procureurreepjes in jagersaus.....	Pag. 22
Rijst(Pandan).....	Pag. 17
Rendang Padang.....	Pag. 4
Rijstschotel Bombay*.....	Pag. 13
Rozemarijn aardappeltjes in schil (vega).....	Pag. 20
Runderstoofpotje uit grootmoederstijd.....	Pag. 22
Sajur Lodeh (vega).....	Pag. 4
Sambal Goreng Boontjes (vega).....	Pag. 4
Saté Ayam.....	Pag. 4
Saté Babi Asian Style*.....	Pag. 4
Satésaus (vega).....	Pag. 8
Smoor Djawa.....	Pag. 3
Spaanse Paella.....	Pag. 19
Stroganoff met rundvlees.....	Pag. 20
Thaise kip in groene currysaus*.....	Pag. 16
Thaise kip Massaman*.....	Pag. 17

Onze catering wordt op ambachtelijke wijze bereid. Wij koken zonder toevoeging van kunstmatige kleur- en smaakstoffen. E-nummers zijn goedgekeurde hulpstoffen die toegevoegd zijn aan ons eten om het lang houdbaar te maken, te kleuren en/of smaak te geven. Ondanks het feit dat het goedgekeurde hulpstoffen betreft, zijn er bepaalde E-nummers die toch niet altijd even goed zijn voor onze gezondheid. Vandaar dat Van Smaak vooral E-nummer beperkte catering verzorgd.



Van
Smaak

©2018 Van Smaak – All rights reserved. Alle informatie is onder voorbehoud van prijswijzigingen, typfouten en marktontwikkelingen. De getoonde afbeeldingen zijn louter ter illustratie, er kunnen geen rechten aan worden ontleend. De beschrijving is dusdanig dat de besteller op basis van teksten, prijzen, afbeeldingen en mogelijke andere informatie, een goede indruk krijgt van het aanbod, en op basis hiervan een afgewogen beslissing kan nemen.

Van Smaak | Richterlaan 5 | 9207 JT Drachten | t 088 511 5400
info@vansmaak.nl | www.vansmaak.nl