



CATERINGLIJST

Lunchroom | Delicatessen | Catering

La Collina Trattoria

*Haal Italië in huis met
de catering van
La Collina!*

*De kok heeft voor u
vele smakelijke
recepten bedacht...*

Buffet Trebbiano

Koude gerechten

Vitello tonnato

Frisse salade van venkel, meloen en druiven

Pasta salade met gerookte kip, zongedroogde tomaat en een lente uitje

Warme gerechten

Risotto funghi

Pasta penne met groene asperges, peultjes, paprika, gorgonzola en olijven tapenade

(keuze uit 2 onderstaande gerechten)

Ratatouille van aubergine, courgette en paprika met een beetje dragon

Toscaanse kipschotel met artisjokken harten, pancetta en Parmezaanse kaas

Vers bereide kalfsrollade in een marsala en zongedroogde tomaten saus

Zalmfilet overgoten met een huisgemaakte pesto-roomsaus

Buffet Capriccio

Koude gerechten

Pasta salade met pesto, knoflook olijven en zachte Italiaanse geitenkaas

Grove tomaten salade met rode ui, kappertjes en verse oregano

Goed gevulde groene salade gearneerd met in pesto gemarineerde scampi

Warme hoofdgerechten

Risotto funghi

Cassarecia pasta met huisgemaakte pesto, champignons, paprika en Parmezaanse kaas

(keuze uit 2 onderstaande gerechten)

Siciliaanse groenten, van aubergine courgette en paprika

Kipfilet stukjes in een lekkere basilicum-tomatensaus

Varkensfilet in een roomsausje met cipollini, verse rozemarijn en rozijnen

Tilapia filet gemarineerd in zongedroogde tomatentapenade, met paprika en fontina kaas

Buffet Molise

Koude gerechten

Vitello tonnato

Salade van piccolini mozzarella , paprika, cherry tomaatjes, kapperappels, olijven en kruiden.

Pasta salade met eigen gemaakte citroen mayonaise, paprika, verse oregano, tomaat en lente uitje

Warme gerechten

Risotto met venkel

Pasta penne gevuld met aubergine, courgette, champignons en zongedroogde tomatentapenade

(keuze uit 2 onderstaande gerechten)

Gemengde verse groenten van sperziebonen, peultjes, wortel, broccoli, paprika en venkel

Kipfilet stukjes in een frisse “verrassend lekkere” limoensaus

Lamsbout liggend in een witte wijn saus met verse rozemarijn

Ossobucco, gestoofde kalfsschenkel in een huisgemaakte tomatensaus (supplement € 1,00 p.p.)

Buffet Calabria

Koude gerechten

Salade van gemarineerde artisjokkenharten, paprika en olijven

Pasta salade met noord Italiaanse bonen, rode ui, tomaat en rozijnen

Salade van grof gesneden paprika, tomaat, ui en komkommer, gearneerd met zachte geitenkaas

Warme gerechten

Risotto met groene asperges

Pasta cassareccia met spek, broccoli, ui, tomaten en een beetje knoflook

(keuze uit 2 onderstaande gerechten)

Ovenschotel van aubergine, tomaat en mozzarella met Parmezaanse kaas

Kipfilet stukjes in een eigen gemaakte paprika-tomaten saus met een vleugje kaneel

Tilapia filet met wilde spinazie, tomaten saus en Parmezaanse kaas

Varkensfilet met een verrassende cappertjes saus

Buffet Sardegna

Koude gerechten

Pasta salade met verse zalmsnipper en een citroen dressing
Caprese salade van tomaat, mozzarella en basilicum
Rijkelijk gevulde groene salade met verse groenten garnering

Warme gerechten

Aardappelgratin met “dolce” gorgonzola
Pasta penne met huisgemaakte pesto en Parmezaanse kaas
(keuze uit 2 onderstaande gerechten)
Ravioli gevuld met spinazie en ricotta in een lichte tomatensaus
Zalmfilet in een zontomaten roomsaus
Gesmoorde kipfilet in een citroen-honing roomsaus
Varkenshaasje in een huisgemaakte gorgonzolasaus

*Natuurlijk is het mogelijk om de gerechten te wisselen
en zo uw eigen buffet samen te stellen.*

Prijzen per persoon

20 tot 50 personen € 19,50
51 tot 80 personen € 18,50
81 tot 100 personen € 17,50
101 personen of meer € 15,50

Dessertbuffet

Huisgemaakte tiramisu
Pannacotta met vruchtensaus
Bavarois is verschillende vruchten smaken
Heerlijke huisgemaakte chocolade mousse
Italiaanse liefde

Prijs € 5,95 p.p.
(vanaf 20 personen)

Hoofdgerecht

Geen voor of nagerecht gewenst? dan kan natuurlijk ook. U kiest alleen een hoofdgerecht wat kan bestaan uit groente, vlees en een heerlijke risotto of juist een variatie aan heerlijke pasta's. Mocht u specifieke wensen of ideeën hebben, dan is dit natuurlijk mogelijk in overleg met onze kok.

Prijs € 14,50 p.p.
Prijs € 9,95 p.p. pasta gerechten
(vanaf 10 personen)

Salades en desserts

De salades en desserts kunnen tevens los van het buffet worden besteld.
De gerechten worden gepresenteerd in mooi opgemaakte schalen.

Prijs € 4,95 p.p.
(vanaf 10 personen)

Catering Borrelhapjes

Antipasti schaal,

Opgediend met de beste kwaliteit in olijven, peppersweets, cipollini, sweetbites, dadels, zontomaatjes etc...

Voor 15 personen € 65,00

Voor 25 personen € 85,00

Italiaanse kazen&vleeswarenschaal

Belegd met heerlijke Italiaanse kazen, te samen met verschillende salami en ham soorten.

Voor 15 personen € 65,00

Voor 25 personen € 85,00

Koude hapjes € 1,75 p.s.

Gemarineerde courgette omwikkeld met bresaola en balsamico blaze

Tomatje gevuld met een eigen gemaakte zalmousse

Groene asperge omwikkeld met parmaham en balsamico blaze

Pittebakje gevuld met tonijn tartaar, een rood uitje en een kappertje

Spiesje met artisjok, zontomaat en olijf

Artisjokkenbodem met gorgonzola "dolce" en een heerlijke port gelei

Spiesje van mozzarella piccolini, cherry tomaatje en basilicum

Salami cornetje met petrella

Kleine sandwich belegd met carpaccio, rucola en balsamico blaze

Warme hapjes € 1,00 p.s.

Balletje gehakt in een tomaat-oregano saus

Italiaanse gekruide champignons

Gemarineerde kipfilet met een balsamico mayonaise saus

Groenten quiche (€ 1,75 p.s.)

Gemarineerde gamba met salie en speck (€ 1,25 p.s.)

De hapjes worden gemaakt bij een minimale afname van 25 hapjes per soort en minimaal 3 soorten.

Catering Borrelhapjes

Antipasti buffet

Ciabatta's en stokbrood
Cherry tomaatjes
Knoflook olijven
Olijven gevuld met geitenkaas
Italia mix olijven
Tonijn salade
Italiaanse aardappel salade
Kruidenkaas
Olijven tapenade
Zongedroogde tomaten tapenade
Lekkere zoete dadels
Flensjes gevuld met zalm, roomkaas en rucola
Gamba's in pesto en knoflook
Ansjovisspiesjes
Peppersweets
Zongedroogde tomaatjes
Artisjokken
Cipollini's
Frisse meloen partjes
Gemarineerde champignons
Druiven

Schaal met verschillende salami soorten als Milano, Muiygnano en sopresa

Schaal met verschillende soorten rauwe ham als Parma ham, San Daniele ham en speck

Kaasplateau met verschillende Italiaasne kazen als Pamezaan, gorgonzola en taleggio

Paté plateau met room paté, peper paté en cranberry paté

Warm

Gehaktballetjes in een tomaat-oregano saus

Prijs € 16,50 p.p.
(vanaf 20 personen)

Lunchbuffet

Brood beleg

Vleeswarenschalen

Belegt met salami mild, pikant, knoflook, pepertje, Parmaham, mortadella,
kalkoenfilet, achterham, speck

Italiaanse kazenschalen

provolone (belegen) kaas, gorgonzola, mozzarella en brokjes parmezaan

Bakjes gevuld met een mix aan olijven

Versillende smaken tapenade, oude kaas, olijf, zongedroogde tomaat en pesto

Vijgen jam voor de zoetigheid

Brood

Italiaanse bollen in de smaken olijf, zontomaat, volkoren en wit

Ciabatta's

Groente/salade

Vers gesneden tomaat

Gegrilde aubergine

Rucola sla

Basilicum blaadjes

Zongedroogde tomaatjes

Pasta salade met zontomaat en gerookte kipfilet

Tonijnsalade met paprika, rode ui en mais

Komkommer salade met dille en een vleugje citroen

Warme gerechten

Huisgemaakte lasagne bolognaise

Pasta met pesto en Parmezaanse kaas (Vega)

Prijs € 16,50 p.p.

(vanaf 20 personen)

Overigen

Servies:

Dinerbord met bestek..... €10,00 (per 25)

Dessert borden met lepel..... €10,00 (per 25)

Glaswerk (wijn, water en bierglazen)..... €10,00 (per 25)

Heeft u servies nodig voor meer dan 50 personen dan stellen wij een offerte op maat voor u samen.

Het is tevens mogelijk attributen als statafels, partytenten, beertenders, tafels en stoelen bij ons in te huren.

Dranken

Wij stellen voor u een dranken arrangement samen naar gelang de duur van uw gelegenheid.

Het dranken arrangement zal bestaan uit: rode wijn merlot "Duca del poggio", Heineken biertap, witte wijn Verduzzo "Duca del poggio" Spa blauw, Spa rood, Coca cola, sinas en jus d'orange

Prijzen per fles:

Wijnen rood, wit en rosé € 6,95 (fles)

Prosecco frizzante..... € 9,95 (fles)

Vinsanto (zoete dessert wijn)..... € 9,95 (fles)

Limoncello likeur €16,95 (fles)

Bezorging, bestelling en betaling

- Wij bezorgen de catering bij u thuis vanaf € 250,00 (dinsdag t/m zaterdag).
- Bij een mindere besteding bedragen de bezorgkosten € 15,00 en leveren wij tot 17.00 uur (dinsdag t/m zaterdag).
- Op zondag en maandag bezorgen wij de catering bij u thuis vanaf € 400,00.
- Wij vragen u uw catering bestelling minimaal 5 werkdagen voor aanvang van het evenement aan ons door te geven. Mocht dit niet lukken dan zullen wij met u in overleg een diner samenstellen.
- Wijzigingen in de aantallen kunt u tot 2 werkdagen voor aanvang aan ons doorgeven.
- Voor catering bezorging buiten Zeist, vragen wij € 15,00 bezorgkosten.
- U kunt bij aflevering contant of met pin betalen of wij sturen u achteraf een factuur.
- Op alle bestellingen en leveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing.

Trattoria La Collina

Voorheuvel 73

3701 JD ZEIST

030-6919981

info@lacollina.nl

www.lacollina.nl