

Mat Thiesen catering.

Prijzen per 1-01-2024



Basis schotel

Huzarensalade.150 gram

Twee soorten verse rauwkost salade afgestemd op het seizoen..

Gevuld ei.

Gerookte kipfilet.

Vers fruitsalade.

Dit wordt op een schaal gepresenteerd en is te bestellen vanaf 12 personen.

Kosten € 9,95 pp incl. 9% btw.

Kap .Nausstraat 13

5987AR Egchel

info@mat-thiesen.nl 077-3075276

Bij een groter aantal personen wordt de basis schotel in buffetvorm gebracht.

Deze basis schotel kunt u uitbreiden, u heeft de keuze uit varkenspoulet met uien en champignons, Oosterse kip met venkel en ui of gehaktballetjes in tomatensaus. Geserveerd met rijst a € 9,95 pp (op basis van 200 gram rauw vlees).

Zoekt u een ander warm gerecht kijk dan op pagina 14.

Buffet populair

Voorgerecht

Glaasje met kipsalade met meloen en zoete kerrie room.
Krabsalade in glaasje met mandarijn en limoncello crème.

Koud

Huzarensalade.
Gevulde ei.
Selderij, appel salade met kaneel dressing.
Witte koolsalade met appel en noten.
Vers fruitsalade.
Pasta salade met groenten, en rijst azijn dressing.
Rauwe ham met meloen.

Warm

Warme bourgondische been ham met kruidensaus **of** kip in champignon-roomsaus.
Rijst.
Diverse broodsoorten.
Kruidenboter, roomboter.

Kosten €18,75 per persoon.

Wenst u beide soorten vlees 1,25 euro extra pp.

Wilt u aardappel gratin erbij 1 euro extra.

Uitbreiding glaasje met mango kwark mousse met slagroom 2,25 pp

Huis buffet 1 koud/warm

Koud

Glaasjes met Noorse garnalen, appel en limoensaus.

Glaasjes met gerookte kipsalade en fruit.

Glaasjes met vers gepocheerde zalm en cocktailsaus.

Koude schotel.

Gevulde eieren.

Groene sla soorten met zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, spekjes en balsamico dressing.

Gemengde rauwkost salade met kruiden dressing.

Witte koolsalade met appel en rozijnen.

Pastasalade met groenten en tonijn, met rijst azijn dressing.

Fruitsalade met likeur.

Warm

Varkenspoulet in champignonroomsaus.

Kip poulet in sinaasappel tijmsaus.

Aardappelschijfjes in kruiden room.

Rijst met fijne groenten blokjes

Diverse broodsoorten.

Kruidenboter, roomboter en tapenade.

Kosten € 22,50 per persoon.

Uitbreiding glaasje met vanille karamel mousse met slagroom 2,25 pp

Borden en bestek te huur kosten 1,25 euro pp bij alles schoon retour.

Geen extra werk bij uw feestje alles vuil retour kosten 2,50 euro pp.



Huis buffet 2 koud warm.

Voorgerecht

Glas met gerookte kalkoenfilet en fruit met mango crème.

Glas met vers gepocheerde zalm en cocktailsaus.



Spiegel met diverse gerookte vissoorten en zalm paté met cocktailsaus.

Koud

Spiegel met Italiaanse ham en meloen.

Aardappelsalade met ,walnoten, venkel, bleekselderij en mosterd.

Gevulde eieren.

Fruitsalade met likeur.

Groene slasoorten met zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, spekjes, groente chips en balsamicodressing.

Spitskool salade met appel en rozijnen.

Warm

Kip in kruiden paprikasaus

Langzaam gegaard (14 uur) op lage temperatuur Livar braadstuk met cognac roomsaus.

Trio van vis onder een jasje van Japanse broodkruim en spekjes uit de oven met Hollandaise saus.

Roseval aardappeltjes uit de oven met een vleugje knoflook.

Rijst gebakken met groenten.

Diverse zuurdesem broodsoorten vers afgebakken.

Kruidenboter, roomboter en tapenade.

Kosten € 26,95 per persoon.

Uitbreiding glaasje met chocolade mousse slagroom 2,25 pp

Borden en bestek te huur kosten 1,25 euro pp bij alles schoon retour.

Geen extra werk bij uw feestje alles vuil retour kosten 2,50 euro pp.

Wenst u een dessert buffet zie pagina 9

Huisbuffet 3 koud warm



Voorgerecht

Glas met gerookte kipfilet en meloen met kerrie gember saus.
Krab met mandarijn en limo cello saus

Spiesje met gemarineerde tomaatjes met mozzarella en zongedroogde tomaat met basilicum.

Koud

Spiegel met Italiaanse ham en meloen.
Bulgur salade met kip, botersla, gegrilde paprika, komkommer, met citroen dressing.
Koude schotel opgemaakt met gevulde eieren.
Fruitsalade met likeur.
Groene slasoorten met zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, spekjes, groente chips en balsamicodressing.
Spitskool salade met appel en noten.
Gemarineerde Champignonsalade met courgette en paprika en olijven,

Warm

Varkenspoulet met champignon roomsaus
Runderpoulet stroganoff
Pasta met gemarineerde zalm en limoensaus/**of**
Italiaanse Groenten lasagne (wenst u beide 1,75 meer prijs)

Aardappelschijfjes in kruiden room met kaas gegratineerd
Rijst gebakken met groenten.

Diverse Italiaanse brood soorten vers afgebakken.
Kruiden boter ,roomboter en tapenade
Kosten buffet 26,95 pp

Uitbreiding glaasje met sinaasappel mousse met slagroom 2,25 pp

Borden en bestek te huur kosten 1,25 euro pp bij alles schoon retour.
Geen extra werk bij uw feestje alles vuil retour kosten 2,50 euro pp.

Hapjes buffet



Koud

Kleine glaasjes met kipsalade.
Garnalen cocktail met venkel en appel limocello room.
Gepocheerde zalmfilet met cocktailsaus.

Bulgur salade met kip, botersla en citroen dressing.

Rolletje van gebraden kalfsfricandeau met tonijnmayonaise.

Spiegel, met diverse vis en gerookte vissoorten.

Gevuld ei

Mini sandwiches van gerookte zalm.

Mini sandwich van gerookte kalkoen met meloen.

Brioche brood met paté crème en bessen.

Amuse bakje met zalmousse.

Crostini met tomaten salsa.

Warm

Groenten quiche met gerookte zalmsnippers en bieslook crème.

Warm braadstuk van het kruiden varken braadstuk met cognac roomsaus.

Limousine runderpoulet met uien en champignons, gaar gestoofd.

Aardappelgratin .

Gewokte basmati rijst.

Spiegel met kaassoorten, speltbrood, roggebrood, stroop en noten.

Diverse broodsoorten.

Roomboter, kruidenboter en tapenade.

Kosten € 26,95 per persoon.

Heeft u een groot feest, informeer dan naar ons speciaal hapjes buffet, waar ook á la minute wordt gekookt en gerechten bereid.

Uitbreiding glaasje met bosvruchten kwark mousse met slagroom 2,25 pp

Borden en bestek te huur kosten 1,25 euro pp bij alles schoon retour.

Geen extra werk bij uw feestje alles vuil retour kosten 2,50 euro pp.

Italiaans buffet



Koud

Diverse soorten Italiaanse ham met meloen.

Jonge sla soorten met mozzarella en olijven met noten en kruiden dressing.

Pasta salade met tonijn.

Gebakken scampi salade met tomaat witte wijn en knoflook.

Spiesje met olijven, gemarineerde tomaatjes basilicum en mozzarella.

Salade gegrilde groenten, o.a. paprika, courgette, champignons, knoflook, aubergine.

Warm

Italiaanse varkenspoulet met rode wijn en uien, gearneerd met gegrilde tomaatjes uit de oven **of** Italiaans kalfs gehaktbrood met kruiden jus.

Lasagne vegetarisch met veel groenten.

Pasta met diverse soorten gemarineerde vis in een kruidige saus met tomaten.

Oven aardappeltjes met tijm en oregano **of** aardappel schijfjes in kruidenroom.

Italiaanse broodsoorten vers afgebakken

Tomaten salsa, tapenade, kruidenboter en roomboter

Kosten € 25,95 per persoon.

Uit te breiden met Italiaans dessert tiramisu à € 3,95 pp 2 dl.

Borden en bestek te huur kosten 1,25 euro pp bij alles schoon retour.

Geen extra werk bij uw feestje alles vuil retour kosten 2,50 euro pp.

Hapjes buffet koud



Koud

Kleine glaasjes met kipsalade.

Garnalen cocktail met venkel en appel limocello room.

Gepocheerde zalmfilet met cocktailsaus.

Bulgur salade met kip, botersla en citroen dressing.

Rolletje van gebraden kalfsfricandeau met tonijnmayonaise.

Spiegel, met diverse vis en gerookte vissoorten.

Gevuld ei

Mini sandwiches van gerookte zalm.

Mini sandwich van gerookte kalkoen met meloen.

Brioche brood met paté crème en bessen.

Amuse bakje met zalmmousse.

Crostini met tomaten salsa.

Spaanse tortilla met mosterd crème.

Half broodje met carpaccio en rucola en kruiden dressing.

Pulled chicken saté op half mini broodje.

Aardappelsalade met noten en Franse selderij met mosterd dressing

Spiegel met kaassoorten, speltbrood, roggebrood, stroop en noten.

Diverse broodsoorten.

Roomboter, kruidenboter en tapenade.

Kosten € 23,95 per persoon.



Pikbuffet (ideaal voor borrel avond en feestje) Minimaal 30 personen.

Kleine glaasjes met kipsalade en fruit en mango creme.
Garnalen cocktail met venkel en appel limocello room.

Bulgur salade met kip, botersla en citroen dressing.

Gebraden kalfsfricandeau met tonijnmayonaise en rucula op spiegel.
Spiegel, met diverse vis en gerookte vissoorten en cocktailsaus

Gevuld ei

Mini sandwiches van gerookte zalm aan prikker.

Mini sandwich van gerookte kalkoen met meloen aan prikker.

Plakje Brioche brood balsamico met paté crème en bessen.

Gehaktballetjes met zigeunerdip.

Crostini van ciabatta met tomaten salsa.

Spaanse tortilla met asperge en mosterd crème in caisse.

Assorti kaas zoutjes.

Olijven diverse soorten.

Plakjes spaanse ham en worst op spiegel.

Meloen parten

Spiegel met kaassoorten, speltbrood, roggebrood, stroop en noten druiven.

Diverse zuurdesem broodsoorten vers afgebakken

Roomboter, kruidenboter en tapenade.

Kosten 19,95 euro pp.

Huur gebaksbordje en vorkje 1 euro bij alles vuil retour 1,50.

Mexicaans buffet

Koud

Mexicaanse quinoa salade met rode ui, mais ,tomaat tortilla chips koriander.

Couscoussalade met munt perzik en komkommer.

Guacamole met tortilla chipjes.

Mexicaanse kool, mais salade met sinaasappel.

Warm

Chilli con carne met ananas,

Mexicaanse runderstoof met poblano pepers en ui.

Wraps uit de oven met chili bonen en kaas gegratineerd.

geroosterde zoete aardappel uit de oven.

Vers gebakken broden met kruidenboter en tapanade.

Kosten 22,75 pp.

BBQ

Vlees 4 stuks pp 6 soorten.

Barbecueworst

Gemarineerde kipfilet

Gemarineerde speklap

Hamburger

Drumstix kip.

Gemarineerde varkenslapje

Salade

Rundvlees salade.

Spitskoolsalade rozijnen en appel.

Komkommer en tomaat blokjes in balsamico azijn(erg lekker)

Vers fruit salade.

Groen sla soorten met oa tomaatjes spekjes noten, paprika. Tomaten dressing.

Sauzen

Pittige BBQ saus.

Cocktailsaus

Zigeunersaus

Vers afgebakken broden wit en bruin.

Snijplank en broodmes.

Kruiden boter

Tomatensalsa

Verse vis pakketjes zalm en/of koolvis met groenten 2,95 euro per stuk ipv vlees. Vegetarisch assorti mogelijk.

Salade word in kommen opgemaakt.

Met borden en bestek servetje, alles mag vuil retour.

Met 1 grote BBQ en gas fles. Tangen en serveer bestek voor salade. Een BBQ is voor 25-30 personen ongeveer.

Kosten 21,95 pp

Mocht u een anders soort vlees erbij willen of salade dan horen we het graag. Bief gemarineerd, spaak ham, varkenshaas, Zeeuws spek, aardappel in schil.

Stamppot buffet



Peel en maas stamppot (verse gesneden groenten en spekjes)

Zuurkool stamppot

Wortelstamppot

Rookworst

Gehaktballetjes in jus

Speklapje

Gebakken appel stukken

Zilverui

Augurk

Mosterd

Met Limburgs zuurvlees ipv een bovengenoemd vlees gerecht 1,75 extra.

Buffet 16,95 pp

Rijstepap met vanille room en pruimensaus 2 dl. 4,15 pp

Desserts

Dessert 200 cc per persoon.

1 soort bavarois of mousse € 4,50

2 soorten bavarois of mousse € 4,95

3 soorten bavarois of mousse € 5,95



Keuze uit:

Chocolade mousse, aardbeien mousse, passie vruchten mousse, bosvruchten mousse (Specialiteit) **vanille karamel mousse.**

Staat uw smaak er niet bij vraag er gerust naar.

De mousses worden met slagroom opgespoten en passend gegarneerd.

Dessert buffet minimaal 25 personen a € 11,50 pp

Een ruime keuze aan mousse, bavarois, ijs.

Dit alles mooi aangekleed zie hieronder een voorbeeld:



Warme uitbreiding voor uw buffet, of vervang uw warme gerechten door:



Italiaanse varkenspoulet (uien en rode wijn met een vleugje knoflook)

Varkenspoulet met champignonroomsaus.

Varkens haas biefstukjes met stroganoff saus ipv aangeboden vlees. (extra € 2 pp)

Livar braadstuk met dragon roomsaus.

Runderpoulet met ui en champignons gestoofd. ipv aangeboden vlees (extra 2 pp)

Ossenhaas mooi rosé getrancheerd met paddenstoelen jus (extra dagprijs, - pp)

Rundersukade, 19 uur gegaard op lage temperatuur, met krachtige jus. ipv aangeboden vlees (extra 2,75)

Zalmfilet mootjes met een saus van limoen ipv vlees of aangeboden vis.(3,95 extra)

Trio van verse vis van het seizoen met bladspinazie en dille saus. ipv aangeboden vlees in buffet (3,95 extra)

Kipfilet reepjes in kerrie gembersaus met fruit.

Gebakken kipfilet met sinaasappel tijm saus.

Oosterse kip (kipdijfilet in een saus van gember, ketjap en venkel)

Zoekt u een ander vlees gerecht laat het ons weten.

Soepen

Wij serveren 250 cc per persoon.

Bouillon met rundvlees. (€4,25pp)

Heldere bouillon met fijne groenten. (€4,25pp)

Heldere asperges soep.(seizoen) (€4,25pp)

Gebonden asperges soep.(seizoen) (€4,95pp)

Tomaten crème soep met balletjes. (€4,25pp)

Bospaddenstoelen crème soep. (€4,25pp)

Zuurkoolsoep met spekjes. (€4,25pp)

Wenst u brood en boter erbij 1,25 pp

Vegetarisch te bestellen i.p.v. vlees.

Vegetarische groenten stoofpotje.

Paddenstoelen stoofpotje met courgette.

Champignon stoofpotje met verse kruiden.

Italiaans groenten stoofpotje met Bimi.

Heeft u een allergie of moet zich aan een dieet houden? Mat is gediplomeerd dieetkok. Toch kan het zijn dat wij niet altijd 100% aan een dieet kunnen voldoen.

Borden of schalen met hapjes.

Vraag de uitgebreide hapjeslijst vrijblijvend aan via mail.

Hier staan hapjes in diverse prijsklassen.

info@mat-thiesen.nl



Walking diner

Een zeer stijlvol en chique diner waarbij heerlijke, bijvoorbeeld Italiaanse gerechtjes worden geserveerd als klassieke carpaccio, risotto van paddenstoelen, Italiaanse tiramisu etc. Dit alles prachtig vorm gegeven.

Natuurlijk kunt u ook voor de Franse keuken of een mengeling van deze kiezen.

Een voorbeeld:

Koud voorgerechtje

Amuse van mozzarella met verse basilicum en pomodori tomaat.

Galia meloen met parmaham.

Klassieke carpaccio van ossenhaas met een pestodressing en pijnboompitjes.

Warm tussengerecht

Spiesje van gemarineerde gamba met een heerlijke knoflookmayonaise.

Italiaanse tomatensoep met verse kruiden.

Hoofdgerecht

Siciliaanse lignuine met plakje kalfshaas in een kruidige saus of

Risotto met paddenstoelen en Parmezaanse kaas.

Nagerecht

Italiaanse tiramisu of chocolade mousse met banyuls crème.

Vanzelfsprekend zijn alle gerechtjes op elkaar afgestemd en prachtig gestijld op eigentijds servies en zijn makkelijk te eten. Zo komen er glaasjes, amuselepels, schoteltjes en trendy prikkers voorbij.

Voor een walking diner van 7 gerechten trekt u ca. 3 uur uit.

Kosten €65,- per persoon

De afwas wordt voor u gedaan.

Minimaal 18 personen.

U kunt bij ons geheel vrijblijvend een offerte opvragen voor prijzen en mogelijkheden.

Mat Thiesen kookworkshops en catering.

Kap .Nausstraat 13

5987AR Egchel

info@mat-thiesen.nl

077-3075276

06-46320127



Algemene voorwaarden

Voor kinderen **tot 8 jaar** rekenen wij de halve prijs. U dient dit bij uw bestelling door te geven.

In de gemeenten Peel en Maas, Haelen, Heythuysen, Heibloem, Roggel en Neer wordt (afhankelijk van de bestelling) gratis bezorgd

Bezorgen van bestelling en de retournering van materialen gaat in overleg.

U dient bij bezorging af te rekenen of in overleg.

Alle prijzen zijn per persoon.

Bij bestellingen geldt een minimum van 15 personen tenzij anders vermeld. Bij iedere bestelling voor minder dan 15 personen wordt een toeslag berekend van 15 %.

Prijswijzigingen onder voorbehoud. Prijzen per 1 **Januari 2024**.

Wijziging van het aantal personen kan kosteloos tot één week van tevoren.

Schade of breuk van materialen wordt in rekening gebracht.

Borden en bestek zijn te huur, breuk wordt in rekening gebracht.

Mat Thiesen kookworkshop en catering kan nimmer aansprakelijk gesteld worden voor schade ontstaan door onvoorzichtig of onzorgvuldig handelen met apparatuur of goederen die door ons aan derden ter beschikking zijn gesteld.

Op al onze leveranties en diensten zijn de unanieme voorwaarden voor de horeca van toepassing, samengesteld Koninklijke Horeca Nederland (KHN). Mocht u het gereserveerde willen annuleren dan kan dit tot 2 weken voor aanvang van de reservering (tenzij anders is overeengekomen), hiervoor zullen geen kosten in rekening worden gebracht, mits overeengekomen is dat bepaalde goederen gehuurd dienden te worden.

Graag tijdig reserveren. Vol is vol.

Bij het plaatsen van een bestelling gaat u akkoord met deze algemene voorwaarden.