



Klantgerichte catering



Keurslagerij Hans Mutsaers is hét adres bij uitstek voor complete catering; van borrelgarnituur en hors d'oeuvres tot koudebuffetten aangevuld met warme gerechten en hapjesbuffetten.

Al onze gerechten worden in eigen keuken vers bereid, zodat wij geheel op maat en naar úw wensen de catering kunnen verzorgen.

Koken op locatie



Op iedere gewenste locatie bereiden wij ter plaatse voor u en uw gasten overheerlijke met zorg gekozen gerechten.

Ook nemen wij graag voor u de gehele organisatie uit handen. Voor uw feest, receptie, bruiloft of zakelijke bijeenkomst kunnen wij alles verzorgen; van tent tot kandelaar. Met veel passie en enthousiasme maken wij uw wensen waar.

Barbecue



Wij verzorgen uw barbecue en reepjesfestival met de grootst mogelijke passie.

Al onze vleessoorten en heerlijke spiesen komen uit onze eigen keuken. Deze kunnen uiteraard worden aangevuld met onze ambachtelijke salades en sauzen.

Barbecueën op locatie voor u en uw gasten behoort ook tot de mogelijkheden, wij nemen graag uw zorg uit handen.

Naam :

Adres :

Telefoonnummer :

E-mailadres :

Datum :

Gewenste tijd :

Aantal personen :



Hans Mutsaers, keurslager

Dr. Kuyperlaan 179, Waalwijk
Tel. 0416-341448
www.mutsaers.keurslager.nl
info@mutsaers.keurslager.nl



Kookstudio 't Kookhuysch



KOOKSTUDIO 't KOOKHUYSCHE

Van Rijckevorselstraat 12, Loon op Zand
Tel. 06 - 52 375 386 / 06 - 10 394 576
www.mutsaers.keurslager.nl
info@mutsaers.keurslager.nl

Ontdek samen met je vrienden, familie of collega's je kookkunsten in onze kookstudio.



Leer handige tips & trucs en geniet van het smakelijke eindresultaat. In onze sfeervolle kookstudio staat samen koken, eten en genieten centraal. Bij ons heerst Brabantse gezelligheid, waar niets moet en veel mag.

U bent bij ons op alle dagen van de week meer dan welkom. Onze kookstudio is het meest geschikt voor groepen van 8 tot 18 personen. Bent u met meer of minder bel ons dan om te overleggen. Onze ruimte leent zich er ook uitermate voor om te gebruiken als vergaderlocatie. Wij verzorgen naar wens uw drankjes, hapjes, lunch en/of diner.

Met behulp van (h)eerlijke verse producten uit onze eigen slagerij bieden wij een gezellige, smaakvolle, leerzame avond. Ons accent ligt op de Italiaanse keuken, omdat wij dol zijn op Italië; het land, de keuken, de wijnen. Wij stellen telkens een nieuw verrassingsmenu samen. Heeft u speciale wensen of allergieën, dan passen wij daar uiteraard de gerechten op aan. Naast de Italiaanse keuken bieden wij ook heerlijke menu's uit

bijvoorbeeld de Franse of Indische keuken aan. In elk seizoen van het jaar behoort ook een BBQ-workshop met onze Green Eggs tot de mogelijkheden.

Wij bieden altijd maatwerk. Dus heeft u een voorkeur: laat het ons weten. Wij maken graag een passend voorstel!

Uw culinaire avondje begint in onze Kookstudio 't Kookhuysch met een warm welkom en heerlijke Bubbles & Bites. Daarna is het tijd voor de uitleg van de avond. Aan de hand van duidelijk en uitgebreid beschreven recepten neem je aan onze grote kookeilanden, met een klein groepje, de bereiding van een gerecht van het viergangenmenu voor je rekening. Vanzelfsprekend wordt het door jullie gemaakte 4-gangendiner gezamenlijk genuttigd in onze aangrenzende warme, intieme dinerruimte.

Wij kijken uit naar uw komst!
Hans & Nathalie

Bubbles & Bites bij binnenkomst
**
4-gangendiner
**
Drankjes
(frisdrank, bier, wijn, koffie/thee)
**
Recepten
**
Gebruik van alle materialen
en faciliteiten
**
€ 60,- p.p.



Thuis uit eten

Wij doen voor u de inkopen en de voorbereidingen, zodat u met een paar simpele handelingen een smakelijk 5-gangendiner kunt serveren. Bij elke gang kunt u een keuze maken uit de verschillende mogelijkheden. Alle ingrediënten zijn vers en van de beste kwaliteit.

Amuse

- Hollandse garnaltjes / komkommer / tomaat / peterselie / frisse cocktaildressing personen
- Carpacciorolletje / pijnboompitjes / Parmezaanse kaas / mosterddressing personen
- Italiaanse amuse / tomaat / mozzarella / pesto personen
- Kipspiesje / Japanse sesamsaus / sesamzaadjes personen

Voorgerecht

- Vitello Tonato / dunne plakjes kalfslede / tonijnmayonaise / kappertjes / rucolasla personen
- Carpaccio / pijnboompitjes / Parmezaanse kaas / mosterddressing / rucolasla personen
- Portobello / spekjes / zongedroogde tomaatjes / venkel / Parmezaanse kaas personen
- Italiaanse salade / San Daniele ham / mozzarella / tomaat / rucolasla / knoflookcroutons personen

Tussengerecht

- Romige gele paprikasoep / krokante kipkerriereepjes / peterselie personen
- Spinaziesoep / zalmsnippers / dille personen
- Gezoete tomatensoep / stukjes kip / lente ui personen
- Courgette-currysoep / garnaltjes / bieslook personen

Bij onze soepen krijgt u een klein stokbroodje met kruidenboter

Hoofdgerecht

- Italiaanse kalfshachee / gamba's / verse pasta personen
- Italiaanse kip / tomatenbasilicum-roomsaus personen
- Beenham / honing-mosterdsaus personen
- Varkenshaas / peper- of champignonroomsaus personen
- Kabeljauw / courgette / prei / pesto-roomsaus personen

Bij onze hoofdgerechten (niet bij kalfshachee) krijgt u er altijd aardappelgratin, rosevalaardappeltjes met rozemarijn en tijm, groene groenten en mini-trostomaatjes bij.

Nagerecht

- Vanillepannacotta / aardbeien coulis / vers rood fruit personen
- Melkchocolademousse / hazelnoot personen
- Bitterkoekjesparfait / kaneel personen
- Citroenbavarois / koekbodem personen

De kosten voor dit smakelijke 5-gangendiner zijn € 24.95 per persoon.

U kunt uw bestelling doorgeven tot 3 dagen van tevoren met een minimum van 4 personen.

Voor bestellingen tot en met 6 personen vragen wij u dezelfde menukeuze te maken.

Om uw diner compleet te maken

Witte wijn 0.75 liter € 8.95

Rode wijn 0.75 liter € 8.95

