



Foodbook 2025

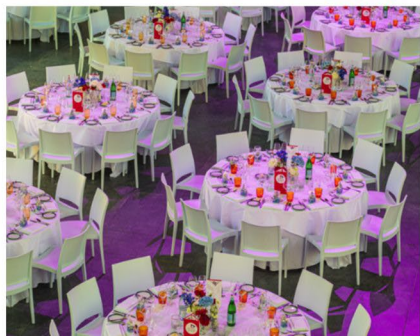
Met genoeg presenteren wij onze culinaire arrangementen vormgegeven in dit 'foodbook'.

Ons uitgangspunt is aantrekkelijk, eerlijk en heerlijk. Alles bereid met verse, lokale en biologische ingrediënten.

Wij kunnen ons voorstellen dat opdrachtgevers op maat gemaakte voorstellen willen ontvangen die specifiek zijn afgestemd op een voor hen belangrijk thema of doel. Wij kunnen deze voorstellen maken geheel in lijn met de aard van de bijeenkomst, de doelgroep of het culturele programma.

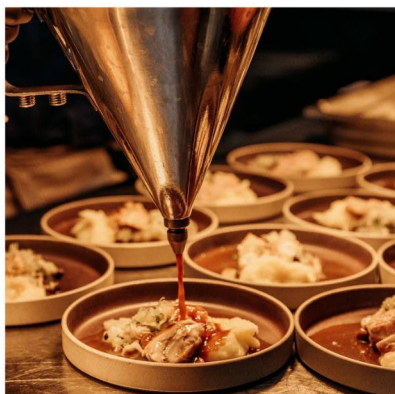
Wij kijken uit naar een prettige samenwerking.

Team KeukenMeesters



Inhoud

Onze culinaire bouwstenen	3
De kracht van KeukenMeesters	4
Algemene informatie	5
Ontvangst en pauze-arrangementen	6
Lunch	7
Tafelgarnituren	8
Hapjes	9
Foodstations	10
Dinerbuffetten	12
Sit down diner	13
Walking dinner	15
Extra's	16



Onze culinaire bouwstenen

Eerlijke, smakvolle producten

- Optimaal gebruik van seizoenproducten
- Boerenkaas
- Scharrel en biologisch vlees
- MSC vis
- Biologische koffie

Streekproducten van regionale leveranciers

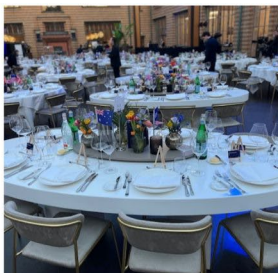
- Brood van Malkenhorst
- De Koekfabriek
- De Prael bieren
- Focus op beperken van de transportbewegingen

Banquetingboek

- Veganistische opties
- Gebalanceerde eetmomenten
- Dieetwensen en allergieën

Social return

- Werkervaringsplaatsen Wajong
- Stagiaires van ZML uwlén
- Zakenvriend van het KWF
- Medewerkers binnen de WTL



De kracht van KeukenMeesters

KeukenMeesters

KeukenMeesters staat voor een eerlijk en smaakvol product. Reeds 20 jaar zijn wij een full service evenementenbureau met een schat aan ervaring in zowel eventcatering als publiekscatering. Voor onze evenementen maken wij gebruik van seizoens- en streekproducten, zoveel mogelijk van biologische of duurzame teelt: producten met smaak én een verhaal.

Ons enthousiaste en gepassioneerde team staat in de startblokken om uw evenement de culinaire invulling te geven die het verdient. Van foodtruckfestivals tot high end diners en van personeelsfeesten tot congressen, ons team regelt het.

No waste en duurzaamheid

KeukenMeesters werkt vanuit één centrale productiekeuken in Monster. Van hieruit wordt de mise en place naar de evenementenlocatie gebracht waar het meereizende keukenteam de laatste hand legt. KeukenMeesters is tegen voedselverspilling. Onze koks maken alle items pas op locatie af. Onze koks bereiden uitsluitend gerechten en zorgen ervoor dat er zoveel mogelijk van elk ingrediënt gebruikt wordt. Ingrediënten die overblijven worden op een creatieve manier door onze chefs in andere gerechten verwerkt. Op die manier zorgen we ervoor dat we geen eten verspillen. Daarnaast werken we met dagverse producten en voorbeeld menu's zodat we deze altijd af kunnen stemmen op de beschikbare- en seizoengebonden producten.

Naast het reduceren van voedselverspilling zijn we voorstander van zoveel mogelijk 'eerlijk koken'. Hierbij maken we per keer de afweging:

- Duurzaam
- Biologische ingrediënten
- Het gerecht kort voor consumptie bereiden.



Algemene informatie

All in

In deze tarieven hebben wij de onderstaande kosten verwerkt:

- Food
- Standaard mastiek / serveermaterialen
- Personeel zoals omschreven
- Keukenmaterialen
- Transport

Niet in de kosten begrepen

- Afdracht
- Zaalhuur
- Meubilair & linnen
- Decoratie
- BTW

De opgenomen tarieven zijn geldig tot 31 december 2025.

Onder voorbehoud van drastische veranderingen in de markt.

Allergenen

In dit document staan geen allergenen vermeld. Indien gewenst verzorgen we de allergenenlijst in een apart document.



geeft de vegan mogelijkheden weer.

Personeelskosten

Alle prijzen in dit foodbook opgesteld inclusief personeel. Wij gaan er hierbij vanuit dat de op- en afbouw op het cateringprogramma aansluit.

Eventuele uitloop of wijzigingen in het programma worden doorbelast op basis van nacalculatie. Deze kosten voor personeel bedragen:

Eventmanager	€ 49,50 per uur
Kok	€ 54,50 per uur
Medewerker bediening	€ 36,50 per uur

Minimale afname van personeel is 4 uur. Eventuele reis- en parkeerkosten worden op basis van werkelijk verbruik doorbelast.

Ontvangst en pauze arrangementen | vanaf 25 personen

Alleen in combinatie met andere bestellingen

Assortiment zoetigheden

€ 3,00 per persoon

Een assortiment aan eenhops zoetigheden zoals:

- Brownie
- Blondie
- Kokosmakroon
- Boterkoek

Assortiment zoete broodjes

€ 3,00 per persoon

Een assortiment aan mini zoete broodjes en lekkernijen zoals:

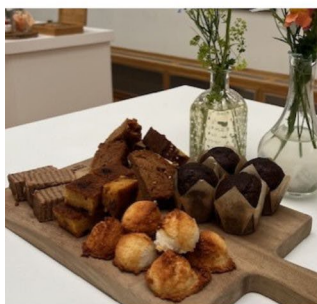
- Croissantje
- Chocoladebroodje
- Danish pastry

Losse snacks

€ 3,25 per stuk

- Plak bananen-walnotencake 🌿
- Muffin
- Carrot cake 🌿
- Homemade granolareep
- Brokken chocolade
- Fruitspies
- Empanada
- Vegetarische mini quiche
- Handfruit € 1,50 per stuk

Bovenstaande items zijn alleen te bestellen in combinatie met andere bestellingen. KeukenMeesters levert dit dan op locatie af. Er zal hierbij geen kok aanwezig zijn.





Lunch | vanaf 20 personen

Broodjeslunch

€ 15,50 per persoon

Assortiment luxe belegde broodjes; vegetarisch, vlees en vis (2 p.p.) & handfruit

Lunch luxe

€ 19,50 per persoon

Assortiment luxe belegde broodjes; vegetarisch, vlees en vis (2 p.p.), kleine salade of kopje vegetarische soep en handfruit

Lunch deluxe

€ 23,50 per persoon

Assortiment luxe belegde broodjes; vegetarisch, vlees en vis (1,5 p.p.), kleine salade, kopje vegetarische soep, handfruit en huisgemaakte zoetigheden.

Lunch supplementen

€ 4,00 per item

De broodjeslunch is uit te breiden met verschillende items:

- Seizoensgebonden soep 🌿
- Vegetarische salade van het seizoen
- Mini groente auiche
- Fruitsalade 🌿

- Assortiment zoetigheden | € 2,50 p.p.

Op verzoek presenteren wij de lunch geheel vegetarisch.

Personeel

Een medewerker van KeukenMeesters zal meehelpen het buffet klaar te zetten. Indien gewenst verzorgen wij tegen een meerprijs ook personeel voor achter het buffet gedurende de lunch of medewerkers voor de bediening.

Lunch concepten

Naast bovenstaande lunches denken we ook graag mee over andere concepten. Denk aan meerdere stations waar uw gasten zelf een heerlijke lunch kunnen samenstellen. Daarnaast serveren we extra snacks vanaf plateaus. Een voorbeeld qua samenstelling is: pasta station, saté station, Asian station en als extra happen focaccia en poffertjes. Voor meerdere ideeën voor stations, zie pagina 10.



Tafelgarnituur

Alleen in combinatie met andere bestellingen of met minimale bestelorder van € 100,-. Wij gaan uit van één plateau voor 10 personen.

Tafelgarnituur I

€ 11,25 per plateau

- Gebrande noten
- Gezouten bladerdeegstengels

Tafelgarnituur II

€ 22,50 per plateau

- Gebrande noten
- Gezouten bladerdeegstengels
- Crudité's met dip

Tafelgarnituur III

€ 22,50 per plateau

- Flat bread met dip
- Groentechips
- Crudité's met dip

Tafelplateau vegetarisch

€ 26,50 per plateau

- Crudité's met dip
- Gezouten amandelen
- Crostini's met dip
- Oude kaas/ jonge kaas met mosterd
- Pestokoekjes
- Gezouten bladerdeegstengels

Tafelplateau compleet

€ 28,00 per plateau

- Assortiment gedroogde worsten
- Crudité's met dip
- Gezouten amandelen
- Crostini's met dip
- Oude kaas/ jonge kaas met mosterd
- Pestokoekjes
- Gezouten bladerdeegstengels



Hapjes | vanaf 100 hapjes, minimaal 25 stuks per hapje

Koude hapjes

€ 2,75 per hapje

- Crostini van brioche met zacht gegaard kalfsmuis met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes
- Rolletje van gerookte eendenborst met crème van knolselderij en appel
- Rode kool couscous met za'atar en gerookte zwaardvis
- Croustade van zalm ingelegd met kimchi
- Cornetto met crème van geitenkaas, tomatenjam en rookamandel (v)
- Zoetzure komkommer, chili-mango salsa en gepofte rijst 🌿
- Tataki van watermeloen, gel van komkommer en appel, borage cress 🌿

Warme hapjes

€ 2,75 per hapje

- Croque-monsieur van brioche, gruyère en truffel (v)
- Rolletje van gamba en witvis, citroengrasmayonaise en tuinkers
- Panisse met yoghurt-harissa dip
- Doperwt-muntfalafel met een vegan aioli 🌿
- Miso-aubergine met bosui en gemarineerde shiitake 🌿

Frituur hapjes

€ 1,30 per hapje

- Ambachtelijke bitterbal
- Oesterzwam bitterbal
- Kaastengel
- Vegetarische loempia
- Crispy kiphapje

Personeel

De koude hapjes worden zo compleet mogelijk afgeleverd. Een eventuele laatste touch moet nog op locatie gedaan worden. Indien gewenst verzorgen we hiervoor een kok op basis van nacalculatie. In het geval van warme hapjes verzorgen we altijd een kok op locatie, welke we ook doorberekenen op basis van nacalculatie. Indien gewenst verzorgen wij tegen een meerprijs ook personeel voor het uitserveren van de hapjes.

Overig

De bovenstaande prijzen zijn:

- Inclusief de tipjes / glaasjes en eventueel bestek.
- Exclusief eventuele benodigde keukenmaterialen als frituur, frituurolie en oven.



Foodstations | vanaf 100 personen

Een lunch of diner bestaande uit verschillende foodstations. Afhankelijk van de keuze maken we hiervoor graag een **offerte op maat**. De volgende foodstations kan KeukenMeesters bijvoorbeeld voor u verzorgen. Uiteraard denken we graag mee in andere stations.

Sandwich & smoothie

- Assortiment luxe belegde broodjes & wraps zoals:
 - Mozzarella, gegrilde aubergine, paprikaspread, basilicumpesto en sla (v)
 - Gerookte kipfilet, eiersalade en kropsla
 - Oosterse tonijnsalade met sesam, wasabi, paprika, komkommer en sla
 - Sticky Tempeh met taugé, wortel, krokante uitjes en ijsbergsla (v)
- Assortiment smoothies en sappen zoals:
 - Smoothie met banaan, aardbeien en blauwe bessen
 - Smoothie van mango, passievrucht, kokosmelk en munt

Poke bowl

Een gezonde en zomerse aanvulling op het food assortiment. De poke bowls worden geserveerd in handzame kopjes om makkelijk te kunnen opeten. De bowls worden deels à la minute gemaakt.

- Gemarineerde zalm, avocado, lente-ui, komkommer, wakame, edamame boontjes, sesam en soja dressing
- Veggie bowl met pickled komkommer, wortel, avocado, edamame, geroosterde pompoenblokjes, wakame en wasabi mayonaise (v)

Focaccia

Pizzabrood zoals je hem vaak in Italië krijgt in de betere kruidenierswinkels. Voor uw gasten gaan onze koks meer dan hun best doen om die beleving culinair te evenaren.

- Focaccia met pittige tomatensaus, pepperoni, salami, mozzarella, gepofte paprika
- Focaccia met tomaat-basilicumsaus, taleggio en gemarineerde paddenstoelen
- Focaccia met tomaat-rozemarijnsaus, groene olijven, gedroogde tomaten, prosciutto di Parma en Parmezaanse kaas

Snack

Vanaf dit station serveren we een assortiment warme broodjes:

- Brioche broodje met 100% runderburger met compote van rode ui, Westlandse tomatenjam, cheddar, bacon, ijsbergsla, augurk en mosterdmayonaise
- Veggie Bietenburger met geitenkaas, Westlandse tomatenjam, rode uienrelish, ijsbergsla en balsamico mayonaise
- Broodje pulled chicken geserveerd met koolsalade en BBQ saus



Foodstations | vanaf 100 personen

Pasta

We nemen je mee naar één van onze favoriete landen: Italië! Vanaf dit station serveren we twee heerlijke zomerse pasta's voor uw gasten:

- Penne rigate pollo al limone, gebakken kippendijen met citroen, tijm en gegrilde courgette
- Vegetarische pastasalade met o.a. rucola en gegrilde courgette

Taqueria

Onze chef verzorgt heerlijke taco's en een frisse salade. Deze kunt u zelf aanvullen met de bijbehorende toppings.

- Taco met geroosterde en dun gesneden "brisket" met avocado, mais, rode kidneybonen en ingemaakte rode ui
- Taco met geroosterde zoete aardappel, kidneybonen, avocado en wortel (v)
- Pittige salade van komkommer, roze garnalen, rode ui, avocado, verse koriander en een limoen-chili dressing

Aziatisch

Onze chefs halen Azië naar Nederland en maken typische streetfood gerechten die recht uit het hart van de Aziatische keuken komen. We serveren de volgende items:

- Chicken en cashew stir fry – met groene boontjes, taugé en Thaise kruiden in oestersaus, geserveerd met gestoomde rijst
- Roergebakken rijstnoedels met spinazie, paddenstoelen en paksoi in een zoet-pittige tomatensaus

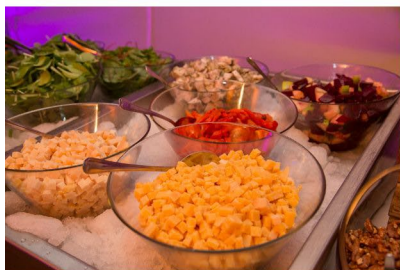
Saté

Vanuit dit buffet serveren onze chefs smakelijke saté. Deze wordt gepresenteerd op bananenblad. Uw gasten kunnen bij dit buffet zelf de saté aankleden met diverse toppings.

Stoof en stamp

Niet te missen in een winter maand, een stamp en stoofgerecht. Vanaf het buffet serveren onze chefs onderstaande winterse gerechten. Deze worden geserveerd vanuit grootmoeders pannen, waarmee we letterlijk 'back to the roots' gaan.

- Bourgondische rundvlees-stoof met grove groenten als bospeen, knolselderij en pompoen met een aardappel-truffelpuree
- Vegetarische stoof van 'roots' met pastinaak, paddenstoelen, linzen en tomaat met zoete aardappelstampot met lente-ui (v)



Dinerbuffetten | vanaf 25 personen

De chefs van KeukenMeesters stellen een uitgebreid buffet samen met koude, warme en dessertgerechten. Om een indruk te krijgen, geven wij hier twee voorbeelden van onze buffetten:

Italiaans buffet

Koude gerechten

- Vitello Tonato
- Carpaccio van rund
- Salade caprese

Warme gerechten

- Lasagna van geroosterde aubergine, courgette en paprika
- In tijm en rozemarijn gemarineerde en geroosterde rozeval aardappelen
- Ossobucco van kalfsvlees met gremolata
- Gemarineerde zalmfilet met zongedroogde tomaat, olijvendressing, basilicum
- Orzo alla Milanese

Nagerechten

- Tiramisu
- Panna Cotta met seizoensfruit

Oosters buffet

Koude gerechten

- Salade van peultjes, taugé, rode paprika, wortel, gebrande pinda's en sesam
- Salade van paksoi, boksoi, Chinese spinazie, mango, tomaten, cashewnootjes

Warme gerechten

- Saté van mals kippenvlees met gebakken pinda's en kokos
- Garnalen in een sesam-sojasaus met lente ui, rode peper en paprika
- Thaise kokos-curry met aubergine, taugé en boontjes
- Oosterse omelet in een zoet-zure rode saus met bamboe, peen en champignons
- Gestoomde gekruide basmati-rijst

Nagerechten

- Sticky rijstpudding met kokos, mango en gula djawa
- Gemarineerde ananas

2 gangen diner – 1,5 uur

vanaf € 44,95 per persoon

3 gangen diner – 2 uur

vanaf € 54,00 per persoon

Overige informatie

Deze arrangementen zijn inclusief:

- Chef(s) van KeukenMeesters die het menu zal meegeven op locatie
- Partymanager

Qua tijden is er rekening gehouden met half uur voor aanvang van het diner en een half uur na afloop van het diner.

- Mastiek | borden, bestek en cocktailservet. Geen glaswerk en linnen

Sit-down diner | vanaf 25 personen

Voor uw gasten serveren we een twee-, drie-, vier- of vijfgangen menu. Het menu is met zorg en passie samengesteld met seizoenproducten uit de regio. Wij serveren altijd brood met gezouten boter op tafel.

Regular menu

Tataki van zwaardvis en za'atar | tartaar van wortel | ingemaakte rode ui
krokante groene appel | vegan-mayonaise van ingemaakte limoen

Kalfshaas en zijn sukade | kalfsjus met reductie van knolselderij, gerookte en gekonfijte
aardappel | artisjok | gestoofde prei | mini Roma-tomaat

Crème chiboust van bramen | witte chocoladeblondie | bramen-gel
karnemelkse vanillesaus

Tussengerechten

Dorade | saffraan-risotto salto | compote en espuma van venkel
chips van paarse aardappel

Soepje van knolselderij en appel

Oude kaas | spongecake | zure kersen-gel

2 gangen diner – 2 uur	vanaf € 59,50 per persoon
3 gangen diner – 2,5 uur	vanaf € 74,25 per persoon
4 gangen diner – 3 uur	vanaf € 85,00 per persoon
5 gangen diner – 3,5 uur	vanaf € 99,25 per persoon

Overige informatie

Deze arrangementen zijn inclusief:

- Partymanager
Qua tijden is er rekening gehouden met anderhalf uur voor aanvang van het diner en een uur na afloop van het diner. Graag stemmen we het exacte personeel in een later stadium nader af om te bepalen wie wat verzorgt.
- Chef(s) van KeukenMeesters die het menu meegeven op locatie
- Mastiek | glaswerk, borden, bestek en servet. *Geen tafellinnen en glaswerk*
- *Bovenstaand menu is onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.*

Indien gewenst kan de eventmanager en het bedieningspersoneel uiteraard langer blijven. Deze extra uren worden op basis van nacalculatie doorberekend en dienen voorafgaand te worden doorgegeven.



Vegetarisch menu

Vegetarisch diner

Menu

Tataki van gezouten watermeleon en za'atar | tartaar van wortel | ingemaakte rode ui
krokante groene appel | vegan-mayonaise van ingemaakte limoen

Op lage temperatuur gegaarde koningszwam | vegetarische jus | reductie van knolselderij,
gerookte en gekonfijte aardappel | artisjok | gestoofde prei | mini Roma-tomaat

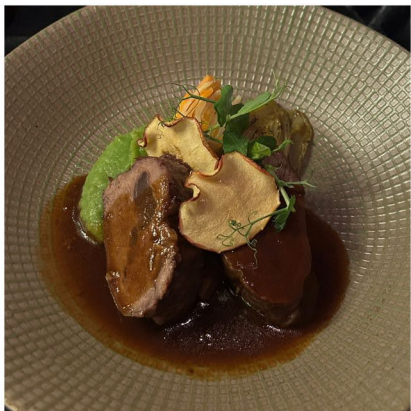
Crème chiboust van bramen | witte chocoladeblondie | bramen-gel
karnemelkse vanillesaus

Tussengerechten

Gestoofde meiraapjes | saffraan-risotto salto | compote en espuma van venkel
chips van paarse aardappel

Soepje van knolselderij en appel

Oude kaas | spongecake | zure kersen-gel





Walking dinner | vanaf 25 personen

Vijf kleine gerechtjes die samen een overheerlijk walking dinner vormen! Onze bediening serveert u onderstaande gerechtjes:

Menu

Ceviche van koolrabi | crème van avocado | ingemaakte venkel | gerookte zalm

 Rouleau van gamba en nori | mais en garam massala | beurre blanc met Thaise basilicum

 Gebrande kabeljauw | gegrilde courgette | edamame | coulis van rode paprika

 Stoofje van rund | kalfsjus met reductie van knolselderij | gekonfijte en gerookte aardappel
 wortelcrème | boontjes

 Gemarineerde Hollandse aardbeien | sinaasappelgel | vegan meringue
 bros van witte chocolade

Vegetarisch menu

Ceviche van koolrabi | crème van avocado | ingemaakte venkel | gerookte witte asperge

 Krokant gebakken rolletje van noten-risotto en nori | mais en garam massala
 beurre blanc met Thaise basilicum

 Steak van coeur de boeuf tomaat | gegrilde courgette | edamame
 coulis van rode paprika

 Artisjokbodem en paddenstoelen | tuinkruiden | gekonfijte en gerookte aardappel
 wortelcrème | boontjes

 Gemarineerde Hollandse aardbeien | sinaasappelgel | vegan meringue
 bros van witte chocolade

5 gangen – 2,5 uur

vanaf € 74,75 per persoon

Overige informatie

Deze arrangementen zijn inclusief:

- Chef(s) van KeukenMeesters die het menu meegeven op locatie
- Partymanager

Qua tijden is er rekening gehouden met anderhalf uur voor aanvang van het diner en een uur na afloop van het diner. Graag stemmen we het exacte personeel in een later stadium nader af om te bepalen wie wat verzorgt.

- Mastiek | borden, bestek en cocktailservet. Geen glaswerk en linnen
- Bovenstaand menu is onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.



Extra's

Aperitief en bijpassende wijnen

Indien gewenst verzorgt KeukenMeesters tevens een aperitief en bijpassende wijnen. Wij maken hiervoor graag een offerte op maat.

Allergieën en dieetwensen

Heeft u vegetarische gasten, volgt iemand een dieet en/of heeft een allergie? Laat het ons minimaal twee weken voor aanvang van uw bijeenkomst weten, dan passen wij waar nodig de gerechten en/of de receptuur aan. Het is mogelijk dat wij voor bepaalde menuaanpassingen een meerprijs doorbelasten.

Toeslag aantal gerechten

De gast dient 1 menukeuze te maken voor de gehele groep. Natuurlijk houden we hierbij rekening met de dieetwensen van de gasten. Indien de klant de gast de keuze wil laten tussen vlees, vis en vegetarisch, dan is dit mogelijk, maar dienen wij twee weken voor aanvang van het diner de keuzes te hebben ontvangen. Er geldt dan een toeslag van € 5,00 per afwijkende gang per gerecht.

Menukaarten & naamkaartjes

Deze kunnen wij op verzoek laten drukken.

Proefdineren in restaurant Gember

Proefdiner reserveren, is mogelijk voor één vooraf gekozen menu. De kosten hiervan zijn vanaf € 350,- voor een proefdiner voor twee personen afhankelijk van het gekozen menu, wijnen en aankleding.

Crewmaaltijd

Vanaf 5 personen | alleen in combinatie met overige bestellingen

Warme maaltijd met salade

€ 18,50 per persoon

Assortiment luxe belegde broodjes (2.p.p)

€ 12,50 per persoon

Soep + assortiment luxe belegde broodjes

€ 15,50 per persoon

Meubilair

In dit foodbook zijn geen kosten opgenomen voor meubilair. Indien gewenst kan KeukenMeesters hier wel voor zorgen. Graag stemmen we per evenement nader af wie het meubilair verzorgt en wat er door welke partij klaargezet wordt om op de dag zelf onduidelijkheden te voorkomen.

KEUKEN | MEESTERS
FOODCATERING