

LOKANTA OP LOCATIE

WIJ VERZORGEN CATERING UIT ONZE EIGEN KEUKEN VANAF 10 EN TOT 75 PERSONEN EN KOMEN KOKEN OP LOCATIE TOT 150 PERSONEN. EEN PERSOONLIJKE TOUCH VINDEN WIJ BELANGRIJK VOOR ELKE PARTIJ. HIER VINDT U SLECHTS ENKELE SUGGESTIES EN VOORBEELDEN. VOOR MEER INFORMATIE OF EEN PARTIJGERICHTE OFFERTE VERZOEKEN WIJ U OM CONTACT OP TE NEMEN MET SANDOR KLUIN OF CAROLINE AMMERDORFFER VIA WWW.LOKANTA-PROEFLOKAAL/CONTACT OF 010-4147848.

DE PRIJZEN ZIJN INCLUSIEF BUFFETAANKLEDING EN BEZORGKOSTEN TOT 25 KILOMETER. VOOR KOKS EN BEDIENING OP LOCATIE REKENEN WIJ EXTRA KOSTEN.

KLIK OP DE LINK OM NAAR DE VOORBEELDOFFERTE TE GAAN:

[STANDAARD BUFFET](#)

[LUXE BUFFET](#)

[LUNCH MENU](#)

[PAELLA](#)

[THE HEALTHY TAPAS LUNCH](#)

STANDAARD BUFFET €28,50 PER PERSOON



Koud

- PAN CON ALIOLI (BROOD MET ALIOLI)
- PATA NEGRA (IBERISCHE HAM)
- MANCHEGO (SCHAPENKAAS)
- ASPARRAGUS CON SALSA ROMESCO (GROENE ASPERGES MET ROMESCO)
- TORTILLA MET COURGETTE
- ENSALADA DE GARBANZOS (KIKKERKERWTENSALADE MET WORTEL KORIANDER EN LIMDEN).
- ENSALADA RUSA (RUSSISCHE SALADE)

WARM

- DÁTILES CON BEICÓN (DADELS MET SPEK EN AMANDEL)
- POLLO ESPAÑOLA (PIKANTE KIPPENVLEUGELS)
- ALBÓNDIGAS (RUNDERGEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS)
- GAMBAS AJILLO (GARNAALTJES IN KNOFLOOKOLIE)
- PATATAS CON ALIOLI (ROSEVALAARDAPPELTJES UIT DE OVEN MET ALIOLI)
- PINCHOS EMPERADOR (SPIESJE VAN ZWAARDVIS MET SJALOTTEN/TOMATENCOMPOTE)

DESSERT

- TARTA DE SANTIAGO (AMANDELTAART)

LUXE BUFFET €39,95 PER PERSOON

Koud

- PAN CON ALIOLI (BROOD MET ALIOLI)
- EMBUTIDOS VARIADOS (VERSCHILLENDE SOORTEN HAMMEN EN WORSTEN)
- MANCHEGO (SCHAPENKAAS)
- ACEITUNAS (GEMARINEERDE OLIJVEN)
- ASPARRAGUS CON SALSA ROMESCO (GROENE ASPERGES MET ROMESCO)
- TORTILLA CON TAPENADE DE TRUFA (SPAANSE TORTILLA MET TRUFFELTAPENADE)
- PINTXOS CON ATÚN CRUDO Y SALSA DE TOMATE (TOAST MET RAUWE TONIJN EN TOMATENSALSA)
- PROFITEROL CON MOUSSE DE CABRALES Y NUECES (PROFITEROL MET BLAUWEKAASMOUSSE EN WALNOTEN)
- ENSALADA RUSA (RUSSISCHE SALADE)

WARM

- DÁTILES CON BEICÓN (DADELS MET SPEK EN AMANDEL)
- CHULETA DE CORDERO (GEGRILDE LAMSKOTELETJES)
- SECRÉTO IBERICO BELLOTA CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ Y SHIITAKE (GEBAKKEN SCHOUDERKAP VAN HET IBERISCH VARKEN MET EEN REDUCTIE VAN RODE SHERRY EN SHIITAKE)
- CAMARÓN DE AGUAS PROFUNDAS DE ARGENTINA (GEGRILDE ARGENTIJSSE DIEPZEEGARNALEN MET KNOFLOOK EN PETERSELIE)
- PATATAS CON ALIOLI (ROSEVALAARDAPPELTJES UIT DE OVEN MET ALIOLI)
- PINCHOS EMPERADOR (SPIESJE VAN ZWAARDVIS MET SJALOTTEN-TOMATENCOMPÔTE)
- PULPO A LA GALLEGA (OCTOPUS OP GALICISCHE WIJZE MET OLIJFOLIE, KNOFLOOK, PETERSELIE EN POEDER VAN GEROOKTE PAPRIKA)

DESSERTBUFFET

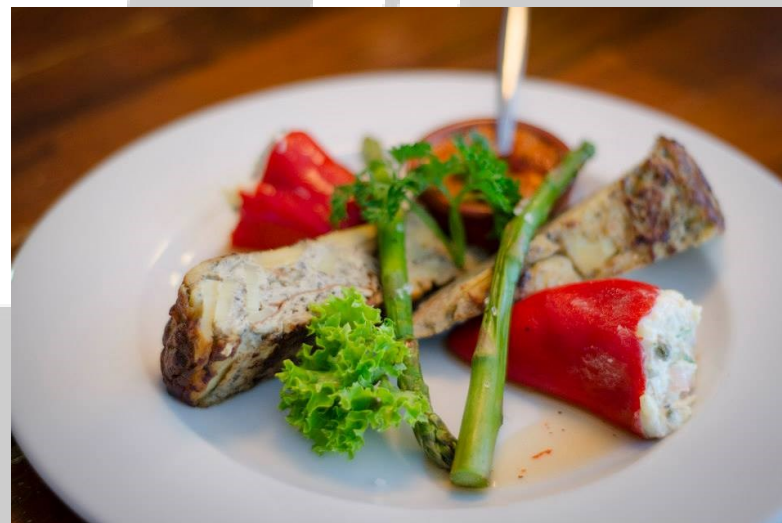
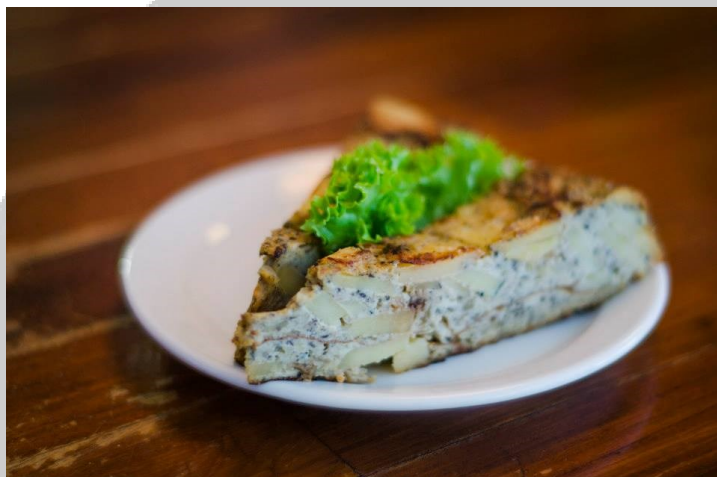
- TARTA DE SANTIAGO (AMANDELTAART)
- HUISGEMAAKTE CHOCOLADEMOUSSE
- VERS FRUIT
- OPTIE (VIJF EURO EXTRA PER PERSOON): UITGEBREID ASSORTIMENT SPAANSE KAZEN



LUNCH MENU €17,95 PER PERSOON

Koud

- PAN CON ALIOLI (BROOD MET ALIOLI)
- MANCHEGO (SCHAPENKAAS)
- ACEITUNAS (OLIJVEN)
- TORTILLA CON CALABACÍN (TORTILLA MET COURGETTE)
- ENSALADA DE GARBANZOS (KIKKERERWTENSALADE MET WORTEL, KORIANDER EN LIMOEN)



WARM

- DÁTILES CON BEICÓN (DADELS MET SPEK EN AMANDEL)
- ALBÓNDIGAS (RUNDERGEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS)
- PINCHOS DE GAMBA (GAMBASPIESJES)
- SALADA RUSA (RUSSISCHE SALADE)

PAELLA

EEN VAN DE FAVORIETE GERECHTEN VAN ONZE KOK IS PAELLA. HIJ MAAKT DE PAELLA HET LIEFSTE VERS EN OP LOCATIE MAAR HET IS OOK MOGELIJK OM DEZE AF TE HALEN. ER KUNNEN VERSCHILLENDE SOORTEN PAELLA WORDEN GEMAAKT ZOALS DE TRADITIONELE UIT VALENCIA MET GROENTEN EN KIP OF DE BEKENDE PAELLA MET ZEEVRUCHTEN.

PAELLA VALENCIANA €25,00 PER PERSOON

- PAELLA CON POLLO Y VERDURAS (PAELLA MET KIP EN GROENTEN)
- PAN CON ALIOLI (BROOD MET ALIOLI)
- ACEITUNAS (GEMARINEERDE OLIJVEN)
- ENSALADA RUSA (RUSSISCHE SALADE)

PAELLA DE MARISCOS €30,00 PER PERSOON

- PAELLA DE MARISCOS (PAELLA MET ZEEVRUCHTEN)
- PAN CON ALIOLI (BROOD MET ALIOLI)
- ACEITUNAS (GEMARINEERDE OLIJVEN)
- ENSALADA RUSA (RUSSISCHE SALADE)



THE HEALTHY TAPAS LUNCH 15,50 PER PERSOON

- PAN CON ALIOLI (BROOD MET ALIOLI)
- ENSALADA DE GARBANZOS (KIKKERERWTENSALADE MET WORTEL, KORIANDER EN LIMOEN)
- TORTILLA CON CALABACÍN (TORTILLA MET COURGETTE)
- ASPARAGUS CON SALSA ROMESCO (GROENE ASPERGES MET ROMESCOSAUS)
- LENTEJAS CON CHORIZO (LINZENSALADE MET CHORIZO)
- CALABACÍN CON QUESO DE CABRA (COURGETTE MET GEITENKAAS)
- CALABAZA (POMPOEN UIT DE OVEN)
- MANCHEGO CON DULCHE DE MEMBRILLO (SPAANSE SCHAPENKAAS MET KWEEPERENCOMPOTE)
- ACEITUNAS (GEMARINEERDE OLIJVEN)

