



BM Catering & Kookstudio

Oktober...

Wij verzorgen voor u in de maanden oktober en november een aangepast wildbuffet vanaf 10 personen en serveren daarbij onze speciale huiswijnen.

De buffettafel is geheel in herfst sfeer gehuld en u kunt, misschien na een lekkere herfstwandeling, genieten van een smaakvolle avond.



Voorgerecht

Carpaccio van eendenborst

Hoofdgerecht

Hertenmedaillons in sinaasappelsaus

of

Everzwijnbout met bospaddenstoelen

Dessert

Bijzonder kaasplankje



(prijs op aanvraag)

...maand van wild, paddenstoelen en wijnen.

De Feestdagen:

Het is misschien nog vroeg maar wij denken ook al aan de feestdagen.

De eerste boekingen komen alweer binnen dus hebben we ons gebogen over de kerstbuffetten en saladeschotels. Ook dit jaar bieden wij weer ruim keus.

Te beginnen met Sinterklaas. Voor wie die avond niet zelf in de keuken wil staan, hebben wij een huzarensalade in de vorm van een S, gearneerd met vlees of vis. Voor de jongsten in het gezelschap (tot 6 jaar) heeft Sinterklaas een kleine verrassing! Uiteraard kunt u voor die avond ook kiezen uit ons normale assortiment aan buffetten en salades.

Neemt u eens een kijkje op onze website!

Kookstudio:

Ook in deze nieuwsbrief weer aandacht voor de kookstudio.

Wat dacht u ervan om met familie, vrienden, collega's (teambuilding) of vrijgezellen samen iets te ondernemen, elkaar op een andere manier (soms beter) te leren kennen onder het genot van een drankje en lekkere gerechten in een ontspannen sfeer.

Prijs per persoon € 54,00
(inclusief btw plus welkomstdrankje).

Na afloop wordt de maaltijd natuurlijk gezamenlijk beoordeeld en genoten. Bij vertrek ontvangt u het recept van alle gemaakte gerechten. Natuurlijk kunnen wij ook de kookstudio een herfsttintje geven.



Winterkost:

Voor de liefhebbers van echte winterkost leveren wij vanaf 1 oktober:

- Stampot boerenkool met spekjes, rookworst en jus. € 8,50 pp
- Hutspot met klapstuk en jus. € 8,50 pp
- Stampot zuurkool met worst en jus. € 8,50 pp

Inclusief borden en bestek, 7 dagen per week, vanaf 4 personen.

Nieuwe wet:

Door middel van onze nieuwsbrief brengen wij u graag op de hoogte van wat er bij Business Meal Catering & Kookstudio allemaal mogelijk is.

Volgens de veranderde wet die per 1 oktober 2009 ingaat, zijn wij verplicht u erop te wijzen dat u het ons kunt laten weten als u geen interesse in onze nieuwsbrief mocht hebben. Eén mailtje is voldoende en wij halen u uit ons bestand. Wel jammer natuurlijk want dan zou u al onze heerlijke aanbiedingen missen!

Wij wensen u een fijne herfstmaand toe!