



SLUMP
CATERING
& EVENTS



Samen succesvol

Een culinaire samenwerking op de perfecte locatie





LOKAAL GENIETEN

Welkom bij Slump Catering & Events, wij zijn de vaste huiscateraar van Vakantiepark Eigen Wijze. Bij ons staat lokaal genieten centraal, op een steenworp afstand van het vakantiepark bereiden wij de lekkerste gerechten. Van diverse warm- en koudbuffetten, borrelhapjes om samen van te genieten, speciale diners tot aan de mogelijkheid om trendy foodtrucks in te zetten.

Binnenkort te gast bij Vakantiepark Eigen Wijze? We hebben een uitgebreid assortiment aan mogelijkheden samengesteld om jullie verblijf nog specialer te maken. Blader door ons foodbook en ontdek de smaakvolle opties. Neem contact met ons op via eigenwijze@welkombijslump.nl voor meer informatie of het aanvragen van een offerte voor de culinaire invulling.

BORRELHAPJES

BASIS KOUDE BORRELHAPJES | € 1,05 per stuk | Vanaf 50 stuks

Klassiek gevuld eitje
Torentje van kaas met blauwe druif
Tartelette met roomkaas Italiano
Ambachtelijke kipgrillworst

BASIS WARME BORRELHAPJES | € 0,90 per stuk | Vanaf 50 stuks

Bitterballen met mosterd
Bittergarnituur met diverse sausjes
Kaasstengels

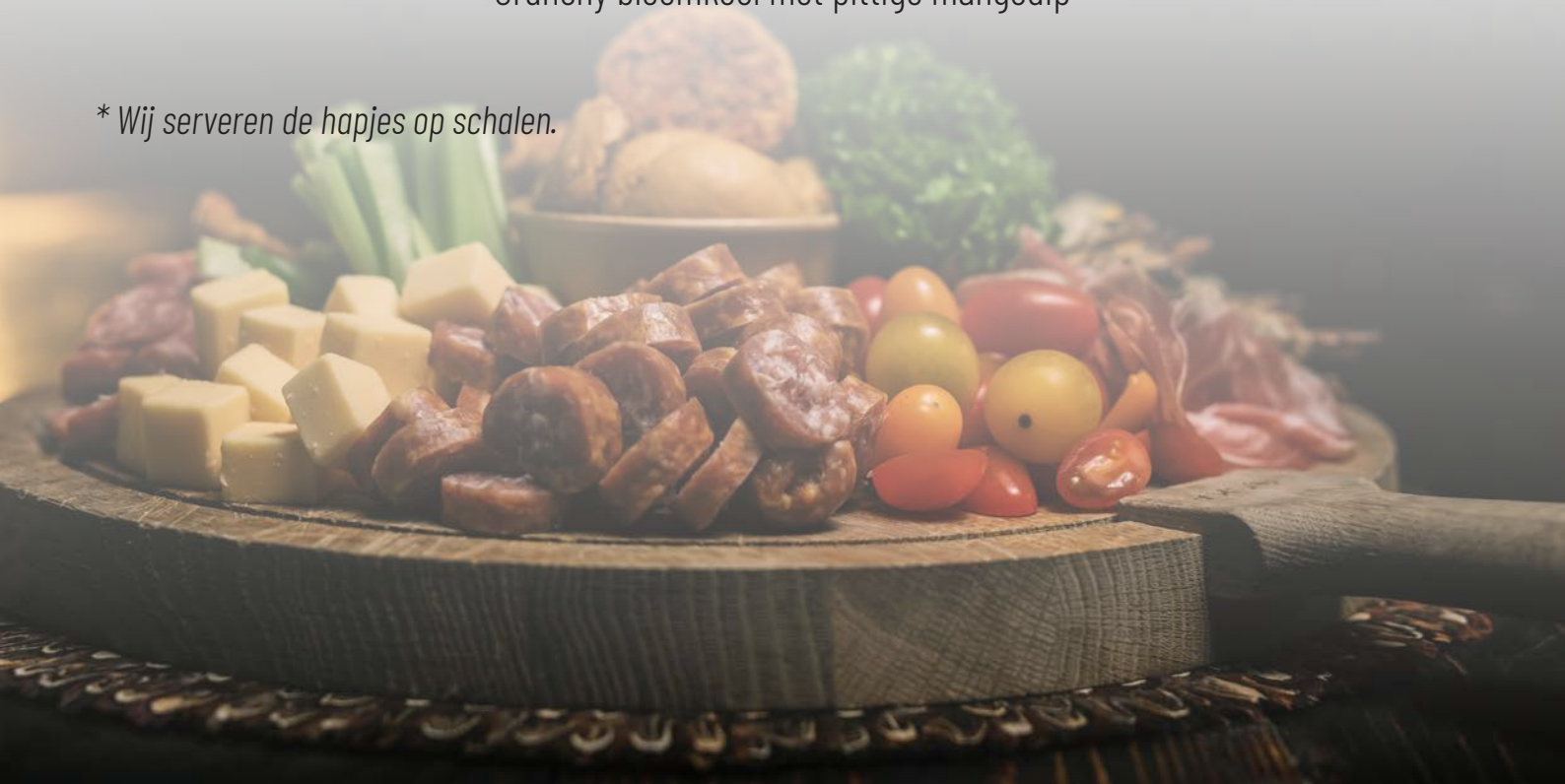
LUXE KOUDE BORRELHAPJES | € 1,50 per stuk | Vanaf 50 stuks

Carpaccio bonbon met truffelmayonaise
Mozzarella spiesje met tomaat en pesto
Wrap met gerookte zalm, rucola & roomkaas
Luxe gevulde eieren met truffel crème

LUXE WARME BORRELHAPJES | € 7,75 per 3 stuks | Vanaf 50 personen

Kip piri piri
Hartig taartje met stoofvlees
Crunchy bloemkool met pittige mangodip

** Wij serveren de hapjes op schalen.*



BORRELHAPJES

BORRELPLANK "VRIENDENPLANK" | € 6,50 per persoon | Vanaf 30 personen

Met o.a. kaas, droge worst, grillworst, olijven, Zeeuwsspek, komkommer, serranham, cherrytomaatjes

BORRELPLANK "SUMMER VIBES" | € 7,95 per persoon | Vanaf 30 personen

Met o.a. meloen, serranoham, chorizo, augurk, spiesje mozzarella/tomaat, zalm spiesje, komkommer, bleekselderij, paprika, heksenkaas dip, wasabi ravioli mix

BORRELPLANK "VEGETARISCH" | € 8,95 per persoon | Vanaf 30 personen

Met o.a. bleekselderij met heksenkaas, snoeptomaatjes, wasabi ravioli mix, augurk, komkommer, druiven, dipper knoflook & basilicum, mango chutney, olijven, snack wortel, dadels, radijs en groentechips

BRUSCHETTA | € 2,65 per bruschetta | Assortiment | Vanaf 30 personen

Bruschetta met ricotta en aardbei

Bruschetta met gerookte zalm en roomkaas

Bruschetta met geitenkaas, perzik en walnoot

Bruschetta met gerookte ribeye, rucola en truffelmayonaise



ONTBIJT & LUNCH

BASIS | € 15,25 per persoon | vanaf 25 personen

Vers afgebakken broodjes van Bakkerij Schaaap
Diverse broodsoorten
Roomboter
Diverse kaas & vleeswaren
Zoetigheden
Melk & karnemelk

COMFORT | € 18,50 per persoon | vanaf 25 personen

Vers afgebakken broodjes van Bakkerij Schaaap
Diverse broodsoorten
Roomboter
Diverse kaas & vleeswaren
Vers gekookt ei
Boerenroerei met oude kaas
Zoetigheden
Boer'n yoghurt & muesli
Melk & karnemelk
Versgeperste sinaasappelsap

Optie: dagverse soep € 2,50 p.p. extra

LUXE | € 23,95 per persoon | vanaf 25 personen

Deze variant is ook verkrijgbaar in de vorm Shared Dining | € 27,50 per persoon

Vers afgebakken broodjes van Bakkerij Schaaap
Diverse broodsoorten
Roomboter & tomatensalsa
Diverse kaas & vleeswaren
Zoetigheden
Gesneden komkommer & cherrytomaatjes
Huisgerookte Noorse zalm
BBQ moink balls
Melk & karnemelk
Versgeperste sinaasappelsap
Handfruit

WARM- EN KOUD BUFFETTEN

GROOTMOEDERS STAMPPOTBUFFET | € 18,00 per persoon | Vanaf 20 personen

Uitgebreid stamppotbuffet met diverse smakelijke en herkenbare stamppotten

Drie stamppotten
Hutspot, zuurkool en boerenkool

Gebakken speklapjes
Huisgemaakte gehaktballetjes in heerlijke jus
Gelderse rookworst

Romige jus
Mosterd sachets
Kesbeke fijne tafelzuren
Blokjes augurk/piccalilly

OOSTERS BUFFET | € 20,95 per persoon | Vanaf 20 personen

Nasi goreng
Met geroosterde groenten

Bami goreng
Met kip en ei

Ajam kerrie
Zacht gegaard kipfilet in milde kerriesaus, met prei en champignons

Foe yong hai

Rempah Daging
Gebraden gehaktballetjes in een krachtige ketjapsaus

Atjar Tjampoer
Sambal oelek sachets
Seroendeng
Kroepoek
Gefrituurde uitjes

WARM- EN KOUD BUFFETTEN

BUFFET SCHOTERVELD | € 21,95 per persoon | Vanaf 20 personen

Diverse afgebakken broden
Kruidenboter
Aioli

Bleekselderijsalade met appel
Romige aardappelsalade
Frisse rauwkostsalade
Dressing

Huisgerookte zalm

Luchtige aardappelpuree
Gegratineerde witlof met appel en brie uit de oven
Bloemkool met roomsaus

Balletjes van slagersgehakt
Urkers vispotje
Chipolata kalfssaucijzen met gekarameliseerde ui



WARM- EN KOUD BUFFETTEN

BOEREN BUFFET | € 26,95 per persoon | Vanaf 20 personen

Vers afgebakken stokbroden
Huisgemaakte kruidenboter
Tapenade

Huisgerookte zalm

Boeren rundvleessalade
Romige zoete aardappelsalade
Scharreleisalade met bieslook

Gebakken mini krieltjes
Witlof gratineerd met ham & kaas
Bloemkool met roomsaus

Langzaam gegaarde rundersukade met uienchutney
Gehaktballetjes in satésaus
Witvis met gekarameliseerde en gesmoorde venkel



WARM- EN KOUD BUFFETTEN

ESPERIENZA DI GUSTO | € 28,00 per persoon | Vanaf 20 personen
Vegetarisch & vis

Diverse afgebakken Italiaanse broden

Bruschetta tapenade
Pesto tapenade
Olijven en pepertjes

Fusilli caprese met mozzarellabolletjes, tomaat en basilicum
Pastasalade met malse kip, pesto, pijnboompitten en basilicum

Geroosterde aardappelen uit de oven met Italiaanse kruiden
Gepofte cherrytomaten met knoflook en oregano

Romige lasagne Tricolore met bechamelsaus
Knoflook pasta met garnalen

Cannelloni met ricotta, spinazie en tomatensaus
Gegrilde zeebaars met basilicumroomsaus



WARM- EN KOUD BUFFETTEN

WERELDS BUFFET | € 30,95 per persoon | Vanaf 20 personen

Desem bierbrood

Desem vijgen noten cranberry brood

Vers afgebakken stokbroden

Huisgemaakte kruidenboter

Aioli

Tapenade

Huisgerookte zalm

Serranoham met meloen

Frisse rauwkostsalade

Kruidige couscous salade

Pasta met kip, pesto en pijnboompitten in een balsamico yoghurt dressing

Steakhouse kartoffelsalade

Dressing

Aardappelgratin met bosui en Old Amsterdam

Rode bietjes met balsamico en kokos

Gehaktschotel met pitabroodjes en Pico de Gallo

Tongscharfilet gevuld met zalm en Hollandaisesaus

Sukade met uienchutney

Slow grilled spareribs met knoflook- en chilisaus

WARM- EN KOUD BUFFETTEN

LIVING THE GREEN LIFE | € 32,95 per persoon | Vanaf 20 personen
Volledig vegan buffet

Baguette rustiek wit & bruin

Huigemaakte kruidenboter
Hoemoes met koriander en limoen
Aioli
Olijven

Pasta bruschetta salade
Couscous salade
Frisse rauwkostsalade met dressing

Aardappelgratin met rozemarijn, sjalotjes, knoflook en nootmuskaat
Geroosterde bloemkool met kerrie en amandel
Gegratineerde witlof met kaas

Corn Ribs met koriander salsa
Knoflookchampignons
Jambalaya met sperziebonen en cajun kruiden

Hang op met vanille aardbei in 'n potje
Taartje lemon blueberry
Vers fruit
slagroom



BARBECUE BUFFET

BBQ BASIS | € 17,95 per persoon | Vanaf 25 personen | Excl. kok

Vers afgebakken stokbroden
Huisgemaakte kruidenboter

Ambachtelijke rundvleessalade
Scharreleisalade

BBQ worst van het scharrelvarken
Gemarineerde schouderkarbonade

Gekruide hamburger
Gemarineerde speklapjes
Kipsaté met ketjap marinade

4 stukken vlees per persoon;

Optie 5 stukken vlees per is € 3,00 per persoon extra

Cocktailsaus, knoflooksaus, satésaus

BBQ COMFORT | € 22,50 per persoon | Vanaf 25 personen | Excl. kok

Vers afgebakken stokbroden & plukbroden
Huisgemaakte kruidenboter
Aioli

Serranoham met meloen
Olijven

Fris en romige aardappelsalade
Pasta pesto salade met kip
Frisse rauwkostsalade
Diverse dressings

BBQ worst van het scharrelvarken
Gemarineerde speklappen

Houthakkers steak
Kipsaté met ketjap marinade
Gekruide hamburger

4 stukken vlees per persoon;

Optie 5 stukken vlees per is € 3,00 per persoon extra

Cocktailsaus, knoflooksaus, barbecuesaus, satésaus

eigenwijze@welkombijslump.nl

BARBECUE BUFFET

BBQ LUXE | € 27,50 per persoon | Vanaf 25 personen | Excl. kok

Vers afgebakken stokbroden, kaas-uit stokbrood & plukbroden

Huisgemaakte kruidenboter

Aioli met limoen

Tapenade

Huisgerookte zalm

Serranoham met meloen

Gemarineerde olijven, peppadew, cherrytomaatjes

Druiven

Zoete aardappel- kerriesalade

Volkoren pastasalade

Ambachtelijke rundvleessalade

Frisse rauwkostsalade met mozzarella

Diverse dressings

BBQ worst van het scharrelvarken

Gekruide hamburger

Gemarineerde entrecote

Kipsaté met ketjap marinade

Houthakkers steak

In knoflook gemarineerde Black Tiger garnalen

5 stukken vlees per persoon;

Optie 6 stukken vlees per is € 3,00 per persoon extra

Cocktailsaus, knoflooksaus, barbecuesaus, satésaus, pepersaus

*** Liever het vlees laten bereiden door onze kok? Dat is mogelijk op aanvraag.**

*** We hebben ook vegetarische opties voor op de barbecue!**

Vegetarisch vleespakket – vleesvervangers voor de BBQ buffetten | meerprijs € 4,50 euro

Vegetarische braadworst

Vegetarische burger

Vegetarische saté spies

Vegetarische shaslick

DINER

HET EIGEN WIJZE DINER MET KOK | € 32,95 per persoon | Vanaf 40 personen

Een walking diner is origineel, modern en gezellig. Een diner zonder vaste plaatsen, waarbij de gasten kunnen genieten van meerdere gangen gevuld met kleine gerechten.

Carpaccio bonbon met truffelmayonaise

Grip 'n dip friet met frisse yoghurt dip

Caprese salade

Juicy maïs ribs met limoen en koriander

Brioche cheeseburger met tomatenrelish

Red curry kroket

Hangop met stroopwafelstroop en crunchy stroopwafel

FINE DINING - 4-GANGEN MET KOK | € 42,50 per persoon | Vanaf 40 personen

Mosterdsoep met prei en crunchy spek

**

Huisgerookte zalm met zoetzure bietjes

**

Sukade met uienchutney en jus

Inclusief aardappel- en groentegerechten

**

Hangop met stroopwafel en crumble

SHARED DINER MET KOK | € 44,95 per persoon | Vanaf 40 personen

Samen delen en genieten van de lekkerste gerechten

VOORGERECHT

Broodplank met diverse dips | Huisgerookte zalm | Parmaham met meloen

Uienringen in bierbeslag met chilisaus | Gegratineerde champignons met parmezaanse kaas

HOOFDGERECHT

Gemarineerde kipspiesjes met mangosalsa | Visvangst van de dag met bijpassende saus

Sukade met uienchutney | Frisse rauwkost salade | Verse frietjes met Brander mayonaise

NAGERECHT

Proeverij van verschillende desserts

DINER

HOUTGESTOOKTE PIZZA'S | € 29,95 per persoon | Vanaf 40 personen

Pizza's uit onze eigen houtgestookte pizzawagen
Verschillende toppings

Aangevuld met: Foccacia, plukbroden, kruidenboter, aioli, Italiaanse hammen,
salade met tomaat en mozzarella, pasta pesto salade

FOODTRUCKS | € 39,50 per persoon | Vanaf 60 personen

Onze foodtrucks staan klaar om jouw feest, evenement of bijeenkomst compleet te maken. Wij zijn gereed om jouw gasten te verwennen met de beste gerechten op wielen!

Kipsaté of hamburger van de Ofyr

Spareribs van de Ofyr

Saladebar, incl. stokbroden en kruidenboter

Verse pizza punten uit onze houtgestookte ovens

Verse frites

Diverse soorten ijs

Optioneel: Mr Timo's pannenkoeken

€ 39,50 - 60 personen

€ 42,50 - 50 personen

€ 45,00 - 40 personen



DESSERTS

FRUITMOMENTJE | € 4,50 per persoon | Vanaf 20 personen

Diverse soorten fruit

KLASSIEKE ETON MESS | € 6,50 per persoon | Vanaf 20 personen

Aardbeien, meringue en slagroom

VERRASSINGS IJSBUFFET | € 7,95 per persoon | Vanaf 20 personen

Diverse soorten ijstaarten

Vers fruit

Slagroom

SWEET TABLE

TOOST | € 4,50 per persoon | Vanaf 20 personen

Macarons

Luxe bonbons

Mini brownie stroopwafel

Diverse mini cupcakes

Mini petit four zeezout karamel



AVONDSNACK

LEKKERE TREK UIT DE SNACKMUUR | € 3,95 per persoon | Vanaf 50 personen

Frikandel | Krokot | Kaassoufflé | Diverse sauzen

VERSE BOERENFRIETEN | € 4,95 per persoon | Vanaf 50 personen

XL puntzak verse boerenfrietten

Optie: Vanuit onze foodtruck € 200,00 opstartkosten

BROODJE BEENHAM | € 4,50 per persoon | Vanaf 35 personen

Broodje warme beenham

Honing-mosterdsaus

KIPSATÉSPIES | € 8,25 per persoon | Vanaf 35 personen

2 stuks kipsaté | Stokbrood | Satésaus | Kroepoek | Atjar | Gebakken uitjes

Optie: Vanaf de Zuid-Afrikaanse braai € 2,50 p.p. extra (te bestellen vanaf 50 personen)



