

# Slump

**Eigen Wijze**

# INHOUD

**Ontbijt en lunch**

**Borrelplanken en hapjes**

**Warm- en koud buffetten**

**Barbecuebuffetten**

**Dessert**

**Late night snack**

# Ervaringen om nooit te vergeten

Bij Slump zijn we gedreven door een passie voor het creëren van memorabele ervaringen. Al meer dan 40 jaar verzorgen wij de volledige invulling en catering van diverse gelegenheden. Onze creativiteit, kennis en vakmanschap vormen de drijvende kracht achter de unieke ervaringen die wij creëren. Van een intieme bruiloft tot een grootschalig bedrijfsfeest.

## Slump Food

De diensten van Slump zijn onder te verdelen in drie sublabels, namelijk: Slump Events, Slump Food en Slump Rent. Zij bestrijken samen alle facetten van een onvergetelijke ervaring.

Bij Slump Food weten we hoe we jou en je gasten culinair in de watten moeten leggen! Onze gevarieerde menu's veranderen met de seizoenen mee en volgen de nieuwste en lekkerste foodtrends. Alle gerechten die onze keuken verlaten, zijn gevuld met passie en smaken die blijven. Zit jouw favoriete gerecht er niet tussen? Dan staan onze top koks klaar om speciaal voor jou iets bijzonders te creëren dat perfect bij je past.

Onze liefde voor goed eten begint met het kiezen van de beste ingrediënten van leveranciers waar we op kunnen bouwen en gaat verder in de vaardige handen van onze chefs. Of het nu gaat om een uitgebreid buffet, fijne hapjes, of smakelijke broodjes – bij ons is het altijd feest op je bord.

## Lokaal genieten

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](mailto:eigenwijze@welkombijslump.nl) voor meer informatie of het aanvragen van een offerte voor de culinaire invulling.

*Alle genoemde prijzen zijn inclusief btw*



# Ontbijt en lunch

**Basis belegde broodjes** | € 15,25 per persoon | Te bestellen vanaf 25 personen

Zachte bollen  
Diverse broodsoorten  
Roomboter  
Diverse kaas & vleeswaren  
Zoetigheden  
Melk & karnemelk

**Comfort** | € 18,50 | Te bestellen vanaf 25 personen

Zachte bollen  
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 | Te bestellen vanaf 25 personen

Zachte bollen  
Diverse broodsoorten  
Roomboter & tomatensalsa  
Diverse kaas & vleeswaren  
Zoetigheden  
Gesneden komkommer & cherrytomaatjes  
Huisgerookte Noorse zalm  
BBQ moink balls  
Melk & karnemelk  
Versgeperste sinaasappelsap  
Handfruit





VOOR BIJ DE BORREL

# Hapjes en borrelplanken

**Basis koude borrelhapjes** | € 1,05 per stuk | Te bestellen 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 | Te bestellen vanaf 50 stuks

Bitterballen met mosterd  
Bittergarnituur met diverse sausjes  
Kaasstengels

**Luxe koude borrelhapjes** | € 1,50 per stuk | Te bestellen 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 | Te bestellen vanaf 50 stuks

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

**Bruschetta's** | € 2,65 per stuk | Te bestellen vanaf 30 stuks

Bruschetta met ricotta en aardbei  
Bruschetta met gerookte zalm en roomkaas  
Bruschetta met geitenkaas, perzik en walnoot  
Bruschetta met gerookte ribeye, rucola en truffelmayonaise





---

**Borrelplank vriendenplank** | € 6,50 per persoon | Te bestellen vanaf 30 personen

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

**Borrelplank summer vibes** | € 7,95 per persoon | Te bestellen 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 | Te bestellen 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







BON APPÉTIT

# De lekkerste buffetten

**Grootmoeders stampopotbuffet** | € 18,00 per persoon | Te bestellen vanaf 20 personen

Uitgebreid stampopotbuffet met diverse smakelijke en herkenbare stampotten.

Drie stampotten:

Hutspot, zuurkool en boerenkool

Gebakken speklapjes

Huisgemaakte gehaktballetjes in heerlijke jus

Gelderse rookworst

Romige jus

Mosterd sachets

Kesbeke fijne tafelzuren

Blokjes augurk/piccalilly

**Oosters** | € 20,95 per persoon | Te bestellen 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

**Schoterveld** | € 21,95 per persoon | Te bestellen vanaf 20 personen

Diverse afgebakken broden

Kruidenboter en aioli

Bleekselderijsalade met appel

Romige aardappelsalade

Frisse rauwkostsalade met dressing

Huisgerookte zalm

Luchtige aardappelpuree

Gegratineerde witlof met appel en brie uit de oven

Bloemkool met roomsaus

Balletjes van slaggersgehakt

Urkers vispotje

Chipolata kalfssaucijzen met gekarameliseerde ui

---

**Boerenbuffet** | € 26,95 per persoon | Te bestellen vanaf 20 personen

Vers afgebakken stokbroden  
Huisgemaakte kruidenboter  
Tapenade

Huisgerookte zalm

Boeren rundvleessalade  
Romige zoete aardappelsalade  
Scharreleisalade met bieslook

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

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

**Esperienza Di Gusto** | € 28,00 per persoon | Te bestellen vanaf 20 personen

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

**Werelds buffet** | € 30,95 per persoon | Te bestellen 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 met 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

**Living the green live** | € 32,95 per persoon | Te bestellen vanaf 20 personen

Baguette rustiek wit en bruin

Huisgemaakte 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



# Barbecuebuffetten

**Barbecuebuffet basis** | € 17,95 per persoon | Te bestellen vanaf 25 personen

Vers afgebakken stokbroden  
Huisgemaakte kruidenboter

Ambachtelijke rundvleessalade  
Scharreleisalade

Ambachtelijk barbecuevlees van de lokale slager, vier stuks per persoon:  
BBQ worst van het scharrelvarken  
Gemarineerde schouderkarbonade  
Gekruide hamburger  
Gemarineerde speklapjes  
Kipsaté met ketjap marinade

Optioneel: vijf stukken vlees per persoon + € 3,00

Cocktailsaus, knoflooksaus, satésaus

**Barbecuebuffet comfort** | € 22,50 per persoon | Te bestellen vanaf 25 personen

Vers afgebakken stokbroden en plukbroden  
Huisgemaakte kruidenboter  
Aioli

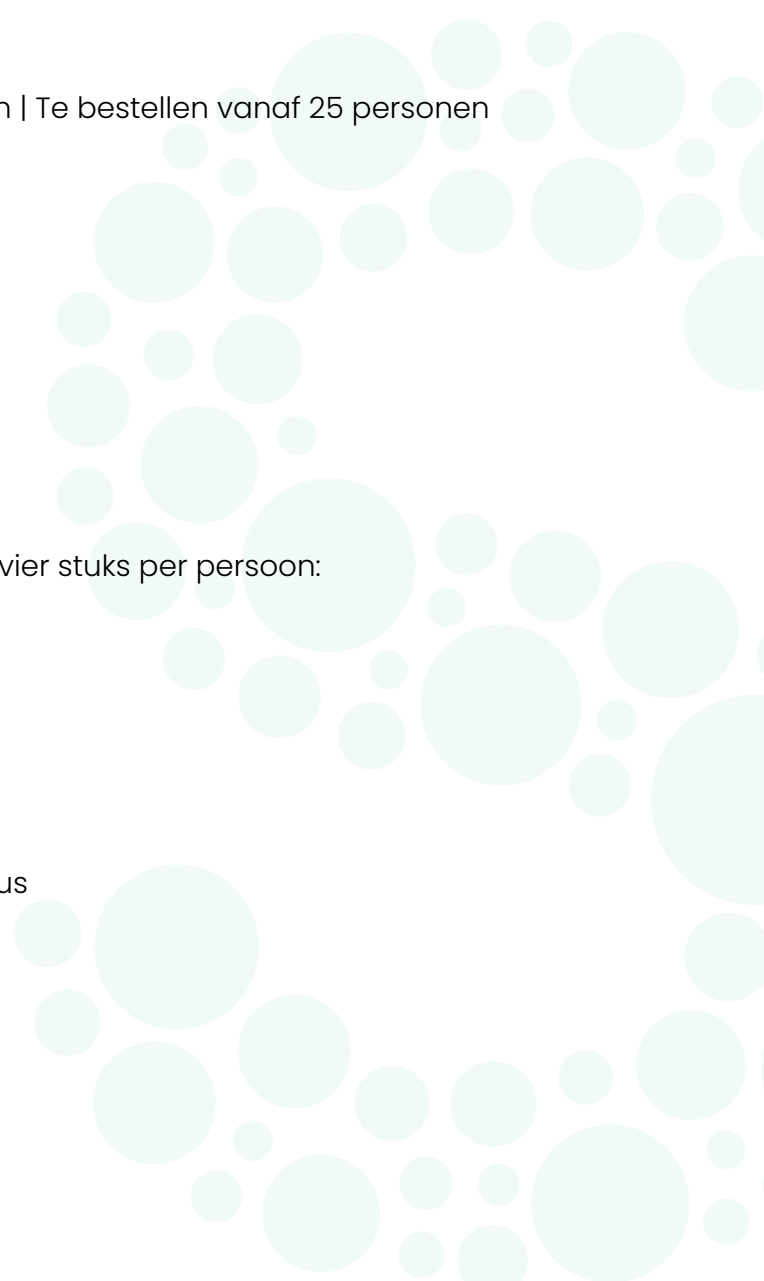
Serranoham met meloen  
Olijven

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

Ambachtelijk barbecuevlees van de lokale slager, vier stuks per persoon:  
BBQ worst van het scharrelvarken  
Gemarineerde speklappen  
Houthakkers steak  
Kipsaté met ketjap marinade  
Gekruide hamburger

Optioneel: vijf stukken vlees per persoon + € 3,00

Cocktailsaus, knoflooksaus, barbecuesaus, satésaus



---

## **Barbecuebuffet luxe** | € 27,50 per persoon | Te bestellen vanaf 25 personen

Vers afgebakken stokbroden, kaas-uit stokbrood en 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

Ambachtelijk barbecuevlees van de lokale slager, vijf stuks per persoon:  
BBQ worst van het scharrelvarken  
Gekruide hamburger  
Gemarineerde entrecote  
Kipsaté met ketjap marinade  
Houthakkers steak  
In knoflook gemarineerde Black Tiger garnalen

Optioneel: zes stukken vlees per persoon + € 3,00

Cocktailsaus, knoflooksaus, barbecuesaus, satésaus, pepersaus



IEDEREEN IS WELKOM

# Opties en allergenen

**Kok op locatie** | Op aanvraag

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

**Vegetarisch barbecuepakket** | Meerprijs € 4,50 per persoon

Vegetarische braadworst

Vegetarische burger

Vegetarische satéspies

Vegetarische shaslick





**Life is  
better  
with a  
burger**



BELEEF EN GENIET

# Diner

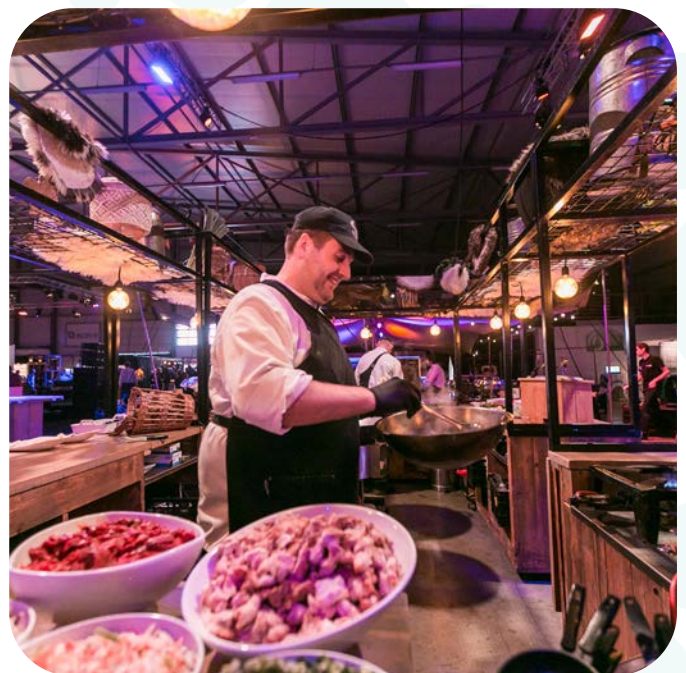
**Eigen Wijze diner met kok** | € 32,95 per persoon | Te bestellen vanaf 40 personen

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 | Te bestellen 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



# Diner

**Shared diner met kok** | € 44,95 per persoon | Te bestellen 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 | Te bestellen vanaf 40 personen

Pizza's uit onze eigen houtgestookte pizzawagen

Verskillende toppings

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

**Foodtruck** | € 39,50 per persoon | Te bestellen vanaf 40 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



LIFE'S TOO SHORT TO SKIP DESSERT

## Desserts

**Fruitmomentje** | € 4,50 per persoon | Te bestellen vanaf 20 personen

Diverse soorten fruit

**Eton Mess** | € 6,50 per persoon | Te bestellen vanaf 20 personen

Engels dessert bestaande uit:

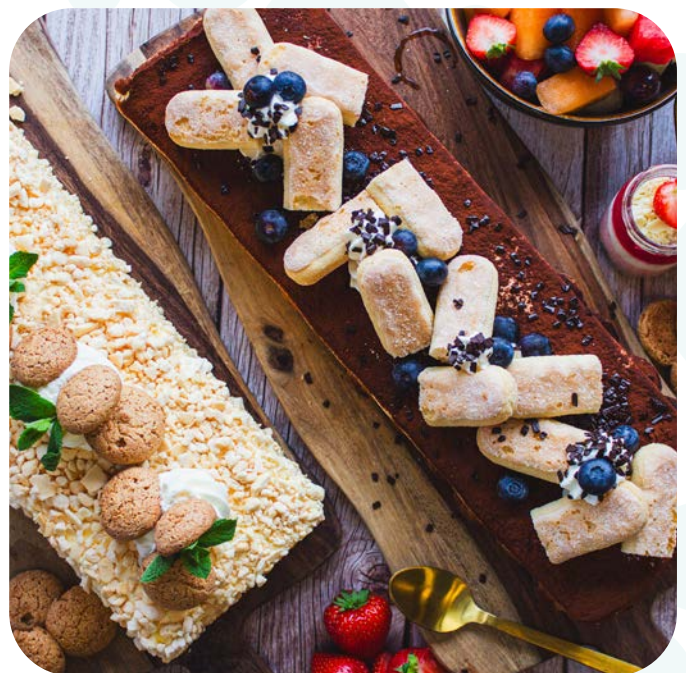
Meringue  
Aardbeien  
Slagroom

**Verrassings ijsbuffet** | € 7,95 per persoon | Te bestellen vanaf 20 personen

Diverse ijstaarten  
Vers fruit  
Slagroom

**Sweettable** | € 4,50 per persoon | Te bestellen vanaf 20 personen

Macarons  
Luxe bonbons  
Mini brownie stroopwafel  
Diverse mini cupcakes  
Mini petit four zeezout karamel

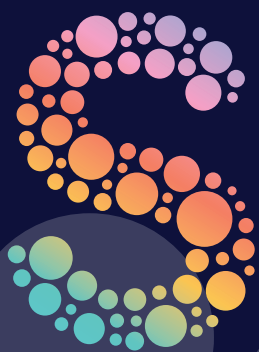


## Late night snack

Verse boerenfrietten puntzak XL | € 4,95 per persoon | Te bestellen vanaf 50 personen  
Optioneel: vanuit onze foodtruck + € 200,00 opstartkosten.

Broodje beenham met honing-mosterdsaus | € 4,50 per persoon |  
Te bestellen vanaf 35 personen

Kipsatéspies | € 8,25 per persoon | Te bestellen vanaf 35 personen  
2 stuks kipsaté | Stokbrood | Satésaus | Kroepoek | Atjar | Gebakken uitjes  
Optioneel: Vanaf de Zuid-Afrikaanse braai € 2,50 p.p. extra (te bestellen vanaf 50 personen)



# Slump