



Surinaams Buffet Catering
Bedrijvencentrum Hakfort
Bullewijkpad 35
1102 LB Amsterdam ZO
Tel: 020-6090966 / 06-45186492
Whatsapp: 06-45186492
e-mail: info@surinaamsbuffet.nl
www.surinaamsbuffet.nl

Bank: NL63ABNA0601142764
BTW-nr.: NL001320236B61
KvK: 33214234

Prijzen zijn inclusief BTW en geldig van 1 januari 2024 tot en met 31 december 2024
(Prijswijzigingen voorbehouden)

Buffetten

Wij verzorgen buffetten vanaf 20 personen. Om u een indicatie te geven van de prijs van een buffet hebben wij een paar voorbeeldmenu's voor u opgesteld maar u mag natuurlijk uw eigen menu samenstellen. Wij houden, indien mogelijk, rekening met dieetrestricties en bieden, indien gewenst, vegetarische of veganistische opties aan.

De prijzen zijn per persoon en inclusief chafingdishes met branders, opscheplepels en servetten, maar exclusief bediening bij het buffet, porseleinen borden, RVS bestek en transportkosten.

Voorbeeldmenu's (u kunt ook zelf een menu samenstellen):

Prijzen zijn per persoon en inclusief 9% BTW.

Buffet 1: € 10,00

- Bami (vegan)
- Nasi (vegan)
- Geroosterde kipcarbonade
- Zoetzure komkommersla
- Hot saus
- Extra omelet/tomaat: € 1,50 p.p.
- Extra tempé: € 3,00 p.p. (min. 10 personen)
- Extra kousenband: € 2,00 p.p. (min. 10 personen)

Buffet 4: € 13,50

- Moksi alesí (djarpesi, masoesa, of bitawiri)
- Gerookte kip of geroosterde kip
- Zoutvlees
- Kousenband
- Gebakken banaan
- Zoetzure komkommer
- Hot saus
- Extra okersla: € 2,00 p.p.

Buffet 7: € 19,50

- Pom met kip
- Pastei kip
- Stoofkip met tomaat
- Witte rijst
- Kousenband
- Djari pesi moksi alesí met gerookte kip en zoutvlees
- Okersla
- Gebakken banaan
- Zoetzure komkommer
- Hot saus

Buffet 2: € 18,50

- Saoto compleet
- Bami (vegan)
- Nasi (vegan)
- Geroosterde kip
- Kousenband
- Javaanse tempé (vegan)
- Zoetzure komkommersla
- Hot saus
- Extra kipsaté: € 2,00 per stuk (min. 20 stuks)

Buffet 5: € 18,50

- Pom met kip
- Vegan pom (met vegan jus)
- Pastei met kip
- Stoofkip met tomaat
- Witte rijst
- Kousenband
- Gebakken banaan
- Zoetzure komkommer
- Hot saus

Buffet 8: € 28,50

- Chinese biefstuk (gemarineerd in soja-saus met knoflook, gember en specerijen)
- Geroosterde Char Siu kip,
- Zoetzure tofu (vegan)
- Witte rijst
- Mixgroenten met cashewnoten
- Zoetzure komkommer
- Hot saus

Buffet 3: € 11,50

- Tjauw min (met choi sum en kip-fa chong)
- Geroosterde kip
- Zoetzure komkommer
- Hot saus

Buffet 6: € 14,00

- Roti met kipi dfilet, kousenband aardappel
- Kikkererwtencurry (vegan)
- Kerrie-eieren
- Zoetzure komkommer
- Hot saus

Desserts: € 2,00 - 5,50

- Surinaamse gele of bruine cake (luchtige genoise met amaretto en kaneel/rozijnen),
- Panna cotta diverse smaken (kokos panna cotta met mangocoulis, vanille-panna cotta met aardbeien)
- Fruitsalade

Gerechten

U kunt ook zelf een menu samenstellen uit de volgende gerechten. U mag daarbij ook gerechten uit verschillende keukens mixen. Wij houden indien mogelijk ook rekening met allergiën en vegetariërs of veganisten. Wij gebruiken halal kip- of rundvlees.

Bij alle buffetten wordt standaard zoetzure komkommersla en hotsaus geserveerd.

Creools:

- Griti banasoep
- Cassavesoep
- Pindasoep
- Moksi Alesi (djarpesi, masoesa, bitawiri)
- Heri heri
- Pom met kip of vegan pom
- Gestoofde kip met tomaat
- Surinaamse kippastei
- Diverse Surinaamse groenten

Chinees:

- Tjauw min
- Char Siu kip
- Geroosterd varken
- Fa Chong (kip of varken)
- Chinese biefstuk
- Zoetzure vis
- Mixgroenten met cashewnoten

Desserts:

- Surinaamse taarten zoals viadoe, keksie, engrisboroe, bojo etc.
- Panna cotta in diverse smaken (kokos panna cotta met mangocoulis, vanille-panna cotta met aardbeien of frambozen)
- Fruitsalade

Hindoestaans:

- Roti met massalakis en/of tofu (vegan)
- Kikkererwtencurry (vegan)
- Aubergine
- Pompoen
- Kousenband
- Kerrie-eieren

Javaans/Indonesisch:

- Saoto
- Bami
- Nasi goreng
- Nasi Kuning
- Rendang
- Geroosterde ketjap kip
- Javaanse kip (gestoofd)
- Javaanse tempé (vegetarisch)
- Kipsaté met pindasaus
- Petjil
- Gado Gado

Huurprijzen

Wij kunnen ook zorgen voor servies, bestek en glaswerk. De kosten zijn afhankelijk van het type servies dat u wenst te gebruiken, maar gemiddeld kunt u voor borden en bestek (exclusief soepkommen, dessert- en taartbordjes) rekenen op ca. € 1,60 per persoon.

Bediening

Bediening bij een buffet (opzetten, opscheppen, aanvullen gerechten en afruimen) kost € 25,00 per personeelslid per uur. Wij berekenen altijd minimaal vier uur door, ongeacht de werkelijke tijdsduur. Wij rekenen per vijftig gasten één bedienend personeelslid.

Wij moeten minimaal een half uur tot anderhalf uur van te voren op locatie aanwezig kunnen zijn om het buffet op te zetten en hebben een half uur tot een uur na afloop nodig voor het afruimen, afhankelijk van de grootte van het buffet. Buiten Amsterdam wordt de reistijd van en naar de locatie ook berekend in de kosten.

Indien u geen bediening wenst kunnen wij het buffet ook op locatie afleveren. U zorgt dan zelf verder voor het serveren. De gebruikte materialen kunt u bij voorkeur zelf de volgende (werk)dag bij ons terug bezorgen, of u kunt ze door ons laten afhalen tegen betaling van transportkosten.

Bezorgkosten/transport

Bezorgen binnen Amsterdam Zuidoost, Diemen en Duivendrecht kost 10 euro per rit. In de rest van Amsterdam en daarbuiten vragen wij € 0,75 per kilometer, heen en terug. Dit is exclusief de tijd die nodig is voor het eventueel opzetten van het buffet en mogelijke parkeerkosten.