

Toevoeging op uw arrangement

Buiten de arrangementen om zijn er meer culinaire mogelijkheden om uw bijeenkomst tot een succes te maken. Hieronder vindt u wat wij extra aanbieden tijdens vergaderingen, trainingen en andere gelegenheden. Andere wensen kunt u altijd aangeven.



Dranken

Ontvangst of pauze met koffie en thee €3,00 p.p.
Dit is inclusief bijschenken 2^e kopje

Patisserie

Plak roombotercake €1,00
Petit four "deluxe" €2,25
Frvolités €1,50
Small pastries €3,25
Ambachtelijke Friese oranjekoek €2,75
Mini oranjekoek € 1,75
Extra met eigen logo €0,50

Vergadertussendoortjes

Saucijzenbroodje € 2,50
Mini saucijzenbroodjes € 1,20
Ragoutbroodje € 2,50
Kaasbroodje € 2,50
Satébroodje € 2,50
Ham-kaas broodje € 2,80
Pizza royalebroodje € 2,80

Vergaderbreaks

Healthy Break €4,50

Gesneden vers fruit, handfruit, jus d'orange, multivruuchtensap, diverse zuivelproducten.

Frisian Morning Break €4,50

Sûkerbôle (Fries suikerbrood) met roomboter, kruidkoek, Fryske dúmkjes (anijskoekjes), mini oranjekoek.

High Tea Break €5,50

Petit fours, muffins, brownies, sandwiches.

Frisian Afternoon Break €4,00

Friese turfgerookte worst, "Friesch speck", blokjes Riperkrite kaas, blokjes "Bleu de Wolvega", roggebrood met zoute haring uit het vat en uisnippers.

Speciale toevoegingen

Sandwicharrangementen

(minimaal 30 personen) à €16,50 p.p. (onbeperkt dranken & sandwiches)

Dranken

Koffie en thee

Melk

Jus d'orange

Diverse sandwiches & wraps, in overleg een samenstelling te maken.

Sandwiches

Caprese, eiersalade, beenham, zalm/mierikswortel en boerengezond.

Wraps

Mozzarella/pesto/tomaat, saté, tonijncarpaccio en runderrookvlees.

Fruitsalade

WTC High Tea buffet

à €22,50 p.p.

Dranken

Koffie en thee

Melk

Jus d'orange

Sandwiches

Luxe sandwich Caprese, pomodori, mozzarella, peterselie en rucola

Luxe sandwich bacon & ei

Wraps

Wrap gerookte zalm

Wrap carpaccio met Parmezaanse kaas

Gebakjes

Diverse soorten muffins, brownies, petit fours

Fruitsalade

WTC Expo Ontbijtbuffetten

WTC Ontbijtbuffet

à €15,00 p.p.

Koffie en thee

Melk

Jus d'orange

Wit en bruin brood

Witte en bruine kadetjes

Croissants

Petit pains en Waldkorn bollen

Crackers en beschuit

Jong belegen kaas en brie

Beenham, salami en runderrookvlees

Gekookte eieren, hard en zacht

Scrambled eggs

Gebakken ontbijtspek

Chipolata worstjes

Cornflakes en muesli

Fruitsalade

Confituur en honing

Roomboter en Becel

WTC Expo Lunchbuffetten



WTC Lunchbuffet 1

à €9,00 p.p.

Soep van de dag

Diverse witte en bruine bollen, belegd met verschillende soorten kaas en vleeswaren

Koffie en thee

Melk

Jus d'orange

WTC Lunchbuffet 2

à €12,00 p.p.

Soep van de dag

Diverse witte en bruine bollen, petit pain belegd met verschillende soorten kaas en vleeswaren

Warme snack (kroket, saucijzenbroodje of beenham)

Koffie en thee

Melk

Jus d'orange

WTC Lunchbuffet 3

à €15,00 p.p.

Soep van de dag

Luxe gegarneerde broodjes (petit pain, kornbollen en batoni's), belegd met verschillende luxe soorten kaas en exclusieve vleeswaren en gerookte vissoorten

Warme snack (kroket, saucijzenbroodje of broodje beenham)

Fruitsalade

Koffie en thee

Melk

Jus d'orange

WTC Lunchbuffet "Prestige"

(minimaal 30 personen) à €24,50 p.p.

Een heldere kippensoep en een romige champignon-crèmesoep

Diverse luxe bruine, witte en volkoren broodjes, broodsoorten, croissants en krentenbollen

Een luxe gedecoreerde schaal met diverse soorten exclusieve vleeswaren en worstsoorten

Een kaasplateau met ambachtelijke soorten boerenkaas uit Nederland, Frankrijk en Italië

Visschotel "Doggersbank" een luxe visschotel met gestoomde en gerookte vissoorten en schaaldieren uit de Noordzee

Verskillende enkelvoudige rauwkostsalades

Een heldere kruiden- en een romige yoghurt dressing

Huisgemaakte huzaren- en zalmzalade voorzien van rijke garnituren

Ambachtelijke garnalenkroketjes met wasabi mayonaise

Fruitsalade

Koffie en thee

Melk

Jus d'orange

Bittergarnituren

WTC Bittergarnituren koud

(minimaal 30 personen, 3 hapjes p.p.)

Bittergarnituur "Amsterdam"

à €3,00 p.p.

Puntje jong belegen "Noord Hollander" afgewerkt met een verse vrucht
Ambachtelijk stukje turfgerookte droge worst
Gerookte bacon gevuld met een vers ananasblokje
Boerenroggebrood met zoute haring uit het vat en uisnippers
Runderrookvlees bonbon, gevuld met kruidenroomkaas
Zalmroulleaux, luxe gearneerd
Rolletje gerookte zalm met roomkaas

Bittergarnituur "Parijs"

à €4,00 p.p.

Half eitje, gevuld met luchtige ei-mousse gearneerd met verse vruchten
Canapé filet Americain met grove peper en peterselie
Canapé gerookte zalmfilet gearneerd met dille en foreleitjes
Canapé boerenbrie gelakt met bloemenhoning, bedekt met een halve walnoot
Mini soesje gevuld met een huisgemaakte roomkaas

Bittergarnituur "Napels"

à €5,50 p.p.

Tomaatje gevuld met Hollandse garnalen in een romige whiskysaus
Zalmbonbon gevuld met roomkaas en fijn gesnipperde dille
Palingfilet op kruidenroomkaas
Gerookte forefilet met tuinkruiden op een roggetoastje
Fijn gehakte gerookte zalmfilet op roggetoast met tuinkruiden

Fries bittergarnituur

à €4,00 p.p.

Plakje Friese turfgerookte worst
Blokje "Bleu de Wolvega"
Plak grilworst, ambachtelijk bereid
Blokje Riperkrite kaas
Plak "Friesch speck" heerlijk gekruid, zacht gegaard

WTC Bittergarnituren warm

(minimaal 30 personen, 3 hapjes p.p.)

Bittergarnituur "New York"

à €3,00 p.p.

Ambachtelijke rundvleesbitterbal

Waddenzee garnalenkroketje

Kipnugget

Boerenkaasrolletje

Mini groenteloempia

Bittergarnituur "Peking"

à €3,00 p.p.

Deeglapje gevuld met varkensvlees, bosuitjes en soja

Miniloempia met groenten en stukjes kip

Deeglapje gevuld met oosterse groenten en tafu

Vegetarische miniloempia met Oosterse groenten

Deeglapje gevuld met Chinese paddenstoelen

Dim Sum met garnalen en krabvlees

Bittergarnituur "Madrid"

à €4,00 p.p.

Gegrild kippenboutje, piri piri gekruid

Gegrilde gamba met aioli

Calamare, gefrituurde inktvisring

Albondiga (pittige Spaanse gehaktballetjes)

WTC Expo Dinerbuffetten

De WTC Expo dinerbuffetten zijn gevarieerd en vol van smaak. Voor iedere vergadering en ieder bedrijf is er een passend buffet. Hieronder staan een aantal buffetten uitgebreid beschreven maar natuurlijk zijn er meerdere mogelijkheden.



Dinerbuffetten vanaf 30 personen

WTC Internationaal buffet

(minimaal 30 personen) à €22,50 p.p.

Koude voorgerechten

Ambachtelijke rundvleessalade met garnituren
Kipkerrie salade "Hawai" met ananas en kiwi
Diverse enkelvoudige salades met huisgemaakte dressings

Visgerechten

Noorse zalmzalade gedecoreerd met gerookte zalmsnippers en lollo rosso
Zoute haring, geserveerd met boerenroggebrood en fijn gesnipperde uitjes
Licht gerookte makreelfilet geserveerd met citroen op een bedje van rucola

Warme vleesgerechten

Italiaanse gehaktballetjes in een ambachtelijke tomatensaus met verse groenten
Biefstukreepjes in een zachte, romige saus van prei en Marne mosterd
Kipdijfilet in Indische pindasaus afgemaakt met kokos en stukjes pinda

Bijgerechten

Aardappelgratin, een heerlijke aardappelschotel, gratineerd met Emmentaler
Basmatirijst, een heerlijk geurende witte langkorrelrijst uit Thailand
Diverse soorten stokbrood en breekbrood
Ambachtelijke kruidenboter en gezouten Friese boerenboter

WTC Italiaans specialiteiten buffet

(minimaal 30 personen) à €28,50 p.p.

Soep

Minestrone-soep, Italiaanse groentesoep met seizoensgroenten en pasta

Antipasti

Salade van zongerijpte pomodori, verrijkt met verse basilicum en bolletjes mozzarella
Carpaccio van gerookte zalm met bosuitjes en dille-mayonaise
Tricolore pastasalade met Italiaanse salami, aangemaakt met een kruidige mayonaise
Diverse Italiaanse vleeswaren, kazen & olijven
Ambachtelijk boerenbrood met kruidenboter

Warme gerechten

Lasagne à la Napoli, met rundergehakt en een romige bechamelsaus
Farfalle macaroni met een carbonarasaus
Italiaanse gehaktballetjes in een tomatensaus met verse groenten
Gesmoorde kipdijfilet overgoten met een pittig gekruide tomatensaus
Salmone à la Milanese, "en papillot" ovengegarde zalm met Italiaanse kruiden

WTC Winterbuffet (keuze menu)

(minimaal 30 personen) à €18,50 p.p.

Soepen (keuze uit 1 soort soep)

Groentesoep
Kippensoep
Tomatensoep

Stamppotten (keuze uit 3 soorten stamppot)

Stamppot boerenkool
Hutspot, peen & uien
Stamppot zuurkool
Stamppot rauwe andijvie
Witlofschotel

Vleesgerechten (keuze uit 3 soorten vlees)

Speklapje
½ Rookworst
Uitgebakken, dobbelsteentjes gerookt spek
Riblapje, ouderwets draadjesvlees
Slavink, h.o.h. gehakt in een rolletje ontbijtspek
Rundervink, rundergehakt in een rolletje runderrookvlees

Bijgerechten

Jus, heerlijk gekruid
Mosterd
Dill chips, plakjes augurk in het zuur
Zilveruitjes

Dinerbuffetten vanaf 10 personen

WTC buffet

(voor 10 tot 30 personen) à 24,50 p.p.

Soep

Champignon crèmesoep met verse tuinkruiden

Bijgerechten

Rauwkost van de week

Ambachtelijke rundvleessalade met garnituren

Stok- en boerenbrood

Licht gezouten boterrol & kruidenboter

Hoofdgerechten

Geroosterde kipdijfilet in tropische saus met verse vruchten

Zacht gegaarde rundersukade met Marne mosterdsaus

Aardappelgratin, gratineerd met Emmentaler kaas

Desserts

Vanille-ijs met slagroom

Fruitsalade

WTC buffet Italië

(voor 10 tot 30 personen) à 19,50 p.p.

Soep

Italiaanse tomatensoep met groene pesto

Antipasti

Salade Caprese

Stok- en Boerenbrood

Licht gezouten boterrol & kruidenboter

Pasta

Spaghetti Bolognese

Fussili Carbonara

Dessert

Tiramisu

Andere buffet mogelijkheden

WTC Captains Dinner

(Minimaal 30 personen) à €16,00 p.p.

Oriëntaals buffet

(minimaal 30 personen) à €26,00 p.p.

WTC buffet America

(Minimaal 30 personen) à 27,50 p.p.

WTC Internationaal buffet "Luxe"

(minimaal 30 personen) à €39,00 p.p.

WTC Internationaal buffet "Prestige"

(minimaal 30 personen) à €45,00 p.p.

WTC Expo Dessertbuffetten



Standaard dessertbuffet

(Minimaal 10 personen) à €5,50 p.p.

Vanille-ijskaart & chocolade-ijskaart

Fruitsalade

Boerenjongens

Warme kersen

Slagroom

Luxe dessertbuffet

(Minimaal 30 personen) à €7,50 p.p.

Petit fours

Monodessert ijs & Monodessert bavaois

Ijskaartjes & Bavaois ijskaartjes

Ijslongeurs

Bavaois longeurs

Ijsbombes

Ijstaven

Champagne dessertbuffet

(Minimaal 30 personen) à €9,50 p.p.

Champagne petit fours

Miserable vanille

Omelette Siberiëne

Champagnetaart & champagnébavaois

Flutes champagnesorbiet

Witte chocoladetruffeltjes

Ijscreatie champagne & ijsbombe wit

Mint piramide & Piña Colada dessert

Caribbean dessertbuffet

(Minimaal 30 personen) à €9,50 p.p.

IJscreatie bosvruchten
Nougatstuk Caribbean
Mango-kokosbavarois
Cassis Bombe
Piña Colada ijslongeur
Passoa-bavaroistaart
Bosvruchten longeur
Bavarois petit fours
Omelette Siberiënne
Framboos monodessert
Dessert ijstaart

Kaasplateau

(Minimaal 10 personen) à € 8,00 p.p.

Kaasplateau met A.O.C. specialiteiten uit de Europese Gemeenschap met diverse broodsoorten en boter.

Diner op maat

(Minimaal 30 personen) prijzen variëren per diner.

Voor speciale gelegenheden, stellen wij graag een diner of lunch op maat voor u samen.



WTC Expo gaat biologisch!

Wanneer u een bijeenkomst organiseert in het WTC Expo waarbij de nadruk gelegd dient te worden op biologisch eten dan denken wij graag met u mee.

Waarom biologisch? Bij het produceren van biologisch eten wordt zoveel mogelijk rekening gehouden met milieu, dier en mens en dat is wat we graag willen. Biologische producten zijn over het algemeen net zo gezond en veilig als niet-biologische producten.

In de veehouderij worden diverse bestrijdingsmiddelen gebruikt om de groei te bevorderen. Biologische boeren maken gebruik van natuurlijke bestrijdingsmiddelen en mest en geven dieren meer ruimte dan normaliter gebruikelijk is. Hierbij zijn kunstmest en chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen verboden.

In biologische producten is slechts een beperkt aantal additieven van natuurlijke oorsprong toegestaan. Zo zijn de meeste kleur, geur- en smaakstoffen verboden.

EKO/Biologisch Ontbijtbuffet

(Minimaal 10 personen) à € 19,50 p.p.

Dranken

Koffie, thee, melk en jus d'orange

Brood & cereals

Diverse witte, bruine en volkoren broodsoorten (focaccia's, breekbroodjes, pistoletjes), beschuit, crackers en crunchy muesli

Warme gerechten

Uitgebakken Livar ontbijtspek, gekookt en scrambled eggs van scharreleieren

Zoet beleg

Zonnestroop, bosvruchtenjam, aardbeienjam en bloemenhoning

Hartig beleg

Livar beenham, kookworst, rauwe ham en chorizo
Jong belegen, oude en komijnekaas

Fruit

Handfruit en fruitsalade

EKO/Biologisch Lunchbuffet

(Minimaal 10 personen) à € 22,50 p.p.

Soep

Boerengroentesoep

Brood

Diverse luxe bruine, witte en volkoren broodjes, stokbrood en boerenbrood

Koude gerechten

Rauwkostsalades, enkelvoudig, zelf samen te stellen met verschillende ingrediënten (slasoorten, zilverui, uisnippers, maïs, ei en diverse dressings)

Warme gerechten

Biologische rundvleeskroket "Weiderijck"
Kalfsragoutballen in Stroganoffsaus

Fruit

Handfruit en biologische fruitsalade

Dranken

Koffie en thee

Melk

Jus d'orange en appelsap

EKO/Biologisch Dinerbuffet

(Minimaal 30 personen) à € 36,50 p.p.

Soep

Tomatensoep met verse tuinkruiden

Koude voorgerechten

Rauwkostsalade "Hawai"

Salade Caprese, zongerijpte tomaten met mozzarella, basilicum, fijne sjalotjes en een frisse dressing

Huisgemaakte Kartoffelsalade

Visschotel "Doggersbank" gerookte en gestoomde vis, schaal- en schelpdieren uit de Wadden- en Noordzee

EKO stok- en molensteenbrood

Italiaanse licht gezouten boter en ambachtelijke kruidenboter

Warme gerechten

Livar varkenshaasmedaillons in een romige champignonsaus

Haasbiefstukjes van het Hereford rund met een "pikante" saus van "Bleu de Wolvegga"

MSC reuzengarnalenstarten in een Piri Piri saus

Roerbakschotel van seizoensgerechten

Gebakken aardappelen met Provençaalse kruiden