



HET INDISCH VEERHUYS  
RESTAURANT

## **CATERING**

Geheel volgens Indische traditie en erg  
geschikt om met elkaar te delen

# **CATERING MOGELIJKEDEN**

## **Het Indisch Veerhuys**

- ◆ Indische buffetten
  - Java buffet
  - Sumatra buffet
  - Kalimantan buffet
  - Nasi rames buffet
  
- ◆ Makanan mand
  
- ◆ Indonesian streetfood buffet
  
- ◆ Indische walking diner
  
- ◆ Indisch bittergarnituur / receptie hapjes
  
- ◆ Authentiek Saté buffet
  
- ◆ Indische Barbecue
  
- ◆ Receptie mogelijkheden
  - Alcoholvrije welkomst cocktail
  - Indisch bittergarnituur
  - Arrangement 'Satu'
  - Arrangement 'Dua'
  
- ◆ Indische dessert buffet



# JAVA BUFFET

## KOUDE GERECHTEN

### ATJAR TJAMPOER

Zoet/zuur gerecht van diverse groenten

### SEROENDENG

Hartig gekruid gerecht van geraspte kokos en pinda's

### ATJAR BAWANG MERAH

Zoet/zuur gerecht van rode ui

### SAMBAL

Lekker op de manier van mijn moeder

### GADO GADO

Vegetarische koude groenteschotel met o.a. taugé.

### PEPESAN

Gemarineerde makreel geroosterd in bananenblad

### TELOR DAGING

Dunne reepjes hartige omelet

### KROEPOEK

### SAMBAL GORENG KENTANG

Pikant krokant gerecht van aardappelreepjes

### SAMBAL GORENG TAHU

Gebakken tofu met ketjapsaus

### BAWANG GORENG

Gedroogde gefruite uitjes

### GERASPTE KOKOS

## WARME GERECHTEN

### NASI GORENG

Gebakken rijst met o.a. krokante spekjes, rode pepers, uien en nog wat familie kruiden

### SAMBAL GORENG TELOR

Gerecht van gekookte eieren in een hartige gele saus van kurkuma.

### SAMBAL GORENG BOONTJES

Schoten van sperzieboontjes met paprika en kokos, gearneerd met garnalen

### BABI KETJAP

Blokjes varkensvlees gemarineerd met ketjap en koriander, gebakken, lekker mals gesmoord en toch krokant

### REMPAH BALLETTJES

Kleine hartige gehaktballetjes in pindasaus

### FRICADEL PANGANG

Ouderwets 'oma gerecht' van gehakt met kruiden en in de oven gebraden

### AJAM PEDIS

Pikant geroosterde Indische kip met citroengras en gember. Toch een beetje zoet, omdat er tomaten in de saus zitten



# SUMATRA BUFFET

## KOUDE GERECHTEN

### **SAMBAL GORENG TEMPEH**

Zoet en pittig gebakken gerecht van sojabonen

### **GADO GADO**

Vegetarische koude groenteschotel met o.a. taugé.

### **SAMBAL GORENG KENTANG**

Pikant krokant gerecht van aardappelreepjes

### **SEROENDENG**

Hartig gekruid gerecht van geraspte kokos en pinda's

### **PEPESAN**

Gemarineerde makreel geroosterd in bananenblad

### **SAMBAL GORENG TAHU**

Gebakken tofu met ketjapsaus

### **ATJAR BAWANG MERAH**

Zoet/zuur gerecht van rode ui

### **TELOR DAGING**

Dunne reepjes hartige omelet

### **ATJAR TJAMPOER**

Zoet/zuur gerecht van diverse groenten

### **IKAN TERIE**

Kleine gezouten, gedroogd en gebakken ansjovis

### **RUDJAK MANIS**

Gemengde vruchtjes en komkommer met een pittige saus

### **EMPING**

Kroepoek gemaakt van belinjo noten

### **SAMBAL**

Lekker op de manier van mijn moeder

### **KROEPOEK**

### **BABI PANGANG**

Geroosterd en gemarineerd varkensvlees

## WARME GERECHTEN

### **NASI GORENG**

Gebakken rijst met o.a. krokante spekjes, rode pepers, uien en nog wat familie kruiden

### **BABI KETJAP**

Blokjes varkensvlees gemarineerd met ketjap en koriander, gebakken, lekker mals gesmoord en toch krokant

### **FRICADEL PANGANG**

Ouderwets 'oma gerecht' van gehakt met kruiden en in de oven gebraden

### **SAMBAL GORENG BOONTJES**

Schotel van sperzieboontjes met paprika en kokos, gearneerd met garnalen

### **BALLETJES GEHAKT IN KETJAPSAUS**

Kleine hartige gehaktballetjes in ketjapsaus

### **AJAM PEDIS**

Pikant geroosterde Indische kip met citroengras en gember. Toch een beetje zoet, omdat er tomaten in de saus zitten

### **SAMBAL GORENG TELOR**

Gerecht van gekookte eieren in een hartige gele saus van koenjit

### **SATÉ**

Gegrilde kipsaté met pindasaus

### **WITTE GESTOOMDE RIJST**



# KALIMANTAN BUFFET

---

## KOUDE GERECHTEN

### **SAMBAL GORENG TEMPEH**

Zoet en pittig gebakken gerecht van sojabonen

### **GADO GADO**

Vegetarische koude groenteschotel met o.a. taugé.

### **SAMBAL GORENG KENTANG**

Pikant krokant gerecht van aardappelreepjes

### **SEROENDENG**

Hartig gekruid gerecht van geraspte kokos en pinda's

### **PEPESAN**

Gemarineerde makreel geroosterd in bananenblad

### **LONGTONG**

Koude blokjes kleefrijst

### **SAMBAL SOORTEN**

Lekkere sambal op de manier van mijn moeder

### **PISANG GORENG**

Bananen in een beslag gebakken

### **ATJAR TJAMPOER**

Zoet/zuur gerecht van diverse groenten

### **IKAN TERIE**

Kleine gezouten, gedroogd en gebakken ansjovis

### **RUDJAK MANIS**

Gemengde vruchtjes en komkommer met een pittige saus

### **EMPING**

Kroepoek gemaakt van belinjo noten

### **ATJAR BAWANG MERAH**

Zoet/zuur gerecht van rode ui

### **PETJIL**

Salade van taugé, prei en tahu

### **REMPEJEK**

Kruidige pindakoekjes

### **ATJAR KETIEMOEN**

Pittige komkommersalade

### **BAWANG GORENG**

Gedroogde gefruite uitjes

### **KROEPOEK**

---

## WARME GERECHTEN

### **BAMI GORENG**

Lekkere gekruide bami met o.a. krokante spekjes, rode pepers

### **BABI KETJAP**

Blokjes varkensvlees gemarineerd met ketjap en koriander, gebakken, lekker mals gesmoord en toch krokant

### **FRICADEL PANGANG**

Ouderwets 'oma gerecht' van gehakt met kruiden en in de oven gebraden

### **REMPAH BALLETTJES**

Kleine hartige gehaktballetjes in pittige ketjapsaus

### **SATÉ VAN UDANG**

Lekker gemarineerde saté van garnalen

### **SAJUR LODEH**

Diverse soorten groenten en bambooshoots in kokosaus

### **SAMBAL GORENG TELOR**

Gerecht van gekookte eieren in een hartige gele saus van kurkuma

### **SATÉ KAMBING**

Saté van geitenvlees in een lekkere pittige ketjapsaus

### **SATÉ AJAM**

Saté van kip in pindasaus

### **NASI KUNING**

Gestoomde rijst met koenjit en padang

### **RENDANG**

Pittig gesmoord rundvlees met kokos en kruiden

### **AJAM OPOR**

Kip met curry en citroengras

### **WITTE GESTOOMDE RIJST**



# NASI RAMES BUFFET

Prijs 9,95 p.p

---

## WARME GERECHTEN

🍛 **Witte rijst**

🍛 **Sajoer boontjes**

🍛 **Indisch eitje**

🍛 **Ajam Pedis**

## BIJGERECHTEN

+ 2,45 p.p

**Verse Atjar**

**Kroepoek**

**Sambal**

**Seroendeng**

**Extra Saté van de houtskoolgrill met pindasaus en gebakken uitjes**



## EXTRA OPTIES VOOR BIJ DE BUFFETTEN

---

◆ Portie Pangsit	1,85 p.p
◆ Vegetarische mini loempia	1,60 p.p
◆ Spekkoek plateau	2,25 p.p
◆ Huur bord/bestek	1,25 p.p
◆ Huur buffettafel inclusief linnen	15,00
◆ Desserts vanaf	4,75

## HOE LEVEREN WIJ HET BUFFET

---

- ◆ Het buffet wordt in Indisch servies en kommetjes geleverd
- ◆ Alle warme gerechten worden warm in shaving dishes geleverd
- ◆ Wij stellen het buffet voor u op
- ◆ Compleet met opschepmateriaal
- ◆ Zodra het buffet gereed is geven wij een korte uitleg
- ◆ Na afloop halen wij het weer op, u heeft er geen omkijken naar
- ◆ Wij doen de afwas



# MAKANAN MAND

---

In het Italiaans heet het 'antipasta', de Amerikanen hebben het over 'small bites', de Spanjaarden noemen het 'tapas', anderen zeggen delicatessen en wij hebben het over een 'makanan schotel'.  
Gezellig geserveerd in een oosters bamboe mandje.

Schaal met ca. 48 hapjes

**50,00 euro**

**Mini loempia**

**Indische Rempah balletjes**  
in ketjap saus

**Mini Saté**  
in pindasaus

**Gebakken aubergine**  
in belado saus

**Rempejek**

**Spiesjes van pepesan**  
in komkommer

**Babi Pangang**

**2 soorten spekkoek**

**Kroepoek soorten**

**Indische dipsaus**





# INDONESIAN STREETFOOD BUFFET

Hapjes buffet van allerlei huisgemaakte kleine streetfood gerechtjes

## **Martabak van Runderbeef**

Eier gerecht met hartig rundergehakt en verse koriander

## **Perkandel Ikan**

Javaanse viskoekjes

## **Indische dipsaus**

## **Loempia Goreng**

Vegetarische loempia van krokante groenten

## **Lemper**

Gestoomde kleefrijst gevuld met pulled chicken

## **Pangsit Goreng**

Vlinder van deeg gevuld met vlees en saus van gember

## **Djagung Goreng**

Kleine krokant gebakken maiskoekjes

**Vanaf 10 personen voor 12,00 p.p**

Eventueel uit te breiden met:

### **Pisang Goreng**

+ 1,50 p.p

### **Saté**

+ 2,50 p.p



# INDISCHE WALKING DINER

---

De naam zegt het al, het kan staand of lopend gegeten worden. De ideale manier om uw gasten op informele maar toch op luxe wijze te kunnen genieten van een keuze aan kleine gerechtjes die ter plekke bereid worden. Geserveerd door een van ons. Laat het eten naar u toe komen.

## **Amuse van het huis**

### **Cocktail van Javaanse Gado Gado**

### **Traditionele Bubur Ajam**

### **Indonesische Babi Panggang**

met verse Atjar, rode rijst en gember

### **Gebakken viskoekje**

met citroenblaadjes, bos ui, opor, saus en empig

### **Bamie gebakken in bananenblad**

geserveerd met Sambal gorengtelor, Babi ketjap en sesam olie

### **Pisang goreng**

met saus van Sayanghiken en huisgemaakte spekkoek ijs

**Vanaf 15 personen voor 26,50 p.p**

Eventueel uit te breiden met:

### **Originele Saté Bali lapis**

van de houtskoolgrill met pindasaus en kroepoek

+ 2,50 p.p



# INDISCHE BITTER/ RECEPTIE GARNITUUR

---

**Vegetarische mini loempia**  
**Rolletje pepesan in komkommer**  
**Bitterbal van Ajam Pedis**  
**Amuse van Gado Gado**  
**Indische kipspiesjes in gember saus**  
**Lemper balletjes van gestoomde rijst en pullet chicken**

**Vanaf 7,50 p.p**

Eventueel uit te breiden met kleine amuse soepjes  
vanaf 2,00 p.p

**Lodeh soep**

**Soto Ajam**

**BinBar Ajam**

Uitbreidingsmogelijkheden:

+ 1,25 p.p

**Vegetarische maiskoekjes**  
**Bitterbal van Rendang**  
**Javaanse Viskoejes**  
**Selectie van Indische koekjes**

**Stokjes Saté Ajam of Babi met pinda + kroepoek**  
+ 2,00 p.p



# SATÉ BUFFET

---

## **Saté Babi Lapis “the real Original”**

Traditioneel gemarineerde saté van buikspek met saus van ketjap en gekneusde pinda's

## **Saté Ayam Pedis**

Saté van hartig gemarineerde kippen dijvlees met Javaanse saus

## **Saté Ayam Panggang**

Saté van kippendijvlees gemarineerd in stevige ketjap marinade

## **Saté Lilith**

Traditionele Balinese saté van gehakt geregen op gedroogd citroengras

**Geserveerd met rijst, satésaus, ketjapsaus, sambal, gebakken uitjes en kroepoek**

**Vanaf 12 personen**

12,50 p.p.

Eventueel uit te breiden met

**Saté Kambing** (geit)

+ 2,50 p.p.

**Saté Udang** (garnaal)

+ 2,50 p.p.

**Saté Merangi** (ossenhaas)

+ 2,50 p.p.



# BARBECUE INDONESIAN STYLE

Prijs 17,50 p.p.

## Vlees gerechten

### **Traditionele Saté**

Gemarineerde speklapjes en daarna zeer krokant geroosterd

### **Ajam Opor**

Kipfilet gemarineerd met curry, kokos en een klein vleugje citroengras

### **Lilith burger geregen op gedroogd citroengras**

Balinese specialiteit van vers gedraaide gehakt, mild en hartig

### **Ajam Semarang**

Pittige gemarineerde drumsticks met rode peper

### **Indische Babi Panggang**

Langzaam gegaard op de barbecue

## Garnituren

### **Longtong in bananenblad**

Gestoomde rijstblokjes

### **Vers gebakken kroepoek**

### **Sambal Goreng Ketang**

Indische aardappeltjes

### **Verse Atjar**

van grof gesneden groenten

### **Rudjak salade**

Vers fruit en komkommer met pittige saus en toch ook zoet van de Javaanse suiker

### **Salade van taugé**

Met pinda, prei en pepers

## Sauzen

**Javaanse Pindasaus**

**Kerriesaus**

**Ketjap saus**

**Chili / Gembersaus**

### Suggesties

Indische Spare ribs a 2,00 p.p

Indische hartige saucijzen a 2.00 p.p

Uitbreiden met een dessert van luchtige kokos bavarois met een saus van rozen siroop a 2,50 p.p

Gewokte bami of nasi in een kuipje van geroosterd bananenblad a 1,90 p.p



# Receptie mogelijkheden

---

## Een heerlijke alcoholvrije welkomstcocktail

van huisgemaakte vruchtensap, verse gemberwortel, vleugje mint, citroengras en nog wat geheimpjes.  
Afgemaakt met amberkleurige ginger-ale en feestelijk geserveerd in een champagne flute.  
á 2.95 p.p

---

## Receptie arrangement "Satu"

- Ontvangst koffie/thee, prosecco
- Indische spekkoek parade, tafelgarnituur
- Indische bittergarnituur van diverse soorten loempiaatjes, pangsit en dipsaus

2,5 uur drankjes met een keuze uit bier van de tap, witte- rode en roséwijn, frisdranken, water en vruchtensappen.

### Alle inrichtings- en mastiek materialen

- Complete bar met tap installatie
- Glaswerk
- Alle bar accessoires
- Servetten
- Statafels chique afgerokt
- Alle apparaten en aansluitmateriaal
- Op-en afbouw, u ziet niet meer dat we geweest zijn
- Professionele en vrolijke bediening

- Duur 2,5 uur
- Vanaf 25 personen
- Prijs 17,50 p.p



---

## Receptie arrangement “Dua”

- Indisch tafelgarnituur van huisgebakken kroepoek en Javaanse dipsaus
  - Alcoholvrije welkomst cocktail of prosecco
    - Uitgebreid Indisch bittergarnituur van o.a. Loempia soorten, Pangsit, Lemper, Pasteitjes en Maiskoekjes

### Alle inrichtings- en mastiek materialen

- Complete bar met tap installatie
  - Glaswerk
  - Alle bar accessoires
  - Servetten
  - Statafels chique met rok
  - Alle apparaten en aansluitmateriaal
  - Op- en afbouw, u ziet niet meer dat we geweest zijn
  - Professionele en vrolijke bediening
- 
- Duur 2,5 uur
  - Vanaf 25 personen
  - Prijs 24,50 p.p.

### Suggesties

- Rode looper 34,00
- Garderobe 17,50
- Speaker installatie 75,00
- Entertainment



---

# INDISCHE DESSERT BUFFET

Prijs 10,00 p.p

## Desserts

### **Pisang Goreng**

Gebakken banaan

### **Mangotaart**

Met donkerbruine chocolade

### **Dadar Gulung**

Klassieke dessert van groene pandang pannenkoek gevuld met palmsuiker en kokos

### **Kleine vruchten loempia's**

### **Verse fruitsalade**

met tropische vruchten

### **Luchtige pandang mouse**

### **Zoete Martabak**

### **Spekkoek ijs**

