



parazaar

traiteur

delicious food & catering

Catering 2025/2026

BREAKFAST

Small Breakfast €14/pp

VANAF 10P

Griekse yoghurt met vers fruit en huisgemaakte granola
Koffiekoek van onze verse bakker
Vers fruitsap

Power Breakfast €18/pp

VANAF 10P

Toast avocado gerookte zalm
Griekse yoghurt met vers fruit en huisgemaakte granola
Bananabread
Vers fruitsap

Brunch buffet €32/pp

VANAF 20P

Verse pistolets
Koffiekoek
Plank charcuterie & kaas
Homemade confituur & boter
Fruitsalade
Griekse yoghurt
Marrokaanse tabouleh
Tomaat caprese
Italiaanse rundscarpaccio
Vers fruitsap

+ Koffie in thermos €3/p

APERRO

Receptietafel €6/pp

Manchego | Chorizo | Italiaanse ham | Salami | Gemarineerde olijven
Ottolenghi notenmix | 2 dipjes | 2 crackers

Tapasplank €12,5/pp

Manchego
Gerijpte cheddar
Fetaspiesje
Italiaanse ham
Mortadella
Chorizo
Gemarineerde olijven
Gemarineerde ansjovis
Ottolenghi notenmix
Rauwkost
Druifjes

Canape €5

Prijs per canape/persoon
*VANAF 20 canape's per soort
Hapje zonder bestek

- Gravad lax, zure room, biet
- Roquefort, vijg, iberico
- Edamame & bresaola
- Mascarpone, pesto, carpaccio
- Hummus, feta, zoetzure ui
- Geroosterde paprika, ansjovis & granaatappel
- Tartar van rund, truffel furikake

Shell toper glass €6,8/pp

VANAF 20p

Aardbei
Druif
Manchego
Salami
Olijfjes
Crackers
Bloemetjes

APERÔ

Pretty bites hot €5,5

Prijs per bite/persoon

*VANAF 20 bites per soort

Individuele hapjes in porselein
of met lepeltje

- Chicken satay met pindasaus
- Kibbeling met za'atar tartaar
- Pankoscampi met zoetzuur sausje
- Samosa, yoghurt & tamarin
- Gyoza met varken & thaise salsa
- Kofte & fetacrème

Pretty bites €5,5

Prijs per bite/persoon

*VANAF 20 bites per soort

Individuele hapjes in porselein
of met lepeltje

- Tataki van tuna, shizoleaf, sesam
- Mi-cuit zalm, zure room, zeste
- Coquille, chimichurri, mango
- Rosbief, thaise dressing, pinda
- Sucrine céasar
- Tartar van rund, patanegra & zwarte olijf

LUNCH/DINNER

Walking dinner koud €10

Prijs per gerecht/per persoon

*VANAF 20p

- Humus, geroosterde groenten, feta
- Carpaccio, zwarte look eɛ artisjok
- Gravad lax, salsa van erwt, munt
- Sabo noodles, tuna, pindasaus
- Tomaat, burrata, miso
- Rosbief, pompoencrème, tabouleh
- Fetacrème, kip eɛ dukkah
- Ceviche citrus
- Tomaat burrata, miso, gerookte zalm
- Tomaat burrata, miso, basilicum
- Geroosterde paprika, ansjovis, basilicumolie
- Vitello tonato
- Salmon Crudo

LUNCH/DINNER

Walking dinner warm €10

Prijs per gerecht/per persoon

*VANAF 20p

- Gepofte aubergine, lamsgehakt & feta
- Cheezy truffelravioli
- Gelakte zalm, pompoencrème & dukkah
- Rode gyoza curry
- Tahini visje met parelcouscous
- Pulled pork burger met mango coleslaw
- Huisgemaakt garnaalkroketje

*warme walking dinner gerechten zijn mogelijk
maar hiervoor dient ons keukenteam ter plaatste te komen.
Contacteer ons voor meer info hieromtrent.

OTTOLENGHI STIJL

LUNCH/DINNER

Ottolenghi buffet koud €33/pp

Een buffet met 5 verschillende gerechten met vlees, vis en vegetarische opties in het smakenpalet van de gekende chef Yotam Ottolenghi. Het buffet is seizoensgebonden en de inhoud wordt meegedeeld bij aanvraag.

Ottolenghi buffet + 1 warm €38/pp

Een buffet met 4 koude en 1 warm gerecht met vlees, vis en vegetarische opties in het smakenpalet van de gekende chef Yotam Ottolenghi. Het buffet is seizoensgebonden en de inhoud wordt meegedeeld bij aanvraag.

MENU'S

LUNCH/DINNER

Menu 1 €44/pp

Voorgerecht

Vb: Gelakte bloemkool, humus & lardo

Hoofdgerecht

Kalfsblanguette met kerverpuree & verse salade

Menu 2 €52/pp

Voorgerecht

Vb: Gerookte zalm, biet, guacamole, brioche

Hoofdgerecht

Aziatische zachte curry met kip & kokosrijst

Dessert

Panna cotta, pistache, gekarameliseerde sinaasappel, chocolade

Menu 3 €27/pp

Dagschotel bestaande uit:

warm gerecht + salade + brood

MENU & SOEP

LUNCH/DINNER

Salad Bowl

Prijs in bord met bestek €19/pp

Prijs in kartonbowl €17/pp

Salade bowl bestaande uit verschillende Ottolenghi componenten zoals tabouleh, gegrilde groenten, dips, vis/vlees of vegetarisch component

Menu pasta Parazaar €20/pp

Onze pasta Parazaar komt warm bij jullie toe.

De saus is verpakt in een thermische schotel en alsook de pasta.

Jullie dienen de borden zelf op te scheppen of jullie kunnen extra bediening bijboeken.

Geserveerd met verse gruyèrekaas.

Soep

Verse dagsoep €3/pp

Kleine tas gemaakt van verse & seizoensgebonden groenten

Verse dagsoep+brood €6,5/pp

Grote tas soep gemaakt van verse & seizoensgebonden groenten

Brood €2,5/pp

Vers gebakken brood met verse opgeklopte boter

MENU & SOEP

LUNCH/DINNER

Business Box

€20/pp incl. soep
vanaf 10 personen

Dit buffet is een ideale formule voor bedrijven die iets extra wensen dan enkel een broodje.

Per persoon heb je 1 salade, 1 wrap, 1 broodje
en verse soep van de dag!

Caesar salad met kip, ansjovis en croutons

+

Wrap met humus, rucola, gegrilde groenten,
feta en munt

+

Mini brioche met buratta, truffel en rode pesto

+

Verse soep van de dag

SWEET

SNACKS

Bananabread met noten €3,5

Bananabread met chocolade €3,5

Homemade bownie €4

Browniebite met creamcheese €3,5

Verse fruitsalade €5

DESSERT

DESSERTBUFFET €20/pp

VANAF 20p

Lemoncake met citroencrème & maanzaadjes

Parazaar's brownie

American cookies

Pannacotta met passievrucht

Red velvet cupcakes

Homemade chocolademousse

Verse fruitsalade

DESSERTGLAASJE €8/pp

VANAF 10p

Onze dessertglasjes worden aangepast per seizoen.

Vb: Tiramisu,

parazaar

traiteur

delicious food & catering

Alle prijzen zijn incl. BTW
Alle formules zijn incl. bestek, porselein, servetten en afwas fee

Wens je bediening met personeel en/of ook de volledige drankencatering?
Mag het wat meer zijn en wens je onze chefs ter plaatste om een volledige menu te bereiden?
Informeer vrijblijvend naar onze mogelijkheden.