

FOODBOOK

UITVAARTSTICHTING HILVERSUM



FAJÉ

CATERING & EVENTS
2025

INLEIDING |

Sinds 2016 werkt FAJÉ catering & events samen met Uitvaartstichting Hilversum. Wij verzorgen op een gepaste en respectvolle wijze de cateringinvulling van de uitvaart op de locaties van de Uitvaartstichting. Desgewenst is het ook mogelijk op een locatie elders of eventueel aan huis catering te verzorgen. Wij vinden het belangrijk om een gepaste en persoonlijke bijdrage aan de invulling van de uitvaart te geven.

In samenwerking met de Uitvaartstichting hebben wij een Foodbook samengesteld waarbij wij een aantal arrangementen hebben samengesteld waarbij het mogelijk is om deze aan te passen of naar wens uit te breiden.

Met onze vaste ervaren gastvrouwen en -heren bent u ervan verzekerd dat de uitvaart goed en volgens afspraak verloopt. Wij blijven gedurende de dag in goed overleg met de uitvaartondernemer, zodat de persoonlijke cateringinvulling geruisloos uitgevoerd kan worden.

Bij cateringinvulling onder de 15 personen met alleen koffie/thee begeleidt de Uitvaartstichting de bediening zelf, in alle andere gevallen zijn er gastvrouwen van FAJÉ catering & events aanwezig. Bij minder dan 30 gasten dient men een arrangement af te nemen.

Wilt u meer informatie of een offerte op maat?

Dan kunt u contact met ons opnemen op nummer 035 – 201 9629 of mailen naar info@fajecatering.nl



Arrangementen:

Koffie en thee	4
Lunch	5
Borrel	8

Extra te bestellen/zelf samen te stellen:

Lunchgerechten	10
Tafelgarnituur	13
Borrelhappen	15
Zoet assortiment	19
Dranken	21

Reserveren en voorwaarden	22
----------------------------------	----

ALLERGENEN |

Geschikt als:

Vegetarisch
Vegan

Bevat o.a.

Vis
Kip
Rundvlees
Varkensvlees

Bevat o.a.

 Ei
 Melk/Lactose
 Lupine
 Pinda/noten
 Gluten
 Mosterd


Bevat o.a.

 Schaal- schelpdieren
 Selderij
 Sesamzaad
 Soja
 Weekdieren
 Zwaveldioxide








ARRANGEMENT KOFFIE EN THEE MET CAKE |

€ 7,80 p.p.

2 CONSUMPTIES EN 1 PLAK CAKE P.P.

Heerlijke cake van onze banketbakker met keuze uit boerencake, marmercake en vruchtencake.   

Bij dit arrangement schenken wij twee kopjes koffie of thee.

Tegen een meerprijs kunt u dit arrangement uitbreiden met frisdrank en vruchtensappen.

€ 1,45 p.p.

HIGH TEA | 2 CONSUMPTIES EN 6 FOODITEMS P.P.

€ 19,25 p.p.

- Wrapje van gerookte kip en truffelmayonaise   
- Mini broodje gerookte zalm en kruidencrème       
- Mini broodje boerenkaas, komkommer en een gekookt ei     
- Slagroomsoesjes   
- Mini brownies   
- Scones met clotted cream   

Bij dit arrangement schenken wij koffie, thee, vruchtensappen en frisdrank.

De High Tea kan worden uitgebreid met o.a.:

- Mini saucijzenbroodjes en kaasbroodjes     € 1,75
- Groente quiche     € 3,50
- Soep shooter      € 3,85

High Tea te bestellen vanaf 15 personen

ARRANGEMENT BASIS LUNCH |

2 CONSUMPTIES EN 2 FOODITEMS P.P.

€ 12,80 p.p.

Zacht gesorteerde broodjes (o.a. wit en bruin sesam en maanzaadbroodjes) voorzien van boter en belegd met diverse kaas- en vleeswaren.



Bij dit arrangement schenken wij koffie of thee.

Tegen een meerprijs kunt u dit arrangementen uitbreiden met frisdrank en vruchtensappen.

€ 1,45 p.p.

Indien gewenst kunt u ook glutenvrije broodjes bestellen tegen een meerprijs van € 1,05 per stuk.



ARRANGEMENT LUXE MINI BROODJES LUNCH | € 19,45 p.p.

2 CONSUMPTIES EN 5 FOODITEMS P.P.

- Luxe belegde zachte mini broodjes        
- Mini krentenbolletje met roomboter   
- Glaasje vers fruit 

De broodjes worden voorzien van diverse luxe kaas- en vleeswaren en vis met bijpassende garnering.

Bij dit arrangement schenken wij koffie, thee, vruchtensappen en biologische halfvolle melk.

De lunch kan worden uitgebreid met de volgende broodjes:

- Mini puntbroodje met warm gerookte schepzalm, wasabi crunch en limoenmayonaise (koud geserveerd)         € 4,65
- Mini bolletje met een bitterbal        € 3,45



ARRANGEMENT LUXE LUNCH |

€ 19,80 p.p.

2 CONSUMPTIES EN 4 FOODITEMS P.P.

- Rijkelijk belegde harde broodjes door de midden gesneden        
- Halve sandwiches        
- Halve wrap        

Bovenstaande items worden voorzien van diverse luxe kaas- en vleeswaren en vis met bijpassende garnering.

- Soep shooter Pomodori met crème fraîche  

Bij dit arrangement schenken wij koffie, thee, vruchtensappen en biologische halfvolle melk.

ARRANGEMENT VEGAN LUNCH |

€ 21,50 p.p.

2 CONSUMPTIES EN 4 FOODITEMS P.P.

1 luxe broodje en een ½ wrap p.p. belegd met o.a.

- Rode bieten hummus, veldsla, geroosterde groenten  
- Pindakaas, sambalsaus, gefruite uitjes en sla  
- Appelstroop, peer, rucola, tuinkers en walnootjes 
- Vegan kipsaté salade met atjar, gefruite uitjes en taugé    
- Spicy mango hummus, avocado, rucola en ingelegde rode ui  
- Groene salade met bulgur, geroosterde pitten, gegrilde groenten, tomaat en komkommer  
- Assortiment handfruit

Hierbij schenken wij Schulp vruchtensap



HOLLANDS BORRELARRANGEMENT |

€ 13,70

2 CONSUMPTIES, 4 FOODITEMS P.P. EN TAFELGARNITUUR

Tijdens het borrelarrangement schenken wij verscheidene soorten drankjes waarbij er keuze is uit: variëteit aan frisdranken, diverse soorten Schulp vruchtensappen en jus d'orange.

Wijnen (Denis Marchais Chardonnay, Denis Marchais Merlot, Denis Marchais Rosé) en flesjes (alcohol vrij) bier.

Op de beschikbare (sta)tafels plaatsen wij een mix van nootjes en zoute roomboter koekjes.



Ook gaan wij rond met een plateau kaas, worst en rauwkost bestaande uit o.a. Amsterdamse ossenworst, boerenmetworst, biologische leverworst, home made gehaktballetjes, komijnkaas, oude kaas, komkommer, snoeptomaat en paprika.



LUXE BORRELARRANGEMENT |

€ 18,35

2 CONSUMPTIES, 3 FOODITEMS P.P. EN TAFELGARNITUUR

Tijdens het borrelarrangement schenken wij verscheidene soorten drankjes waarbij er keuze is uit: variëteit aan frisdranken, diverse soorten Schulp vruchtensappen en jus d'orange.

Wijnen (Denis Marchais Chardonnay, Denis Marchais Merlot, Denis Marchais Rosé) en flesjes (alcohol vrij) bier.

Op de beschikbare (sta)tafels plaatsen wij een trendy plateau gevuld met o.a. zoute nootjes, gemarineerde olijven, roomboter kaasstengeltjes en diverse soorten crudités met frisse yoghurt dip. 

Onze gastvrouwen gaan rond met de volgende luxe hapjes:

- Wrapje gerookte kip, truffelcrème, parmezaan, geroosterde pitjes en cashewnootjes 
- Wrapje gerookte zalm, komkommer dille crème en wasabi crunch 
- Mini pita met pulled chicken, gefruite uitjes en chilimayo 
- Toast Amsterdamse ossenworst met rode ui, peterselie en kerriemayonaise 
- Gevuld eitje new style 
- Klein spiesje van gemarineerde malse kippendij, bosui en geroosterde sesam 
- Bouche van bladerdeeg gevuld met een mousse van tonijn en kappertjes 



BROODJES EN LEKKERNIEN

Assortiment zacht belegde broodjes

€ 3,55 p.st

Diverse soorten zachte bruine en witte broodjes voorzien van boter en belegd met diverse kaas- en vleeswaren



Assortiment luxe zacht belegde broodjes

€ 4,45 p.st

Voorzien van diverse luxe kaas- en vleeswaren en vis met slamelange, garnering en bijpassende topping



Luxe mini broodjes

€ 4,25 p.st.

Voorzien van diverse luxe kaas- en vleeswaren en vis met slamelange, garnering en bijpassende topping



Harde luxe broodjes

€ 4,75 p.st

Voorzien van diverse luxe kaas- en vleeswaren en vis met slamelange, garnering en bijpassende topping



Luxe broodjes met zalm of makreel

€ 5,95 p.st

Voorzien van bijpassende garnering



BROODJES EN LEKKERNIEN

Boerensandwich basis 2 punten         € 3,95 p.st.

Voorzien van boter en beleg met diverse kaas- en vleeswaren

Boerensandwich luxe 2 punten          € 4,45 p.st.

Voorzien van diverse luxe kaas- en vleeswaren en vis met slamelange, garnering en bijpassende topping

Halve wraps          € 3,95 p.st.

O.a. beleg met tonijn, gegrilde groente, kip en gerookte zalm

Vegan Special  € 4,65 p.st.

Luxe hard broodje met huisgemaakte hummus, gegrilde groenten, zongedroogde tomaten en geroosterde pitten

Krentenbol voorzien van roomboter    € 2,50 p.st.

Mini krentenbol voorzien van roomboter    € 2,15 p.st.

Saucijzenbroodje (heel)        € 3,55 p.st.

Saucijzenbroodje (half)        € 2,25 p.st.

Kaasbroodje (heel)       € 3,55 p.st.

Kaasbroodje (half)       € 2,25 p.st.

Worstenbroodje      € 3,55 p.st.

Broodje kroket       € 4,35 p.st.

Mini broodje bitterbal      € 3,45 p.st.



SALADE TUMBLER

€ 4,95 p.st.

te bestellen vanaf 5 per soort

- Thaise kipsalade met o.a. krokante kip, cashewnootjes en een sesam soja dressing 🌾 🥛 🥄 🥑 🥒
- Griekse salade met o.a. tomaat, komkommer, feta, olijven en olijfolie 🥒 🥛
- Pastasalade met o.a. pasta, pesto, parmezaan, tomaat en pittenmix 🥒 🌾 🥛 🥄 🥑
- Tonijnsalade met o.a. tonijn, kappertjes, paprika en een gekookt eitje 🥛 🥑 🐟

SOEP & SOEP SHOOTER | 250 ml / 125

€ 4,75 / € 3,85 p.st.

te bestellen vanaf 10 personen per soort

- Pomodori met crème fraîche 🥒 🥛 🥑
- Oosterse pompoen met kokos, limoen, gember, basilicum en rode peper 🥒 🥛 🥑
- Bospaddenstoelensoep met verse salie en gebakken spekreepjes 🌾 🥒 🥛 🐷
- Groene curry-kokossoep met geroosterde groenten en noedels 🥒 🌾 🥑 🥛

FRUIT SMOOTHIES & FRUIT SHOOTER | 250 ml / 125 ml € 4,50 / € 3,65 p.st.

te bestellen vanaf 10 personen per soort

- Strawberry Energy aardbei en appel 🥛
- Tropical Twist ananas, mango en kokos 🥛
- Green Juice sinaasappel en kiwi 🥛



TAFELGARNITUUR

Crudités | 4 food items p.p.

€ 2,80 p.p.

Komkommer, paprika, stengels van winterpeen, bleekselderijstengels, hummus van zongedroogde tomaat, gezouten nootjes



Brood & dips | 4 food items p.p.

€ 2,80 p.p.

Variatie aan gebakken breekbrood, Turks brood, hummus, tzatziki en tomaten chutney



Tapas plankjes | 5 food items p.p.

€ 3,60 p.p.

Houten plank met Italiaanse hammen en worsten, gemarineerde olijven en Spaanse kaas



Hollands plankje | 3 food items p.p.

€ 3,20 p.p.

Kaasblokjes jonge Beemsterkaas, Old Amsterdam, plakjes leverworst, boerenmetworst en grilworst met Amsterdamse tafelzuur



Tafelgarnituur te bestellen vanaf 10 personen



TAFELGARNITUUR

Knabbelplateau

€ 2,95 p.p.

Vers gebrande nootjes, gemarineerde olijven, roomboter kaasstengeltjes en diverse soorten crudités met frisse yoghurt dip



Mix van pinda's en borrelnootjes

€ 1,05 p.p.



Vers gebrande luxe noten

€ 1,95 p.p.



Zoute koekjes | 2 stuks

€ 1,35 p.p.



Tafelgarnituur te bestellen vanaf 10 personen



KOUDE HAPPEN

Kaas en worst | 2 stuks p.p.

€ 2,15 p.p.

Assortiment kaas, worst en rauwkost bestaande uit o.a. Amsterdamse ossenworst, boerenmetworst, biologische leverworst, home made gehaktballetjes, komijnekaas, Oude kaas, komkommer, snoeptomaat en paprika       

Happen populair

€ 2,95 p.st.

- Wrapje gerookte kip, truffelcrème, parmezaan , geroosterde pitjes en cashewnootjes      
- Mini pita met pulled chicken, gefruite uitjes en chilimayo     
- Bouche van bladerdeeg gevuld met een mousse van tonijn en kappertjes      
- Gevuld eitje new style   
- Wrapje gerookte zalm, komkommer dille crème en wasabi crunch    
- Klein spiesje van gemarineerde malse kippendij, bosui en geroosterde sesam   
- Toast met ossenworst en kerriemayonaise    

Minimale afname per soort 30 stuks



KOUDE HAPPEN

Happen de luxe

€ 3,10 p.st.

- Wrapje carpaccio van de haas, pestomayonaise, parmezaan, pijnboompitjes en rucola 🥚🥛🥔🥕🌾
- Mini clubsandwich | vegetarisch 🥕🥛🌾🥕
- Steaktartaar van Amsterdamse ossenworst met kappertjes en kerriemayonaise 🥚🥛🥔🌾
- Spiesje gemarineerde en gebakken gamba's 🦞🥕
- Mini bapao met pulled chicken en zoetzure rodekool 🌾🥕🥔🥛
- Canapé kalfsfricandeau, truffelmayonaise, Parmezaan, rucola en zongedroogd tomaatje 🌾🥕🥛
- Blini met Schots gerookte zalm, komkommer-dille crème en zoetzure komkommer 🌾🥚🥛🐟🥛🥔🥕🥕🐟

Crostini's

€ 3,10 p.st

- Steak tartaar van Amsterdamse ossenworst, kappertjes en kerriemayonaise 🥚🥛🥔🌾
- Roombrie, mango chutney en walnoot 🥕🥚🥛🌾
- Ibérico ham, kruim van feta en balsamico stroop 🥛🥛🥔🌾
- Mozzarella, gepoft tomaatje en pijnboompitjes 🥛🥛🌾
- Gerookte zalm, wasabi crunch en limoen-koriander 🐟🥕🥛🥚🌾🥕🥛

Minimale afname per soort 30 stuks



KOUDE HAPPEN

Amuses gepresenteerd in glaasjes

€ 3,95 p.st.

- Buffelmozzarella met pesto en gepofte tomaat   
- Noedels met geroosterde kip en kerriemayonaise   
- Sashimi van geroosterd tonijn met wakame en limoen-koriander        
- Gegrilde ossenhaas, zongedroogde tomaatjes, truffelcrème, Parmezaan en geroosterde pitten     

Vegan happen

€ 3,10 p.st.

- Wrap van rode biet gevuld met pittige hummus, gegrilde groentes, walnoot en rucola   
- Spiesje van gemarineerde olijf, gegrilde courgette en champignons 
- Rolletjes courgette, rucola, tuinkers en hummus 
- Groentecup gevuld met quinoa, avocado, vegan kerriemayo en zongedroogde tomaat  
- Mini pitta, falafel, tomaat vegan knoflooksaus 

Mini wrap happen

€ 3,10 p.st.

- Gegrilde groente, hoemoes, pittenmix en sla 
- Mozzarella, pesto, bruschetta, pittenmix en sla     
- Gerookte zalm, roomkaas, sesame wasabi en sla      
- Carpaccio, pestomayo, pittenmix, geraspte kaas en sla     
- Kipfilet, chillimayo, gefrituurde ui en sla      

Minimale afname per soort 30 stuks



WARME HAPPEN

Warm bittergarnituur

€ 1,15 p.st.

o.a. mini nasi, bami, bitterbal, kaaspuck en gehaktballetje



Kwekkeboom bitterbal*

€ 1,20 p.st.

* 10% van de bestelde bitterballen vervangen wij voor een kaasvariant voor de vegetarische gasten



Bladerdeeg hapjes

€ 1,75 p.st.

Gevuld met oude Beemster kaas, saucijzen en kipkerrie vulling



Mini Dimsum hapjes

€ 1,75 p.st.

Gepresenteerd in stoommandjes met sesamdip



Yakitori

€ 2,15 p.st.

Spies van kippendijen met bosui en sesam



Minimale afname per soort 20 stuks



ZOET

Roomboterkoekjes assorti    	€ 0,75
Bonbons    	€ 1,75
Roomboter cake   	€ 2,25
boerencake, marmercake en vruchtencake	
Slagroomsoesjes mini   	€ 1,60
Grote luxe koeken    	€ 3,10
o.a. brownie, muffin, gevulde koek en boterkoek	
Spekkoek   	€ 2,05
bruine en/of groene	
Petitfour     	€ 3,65
in verschillende smaken	
Luxe gebak    	€ 4,65
o.a. appel, bananensoes, tompouce, hazelnootschuim en kwark	



DRANKEN |

PRIJZEN PER STUK

Koffie, thee	€ 2,80
Frisdranken	€ 2,80
Vruchtensappen	€ 3,55
Rode wijn, witte wijn, rosé	€ 4,85
Prosecco	€ 4,95
Cava	€ 5,05
Heineken bier (flesje)	€ 3,40
Heineken bier alcoholvrij (flesje)	€ 3,40
Champagne en overige dranken	prijs op aanvraag

WIJNSOORTEN

Pinot Grigio - Masilio

De Masilio Pinot Grigio is een frisse en fruitige wijn uit Italië, geliefd om zijn licht en toegankelijke karakter.

Peiriere rosé Grenache - Pays d'Oc

Lichte Rosé van Pierre de Prunet komt uit de Languedoc en wordt gemaakt van de druiven grenache, syrah, cinsault en carignan. Hij is kruidig en verkwikkend met perzik en licht rood zomerfruit.

Denis Marchais Merlot

Een soepele rode wijn met veel en zacht mollig rood fruit (kersen), zwart fruit (bessen) en een snufje zoete kruiden. Iets vlezig, droog en met een plezierige afdronk. De wijn is afkomstig uit de Languedoc-Roussillon streek in Frankrijk.



RESERVEREN & VOORWAARDEN

- Alle genoemde prijzen in dit foodbook zijn inclusief 9% of 21% BTW;
- In het Foodbook staan arrangementen opgenomen, deze kunnen als basis dienen;
- Bij een arrangement gaan wij uit van 2 consumpties per persoon, per uur dat er gebruik wordt gemaakt van een van de condoleanceruimtes ná de uitvaart;
- Losse prijzen gelden bij groepen groter dan 30 personen;
- Wij horen graag uiterlijk 3 dagen voor aanvang de cateringwensen;
- Het aangemeld aantal personen en de cateringwensen op het formulier dat per mail is doorgegeven is het uitgangspunt voor de factuur, u kunt het formulier vinden op:
<http://uitvaartstichtinghilversum.nl/praktische-informatie/catering/>;
- Op dit cateringformulier kan worden aangegeven naar wie de factuur mag worden toegezonden, de betalingstermijn hiervoor is 14 dagen;
- Afwijkingen in het aantal consumpties en personen worden door de cateraar gesignaleerd en overlegd met de uitvaartverzorger, afwijkingen bij meer personen worden verrekend op basis van afgenomen consumpties;
- Wanneer de arrangementsduur afwijkt van de opgegeven tijd die de opdrachtgever heeft aangegeven, berekenen wij de personeelskosten en extra gedronken consumpties die buiten de arrangementsduur vallen aan de opdrachtgever door (15 minuten voor eindtijd wordt dit overlegd met de uitvaartverzorger);



RESERVEREN & VOORWAARDEN

- Na afloop van elke condoleance wordt bij afwijkingen het formulier met de registratie van consumpties afgetekend door de uitvaartverzorgers;
- Het communiceren van de juiste aankomsttijd in de condoleanceruimte en het definitieve aantal personen is de verantwoordelijkheid van de uitvaartverzorgers. Indien hiervan afgeweken wordt, is zowel de cateraar als de Uitvaartstichting niet aansprakelijk voor de geleden schade;
- De uitvaartondernemer is verantwoordelijk voor het tijdig doorgeven van de cateringwensen, indien dit later wordt doorgegeven dan 3 werkdagen voordat de uitvaart plaats vindt kan FAJÉ catering & events niet garanderen dat de gewenste fooditems geleverd kunnen worden;
- Op werkdagen en zaterdag tot 18.00 uur kunnen warme items geserveerd worden, daarna in overleg aangezien er geen productiekeuken aanwezig is op de locaties zelf;
- FAJÉ catering & events is in geval van nood ter plaatse, tijdens condoleances, bereikbaar op telefoonnummer: 035-201 9629;
- Zijn er allergieën of dieetwensen? Dan horen wij dit graag minimaal twee dagen van tevoren;
- Gezien de productiekeuken zich niet bevindt op de locaties zelf, is het helaas niet mogelijk hier op de dag zelf nog aanpassingen in te doen.

