

Bedrijfs-
evenementen

Onbezorgd genieten!

MEESTER IN CATERING

meesterlijk in smaak

MEESTERLIJK GEREGELD

Van idee tot uitvoering

Samen genieten: dáár draait het om. Wij maken van uw bedrijfsevenement een onvergetelijke beleving vol smaak, sfeer en gastvrijheid. Van A tot Z perfect verzorgd, zodat u nergens aan hoeft te denken en zelf volop kunt meegenieten.

Zo doen we dat

Wij houden van een uitdaging. Daarom maken wij van elk bedrijfsevenement een onvergetelijke ervaring. Achter de schermen verzorgen we alles tot in de perfectie: van organisatie tot smaakbeleving. Zo hoeft u nergens aan te denken. Dat is precies waarom wij ons Meester in Catering noemen.

Justus van der Geer

EIGENAAR



MEESTERLIJK IN SMAAK

Proef de beleving

Elk geslaagd bedrijfsevenement bestaat voor ons uit twee onderdelen. Het eerste deel moet simpelweg kloppen: organisatie en aankleding. Maar het echte verschil maken we met het tweede deel: de catering en de beleving. Dát is wat mensen onthouden.

Proef de sfeer

Uw bedrijfsevenement verdient eten dat indruk maakt en achterlaat. Wij creëren gerechten die niet alleen heerlijk smaken, maar ook perfect aansluiten bij de sfeer van het moment. Vers bereid, met aandacht gepresenteerd en volledig afgestemd op uw wensen.

Van barbecue tot buffet en van lunch tot diner: bij ons is alles bespreekbaar, zolang het maar meesterlijk lekker is. We verrassen uw gasten graag met gerechten die uitblinken in smaak én presentatie. En als alles klopt, kan het genieten echt beginnen.





Beleving, sfeer en goed eten





Maatwerk op locatie

MEESTERLIJK IN ORGANISEREN

Uw evenement tot in **detail** geregeld

Het organiseren van uw bedrijfs-evenement zien wij als een meesterwerk. Volledig afgestemd op uw wensen.

Geheel naar wens

Een goed feest begint met overzicht en eindigt met rust. Wij regelen alles wat daarvoor nodig is. Van aankleding tot servies en van personeel tot planning. Terwijl u uw gasten ontvangt, zorgen wij op de achtergrond dat alles soepel en volgens plan verloopt. Zo hoort een feest te zijn. Perfect georganiseerd, tot in de kleinste details. En het mooiste? Uw bedrijfsevenement verloopt precies zoals u het voor ogen had.



> “Meester in catering heeft op ons event onze gasten **echt verwend**.”
>
> RENGINEERS



Onze favoriete arrangementen

Niet ieder moment vraagt om hetzelfde eten. Wat altijd hetzelfde blijft, is kwaliteit: gerechten bereid met aandacht en perfect afgestemd op de mensen aan tafel. Wij denken graag met u mee en zorgen ervoor dat uw gasten culinair worden verwend.



Bereid met aandacht





LIVECOOKING

De gerechtjes worden uitgeserveerd.
Ook als particulier te bestellen.

- Kipspies oriental
- Broodje burger reloaded
- Toast met geplukte zalm
- Picanha met peper roomsaus
- Kipdij omwikkeld met spek
- Spies van buikspek
- Wrap pulled chicken
- Biefstuk stroganoff
- Mini carpaccio
- Slaatje van het huis
- Balletje gehakt in zoete saus
- Verse fruitsalade
- Sorbet van het huis

AFHAAL GERECHTJES

De gerechtjes kunnen door de gasten worden afgehaald bij onze foodstands.

- Kipsate met satesaus, gebakken uitjes en kroepoek
- Brood hamburger
- Broodje kebab
- Broodje pulled chicken
- Frietje mayo
- Frietje stoofvlees
- Ijs van de boerderij
- Poffertjes



Kunnen we u helpen?

De mogelijkheden bij een bedrijfsevenement zijn enorm. Elk bedrijfsevenement vraagt om maatwerk en daarom vindt u op op deze pagina slechts een selectie van de mogelijkheden die wij bieden. Kunt u niet vinden wat u zoekt of heeft u iets anders in gedachten? Vraag naar onze mogelijkheden, wij denken graag met u mee!

T 0342 787 673
E info@meesterpoeliers.nl

Justus van der Geer





Zien we u binnenkort aan tafel?

MEESTER IN CATERING

meesterlijk in smaak