



LA COLLINA
MEDITERRANE DELICATESSEN



Haal de lekkerste gerechten bij u in huis!

La Collina is dé Mediterrane cateraar, werkend vanuit de kookstudio van Driessen SmaakVermaak. We zijn een hoogwaardige, ambachtelijke en biologische cateraar.

We zijn enthousiast over verse producten, mooie ambachten, pure smaken, eenvoud en kwaliteit. We maken veel zelf en dat geeft ruimte voor wensen op maat. We denken graag met u mee.

Mark Driessen
La Collina & Driessen SmaakVermaak

www.lacollina.nl - www.driessensmaakvermaak.nl

Driessen
SmaakVermaak
kookstudio - events - catering

een goed bereikbare en sfeervolle locatie



Driessen SmaakVermaak is een kookstudio met diverse mogelijkheden voor gezelschappen, zowel particulieren als bedrijven.

Ik heb een poeliers achtergrond (poelier Driessen) en geef in samenwerking met een aantal jagers 'wild' (kook)workshops en demonstraties. Dit kan ook op locatie.

In de keuken kunnen ca. 15 tot 20 personen tegelijkertijd koken.

Bij grotere gezelschappen zijn er extra werkplekken binnen en buiten te creëren.

We hebben ruimte voor max. 250 personen staand en 70 personen zittend.

Dit kan zijn voor een kookworkshop, (wijn)proeverij, vergadering, borrel, feest of een familiedag.

Als specialiteit hebben we de verwerking van wild en gevogelte.

www.lacollina.nl - www.driessensmaakvermaak.nl





een compleet verzorgde lunch

4

La Collina lunch

We serveren gemiddeld 1 grote Italiaanse bol per persoon, in 4 kwarten gesneden zodat je meerdere smaken kan proeven. Wij zeggen met trots dat we hele lekkere Italiaanse bollen hebben. Eerlijk en lekker brood! Ambachtelijk, vrij van E-nummers en rijk van smaak.

De Italiaanse bol hebben we in wit, volkoren, tomaat en olijf en variëren hiermee.

Belegd met een selectie uit hieronder staande variaties:

- Parmaham, buffelmozzarella en pesto
- Brie, walnoten en honing
- Vitello tonnato, kalfsmuis met tonijnmayonaise
- Boerenkaas, gegrilde groenten en pesto
- Carpaccio, ossenhaas, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en balsamico blase
- Buffelmozzarella, pesto en tomaat
- Achterham, boerenkaas, salami en tomaat
- Huisgemaakte tonijnsalade
- Parmaham, gorgonzola en tomaten tapenade
- Chorizo, milde salami en roomkaas
- Gegrilde groenten, artisjok en tomaten tapenade (veganistisch, op verzoek)

€ 6,50

1 grote bol
per persoon

Uitbreidingen:

Melk	€1,50 p.p.
Melk en sap (schulp, diverse soorten)	€2,00 p.p.
Handfruit	€1,00 p.p.
Soep van het seizoen	€3,00 p.p.
Salades	€2,50 p.p.

Geef u bij uw bestelling aan of u sap/melk glaasjes of bordjes wenst? Dan nemen we die mee.

5

Antipasti



6

Mediterrane antipasti

€ 4,95
p.p.

- Opgediend met de beste kwaliteit olijven, peppersweets, cipollini-uitjes, zongedroogde tomaten, kazen en verschillende vleeswaren.
- Geserveerd met ambachtelijk brood en huisgemaakte tapenades.



Amuses

€ 75,00

Luxe koude amuses

Per 50 stuks

- Geitenkaas, honing en walnoot
- Crêperolletje met bresaola, rucola en balsamico blase
- Parmaham en tomatentapenade
- Spiesje van piccolini mozzarella, cherrytomaat en olijf
- Crêperolletje met gerookte zalm en bieslook-kruidenkaas
- Gemarineerde gamba's
- Roomkaas met paprika
- Gerookte kipfilet en truffelmayonaise
- Carpaccio, Parmezaanse kaas en balsamico blase
- Salamicornetje met bieslook-kruidenkaas
- Spiesje van gorgonzola en rode biet

Een assorti van bovenstaande hapjes wordt geserveerd op etagères en schalen.

€ 97,50

Luxe warme amuses

Per 50 stuks

- Rolletje van gegrilde aubergine met zontomaat
- Albondigas; gehaktballetjes in tomaat-oreganosaus
- Gevulde champignon
- Mini quiche met verschillende soorten groenten
- Yakitori kipspiesjes
- Involtini spies; kippendij omwikkeld met Parmaham

Een assorti van bovenstaande hapjes wordt warm geserveerd in chafing dishes met opscheplepels. En om uit te serveren in bamboe schuitjes met prikkers erbij.

7

Dinerbuffet

€ 22,50
p.p.

Mediterrane

Koude gerechten

- Pastasalade met citroenmayonaise, paprika, oregano, tomaat en bosui
- Frisse salade van venkel
- Ambachtelijk brood met huisgemaakte tapenades

Warme gerechten

- Potata al forno, op Italiaanse wijze bereide aardappeltjes uit de oven
- Verdure mixte, gebakken en geblancheerde groenten
- Pollo Limone, biologische kippendijtes in citroensaus



La Collina

Koude gerechten

- Salade van mozzarella piccolini, cherry tomaat, kapperappels en groene pesto
- Gegrilde groenten salade, aangemaakt met olijfolie, witte balsamico azijn en verse kruiden
- Ambachtelijk brood met huisgemaakte tapenades

Warme gerechten

- Risotto
- Verdure mixte, gebakken en geblancheerde groenten
- Pasta met paprika, aubergine, cougette, champignons en tomaat-basillicumsaus
- Involtini; gevulde kippendij omwikkeld met Parmaham
- Zeebaars "en papillot"

Inclusief porseleinen borden, rvs bestek, servetten, chafing dishes, branders en opschepbestek.
Heeft u een wens, dieet of allergie, dan kunt u dit altijd aangeven. Wij denken graag met u mee voor een alternatief.

€ 25,50
p.p.

Pastabuffet

€ 12,50
p.p.

- Lasagne Bolognese van biologisch rundergehakt
- Pasta met paprika, aubergine, courgette, champignons en Napolitane tomatensaus
- Pasta carbonara
- Vegetarische lasagne
- Tortellini met kaasvulling en pesto-roomsaus
- Lasagne van zalm en spinazie
- Pasta met kippendijtes, salie, pijnboompitten en citroen
- Cannelloni gevuld met ricotta, spinazie, pijnboompitjes en een vleugje citroen

Wij adviseren u een keuze te maken uit twee pastagerechten. Meerdere gerechten zijn boven de 20 personen mogelijk.

Als optie daarbij een salade en ambachtelijk brood met huisgemaakte tapenades

- Frisse salade van venkel
- Tomatensalade met rode ui, kapperappeltjes en feta

Prijzen zijn gebaseerd op ca 500 gram per persoon aan warme gerechten, 200 gram salade en ambachtelijk brood als u daarvoor kiest. Inclusief porseleinen borden en rvs bestek, servetten, chafing dishes, branders en opschepbestek.

€ 15,50
p.p.



Tapasbuffet

€ 25,50
p.p.

Dit buffet heeft een leuke uitstraling met een overdaad aan diversiteit en lekkere gerechten! Mooie schalen met kazen, vleeswaren en verschillende delicatessen. Zeer geschikt tijdens feesten en verjaardagen als "walking dinner" of informeel buffet voor uw gasten.

Koude gerechten

- Gemarineerde knoflookolijven
- Kalamata olijven
- Peppersweets gevuld met roomkaas
- Wraps gevuld met gerookte zalm, roomkaas en rucola
- Ansjovis
- Cipollini-uitjes
- Zongedroogde tomaten
- Meloen met Parmaham

Schaal met verschillende Mediterrane vleeswarensoorten.
Kasplateau met verschillende Mediterrane kazen.

Ambachtelijk brood

- Huisgemaakte kruidenroomkaas met bieslook en peterselie
- Huisgemaakte tomatentapenade

Salades

- Pastasalade met citroenmayonaise, paprika, tomaat, bosui en oregano
- Frisse salade van venkel
- Tomatensalade met rode ui en kapperappeltjes

Warme gerechten

- Albondigas; gehaktballetjes in tomaat-oreganosaus
- Pollo Limone, biologische kippendijen in citroensaus
- Toscaans gekruide champignons
- Pasta penne met paprika, aubergine, courgette, champignons en tomaat-basilicumsaus

Italiaans tafelen

€ 35,50
p.p.

Antipasti

- Schalen met diverse Italiaanse vleeswaren, kazen, olijven, zongedroogde tomaten, peppersweets etc.
- Ambachtelijk brood met huisgemaakte tapenades

Il primo (Maak een keuze uit de 3 onderstaande voorgerechten)

- Caprese salade van buffelmozzarella en balsamico blase
- Vitello tonnato, mooi rose kalvsmuis met tonijnmayonaise en kappertjes
- Carpaccio

Il secondi

Koude gerechten

- Pastasalade met huisgemaakte citroenmayonaise, paprika, oregano, tomaat en bosui
- Frisse venkelsalade
- Gegrilde groenten salade, met olijfolie, witte balsamico azijn en verse kruiden

Il secondi

Warme gerechten

- Risotto
- Potata al forno, op Italiaanse wijze bereide aardappeltjes uit de oven
- Involtini; gevulde kippendij omwikkeld met Parmaham
- Melanzane Parmigiana
- Zeebaars "en papillot"

Il dolce

- Huisgemaakte tiramisu
- Vers fruit van het seizoen

Wij brengen alles in één keer bij u thuis. De antipasti en de voorgerechten zijn klaar om uitgeserveerd te worden. Wij nemen de hoofdgerechten, die warm geserveerd worden, mee in ovenschalen of in pannen. Dit gaat bij u thuis in de oven of zachtjes op het vuur. Daarna plaats u zelf de warme gerechten op tafel. Het dessert zetten wij bij u in de koeling of op een koele plek en dit serveert u zelf uit.

Alle gerechten zijn inclusief 2 x porseleinen borden, 1 x rvs bestek, servetten en opschepbestek.

BBQ-buffet La Collina

€ 25,50
p.p.

Ambachtelijk brood en sausjes

- Ambachtelijk brood geserveerd met huisgemaakte tapenades
- Knoflook-, cocktail- en pindasaus

Salades

- Frisse salade van venkel
- Pastasalade met huisgemaakte citroenmayonaise, paprika, oregano, tomaat en bosui
- Tomatensalade met rode ui en kapperappeltjes
- Meloen

Barbeque gerechten

- Italiaans gekruide hamburgers
- Huisgemaakte kipsaté
- Maiskolf
- Zeebaars "en papillot"
- Merquez worstjes

De prijs is inclusief gas-BBQ, gasfles, BBQ-materiaal, borden, bestek en servetten.

Wij zetten alles voor u klaar, zodat u zelf kunt gaan BBQ-en.

Wenst u niet zelf te BBQ-en?

U kunt voor € 50,00 bij ons een kok inhuren, die blijft ongeveer 2 uur ondersteunen.



Steenoven arrangementen

Pizza stand €400,00

Uw eigen pizza samenstellen en bakken kan met onze authentieke steenoven. Samen met familie, bedrijfsuitje, kinderfeestje of met vrienden. Op iedere locatie in te zetten.

Inclusief 20 pizza's, huisgemaakt deeg, tomatensaus, grote variatie aan belegsoorten, materialen en transport. Hout om te stoken en instructies om uw eigen pizza te maken worden ook meegeleverd.



Uit te breiden met een saladebar: €5,00 p.p.

Diverse salades en garnituren, een lekkere verrijking van uw pizza.

De steenoven is ook te huur voor €150,00 per dag, inclusief brengen en halen.

Wilt u niet u zelf uw pizza's bakken, maar ons dit laten verzorgen dan kan dit ook!

€400,00 voor de eerste 20 pizza's en € 10,00 voor elke pizza meer. Inclusief personeel en transport.



Kok aan huis



14



Meer informatie

Neem contact met ons op en vraag naar de mogelijkheden.
030-605 1162 of 030-691 9981.

Kok aan huis

Wij kunnen een geweldig diner bij u thuis of op uw locatie naar keuze verzorgen.

Denk aan een uitgebreid gedekte tafel, 7-gangen diner, 21-diner, themadiner, wijnproeverij, wildavond etc.

Wij denken graag met u mee met onze vele jaren kennis en ervaring. In overleg koken wij bij u op locatie de (voorbereide) gerechten en ervaart u het live cooking en gastheerschap van onze koks.

Ik bespreek graag bij u thuis of op locatie de invulling. Zo heb ik uw locatie gezien en kan ik het menu op uw faciliteiten en wensen aanpassen.



15



Een (feestelijk) etentje
sluit je af met een
lekker dessert.

Dessert

€ 4,50
p.p.

- Chocolademousse
- Huisgemaakte tiramisu
- Italiaanse liefde: *mascarpone, boerenjongens en advocaat*
- Pannacotta met een rodevruchtencoulis
- Dessert Verona: *mascarpone, honing, kaneel, walnoten en chocolade*
- Salade van seizoensvruchten

Kunt u niet kiezen uit slechts één dessert?

Voor €2,00 per stuk serveren wij ook mini desserts.
U kunt een keuze maken uit bovenstaande desserts.

Gelato Bar

- Vers Italiaans schepijs is ook mogelijk op uw feest!

U kunt onze gelato bar inhuren. We zetten de bar bij u neer met alle materialen en toebehoren.
Het ijs blijft 2 uur koel. Als u de bar open doet, kunt u ca. 30 minuten ijs scheppen.

Prijzen - gebaseerd op 2 bolletjes p.p.

40 personen	€120,00
Elke persoon meer	€2,00 p.p.

Wilt u personeel hierbij inhuren?

Wij rekenen €28,50 p.p. per uur.

Drankarrangement



18

Onbeperkt

€ 17,50 p.p. uitgaande van 2 uur
€ 20,50 p.p. uitgaande van 3 uur
€ 23,50 p.p. uitgaande van 4 uur

- Rode wijn
- Witte wijn
- De Leckere Bier
- Bruisend en plat water
- Diverse frisdranken
- Schulp sappen, diverse soorten

Inclusief glaswerk en bediening.

Op nacalculatie

- Rode wijn € 14,50 per fles
- Witte wijn € 14,50 per fles
- De Leckere Bier € 2,50 per flesje
- Frisdranken € 1,50 per flesje
- Schulp sappen, diverse soorten € 1,50 per flesje/glas

Bruisend en plat water, diverse frisdranken, Schulp sappen, diverse soorten.

Gesloten flessen mogen retour. De dranken worden berekend op basis van nacalculatie. Inclusief glaswerk en exclusief bediening.

Verhuurservice

Statafel plus rok	€ 15,00
Partytent easy-up 3x5m	€ 25,00
Glaswerk	€ 0,50 per stuk
Borden en bestek	€ 1,00 p.p.

Daarnaast werken wij met meerdere verhuurbedrijven samen. De kosten van het inhuren zullen wij in de offerte opnemen. De service hiervan is inbegrepen.

Bezorggebied

In en rond Zeist, Nieuwegein, Houten, Utrecht en brede straal daaromheen. Daarbuiten in overleg.

La Collina lunch bestellen

Via een mail naar info@lacollina.nl of te bellen met 030-691 9981.

Graag een werkdag van tevoren uw bestelling doorgeven. Minimaal bestelbedrag voor gratis bezorging bedraagt €100,00. Bij een lager bestelbedrag rekenen wij €15,00 bezorgkosten. We nemen de spullen van de vorige keer weer mee als we leveren. Als er meer tijd tussen zit, komen we in overleg eerder.

Buffetten bestellen

Via een mail naar info@lacollina.nl of te bellen met 030-691 9981.

Wij bezorgen de buffetten gratis bij u thuis bij een bestelbedrag boven de €250,00. Onder de €250,00 vragen wij € 15,- bezorgkosten.

Wij komen de warme gerechten bij u bezorgen in chafing dishes, tenzij anders is afgesproken. Na afloop komen wij, in overleg, alles weer ophalen.

Wijzigingen in de aantallen kunt u tot twee dagen voor aanvang aan ons doorgeven. U kunt bij aflevering pinnen, contant betalen of wij sturen u achteraf een factuur. Bij bestellingen boven de €500,00 vragen wij een aanbetaling van 50%)

Op alle bestellingen en leveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing.

Heeft u een wens, dieet of allergie, dan kunt u dit altijd aangeven. Wij denken graag met u mee voor een alternatief.

Last minute bestellingen bel 06-109 05 016.

19



Wij nodigen u graag uit bij La Collina en Driessen SmaakVermaak. U kunt hier zien en proeven met welke producten wij werken, waar we trots op zijn en waar een verhaal achter zit.

Driessen SmaakVermaak
Marconibaan 42 H
3439 MS Nieuwegein

info@driessensmaakvermaak.nl
030-605 1162

info@lacollina.nl
030-691 9981

Mark Driessen
06-109 05 016

www.lacollina.nl - www.driessensmaakvermaak.nl