



Lunchkaart 1/2



Lunch A

- Soepje van gegrilde tomaten en paprika's (v)
- Waldkornbroodjes, ciabatta's, meergranen broodjes, belegd met :
 - Brie, vijgencompote, pecannootjes, rucola
 - Tonijn, paprika, olijfjes, kappertjes, rode ui
 - Pastrami met piccalilly, ijsbergsla, alfalfa
- Blondies en brownies
- Div soorten Schulp fruit sapjes
Acqua Panna & San Pellegrino

€ 12,50 p.p*

Lunch B

- Oosters pompoensoepje (v)
- Waldkornbroodjes, ciabatta's, meergranen broodjes, belegd met :
 - Coppa di Parma, tapenade van zongedroogde tomaatjes, rucola
 - Eiersalade met truffel en rucola (v)
 - Zalm, groene asperge, dille, rode ui, kappertjes
- Wraps met:
 - Gerookte kipfilet met avocado, tomaat, rode ui, ijsbergsla
 - Geitenkaas, honing, pecannootje, rucola
- Dadeltaart met kokos
- Div soorten Schulp fruit sapjes
Acqua Panna & San Pellegrino

€ 14,50 p.p*

*Prijzen exclusief btw



Lunchkaart 2/2



Lunch C

- Oosters pompoensoepje (v)
- Waldkornbroodjes, ciabatta's, meergranen broodjes, belegd met :
 - Zoete aardappel crème, waterkers, tomaat
 - Bbq jerk chicken, cole slaw, Jack Daniels saus met gepofte knoflook
 - Krab, groene appel, paprika, rode ui, kappertjes
- Wraps met:
 - Gerookte zalm, creamcheese, mierikswortel, venkelkrullen
 - Gegrilde groenten, granaatappel, feta, romesco
- Salades
 - Gegrilde bloemkool, venkel, zwarte wortel, amandelen, feta
 - Rode biet, sinaasappel, buffelmozzarella, rode ui, pistache
- Mini chocotaartje
- Stukje fruit
- Div soorten Schulp fruit sapjes
Acqua Panna & San Pellegrino

€ 18,50 p.p*

Smaken verschillen, is het niet?

Doe inspiratie op, bekijk de mogelijkheden en kies je favorieten. Natuurlijk maken wij ook met alle liefde een menu en offerte op maat.

*Prijzen exclusief btw



Dinerkaart 1/2



Flamenco buffet

- Spaanse aardappeltortilla met pittige uitjes
- Kip piri piri
- Beenham, mosterd honing dressing, limoen, peper, basilicum
- Garnaaltjes, koriander, rode peper, knoflook, peultjes
- Gevulde champignon, wilde spinazie, paprika, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, Parmezaan
- Groen sla, olijfjes, pitten en zaden, frambozen dressing, feta
- Tapenade met broden

€ 20,50 p.p*

Tapas buffet

- Wrap, chorizo, kip, kaas, koriander
- Spiesje met gegrilde gamba, paprika, chorizo, zwarte olijf
- Samosa, courgette, rode paprika, sjalotje, geitenkaas, hazelnoot (v)
- Gevulde champignon, wilde spinazie, paprika, Parmezaan, pijnboompitjes (V)
- Aardappeltortilla, romesco, jamon serrano, olijfje
- Oosters kipspiesje, citroengras, limoenblad
- Blini, gerookte zalm, creamcheese, dille, rode ui (4 hapjes p.p)

- Soepje van gegrilde tomaatjes

- Warme gerechten
 - Lasagne, wilde spinazie, oesterzwammen
 - Mediterrane kip, knoflook, citroen
 - Garnaaltjes in puttanesca
 - Rode biet, sinaasappel, buffelmozzarella, pistache

- Broden tapenade, aioli

€ 23,50 p.p*

*Prijzen exclusief btw



Dinerkaart 2/2

Pinchobuffet

- Gegrilde groenten, romesco, buffelmozzarella, rode uien compote (v)
- Gerookte rode biet, sinaasappel, geitenkaas, rode ui, pistache
- Frittata met spinazie, paprika en zongdroogde tomaatjes, boquerones, paprika, aioli
- Prime beef, truffel, Parmezaan, rucola
- Zoete aardappel, jerk chicken, coleslaw, Jack Daniels saus met gepofte knoflook
- Gerookte zalm, groene asperge, kwarteleitje
- Chorizo, gepofte paprika, gamba, gegratineerde kaas

(3 pinchos p.p)

- Oosters pompoensoepje met kokos
- Roseval aardappeltjes uit de oven met knoflook en tijm gamba's met peultjes en een Spaans pepertje
- BBQ jerk chicken met gedroogd fruit
- Salade van gerilde bloemkool, zwarte wortel, venkel, feta, amandelen
- Broden, tapenade en aioli

€ 25,50 p.p*

Passie & Hartstocht

- Lasagne Bolognese
- Bulgur, paprika, rode ui, olijfjes, haricot verts
- Mediterrane kip met citroen en knoflook
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Gamba's met peultjes en een spaans pepertje
- Zalm, rode ui, kappertjes, mierikswortel, dille, room
- Salade van gegrilde bloemkool, zwarte wortel, venkel, feta
- Rode biet, sinaasappel, buffelmozzarella, pistache
- Rucola salade, tomaatjes, pitjes en zaden, Parmezaan
- Broden, harissa, tapenade en aioli

€ 28,50 p.p*



Smaken verschillen, is het niet?

Doe inspiratie op, bekijk de mogelijkheden en kies je favorieten. Natuurlijk maken wij ook met alle liefde een menu en offerte op maat.

**Prijzen exclusief btw*



Drankenkaart



Wijnen

Rood

Apalltagua Reserva pinot noir (Chili)

Prachtige doorzichtige paarsrode kleur. In geur licht hout en vooral rode bessen en framboos. De smaak is elegant met frisse tonen en fraaie tannines. Mooi begeleidend bij gevogelte

Wit

Domaine Guillaman 2016

Een Levendige en frisse smaak, aromatisch, fruitige, zachte en niet té droge witte wijn, met opwekkende zuren na. Geurig en open, voorjaarsbloemen en heerlijk exotisch fruit met een vleugje citrus na. Gemaakt van Colombard en Ugni blanc druiven uit het Gasgogne gebied, zuid Frankrijk.

Bier

- Heineken twist off
- Heineken 0%

Non alcoholisch

- Div. soorten Fritz Bio Lemondes
- Acqua Panna & San Pellegrino
- Div. Schulp vruchtensappen

Smaken verschillen, is het niet?

Doe inspiratie op, bekijk de mogelijkheden en kies je favorieten. Natuurlijk maken wij ook met alle liefde een menu en offerte op maat.

*Prijzen exclusief btw



Borrelkaart



Borrelhapjes

- Wrap, chorizo, kip, kaas, koriander
- Spiesje met gegrilde gamba, paprika, chorizo, zwarte olijf
- Samosa, courgette, rode paprika, sjalotje, geitenkaas, hazelnoot (v)
- Gevulde champignon, wilde spinazie, paprika, Parmezaan, pijnboompitjes (V)
- Aardappeltortilla, romesco, jambon serrano, olijfe
- Oosters kipspiesje, citroengras, limoenblad
- Blini, gerookte zalm, creamcheese, dille, rode ui

4 hapjes p.p € 7,-

6 hapjes p.p € 9,-

Fruit de mer

- Krabscharen, creuses, mosseltjes, sardientjes, vongole, gegrilde gamba

€ 17,50 p.p*

Tafelgarnituur

- Crudit  met aioli
- Tortillachips met guacamole
- Gemarineerde olijfjes

€ 1,50 p.p*

Pinchos

Pinchos zijn hapjes van meerdere ingrediënten die bij elkaar worden gehouden door een stokje op een zuurdesem stokbroodje

- Gegrilde groenten, romesco, buffelmozzarella, rode uien compote (v)
- Gerookte rode biet, sinaasappel, geitenkaas, rode ui, pistache
- Fritatta met spinazie, paprika en zongdroogde tomaatjes, boquerones paprika aioli
- Prime beef, truffel, parmezaan, rucola
- Zoete aardappel, jerk chicken, coleslaw, Jack Daniels saus met gepofte knoflook
- Gerookte zalm, groene asperge, kwarteleitje
- Chorizo, gepofte paprika, gamba, gegratineerde kaas

€ 2,75 p.st*

Smaken verschillen, is het niet?

Doe inspiratie op, bekijk de mogelijkheden en kies je favorieten. Natuurlijk maken wij ook met alle liefde een menu en offerte op maat.

*Prijzen exclusief btw



Rode Rozen & Tortillas
Verwersdijk 116
2611 NL Delft



(Ebe, catering) 06-13 66 30 06
(Nancy, taartjes) 06-11 37 57 14



info@roderozenentortillas.com



Rode Rozen en Taartjes ^{1/2}



High tea

Een overheerlijke selectie van de volgende zoete mondvermaken:

- Blondies
- Brownies
- Pinkies
- Dadeltaart met kokos
- Citroentaart
- Haagse Hopjes cake met karamel
- Cheesecake
- Kokosmakroon met stukjes framboos
- Rocky roads (goddelijke chocolade brokken)
- Chocolate taart
- Red velvet hart

Deze lekkernijen worden aangevuld met een hartige hapjes uit de keuken van Rode Rozen & Tortilla's, zoals soepjes, wraps, dukkah dip en een croque monsieur met vijgen chutney.

Prijs € 19,50 p.p.*

Feestelijke bubbel met of zonder alcohol € 4,50 p.p.

High tea op locatie vanaf 15 personen € 29,- p.p.
Inclusief vintage servies, bubbels, afwas, bezorgen en ophalen.

Guilty pleasures

Een box met een overheerlijke selectie van:

- Brownies
- Cheesecake
- Blondies
- Chocoladetaart
- Pinkies
- Kokosmakroon met stukjes framboos
- Dadeltaart met kokos
- Haagse hopjes cake met karamel

Doosje met 16 stukjes € 20,-

Doosje met 25 stukjes € 29,50

Doosje met 9 red velvet hartjes € 11,25

Doosje met 25 red velvet hartjes € 29,50

Giftbox van 12 mega brownies met 3 soorten caramel, zeezout & chocodrip € 29,50

Vanaf 25 stuks krijg je een gratis toffe Rode Rozen & taartjes plank. Sweet!





Rode Rozen en Taartjes ^{2/2}

Dripcakes

Groot 15 personen € 50,-

Groter 20 personen € 65,-

Grootst 30 personen € 95,-

Candy land cake € 50,-

Sprinkels all over en spekjes & snoep on top

Bijpassende cupcakes € 2,75 p.s.

Kies uit de volgende super smaken:
red velvet, vanille, chocolade, wortel

Taarten

Red velvet taart - 12 punten - € 30,-

Wortel - noten taart - 12 punten - € 32,50

Chocolade taart - 16 punten - € 35,-

Bruidstaarten

Jullie bruidstaart maken we natuurlijk helemaal naar wens, smaak en thema. Daarom stellen we jullie ultieme bruidstaart graag in overleg samen. Laten we een afspraak maken om te kletsen en te proeven!

Prijsindicatie van € 4,50 p.p.



Smaken verschillen, is het niet?

Doe inspiratie op, bekijk de mogelijkheden en kies je favorieten. Natuurlijk maken wij ook met alle liefde een menu en offerte op maat.



Personeelskosten



Personeel is handig. Goed personeel is waardevol. Ons personeel is (on)betaalbaar. Stuw jouw event naar een nog hoger level. Geen zorgen over het uitserveren van gerechten, drankjes, afruimen, afwas... Onze medewerkers nemen alles uit handen. Met kennis, plezier, ervaring en met alle liefde.

Onze alleskunnende medewerkers serveren jouw event met sfeer en karakter. Professionele en representatieve gastvrijheid ten top.

Medewerker: 28,50 per uur*

Leun maar achterover, ontspan. Onze eventmanagers nemen alles met zorg uit handen. Van eventplanner tot aanspreekpunt. Servicegerichte regelaars met inzicht.

Eventmanager: 32,50 per uur*

(* = onze uurtarieven zijn exclusief btw.)

**Prijzen exclusief btw*