



06-2459 3128
info@zingfood.nl

Salades en Quiches - Zing Good Food catering service

Quiches

- Quiche Loraine
- Quiche Zalm-Brocoli
- Quiche - Gorgonzola
- Quiche Feta-Tomaat-Ui

Salades

- Pasta salade met gegrilde groenten: penne, paprika, rode ui, courgette, champignons en cherry tomaten.
- Tabouleh Salade: gekookte bulger, olijf olie, citroensap, cherry tomaten, feta kaas, zwarte olijven en verse munt.
- Salade van Cous Cous met gegrilde groenten:cous cous, courgette, paprika, cherry tomaten, geroosterde pijnboompitten, olijf olie en citroensap
- Griekse Salade: tomaten, komkommer, zwarte olijven, rode ui, feta kaas, oregano, olijf olie en citroensap
- Vegetarische Nicoise Salade: de klassieke maar dan zonder tonijn en net zo lekker met haricots verts, eieren, rozeval aardappels, zwarte olijven en rode ui

Opmerkingen:

- De smaken en ingrediënten van de quiches en salades kunnen variëren al naar gelang de seizoenen en de beschikbaarheid van de ingrediënten.
- Als u salades of quiches bij uw lunch catering wilt bestellen is dat normaal gesproken mogelijk vanaf 25 personen.
- Zowel bij onze bezorg catering als bij onze catering met bediening leveren wij de quiches en salades op schaal aan met serveer bestek.
- Voor uw lunch catering vanaf 50 personen kunnen de quiches zowel als mini (individueel gebakken) als groot (in taart vorm) geleverd worden.
- Overleg met het bestellen van uw catering over de hoeveelheden en de samenstelling van uw lunch. Afhankelijk van het menu van uw catering calculeren we tussen de 50 en 200 gram per persoon per salade.
- In het geval van collega's of gasten met een allergie kunnen wij alternatieve recepten bereiden. Geef dit bij het bestellen (of anders minimaal 3 dagen van te voren) van uw catering via email aan ons door.