

# **Prijzlijst catering**

**2014**

## **Kookclub-catering**

**Re-integratieproject voor (jong) volwassenen**

**Stichting En Route  
Rotterdam**

## Over ons

Men neme een keuken vol gemotiveerde mensen met een problematisch verleden die alles op alles willen zetten om weer een normaal leven te kunnen leiden. Men voegt daarbij een handvol enthousiaste vrijwilligers en begeleiders en een geïnspireerde chef-kok, die zijn sporen heeft verdiend zowel in de hulpverlening als in de catering. En ziehier de ingrediënten voor het succesrecept dat Stichting En Route heeft bedacht.

Onze huidige activiteit voor (jong) volwassenen, met een turbulent verleden, in de centrale keuken aan de Jan van Vuchtstraat blijft de ideale leeromgeving. Hier kunt u terecht voor zowel een bescheiden omlijsting van lunch of vergadering, als voor een uitgebreid buffet voor uw feest of symposium -wij kookten al voor 340 man- kunt u bij ons terecht. Wanneer u ons inhuurt, kunt u rekenen op een professionele, creatieve en zeer betaalbare invulling van uw wensen. Bovendien geeft u ook nog eens blijk van uw maatschappelijke betrokkenheid. Onze deelnemers willen niets liever dan dat de catering van uw bijeenkomst een culinair succes wordt.

U kunt kiezen uit verschillende buffetten, zoals een ontbijtbuffet, koud buffet, Spaans buffet, wildbuffet, Italiaans buffet, etc. Maar we kunnen ons ook voorstellen dat u in overleg iets bijzonders wilt samenstellen. Dan komen we graag naar u toe om de mogelijkheden te bespreken. U zorgt voor gasten, en wij voor een sfeervolle en smakelijke bijeenkomst. Natuurlijk kunt u ook soepen, salades of belegde broodjes bij ons bestellen en laten bezorgen bij u op kantoor (zie pagina 5). Bestelformulieren voor onze Broodjes Service zijn op aanvraag verkrijgbaar bij ons Hoofdkantoor (zie pagina 20).

## Inhoud

<b>Bitter</b>	<b>4</b>
<b>Broodjes en soepen</b>	<b>5</b>
<b>Patisserie</b>	<b>6</b>
<b>Nieuw in ons assortiment, vers bereide sushi</b>	<b>7</b>
<b>De enige echte High Tea</b>	<b>8</b>
<b>Barbecue</b>	<b>9</b>
<b>Maaltijdverzorging voor groepen</b>	<b>10</b>
<b>Ontbijtbuffetten</b>	<b>11</b>
<b>Lunchbuffetten</b>	<b>12</b>
<b>Buffetten, onze specialiteit</b>	<b>13</b>
<b>Themabuffetten</b>	<b>14</b>
<b>Koude schotels</b>	<b>17</b>
<b>Kant en klare gerechten</b>	<b>18</b>
<b>Dranken</b>	<b>19</b>
<b>Verhuur en bezorging</b>	<b>20</b>
<b>Onze locaties</b>	<b>21</b>

## Bitter

---

<b>Koude garnituren de luxe</b> hartige soesjes, paling, gerookte zalm, tomaat spiesjes met fetakaas, diverse kleine hapjes zoals dadels met een spekje	<i>per schaal van 60 stuks</i>	<b>€ 45,00</b>
<b>Warme garnituren</b> bitterballen, nasi- en bamihapjes, mini-loempia's, gehaktballetjes, e.d. Bereiding ter plaatse	<i>per stuk, min. afname 100 stuks</i>	<b>€ 0,70</b>
<b>Warme bladerdeeg garnituren</b> (ook vegetarisch)	<i>per stuk, min. afname 100 stuks</i>	<b>€ 0,85</b>
<b>Buffet van Griekse bitter specialiteiten</b> dolma's, tzatziki, inktvis in tomatensaus, souvlaki, garnalen in knoflooksaus, sardines met citroen, Griekse boerensalade, olijven, pesto, diverse broodsoorten	<i>per persoon, min. 20 personen</i>	<b>€ 10,50</b>
<b>Mini croquetten van Patisserie Holtkamp</b> Kalfsvlees	<i>per schaal van 50 stuks</i>	<b>€ 53,00</b>
Garnalen	<i>per schaal van 50 stuks</i>	<b>€ 79,50</b>
Kreeft	<i>per schaal van 50 stuks</i>	<b>€ 79,70</b>
Kaas	<i>per schaal van 50 stuks</i>	<b>€ 53,00</b>
Zwezerik met truffel	<i>per schaal van 50 stuks</i>	<b>€ 79,50</b>
<b>Bediening</b> Voor het uitserveren van de garnituren, e.d. <i>per uur</i> of gedeelte daarvan		<b>€ 15,50</b>
<b>Bezorgkosten</b> Bij afleveringen onder de € 200,00 Bij afleveringen onder de € 250,00 op <i>zondag</i>		<b>€ 7,75</b> <b>€ 25,00</b>

## Broodjes en soepen

---

### Belegde broodjes/pistolets

		<i>broodje</i>	<i>pistolet</i>
Jonge kaas	<i>per stuk</i>	€ 2,35	€ 2,85
Oude kaas	<i>per stuk</i>	€ 2,35	€ 2,85
Roombrie	<i>per stuk</i>	€ 2,35	€ 2,85
Ham	<i>per stuk</i>	€ 2,35	€ 2,85

### Belegde broodjes/pistolets de luxe

		<i>broodje</i>	<i>pistolet</i>
Rauwe ham	<i>per stuk</i>	€ 2,85	€ 3,10
Fricandau	<i>per stuk</i>	€ 2,85	€ 3,10
Rosbief	<i>per stuk</i>	€ 2,85	€ 3,10
Filet Americain	<i>per stuk</i>	€ 2,85	€ 3,10
Bal gehakt	<i>per stuk</i>	€ 2,85	€ 3,10
Tartaar	<i>per stuk</i>	€ 3,10	€ 3,35
Ei, tomaat en mayonaise	<i>per stuk</i>	€ 3,10	€ 3,35

### Belegde pistolets/ciabatta de luxe

		<i>pistolet</i>	<i>ciabatta</i>
<b>Broodje van de maand</b>	<i>per stuk</i>	€ 2,60	€ 3,10
ledere maand een verrassend lekker broodje			
<b>Gezond</b> met ham, kaas, ei, tomaat, komkommer, sla en een frisse dressing	<i>per stuk</i>	€ 3,35	€ 3,85
<b>Zalm</b> , kruiden roomkaas, rucola, komkommer en gedroogde tomaatjes	<i>per stuk</i>	€ 3,75	€ 4,00
<b>Paling</b> , gerookt van fijne kwaliteit	<i>per stuk</i>	€ 3,75	€ 4,00
<b>Carpaccio</b> , Parmezaanse kaas, kappertjes, spekjes, pijnboompitten, ui en bieslook	<i>per stuk</i>	€ 3,50	€ 4,00

### Sandwiches

met een grote variëteit aan beleg	<i>per stuk</i>	€ 1,65
-----------------------------------	-----------------	--------

### Ontbijt- en lunchboxen

3 royaal belegde broodjes 1 krentenbol 1 banaan 1 flesje melk, Minute Maid of vruchtensap	<i>per stuk</i>	€ 7,25
--	-----------------	--------

### Soepen

Grote sortering, bereid van verse bouillon Minimum afname 5 liter (1 liter is 4 à 5 koppen)	<i>per liter</i>	€ 6,25
--	------------------	--------

### Bezorgkosten

Bij afleveringen onder de € 200,00	€ 7,75
Bij afleveringen onder de € 250,00 op <i>zondag</i>	€ 25,00

## Patisserie

---

### Koelverse voorgesneden taarten (12 punten per taart)

Graag minimaal 1 dag voorafgaande aan de levering bestellen.

<b>Vlaaien</b>	<i>per stuk</i>	<b>€ 11,00</b>
Abrikoos		
Appel		
Appel kruimel		
Kersen		
<b>Appeltaarten</b>		
Basis	<i>per stuk</i>	<b>€ 13,50</b>
Appel met amandelspijs	<i>per stuk</i>	<b>€ 16,00</b>
Appel met kaneel grof	<i>per stuk</i>	<b>€ 16,00</b>
<b>Slagroomtaarten</b>		
Basis	<i>per stuk</i>	<b>€ 20,75</b>
Taart assorti Italiaans	<i>per stuk</i>	<b>€ 20,75</b>
Taart assorti Duits	<i>per stuk</i>	<b>€ 20,75</b>
Vruchten met kwark	<i>per stuk</i>	<b>€ 18,50</b>

### Bezorgkosten

Bij afleveringen onder de € 200,00

**€ 7,75**

Bij afleveringen onder de € 250,00 op *zondag*

**€ 25,00**

## Nieuw in ons assortiment

---

### Vers bereide sushi

Gelet op de verse bereiding van deze sushi dient u uiterlijk 2 dagen voorafgaande aan de levering te bestellen.

<b>Maki schaal</b> kleine kleefrijst sushi in zwart zeewierblad met diverse vullingen	<i>per schaal van 56 stuks</i>	<b>€ 80,00</b>
<b>Partyschaal A set</b> kleine kleefrijst sushi aangevuld met de grotere maat met zalm en omelet	<i>per schaal van 30 stuks</i>	<b>€ 50,50</b>
<b>Partyschaal B set</b> rijst sushi met zalm, paling, garnaal en omelet	<i>per schaal van 34 stuks</i>	<b>€ 61,25</b>
<b>Partyschaal C set</b> kleefrijst sushi met extra zalm, tonijn en garnaal	<i>per schaal van 41 stuks</i>	<b>€ 89,25</b>
<b>Nigiri schaal</b> alleen de grotere sushi met zalm, omelet, ebi, surimi, unagi en tonijn	<i>per schaal van 32 stuks</i>	<b>€ 80,00</b>

Alle schalen met verse wasabi pasta, gember en sojasaus

### Bezorgkosten

Bij afleveringen onder de € 200,00

**€ 7,75**

Bij afleveringen onder de € 250,00 op *zondag*

**€ 25,00**

## De enige echte High Tea

---

### High Tea Family

*per persoon, min. 12 personen* € 20,25

- scones met divers soorten jam
- huisgebakken pies (vlees, vis, vegetarisch)
- sandwiches met diverse soorten vleeswaren en diverse soorten Engelse kaas
- brownies
- bonbons
- sweets
- 10 soorten thee (o.a. verse munt thee)
- suikerklontjes, melk en room
- tafelopmaak

### High Tea King's Choice

*per persoon, min. 12 personen* € 23,25

- scones met marmelade en curds
- huisgebakken pies (vlees, vis, vegetarisch)
- sandwiches met diverse soorten vleeswaren, diverse soorten Engelse kaas, gerookte zalm
- quiche Lorraine
- petit fours
- brownies
- bonbons
- sweets
- 10 soorten thee (o.a. verse munt thee)
- diverse soorten suiker (o.a. bruine suiker en kandijnsuiker)
- melk en room
- vers geperst sinasappelsap
- tafelopmaak

### Verhuur

Theekopjes en schoteltjes, bordjes en glazen

*per stuk*

€ 0,30

Tafellinnen: prijzen op aanvraag

### Prijzen inclusief:

Bezorging in Rotterdam en omgeving.

### Prijzen exclusief:

Bediening per uur of gedeelte daarvan

€ 15,50

Bij bezorging buiten Rotterdam worden extra kosten in rekening gebracht. Deze zijn op aanvraag verkrijgbaar.



## Barbecue

---

### Barbecue simple

*per persoon, min. 35 personen* € 13,00

met 6 verschillende vleessoorten, diverse salades,  
diverse sauzen, diverse broodsoorten

### Barbecue

*per persoon, min. 20 personen* € 17,50

met vis, vlees, diverse salades,  
diverse sauzen, diverse broodsoorten

### Barbecue de luxe

*per persoon, min. 20 personen* € 24,75

uitgebreid met verrassende vleesgerechten  
en luxe vissoorten zoals forel en zalm

#### Prijzen inclusief:

- barbecue
- parasol
- mobiele koeling

#### Prijzen exclusief:

Bediening per uur of gedeelte daarvan

€ 15,50

## Maaltijdverzorging voor groepen

---

### Driegangen menu

*per persoon, min. 10 personen* € 14,50  
*per persoon, vanaf 50 personen* € 12,50  
*per persoon, vanaf 100 personen* € 11,00

#### Voorgerecht

Soep

#### Hoofdgerecht

- vlees en/of vis (naar keuze)
- verse groenten
- verse salade
- gekookte aardappelen, pasta en rijst

#### Dessert

### Alleen hoofdgerecht

*per persoon, vanaf 100 personen* € 10,50  
*per persoon, vanaf 200 personen* € 9,00

- vlees en/of vis (naar keuze)
- verse groenten
- verse salade
- gekookte aardappelen, pasta en rijst

### Driegangen keuzemenu

*per persoon, min. 5 personen* € 19,00

Wordt in overleg samengesteld  
 Maaltijden kunnen indien gewenst worden uitgebreid  
 of luxer worden gemaakt. Prijs op aanvraag

### Eenpansgerechten

*per persoon, min. 5 personen* € 9,50  
*per persoon, vanaf 100 personen* € 8,50  
*per persoon, vanaf 200 personen* € 7,50

Pasta, rijst, stampotten  
 Geserveerd met groene salade met tomaat  
 en komkommer

#### Prijzen inclusief:

- verwarmde soepterrines
- chaving dishes
- schalen
- opdien bestek
- tafelopmaak

#### Prijzen exclusief:

Bediening per uur of gedeelte daarvan

€ 15,50

## Ontbijtbuffetten

---

### Ontbijtbuffet

*per persoon, min. 15 personen* € 14,00  
*per persoon, vanaf 100 personen* € 11,50

- assortiment broodjes
- krentenbollen
- ruim assortiment vleeswaren en kaassoorten
- roomboter
- vruchtensap
- koffie, thee, melk, karnemelk
- verse vruchten
- tafelopmaak

### Ontbijtbuffet de luxe

*per persoon, min. 15 personen* € 16,00  
*per persoon, vanaf 100 personen* € 12,50

- assortiment luxe broodjes
- krentenbollen
- ruim assortiment luxe vleeswaren en kaassoorten
- omelet in chaving dishes
- gerookte zalm
- roomboter
- diverse soorten zelfgemaakt confituren
- vruchtensap (vers geperst)
- koffie, thee, melk, karnemelk
- verse vruchten
- tafelopmaak

#### Prijzen exclusief:

Bediening per uur of gedeelte daarvan

€ 15,50

## Lunchbuffetten

---

### Lunchbuffet

*per persoon, min. 15 personen* € 16,00  
*per persoon, vanaf 100 personen* € 14,00

- Soep (keuze uit champignon-, groenten-, pompoen- en tomatensoep)
- assortiment luxe broodjes
- krentenbollen
- ruim assortiment vleeswaren en kaassoorten
- roomboter
- assortiment kleine saucijsjes (warm)
- vruchtensap
- koffie, thee, melk en karnemelk
- aardappelsalade
- huzarensalade
- verse vruchten
- tafelopmaak

### Lunchbuffet de luxe

*per persoon, min. 15 personen* € 17,50  
*per persoon, vanaf 50 personen* € 15,50  
*per persoon, vanaf 100 personen* € 14,50

- Soep (keuze uit champignon-, groenten-, pompoen- en tomatensoep)
- assortiment luxe broodjes
- krentenbollen
- assortiment luxe vleeswaren en kaassoorten
- assortiment vis (gerookte zalm en gerookte paling)
- roomboter
- omelet in saving dishes
- pasteitje met kip- of kalfsragout
- vers geperste jus d'orange
- koffie, thee, melk en karnemelk
- aardappelsalade
- huzarensalade
- verse vruchten met yoghurt
- tafelopmaak

#### Prijzen inclusief:

- verwarmde soepterrines
- chaving dishes
- schalen
- opdien bestek

#### Prijzen exclusief:

Bediening per uur of gedeelte daarvan

€ 15,50

## Buffetten, onze specialiteit

---

### Buffet

*per persoon, min. 20 personen* € 19,50  
*per persoon, vanaf 75 personen* € 17,50

- 2 koude vlees- en visgerechten  
(o.a. gerookte zalm)
- 2 warme vlees- en visgerechten
- verse aardappelpuree met crème fraîche
- rijst
- gevulde eieren
- gevulde tomaten
- luxe salades
- crudité
- diverse broodsoorten
- meloen met creamsherry

### Buffet de luxe

*per persoon, min. 20 personen* € 26,50  
*per persoon, vanaf 75 personen* € 21,50

- soep op basis van runderbouillon
- 3 koude vlees- en visgerechten  
(o.a. gerookte zalm en gerookte paling)
- 3 warme vlees- en visgerechten
- verse aardappelpuree met crème fraîche
- pasta
- rijst
- gevulde eieren
- gevulde tomaten met Hollandse garnalen
- luxe salades
- crudité
- diverse broodsoorten
- meloen met creamsherry
- gebak assorti

#### Prijzen inclusief:

- verwarmde soepterrines
- chaving dishes
- schalen
- opdien bestek
- tafelopmaak

#### Prijzen exclusief:

Bediening per uur of gedeelte daarvan

€ 15,50

## Themabuffetten

---

### Stamppot buffet

*per persoon, min. 20 personen* € 16,00  
*per persoon, vanaf 75 personen* € 13,50

- andijvie stamppot met fijne Gelderse rookworst
- wortelen en uien met spek
- preischotel met gehakt
- boerenkool met fijne Gelderse rookworst
- frisse salade
- diverse broodsoorten
- fruitcocktail van verse vruchten

### Paella

*per persoon, min. 35 personen* € 11,50

met vis of kip of beide  
 geserveerd in speciale grote Spaanse paella-pannen  
 prettig om te zien en van te genieten

### Spaans buffet

*per persoon, min. 20 personen* € 21,50  
*per persoon, vanaf 75 personen* € 19,00

- diverse koude Spaanse vleessoorten
- kipsalade
- diverse koude vissoorten zoals ansjovisfilet met olijven en tomaten, tonijnsalade
- paella met kip
- paella met kip, vis en schaaldieren

### Bijgerechten

- gepofte aardappelen met knoflookboter
- gevulde eieren
- witlofsalade
- crudité
- diverse broodsoorten met olijventapenade

### Dessert

- chocolade mousse

### Prijzen inclusief:

- chaving dishes
- schalen
- opdien bestek
- tafelopmaak

### Prijzen exclusief:

Bediening per uur of gedeelte daarvan

€ 15,50

## Tapas buffet

*per persoon, min. 25 personen* € 17,50  
*per persoon, vanaf 50 personen* € 15,00

- tomaten gevuld met zeevruchtensalade
- pasteitjes met kaasvulling
- balletjes gehakt met pesto en verse kruiden
- rauwe ham met zachte kaasvulling
- ansjovis spiesjes
- garnalen met verse kruiden
- gerookte zalmhapjes
- gevulde pimento's
- dadels met een spekje
- geitenkaas assorti
- chorizo worst
- harde worstjes assorti
- olijven

## Italiaans buffet

*per persoon, min. 20 personen* € 21,50  
*per persoon, vanaf 75 personen* € 19,00

- diverse koude Italiaanse vleessoorten, zoals carpaccio met Parmezaanse kaas
- diverse koude vissoorten, zoals forefilet gevuld met kruidige mascarpone en zalm met kappertjes
- kalfsvlees met zachte champignonroomsaus tomaten/basilicumsaus met mozzarella en gehakt
- zalmfilet met broccoli en roomkaas
- visfilet met pesto

### *Bijgerechten*

- pommes Duchesses
- tagliatelle
- pizzapunten
- gevulde tomaten met champignons
- crudité
- diverse boordsoorten

### *Dessert*

- meloen met amaretto

### **Prijzen inclusief:**

- chaving dishes
- schalen
- opdien bestek
- tafelopmaak

### **Prijzen exclusief:**

Bediening per uur of gedeelte daarvan

€ 15,50

## Combinatie buffet

*per persoon, min. 20 personen* € 19,00  
*per persoon, vanaf 50 personen* € 16,50

Dit buffet is een samenstelling van gerechten uit diverse windstreken:

### Spanje

- Naast een heerlijke paella
- zarzuela (Spaanse vissoep)
- Spaanse vleeswaren

### Italië

- pasta met 3 verschillende sausen:  
   champignon  
   tomaat - basilicum  
   tomaat - oregano - olijven
- verse ravioli  
   vlees  
   vegetarisch

### Indonesië (Toko kwaliteit)

- uitgebreide nasi en bami rams
- 3 soorten vlees
- 3 soorten groenten
- Indisch zuur
- saté *ter plaatse bereid*  
   kip en/of varken

Heeft u naast deze Culinaire Cateringsuggesties andere wensen? Bijvoorbeeld een Haringparty, een Indonesisch/Chinees buffet, een vegetarisch buffet, etc., etc., etc.

In gezamenlijk overleg maken wij de vervulling van uw wensen uitvoerbaar.

### Prijzen inclusief:

- verwarmde soepterrines
- chaving dishes
- schalen
- opdien bestek
- tafelopmaak

### Prijzen exclusief:

Bediening per uur of gedeelte daarvan

€ 15,50



## Koude schotels

---

Ideaal voor speciale gelegenheden of bijvoorbeeld feestdagen

<b>Russisch ei Royaal</b>	<i>4 persoons schotel</i>	€ 24,75
	<i>6 persoons schotel</i>	€ 32,50
	<i>8 persoons schotel</i>	€ 41,50
met rundvlees salade en rijke garnering, ook verkrijgbaar als vegetarische schotel		

<b>Russisch ei de Luxe</b>	<i>4 persoons schotel</i>	€ 32,75
	<i>6 persoons schotel</i>	€ 45,50
	<i>8 persoons schotel</i>	€ 58,25
met rundvlees salade met o.a. gerookte zalm Ook verkrijgbaar als luxe zalm/visschotel		

<b>Extra grote salades</b>	<i>voor 30/40 personen</i>	
Rundvlees, vegetarisch en zalm		
Type Royaal	<i>per stuk</i>	€ 80,00
Type de Luxe	<i>per stuk</i>	€ 100,50

## Kant en klare gerechten

---

Alleen even warm maken

### **Een greep uit de mogelijkheden**

Boeuf Bourignon	<i>per kiloverpakking</i>	<b>€ 13,50</b>
Kip/kalkoen in Stroganoffsaus	<i>per kiloverpakking</i>	<b>€ 13,50</b>
Kalfsvlees stoofpotje in witte wijn	<i>per kiloverpakking</i>	<b>€ 13,50</b>
Wildpeper van o.a. haas en hertenvlees	<i>per kiloverpakking</i>	<b>€ 18,50</b>
Vispannetje van diverse vissoorten	<i>per kiloverpakking</i>	<b>€ 18,50</b>

*Een kiloverpakking is voor 4/5 personen*

## Dranken

---

### Wijnen

Wij hanteren een goed samengestelde, wisselende wijnkaart. Deze is op aanvraag verkrijgbaar. *per fles* € 15,50

Daarnaast bieden wij wijnen uit het duurdere segment, zoals Italiaanse Chianti, Spaanse Rioja, Bordeaux of Château Neuf du Pape *per fles* € 23,25

### Bier

#### Mobiele Bierpomp

Bij afname van ons bier verzorgen wij een gekoelde bierpomp, glazen, viltjes, e.d. *per 30 liter* € 121,00

Het bier is verkrijgbaar in vaten van 30 liter en 50 liter *per 50 liter* € 141,50

#### Flesjes bier

Wij leveren ook gekoelde flesjes bier van het merk van uw keuze. *per flesje* € 1,30

### Frisdranken

Wij leveren gekoelde frisdranken (in blikjes van 0,33 liter) op basis van het aantal geleverde blikjes. *per blikje* € 1,80

Frisdrank is tevens leverbaar in flessen van 1,5 liter *per fles* € 2,85

### Vruchtensappen

Vers geperste vruchtensappen *per liter* € 6,20

Verpakte vruchtensappen (1 liter) *per pak* € 3,15

## Verhuur

In samenwerking met het verhuurbedrijf Butler Schiedam worden alle te huren goederen bij u bezorgd en weer opgehaald. Wij regelen dit voor u, dus u kunt zorgeloos genieten van uw culinair evenement.

## Bezorgkosten

Alle gerechten kunnen ook bij u op kantoor of thuis worden bezorgd en op aanvraag wordt een uitgebreide offerte voor u verzorgd. Bij afleveringen onder de € 200,00 brengen wij u € 7,75 in rekening. Bij afleveringen onder de € 250,00 op zondag wordt € 25,00 in rekening gebracht.

## Vermelde prijzen per 1 februari 2014

### Onze locaties

#### Centrale Keuken Catering

Jan van Vuchtstraat  
Rotterdam

#### Lunchroom *Oproer!*

Schiedamseweg 112-B  
3025 AG Rotterdam  
tel.: 010 - 244.95.58

#### Kookclub-Catering

tel.: 010 - 425.99.14  
email: [post@kookclub-catering.nl](mailto:post@kookclub-catering.nl)  
[www.stichting-enroute.nl](http://www.stichting-enroute.nl)

#### Lunchroom Paulus Palet

Mauritsweg 20  
3012 JR Rotterdam

#### Broodjes Service

fax: 010 - 477.29.25  
email: [adm@stichting-enroute.nl](mailto:adm@stichting-enroute.nl)

#### Hoofdkantoor Stichting En Route

Coolhaven 100d - 102d  
3024 AH Rotterdam  
tel.: 010 - 477.35.70  
fax: 010 - 477.29.25  
email: [info@stichting-enroute.nl](mailto:info@stichting-enroute.nl)  
[www.stichting-enroute.nl](http://www.stichting-enroute.nl)