

KOM CATERING & EVENTS · 2026 / 2027

Foodbook

Aangeklede borrels, lunches, buffetten en diners.
Walking en seated, van 20 tot 800 gasten.

VOOR
Locaties en opdrachtgevers

INHOUD
Borrel · Lunch · Buffet
Walking dinner · Seated dinner

EDITIE
November 2026

WIE WIJ ZIJN

Eigen keuken, eigen team, op elke locatie

In dit foodbook vind je wat wij voor jouw gasten kunnen verzorgen: van een aangeklede borrel tot een diner in vijf gangen. Alles is maatwerk; de voorbeelden laten zien wat er mogelijk is.

01

Vers uit eigen keuken

Onze koks bereiden alles in onze keuken in Den Hoorn en werken de gerechten op locatie af. Geen ingekochte kant-en-klaarproducten.

02

Ingespeeld op locaties

Wij zijn huiscateraar van onder meer de Nieuwe Kerk in Delft, de Grote Kerk in Den Haag en Sociëteit De Vereeniging. Werken in andermans huis is voor ons dagelijks werk.

03

Elke gast kan mee-eten

Vegetarisch, vegan, halal, glutenvrij en allergieën nemen we standaard mee in het menu. Op buffetten staan kaartjes met gerecht en allergenen.



20 – 800
gasten per event

500+
events per jaar

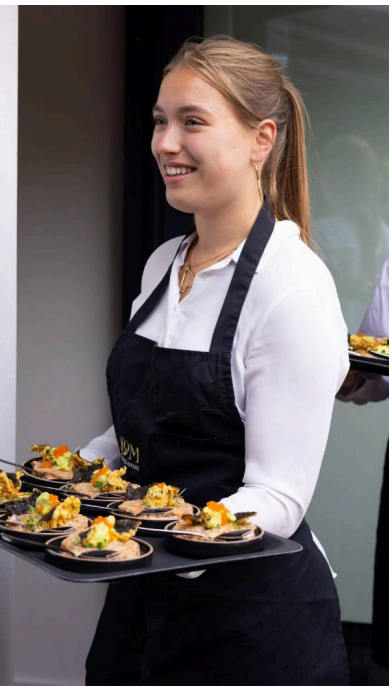
24 uur
reactietijd op een aanvraag, meestal dezelfde dag

HACCP
gecertificeerd, bezorging met elektrisch vervoer

STAAND · VANAF 30 GASTEN MET BEDIENING

De aangeklede borrel

Amuses en hapjes die rondgaan op dienbladen, warm en koud door elkaar. Voor een ontvangst, een netwerkborrel of als afsluiting van een congresdag. Luxer dan een bittergarnituur, lichter dan een diner.






MOGELIJKHEDEN

- **Korte borrel**, 1 tot 1,5 uur: 6 tot 8 hapjes per persoon
- **Aangeklede borrel**, 2 tot 3 uur: 10 tot 14 hapjes per persoon
- **Borrel in plaats van diner**, 3 uur of langer: 14 tot 18 hapjes, met een paar stevige items
- Mix van warm en koud, vlees, vis en vegetarisch. Volledig vegetarisch of vegan kan ook
- Uitgeserveerd door onze bediening, of deels op tafels en statafels
- Borrelplanken met charcuterie, gerookte zalm, paté en kaas
- Met of zonder drankarrangement en glaswerk

EEN GREEP UIT DE HAPJES

KOUD
Gerookte zalm met avocadocrème

KOUD
Bruschetta met tomaat en parmaham

KOUD
Steak tartaar op brioche met kwartelei

VEGETARISCH
Toast met walnotencrème

WARM
Mini quiche, satéprikker, mini hamburger

KLASSIEK
Bitterballen en mini loempia's

Meer over borrels en hapjes **kenjekom.nl/borrelhapjes**

ZITTEND OF STAAND · 20 TOT 800 GASTEN

Buffetten

Gasten kiezen zelf en dat werkt goed bij gemengde groepen en veel dieetwensen. Wij bouwen het buffet op, houden het warm en aangevuld, en lichten de gerechten toe. Lunch of diner, in één lijn of verspreid over de ruimte.







ONZE BUFFETTEN

- **Italiaans**: antipasti met carpaccio en charcuterie, pasta, lasagne en risotto, ook volledig vegetarisch
- **Spaans**: tapas, paella, gevulde paprika
- **Aziatisch**: nasi en bami, saté van kip of tofu, frisse salades
- **Hollands**: stamppotten met stoofvlees, voor de wintermaanden
- **Vegan**: seizoensgroenten, granen en peulvruchten
- **BBQ**: vlees, vis en groenten van de plancha, met kok op locatie

OOK MOGELIJK

- **Lunchbuffet**: van broodjeslunch tot warm buffet, zie de volgende pagina
- **Foodcorners**: zes tot tien bemande stations met elk een eigen thema, voor 100 tot 500 gasten. Geen rij, wel doorstroom
- **Maatwerk**: themabuffet of seizoensmenu op basis van het event
- **Dessertbuffet**: cheesecake met rood fruit, kaasplank
- Altijd kaartjes met gerecht en allergenen

Alle buffetten en foodcorners

kenjekom.nl/buffet-catering · kenjekom.nl/foodcorners

VERGADERDAG, TRAINING OF CONGRES · VANAF 20 GASTEN

Lunchbuffetten

Een lunch die er verzorgd uitziet en binnen de pauze past. Wij bouwen de tafel op in of naast de zaal, zodat de groep meteen kan beginnen. Alles wordt op de dag zelf bereid, het brood bakken we af in onze eigen keuken.







MOGELIJKHEDEN

- **Broodjeslunch**: luxe belegde broodjes en wraps, mix van vlees, vis en vegetarisch
- **Lunch deluxe**: broodjes en wraps aangevuld met soep, salades en een warm item
- **Warm lunchbuffet**: Italiaans, mediterraans of Aziatisch, voor dagen waarop een broodje niet genoeg is
- Meerdaagse bijeenkomst: elke dag een ander buffet
- Vegan en halal standaard mogelijk, zonder meerprijs

OP DE LUNCHTAFEL

BROODJES
Gerookte zalm, rosbief, oude kaas, brie

WRAPS
Gevuld met kip, zalm of gegrilde groenten

SOEP
Seizoenssoep, altijd vegetarisch

SALADES
Frisse maaltijdsalades in kleine porties

ERBIJ
Vers fruit, jus d'orange en zuivel

De foto's zijn gemaakt bij een lunch voor een softwarebedrijf, april 2026.

Meer over lunchcatering

kenjekom.nl/lunch-catering

STAAND DINER · 20 TOT 800 GASTEN

Walking dinner

Een volwaardig diner in kleine gangen, uitgeserveerd terwijl gasten rondlopen en met elkaar in gesprek blijven. Geen tafelschikking, wel het niveau van een diner. De vorm die het best past bij netwerken.







MOGELIJKHEDEN

- **Vijf tot zeven gangen**, meestal zes: van amuse tot dessert
- Uitgeserveerd door onze bediening, of gecombineerd met stations waar de kok afwerkt
- Elke gang ook vegetarisch; vegan, halal en glutenvrij in overleg
- Menu wisselt per seizoen en wordt per event samengesteld
- Wijnadvies per gang uit eigen huis, ook alcoholvrij
- Te combineren met een borrel vooraf of een dessertbuffet

VOORBEELDMENU IN ZES GANGEN

AMUSE
Garnalen op crostini

KOUD VOORGERECHT
Tonijn tataki met zoetzure groenten

SOEP
Pompoensoep met kruidenolie

TUSSENGERECHT
Groene asperge, geitenkaas en bietenkiemen

HOOFDGERECHT
Langzaam gegaard rund met zoete aardappelpuree

DESSERT
Chocolade met abrikoos en rode bessen

Meer over het walking dinner

kenjekom.nl/walking-dinner-seated-dinner

DINER AAN TAFEL · 30 TOT 300 GASTEN

Seated dinner

Iedereen zit, iedereen deelt hetzelfde moment. Voor directiediners, jubilea en gala-avonden. Onze koks werken elke gang op locatie af en de bediening serveert alle tafels tegelijk uit.







MENUVORMEN

- **Drie gangen**: voorgerecht, hoofdgerecht en dessert. Ongeveer twee uur, het meest gekozen voor zakelijke diners
- **Vier gangen**: met amuse of soep als opening. Meer ritme en ruimte voor toespraken tussen de gangen
- **Vijf gangen**: chef's tasting op het seizoen, voor avonden waar het menu deel van de beleving is
- **Wijnarrangement**: per gang een passende wijn, ook alcoholvrij

WAT WIJ VERZORGEN

- Keukenbrigade en bediening, één medewerker per vijftien gasten
- Vegetarische, vegan, glutenvrije en halal varianten per gang
- Porselein, glaswerk, bestek en linnen, tenzij de locatie dat levert
- Menukaarten, timing van de gangen rond het programma en regie op de avond

Ravioli en dessert: zakelijk diner in de Kings Ballroom in Den Haag, september 2026.

Meer over het seated dinner

kenjekom.nl/sitting-dinner

WELKE VORM PAST BIJ WELK EVENT

De formules naast elkaar

FORMULE	VORM	GASTEN	PAST BIJ
Aangeklede borrel	Staand, hapjes gaan rond	**vanaf 30**	Ontvangst, netwerkborrel, afsluiting van een congresdag
Lunchbuffet	Broodjes, deluxe of warm	**vanaf 20**	Vergaderdagen, trainingen, congressen
Buffet	Zittend of staand, gasten kiezen zelf	**20 – 800**	Diner bij meerdaagse bijeenkomsten, teamdagen, bedrijfsfeesten
Foodcorners	Staand, bemande stations	**100 – 500**	Bedrijfsfeesten en netwerkevents waar doorstroom telt
Walking dinner	Staand, vijf tot zeven kleine gangen	**20 – 800**	Relatie-events, productlanceringen, jubilea
Seated dinner	Aan tafel, drie tot vijf gangen	**30 – 300**	Directiediners, gala-avonden, award-diners

De vormen zijn te combineren, bijvoorbeeld een aangeklede borrel bij ontvangst en daarna een seated dinner, of een walking dinner met een dessertbuffet als afsluiting.



Dranken en wijn

Drankarrangementen, wijn per gang en alcoholvrije alternatieven. Of alleen food, als de locatie de bar verzorgt.

Personeel en materiaal

Koks, bediening en eventmanager uit ons eigen team. Servies, glaswerk en meubilair regelen we waar nodig mee.

Eén aanspreekpunt

Van eerste aanvraag tot en met de avond zelf. Een voorstel op maat ligt er binnen 24 uur.

VOOR LOCATIES EN PARTNERS

Stuur de aanvraag door, wij maken het voorstel

Met datum, aantal gasten, ruimte en het soort event hebben wij genoeg voor een eerste voorstel met menu en prijs. Dat ontvang je binnen 24 uur, zodat jij snel terug kunt naar je klant.

WAT WE GRAAG WETEN

- Datum, tijden en aantal gasten
- Ruimte en opstelling: staand, zittend of gemengd
- Gewenste vorm: borrel, lunch, buffet, walking of seated dinner
- Wie de dranken en het materiaal verzorgt
- Dieetwensen en allergieën, zodra die bekend zijn

VERDER LEZEN

Borrels en hapjes	**kenjekom.nl/borrelhapjes**
Lunch	**kenjekom.nl/lunch-catering**
Buffetten	**kenjekom.nl/buffet-catering**
Foodcorners	**kenjekom.nl/foodcorners**
Walking dinner	**kenjekom.nl/walking-dinner-seated-dinner**
Seated dinner	**kenjekom.nl/sitting-dinner**
Catering in Amsterdam	**kenjekom.nl/catering-amsterdam**
Dieetwensen	**kenjekom.nl/allergie-vriendelijke-catering**



CONTACT

KOM Catering & Events
085 060 1678
catering@kenjekom.nl
kenjekom.nl

Vrij-Harnasch 64
2635 BZ Den Hoorn
Voor events in heel Nederland