

A photograph of a black rectangular tray filled with numerous small, cylindrical appetizers. Each appetizer consists of a light-colored, textured ring (likely a vegetable or potato) filled with a creamy substance and topped with a generous pile of bright green peas. The tray is set on a dark wooden surface. In the background, a person wearing a white apron over a dark shirt is partially visible, standing near a kitchen counter. The overall lighting is warm and focused on the food.

Sab's

Deli | Private dining | Catering

Delivery Catering



Delivery Catering

Bij Sab's Deli wordt er met liefde en passie gekookt in de huiselijke sfeer van de Deli. Van goed gevulde borrelplanken, canapés en kleine zoetigheden voor tijdens de borrel op kantoor tot stijlvolle en smakelijk snacks voor feesten en partijen; aan iedere aanvraag besteed ik met mijn team evenveel aandacht.

Of het nu gaat om een zakelijke bijeenkomst, een verjaardagsfeest, trouwerij of een gezellige avond met vrienden en familie, bij Sab's denken wij graag mee.

Lunch . Canapés . Borrelplanken

Sit back, geniet en wij verzorgen met liefde een smakelijke gelegenheid!





Lunch

Alles wat je nodig hebt voor een gevarieerde en smakelijke lunch. Stel je eigen lunchbox samen rijkelijk belegde sandwiches, frisse salade vol kleur en smaak. En samen met onze huisgemaakte snacks en friandise perfect voor vergaderingen, events of gewoon als traktatie voor jezelf en je team.

Sandwiches

Reypenaer oude kaas - honing peer - walnoot - mosterdmayonaise - pitten & zaden brood €8,95 p.s.

Smashed avocado - feta - zongedroogde tomaat - ingelegde rode ui - pitten & zaden brood €8,95 p.s.

Gerookte ribeye - sjalot spread - ei - pecannoot - augurk - pitten & zaden brood €9,50 p.s.

Gerookte zalmoot - rode kool - dille - pompoenpit - citroenmayo - pitten & zaden brood €9,50 p.s.

Gegrilde groenten - stracciatella - groene pesto - balsamico creme - schiacciata €8,95 p.s.

Spicy aubergine - yoghurt - ingelegde komkommer - granaatappel - schiacciata €8,95 p.s.

Parmaham - olijf en paprika spread - amandel - buffelmozzarella - schiacciata €9,50 p.s.

Gegrilde kippendij - komkommer - yoghurt - chimichurri - ingelegde groenten - durum wrap €9,50 p.s.

Kikkerewten salade - munt - rode paprika - dille - gochujang zoete uien - durum wrap €8,95 p.s.



Salades

- **Mediterraanse salade** - buffelmozzarella - gegrilde courgette - zongedroogde tomaat - amandel - balsamico
- **Groene salade** - asperge - avocado - pompoenpit - citroenvinaigrette
- **Linzen salade** - zwarte olijf - gegrilde paprika - feta crumble - hazelnoot

Vanaf 10 stuks - €5,95 p.s
Grote schaal a 6 personen €29,95 p.s.

Bites

- **Mini sausage roll** - zoete aardappel - kikkererwten - pecannoten - tijm [vg]
- **Mini groenten quiche** - groene groentjes - amandel - munt - feta
- **Mini chicken pot pie** - bieslook - huisgemaakte roux - dijon mosterd

Vanaf 10 stuks - €3,75 per stuk



Friandise

- **Worteltaartje** - walnoot - gember - kaneel [gv, vg]
- **Chocolade granache** - zeezout - olijfolie - framboos
- **Madeleine** - citroen - honing
- **Lemon curd** - merengue - tartelette

Vanaf 10 stuks - €3,50 per stuk

Om toe te voegen

- **Fruitsalade** - 250 ml - €5,25 p.s.
- **Sap of smoothie** - 250 ml - €4,25 p.s.
- **Glutenvrij brood** - €1,50 p.s.

Canapés

De one bites worden standaard aangeleverd in sustainable cateringdozen. We verzorgen ook canapes op maat, heb je een bepaalde kleur, smaak of logo wat je graag terug wilt zien in de one bites, stuur ons een mailtje voor een offerte op maat! Minimale afname van 10 items per canapé.

- **Artisjok-doperwten crème** - millefeuille - balsamicoparels - Oost-Indische kers [v]
- **Sjalot crème** - tartelette - beukenzwam - truffel [v]
- **Gevuld ei** - groene asperge - dragonvinaigrette - aardappeltuile
- **Geitenkaas creme brulee** - tijm - honing - walnoot
- **Mousse van gerookte forel** - tartelette - mierikswortel - zwarte viseitjes
- **Mousse van gerookte zalm** - tartelette - wasabi crumble - doperwt
- **Rivierkreeft** - mascarpone - groene appel gelei - groene erwt
- **Kaviaar** - aardappeltaartje - dille - creme fraîche*
- **Eendenlever** - macaron - pistache - vijgenjam
- **Gerookte ribeye** - bladerdeeg - paddenstoelencrème - ingelegd mosterdsaad

*supplement €1,50



Friandises vanaf 10 stuks €3,50 per stuk

- **Worteltaartje** - walnoot - gember - kaneel [gv, vg]
- **Chocolade granache** - zeezout - olijfolie - framboos
- **Madeleine** - citroen - honing
- **Lemon curd** - merengue - tartelette

Bites

Vega vanaf 10 stuks €3,75 per stuk

- **Mini sausage roll** - zoete aardappel - kikkererwten - pecannoten - tijm [vg]
- **Mini groenten quiche** - groene groentjes - amandel - munt - feta

Vlees vanaf 10 stuks €3,75 per stuk

- **Mini chicken pot pie** - bieslook - huisgemaakte roux - dijon mosterd
- **Mini quiche** - chorizo - zoete aardappel - salie - walnoot





More than one bite

Vega vanaf 10 stuks €7,50 per stuk

- **Spicy aubergine** - bun - tzatziki - granaatappel
- **Ei** - bieslook - bun - groene kruiden mayonaise - preikiemen

Vis vanaf 10 stuks €7,95 per stuk

- **Lobster roll** - bun - rivierkreeft - cocktailsaus - bieslook
- **Gerookte zalm** - bladerdeeg - zalmousse - dille - zoetzuur

Vlees vanaf 10 stuks €7,95 per stuk

- **Hotdog** - runder chipolata - brioche - tomaat en ui ralish - gefrituurde ui (zelf warm maken)
- **Steak tartare** - bladerdeeg - sesam - soja - shiso - koriander

Zoet vanaf 10 stuks €7,95 per stuk

- **Lemon curd** - frambozen - rozijn brioche - pistache



Borrelplanken

De borrelplank wordt geleverd op palmschalen en in grote cateringdozen. Individueel verpakken is mogelijk.

Mediterraanse borrelplank

€110,00 voor een plank. Serveert 8 a 10 personen.

- Babba ganoush met nigellazaad en granaatappel
- Tzatziki met dille en gekruimelde fetakaas
- Olijven met citroenzest
- Pimientos de padron met zeezout
- Tomme de Savoie met vijgenschutney
- Oude Rotterdamse kaas met mosterd
- Mediterraanse charcuterie
- Börek met spinazie, feta en nigellazaad
- Simit brood met sesam
- Grissini sticks
- Gedecoreerd met bloemen & cress

**De inhoud van de borrelplank kan verschillen door het gebruik van seizoensproducten*



Veggie borrelplank

€110,00 voor een plank. Serveert 8 a 10 personen.

- Geitenkaasje met gekarameliseerde pecannoot
- Feta en groene kudden dip
- Mix van verschillende gezouten noten
- Crudités van bleekselderij, komkommer, wortel en radijs
- Gevulde medjool dadel met roomkaas en walnoot
- Hummus met extra vierge olijfolie en groene kruiden
- Tapenade van gegrilde paprika, zongedroogde tomaat en olijf
- Schiacciata met olijven en parmezaan
- Pergamena di pane cracker
- Gedecoreerd met bloemen & cress

**De inhoud van de borrelplank kan verschillen door het gebruik van seizoensproducten*



Op maat, gezond & duurzaam

Vers en met liefde bereidt

Iedere dag staan we in de keuken om onze spreads zelf te maken, de groentes vers te grillen en met **liefde en passie** jouw catering te verzorgen. Aandacht, kwaliteit, verse (seizoensgebonden) producten en duurzaamheid staan centraal en dit doen we niet alleen! Ook onze leveranciers dragen bij aan de service en **kwaliteit** waar wij voor staan.

Dieetwensen

We houden zo veel mogelijk rekening met **intoleranties en dieetwensen**. De verschillende diëten staan aangegeven bij de gerechten op ons menu. Onze allergenen lijst kan opgevraagd worden voor een volledig overzicht per item. Wat betreft allergieën kunnen wij niet garanderen dat gerechten/ingrediënten geheel vrij zijn van sporen.

Verpakkingen

Het aanleveren van voedsel betekent automatisch dat er veel gebruik gemaakt wordt van verpakkingen. Wij maken zo veel mogelijk gebruik van **biologisch afbreekbare**, gerecycleerde en/of herbruikbare verpakkingen.

Servies

Standaard leveren we de bestelling in catering dozen zodat deze zelf op eigen schalen kunnen worden gelegd. Er kan een meerprijs worden gevraagd wanneer alle items **individueel verpakt** wensen te worden. Op deze manier proberen we zo min mogelijk wegwerp schaaltes te gebruiken.

Liever gebruikmaken van ons stijlvolle servies? We bieden verschillende opties. Vraag er naar bij je offerteaanvraag. Let wel, we leveren geen glaswerk, keukenapparatuur of keukengerei. Daarnaast vragen we het servies op eigen gelegenheid binnen 48 uur schoon terug te brengen naar de Deli.

Het is natuurlijk ook mogelijk je eigen schalen mee te nemen!

Voorwaarden

We maken alles vers en koken op aanvraag, het in huis halen van verse ingrediënten hangt dus samen met de bestellingen. No food waste is zeer belangrijk, door in grotere hoeveelheden te koken kunnen we er voor zorgen dat er (bijna) geen voedsel verloren gaat. Om deze reden hebben we een aantal voorwaarden opgesteld om dit zo goed mogelijk te kunnen waarborgen!

Bestellen

Het minimale bestedingsbedrag is €150,-. Gelieve de bestellingen minimaal 48 uur van te voren door te geven. Bestelling binnen 48 uur? Dan kunnen wij niet garanderen dat we de catering kunnen aannemen maar zullen we ons uiterste best doen om de bestelling toe te voegen aan onze agenda.

Bezorging

De bestelling kan worden opgehaald in de Deli aan het Scheldeplein 20 te Amsterdam of kan worden bezorgd op locatie. Binnen de ring van Amsterdam rekenen wij €30,00 excl. btw. Voor buiten de ring van Amsterdam geldt een kilometer tarief in overleg met onze koerier.

Betaling

Voor een catering boven €750,00 vragen wij een aanbetaling van 50% van het totaal bedrag. Het wijzigen van aantallen of het menu kan tot uiterlijk 48 uur voor de dag van de catering.

Facturatie

Na de bevestiging van de offerte wordt er een factuur opgemaakt waarna het totaal bedrag inclusief btw binnen 5 dagen na de levering voldaan dient te worden. Het is ook mogelijk de catering met creditcard via een link te betalen. Hier vragen we een administratie fee van 10% van het totaalbedrag voor.

Standaard koud geleverd

De canapés & gerechten worden standaard koud geleverd met onze opwarm en serveer instructies.

Annuleren of wijzigen

Wijzigingen kunnen tot 24 uur voor de dag van de catering worden doorgegeven. En we hanteren een annulering van 24 uur voor aanvang van de dag van de catering. Wordt er later geannuleerd dan worden de volledige kosten in rekening gebracht.





Sab's
Deli | Private Dining | Catering

Scheldeplein 20 | 1079GR Amsterdam
06 14218924 | info@sabsdeli.nl

NL43 KNAB 0500114641 t.a.v. sabs deli
KVK 78658292
BTW NL003361087B31

www.sabsdeli.nl