



Biologische Eetwinkel & Catering

Lunches

Quiches

Taart

Soepen

Salades

Hapjes en Tapas

Buffetten en Dinners

Toetjes

Algemene Informatie

Jan van Scorelstraat 15
3583 CJ Utrecht
030-6378979
info@marias.nl / www.marias.nl

Openingstijden Winkel:
Ma-Vrij: 09.00 – 21.00
Zat-Zon: 17.00 – 21.00

Maria's Lunches

-te bestellen vanaf 15 personen-

Onze broodjes en boterhammen komen van de lekkerste biologische bakkers: meerzadenbroodje, pistoletje, ciabatta, rozemarijn-zeezoutbolletje, spelt-kamutbonk, zonnepitbroodje, viergranenbol, kaneelbrood, maisbrood, waldkornbrood...
Echte roomboter, smakelijke kazen, ambachtelijke vleeswaren, frisse sla en rauwkost, vers gebakken eitjes en huisgemaakte tapenades maken het broodje compleet.
Uw lunch wordt aantrekkelijk gepresenteerd op mooie schalen.

Broodjeslunch 9,95

Een mix van royaal belegde broodjes, sandwiches en stokbroodjes
3 broodjes per persoon

Uitgebreide Broodjeslunch 13,95

Een mix van royaal belegde broodjes, clubsandwiches en stokbroodjes
2 ½ broodje per persoon
Soep of Salade
Vers Fruit

Feestelijk Lunchbuffet 16,95

Een mix van royaal belegde broodjes, clubsandwiches en stokbroodjes
2 broodjes per persoon
Soep
Frisse salade
Warme snack
Zoetigheidje

Belegjes:

goudse kaas, leidse kaas, roombrie van Bastiaanse, Hollandse harde geitenkaas
gebakken biologisch-dynamisch eitje met verse kruiden
huisgemaakte hummus, geroosterde groenten van het seizoen

-

Pain d'Ardenne pepersalami, gerookte kipfilet, Coburger rauwe ham
runderpastrami, boeren achterham, ambachtelijke paté,
BLT (bacon, sla, tomaat), Noorse gerookte zalm

-

kropsla, veldsla, eikenbladsla, rucola, alfalfa, radijskiemen
romatomaten, komkommers, worteltjes, radijsjes

-

Huisgemaakte smeerseltjes, zoals:
rucolapesto, tapenade van zontomaatjes en pijnboompitjes, aioli, mosterdsaus,
olijventapenade, appel-uienchutney, perenjam, hummus

Salades:

Tabouleh: couscoussalade met tomaatjes, munt en korianderdressing
Pastasalade 'Grieks' met tomaat, komkommer, feta en olijven
Spaanse rijstsalade met tonijn, frisse appel, kappertjes en paprika's
Mediterrane linzensalade met geroosterde groenten, olijfolie en rucola
Italiaanse aardappelsalade met rucola, basilicum, zontomaat en mozzarella
Frisse rauwkostsalade van het seizoen

Voor 1,- pp extra:

Bianchi di Spagna bonensalade met tonijn, verse tomaten en basilicum
Krieltjessalade met gerookte kip en honing-mosterddressing
Thaise salade met noedels, groenten en pikante kip of gamba's
Caribische rijstsalade met kip, pepertjes, pinda's en ananas
Salade met nieuwe aardappels, groene asperges en boerenham (seizoen)

Warme Snack:

Puntje huisgemaakte quiche
Ambachtelijk saucijsenbroodje
Bladerdeeg-kaasbroodje
Maria's Broodje Hamburger Speciaal met uitjes, sla, tomaten en saus (€1,- extra)
Spinazie-geitenkaasdriehoekje (€0,75 extra)

Zoetigheidje:

Heerlijk zachte chocoladebrownies
Whities, van witte chocolade met hazelnoten
Carrotcakepuntjes met frisse creamcheesetopping
Appel-ananas carrees met noten, honing en kokos
Fruitsalade van het seizoen (1,50 extra)

Extraatjes voor bij de lunch:

(te bestellen vanaf 10 personen/stuks per soort)

Soep:	vanaf 3,75 pp
Quichepuntjes: (1/16)	1,95 pp
Frisse salade:	vanaf 3,75 pp
Wraps:	3,95 pp
Mini-club-sandwiches:	1,75 pp
Zoetigheden:	vanaf 1,95 pp
Fruitsalade van het seizoen:	3,95 pp
Fruitje uit de hand:	1,00 pp

Kijk voor nog meer mogelijkheden bij:

Soepen, Quiches, Salades, Taart, Toetjes

Drankjes:

Melk en karnemelk:	2,95 per liter
Diverse vruchtensappen:	6,95 per liter
Wijnen en Prosecco:	vanaf 11,95 per fles

Maria's Quiches

Vanaf 5 stuks/punten per soort

Onze quiches zijn echt een beetje onze trots. Doordat we zelf het deeg maken kunnen we daarmee steeds variëren. Onze quiches blijven bovendien lekker krokant.

Natuurlijk helpt het ook dat we de lekkerste meelsoorten gebruiken en uitsluitend biologisch-dynamische boter, room en eitjes.

Verder zijn we doorlopend aan het experimenteren met groenten, vlees, vis, noten, kazen en verse kruiden. De specifieke seizoensproducten helpen ons bij die variatie.

Zo hebben we de hele winter hartige pompoentaart met kaas en kerrie, en in de zomer bijvoorbeeld een lichte quiche met geroosterde groenten, ook heerlijk bij een picknick.

Quiche met huisgemaakte knapperige bodem:

heel: 26,95, puntje: 1,95

Broccoliquiche met spek en tomaat

Broccoliquiche met blauwe kaas en cashews

Spinaziequiche met feta en pijnboompitjes

Geroosterde groentenquiche met pecorino en mascarpone

Honing-vijgenquiche met geitenkaas, verse tijm en zoete tomaatjes

Hartige pompoentaart met kaas en kerrie (seizoen)

Quiche van geroosterde bietjes en geitenkaas (seizoen)

Quiche met huisgemaakte knapperige bodem:

heel: 29,95, puntje: 1,95

Fish-pie met zalm, schelvis, venkel en kappertjes

Italiaanse bolognese-quiche met taleggio en olijven

Afrikaanse pastei met rundvlees, rozijnen en amandelen

Quiche Lorraine met bacon, preiringetjes en crème fraîche

Luxe éénpersoonsquiches van luchtig feuilletédeeg:

3,95 per stuk

Romige quiche met broccoli, kaas en beenham

Geitenkaasquiche met honing, vijgen en verse tijm

Luxe zalmquiche met gamba's en cheddar

Samosa's: hartige bladerdeegpuntjes

3,75 per stuk

Libanese kipsamosa met abrikozen en amandelen

Spinazie-feta samosa met sesamzaadjes

Pikante rundvleessamosa met kerrie

Maria's Taart

Taart is altijd lekker: bij een kop koffie of thee, als toetje, bij een picknick, een verjaardag. Wij proberen met de beste ingrediënten steeds weer nieuwe taarten te verzinnen, die passen bij het seizoen of bij een speciale gelegenheid, die lekker zijn en er bovendien mooi uitzien.

Onze zachte chocoladetaart is inmiddels beroemd. Proef zelf maar waarom.

Zoetigheden om uit de hand te eten

vanaf 10 stuks per soort

Muffins in vele varianten:	1,95 per stuk
Diverse soorten cake:	1,75 per plak
Zachte chocolade-walnoten brownies:	1,95 per stuk
Whities: van witte chocolade met hazelnoot:	1,95 per stuk
Appel-ananascarrees met honing en kokos:	1,95 per stuk
Panforte: honing-notenkoek met chocola uit Siena	1,95 per stuk

Taarten

hele of halve taart

26,95/heel – 13,50/half

Carrotcake met romige citroentopping
Witte chocoladetaart met hazelnootjes
Heerlijk zachte chocoladetaart
Franse Tarte au Citron
Frambozen Cheesecake
Grootmoeders appeltaart
Bretonse appeltaart met calvados

Feesttaart

Graag denken we met u mee over een speciale taart voor een verjaardag, huwelijksfeest of andere bijzondere gebeurtenis.

Van heel klassiek met marsepeinen roosjes tot verrassend en exotisch

Ook als u speciale dieetwensen heeft maken we graag iets feestelijks voor u.

Maria's Soepen

Wij houden heel erg van soep.

Je kan er lekker je creativiteit in kwijt en je ziet het onder je handen groeien.

Van een paar mooie basisingrediënten tot een heerlijke geurige soep.

Verwarmend en koesterend: je waant je in oma's gezellige keuken.

Lichte Soepen

¼ l pp, vanaf 5 porties per soort

Vegetarisch

3,50 pp

Romige bladgroentensoep met spinazie

Italiaanse tomatensoep met basilicum

Paddestoelensoep met bosuitjes

Pompoensoep met kerrie en koriander

Spaanse knoflooksoep; verrassend zacht van smaak!

Gazpacho met tomaat, komkommer, ui en paprika's (zomer)

Met vlees of vis

3,95 pp

Kippensoep met vermicelli en veel kip

Lichte kalfs-vélouté met witte wijn

Klassieke tomatensoep met balletjes

Thaise vissoep met kokos en citroengras

Vichyssoise, met kip, aardappels, prei en witte wijn (zomer)

Maaltijdsoepen

¼ l pp, vanaf 5 porties per soort

Vegetarisch

3,95 pp

Tomaten-rode linzensoep met komijn en kokosmelk

Mexicaanse maïsoep met kaas en paprika's

Italiaanse minestrone-soep met huisgemaakte pesto

Bruine bonensoep met groenten, laurier en rode wijn

Stevige goed gevulde erwtensoep (winter)

Met vlees of vis

4,25 pp

Indische pindasoep met kip en taugé

Hongaarse goulashsoep met zoete paprika

Tomaten groentensoep met ballen en vermicelli

Stevige Spaanse vissoep met saffraan en amandelen

De lekkerste erwtensoep van Utrecht (winter)

Broodje met dip/tapenade

2,50 pp

Maria's Salades

vanaf 5 personen per soort

In onze winkel komen veel saladeliefhebbers. En terecht, want het is lekker bij een broodje, bij een stuk warme quiche, of gewoon zo, op een bankje in het park.

Ook bij feestjes en partijen zijn salades favoriet. Wij hebben daarom een flinke keuze in lekkere, verse, originele én traditionele salades.

In ieder seizoen andere specials: Bijvoorbeeld linzensalade met geroosterde groenten in de winter, moestuinsalade met groene groenten en feta in de zomer.

Het voorjaar biedt ons asperges voor een salade met krieltjes, asperges, gerookte kip, eitjes... Heerlijk!

Vegetarische Salades

5,95 pp

Tabouleh: couscoussalade met tomaatjes, munt en korianderdressing

Pastasalade 'Grieks' met tomaat, komkommer, feta en olijven

Spaanse rijstsalade met tonijn, frisse appel, kappertjes en paprika's

Mediterrane linzensalade met geroosterde groenten, olijfolie en rucola

Quinoa salade met zuidvruchten, noten en geroosterde groenten

Italiaanse aardappelsalade met rucola, basilicum, zontomaat en mozzarella

Frisse rauwkostsalade van het seizoen met yoghurt-kruiddressing

Bleekselderijsalade met rode appeltjes en rozijnen

Moestuinsalade: groene zomergroenten met olijfolie, feta en tuinkruiden (seizoen)

Salades met vlees of vis

6,95 pp

Bianchi di Spagna bonensalade met tonijn, tomaten en basilicum

Krieltjessalade met gerookte kip en honing-mosterddressing

Salade met kidney-beans, mais, paprika, koriander en knoflookworst

Thaise salade met noedels, gestoomde groenten en pikante kip of gamba's

Oerhollandse huisgemaakte rundvleessalade met bietjes

Caraibische rijstsalade met kip, pepertjes, pinda's en ananas

Tacchino Tonnato salade met kalkoen, tonijnmayonaise en kappertjes

Salade met nieuwe aardappels, (groene)asperges en boerenham (seizoen)

Broodje met dip/tapenade:

2,50 pp

Hapjes en Tapas

Als je een feest geeft zijn het natuurlijk vooral de mensen die de gezelligheid maken. Maar ook met de hapjes die je presenteert kan je een geheel eigen sfeer creëren. Of het nu thuis is of zakelijk, ongedwongen of formeel, met goed gekozen lekkere hapjes geef je de gasten een bijzonder warm welkom. Wij helpen je graag om een lekker assortiment samen te stellen.

Borrelhapjes

vanaf 10 per soort

Borrelhapjes 1,55 per stuk

Caprese spiesjes met rucola, tomaatjes, mozzarella en basilicum

Honing-geitenkaasballetjes met bieslook en rode pepertjes

Wortelzonnetjes met hummus en verse koriander

Noot-rozijnenrondjes met blauwe kaasmousse en vijg

Spaanse tortillablokjes met chorizo of met tonijn

Marokkaanse tortillablokjes met met feta en koriander

Wrapjes met chorizo, crème fraîche, mais en salsa

Luxe Hapjes/Tapas 1,85 per stuk

Gevulde eitjes met tonijn of met tomatentapenade

Huisgemaakte crostini met romige cognacpaté

Wrapjes met gerookte zalm, sla en mierikswortelsaus

Gegrilde courgetterolletjes met mozzarella en rucolapesto

Komkommercanapéés met makreelmousse

Italiaanse frittatarondjes met courgettes en taleggio

Huisgemaakte maki-sushi met Japanse omelet of met gerookte vis

Luxe Hapjesschaal door Maria's samengesteld 9,50 pp

Minimaal 6 soorten hapjes met vlees en vis, vegetarisch of gemengd

6 hapjes per persoon, vanaf 15 personen

Warme hapjes

vanaf 15 per soort, met bijpassende dipjes

Balletjes 1,85 per stuk

Italiaanse hamburgertjes met pecorino

Spaanse gehaktballetjes met knoflook en piment

Indiase kipballetjes met amandelen en kardamom

Turkse köfte van rund- en lamsvlees, met munt

Risottoballetjes met 4 kazen en polenta

Thaise pikante fishcakes met chilies

Pannenkoekjes 1,55 per stuk

Indiase groentenpakora's met garam masala

Pittige maiskoekjes met kokos en pepertjes

Pakistaanse spinaziekoekjes met verse koriander

Maisgarnalenkoekjes met koriander en sesamzaadjes

Warme Hapjesschaal door Maria's samengesteld 9,95 pp

Minimaal 6 soorten hapjes, met vlees en vis, vegetarisch of gemengd

6 hapjes per persoon, vanaf 15 personen

Tapasschaal/Mezzeschaal/Bittergarnituur vanaf 10 personen

Mooi opgemaakte schalen, ideaal voor de borrel, als voorgerecht of voor een feest
Uitgebreid met bijvoorbeeld een stevige soep, salades of een quiche kan dit ook als een lichte maaltijd dienen.

Tapasschaal

11,95 pp

Rozemarijn/zeezout broodje met tapenade en aioli
Diverse soorten luxe ham en salami's
Gemarineerde olijven, zontomaatjes en artisjokharten
Gegrilde groenten met knof en verse tijm
Blokjes Italiaanse frittata met courgette en pecorino
Aardappeltjes met Spaanse mojo-mayo

Mezzeschaal

11,95 pp

Pita brood met knoflooksaus en hummus
Rolletjes lamsham en gebraden kip met chutney
Knoflook-koriander olijven en feta-paprika olijven
Gegrilde groenten met harissa en komijn
Marokkaanse tortillablokjes met aardappel, tonijn en paprika
Tabouleh met munt, tomaatjes, abrikozen en verse koriander

'Retro' Bittergarnituur

11,95 pp

Stokbrood met tomatenboter en kruidenboter
Rolletjes boterhamworst met augurk, plakjes ambachtelijke leverworst
Rauwkost 'uit het vuistje' met tuinkruidendipsaus
Blokjes jonge kaas met zilverui en oude kaas met grove Zaanse mosterd
Boerenomelet-puntjes met beenham, tuinerwtjes, kaas en peterselie
Waldorffsalade met bleekselderij, kip, appel en walnoten

Buffetten en Dinners

Onderstaande zijn voorbeelden. In overleg zijn buffetten geheel naar eigen wensen samen te stellen. Ook kunt u bij ons terecht voor uitgeserveerde meergangen diners. Onze koks laten zich graag uitdagen! Vanaf 20 personen

Buffet van het Huis

19,95 pp

Naar keuze met vlees/vis of vegetarisch, vanaf 15 personen

Broodmand met dips en tapenades

*

Goed gevulde maaltijdsalade

Een frisse rauwkostsalade

*

Een pastagerecht, zoals lasagne, pasta-pesto, pasta carbonara

Een geurige rijstschotel, zoals paella, risotto of pilav of een lekkere stampot (seizoen)

Steeds Wisselend Seizoensbuffet

28,95 pp

Feestelijk buffet met heerlijke seizoensgerechten.

Naar keuze met vlees/vis of vegetarisch

Kijk op onze site voor het menu van dit seizoen!

Broodmand met dipjes en tapenades

*

Geurige soep

*

Antipasti en Mezze van het seizoen:

Schaal met lekkere kleine hapjes

*

Twee goed gevulde maaltijdsalades

*

Drie seizoensgerechten, naar keuze met vlees, vis of vegetarisch

Met passende bijgerechten

Mediterraan Buffet

32,95 pp

Italiaanse broodjes met dips en tapenades

*

Antipasti van het huis:

Luxe salami's en parham, gegrilde groenten, gemarineerde

olijven, blokjes frittata, artisjokharten en zontomaatjes

*

Tabouleh met tomaatjes, bosui, munt en koriander

Pastasalade 'Grieks' met tomaten, komkommer, feta en kalamata-olijven

*

Lasagne met tomaten, groenten en 4 kazen uit de oven

Zarzuela: spaanse visstoom met diverse soorten vis, knoflook en amandelen

Kalkoenrolletjes met rucola en mozzarella, in een paprikaroomsausje met verse tijm
Geroosterde rozemarijn aardappeltjes uit de oven

Bourgondisch Buffet

32,95 pp

Stokbrood met tomatenboter en kruidenboter

*

Tomatensoep op basis van runderbouillon, met balletjes en vermicelli

*

Luxe koude visschotel met gerookte zalm, forel, garnalen en makreel,
opgemaakt met verse rauwkost en lekkere sausjes

*

Selderijsalade met appel, rozijntjes en walnoten

Gemengde groene salade met tomaten, komkommer en een eitje

*

Varkenshaas met romige dillesaus

Klassiek gehaktbrood met foelie, tijm en mosterd

Zalmfilet met zachte citroen-roomsaus

Gegratineerde aardappelpuree met Goudse kaas

Verse groenten van het seizoen

Indiase Rijsttafel

34,95 pp

Chapatti's met huisgemaakte chutney en yoghurtmunt dip

Spinazie-korianderpannenkoekjes

Kipballetjes met amandelen en kardamom

*

Curry van lamsvlees, dadels en spinazie

Kip Korma met yoghurt en amandelen

Pikante viscurry met saffraan en chilies

Groentencurry met bloemkool en zoete aardappelen

Romige dahl met kokos en rode linzen

Bruine basmatirijst

*

Komkommerraita met verse munt

Wortelraita met sinaasappel en rozijnen

Tomatensalade met bosui en rode pepertjes

Pittige koriander-groene pepersalsa

Fingerfood Buffet

34,95 pp

Echt een feestelijk buffet!, helemaal uit de hand te eten

U kunt dit buffet ook als luxe borrel/tapasbuffetje bestellen.

Koud Fingerfood:

Broodmand met dipjes en tapenades

Kleine glaasjes met tacchino tonnato salade

Gegrilde courgetterolletjes met mozzarella en rucolapesto

Tomaatjes gevuld met pittige makreelsalade

Puntjes tortilla de patatas met chorizo

Banderilla's: olijven, ansjovis, kaas, mini roma

*

Warm Fingerfood:

Heerlijke gehaktballetjes van het huis
Bladerdeegdriehoekjes met zoet-pittige rundvleesvulling
Quichepuntjes met feta, tijm en spinazie
Maiskoekjes met gember, kokos en bosuitjes
Japanse jakitori sateetjes met wasabimayonaise

Toetjes

Vanaf 10 porties per soort

Heerlijke Toetjes

3,50 pp

Amandel-griesmeelpudding met bosvruchtensaus
Verrukkelijke zachte chocoladetaart
Chocolade-biscuitjesrol met sinaasappel en amandelen

Luxe Toetjes

3,95 pp

Zuppa Inglese met frambozen en limoncello
Originele tiramisu met amaretto en lange vingers
Sinaasappelmousse met een vleugje likeur
Kaasplateau met noten en zuidvruchten
Verse fruitsalade van het seizoen

Warme Toetjes: lekker in de winter!

3,95 pp

Apple-crumble met kaneel en rozijnen
Kaiserschmarren met poedersuiker en bosvruchtenjam

- Kijk voor meer zoetigheden bij 'Taart'-

Denk ook eens aan:

- Uitgebreid Saladebuffet
- Originele Indische Rijsttafel
- Winterkost Buffet
- Een reis door de wereld Buffet

Wijnen

Bij elk buffet of diner kunnen wij een heerlijk wijn-arrangement verzorgen.
Vraagt u naar onze uitgebreide wijnkaart!

Algemene Informatie

Presentatie

Wij presenteren al onze gerechten op mooie schalen, naar wens warm of koud.
Tenzij anders afgesproken kunt u deze binnen drie dagen weer bij ons terugbrengen.
Voor ophalen van de schalen moet u rekening houden met ritkosten.
Als u dat liever wilt kunnen wij de gerechten in disposables verpakken.

Bezorgen

Wij bezorgen gratis binnen Utrecht vanaf een factuurbedrag van 300,-
Kleinere bestellingen binnen de stad proberen wij te bezorgen als daarvoor ruimte is in onze planning. Hiervoor rekenen wij dan 15- voor leveringen binnen Utrecht.
Buiten Utrecht zijn de bezorgtarieven op aanvraag.

Betaling

Voor catering-opdrachten krijgt u achteraf een rekening toegestuurd.
Bij grote bestellingen vragen wij een aanbetaling.

Personeel

Wilt u helemaal de handen vrij tijdens uw feest of bijeenkomst?
Vanaf 30,- per persoon per uur zorgen wij voor op- en afbouw, bediening en begeleiding.

Servies, meubilair, apparatuur, aankleding

Via ons kunt u alle mogelijke artikelen huren. Wij werken daarvoor samen met verhuurbedrijf Triade uit Maarssen, en rekenen 15 % organisatiekosten als u dat aan ons uitbesteedt.
Desgewenst verzorgen we ook de gehele aankleding van uw feest of partij.

Locatie gezocht?

Wij zijn u graag behulpzaam bij het zoeken van een bijzondere locatie.
Verder zijn wij onder meer huiscateraar bij het Universiteitsmuseum 'De oude Hortus', bij vergadercentrum 't Springhuis en bij Het Museum Van Speelklok tot Pierement.

Speciale wensen?

Al onze menu's zijn ook in vegetarische varianten te bestellen.
Verder kunnen wij met de meeste dieten goed uit de voeten.
Heeft u zelf ideeën, speciale wensen of een beperkt budget?
Laat het ons weten. In overleg is er veel mogelijk!

- via onze site kunt u de leveringsvoorwaarden bekijken of downloaden -

- onze cateringprijzen zijn exclusief btw -