



Slump

Foodbook

Ontbijt en lunch	4
Verse soepen	6
Salades	7
Gebak & Sweets	10
Borrelhapjes	11
Complete buffetten	14
Verrassende diners	16
Bourgondische BBQ	20
Barbecuebuffet	22
Dessert	23
Late night snack	24



SLUMP FOODBOOK

Met aandacht bereid, met zorg geserveerd

Bij Slump creëren we al ruim 40 jaar memorabele ervaringen door de complete invulling én catering van evenementen. Van een intieme bruiloft tot een grootschalig bedrijfsfeest: met creativiteit, kennis en vakmanschap maken we elk moment uniek.

Met Slump Food leggen we jou en je gasten culinair in de watten. Onze menu's wisselen met de seizoenen en volgen de nieuwste foodtrends, altijd bereid met passie en topingrediënten van vertrouwde leveranciers. Staat jouw favoriet er niet tussen? Dan maken onze chefs graag iets op maat.

Of je nu kiest voor een uitgebreid buffet, verfijnde hapjes of lekkere broodjes: bij Slump is het altijd feest op je bord. Dankzij ons brede aanbod en vernieuwende ideeën zijn we een betrouwbare culinaire partner—nu én in de toekomst.

Dieetwensen & allergieën

Bij Slump houden we graag rekening met de wensen van uw gasten. Zijn er allergieën of specifieke dieetwensen bekend? Laat het ons dan op tijd weten, zodat wij een passende én smakelijke oplossing kunnen bieden. We verzorgen graag een allergievrije lunch, zoals een persoonlijke maaltijdsalade of een buffet op maat.

Vegetarisch koken doen wij graag: geef het wel even aan bij uw aanvraag. Hier zijn vanzelfsprekend geen extra kosten aan verbonden.

Voor **veganistische wensen**, **allergieën** of **halal** moeten wij wel een meerprijs rekenen van **€ 2,75 per persoon**. Dit in verband met de extra handelingen om de kwaliteit en wens te borgen en de inkoop van vervangende producten.

Prijzen

Alle genoemde prijzen zijn **inclusief btw** en gelden **per persoon**. De gerechten zijn te bestellen vanaf **35 personen**. Is je gezelschap kleiner? Geen probleem: bij bestellingen onder de 35 personen rekenen we **10% toeslag** op het tarief.

Prijslijst 2026, versie 1



ONTBIJT & LUNCH

Onze broodjes en wraps worden ambachtelijk samengesteld en royaal belegd. Je kiest een mix die past bij je gezelschap: knapperig, zacht, desem of wrap. Perfect voor groepen en gemakkelijk te bestellen.

Ambachtelijke harde broodjes 3.75
Een mix van harde broodjes (wit & bruin), rijk belegd met diverse belegsoorten en frisse garnituren.

Petit broodjes 2.50
Mix van mini harde broodjes (wit & bruin), rijk belegd met diverse belegsoorten en frisse garnituren.

Luxe zachte broodjes 3.50
Mix van zachte bollen (bruin, wit, maïs & waldkorn), rijk belegd met diverse belegsoorten zoals zalm, rosbief brie en frisse garnituren.

Zachte broodjes 2.75
Mix van zachte bollen (bruin en wit), royaal belegd met boerenham of belegen kaas.

Desem sandwiches 2.95
Mix van sandwiches op desembrood (wit & bruin), rijk belegd met diverse belegsoorten en frisse garnituren.

Wraps & focaccia's 2.95
Mix van groentewraps en focaccia's, rijk belegd met diverse belegsoorten en frisse garnituren.

De genoemde prijzen zijn per stuk; de broodjes zijn te bestellen vanaf 25 stuks.

Door onze chef zorgvuldig samengestelde ontbijt & lunchbuffetten

Ontbijt royaal	12.50	Ontbijt luxe	14.00
Bruin & wit brood Crackers & beschuit Croissants Komkommer Tomaat Gekookt ei Boter cup Zoet beleg Hartig beleg Handfruit Melk Sinaasappelsap Appelsap		Bruin & wit brood Crackers & beschuit Croissants Suikerbrood Komkommer Tomaat Gekookt ei Boter cup Zoet beleg Hartig beleg Yoghurt Cruesli Cornflakes Handfruit Donut Melk Sinaasappelsap Appelsap	
Lunch royaal	13.50	Lunch luxe	15.00
Soep van de dag Bruin & wit brood Crackers & beschuit Ambachtelijke broodjes Luxe beleg Handfruit Melk Sinaasappelsap Appelsap		Soep van de dag Bruin & wit brood Crackers & beschuit Ambachtelijke broodjes Kaasbroodjes Luxe beleg Frisse salades Handfruit Melk Sinaasappelsap Appelsap	





VERSE SOEPEN

Onze soepen zijn huisgemaakt, vol van smaak en perfect als warme start of lichte lunch. Van klassiek Frans tot romig en kruidig: elke soep wordt afgewerkt met passende toppings voor nét dat beetje extra. Ideaal om te serveren aan grotere gezelschappen.

Gerookte tomatensoep 3.95
Tortellini formaggi | Basilicumolie

Franse uiensoep 3.95
Rode wijn | Kruiden croutons | Peterselie

Romige knolselderijsoep 3.95
Truffel | Geroosterde hazelnoot

Geroosterde paprikasoep 3.95
Chorizo | Kikkererwten

Paddenstoelensoep 3.95
Tijm | Bosui



SALADES

Onze salades zijn rijk gevuld, vers opgemaakt en perfect in balans. Van klassiekers tot verrassende combinaties: elke schaal of bowl zit vol smaak, kleur en knapperige garnituren. Ideaal om te delen of juist per persoon te serveren.

Kies zelf hoe jij voor je gezelschap de salade geserveerd wilt hebben:

To share 4.00
Rijk gevulde salades in schaal om samen te delen.

Shake salad 3.50
Per persoon verpakt, makkelijk mee te nemen en perfect voor on-the-go.

Bowl salades 5.95
Maaltijdsalades boordevol smaak en ingrediënten.

Keuze uit:

Carpaccio
Parmezaanse kaas | Pijnboompitten | Pesto

Griekse salade
Komkommer | Tomaat | Feta | Rode ui | Kalamata olijven | Oreganodressing

Zoete aardappel chipotle
Zoete aardappel | Mesclun | Maïs | Wilde rijst | Cherry tomaatjes | Chipotle dressing

Caesar
Romeinse sla | Gegrilde kip | Parmezaanse kaas | Ansjovisdressing | Knoflookcroutons

Caprese
Saveur d'antan tomaten | Mozzarella | Rucola | Pijnboompitten | Basilicumdressing

Bulgur bloemkool crunch
Bulgur | Geroosterde bloemkool | Romeinse sla | Komkommer | Tomaat | Ei | Kerriedressing



**Maak van
elk event een
beleving met
onze chef's
table voor live
cooking**



GEBAK & SWEETS

Zin in iets zoets om mee te beginnen of voor tussendoor? Ons mini-gebak en sweets zijn klein van stuk, maar groots in smaak. Van klassiekers als petit fours en Friese oranjekoek tot homemade bananenbrood, muffins, cookies en een fijne mix van mini's. Perfect om te delen, bij de koffie te serveren of als verwenmoment voor je gezelschap.

Petit four	2.95
Mini bolgebak	2.50
Friese oranjekoek	2.65
Een Friese klassieker van roggemeel, gevuld met amandelspijs en gekruid met anijs en sinaasappel	
Muffin	1.95
Chocolate Vanille crème	
Cookies	1.25
Double chocolate White chocolate	
Bananenbrood	2.75
Mini proeverij	2.50
Bonbons Brownie Macarons Boterkoek	

Een gebakje met jullie eigen logo is dé perfecte traktatie om elk moment nét wat specialer te maken. Voor een kleine meerprijs van € 0,35 per gebakje zorgen we voor die persoonlijke finishing touch.



BORRELHAPJES

Onze borrelhapjes zijn een mix van vertrouwde klassiekers en Slump-specials: van klassiekers tot frisse blini's, wraps en luxe brioche. Liever warm erbij? Dat kan ook! Alles is gemaakt om te delen, te proeven en vooral om nog een rondje van te bestellen.

Lekker voor op tafel

Borrelmix	2.00	Kaas & worst	3.00
Nootjes Bladerdeegstengels Groente chips		Belegen kaas Oude kaas Droge worst Grill worst Honing-mosterd dip	
Crudité	3.00	Borrelschaal	4.95
Kruidendip Hummus		Kaas Worst Olijven Toastjes Serrano ham Komkommer Tomaatjes Heksenkaas	
Breekbrood	1.95		
Kruidenboter Tapenade Aioli			

Sharing specials

Retro bites - 2 pp	2.50
Gevuld eitje Grillworst met gekonfijte rode ui Kaasblokjes met cornichons Rookvleesrolletje met gekookt ei Boterhamworst met augurk Haring op roggebrood met ui	
Blini's & wraps - 2 pp	3.00
Blini's	
Gerookte zalm Kruidenkaas Komkommer Zeewier kaviaar	
Ribeye Pesto Mascarpone Kruidensla	
Hummus Paprika chutney Peterselie	
Wraps	
Makreel Rode ui Kappertjes Mierikswortel	
Pastrami Mostermayonaise Augurk Veldsla	
Zoete aardappel Feta Rucola Limoen	
Brioche - 2 pp	4.95
Warm gerookte zalm Mierikswortel	
Tonijn sashimi Wasibi Furikake	
Carpaccio Pesto Parmezaanse kaas	
Paté Cranberry Walnoot	
Tabouleh Feta Geroosterde paprika	
Geitenkaas Rode biet Rucola	

Voor de beste service serveren wij onze hartige en warme
borrelhapjes wanneer personeel van Slump aanwezig is

Hartig & warm

Bittergarnituur - 2 pp Inclusief bijpassende sauzen	2.00	Krokante torpedogarnaal - 2 pp Chilisaus	3.50
Oud Hollandse bitterballen - 2 pp Met mosterd	2.50	Crunchy bloemkool bites - 2 pp Pikante mango chutney	3.00
Yakitorispiesje - 2 pp Cassave crunch Bosui	3.00	Falafelballetje - 2 pp Tzatziki	3.00
Zalmspiesje (warm gerookt) - 2 pp Dille crème	3.95	Bao Bun - 1 pp • Gemarineerd buikspek Spicy mayonaise Ingelegde groenten • Gamba's Zwarte knoflook Sesam • Oesterzwam bites Truffelmayonaise	4.95
Chicken gyoza - 2 pp Teriyakisaus	3.00		





COMPLETE BUFFETTEN

Een breed assortiment aan warm- en koudbuffetten voor elk moment en ieder gezelschap. Van klassiek Hollands tot wereldse smaken: onze buffetten zijn ruim opgezet, vers bereid en mooi gepresenteerd. Zo stel je eenvoudig een buffet samen dat past bij jouw gelegenheid.

Stamppotten

Oer Hollands

19.50

- Boerenkool
- Hutspot
- Hete bliksem
- Rookworst
- Hachee van klapstuk
- Gemarineerde karbonade
- Tafelzuren en mosterd

Wereldse stamppotten

21.50

- Mexicaanse Fiesta | Zoete aardappel & maïs
- Aziatische gember kokos | Aardappel, pastinaak & kokos
- Green Goddess | Aardappel, broccoli & edamame
- Sticky karaage
- Pulled pork met BBQ-saus
- Rendang met paddenstoel
- Ingelegde groenten

Vertrouwde smaken

Polderklassiekers

26.50

- Brood met dips
- Polder salade (op basis van aardappel)
- Groene salade
- Visplateau
- Zoetzure groenten
- Zoete aardappelpuree
- Gebakken kriel met rozemarijn en tijm
- Witlof met kruidenkorst
- Regenboog wortel vichy met peterselie
- Vis stoofpotje met geurige groenten en saffraan saus
- Kiprollade met tomaten-basilicumsaus
- Varkenshaasmedaillons met een romige paddenstoelensaus

Grenzeloos genieten

Southern comfort

24.50

- Brood met dips
- Southern-style saladebuffet
- Hasselback aardappelen met zure room
- Yellow rice uit New Orleans
- Pittige Cajun kippenvleugels
- Sweet & spicy spareribs
- Louisiana Cajun garnalenstoof
- Cheddar kaassaus
- Barbecuesaus
- Relish - zoet-zure smaakmaker van groenten

Italiaans

24.50

- Brood met dips
- Salade caprese
- Carpaccio salade
- Pasta met kip kruiden roomsaus en pijnboompitten
- Tricolore pasta met pesto, runderreepjes en rucola
- Klassieke lasagne bolognese
- Melanzane schotel met aubergine, tomatensaus en Parmezaanse kaas
- Gedroogde hamsoorten - Serranoham, salami & bresaola
- Harde kazen - Pecorino & Parmigiano
- Geroosterde groenten met balsamico
- Olijven
- Zongedroogde tomaten

Oosters

23.50

- Fried rice - wokgebakken rijst met knapperige groenten en geurige kruiden
- Bami met roergebakken groenten
- Gado gado - kleurrijke Indonesische groentesalade met kool, taugé, sperziebonen, ei en satésaus
- Kip in kerriesaus met roerbakgroenten
- Telur eieren in sambalsaus
- Rendang - pittig, langzaam gegaard rundvlees
- Tjap Tjoy - groentemix in oestersaus
- Atjar - friszoet/zure ingelegde groenten





VERRASSENDE DINERS

Culinair genieten is bij Slump relaxed, smaakvol en helemaal afgestemd op jouw moment. Kies voor een walking borrel met verrassende hapjes die rondgaan en telkens opnieuw verrassen, of ga voor een shared dinner waarbij je samen aan tafel geniet van meerdere gerechten om te delen. Twee manieren om te eten, één ding zeker: goed gezelschap, lekkere smaken en een tafel vol beleving.

Walking borrel

Vitello tonato
 Bao buns met buikspek, pickled groenten en sriracha mayonaise
 Crostini met babaganous en geroosterde groenten
 Gyoza's met chilisaus
 Kipspies greek style met tzatziki en pita
 Tiramisu met speculaas

28.50

Walking borrel vega

Gemarineerde rode biet met geitenkaas balsamico en walnoten crumble
 Bao buns met gebakken paddenstoelen, groene kruiden, pickled radijs en sriracha mayonaise
 Crostini met baba ganoush en geroosterde groenten
 Indiase samosa's met kerrycrème en bloemkool
 Vega chruschi met wasabi en wakame
 Tiramisu met speculaas

28.50



Shared dinner

42.50

Vers afgebakken brood

Dips & spreads – Kruidenboter, aioli, tapenade van zongedroogde tomaten & pesto

Voorgerechten

Gemarineerde rode biet met geitenkaas, balsamico en walnotencrumble
 Knoflookchampignons met pastrami, zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas
 Geroosterde groenten met parelcouscous en geroosterde halloumi
 California taco met zalm, tonijn, bosui, tomaat en wasabi-mayonaise
 Salade van gerookte kip met selderij, walnoten, sinaasappel en kruidendressing

Hoofdgerechten

Gebakken kabeljauw met antiboise en bloemkoolmousseline
 Langzaam gegaarde runderrollade met honing-mosterdsaus
 Gestoofte baby paksoi
 Frisse gemengde salade met tomaat en mozzarella
 Gemarineerde groentespies met kruidensaus
 Jacket potato met rozemarijn en tijm
 Risotto met paddenstoelen en truffel

Desserts

Macarons
 Gemarineerd gemengd fruit
 Red velvet cakejes
 Brownies
 Diverse longueurs
 Slagroom





**Met onze
foodtrucks
wordt eten
een ervaring**

Brandweerwagen

Deze foodtruck in de vorm van een brandweerwagen is een echte blikvanger. Voorzien van een grill, koeling en een zelftapbar: alles in huis voor smakvolle gerechten en ijskoude drankjes op elk event.



Snackwagen

Onze snackwagen is volledig ingericht voor het bereiden van snelle, lekkere hapjes. Met een professionele frituur, koeling en praktische werkruimte is hij perfect inzetbaar voor evenementen.



Ijsfiets

De ijsfiets is uitgerust met een vriezer die het ijs altijd perfect gekoeld houdt. Geschikt voor alles van schepijs tot Ben & Jerry's, ideaal voor een verkoelend tussendoortje of als dessert.



Pizzawagen

Deze pizzawagen is uitgerust met professionele pizzaovens voor altijd verse, ambachtelijke pizza's. Perfect inzetbaar op events, festivals en feesten waar kwaliteit en snelheid samenkomen.





BOURGONDISCHE BARBECUE

Zin in een complete barbecue zonder gedoe? Dit pakket is opgebouwd zoals een echte Slump-grilltafel hoort te zijn: vers brood om te starten, een royaal saladebuffet en daarna jouw keuze uit vlees-, vis- of vega gerechten. **Stel je eigen barbecue samen** door 3, 4, 5 of meer items te kiezen die passen bij je gezelschap. Wil je uitpakken? Dan kun je het pakket uitbreiden met seizoensspecials of een indrukwekkend stuk vlees van de grill.

Bourgondische barbecue op maat samenstellen

- 3 stuks per persoon **24.50**
- 4 stuks per persoon **28.50**
- 5 stuks per persoon **32.50**

Vers afgebakken broden

Kruidenboter | Tapenade | Aioli

Sauzen

Knoflooksaus | Smokey BBQ-saus | Cocktailsaus | Satésaus

Rijkelijk gevuld saladebuffet

Salade van Rosevalaardappeltjes - Knoflook | Rode ui | Bieslook | Crème fraîche
Mediterrane orzosalade - Gegrilde groenten | Olijven | Feta
BBQ-style cabbage salad - Griekse yoghurt | Witte kool | Rode kool | Wortel | Maïs
Salade caprese - Saveur d'antan tomaten | Mozzarella | Basilicumdressing

Kies je favorieten uit **vlees, vis, vega & bijgerechten, seizoensspecials of vleesspecials**. Meer dan 5 stuks toevoegen? Dat kan! De genoemde meerprijs per stuk wordt dan extra berekend.

- ### Vlees **+ 4.50**
- Spies van kippendij met ketjapmarinade
 - Gemarineerde biefstuk
 - Hamburger van 100% rundvlees met cheddar
 - Langzaam gegaarde spareribs met zoete lak
 - Shaslick van kip
 - Mexican spicy sausage
 - Gemarineerd buikspek met zwarte knoflook en soja

- ### Vis **+ 5.00**
- Pakketje gevuld met catch of the day, groente en witte wijn
 - Spies met 3 hele gamba's
 - Gegrilde zeebaarsfilet met groene kruiden
 - Visspies met dilleboter

- ### Vega & bijgerechten **+ 4.50**
- Gevulde portobello met geitenkaas, walnoten en balsamico glaze
 - Kimchi burger met gochujangsaus
 - Vegetarische mixed grill spies
 - Groentespies met tomatensalsa
 - Hasselback aardappel met chimichurri

- ### Seizoensspecials **+ 5.00**
- Lente - Gemarineerd lam met groene asperges
 - Zomer - Gekookte mosselen met geroosterde groenten
 - Herfst - Runderstoof met bokbier en vergeten groenten
 - Winter - Wild trio met gepofte kastanjes en hete bliksem

Extra indruk maken?

Kies één van onze vleesspecials
Sappige bavette
Malse rib-eye
Gemarineerde tomahawk

Prijs op aanvraag

Kies voor één van onze indrukwekkende stukken vlees. Perfect gegrild voor een onvergetelijke smaak!





BARBECUEBUFFET

Met onze compacte barbecuebuffetten wordt barbecueën écht een feest. Een compleet en smaakvol buffet dat perfect is voor de vrijdagmiddagborrel, om de vakantie in te luiden of gewoon om samen een mooie mijlpaal te vieren. Alles is tot in de puntjes verzorgd, zodat jullie alleen nog maar hoeven te genieten van goed eten en elkaars gezelschap.

Compact

16.90

Vers brood met huisgemaakte smeersels
Gevarieerd saladebuffet

- Voor op de grill
- Malse kipsaté
 - Sappige hamburger
 - Ambachtelijke barbecueworst
 - Gemarineerd filetlapje

Sauzen
Cocktailsaus | Knoflooksaus | Barbecuesaus | Satésaus

Deluxe

21.75

Vers brood met huisgemaakte smeersels
Gevarieerd saladebuffet

- Voor op de grill
- Sappige shaslick
 - Malse hamburger
 - Gemarineerde kippendij
 - Vispakketje van de chef

Sauzen
Cocktailsaus | Knoflooksaus | Barbecuesaus | Satésaus



DESSERTS

Zin in iets zoets of fris om af te sluiten? Onze desserts zijn een feestelijke mix van kleine verwenmomenten en echte klassiekers. Perfect om te delen, bij te scheppen en nét iets langer na te tafelen.

Eton Mess

5.75

Klassiek Engels dessert van meringue, verse aardbeien en lichtgeklopte room.

Fruitmomentje

4.75

Vers fruit met ijs en slagroom

Trifle met bosvruchten

5.75

Grand dessert schaal

8.95

Laat je verrassen met verschillende lekkernijen

Ijsfiets

Op aanvraag

Diverse soorten schepijs. Inclusief ijsfiets en alle bijbehorende materialen zoals bakjes, lepels, hoorntjes en ijsschep





LATE NIGHT SNACKS

Als de avond wat langer doorgaat, zijn onze late night snacks precies wat je nodig hebt. Makkelijk, warm en heerlijk comfort food om de energie erin te houden.



Late night snacks serveren wij graag als onderdeel van een event

Kipdijspies Greek style of karma kebab

Pitabroodje | Tzatziki | Knoflooksaus

4.95

Gemarineerd buikspek of terriyaki tempeh

Bao Bun | Chili mayonaise | Pickled groenten

4.95

Piri piri kip of jackfruit BBQ-style

Flatbread | Rauwkost

4.95

Build your own burger

Hamburger van 100% rundvlees of kimchi burger | Broodje | Diverse toppings

4.95

Broodje beenham

Zacht wit broodje | Honingmosterdsaus

3.95

Satéstokjes

Kroepoek | Stokbrood | Atjar

4.50

Boerenfriet

Vers gebakken boerenfriet | Mayonaise

3.50



Slump

Neem contact met ons op!

0527 27 43 27 • sales@welkombijslump.nl • welkombijslump.nl