

Foodbook 2023



Borrelhappen


Borrelgarnituur gemengd koud per portie:


4 x ossenworst, 4 x salami, 4 x jonge kaas, 4 x oude kaas


Borrelgarnituur gemengd warm per portie:

2 x bitterbal, 2 x kaassoufflé, 2 x loempia, 2 x vlammetje (alle snacks zijn ook apart per portie van 8 stuks te bestellen)

Overige warme snacks, 8 stuks per portie:

Vegetarische bitterballen 

Truffel-risotto bitterballen 

Vegan samosa's 

Vegan vlammetjes 

Garnalenkroketten  

**Alle borrelgarnituren zijn uitsluitend per portie van 8 stuks te bestellen*

***Alle borrelgarnituur wordt geserveerd met bijpassende sauzen en/of garnituur*

Diverse plateaus

Zuurdesem brood met dip:

6 broodjes met humus, aioli en muhammara

Plateau gezond per 2 personen

Snack-komkommer, radijs, cocktailtomaten en gemengde olijven met humus

Visplateau gemengd voor 2 personen:

2 x Hollandse haring, 2 x glaasje garnalencocktail, 4 x gamba, ± 200 gr gerookte zalm

Hollandse haring:

4 stuks Hollandse haring met uitjes en zuur

Fruits de mer:

Gekookte mosselen - 2 coquilles – 2 gamba's – schaaldierencocktail - gerookte zalm met croutons, zoetzuur en diverse sausjes

Oesters:

12 stuks Fine de Claire de Bretagne met citroen en rode wijnazijn

Mediterraan plateau voor 2 personen: 

2 x pecorino, 2 x provolone, 2 x chevre, 2 soorten droge droge worst (8 stuks), olijven, peppadew, dadels, meloen en 4 zuurdesembroodjes met dip

Tapas plateau (maaltijd vervangend voor 2 pers, borrel 2 a 4 pers): 

4 x kipborreelpootje, 4 stuks albondigas, 4 stuks gambakroket, 8 stuks calamares, 4 stuks peppadew en 4 stuks brood met aioli

Charcuterie:

4 soorten binnenlandse en buitenlandse worst / ham met olijven en zoetzuur

Kazen: 

Hollandse en buitenlandse kaas met appelstroop, walnoten, druiven en vijgenbrood

Buffetten

Alle buffetten worden geserveerd met brood, boter en olijfolie

(Minimale afname 6 personen)

Hollands buffet:

Hollandse haring met uitjes en zuur

Amsterdamse worsten en kazen met Kesbeke zoetzuur

Rode bietensalade met appel en gerookte pepermakreel

Vegetarische aardappelsalade met zilverui, verse kruiden en kwarteleitjes

Stampot van het seizoen met rookworst of kalfsgehaktbal, runderjus en mosterd

Gefrituurde kibbeling met krieltjes, worteltjes, doperwten en witte wijnsaus

Italiaans buffet:

Salade caprese met pijnboompitten en basilicum

Pollo tonato: gerookte kip met tonijnmayonaise en kappertjes

Salade gegrilde groentes met verse schapenkaas en balsamico

Antipasti: Italiaanse worsten, olijven, pepers roomkaas, artisjok, provolone en pecorino

Aubergine ravioli met raggu alla bolognese en Parmezaan (ook vegetarisch te bestellen)

Penne pasta met mossellen, gamba, rode peper, knoflook, witte wijn en groene kruiden

Vegetarische/vegan opties voor bij de buffetten:

Veganistische salade van gegrilde groentes met balsamico dressing en pijnboompitten

Vegan antipasti: olijven, gegrilde artisjok, meloen, druiven, dadels en gemarineerde champignons

Vegetarische aubergine ravioli met gerookte tomatensaus en fontina kaas

Veganistische Penne pasta met verse kruiden en seizoengroente

Saté buffet:

3 stokjes kipsaté pp met satésaus, frites, rauwkostsalade, kroepoek en uitjes

Walking dinner, 6 kleine handzame gerechtjes

(minimaal 6 personen)

Tot en met 20 personen wordt het walking dinner afgeleid van de courante menukaart met waar nodig aanpassingen ten behoeve van de presentatie of logistiek.

Bij grotere groepen passen we in overleg met u en uw klant het menu aan waar nodig om een ander soepeler te laten verlopen.

Gerechten kunnen mee in twee keer aanmeren met de boot.

Desserts

Petit dessert: cheesecake met bosvruchtenmarmelade

Dessert: dessert van de courante menukaart

Grand dessert/dessert buffet: dessert van de courante menukaart uitgebreid met chocolade mousse en vers fruit

Diner aan boord

2 gangenmenu: voor- en hoofdgerecht of hoofdgerecht en nagerecht

3 gangenmenu: 2 keer aanmeren met de boot

4 gangenmenu: 2 keer aanmeren met de boot

(bij het 4 gangen menu wordt het tussengerecht tegelijk met het voorgerecht meegegeven)

Alle voor-, hoofd- en nagerechten kunnen ook los besteld worden.

Kindermenu:

In overleg met de klant samen te stellen (bv tomatensoep, friet met snack of pasta bolognese, kinderdessert)

De allerkleinste aan boord krijgen kleinere porties voor een kleiner prijsje. We overleggen dan graag.

**Al onze gerechten kunnen gluten en/of lactose vrij besteld worden*

**Het vegetarische menu kan worden aangepast voor een veganist*



**Op aanvraag kan er altijd een extra vega keuze worden aangeboden door onze keuken*



**Een gerecht waar noten en/of pinda's in voorkomen zullen wij markeren*



**Sommige gerechten kunnen suikers bevatten*

Bevat lactose



Bevat Gluten

