

# Foodbook 2024



## 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 bitterballen, 2 x kaassoufflés. 2 x loempia's, 2 x mini frikandellen (halal) (alle snacks zijn ook apart per portie van 8 stuks te bestellen)

### Vegan / vegetarisch borrelgarnituur

Holtkamp vegetarische bitterballen    


Vegetarische truffel bospaddenstoel ballen   





Vegan samosa's   

Vegan borrelgarnituur per 6 stuks gemengd (Oesterzwam nugget, wakame mini croquette, oesterzwam bitterbal, veganette, lasagnette, mini loempia)



### Overige snacks warm 8 stuks per portie

Cas culinair garnalen kroketjes  

Holtkamp mini oude kaas kroketjes    

Holtkamp kreeft bitterballen   

Friet met mayonaise

Broodje kroket (kan ook vegetarisch)    

Gemarineerde groene olijven zonder pit

*\*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, wortel, cocktailtomaten en gemengde olijven met humus

### Visplateau gemengd voor 2 personen:

2 x glaasje garnalencocktail, 4 x gamba, ± 200 gr gerookte zalm, gekookte mosselen en pepermakreel, met citroen en verschillende sausen

### Hollandse haring:

4 stuks Hollandse haring met uitjes en zuur

### Oesters:

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

### Mediterraan plateau voor 2 personen:

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

### Tapas plateau:

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 jam van rode druiven, dadels en kletzenbrood

**Gemengd:** 

Gemengd plateau charcuterie en kazen met jam van rode druiven, dadels en kletzenbrood

## Buffetten

(Minimale afname 6 personen)

### Saté buffet:

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

### Indonesisch saté buffet:

Kipsate 3 stuks per persoon

Gado gado, boontjes, tauge, tempeh, eitje en pindasaus

Sajoer lodeh, gemende groentes met kokossaus en ei

*Wordt geserveerd met pandanrijst en kroepoek*

### Mediterraan buffet:

#### Koud:

Pollo tonnato gerookte kip met tonijnmayonaise, kappertjes en rucola

Griekse salade met feta, ansjovis en biologische eieren

Salade caprese met pesto, balsamico en pijnboompitten

#### Warm:

Penne Rigatta al tartufo met gemengde paddenstoelen en truffelpecorino

Kippendijen piri piri met ovenaardappel en geroosterde paprika

Albondigas, gehaktballetjes met saus van tomaat en knoflook

*Wordt geserveerd met diverse broodjes, aioli, kruidenboter, pepers roomkaas gemengde olijven en champignons met knoflook en peterselie*

**Borrel buffet:** 

**Koud:**

1 x Bruchetta pollo tonnato

1 x Pateitje bieslook-roomkaas met gerookte zalm

1 x Spiesje tomaat mozzarella

1 x Mini quiche mediterraan

**Warm:**

2 x Gehaktballetjes (rund) met eigen jus

2 x Mini Thaise kipsaté

2 x Tempura garnalen

2 x Truffel bospaddelstoelen ballen

*Wordt geserveerd met diverse sauzen (chilisaus, Zaanse mayonaise, tzatziki), stokbrood en kruidenboter*

**Stampotten / soepen vanaf 8 personen** 

In overleg kunnen wij verschillende stampotten en of soepen leveren afhankelijk van het seizoen en de wens van uw gasten.

Stampotten worden geserveerd in chafing dishes

Soepen in elektrische soepketel

**Walking dinner (minimaal 6 personen)**

Tot en met 30 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.

## Desserts

**Glas dessert:** wisselend/in overleg

**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:**

**4 gangenmenu:**

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


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

**Kindermenu:**

in overleg met de klant samen te stellen. Wel graag minimaal 1 dag tevoren aangeven zodat we e.e.a. in huis kunnen halen en maken.

*\*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 