

# 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 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, 2 x provolone , 2 x chevre, 2 soorten 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 kipborrelpootje, 4 x albondigas, 4 x gambakroket, 8 x calamares, 4 x peppadew en 4 x broodje 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

Stamppot 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 mosselen, 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 het uitserveren 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

