

Foodbook 2020

Warme lunch:  

Kop tomatensoep 


Stokbroodje kroket

Petit dessert *

Koude lunch:  

Stokbroodje kaas – tomaat – pesto

Stokbroodje gerookte zalm – cream cheese – komkommer

Wrap gegrilde groentes – humus – little gem 

Rauwkostsalade

Petit dessert * met verse fruitsalade

*(*petit dessert is het cakeje of taartje van het courante à la carte menu)*

Brood met dip:  

6 broodjes met humus, tzatziki en olijfolie

Crudités: 

5 soorten rauwe groentes met humus en aioli

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:

Vegan bitterballen 

Vegan samosa's 

Garnalenkroketten  

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

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

Canapés 5 items, 2 per portie:

Cream cheese & zalm

Tonijnsalade

Artisjok & humus

Prosciutto & groene asperge

Aardappelsalade met kwarteleitje

Charcuterie:

4 soorten buitenlandse worst / ham met olijven en zoetzuur

Hollandse kazen:

5 soorten Hollandse kaas met appelstroop, walnoten en vijgenbrood

Diverse plateaus

Hollands visplateau gemengd:

2 x Hollandse haring, 1 zijde gestoomde makreel, ± 100 gr gerookte zalm, 2 glaasjes rivierkreeft cocktail.

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

Amsterdamse worsten van Louman in de Jordaan:

3 soorten worst, 4 plakken per soort, met mosterd en zoetzuur

Mediterraan plateau:

Combinatie van diverse kazen en worsten met olijven, artisjok, meloen en brood met dip

Tapas plateau:

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

Buffetten

Alle buffetten worden geserveerd met brood, boter en olie

(Minimale afname 6 personen)

Hollands buffet:

Hollandse haring met uitjes en zuur

Amsterdamse worsten met Kesbeke zoetzuur

Rauwkostsalade met Egmonds geitenkaas

Cocktail van rivierkreeft en Hollandse garnalen

Stampot van het seizoen met rookworst of kalfsgehaktbal en runderjus

Geroosterde zeebaars met krieltjes, worteltjes, doperwten en witte wijnsaus

Italiaans buffet:

Salade caprese met pijnboompitten en basilicum

Vitello tonato: kalfsfricandeau met tonijnmayonaise en kappertjes

Salade gegrilde groentes met verse schapenkaas en balsamico

Antipasti met prosciutto, pecorino, druiven, artisjok, olijven en croutons

Pasta met geroosterde kip, paddenstoelen, zwarte olijven, pesto en Parmezaanse kaas

Rijk gevulde risotto met zalm, kabeljauw en schaal- en schelpdieren

Mediterraan buffet:

Salade nicoise met o.a.: tonijn, krielen, haricot verts, kwartelei en anjovis

Tabouleh van couscous met feta, koriandersalsa en groene olijven

Prosciutto met groene asperges, gegrilde artisjok, geroosterde paprika en tahini saus

Mezze assortiment met o.a.: prosciutto, bocconcini mozzarella, mini- trosmaat, peppadew en meloen

Gegratineerde brandade de bacalhau met kappertjes en rucola

Turkse pasta met pittige saus van lamsgehakt, ratatouille, tomaat en gerookte paprika met aioli

Vegetarische opties voor de buffetten (Kan ook vegan):

Deze items kunnen alleen los besteld worden ter vervanging van 1 van de bovenstaande gerechten

Rauwkostsalade met Egmonds geitenkaas

Salade caprese met pijnboompitten en basilicum

Tabouleh van couscous met feta, koriandersalsa en groene olijven

Salade gegrilde groentes met verse schapenkaas en balsamico

Pittige tomaten paprika risotto met zwarte olijven en rucola

Turkse pasta met pittige saus van tomaat, ratatouille, en gerookte paprika met aioli

Vegetarische stampot van het seizoen met vegetarische rookworst

Saté buffet:

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

À la carte dessert:  

Het courante à la carte dessert

Dessert buffet:  

Het courante à la carte dessert uitgebreid met slagroomsoesjes, vers fruit en gevulde oublie

Het dessertbuffet kan zowel op schalen als op individuele borden geserveerd worden, gelieve dit bij de bestelling aan te geven.

Glasdessert:  

Een wat kleinere variant op het à la carte dessert, geserveerd in een whisky tumbler.

Walking dinner

(Minimale afname 6 personen)

6 kleine handzame gerechten die staand gegeten kunnen worden

Koud:  

Cocktail van rivierkreeft en Hollandse garnalen met kropsla en cocktailsaus

Runder carpaccio met kappertjes, truffeldressing en Parmezaanse kaas

Tabouleh van couscous met feta, koriandersalsa en groene olijven

Antipasti met o.a. Boccocini mozzarella, mini trostomaat, artisjok en meloen

Warm: 

Rijk gevulde risotto met zalm, kabeljauw en schaal en schelpdieren

Stamppot van het seizoen met kalfsgehaktballetjes en eigen jus

Nagerechten:   

Dessert surprise

3 soorten Hollandse kaas met vijgenbrood, walnoten en appelstroop

Walking dinner vegetarisch (kan ook vegan)

Koud:   

Tabouleh van couscous met feta, koriandersalsa en groene olijven

Antipasti met o.a. Boccocini mozzarella, mini- trostomaat, artisjok en meloen

Warm: 

Groene kruiden risotto met falafel en tahini saus

Stamppotje van het seizoen met diverse groentes en olijfolie

Nagerechten:   

Dessert surprise (fruitsalade indien vegan) 3 soorten Hollandse kaas met vijgenbrood

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

