



de honneurs

events | catering

Concepten 2021

Inhoudsopgave

Inleiding	2
Sitting of walking dinner	3
Winter barbecue	5
Lunch	7
Borrelitems	9
Streetfood diner	11
Buffet Keuze	13
Stamppot Buffet	16

Inleiding

Met plezier presenteren wij dit overzicht van onze culinaire concepten.

Alle prijzen zijn genoemd excl BTW en transport. Alle kosten als productie en keukenmaterialen zijn verwerkt in de prijs.

Wij kunnen rekening houden met vooraf aangegeven uitzonderingen en allergieën.

Sitting of walking dinner

Amuse

samosa | japanse mayonaise

2nd | Voorgerecht

buikspek | gele curry saus | doperwten | zoet zure bloemkool krokant van noodles

3th | Tussengerecht

venkelcrèmesoep | heilbot

4th | Hoofdgerecht

diamanthaas | honing-tijm jus | roseval | biet

knolmousseline | rozenkroepoek

5th | Dessert

honingtaartje | pastis krokant | mango sorbet

rood fruit | mint

	>20 personen	>40 personen	>80 personen	>160 personen
3-gangendiner	32,50	30,50	28,50	26,50
4-gangendiner	37,50	35,50	33,50	31,50

Inclusief

- personeel tbv opmaken en uitserveren
- groen(te) en tafeldecoratie BASIS
- verzorgd mastiek (borden/bestek)

Optioneel

- extra uren personeel basis 25,00 per uur
- extra uren partymanager/kok 32,00 per uur

Winter barbecue

Vanaf de BBQ Smoker presenteren wij:

Live getrancheerde hele picanha!

Verse tonijnsteak

Geroosterde kipdij

Langzaam gegaard buikspek

Gamba's in knoflook

Geroosterde pompoen

Gegrilde little gem met basilicum en peper olie

Vanaf het buffet presenteren wij:

Diverse soorten boerenbroden met smeersels als aioli, olijven tapenade, baba genoush en diverse boters

Haricots verts, paprika, wortel, rozijnen , sjalot, olijf, augurk.

Kikkererwten , zoete aardappel , zure room , paprika poeder, groene kruiden

Dessert van de barbecue!

Appel-kaneel verwarmen op de barbecue en afblussen met rum. Daar komt een bolletjes witte chocoladeijs bij om het gerecht af te maken!

	>20 personen	>40 personen	>80 personen	>160 personen
4 warme gerechten, 1 salade, 1 dessert	19,50	17,50	16,50	15,50
7 warme gerechten, 2 salades, 1 dessert	22,50	20,50	19,50	18,50

Inclusief

- personeel tbv grillen (1 medewerker per 35 pax)
- houtblokken en aanmaak
- groen(te)decoratie BASIS
- verzorgd mastiek (borden/bestek)
- signing
- smoker

Optioneel

- huur buffetdeel met frame 40,00 per dag
- groendecoratie 20,00 per buffet
- extra uren personeel basis 25,00 per uur
- extra uren partymanager/kok 32,00 per uur

Lunch

Broodjes

- ✓ Ciabatta, luxe belegd met kip-tandoori en chutney, gegarneerd met sla en komkommer
- ✓ Baguette, luxe belegd met oude kaas en chutney, gegarneerd met sla en komkommer
- ✓ Ciabatta, luxe belegd met pastrami en chutney, gegarneerd met sla en komkommer
- ✓ Ciabatta, luxe belegd met rode bietenspread, gegarneerd met sla en augurk

Soep

- ✓ Champignonroomsoep met verse bospaddenstoelen
- ✓ Paprikasoep met gegrilde paprika
- ✓ Zoete aardappelsoep met verse groenten
- ✓ Thaise kokossoep

Salade

- ✓ Salade caprese met mozzarella, tomaat en basilicum
- ✓ Haricots verts, paprika, wortel, rozijnen, sjalot, olijf, augurk.
- ✓ Kikkererwten, zoete aardappel, zure room, paprika poeder, groene kruiden

Warm lunchitem

- ✓ Pistolet met Bourgondier kroket
- ✓ Pistolet kipsaté en gebakken uitjes
- ✓ Saucijzenbroodje
- ✓ Worstebroodje
- ✓ Vegetarische empanada met roomboter

	>20 personen	>40 personen	>80 personen	>160 personen
3 soorten broodjes, 1 soep, 1 salade	14,50	13,50	12,50	11,50
3 soorten broodjes, 1 soep, 1 warm item	14,50	13,50	12,50	11,50
4 soorten broodjes, 1 soep, 1 warm item, 1 salade	17,50	16,50	15,50	14,50

Inclusief

- lunch obv 2 broodjes pp
- verzorgde palmblad disposables
- bestek
- signing

Optioneel

- huur buffetdeel met frame 40,00 per dag
- groendecoratie 20,00 per buffet
- uren personeel basis 25,00 per uur
- uren partymanager/kok 32,00 per uur
- mastiek (borden/bestek) 1,50 per persoon

Borrelitems

Tafelgarnituren

- ✓ Charcuterieplatter met olijven, noten, manchego, Italiaanse hammen als spinata romana en coppa di parma
- ✓ Groentesticks als rettich, selderij, paprika en wortel, luxe nootjes en zoutjes in weckpot

Koud item

- ✓ Ingelegde zalm, gefermenteerde mosterd met zoet zure komkommer & brioche toast
- ✓ Furikake tonijn, kerrie mayonaise, papadum
- ✓ Cones gevuld met mouse van buffel mozzarella
- ✓ Hartige curry macaron met muhammara
- ✓ Mini new york sandwich: Brioche toast met pastrami, pickels en mosterdmayonaise
- ✓ Gemarineerde pikante garnalen geserveerd met citroen mayonaise met een krokant van kaas en oosterse specerijen.
- ✓ Mini taco met spicey avocado vulling en garnaaltjes
- ✓ Mini cones met ricotta, groene kruiden en zongedroogde tomaat
- ✓ Canape gevuld met zoete rode ui, blauwe kaas en geroosterde oeserzwam
- ✓ Canape gevuld met een compote van vijgen geserveerd met parmaham
- ✓ Fillocup met artisjok tapenade, peterselie en appel kappetjes
- ✓ Botervis carpaccio, piccalillymayonaise, cresson
- ✓ Juicy mais ribs met vadouvanmayonaise

Warm item

- ✓ Mini empanadilla chili sin carne
- ✓ Vegetarische samosa
- ✓ Mini quiche met verschillende vullingen
- ✓ Gyzoa met vulling van eend geserveerd met een overheerlijke sojamayonaise
- ✓ Empanada gevuld met feta kaas & spinazie

	>20 personen
1 tafelgarnituur	2,50
1 warm of koud item	2,75

Inclusief

- uitloopmaterialen

Optioneel

- uren personeel basis 25,00 per uur
- uren partymanager/kok 32,00 per uur

Streetfood diner

✓ **Thai Egg**

noedels | gember | salade-ui | wokgroenten | green curry | ei

✓ **Funky Fries**

pulled chicken / pulled jackfruit | ratatouille

spicy bell pepper | cress

✓ **Mango Fish Taco**

tortilla | kibbeling | munt | avocado | mango | ijsbergsla

✓ **Truffle Fries**

Zoete aardappelfriet | parmezaan | truffelmayonaise

✓ **Chicken saté**

Gemarineerde kipspies | kroepoek | rode curry | gebakken ui

✓ **Pink Dutch**

Zalmmootje | Hollandaisesaus | coppert cress

✓ **Stamppot**

Mini boerenkool met spekjes

✓ Chicken hotdog

brioche | kiphotdog | cheddar | jalapeno | gebakken ui

(vega variant: pulled jackfruit)

✓ Bread 'n Burger

burger bun | 100% runder burger | BBQ saus

cheddar | rode ui | tomaat | augurk

	>40 personen	>120 personen
3 streetfooditems	19,50	18,50
4 streetfooditems	25,50	24,50

Inclusief

- personeel tbv uitgiftes (1 medewerker per 40 pax)
- keukenbenodigdheden
- groendecoratie BASIS
- verzorgd mastiek (borden/bestek)
- signing
- bijbehorende foodtruck of uitgifte per item

Optioneel

- uren personeel basis 25,00 per uur
- uren partymanager/kok 32,00 per uur
- losse foodtruck 175,00 per dag

Buffet Keuze

Koud item

- ✓ Breek brood met verschillende soorten dips zoals muhammara, huisgemaakte kruidenboter, aioli en tapenades.
- ✓ Verschillende soorten charcuterie bestaande uit Italiaanse hammen en verschillende soorten fuet
- ✓ Warm geserveerd kaasje met preiselbeeren compote en brioche.
- ✓ Kouseband gegaard met ui, knoflook en Spaanse peper
- ✓ Bulgur salade met komkommer, paprika, tomaat met een tahin dressing
- ✓ Frisse salade met geroosterde pompoen, rode ui, feta kaas en pitten mix
- ✓ Superfood salade met boerenkool, rode linzen, gedroogde cranberry en pekan noten
- ✓ Caprese salade met zachte buffel mozzarella ,pomodori tomaten & basilicum

Make your own salad

Buffet bestaande uit verschillende groentes zoals geroosterde paprika en ui , tomaten, mais, komkommer, gemarineerde champignons, bieten etc. Aangevuld met gestoomde bulgur, couscous, croutons, verschillende soorten huisgemaakte dressings en diverse toppings zoals feta kaas, gefrituurde uitjes, pittenmix en olijven

Warm item

- ✓ In de oven gegaarde zalmzijde met verse kruiden zoals dille, peterselie geserveerd met witte wijnsaus.
- ✓ Empanadas gevuld met spinazie en mozzarella
- ✓ Mediterraanse ratatouille
- ✓ Aardappelgratin gemaakt van aardpeer en pastinaak
- ✓ In kokos gestoomde gele rijst
- ✓ In knoflook en rozemarijn gemarineerde aardappeltjes in schil uit de oven
- ✓ Coq a vin – langzaam gegaarde kippendijen in rode wijn met verschillende soorten groentes
- ✓ Zacht gegaard runderstoofvlees
- ✓ Daging rendang, rundvlees gegaard in kokos melk en oosterse specerijen
- ✓ Huisgemaakte vegetarische quiche gevuld met ricotta, groene kruiden en spinazie
- ✓ Kouseband gegaard met ui, knoflook en Spaanse peper
- ✓ Indiaanse dahl een curry van linzen met verschillende Oosterse specerijen zoals komijn, kurkuma en geserveerd met yoghurt en koriander

Desserts

- ✓ Appel plaattaart met vanille crème
- ✓ Trifle met brownie, rood fruit mouse en lemoncurd
- ✓ Canolli gevuld met een vulling van chocolade en mascarpone

	>20 personen	>40 personen	>80 personen	>160 personen
4 koude items, 4 warme items	19,50	17,50	16,50	15,50
4 koude items, 4 warme items, 1 dessert	22,50	20,50	19,50	18,50
5 koude items, 5 warme items, 1 dessert	30,50	28,50	27,50	26,50
6 koude items, 6 warme items, 2 desserts	19,50	17,50	16,50	15,50
Make youre own salad	6,50	5,50	5,50	4,50

Inclusief

- totale lunch obv 2 broodjes pp
- bestek
- signing

Optioneel

- huur buffetdeel met frame 40,00 per dag
- groendecoratie 20,00 per buffet
- uren personeel basis 25,00 per uur
- uren partymanager/kok 32,00 per uur
- mastiek (borden/bestek) 1,50 per persoon

Stamppot Buffet

- ✓ Boerenkool stamppot
- ✓ Hete bliksem stamppot
- ✓ Hutspot stamppot

- ✓ Langzaam gegaarde wild ragout in een hacheesaus met uien en champignons.
- ✓ Rookworst
- ✓ Gehakt ballen gegaard in jus
- ✓ Sous vide gegaarde runder sukade
- ✓ Vegetarische braadworst

- ✓ Augurk
- ✓ Amsterdamse uitjes
- ✓ Piccalilly
- ✓ Uitgebakken livar spekjes
- ✓ Gebakken uitjes
- ✓ Stoofperen

	>20 personen	>40 personen
Stamppotbuffet	17,50	15,50

Inclusief

- verzorgd mastiek (borden/bestek)