

Foodbook 2025



Borrelhappen

Borrelgarnituur gemengd koud per portie:



2 x Ossenworst, 2 x gekookte worst, 4 x salami, 4 x oude kaas, 6 x jonge 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:

Vegetarische creamy jalapeno sticks    

Vegetarische truffel bospaddenstoel bitterballen   

Vegetarische Holtkamp groente bitterballen    

Vegan oesterzwam bitterballen     


Vegan samosa's   

Vegan gyoza's   


Overige snacks warm 8 stuks per portie:

Gamba kroketjes  

Tempura garnalen   

Karaage crispy chicken bites 

Friet met mayonaisse

Broodje kroket (kan ook vegetarisch)    

Gemarineerde groene olijven zonder pit

Stamppot van het seizoen

Soep (voorgerecht of maaltijd)

Diverse plateaus

Zuurdesem brood met dip:

6 Broodjes met humus, aioli en gezouten boter

Plateau gezond per 2 personen:

Komkommer, radijs, cocktailtomaten en gemengde olijven met humus

Mediterraan plateau voor 2 personen:

Kazen 6 x (2 x pecorino, 2x provolone, 2x chèvre) 6 x droge worst (fuet), 6 x chorizo, olijven, peppadew, dadels, meloen en 4 zuurdesembroodjes met dip

Tapas plateau per 2 personen:

4 x Kipborreelpootje, 4 stuks albondigas, 4 stuks gambakroket, 8 stuks calamares, en 4 stuks brood met aioli en olijven

Charcuterie per 2 personen:

4 Soorten binnenlandse en buitenlandse worst olijven en zoetzuur

Kazen per persoon:

5 Soorten Hollandse en buitenlandse kaas met appelstroop, dadels en kletzenbrood

Vis & zeevruchten

Cocktail rivierkreeft / garnalen:

4 Glazen met cocktailsaus en little gem

Gambas al ajillo:

10 Stuks met citroen en sriracha mayonaise

Oesters:

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

Hollandse haring:

4 Stuks Hollandse haring met uitjes en zuur

Gerookte zalm:

Per 200 gram, met citroen, Zaanse mayonaise, kappertjes en toast

Buffetten

(Minimale afname 8 personen)

Saté buffet: (minimaal 8 personen)

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

Italiaans buffet: (minimaal 8 personen)

Koud:

Vitello tonnato, geroosterd kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes en rucola

Salade Caprese met pesto, balsamico en pijnboompitten

Antipasti: mix van Italiaanse worsten, kazen, olijven, pepers roomkaas

Salade van gegrilde groentes, little gem en knoflookcroutons

Foccacia met olijfolie, humus en aioli

Warm:

Penne Rigatta met spicy gamba's, wilde spinazie en proseccosaus

Tortellone agilio el ollo met basilicum en Parmesan

Polpette, Italiaanse gehaktballetjes met salieboter

Mellazane a la norma met mozzarella al forno

Tapasbuffet: per persoon (minimaal 8 personen)

2 Stuks Kipborreelpootje, 2 stuks albondigas, 2 stuks gambakroket, 4 stuks calamares, 2 stuks gamba's, patatas bravas, boquerones, chilisaus, 2 stuks brood met aioli en olijven

Walking diner buffet: 6 gerechtjes per persoon    (minimaal 8 personen)

2 Koude gerechten worden per persoon geserveerd, de 2 warme gerechten in buffet vorm, na volgt er 1 kaas gerechtje en 1 dessert.

Samenstelling is gebaseerd op de courante menukaart en zal ook gelijktijdig met het nieuwe menu verstuurd worden.

Luxe hapjes / canapés: 5 items per 50 stuks te bestellen   

10 x Bruschetta vitello tonato

10 x Spiesje caprese

10 x Mini pasteitje met zalm en roomkaas

10 x Komkommer met gamba en aioli

10 x Toastje geitenkaas, dadel, en witte druiven

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: zie website voor het 4 x per jaar wisselende menu


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 