



ERIK STEVENS
CATERING



FOODBOOK

NAJAAR/WINTER 2019

#CULINAIR #SMAAK #KWALITEIT #TEAMWORK



INHOUD

OVER ONS	4
INGREDIËNTEN MET EEN VERHAAL	5

CULINAIRE CONCEPTEN

BORREL BITES	6
ITALIAN DINING	8
SIT! RELAX! ENJOY!	12
WALKING DINNER	14
GRILLIN' & CHILLIN'	16
LATE NIGHT SNACK	20
SANDWICH LUNCH	22
BRAIN FOOD	24
PICK YOUR FAVORITES	26



WIJ HOUDEN VAN SMAAK

WIJ ZIJN ERIK STEVENS CATERING. EN WIJ HOUDEN VAN LEKKER ETEN. VOOR ELKE LOCATIE CREËREN WIJ EEN CULINAIR CONCEPT OP MAAT: VAN EEN GROOT EVENEMENT TOT EEN INTIEM DINER. WANT VAN SMAAKVOL ETEN WORDEN WE HET GELUKKIGST. DAAROM GEBRUIKEN WE ALTIJD KWALITATIEVE EN EERLIJKE PRODUCTEN UIT HET SEIZOEN. OFTEWEL INGREDIËNTEN MET EEN VERHAAL. EN DAT PROEF JE!

Voor je ligt ons herfst-winter foodbook. Hierin vind je een overzicht aan culinaire mogelijkheden. Ga je voor gezellig en ongedwongen tafelen met vrienden en familie, voor heerlijke hapjes tijdens je feestje, voor een borrel met verrassend fingerfood of voor heel iets anders? Ook als je jouw wensen niet direct terug vindt in ons foodbook, helpen we je met veel plezier verder. We worden namelijk graag uitgedaagd en zijn erg benieuwd naar jouw ideeën of wensen.

Hoe kunnen we jouw smaak maken? We bespreken graag de mogelijkheden met je. Bel, mail of loop eens een keer binnen in onze zaak in Eijsden.



OVER ONS

Ooit begonnen als eenmanszaak is Erik Stevens Catering inmiddels uitgegroeid tot een waar bedrijf gevestigd aan de Wilhelminastraat in Eijsden met drie vaste fulltime krachten en een grote poule job-studenten. Wekelijks verzorgen we samen de culinaire invulling voor enkele honderden gasten. We werken regelmatig samen met locaties als Theater aan het Vrijthof, Gemeente Maastricht, Rebelle Maastricht, Kasteelhoeve de Grote Hegge, De Schinvelder Hoeve en Sauter Wijnen. Maar ook voor andere partners of locaties bereiden we geregeld smaakvolle gerechten voor diverse evenementen.



INGREDIËNTEN MET EEN VERHAAL

In onze keuken maken we gebruik van de beste producten en kiezen we bewust onze ingrediënten. Als het kan gaan we voor biologisch, vanzelfsprekend kiezen we voor producten uit het seizoen en allemaal zo vers mogelijk. Vaak hebben we er ook een mooi verhaal bij. Want ingrediënten die met zorg en aandacht worden geproduceerd smaken het lekkerst. En daar houden wij van.

Een goed voorbeeld is ons rundvlees, we gebruiken twee soorten. Het Simmentaler rund, afkomstig uit Oostenrijk, ook wel bekend als de 'Milka-koe'. De stevige koeien grazen op de uitgestrekte alpenweide, eten gras en alpenkruiden en dat proef je terug in het vlees. Op de barbecue gebruiken we Australisch Grain-Fed Beef, de Black Angus runderen grazen ruim twee jaar in New South Wales, aan de Australische oostkust. De runderen worden afgemest met een dieet van graan, maïs en gras. Dit dieet geeft het vlees een mooie marmering en maakt het ontzettend mals. Onze charcuterie en hamburgers worden een paar kilometer verderop gemaakt door slager Maurice Rutten uit St. Geertruid, in de slagerij van Jan Pinckaers.

Vis krijgen we dagelijks vers geleverd vanuit Yerseke. Sterker nog, schaaldieren die wij 's avonds serveren worden in het seizoen 's ochtends pas uit de Oosterschelde gehaald. Kokkels, mosselen, oesters, scheermesjes en kreeften binnen twaalf uur op je bord, verser kan bijna niet! De vis die we gebruiken is MSC gecertificeerd. Dat wil zeggen dat de visserij geen negatieve effecten mag hebben op het ecosysteem, het visbestand gezond moet zijn, er geen overbevissing plaatsvindt, en de visserij goed beheerd moet worden. Op die manier kunnen we veilig blijven genieten van goede vis.

Ons brood komt van bakker Kevin van Benthem van So Delicious in Wyck, Maastricht. Hij en zijn team bakken elke ochtend ambachtelijke (zuurdesem) broden. Ook onze groenten en fruit worden dagelijks vers aangeleverd door 't Vitamientje in Gronsvelt.



BORREL BITES

#FINGERFOOD #ORIGINAL #SHARING #FUNFOOD

#FINGERFOOD #ORIGINAL #SHARING #FUNFOOD

**EEN FRIS GLAS BIER OF EEN LEKKER GLAASJE WIJN
GAAN ALTIJD GOED SAMEN MET HARTIGE HAPJES EN
VERMAAKJES VOOR DE MOND. WE MAKEN JE BORREL
GRAAG COMPLEET MET VERRASSEND FINGERFOOD DAT
WE OP EEN ORIGINELE MANIER PRESENTEREN.**

Hartige lolly's

Een feestelijk hapje dat gemakkelijk uit de hand te eten is.

- MOINK-bal, gekruid gehaktballetje omwikkeld met spek
- Balletje van wildpaté met cranberry en hazelnoot
- Tonijn met wasabi-mayonaise en furikaki
- Gemarineerde scampi met Kalliston olijf
- Wrap met Fontina en truffel (vega)

Mondvermaakjes

Kleine hapjes met herkenbare smaken in verrassende combinaties.

- Saucijzenbroodje met truffel en paddestoelen
- Kleine tosti met bloedworst, appel en Herve kaas
- Pulled pork pita met smoked paprika saus
- Bacon en blue shrooms
- Knapperige mini cornetto gevuld met een mouse van bloemkool en garnaaltjes
- Cakeje met verse vijg, geitenkaas en appelstroop (vega)
- Kleine quiche met paddestoelen en spinazie (vega)



Borrelplankjes

Plankjes voor op tafel om gezellig samen te delen.

- ANTI-PASTI PLANKJE
in knoflook gebakken scampi, gemarineerde artissjokken en gegrilde courgette, met verse kruiden gemarineerde Kalliston olijven, vers gebakken focaccia met tapenade en Fontina kaas
- ITALIAANSE CHARCUTERIE PLANK
Prosciutto, Coppa di Parma, venkelsalami en vers gebakken zuurdesembrood met bruschetta
- NACHO PLANKJE
nacho's met chili con carne, overbakken met kaas. Om te dippen: avocadocrème en pikante tomatensalsa
- VEGGIE PLANKJE
tempura van bloemkool en broccoli, groenten chips, vers gebakken brood, kruidendip en tapenade

Borreltafel

Een combinatie van bovenstaande hapjes presenteren we letterlijk op tafel. We vullen ons borreltafelblad van 80 bij 80 cm voor acht tot tien personen met de lekkerste borrel bites

- Diverse charcuterie en kazen
- Gemarineerde scampi en olijven
- Hartige lolly's
- Ambachtelijk gebakken brood met lekkere smaakmakers

Kortom mooi gevulde statafel om lekker samen van te eten!

#FUNFACT

Tempura is een Japans gerecht vernoemd naar haar manier van bereiden. Ingrediënten worden in een beslag gedoopt en daarna kort gefrituurd. Deze manier van bereiden zorgt voor een krokant en luchtig korstje. Proef onze tempura van bloemkool en broccoli en oordeel zelf.



ITALIAN DINING

#ITALIANWEDDING #DINNERWITHFRIENDS #SHARINGISCARING
#LOVELYFOOD

#ITALIANWEDDING #DINNERWITHFRIENDS #SHARINGISCARING

#LOVELYFOOD

ZIE HET VOOR JE! MET DE HELE FAMILIE, JE VRIENDEN OF COLLEGA'S GEZELLIG DINEREN AAN EEN LANGE, PRACHTIG GEDEKTE TAFEL. OP TAFEL KOMEN VERSE ITALIAANSE GERECHTEN, SFEERVOL GEPRESENTEERD OM LEKKER MET ELKAAR TE DELEN. WIL JE DINEREN OP Z'N ITALIAANS MAAR DAN MET EEN LIMBURGSE TWIST? OOK DAT MAKEN WIJ GRAAG VOOR JE MOGELIJK.

Sharing is caring 1.0

Als **VOORGERECHT** serveren we een mooi gepres- teerde shared plateau midden op tafel waar iedereen lekker van kan eten. Het houten plateau vullen we met:

- Italiaanse hammen
- Salade gegrilde groenten met mozzarella en gemarineerde olijven
- Carpaccio van de ossenhaas
- Vitello tonato

Daarbij serveren we vers gebakken zuurdesem- brood leuk gepresenteerd in papieren zakjes met bijvoorbeeld olijventapenade, boter en bruschetta.

Als **HOOFDGERECHT** serveren we één gerecht per persoon, aantrekkelijk gepresenteerd op een porseleinen bord. Enkele suggesties:

- Hertensukade met een jus met koekkruiden, knapperige seizoensgroentjes en een mousseline van aardappel en knolselderij
- Kabeljauw met zuurkoolstampot, paddestoelen, pancetta en jus de veau
- Truffelrisotto met gebakken paddestoelen en een krokantje van Parmezaanse kaas

We sluiten af met een **ZOET DESSERT**, leuk gepresenteerd in een glazen weckpotje. We serveren alle onderstaande smaken zodat iedereen zijn favoriet kan kiezen en gaan uit van twee potjes per persoon.

- Tiramisu met speculoos
- Panna cotta met appelchutney en kaneel
- Chocolademousse met Oreo en salted caramel

#ITALIANWEDDING #DINNERWITHFRIENDS #SHARINGISCARING

#LOVELYFOOD

Sharing is caring 2.0

Als **VOORGERECHT** serveren we mooi gepresenteerde shared plateaus midden op tafel waar iedereen lekker van kan eten. De houten plateaus vullen we met:

- Italiaanse hammen
- Salade gegrilde groenten met mozzarella en gema-rineerde olijven
- Carpaccio van de ossenhaas
- Vitello tonato
- Gerookte zalm
- In knoflook gebakken scampi

Daarbij serveren we vers gebakken zuurdesem-brood leuk gepresenteerd in papieren zakjes met bijvoorbeeld olijventapenade, boter en bruschetta.

Als **HOOFDGERECHT** serveren we één gerecht per persoon, aantrekkelijk gepresenteerd op een porseleinen bord. Enkele suggesties:

- Hertenrugfilet met winterse groenten, aardappel mousseline en een crème van bloemkool
- Gebakken corvinafilet met gnocchi, paddestoelen, verse spinazie en witte wijn schuim
- Eekhoorntjesbrood met witlof, ravioli en Parme-zaanse kaas

We sluiten af met een **ZOET EN KAASDESSERT**. De zoete desserts worden leuk gepresenteerd in een glazen weckpotje. We serveren alle onderstaande smaken zodat iedereen zijn favoriet kan kiezen en gaan uit van twee potjes per persoon.

- Tiramisu met speculoos
- Panna cotta met appelchutney en kaneel
- Chocolademousse met Oreo en salted caramel

Daarbij serveren we een plateau met een diversiteit aan Italiaanse kazen met ambachtelijk gebak-ken kletzenbrood, vijgencompote en stroop.

Sharing is caring 3.0

Als **VOORGERECHT** serveren we mooi gepresen-terde shared plateaus midden op tafel waar iedereen lekker van kan eten. De houten plateaus vullen we met:

- Italiaanse hammen
- Salade gegrilde groenten met mozzarella en gema-rineerde olijven
- Carpaccio van de ossenhaas
- Vitello tonato
- Gerookte zalm
- In knoflook gebakken scampi

Daarbij serveren we vers gebakken zuurdesem-brood leuk gepresenteerd in papieren zakjes met bijvoorbeeld olijventapenade, boter en bruschetta.

We serveren een **HOOFDGERECHT** om te delen. Onderstaande gerechten komen mooi gepresen-terd in grote kommen op tafel.

- Gebakken ossenhaas met gemengde groentjes en rode wijn jus
- Dorade filet, gebakken en geserveerd met witte wijn en citroen saus, gestoofde venkel en taglia-telle
- Penne All'Arrabbiata, pasta in een licht pikante tomatensaus met mediterrane groenten
- Truffelrisotto met gebakken paddenstoelen en Parmezaanse kaas
- Pikante lamsspiesjes met couscous, goed gevuld met tomaat en gekruid met munt en koriander

We sluiten af met een **ZOET EN KAASDESSERT**. De zoete desserts worden leuk gepresenteerd in een glazen weckpotje. We serveren alle onderstaande smaken zodat iedereen zijn favoriet kan kiezen en gaan uit van twee potjes per persoon.

- Tiramisu met speculoos
- Panna cotta met appelchutney en kaneel
- Chocolademousse met Oreo en salted caramel

Daarbij serveren we een plateau met een diversiteit aan Italiaanse kazen met ambachtelijk gebak-ken kletzenbrood, vijgencompote en stroop.



#ITALIANWEDDING #DINNERWITHFRIENDS #SHARINGISCARING
#LOVELYFOOD



**SIT! RELAX!
ENJOY!**

#CULINARY #FINEDINING #WINESPICE #CHIQUE

NEEM DE TIJD VOOR ELKAAR EN GENIET VAN JE FAVORIETE GERECHTEN AAN EEN MOOI GEDEKTE TAFEL. WE BEREIDEN MET ZORG DE LEKKERSTE GERECHTEN. HEERLIJK, STIJLVOL EN CHIQUE DINEREN.

■ Sit down 'Sjiek' ★★

Ga voor drie óf vier gangen.

KEUZE VOORGERECHT

- Zacht gegaarde zalm met spitskool, furikaki, kroepoek, edamame en een crème van gepofte knoflook en avocado
- Carpaccio van de ossenhaas met aardappel-truffel salade, Parmezaan chips, kruidensalade en duxelles van paddestoelen
- 'Salade' van rode biet, groene appel, komkommer, citroen en yoghurt

KEUZE TUSSENGERECHT(EN)

- Soep van bloemkool en kikkererwtjes met pancetta en geroosterde hazelnoot
- Dashi, een Japanse bouillonsoep met shiitake, tofu, paksoi en bimi
- Wortel 5-spicesoep met pompoen en koriander

KEUZE HOOFDGERECHT

- Hertensukade met een jus met koekkruiden, knapperige seizoensgroentjes en een mousseline van aardappel en knolselderij
- Kabeljauw met zuurkoolstampot, paddestoelen, pancetta en jus de veau
- Truffelrisotto met gebakken paddestoelen en een krokantje van Parmezaanse kaas

KEUZE DESSERT

- ITALIAN CRUMBLE - tiramisu, speculaas, mandarijn, crumble en crème van speculaas
- DAME BLANCHE SPECIAL - vanille ijs, pure chocolademousse, panna cotta en een brownie met rode peper en fleur de sel
- CHEESE :) - plankje met kazen uit de regio zoals Heuveland Grottenkaas, Herve kaas en Val Dieu Bleu

■ Sit down 'Luxe' ★★★

Ga voor drie óf vier gangen.

KEUZE VOORGERECHT

- Eenden rillettes en eendenlever met appelcompote, brioche toast, kruidensalade en kastanje-crème
- Coquille met witlof, pompoen en schorseneren
- Tempura van wintergroenten met bloemkoolcrème, eekhoorntjesbrood en groene kruidenolie

KEUZE TUSSENGERECHT(EN)

- Risotto met groene kruiden en zacht gegaarde paling met dille, kervel en een schuim van schaaldieren
- Zacht gegaarde Eendenborst met een zuurkoolloempia, koriander, sinaasappel en hazelnoot
- Risotto met groene kruiden vergezeld door gebakken witlof, kervel en een witte wijn schuim

KEUZE HOOFDGERECHT

- Hertensrugfilet met een crème van bloemkool, wildjus van Bertram, winterse groenten en aardappel mousseline
- Gebakken corvina met gnocchi, paddestoelen, verse spinazie en witte wijn schuim
- Eekhoorntjesbrood met witlof, ravioli en Parmezaanse kaas

KEUZE DESSERT

- CHEESE IT UP - Loempia van blauwe kaas, dadelcake met geitenkaas en een weckpotje kaasfondue met kletzenbrood
- CHARCOAL CAKE - zwarte cake met pompoen, kaas, citrus en witte chocolade.
- WINTER FRUITS - Fricassee van stoofperen, abrikoos en appel met vanille ijs en sabayon

Dashi is de basis bouillon van de Japanse keuken en wordt getrokken van gedroogde vis en zeewier. Wij serveren het in de vorm van een krachtig soepje. Lekker als tussengerecht!

#FUNFACT

#FUNFACT

De wildjus van Bertram is vernoemd naar Erik en Sjors' leermeester op de koksopleiding: Meneer Bertram. Hij maakte niet zomaar een wildjus. Nee eentje met maar liefst 58 ingrediënten waaronder beenderen en kruiden die hij samen minstens een week liet staan om er jus van te trekken. Een slow cooked jus die met veel aandacht gemaakt wordt en daardoor ontzettend smaakvol is.



WALKING DINNER

#NETWORKING #DANCING #CULINARY #FINEDINING

#NETWORKING #DANCING #CULINARY #FINEDINING

TUSSEN DE DANSPASJES EN DE GOEDE GESPREKKEN DOOR SERVEREN WE MOOIE OPGEMAAKTE GERECHTEN ZOALS JE AAN TAFEL VERWACHT, MAAR DAN IN EEN STAANDE SETTING. LEKKER FLEXIBEL EN INFORMEEL. DE GERECHTEN ZIJN GEMAKKELIJK TE ETEN MET ALLEEN EEN VORKJE EN ONZE KOKS BEREIDEN ZE VERS OP LOCATIE.

Walking dinner 'Sjiek' ★★
Ga voor drie, vier of vijf gangen.

VOORGERECHT

Carpaccio van de ossenhaas, aardappel-truffel salade, Parmezaan chips, kruidensalade en duxelles van paddestoelen

TUSSENGERECHT(EN)

- Soep van bloemkool en kikkererwtjes
- Pompoenrisotto met gebakken scampi, tempura van bloemkool, dille en zwarte olijven

HOOFDGERECHT

Hertensukade met een jus met koekkruiden, knapperige seizoensgroentjes en een mousseline van aardappel en knolselderij

DESSERT

ITALIAN CRUMBLE - tiramisu, speculaas, mandarijn, crumble en crème van speculaas

Walking dinner 'Luxe' ★★★
Ga voor drie, vier of vijf gangen.

VOORGERECHT

Eenden rillettes en eendenlever met appelcompote, brioche toast, kruidensalade en kastanje-crème

TUSSENGERECHT(EN)

- Kabeljauw met zuurkool stampot, paddenstoelen, pancetta en jus de veau
- Risotto met groene kruiden en zacht gegaarde paling met dille, kervel en een schuim van schaaldieren

HOOFDGERECHT

Gegrilde runderhaas met winterse groenten, in de schil gebakken aardappeltjes en rode wijn jus

DESSERT

WINTER FRUITS - Fricassee van stoofperen, abrikoos en appel met vanille ijs en sabayon

#FUNFACT

Fricassee is een klassieke Franse vleesbereiding. Het vlees wordt gesneden, gestoofd en vervolgens opgediend in zijn eigen jus. Wij gaan voor een variant, en bereiden dit seizoen een winters dessert met gestoofd fruit.



GRILLIN' & CHILLIN'

#SMOKED #BBQEXPERIENCE #LIVECOOKING #WINTERGRILLING

#SMOKED #BBQEXPERIENCE #LIVECOOKING #WINTERGRILLING

BUITEN ROND HET KAMPVUUR OF LEKKER BINNEN BIJ DE OPEN HAARD: GENIET OOK IN HET NAJAAR EN DE WINTER VAN ONZE BARBECUE GERECHTEN. WE BEREIDEN BUITEN OP ONZE KAMADO HOUTSKOOL BARBECUES WINTERSE GRILLGERECHTEN MET MALSE STUKKEN VLEES, VERSE VIS EN VEGAN PRODUCTEN. DIVERSE GOED GEVULDE SALADES EN KNAPPERIG GEBAKKEN ZUURDESEMBROOD MET LEKKERE SMAAKMAKERS MAKEN JE BARBECUE HELEMAAL COMPLEET.

Barbecue winter special

Binnen zitten jullie gezellig en warm te genieten van een goed gevulde borrelplank om lekker samen te delen:

SHARED PLATEAU met onder andere charcuterie, carpaccio van ossenhaas met truffel, kruidige knödels en wildpaté met vers afgebakken zuurdesembroden en een compote van mergellandappel. En om het compleet te maken voor ieder een stukje flammkuchen van de grill.

Buiten bereidt onze kok de volgende gang voor op de Kamado barbecue. Op het vuur staat een keteltje met homemade Glühwein. Kom gerust een glaasje halen. En spiek alvast even welke gerechten jullie gaan krijgen.

GRILLGERECHTEN

- Boerenworst van wild "on a bun", aan het stuk gegrild en geserveerd met compote van rode ui en stoofperen
- Kabeljauw aan het stuk in een rub van truffel en paddestoelen
- Winter beefburger met pancetta, zuurkool en gruyère kaas
- Wildstoofpotje op basis van Brand Dubbelbock

#FUNFACT

De naam MOINK komt van de dierengeluiden MOEEE en OINK, de ballen worden namelijk gemaakt van gemengd runder- en varkensgehakt.

BIJGERECHTEN

- Green salad met Val Dieu Bleu kaas, stoofpeertjes, broccoli en hazelnoot
- Pasta-truffel salade met spelt pasta, truffel, ricotta en paddestoelen
- Mergelland salade met appel, peer, krenten, frisse yoghurt dressing en walnoten
- Butternut pompoen lauwwarm geserveerd en gevuld met geurige basmatirijst, kidney bonen, tomaat en verse kruiden

VEGA OPTIES

- Gevulde portobello's
- Bloemkoolburger

DESSERTS

Zoet - sluit af met een zoet dessertje leuk gepresenteerd in een glazen weckpotje. We serveren alle onderstaande smaken zodat iedereen zijn favoriet kan kiezen en gaan uit van twee potjes per persoon.

- Tiramisu met speculoos
- Panna cotta met appelchutney en kaneel
- Chocolademousse met Oreo en salted caramel

Kaas - voor de echte kaasliefhebbers een heerlijk hartig dessert; kaasfondue met Vacherin kaas, kletzenbrood, stroop en vrijgencompote.

#WINTERSPECIAL

#SMOKED #BBQEXPERIENCE #LIVECOOKING #WINTERGRILLING

IS ONZE BARBECUE WINTER SPECIAL NIET HELEMAAL JE SMAAK? GEEN PROBLEEM, WE BIEDEN OOK HET HELE JAAR DOOR ONDERSTAANDE BARBECUE MENU'S AAN.

Barbecue Kamado Joe

Kies voor drie warme grillgerechten en drie salades

Grill Guru Barbecue

Kies voor vier warme grillgerechten en vier salades



KEUZE GRILLGERECHTEN

- Picanha met een kruidige rub uit eigen keuken
- Kalfsentrecote 'on a bun' met uiencompote en kruidenboter
- 'MOINK-balls' gekruide gehaktballetjes gewikkeld in pancetta en gelakt met barbecuesaus
- Buikspek oosters gemarineerd en aan het stuk gegaard.
- 'Guilty Pleasure' lekkere vettige curryworst met knapperige bloemkool
- Classic Beefburger met pancetta, bruschetta en ui.
- Zalm aan het stuk, in een rub van grove mosterd, dille en limoen
- Zeeduiwel spiesje met citroengras
- Portobello gevuld met geitenkaas en tomaat (vega)
- Pulled jackfruit burger pikant gemarineerd met daarbij een koolsalade en een sausje van gerookte paprika (vegan)

#FUNFACT

Chimichurri is vernoemd naar de Canadees Jimmy Curry die in Argentinië zijn bekende saus op oliebasis maakte voor bij een goed stuk Argentijns (rund)vlees. De Argentijnen hadden alleen moeite met de uitspraak van zijn naam en verbasterden hem naar chimichurri.



KEUZE SALADES

- 'Green Salad' avocado, edamames, hazelnoten, groene asperges en rode quinoa
- Tabouleh salade met quinoa en bulgur, munt, koriander, tomaat, doperwten en chorizo
- Pasta Tonno salade met tomaat, haricots verts, olijven, kappertjes en verse groene kruiden
- 'Roasted Vegetables' zoete aardappel, krieltjes, peen en peterseliewortel
- Bladsalade met gegrilde groenten zoals courgette, aubergine, tomaat, paprika en frisse yoghurt dressing



LEKKERS VOOR OP TAFEL

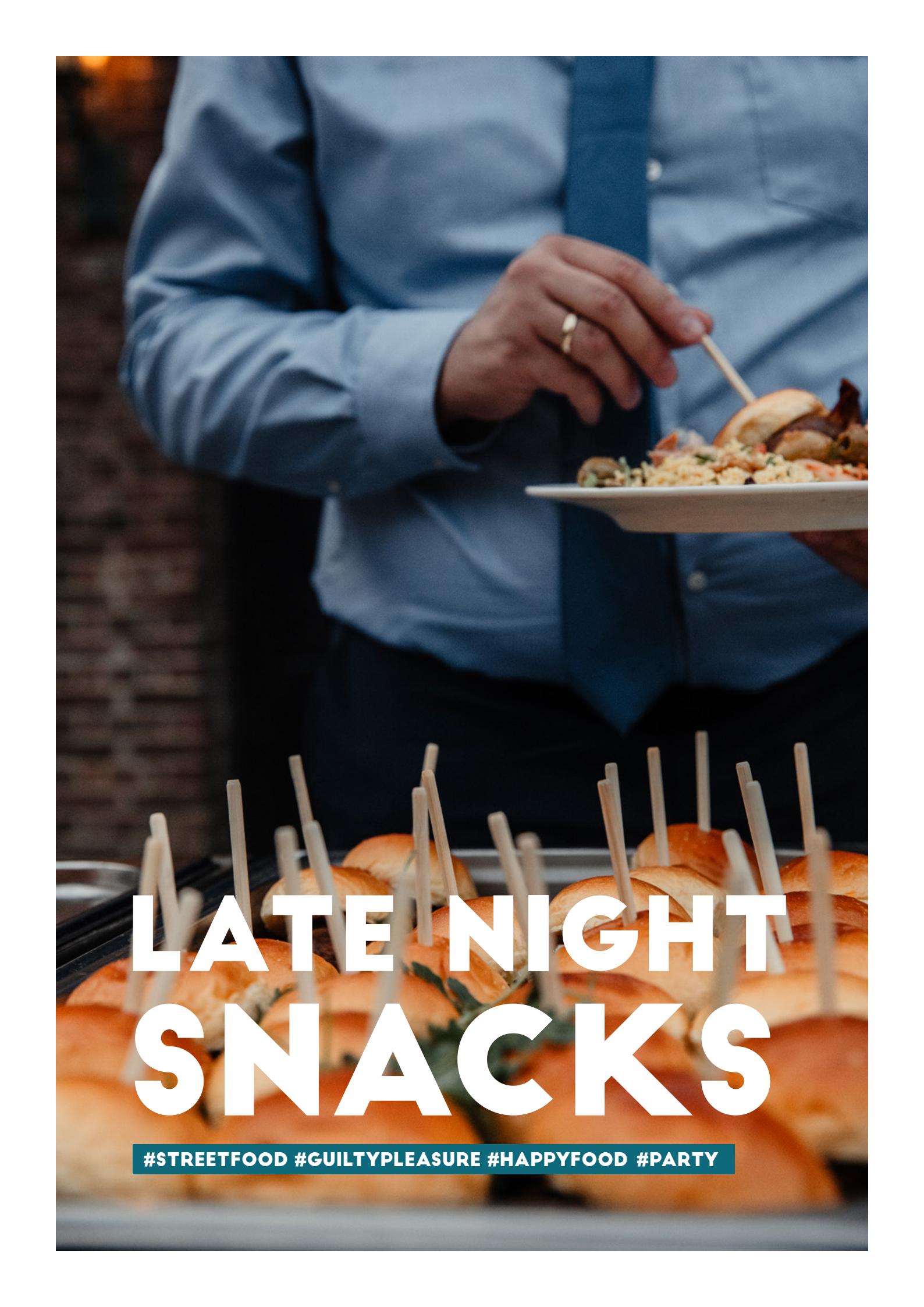
Bij elke barbecue variant serveren we vers gebakken brood en verschillende smaakmakers zoals hummus, kruidenboter, olie, kruidensausjes, salsa's en mojo's op tafel.

Mojo's en salsa's, deze lekker exotische klinkende sausjes halen de robuuste smaken van geroosterd vlees naar boven en zijn bovendien lekker op brood. Mojo is een oud-Portugees woord voor saus en verwijst naar sauzen en salsa's op oliebasis.

#FUNFACT



#SMOKED #BBQEXPERIENCE #LIVECOOKING #WINTERGRILLING

A person wearing a light blue button-down shirt and a dark blue tie is holding a white plate with a wooden skewer. The skewer has a slider on it. In the foreground, there is a large tray filled with many sliders, each with a wooden skewer sticking out of it. The background is a blurred brick wall.

LATE NIGHT SNACKS

#STREETFOOD #GUILTYPLEASURE #HAPPYFOOD #PARTY

#STREETFOOD #GUILTYPLEASURE #HAPPYFOOD #PARTY

WIE KRIJGT ER NOU NIET STIEKEM ZIN IN EEN SNACK NA EEN PAAR GLAASJES? WE STILLER JE LEKKERE TREK MET HEERLIJKE HAMBURGERS, VERRASSENDE FRIETJES, ZUURDESEM PIZZA'S OF ANDERE GERECHTEN DIE JOU EN JE GASTEN LAAT OP DE AVOND BLIJ MAKEN.

Comfort food

- Gegrilde curryworst met bloemkool, currysous en knapperig gebakken zuurdesembrood
- Broodje pulled pork, zacht gegaarde procureur zoet-pikant gemarineerd en krokant opgebakken op een brioche broodje met een beetje koolsalade
- Broodje hotdog, natuurlijk met zuurkool en een saus naar keuze

Frietjes

- ...met wildstoof goed gevuld met hertenvlees
- ...met kimchi, gerookte paprika mayonaise en gebakken uitjes
- ...van zoete aardappel met truffel mayonaise

Kimchi is een traditioneel Koreaans gerecht. De basisingrediënten zijn gefermenteerde kool en groenten. Maar er bestaan wel honderden varianten. Het woord kimchi staat voor 'verzonken groente' en verwijst naar de bereidingswijze. De groenten worden namelijk ingelegd.

#FUNFACT

Pizza's

- Zuurdesempizza met bloemkool en gegrilde groenten
- Zuurdesempizza met coppa di Parma en truffelmayonaise

#FUNFACT

Zuurdesem is deeg op basis van bloem en water zonder toevoeging van bakkersgist. Het deeg rijst anders dan gistdeeg. Namelijk door fermentatie op basis van melkzuurbacteriën, azijnzuurbacteriën en gisten die van nature aanwezig zijn. Je herkent het deeg aan zijn karakteristiek vol aroma en zijn licht zure smaak. Heerlijk dus om als pizzadeeg te gebruiken.



SANDWICH LUNCH

#LUNCHTIME #HEALTHY #MEETING #BREAK

#LUNCHTIME #HEALTHY #MEETING #BREAK

VERGADEREN OF IETS TE VIEREN? MET ONZE BROODJES-LUNCH KUN JE ALLE KANTEN OP. VERS BELEGDE BROODJES, FRISSE SALADES EN EEN SOEPJE UIT HET SEIZOEN MAKEN SAMEN EEN GEZONDE LUNCH. WE SERVEREN DE LUNCH AAN TAFEL OM LEKKER TE DELEN OF PRESENTEREN HEM OP EEN MOOI AANGEKLEED BUFFET.

Classic broodjeslunch

Drie vers belegde broodjes en een kop soep uit het seizoen. We presenteren de broodjes op houten plankjes met een servetje op tafel. Of in aangeklede veilingkistjes op een buffet.

Lunch to share

Grote houten planken met vers gebakken brood, Heuvelland kaas, rauwe ham, hummus van rode biet, tapenade van tomaat en frisse bladsalade presenteren we op tafel. Daarbij serveren we een kop soep uit het seizoen. >>> **VERGADERIPT! TREK OF HONGER TIJDENS HET VERGADEREN? ZIE OOK ONZE 'BRAINFOOD' GERECHTEN.**

Lunchbuffet

Belegde broodjes, een kop soep uit het seizoen, vers bereide salades of een mooie saladebar en een warm gerecht of snack uit de oven. Samen gepresenteerd op een aantrekkelijk aangekleed buffet.

VERS BELEGD EN SMAKEN UIT HET SEIZOEN

Dit seizoen hebben we de volgende drie soepen standaard in ons assortiment.

- Wortel 5-spices
- Tom kha kai
- Bloemkoolsoep met kikkererwten

Daarnaast beleggen we onze vers gebakken broodjes met onderstaande smaken.

- Hummus van rode biet en geitenkaas
- Vitello tonato
- Heuvelland kaas en appel-gember chutney
- Huisbereid buikspek en grove mosterd
- Pikante makreel met komkommer

Is het niet helemaal wat je zoekt? Vraag gerust naar onze andere mogelijkheden.

Verder goed om te weten: ook mensen met een glutenintolerantie kunnen we een glutenvrij alternatief bieden.

#FUNFACT

De Heuvelland kaas waarmee we onze broodjes beleggen rijpt niet zomaar ergens. Nee, de korstkazen worden gemaakt in België en worden naar de Limburgse Mergelgrotten gebracht om te rijpen. De zuivere lucht en de zeer zachte constante temperatuur in de grotten geven deze kaas een mild aroma en een fijne smaak.

Voor onze huisgemaakte appel-gember chutney gebruiken we appels uit het Mergelland. Een paar kilometer verderop worden ze geplukt en wij stoven ze in onze keuken met ui, suiker, kaneel, witte wijn, gember en een beetje rode peper voor wat extra pit.

#FUNFACT



A close-up photograph of a stack of golden-brown pancakes on a white plate. The top pancake is topped with a generous pile of fresh blueberries. Several more blueberries are scattered on the plate around the stack. In the background, a glass of orange juice is visible, slightly out of focus. The overall lighting is bright and natural, creating a warm and appetizing scene.

BRAIN FOOD

#MEETINGFOOD #BRAINSTORM #FOODFORTHOUGHT

#HEALTHYBREAK

#MEETINGFOOD #BRAINSTORM #FOODFORTHOUGHT

#HEALTHYBREAK

TIJDENS EEN VERGADERING, HEISSESSIE OF BRAINSTORM KUN JE WEL WAT EXTRA ENERGIE GEBRUIKEN. WE SERVEREN GEZONDE SMOOTHIES, SNACKS EN MAALTIJDEN OP GEZETTE TIJDEN OM EEN ENERGIEDIP TE VOORKOMEN EN JE BREIN GELUKKIG TE MAKEN. STIL DE TREK EN STIMULEER JE HONGER NAAR KENNIS!

Brain Food

OCHTEND ENERGIZERS

tussen 8.00u en 10.00u

Start de vergadering met snacks die zorgen voor een echte energyboost.

- Noten pompoen bal gedipt in pure chocolade
- Groentesmoothie shot

TUSSENDOORTJES VOOR OP TAFEL

tussen 9.30u en 11.00u

Motiveer deelnemers met een gezond tussendoortje op tafel.

- Bananenbrood
- Studentenhaver koekjes
- Havermout muffins
- Mueslibar

#FUNFACT

Vers jong fruit, bevat in tegenstelling tot gerijpt fruit langzame suikers. Die noemen we ook wel koolhydraten. Het voordeel van koolhydraten is dat je lichaam ze langzaam opneemt. Je krijgt hierdoor minder hoge pieken in je bloedsuikerspiegel. Naarmate het fruit rijpt en ouder wordt, worden de fruitsuikers snel. Je lichaam neemt deze suikers snel op waardoor de bloedsuikerspiegel snel en kort stijgt. Een suikerdip ligt dus eerder op de loer.

#FUNFACT

Wist je dat 96% van de vergaderingen start terwijl de deelnemers middenin in hun energiedip zitten? De meeste vergaderingen starten namelijk een uurtje na het ontbijt. Een energiedip voorkom je met hapjes die snelle suikers neutraliseren en daar langzame suikers voor in de plaats bieden zoals onze Ochtend Energizers.

LUNCHBUFFET LIGHT

tussen 12.00u en 13.00u

We serveren een lichte lunch om later een energiedip te voorkomen. Op een aantrekkelijk aangekleed lunchbuffet serveren we boekweit pancakes, verschillende soorten vers jong fruit, speltbrood, bio yoghurt, ei, avocado en frisse salades van groene bladgroenten.

VERGADER VIER-UURTJE

tussen 15.00u en 17.30u

Na de middag is het weer tijd voor een oppepper. We serveren groentechips, crudités, noten en krokante kikkererwten.

VERSE THEETUIN

Onze verse 'theetuin' vol verschillende kruiden is een gezonde en geurende aanvulling voor iedere vergadering. We presenteren in buffetvorm of op tafel verschillende verse kruiden met ieder hun eigen heilzame werking waarmee de aanwezigen zelf hun eigen glas thee kunnen samenstellen.

#FUNFACT

Groene bladgroenten zijn ontzettend gezond voor ons om meerdere redenen. Een aantal soorten, zoals spinazie, boerenkool, waterkers en Romeinse sla, zijn bovendien rijk aan essentiële aminozuren. Een ervan is lysine. Dit maakt het lichaam niet zelf en dient het uit voeding te halen. Laat nou juist lysine het concentratievermogen aanzienlijk verbeteren.

A warm-toned photograph of a buffet station. In the foreground, a metal tray is filled with a dark, leafy vegetable salad, green beans, and orange carrot slices. In the background, a person wearing a white long-sleeved shirt and a dark apron is partially visible, reaching towards the food. The lighting is soft and focused on the food.

PICK YOUR FAVORITES

#BUFFET #FRESHFOOD #TASTY #CHOICE

#BUFFET #FRESHFOOD #TASTY #CHOICE

HOUD DE FEESTSTEMMING ERIN MET EEN SMAAKVOL BUFFET VOL SEIZOENSPRODUCTEN! JE GASTEN BEPALEN ZELF WANNEER EN WAT ZE ETEN. EN WIJ ZORGEN VOOR VOL-OP KEUZE UIT AANTREKKELIJK GEPRESENTEERDE GERECHTEN VOOR ZOWEL DE GROTE ALS DE KLEINE ETER.

Italiaans buffet

De Italiaanse keuken valt altijd goed in de smaak. We presenteren mooie seizoensgerechten zoals de volgende anti-pasti op een aantrekkelijk aangekleed buffet. Maak het buffet vervolgens zelf compleet met twee warme gerechten naar keuze.

ANTI-PASTI

- Plateau met gemarineerde zalm, kappertjes, citroen en venkel salade
- Carpaccio van de ossenhaas met truffel, Parmezaanse kaas en rucola salade
- Groene bladsalade met geitenkaas, peer, radicchio, rode bietjes, aceto en walnoten
- Salade van roasted vegetables zoals pompoen, peterseliewortel en bospeen met kipfilet en groene kruiden
- Een diversiteit aan Italiaanse charcuterie zoals Coppa di Parma, venkelsalami en de bekende ham uit Parma
- Ambachtelijk gebakken hele broden om vers aan te snijden met truffelboter

WARME GERECHTEN

- Canneloni bereid en goed gevuld met rundergehakt en overbakken met mozzarella en tomatensaus
- Truffelrisotto met gebakken paddenstoeltjes en vers geschaafde Parmezaanse kaas
- Spaghetti Carbonara in een romige saus met ei, pancetta, courgettini en Parmezaanse kaas
- Gnocchi met paddenstoelen, kabeljauw, truffel en verse spinazie
- Italiaanse runderstoverij, zacht gegaarde sukade in een krachtige jus van Sangiovese rode wijn en oregano



SEIZOENSBUFFETTEN

Elk twee maanden stellen wij een dinerbuffet samen met de lekkerste ingrediënten uit het seizoen. We maken het buffet voor de liefhebbers graag extra luxe met onze amuses en desserts.

LUXE HAPJES

Als amuse voor het diner maar ook lekker bij fris drankje tijdens een borrel. De amuse gerechtjes worden gepresenteerd in een weckglasje of in een porseleinen schaal. Enkele suggesties:

- Knolselderij panna cotta met paddenstoelen duxelles
- Gegrilde tonijn, edamame, soya en avocado
- Ceviche van zeebaars met kimchi en citroencrème
- Rundertaraar met truffel en aardappel



Seizoensbuffet oktober-november

Het najaar is het seizoen van de appels en peren, van roodtinten en diepe kleuren en van de frisse herfstwind. De tijd om nog even te genieten van buiten maar ook de tijd om weer gezellig warm binnen te vertoeven. We serveren in dit seizoen een smaakvol herfstbuffet met kleurrijke en stevige gerechten.

Koude gerechten

- Salade van roasted vegetables zoals pompoen, peterseliewortel en bospeen met kipfilet en groene kruiden
- Frisse salade met appel en peer, geweldige rozijnen en vijgen afgetopt met gebrokkelde Val Dieu Bleu
- Bladsalade met eendenborst, sinaasappel, gedroogde abrikozen, walnoten, croutons en frambozendressing

Warme gerechten

- Zacht gegaarde hertensukade met knapperige winterse groentjes
- Gebakken kabeljauwfilet op een stampotje van zuurkool en aardappel met pancetta
- Truffelrisotto met gebakken paddenstoeltjes en vers geschaafde Parmezaanse kaas

Ambachtelijk gebakken zuurdesembroden met truffelboter

Seizoensbuffet januari-februari

Buiten is het ijsig koud, misschien valt er zelfs wat sneeuw. Gelukkig is het binnen lekker warm en knus. Niks smaakt op zo'n koude dag beter dan een stevige, warme maaltijd met geurige gerechten vol diepe smaken.

Koude gerechten

- Carpaccio van de ossenhaas met rucola salade, witte truffel dressing en Parmezaanse kaas
- Stevige salade met gebakken krieltjes, groene kruiden, haricots verts en pancetta
- Groene bladsalade met geitenkaas, peer, radicchio, rode bietjes, aceto en walnoten

Warme gerechten

- Gestoomd rundvlees met bokbier en knapperige groentjes
- Ouderwetse stampot, lekker smeug, in twee smaken: bloemkool-andijvie én broccoli, spinazie, taleggio en hazelnoot
- Gnocchi met paddenstoelen, kabeljauw, truffel en verse spinazie

Ambachtelijk gebakken zuurdesembroden met truffelboter



DESSERT

Sluit af met een zoet dessertje leuk gepresenteerd in een glazen weckpotje. We serveren alle onderstaande smaken zodat iedereen zijn favoriet kan kiezen en gaan uit van twee potjes per persoon.

- Tiramisu met speculoos
- Panna cotta met appelchutney en kaneel
- Chocolademousse met Oreo en salted caramel