



FOODBOOK

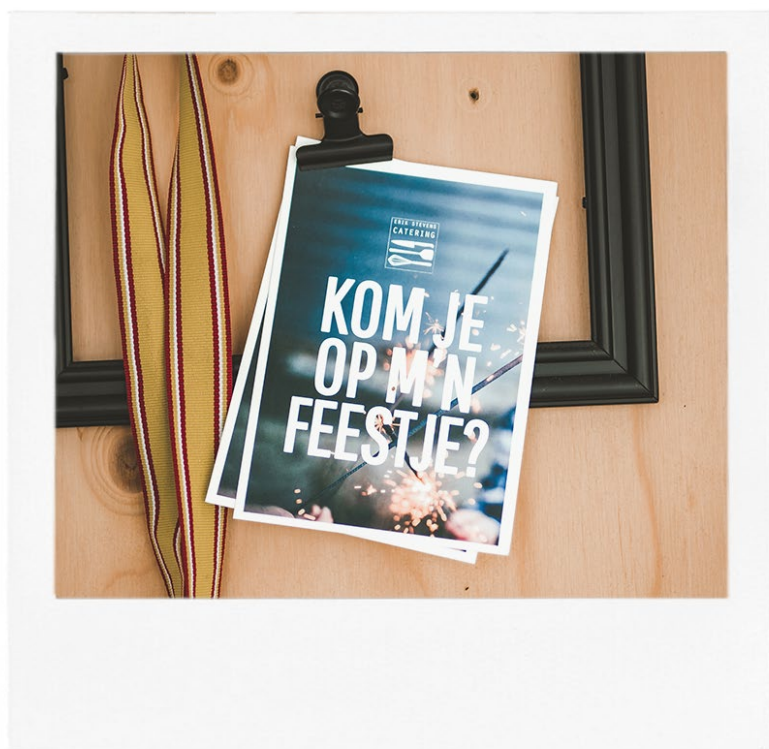
VOORJAAR/ZOMER 2021

#CULINAIR #SMAAK #KWALITEIT #TEAMWORK



INHOUD

OVER ONS	4
INGREDIËNTEN MET EEN VERHAAL	5
CULINAIRE CONCEPTEN	
BORREL BITES	6
ITALIAN DINING	8
SIT DOWN DINNER	12
SMART CHOICES	14
LATE NIGHT SNACK	16
GRILLIN' AND CHILLIN'	18
SANDWICH LUNCH	22
PICK YOUR FAVORITES	24

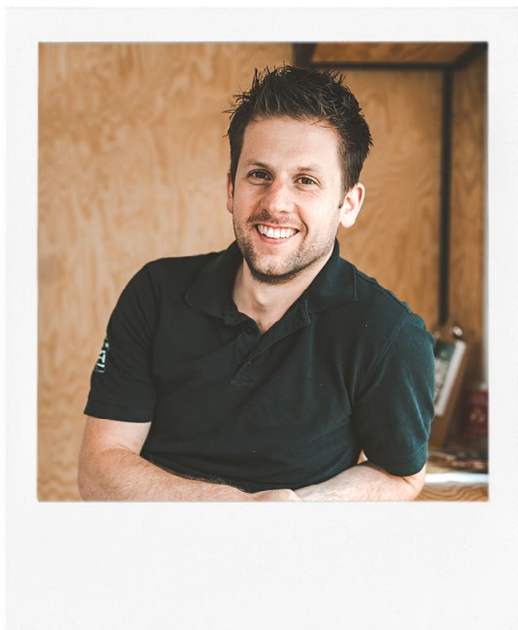


WIJ HOUDEN VAN SMAAK

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!

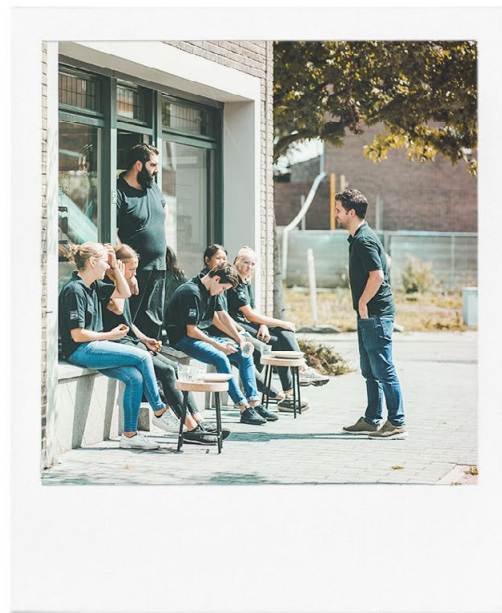
Voor je ligt ons herfst-winter foodbook. Hierin vind je een overzicht aan culinaire mogelijkheden. Ga je voor gezellig en ongedwongen tafelen met vrienden en familie, voor heerlijke hapjes tijdens je feestje, voor een borrel met verrassend fingerfood of voor heel iets anders? Ook als je jouw wensen niet 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 enkele vaste full-time krachten en een groot aantal flexibele werknemers. 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 Thiessen. Maar ook voor andere partners of locaties bereiden we geregeld smakvolle 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. Kkokkels, 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.

- Buikspek met zwarte knoflookcrème
- Gerookte zalm met Japanse umeboshi vrucht
- Scampi en Kalliston olijf
- Watermeloen met rode port en geitenkaas
- 'Crispy cauliflower' met crème van piccalilly

Mondvermaakjes

Kleine hapjes met herkenbare smaken in verrassende combinaties.

- Frikkedelle bruidsje met crème speciaal
- Pulled pork pita met smoked paprika saus
- Tuna melt tosti
- Mini lobster roll
- Knapperige mini cornetto gevuld met een mouse van forel en garnaltjes
- Kleine quiche met paddestoelen en spinazie (vega)
- Mini burger met bloemkool en piccalilly (vega)

Borrelplankjes

Plankjes voor op tafel om gezellig samen te delen.

- ANTI-PASTI PLANKJE
in knoflook gebakken scampi, gemarineerde gegrilde groenten, met verse kruiden gemarineerde Kalliston olijven en Taleggio vers gebakken zuurdesem stokbrood met tapenade
- ITALIAANSE CHARCUTERIE PLANK
mortadella, coppa di parma, spianata romana en vers gebakken zuurdesembrood met tapenade
- NACHO PLANKJE
nacho's met chili con carne, overbakken met kaas. Om te dippen: avocadocrème en pikante tomatensalsa

Borrel plateau

We serveren midden op tafel een groot houten plateau goed gevuld met verschillende soorten vis, anti-pasti en charcuterie. We zorgen voor voldoende hapjes voor het aantal gasten dat u ontvangt.





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 DIE WE SFEERVOL PRESENTEREN.

Sharing is caring 1.0

Als **VOORGERECHT** serveren we een mooi gepresteerde 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 sedano rapa
- Gehaktbrood met daslook en Heuvelandkaas

Daarbij serveren we vers gebakken zuurdesembrood 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:

- Parelhoen, gebakken en geserveerd met wortelcrème, kriel, zomerse groenten en port jus
- Gebakken zeebaars met ravioli, doperwten, spinazie en munt
- Risotto met tomaat, ratatouille, krokante olijf en rode peper

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 salted caramel
- Panna cotta met appel en rood fruit
- Chocolademousse met rabarbercompote

#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 gemarineerde olijven
- Carpaccio van de ossenhaas
- Vitello sedano rapa
- In knoflook gebakken scampi
- 'Vis in blik' huisgemaakt van pikante forel

Daarbij serveren we vers gebakken zuurdesembrood 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:

- Entrecote van rund met asperge, een stampotje van waterkers, knapperige groenten en tijm jus
- Corvina met asperge, zeekraal, spinazie en quinoa
- Ravioli met doperwtten, spinazie, munt, groene olie en zeekraal

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 salted caramel
- Panna cotta met appel en rood fruit
- Chocolademousse met rabarbercompote

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

Sharing is caring 3.0

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 gemarineerde olijven
- Carpaccio van de ossenhaas
- Vitello sedano rapa
- In knoflook gebakken scampi
- 'Vis in blik' huisgemaakt van pikante forel

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

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

- Gebakken entrecote met gemengde seizoensgroentjes en rode wijn jus
- Dorade filet, gebakken en geserveerd met witte wijn en citroensaus, gestoofde venkel en tagliatelle
- Penne All'Arrabbiata, pasta in een licht pikante tomatensaus met mediterrane groenten
- 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 salted caramel
- Panna cotta met appel en rood fruit
- Chocolademousse met rabarbercompote

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



#ITALIANWEDDING #DINNERWITHFRIENDS #SHARINGISCARING
#LOVELYFOOD



SIT DOWN DINNER

#CULINARY #FINEDINING #WINESPICE #CHIQUE

#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 dinner

Ga voor drie, vier of meerdere gangen. Kies bijvoorbeeld meerdere tussengerechten of ga voor een zoet en kaasdessert.

KEUZE VOORGERECHT

- Rivierkreeftjes met asperge, pesto, zwarte aioli en geitenkaas
- Carpaccio van Australisch Angus met spitskool, sesam, bosui, teriyaki en gepofte knoflook
- Rode en zoetzure biet met hennep, krokante rijst, hummus en kruidensalade

KEUZE TUSSENGERECHT(EN)

- Thaise paprika soep met gewokte groenten en kokos
- Gebakken zeebaars met risotto, doperwten, spinazie en munt
- Coquille met aardpeer, witlof, duindoornbes, waterkers en hazelnoot
- Zacht gegaard buikspek met spitskool, furikaki, sobanoedels en zwarte knoflookcrème
- Tomatencarpaccio lauwwarm geserveerd met buffelmozzarella, basilicum, krokante olijf en kapertjes

KEUZE HOOFDGERECHT

- Parelhoen, gebakken en geserveerd met wortelcrème, kriel, zomerse groenten en port jus
- Gebakken zeebaars met ravioli, doperwten, spinazie en munt
- Risotto met tomaat, ratatouille, krokante olijf en rode peper
- Entrecote van rund met asperge, een stampotje van waterkers, knapperige groenten en tijm jus

KEUZE DESSERT

- DON'T TALK JUST KISS - panna cotta, kardemom, rabarber, rood fruit, tuille en roze peper
- DAT VERDIENT EEN BLOEMETJE - chocolademousse met Oreo, rood fruit, basilicum en munt
- CHEESE :) - plankje met kazen uit de regio zoals Sjevraoje geitenkaas, Herve kaas en Val Dieu Bleu

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



SMART CHOICES

#EATGOOD #ECOCONSCIOUS #SUSTAINABLEFOODCHAIN

#NOWASTEDFOOD

#EATGOOD #ECOCONSCIOUS #SUSTAINABLEFOODCHAIN

#NOWASTEDFOOD

WIJ HOUDEN VAN SMAAK EN VAN GOED VERANTWOORD VOEDSEL! EN VERSPILLING DAARVAN IS ZONDE, TOCH? VOEDSELVERSPILLING HEEFT NAMELIJK EEN GROTE IMPACT OP HET MILIEU. DE PRODUCTIE VAN VOEDSEL KOST VEEL ENERGIE EN WATER, ZOWEL BIJ DE TEELT, HET TRANSPORT EN DE VERPAKKING ERVAN. WIJ DRAGEN DAAROM ONS STEENTJE BIJ OM VERSPILLING TEGEN TE GAAN.

Carte Blanche Menu

Om nog bewuster om te gaan met onze grondstoffen zetten we voedselverspilling letterlijk en figuurlijk op de kaart. Kies voor dit verrassingsmenu, geef ons carte blanche en wij maken mooie gerechten met de producten die vers voorhanden zijn in onze keuken. Op deze manier bieden we voor elk concept in ons foodbook een alternatief menu aan met 10% korting.

BEWUST, VOORDELIG EN VERRASSEND!

Probeer ook eens onze bewuste mondvermaakjes. Verse en creatieve hartige hapjes die goed smaken bij de borrel. Ook deze bieden we aan tegen een zacht prijsje.

- Cornetto met 'wat op mousse'
- 'No waste' crostini

#VOEDSEL REDDEN

Wekelijks blijven er producten in onze keuken liggen vanwege een schoonheidsfoutje of door de wijziging van een menu en het aantal gasten. Met de smaak, voedingswaarde en kwaliteit van deze producten is niets mis. En weggooien zou zonde zijn. We maken er graag alsnog mooie, verrassende gerechten van.

#AFVAL

Helaas kunnen we nog niet afvalvrij produceren. Maar het afval dat we maken, sorteren we zo goed als we kunnen. Ons organisch afval gooien we bijvoorbeeld niet weg maar brengen we naar de varkens. Zo kan er toch nog iemand genieten van een voedzame maaltijd.

#DE FLEXITARIËR HEEFT DE TOEKOMST

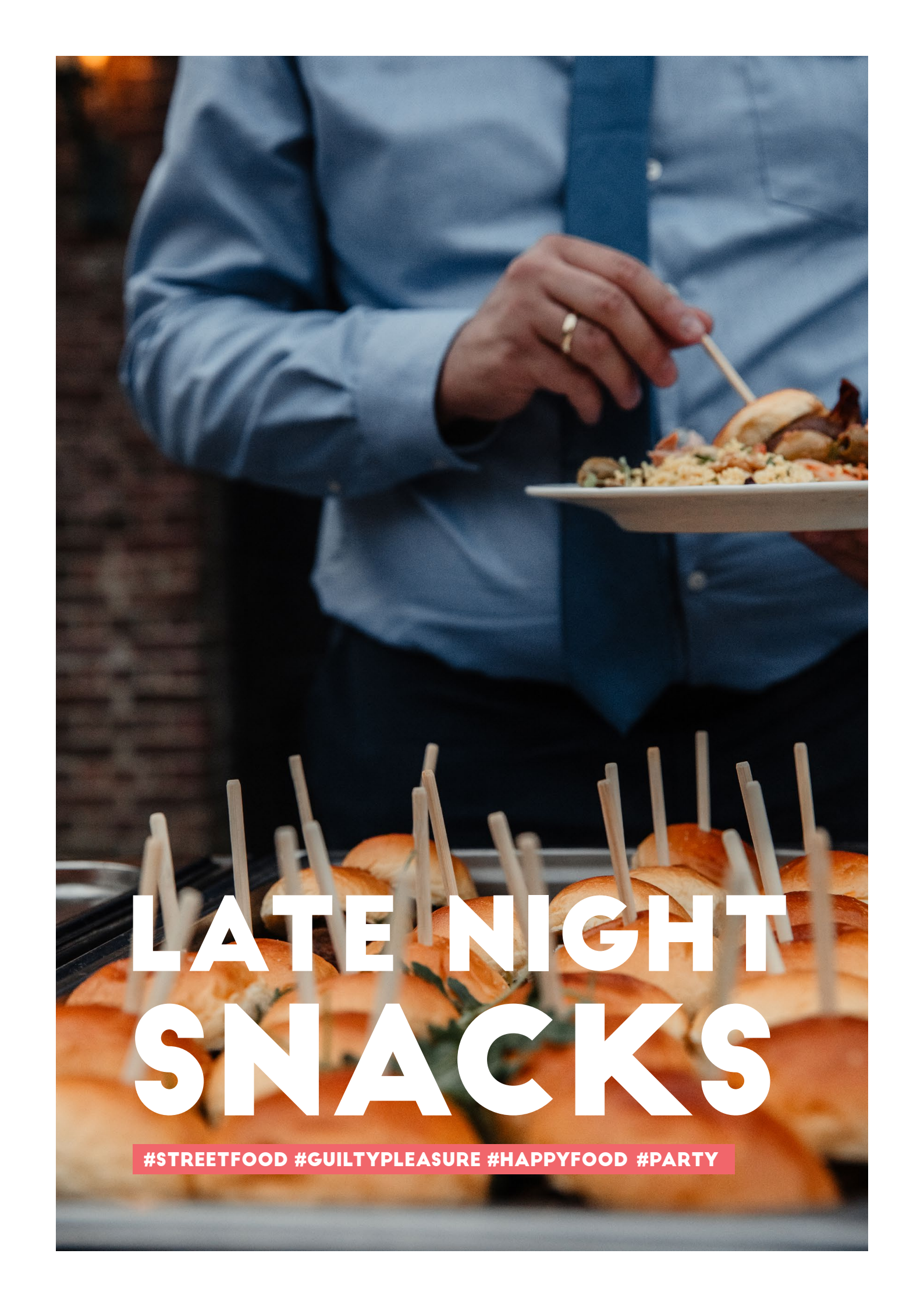
Natuurlijk kunnen we de druk op de voedselketen niet in ons eentje verlichten. Een flexitarisch dieet is volgens ons dan ook de toekomst. Een doordeweekse avondmaaltijd kan ook prima een lekker vegetarisch gerecht zijn. Daar ligt een taak voor ons allemaal. En als er dan wat de vieren valt, in het weekend of tijdens een feestje, mag er wat ons betreft best een mooi stuk vlees op de barbecue liggen. Uiteraard wel weer bewust gekozen!

#BEWUST INKOPEN

Wij kopen bewust in. We kiezen gericht onze producten op hoeveelheid en kwaliteit en gaan nooit voor de goedkopere bulk. We kopen bijvoorbeeld liever de kipfilet met een Beter Leven of Biologisch keurmerk. Dit is voor zowel de kip als voor onze klant gezonder. Want een met zorg geproduceerd product is immers veel voedzamer én smaakvoller.

Op locatie maken we altijd gebruik van porseleinen servies (dit kan hergebruikt worden) of van milieuvriendelijke disposables die later verantwoord als afval verwerkt kunnen worden.

#SERVIES

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 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 EEN SNACK NA EEN PAAR GLAASJE? WE STILLER JE LEKKERE TREK MET HEERLIJKE HAMBURGERS, VERRASSENDE FRIETJES, ZUUR-DESEM PIZZA'S OF ANDERE GERECHTEN DIE JOU EN JE GASTEN LAAT OP DE AVOND BLIJ MAKEN.

Burgers en meer...

- Classic beef burger van 100% rundvlees op een brioche broodje met gebakken pancetta en bruschetta
- Pulled chicken burger met coleslaw en smoked paprika mayo op een brioche broodje
- Vega bloemkool burger met huisgemaakte piccalilly op een brioche broodje
- Chicken wings basket met gorgonzola dip
- Saté spies met crème van kimchi, kroepoek, gebakken ui en bosui

Frietjes!

- Friet kimchi met cheddar kaas, gerookte paprika mayonaise en gebakken uitjes
- Zoete aardappel friet met truffelmayonaise en bosui
- Friet met Limburgs 'zoervleis' en 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

- Zuurdesem pizza met gegrilde courgette, ricotta, rucola en krokante zwarte olijf
- Zuurdesem pizza met buikspek, gegrilde courgette, rucola en pesto

#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.



GRILLIN' & CHILLIN'

#SMOKED #GRILLINGSEASON #LIVECOOKING #SUMMERBBQ



#SMOKED #GRILLINGSEASON #LIVECOOKING #SUMMERBBQ

DE ZOMER IS HET SEIZOEN VAN DE BARBECUE. GENIET VAN HET BUITENLEVEN EN ERVAAR DE ULTIEME BARBECUE BELEVING MET Z'N ALLEN AAN TAFEL. ONZE KOKS GRILLEN MOOIE STUKKEN VLEES, VIS EN GROENTEN OM DEZE VERVOLGENS 'AAN 'T STUK' TE SERVEREN OP TAFEL. GEZELLIG OM SAMEN TE DELEN.

Summer Special: Shared BBQ

Shared plateau gevuld met diverse lekkernijen van het seizoen zoals: Italiaanse charcuterie, classic carpaccio, zalm en scampi van de grill, vers gebakken zuurdesembrood met lekkere smeersels zoals zongedroogde tomatentapenade of hummus.

GRILLGERECHTEN

- Pulled chicken met brioche breekbrood
- Slow cooked Texas brisket
- Gerookte bloemkool, gemarineerd met een spicy harissa
- Chipolata on a bun met chipotle saus en gebakken ui

SALADES

- Frisse bladsalade met geroosterde groenten
- Insalata di orecchiette verde, doperwtten, bimi, pesto, basilicum, groene asperge
- Krielsalade, bosui, groene kruiden
- Watermeloen salade met veldsla, feta en aceto

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.

SHARED DESSERT (OPTIONEEL)

Sweet desserts in kleine weckglazjes. We serveren een mix van onderstaande klassiekers met een twist.

- Tiramisu met salted caramel
- Panna cotta met appel en rood fruit
- Chocolademousse met rabarbercompote

#FUNFACT

Rodízio, een concept dat is komen overwaaien vanuit Brazilië, houdt in dat een grote spies van rundvlees al ronddraaiend wordt gegaard boven hete kolen. Het vlees wordt rechtstreeks vanaf de spies gesneden en opgediend.

#SMOKED #BBQEXPERIENCE #LIVECOOKING #WINTERGRILLING

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

Barbecue Kamado Joe

Kies drie warme grillgerechten en drie salades

Grill Guru Barbecue

Kies vier warme grillgerechten en vier salades



KEUZE GRILLGERECHTEN

- Chickenwings met een barbecue lak en een gorgonzola sausje
- Rodízio van rund met salsa verde
- Slow cooked Texas brisket
- Chipolata on a bun met chipotle saus en gebakken ui
- Zalm-scampi burger met groene curry mayonaise
- Classic beefburger van 100% rundvlees met bruschetta, rucola en ui
- Pulled chicken met brioche breekbrood
- Slow cooked spicy porkbelly
- Portobello gevuld met geitenkaas en tomaat
- Pikant gemarineerde pulled jackfruit burger met koolsalade
- Gerookte bloemkool, gemarineerd met een spicy harissa



KEUZE SALADES

- Salade van kerstomaatjes met burrata, gegrilde nectarine en zuurdesem crostini
- Old school coleslaw met dadels, grapefruit en pecannoten
- Frisse bladsalade met geroosterde groenten Insalata di orecchiette verde, doperwtten, bimi, pesto, basilicum, groene asperge
- Krielsalade, bosui, groene kruiden
- Geroosterde bloemkoolsalade met tortilla, spinazie en yoghurt-dilledressing
- Watermeloen salade met veldsla, feta en aceto



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.

#FUNFACT

Char siu is een Chinees gerecht van lekker mals geroosterd varkensvlees in een smaakvolle marinade van Aziatische kruiden en hoisin. Een typisch Kantonees gerecht dat behoort tot de top 50 populairste gerechten van de wereld.

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



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.

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



VERS BELEGD EN SMAKEN UIT HET SEIZOEN

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

- Thaise paprikasoep
- Oud-Hollandse tomatensoep (goed gevuld)
- No waste soep (we maken een heerlijke soep van overgebleven groenten)

Daarnaast beleggen we onze vers gebakken broodjes met wat voor handen is in onze keuken. Bijvoorbeeld:

- Hummus van rode biet en geitenkaas
- Vitello tonnato
- Heuvelland kaas met grill groenten
- Buikspek en grove mosterd
- Pikante forel met komkommer

Trek in een warme snack? Vraag ons naar de mogelijkheden.

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

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.

**PICK YOUR
FAVORITES**

#BUFFET #FRESHFOOD #TASTY #CHOICE

#BUFFET #FRESHFOOD #TASTY #CHOICE

VERWEN JE GASTEN MET EEN SMAAKVOL BUFFET VOL SEIZOENSPRODUCTEN! ZE BEPALEN ZELF WANNEER EN WAT ZE ETEN. EN WIJ ZORGEN VOOR VOLOP 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 Vitello Tonnato met kappertjes en rucola
- 'Mixed Melon Carpaccio' met mozzarella, rucola, basilicum en zwarte olijven
- 'Insalata Pasta Verde' met groene pestosaus, haricots verts, sojabonen, spinazie en verse kruiden
- Salade met zoete aardappel, groene bladsla, gorgonzola en een vinaigrette van framboos en rozemarijn
- Een diversiteit aan Italiaanse charcuterie zoals coppa di Parma, spianata romana en mortadella pistacchio
- Ambachtelijk gebakken hele zuurdesembroden om vers aan te snijden met bruschetta

WARM GERECHTEN (keuze uit 2 gerechten)

- Volkoren lasagne, goed gevuld met rundergehakt en overbakken met mozzarella en tomatensaus
- Penne All'Arrabbiata met een licht pikante tomatensaus en gegrilde groenten
- Orecchiette in beurre blanc met kip, broccoli, spinazie, limoen en parmezaan
- Ravioli in een romige saus met doperwten, munt en scampi
- Italiaanse runderstoverij van 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.

HARTIGE AMUSE LOLLY'S

Een feestelijk hapje dat gemakkelijk uit de hand te eten is. We serveren de lolly's vanaf een houten serverbalkje.

- Buikspek met zwarte knoflookcrème
- Gerookte zalm met Japanse umeboshi vrucht
- Scampi en Kalliston olijf
- Watermeloen met rode port en geitenkaas
- 'Crispy cauliflower' met crème van piccalilly



Seizoensbuffet mei-juni (vanaf 20 personen)

De mooiste tijd van het jaar, lekker naar buiten, genieten van de zon en het nieuwe leven in de natuur. Op bord komen frisse lentegroentjes, uiteraard asperges en jong vlees.

Koude gerechten

- Salade van in de schil gebakken krieltjes met sperziebonen, doperwtjes en verse groene kruiden
- Spelt pasta salade met pesto, mozzarella, broccoli, tomaat en olijven
- Groene salade; groene asperges, veldsla, courgette, avocado en buffelmozzarella

Warme gerechten

- Tagliatelle met ambachtelijke ham en witte asperges
- Kalfsukade gestoofd in rode wijn met knolgroentjes
- Ravioli met munt en doperwtjes, spinazie en extra vierge olijfolie

Ambachtelijk gebakken zuurdesembroden met za'atar boter

Seizoensbuffet juli-augustus (vanaf 20 personen)

Een warme zomeravond, dan eten we het liefst gerechten die ons doen denken aan de vakanties aan de Middellandse zee. We hebben een buffet samengesteld met onze favoriete Mediterrane gerechten.

Koude gerechten

- Salade Niçoise, de bekende salade uit Nice, met tonijn, garnalen, haricots verts, gegrilde aardappeltjes en een gekookt eitje.
- Salade met verschillende soorten meloen, perzik en halloumi
- Tabouleh salade van quinoa en bulgur, goed gevuld met verse kruiden en tomaat
- Verse tomaten met buffelmozzarella, basilicum en rucola salade

Warme gerechten

- Gegrilde runderspiesen van de grill met salsa verde en aardappeltjes en gegrilde mediterrane groenten
- Paella goed gevuld met verse groenten, kippenvleugeltjes en scampi

Ambachtelijk gebakken zuurdesembroden met rode peper-gember boter



DESSERT

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

- Tiramisu van salted caramel
- Panna cotta met appel en rood fruit
- Chocolademousse met rabarbercompote