



ERIK STEVENS
CATERING

FOODBOOK

VOORJAAR/ZOMER 2020

#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
SMART CHOICES	16
GRILLIN' & CHILLIN'	18
LATE NIGHT SNACK	22
SANDWICH LUNCH	24
BRAIN FOOD	26
PICK YOUR FAVORITES	28

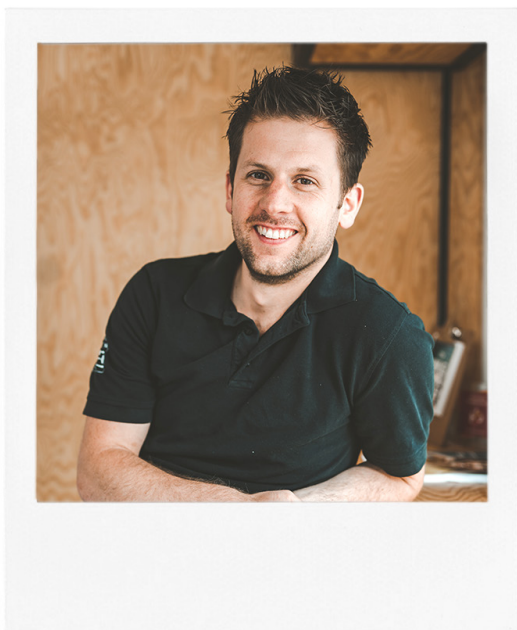


WIJ HOUDEN VAN SMAAK

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 voorjaar-zomer 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? Het vinden van de meest passende culinaire invulling doen we altijd in samenwerking met onze klant. Daar nemen we dan ook de tijd voor. We zullen veel vragen stellen zodat we alle wensen goed in kaart kunnen brengen. 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. 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. We serveren de lolly's vanaf een houten serveerbalkje.

- 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

Hartige hapjes met herkenbare smaken maar verrassend gecombineerd. We serveren de mondvermaakjes vanaf een houten plateau.

- Tuna melt tosti
- Mini lobster roll
- Mortadella-ricotta bites
- Frikkedelle bruidsje met crème speciaal
- Pita chili con carne met kidneybonen
- Vega(n)
- Mini burger met bloemkool en piccalilly
- Cornbread met avocado en jalapeño
- Pita met hummus, granaatappel en pistache
- Hartige kaasbrownie met hennep
- Red velvet cake met walnoot, rode biet en geitenkaas



Tasty knikkers

Handzame hartige balletjes in verschillende smaken. Origineel geserveerd met verschillende dips zoals hummus, huisgemaakte sweet chilli sauce en crème van piccalilly.

- Krokante bloemkool
- Onigiri (gekruidde Japanse rijst)
- Limburgse geitenkaas
- Mortadella en ricotta
- Teriyaki gehakt

Borrelplankjes om te delen

- ANTI-PASTI PLANKJE
in knoflook gebakken scampi, gemarineerde gegrilde groenten, met verse kruiden gemarineerde Kalliston olijven, vers gebakken zuurdesem stokbrood met tapenade en Taleggio
- 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 XL

Gezellig knus bij elkaar en op zoek naar iets lekkers voor bij de borrel? Kies dan voor onze Borrel XL. We serveren midden op tafel een groot houten plateau goed gevuld met verschillende (bovenstaande) hapjes, anti-pasti en charcuterie. Het plateau is geschikt voor acht tot tien personen.

Ontvang je een grotere groep gasten? Kies dan voor onze kleine 'borrelplankjes om te delen' of voor een assortiment van onze andere hartige hapjes.

#FUNFACT

Onigiri: denk sushi maar dan groter en veel eenvoudiger. En o, zo lekker! Onigiri is een populaire Japanse snack die bestaat uit een gekruide rijstbol, vaak omwikkeld met knapperig zeewier en gevuld met verschillende soorten vis, groenten of gezuurd fruit.



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 mooi gepresenteerde shared plateaus 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 tonnato

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, mooi 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. We gaan uit van twee potjes per persoon.

- Tiramisu met mango en passievrucht
- Panna cotta met kardemom en rabarber
- Chocolademousse met Oreo en salted caramel

#DINERTAFEL

Dineren jullie aan een rechthoekige of ronde tafel? Op ronde tafels serveren we het shared voorgerecht liever op kleinere borden, zo kunnen alle gasten er goed bij zonder dat ze verhoeven te rijden.

#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 gemaarineerde olijven
- Carpaccio van de ossenhaas
- Vitello tonnato
- 'Vis in blik' huisgemaakt van pikante makreel
- In knoflook gebakken scampi

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. We gaan uit van twee potjes per persoon.

- Tiramisu met mango en passievrucht
- Panna cotta met kardemom en rabarber
- Chocolademousse met Oreo en salted caramel

Daarbij serveren we een aangekleed 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 gemaarineerde olijven
- Carpaccio van de ossenhaas
- Vitello tonnato
- 'Vis in blik' huisgemaakt van pikante makreel
- In knoflook gebakken scampi

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

We serveren een **HOOFDGERECHT** om te delen. Alle onderstaande gerechten komen mooi gepresenteerd in grote porseleinen schotels of 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 mango en passievrucht
- Panna cotta met kardemom en rabarber
- Chocolademousse met Oreo en salted caramel

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

#FUNFACT

Een traditionele Italiaanse maaltijd bestaat uit vijf gangen: anti-pasti (voorgerecht met kleine hapjes), primi piatti (soep of pasta-gerechten), secondi piatti (vlees of vis schotels), controni (groenten bijgerechten) en dolci (zoete desserts). De gangen komen gaandeweg na elkaar op tafel. Ons 'sharing is caring 3.0' menu is de ultieme Italiaanse diner beleving. We starten met anti-pasti en vervolgens komen de primi, secondi en controni achtereenvolgens op tafel. We sluiten uiteraard af met heerlijke dolci!



#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

- Gegrilde watermeloen met gamba, pesto, zwarte aioli en geitenkaas
- Carpaccio van Australisch Angus met spitskool, sesam, bosui, teriyaki en gepofte knoflook
- Tempeh met watermeloen, zwarte aioli, avocado en quinoa

KEUZE TUSSENGERECHT

- Dashi (Japanse bouillonsoep) met shiitake, tofu, paksoi en bimi
- Thaise paprika soep met gewokte groenten en kokos
- Schaaldieren soep goed gevuld met vis en rouille on the side

KEUZE HOOFDGERECHT

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

KEUZE DESSERT

- PORNSTAR PANNA COTTA - panna cotta met passievrucht, mango, schuim van wodka en gelei van prosecco
- COSMOUSSEPOLITAN - mousse van cranberries met aardbei, cheesecake en citroen
- OLD FASHIONED - Hollandse oude kaas, Kaltenbach, Taleggio met roggebrood en old fashioned compote

■ Sit down 'Luxe' ★★★

Ga voor drie óf vier gangen.

KEUZE VOORGERECHT

- Rivierkreeft met avocado, komkommer, ponzu en yoghurt
- Rundertartaar met knolselderij panna cotta, bloemkool, jus de veau en een zuurdesem krokantje
- Rode en zoetzure biet met hennep, krokante rijst, hummus en kruidensalade

KEUZE TUSSENGERECHT

- 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

- 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

KEUZE DESSERT

- DAT VERDIENT EEN BLOEMETJE - chocolademousse met Oreo, rood fruit, basilicum en munt
- DON'T TALK JUST KISS - panna cotta, kardemom, rabarber, rood fruit, tuille en roze peper
- SJEVRAOJE - verse geitenkaas hummus met kletzenbrood, pruimencake en Hollandse oude kaas

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



WALKING DINNER

#NETWORKING #DANCING #CULINARY #FINEDINING

#NETWORKING #DANCING #CULINARY #FINEDINING

TUSSEN DE DANSPASJES EN DE GOEDE GESPREKKEN DOOR SERVEREN WE MOOI 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

Rivierkreeftjes met asperge, pesto, zwarte aioli en geitenkaas

TUSSENGERECHT(EN)

- Thaise paprika soep met gewokte groenten en kokos
- Gebakken zeebaars met risotto, doperwten, spinazie en munt

HOOFDGERECHT

Rundersukade in een jus van Belgisch bier, knapperige voorjaarsgroentjes en een mousseline met tuinkers en knolselderij

DESSERT

Panna cotta met kardemom, rabarber, rood fruit, tuille en roze peper

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

VOORGERECHT

Gebrande zalm met avocado crème, komkommer, ponzu, yoghurtcrème, kruidensalade en quinoa

TUSSENGERECHT(EN)

- Zacht gegaard buikspek met zoetzure spitskool, furikaki, gepofte knoflook en krokante rijst
- Risotto met groene kruiden, corvina, kervel, dille en een schuim van schaaldieren

HOOFDGERECHT

Gegrilde bavette met seizoensgroenten, in de schil gebakken krieltjes en rode wijn jus

DESSERT

Chocolademousse met Oreo, rood fruit, basilicum en munt





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 goedkoopere 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



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, flammkuchen van de grill met groene asperge en pancetta, vers gebakken zuurdesembrood met lekkere smeersels zoals zongedroogde tomatentapenade of hummus.

GRILLGERECHTEN

- Rodízio van rund met salsa verde
- Char siu van de grill, Chinese varkensrollade met hoisin
- Dorade aan 't stuk
- Pulled pork van buikspek aan 't stuk gegrild, alleen nog even zelf 'pullen'

#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.

SALADES

- Sobanoedel salade met avocado, maïs, spinazie en miso dressing
- Caesarsalade met gegrilde little gem, mimosa, gerookte kip, olijven en parmezaan
- 'Grilled veggies' plateau met gegrilde groenten van de barbecue zoals bimi, courgette, aubergine en groene asperge
- 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 weckglasjes. We serveren een mix van onderstaande klassiekers met een twist.

- Tiramisu met mango en passievrucht
- Panna cotta met kardemom en rabarber
- Chocolademousse met Oreo en salted caramel

#SMOKED #GRILLINGSEASON #LIVECOOKING #SUMMERBBQ

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
- Char siu van de grill, Chinese varkensrollade met hoisin
- Rodízio van rund met salsa verde
- 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 pork van buikspek aan 't stuk gegrild, alleen nog even zelf 'pullen'

Vega(n) opties

- Portobello gevuld met geitenkaas en tomaat
- Pikant gemarineerde pulled jackfruit burger met koolsalade
- Bloemkoolburger met huisgemaakte piccalilly
- 'Grilled veggies' plateau met gegrilde groenten van de barbecue zoals bimi, courgette, aubergine en groene asperge



KEUZE SALADES

- Sobanoedel salade met avocado, maïs, spinazie en miso dressing
- Salade van kerstomaatjes met burrata, gegrilde nectarine en zuurdesem crostini
- Old school coleslaw met dadels, grapefruit en pecannoten
- Caesarsalade met gegrilde little gem, mimosa, gerookte kip, olijven en parmezaan
- 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

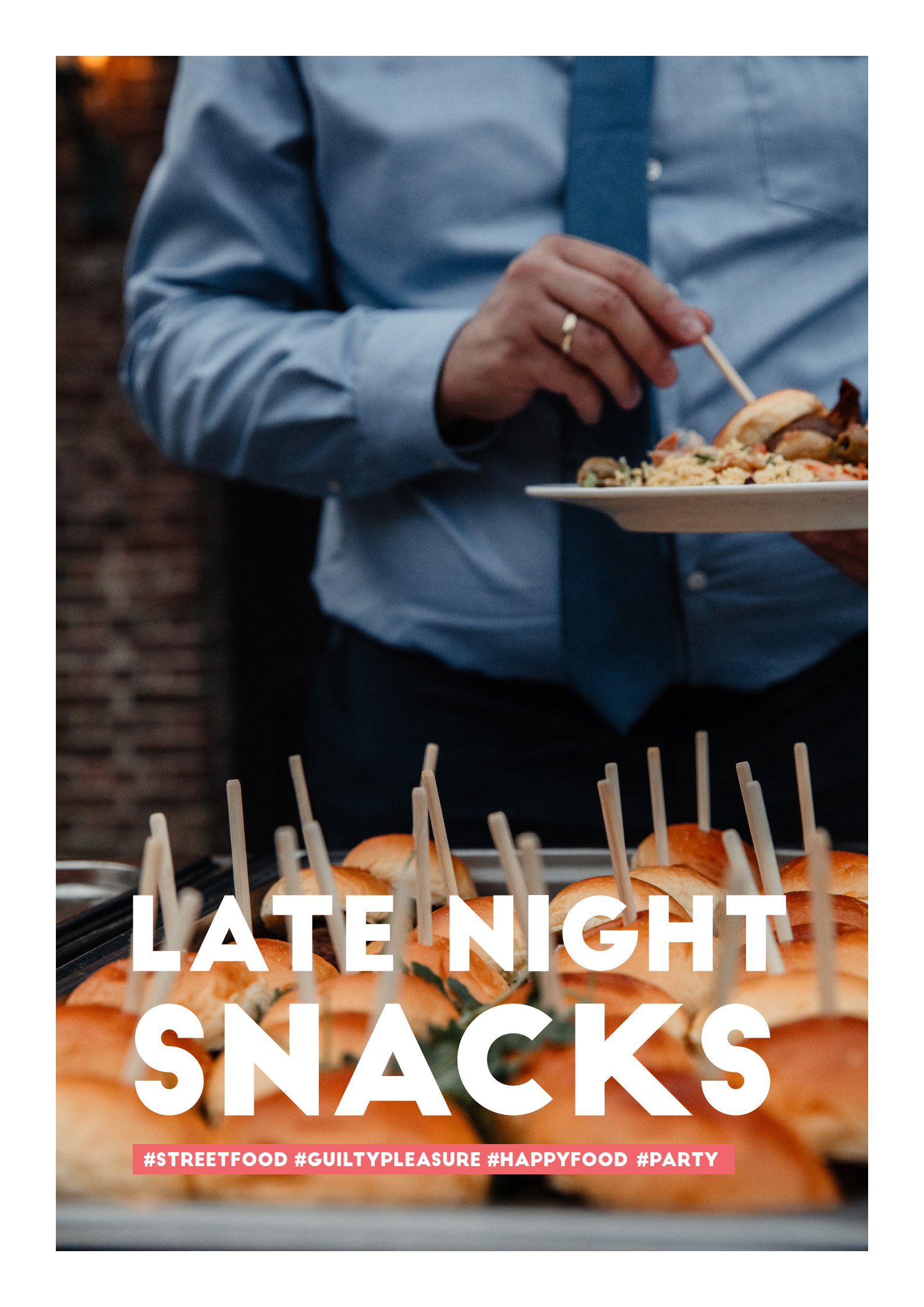
Char siu is een Chinees gerecht van lekker mals geroosterd varkensvlees in een smaakvolle marinade van Aziatische kruiden en hoisin. Een typisch Kantonees gerecht dat behoort tot de top 50 populairste gerechten van de wereld.

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 #GRILLINGSEASON #LIVECOOKING #SUMMERBBQ



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.

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.



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.

Classic broodjeslunch

Onze klassieker bestaat uit: drie vers belegde broodjes per persoon 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

We presenteren grote houten plateaus midden op tafel. De plateaus zijn gevuld met vers gebakken brood om zelf te beleggen, Heuveland kaas, rauwe ham, gehaktbrood, huisbereid buikspek, tonijnsalade, hummus en boter. Daarbij zorgen we uiteraard voor van alles lekkers om het broodje mee aan te kleden zoals: frisse bladsla, tomaat, komkommer, gekookte eitjes en gegrilde groenten.

Naast het brood met beleg serveren we een kop soep uit het seizoen naar keuze en een warm hapje. Wat dacht je bijvoorbeeld van een stukje quiche. Vraag ons naar de mogelijkheden. **>>> VERGADER-TIP! TREK OF HONGER TIJDENS HET VERGADEREN? ZIE OOK ONZE 'BRAINFOOD' GERECHTEN OP DE VOLGENDE PAGINA.**

Lunchbuffet

Lunch je met een groter gezelschap? Graag stellen we een passend lunchbuffet voor je samen. Laat ons weten wat je wensen zijn en wij zorgen voor een smaakvolle lunchmaaltijd op maat.

Japanse lunch

Trek in een andere keuken? Dan valt onze Japanse lunch wellicht in de smaak! Japanse gerechten staan bekend om hun natuurlijke smaken en zijn ook buiten Japan steeds populairder. We serveren een smaakvolle en warme shared lunch met onderstaande gerechten, die we op houten plateaus midden op tafel plaatsen. Gezellig om samen te delen.

- Tonkatsu sandwich, Japanse sandwich met gepaneerd vlees van varken of kip
- Poke bowl met gerookte zalm, wakame, kruidige rijst, komkommer en avocado
- Dashi, heldere Japanse bouillon goed gevuld met verse groenten

#FUNFACT

Traditionele tonkatsu wordt gemaakt van sappige varkenskotletjes. 'Ton' is Japans voor varken en 'katsu' betekent kotlet. Wij serveren naast de traditionele tonkatsu met varkensvlees ook een variant met kip.

SMAKEN UIT HET SEIZOEN EN VERS BELEGD

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

- Asperge en meiknal soep met doperwtjes en verse groene kruiden
- Japanse dashi bouillon goed gevuld met veel groenten
- Thaise pikante paprika soep met kokos

Daarnaast beleggen we onze vers gebakken broodjes met onderstaande smaken of met andere ingrediënten die we vers voorhanden hebben in onze keuken:

- Heuveland kaas met appel en stroop
- Huisbereid buikspek met ketjap, paprika en cashewnoten
- Limburgs gehaktbrood met grove mosterd en tomaat
- Broodje gezond met Quorn ham, hummus, komkommer en tomaat (vegan)
- Tonijnsalade, Griekse yoghurt en komkommer

Ons brood wordt 's ochtends vers gebakken in de bakkerij van SoDelicious in Wyck, Maastricht. We wisselen regelmatig van brood. Dit seizoen bakt bakker Kevin een mooi assortiment harde en zachte broodjes en goed gevulde muesli bollen.

#FUNFACT





BRAIN FOOD

#MEETINGFOOD #BRAINSTORM #FOODFORTHOUGHT

#HEALTHYBREAK

#MEETINGFOOD #BRAINSTORM #FOODFORTHUGHT

#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.

- Abrikozen-notenbal 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
- Haverhout muffins

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

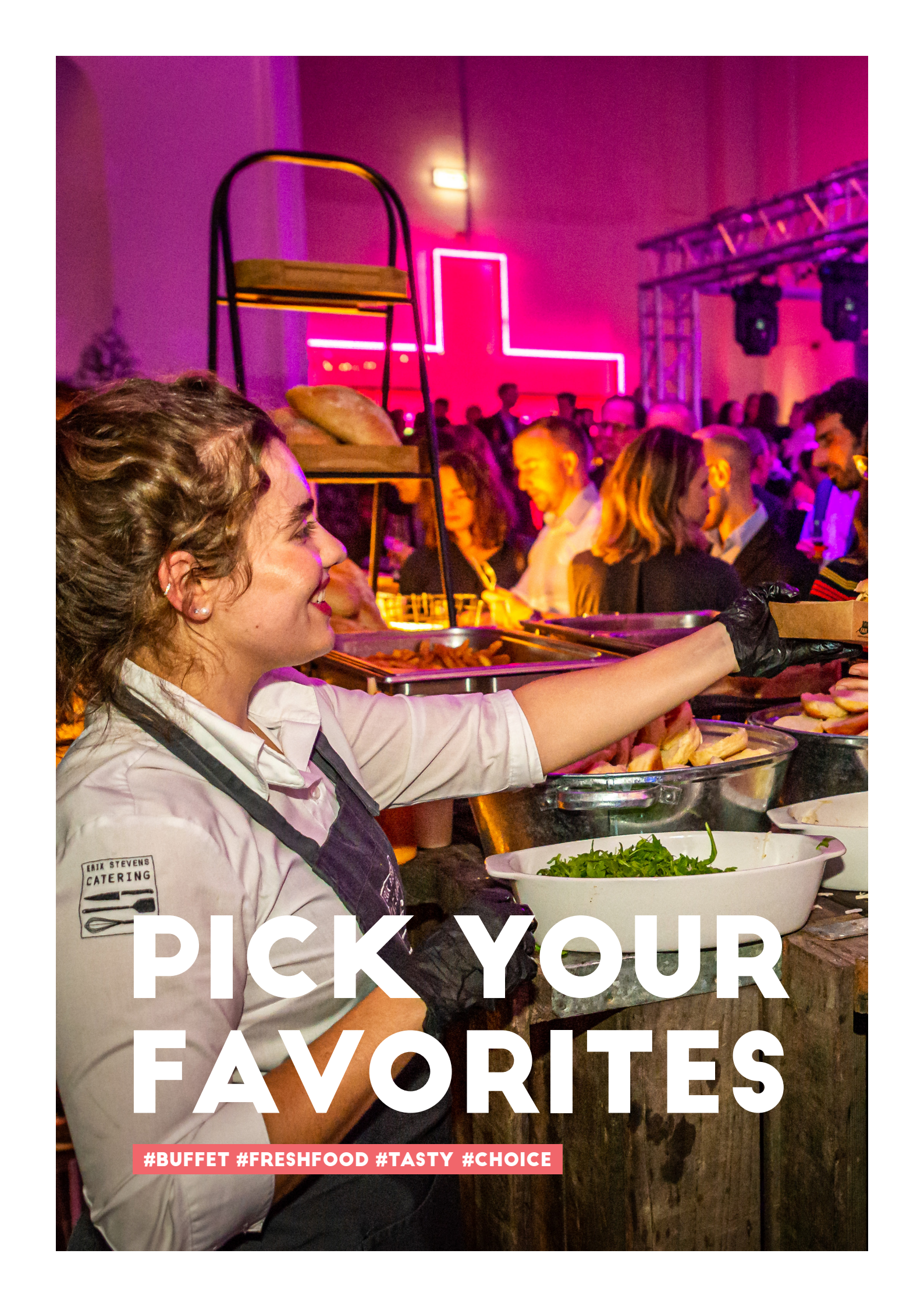
Vers jong fruit, bevat in tegenstelling tot gerijpt fruit langzame suikers. Die noemen we ook wel koolhydraten. Het voordeel van koolhydraten is dat je lichaam ze langzaam opneemt. Je krijgt hierdoor minder hoge pieken in je bloedsuikerspiegel. Naarmate het fruit rijpt en ouder wordt, worden de fruitsuikers 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.

#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.



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

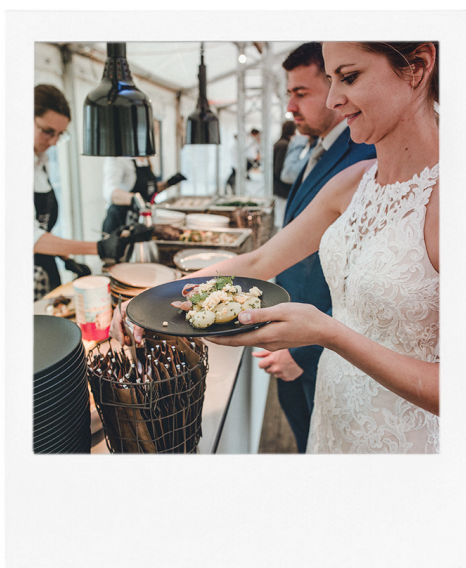
De Italiaanse keuken valt altijd goed in de smaak. We presenteren mooie seizoensgerechten zoals de volgende anti-pasti op een aantrekkelijk aangekleed buffet. Maak het buffet vervolgens zelf compleet met twee warme gerechten naar keuze.

ANTI-PASTI

- Plateau 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

- 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 serveerbalkje.

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



Seizoensbuffet mei-juni

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
- Lamsbout 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

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 met mango en passievrucht
- Panna cotta met kardemom en rabarber
- Chocolademousse met Oreo en salted caramel