



ERIK STEVENS
CATERING



FOODBOOK

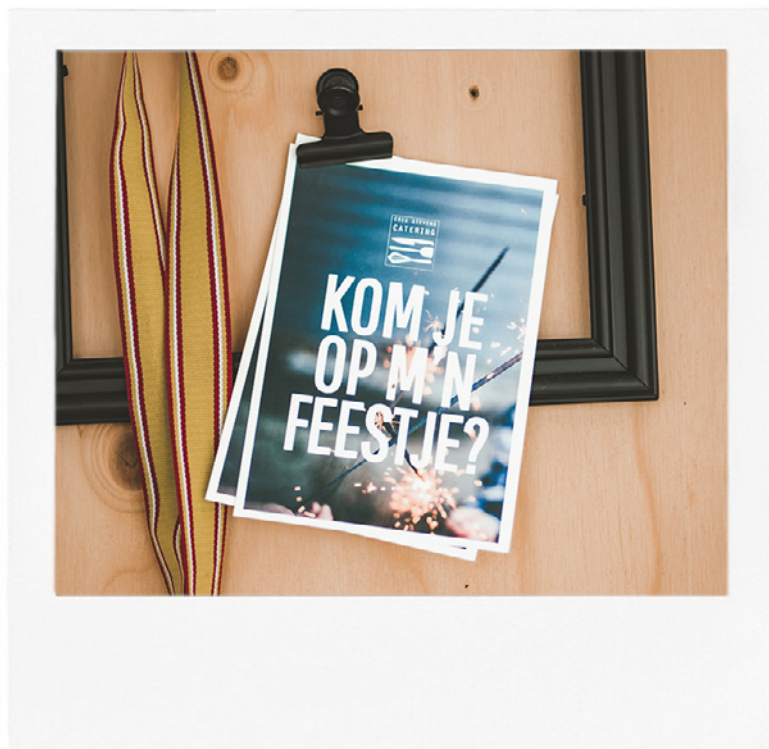
NAJAAR/WINTER 2020

#CULINAIR #SMAAK #KWALITEIT #TEAMWORK



INHOUD

OVER ONS	4
INGREDIËNTEN MET EEN VERHAAL	5
CULINAIRE CONCEPTEN	
BORREL BITES	6
ITALIAN DINING	8
SMART CHOICES	12
LATE NIGHT SNACK	14
SANDWICH LUNCH	16
PICK YOUR FAVORITES	18

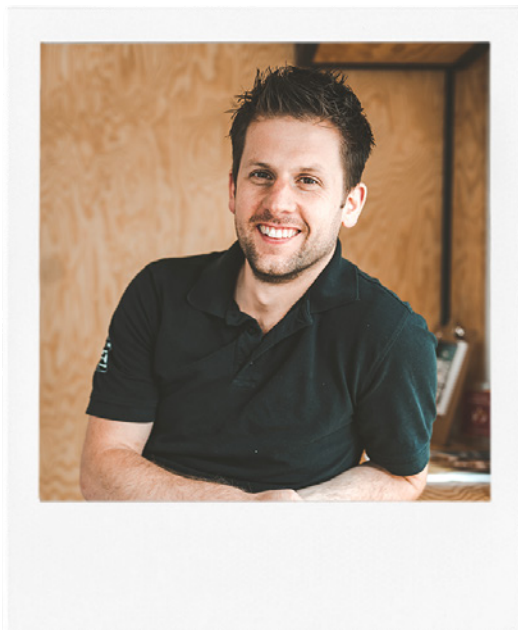


WIJ HOUDEN VAN SMAAK

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.



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
- Eendenlever paté met bosvruchten 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
- Mini burger met bloemkool en piccalilly
- 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 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 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 je 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 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 gema-
rineerde olijven
- Carpaccio van de ossenhaas
- Vitello tonato
- Ambachtelijk gemaakte paté

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

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

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

We sluiten af met een **ZOET DESSERT**, leuk gepre-
senteerd 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 gemaarineerde olijven
- Carpaccio van de ossenhaas
- Vitello tonato
- Gerookte zalm
- In knoflook gebakken scampi
- Ambachtelijk gemaakte paté

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:

- 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 Parmezaanse 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 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 tonato
- Gerookte zalm
- In knoflook gebakken scampi
- Ambachtelijk gemaakte paté

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.

- Dorade filet, gebakken en geserveerd met witte wijn en citroen saus, gestoofde venkel en tagliatelle
- Pizzoccheri met aardappel, boekweitpasta, groene kool en Italiaanse Alpen kaas
- Truffelrisotto met gebakken paddenstoelen en Parmezaanse kaas
- Wildstoofpotje met knapperige winterse groentjes

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 gebakken kletzenbrood, vijgencompote en stroop.



#ITALIANWEDDING #DINNERWITHFRIENDS #SHARINGISCARING
#LOVELYFOOD



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

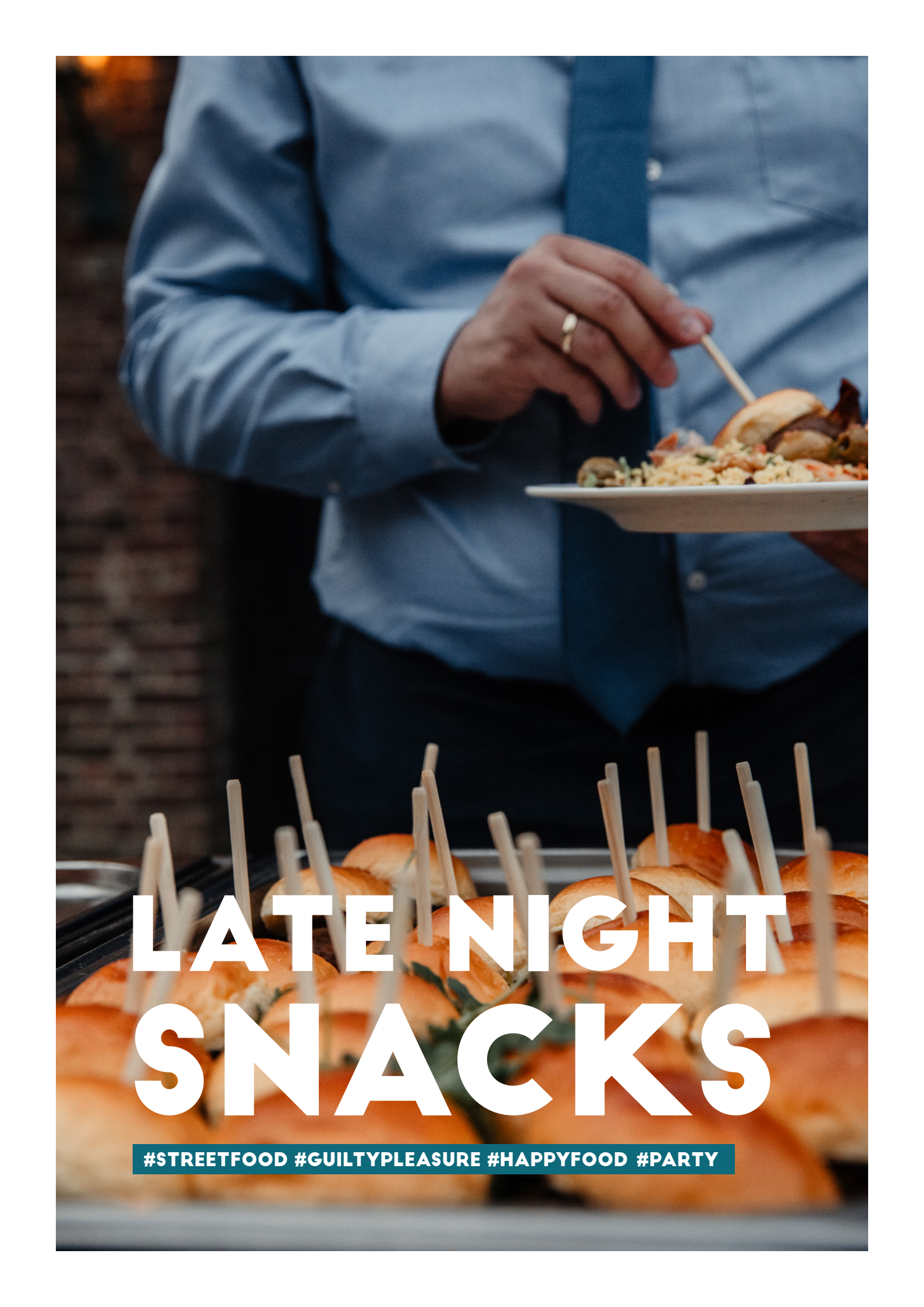
Natuurlijk kunnen we de druk op de voedselketen niet in ons eentje verlichten. Een flexitarisch dieet is volgens ons dan ook de toekomst. Een doordeweekse avondmaaltijd kan ook prima een lekker vegetarisch gerecht zijn. Daar ligt een taak voor ons allemaal. En als er dan wat de vieren valt, in het weekend 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 large tray filled with many sliders, each with a wooden skewer sticking out of the top. 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. **>>> VERGADERTIP! 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.

- Paprika-pompoensoep met gewokte groenten
- 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

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.

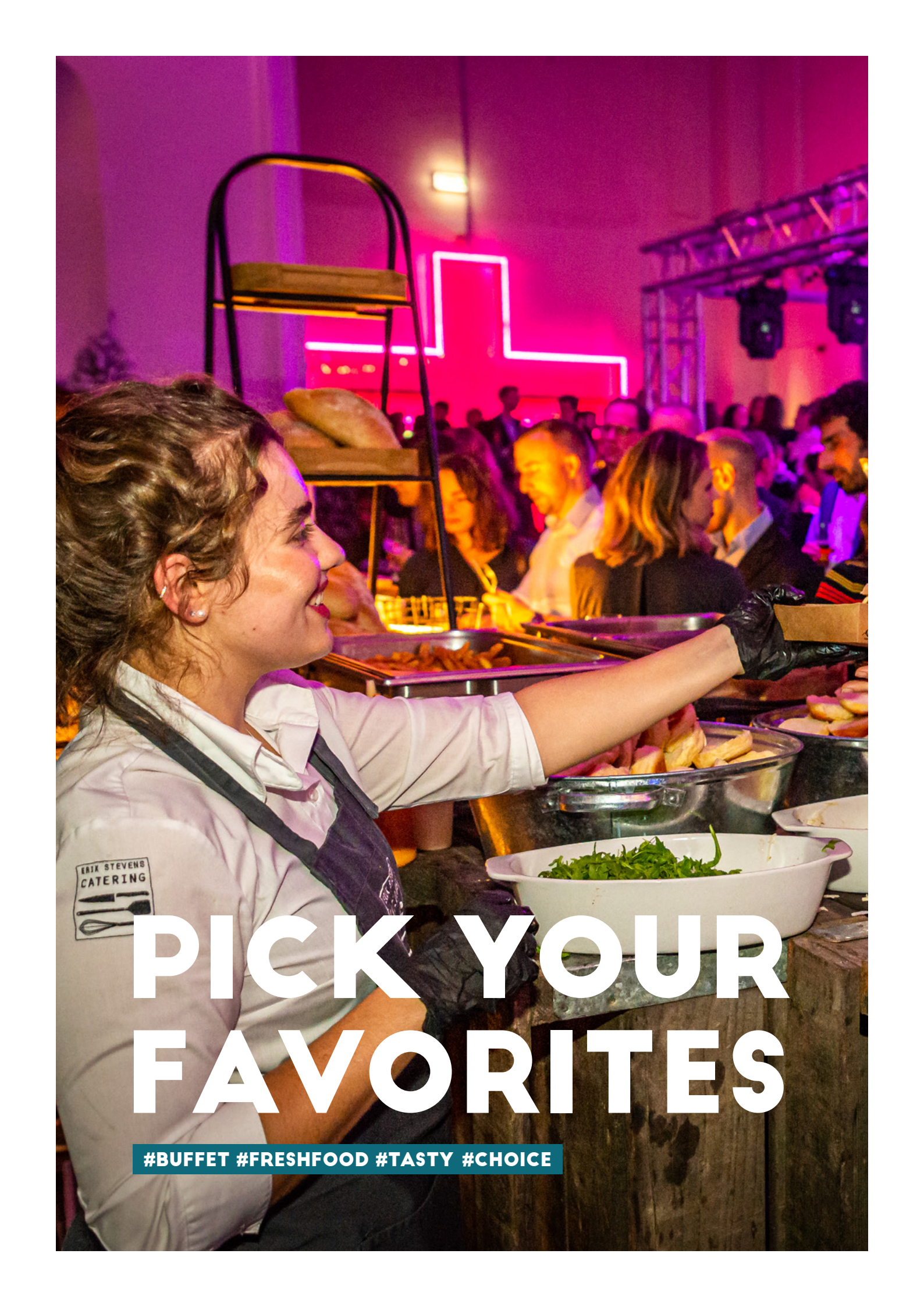


Voor onze huisgemaakte appel-gember chutney gebruiken we appels uit het Mergelland. Een paar kilometer verderop worden ze geplukt en wij stoven ze in onze keuken met ui, suiker, kaneel, witte wijn, gember en een beetje rode peper voor wat extra pit.

#FUNFACT

#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 (vanaf 20 personen)

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

Kies voor een dinerbuffet met de lekkerste ingrediënten uit het seizoen. Maak het extra feestelijk met een zoet dessert als afsluiter.

Seizoensbuffet oktober-november (vanaf 20 personen)

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 wildzwijn coppa, 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 (vanaf 20 personen)

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 smeuïg, 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