

Menukaart

Allergieën of Diëten? Meld het ons!!



Fifth NRE

INHOUDSOPGAVE

* <i>ZOETE LEKKERNIJEN</i> *	3
* <i>ONTBIJT / LUNCHEs</i> *	4
* <i>HIGH TEA'S</i> *	4
* <i>HAPJES</i> *	14
* <i>BUFFETTEN</i> *	19
* <i>BARBECUES</i> *	27
* <i>DESSERTS</i> *	43
* <i>UITGESERVEERDE DINERS</i> *	33
* <i>LIVE COOKING</i> *	39
* <i>WALKING DINNERS</i> *	42

*** ZOETE LEKKERNIJEN ***

SWEET NRE / ONE

Mini slagroomsoesjes, Mini chocoladebolletjes, Vruchtentartelettes, Mini gebakjes & Petit Galcé

SWEET NRE / TWO

Brownies, Scones & Muffins

SWEET NRE / THREE

Luxe macarons, Petit fours, Koffieblokjes, Fruitlolly's & Mini Donuts



SWEET NRE / FOUR

Luxe gebak van onze Pâtisier; Mokkarum, Cassis Vanille, Champagne, Chocolade, Pistache & Vruchten

*** ONTBIJT / LUNCHES ***

GET ONE |

Diverse (granen) broodjes belegd met:

***Jonge kaas / Oude kaas / Gerookte ham
Rosbief / Salami / Achterham***

*Roomboter croissants
Brabantse Krentenbollen
Muffins*



GET TWO |

Diverse (granen) broodjes belegd met:

***Jonge kaas / Oude kaas / Gerookte ham
Rosbief / Salami / Achterham***

*Roomboter croissants
Brabantse Krentenbollen
Brownies
Muffins
Gekookte eitjes
Worstenbroodjes
Handfruit*

GET THREE /

Broodsoorten:

***Witte, bruine en volkoren boterhammen,
Diverse bolletjes
Vers afgebakken broodjes***

Hartig beleg;

***Achterham / Gerookte ham / Rosbief / Gebraden Gehakt
Oude Kaas / Jonge Kaas / Gerookte zalm***

Zoet beleg;

Diverse soorten Jam

Roomboter

Roombotercroissants

Chocoladecoissants

Krentenbollen

Gekookte eitjes

Worstenbroodjes

Boeren yoghurt met 2 soorten ontbijtgranen

Handfruit

Uit te breiden met: Roerei of Boeren omelet

GET FOUR /

Warm gerecht:

Toscaanse tomatensoep

Luxe minibroodjes en sandwiches belegd met:

Zacht gegaarde Pastrami / Gerookte Runder Rib-eye

Gerookte zalm met Mosterd-dille

King Crabsalade / Prosciutto di Parma

Mozzarella, Tomaat en Basilicum / Italiaanse Salami

Verse Pastasalade

Caprese Salade met Ansjovis

Venkelsalade met Sinaasappel

Salade met zwarte en Groene Olijven

Toscaanse Salade



GET FIFTH /

Gazpacho
Fris Spaans Soepje



Grootmoeders boterhammen rijkelijk belegd met:

Serannoham met Rucola / Oude kaas en mosterddressing
Kalfsvlees met Tonijnsaus en Kappertjes
Mozzarella, Tomaat en Pesto / Gerookte Zalm met Kruidenkaas
Rosbief met zongedroogde Tomaatjes

Kleine wraps gevuld met:

Gerookte kipfilet
Tonijn

Verse Pastasalade
3 verschillende rauwkostsalades aangepast aan het seizoen

*** HIGH TEA'S ***

HIGH TEA ONE |

ZOETE LEKKERNIJEN (5 p.p.)

Cilinders van mousse

Cilinders van mousse in de smaken chocolade en framboos

Luxe Petit fours

Opgemaakt met vanille crème, marsepein en fondant

Luxe tartelettes

3 soorten vers fruit tartelettes met fruit van het seizoen

Luxe macarons

Luxe luchtige koekjes in de smaken chocolade, citroen en cassis

Mini-cakejes

Belcanto, chocolade en citroen

Scones

Scones aardbeienjam en abrikozenjam & cream

Cake

Gevulde chocolade cake met walnoten en melk chocolade

Profiteroles

Soesjes gevuld met slagroom

Brownies

Onvervalste zachte Brownies



HARTIGE LEKKERNIJEN

(2 mini pistolets, 1,5 sandwich en totaal 1 scone p.p.):

Hartige scones

Heerlijke verse scones in verschillende smaken, zoals spek en rozijnen.

Diverse heerlijke dagverse salades

Pasta-gorgonzolasalade, Waldorfsalade, Aardappelsalade, Tzatziki, Bolognasalade met tomaten

Verse Finger Sandwiches

Cheddar Cheese, Oude Kaas, Rosbief, Kipsalade, Gerookte Zalm, Gerookte Paling, Gegrilde Ham

Luxe mini pistoletjes

Geitenkaas, Mozzarella kaas en zongedroogde tomaat, Stilton kaas, Yorkshire Ham, Garnalensalade

Quiche

Vlees, vis en vegetarische quiches



Uitbreiding High Tea :

Kalfsragout

Overheerlijke kalfsragout met verse champignons

Stokbrood en minibroodjes

HIGH TEA TWO

ZOETE LEKKERNIJEN (5 p.p.)

Midi patiserie

Aardbeien-, citroen of mangogelei met een pannacotta

Petit patiserie

Minigebakjes in de smaken Vanille, Chocolade en Framboos

Gevulde Macarons

Klassiek Frans koekje met eigentijdse vulling

Mini Chocodroom

Mini taartjes opgebouwd uit verschillende chocolade smaken Praline en chocolade

Koffieblokjes

Chocolade bonbons in de smaken koffie en Port

Fruitlelly

Lolly in de smaken Passie, Framboos en Citoen

Amandel cake

Cake met vruchtenvulling

Brownies

Onvervalste zachte Brownies



HARTIGE LEKKERNIJEN

(2 mini pistolets, 1,5 sandwich en totaal 1 scone p.p.):

Hartige Scones

Scones met een vulling van Prei en Spekjes

Finger Sandwiches

Sandwiches met crabsalade, gerookte zalm, gegrilde Beenham en komkommersalade

Finger Pistolettes

Pistolettes met zacht gegaarde pastrami, gerookte Paling, Old Alkmaar en Seranoham

Quiche

Vlees, vis en vegetarische quiches

Fijne Salades

Salade brunoise

Kidney bonen met rode uien

Italiaanse salade met olijven

Griekse komkommersalade met yoghurt

Mesclunsalade: met uitgebakken spekjes en croutôns



Uitbreiding High Tea :

Goedgevulde Wrap

Overheerlijke wrap gevuld met kipfilet, rucola en verschillende groente

HIGH TEA THREE |

ZOETE LEKKERNIJEN (5 p.p.)

Mini donuts

Mini donuts met crème van framboos en basilicum

Bavaroise

Crème bavaroise van chocolade met nootmuskaat

Miserable

Miserable van Pistache

Stapelaar

Stapelaar van chocolade sablee met vanille crème

Zoete kroketjes

Amandelspijs kroketje

Macarons

Klassiek Frans koekje met eigentijdse vulling

Kruimel taartjes

Appelkruimel taartjes

Diverse fruit lolly's

Lolly in de smaken Passie, Framboos en Citroen



HARTIGE LEKKERNIJEN

(2 mini pistolets, 1,5 sandwich en totaal 1 scone p.p.):

Kleine clubsandwich

Sandwiches met gerookte zalm, crabsalade, BLT, bacon lettuce en tomato

Mini pistoletjes

Broodjes met zacht gegaarde pastrami, Old Alkmaar en Pata negra ham

De Salades komen uit een assortiment van:

Mesclune salade met fijne groente

Boeren aardappel salade

Salade Capresse

Hartig taartje

Met prei, ui en bacon of tonijn, paprika en parmezaan



Uitbreiding High Tea :

Huisgemaakte ragout van schaal en schelpdieren

Overheerlijke ragout van schaal en schelpdieren

Stokbrood en minibroodjes

*** HAPJES ***

SMALL FOODS ONE |

*Wrap met vismousse
Geitenkaas met pistachenoten
Bitterbal van Paté
Gerookte ham met vleesmousse
Cannelloni van zalm met zeewier
Sushi van couscous - Gemarineerde gamba
Gehaktballetje la Casserole
Soesje gevuld met filet americain
Lamelle van paling*

SMALL FOODS TWO |

*Gerookte paling met zeewiersalade – Gemarineerde Hollandse garnalen
Coppa ham met tomaten chutney
Zongedroogde tomaat met Mozzarella en pesto
Zalmtartaar met verse kruiden
Eendenmousse met walnoten - Tartaar van Haring
Mousse van gerookte vis en saffraan*



BITE ONE |

De enige echte bitterbal
Kroketje van vis
Krokante kip
Pittig gekruid gehaktballetje
Mini loempia met champignons en taugé
Mini pizza met pesto

Sausjes:
Honingmosterdsaus - Sesamsaus
Truffelsaus - Oosterse chilisaus
Mayonaise



BITE TWO |

De koude hapjes komen uit een assortiment van:

Wrap met vismousse
Geitenkaas met pistachenoten
Bitterbal van Paté
Gerookte ham met vleesmousse
Cannelloni van zalm met zeewier
Sushi van couscous - Gemarineerde gamba
Gehaktballetje la Casserole
Soesje gevuld met filet americain
Lamelle van paling

De warme hapjes komen uit een assortiment van:

Yakatori met soja sesam – Oma's gehaktballetje
Krokante Gamba - Kip Shaoxing
Mini pizza met pesto – Pikant viskroketje
De Enige echte Bitterbal
Vegetarische Bitterbal
Kipfilet met spek en tomaat

BITE THREE |

De koude hapjes komen uit een assortiment van:

Zalm tartaar met wasabi en tabikokaviaar
Paling met een crab crème en aardappel
Gerookt gevogelte met kerrie ananas compote
Vis rillettes met saffraan mayonaise
Gamba's met compote van watermeloen
Eendenlever mousse met chutney van rode ui
Gemarineerde tonijn met soja saus en zewier

De warme hapjes komen uit een assortiment van:

Truffelbitterbal met truffelmayonaise
Mini hamburgertjes
Coquilles met rode biet
Varkenshaassaté met sojasaus
Gamba's in knoflookolie
Ossenhaasspies met rode wijnsaus
Dim Sum met farce van kip met citroengras



BITE FOUR |

De koude hapjes komen uit een assortiment van:

Focaccia met basilicum en mortadella

Spiesje met pomodorie tomaat en mozzarella

Grisini met parmaham

Sandwich met tappenade en spinata roma

Cannelloni met gerookte zalm en crème kaas

Domino van tonijn met gepofte groenten

Tomaat gevuld met basilicum en krab

Rillete van kabeljauw met oregano en schaaldiertjes

De warme hapjes komen uit een assortiment van:

Mini Saltimbocca

Dorade Filet uit de oven met tappenade van olijven

Orrichetta pasta met gebakken spekjes en Parmezaanse kaas.

Lasagne van paprika, aubergine en courgette in pestosaus

Ravioli gevuld met ragout van vis

Zacht gegaarde pastrami van varkensfilet met fijne ratatouille

Mini pizza met tomaat lamsvlees en knoflook

BITE FIFTH |

De koude hapjes komen uit een assortiment van:

Crème van gevogelte met witte asperges

Rillete van kabeljauw met tomaat paprika compote

Blini met rauw gemarineerde zalm en mayonezu q

Tonijn met antiboise en rucola

Tartaar kalfsvlees kwartel ei en mosterd crème

Pastrami van gevogelte sinaasappel compote

De warme hapjes komen uit een assortiment van:

Krokante Gamba met geprakte Ratte aardappel en citroen schaafsel

Cappuccino van kreeft met schuim van knoflook

Mousseline Coquilles met caramel van schaaldieren

Oester met Champagne sabayon gegratineerd

Schnitzel van zalm gegaard met Tay Soy vinaigrette

Saltim Bocca met salie boter en Coppa di Parma

BITE SIX |

Vers uit eigen keuken

De koude hapjes komen uit een assortiment van:

***Maki-sushi; Krab en zalm
Nigiri-sushi; Zalm, garnaal en tonijn
California roll; Met een vulling van krab en komkommer***



De warme hapjes komen uit een assortiment van:

***Dimsum hapje met varkensvlees en groente
Licht pittig rond dim sum hapje met kip, waterkers en groente
Krokant hapje met varkensvlees, garnalen en Chinese champignons
Pittige dim sum gevuld met varkensvlees en groente
Lekkernij gevuld met varkensvlees, groente en gember***

*** BUFFETTEN ***

BUFFET ONE |

Jambon Canadien

Malse Canadese Ham, gebraden in bruine suiker en whisky

&

Verse kipfilet

Gebraden kippendijfilet met een zachte Stroganoffsaus

&

Schotse Zalm

Vers gepocheerde Schotse zalm in een witte wijnsaus

GARNITUREN WARM

Pommes gratin

Mediterraanse rijst met zongedroogde tomaat

Snijboontjes met paddenstoelen

Haricot verts met bloemkool

Gestoofde Chinese kool met spekjes

BROODPAKKET

*Heerlijk vers afgebakken broodpakket, met o.a. wit en bruin stokbrood,
ciabattabrood en luxe tafelbroodjes*

Onze huisgemaakte kruidenboter en gezouten roomboter

SALADES

Salade met venkel, olijf en rode uiring

Salade met knolselderij, ananas en appel

Salade met komkommer, tomaat en gegaarde paprika

Salade met mais, rettich, radijs en yoghurt dressing

Salade van rode biet, appelen en uitjes

Tomaten salade met peterselie

Boeren aardappelsalade met tuinkruiden

Pastasalade met zwarte olijven

BUFFET TWO |

Runderlende

Hollandse runderlende met een jus van salie

Parelhoender

Parelhoederfilet gegaard in morielje room

Heilbotfilet

Heilbotfilet met een saus waarin pomodori tomaat en Taggiasche olijven

Seranoham

Seranoham met een salade van rucola, rode ui en tomaat

Drie manieren van zalm

Gerookte, gemarineerde en geconfijte zalm

Gamba's

Gamba's kort gesauteerd in wasabi furikake

GARNITUREN

Roseval aardappeltjes uit de oven

Warme groente van het seizoen

BROODPAKKET

*Heerlijk vers afgebakken broodpakket, met o.a. wit en bruin stokbrood,
ciabattabrood en luxe tafelbroodjes*

Onze huisgemaakte kruidenboter en gezouten roomboter

SALADES

Salade met venkel, olijf en rode uiring

Salade met knolselderij, ananas en appel

Salade met komkommer, tomaat en gegaarde paprika

Caprese salade met mozzarella, tomaat en basilicum

Boeren aardappelsalade met tuinkruiden

Pastasalade met zwarte olijven

BUFFET THREE |

Jambon Canadien

Een in whisky, bruine suiker en kruidnagel geprepareerde en gegrilde ham geserveerd met barbecuesaus

Pollo Porto

Portugese kipreepjes in een zachte paprikasaus

Reepjes varkenslende

Reepjes varkenslende met een verse champignon roomsaus

Zalmforel

Vers gepocheerde, in zijn geheel gepresenteerde zalm

Huisgemaakte kipsalade

Provençaalse salade van kip met tomaat, basilicum, pesto en olijfolie

Verse Noorse garnalen salade

Frisse salade van Noorse garnalen in een zure roomsaus met appel, augurk en bieslook

Tonijn

Grove groentesalade met tonijn

Provençaalse Ham

Ardennerham met meloen, gearneerd met druiven.

Rundvleessalade

Rundvleessalade, volgens ambachtelijk recept

Italiaanse salade

Salade op Italiaanse wijze met een garnituur ham, olijven, paprika en sperziebonen.

GARNITUREN

*Bovenstaande gerechten worden gepresenteerd met:
Mediterraanse rijst met zongedroogde tomaat en pijnboompitten,
een verse salade en 4 rauwkostsalades van het seizoen*

BROODPAKKET

*Heerlijk vers afgebakken broodpakket, met o.a. wit en bruin stokbrood,
ciabattabrood en luxe tafelbroodjes
Onze huisgemaakte kruidenboter en gezouten roomboter*

SAUZEN

*Kerrie roommayonaise met gember
Romige cocktailsaus met een vleugje whisky
Ravigotesaus en Barbecuesaus*

BUFFET FOUR |

Lomo de cerdo con juliana de jamon curado y almendras

Dit gerecht komt uit Andalusië en bestaat uit varkenslende met ham en een amandelsaus.

Muslitos de pollo al Jerez

Een overheerlijk gerecht uit Andalusië van kipfilet met een sherrysaus

Alas de pollo a la Sevillana

Kip vleugels getomateerd en gegrild

Arroz con albahaca y trozos de tomate

Rijst met Basilicum en stukjes tomaten

Purrusalda

Een traditionele kabeljauwschotel

Paella

Traditioneel Spaanse Paella



Albóndigas Caseras

Deze vleesballetjes worden in geheel Spanje geserveerd als een overheerlijke tapas

Boquerones con ajillo y vinagre

Ingemaakte ansjovissen uit de Levant bestrooid met gehakte knoflook en peterselie.

Jamon Serrano con melon

Meloen omwikkeld met Serranoham

Alitas de pollo al ajillo y tomates

Kippenvleugeltjes bereidt met knoflook

Las aceitunas

Zwarte en groene olijven

Variedad de quesos Ibericas

We serveren verschillende uitstekende kaassoorten uit Spanje.

Gambitas al ajillo

Knoflookgarnalen uit Cantabrië

Lonjas de chorizo

Plakjes gedroogde rode paprikaworst

Pimientos y guindillas frescos al horno en adobo

Geroosterde paprika afkomstig uit de Rioja gemarineerd in een olijfolie en sherryazijn.

Ensalada de tomate con lechuga y rodajas de cebolla

Sla met tomaten en schijfjes uien

Variedades de ensaladas

Vershillende gemengde rauwkost salades

Pan y mantequillas

Broodsoorten, boter en kruidenboter

BUFFET FIFTH |

Jambon Canadien

Malse Canadese Ham, gebraden in bruine suiker en whisky

Gebraden Kipfilet

Kippendijfilet met een zachte Stroganoffsaus.

Boeuf Bourguignonne

Rundvleesreepjes in een rode wijnsaus met ui wortel en selderij

Tonijn

Grove groentesalade met tonijn

Huisgemaakte kipsalade

Provençaalse salade van kip met tomaat, basilicum, pesto en olijfolie

Zalmforel

Vers gepocheerde, in zijn geheel gepresenteerde zalm

Verse Noorse garnalen salade

Frisse salade van Noorse garnalen in een zure roomsaus met appel, augurk en bieslook

Gerookte zalm

Vers gerookte zalm met een mosterddillesaus

Kaasplateau

Een selectie Hollandse en Franse kazen:

Charcuterie

Luxe worst, patés en vleessoorten:

Rundvleessalade

Rundvleessalade, volgens ambachtelijk recept

GARNITUREN

*Bovenstaande gerechten worden gepresenteerd met:
Mediterraanse rijst met zongedroogde tomaat en pijnboompitten,
een verse salade en 4 rauwkostsalades van het seizoen*

BROODPAKKET

*Heerlijk vers afgebakken broodpakket, met o.a. wit en bruin stokbrood, ciabattabrood en luxe
tafelbroodjes, onze huisgemaakte kruidenboter en gezouten roomboter*

SAUZEN

Kerrie roommayonaise met gember

Romige cocktailsaus met een vleugje whisky

Mosterd-dille saus en Ravigottesaus

BUFFET SIX |

Visschotel 'Maritiem'

Visschotel van zalm in een witte wijnsaus.

Varkenshaas

Getrancheerde varkenshaas in een calvadosroomsaus

Vlaamse Stoofpot

Stukjes mals Rundvlees met uitjes, bier en champignonnetjes

Zalmforel

Vers gepocheerde, in zijn geheel gepresenteerde zalm

Vers gerookte forel

Gefileerde partjes forel gearneerd met zalmmousse

Verse Noorse garnalen salade

Frisse salade van Noorse garnalen in een zure roomsaus met appel, augurk en bieslook

Tonijn

Grove groentesalade met tonijn

Carpaccio van Runderhaas

Gemarineerde Runderhaas op een bedje van fijngesneden sla, overgoten met truffelmayonaise, croutons, pijnboompitten en oude Italiaanse kaas

IJsselmeer paling

Gerookte paling met roosjes van gerookte heilbot.

Italiaanse Ham

Parmaham met honingmeloen

Rundvleessalade

Rundvleessalade, volgens ambachtelijk recept

GARNITUREN

*Bovenstaande gerechten worden gepresenteerd met:
Mediterraanse rijst met zongedroogde tomaat en pijnboompitten,
een verse salade en 4 rauwkostsalades van het seizoen*

BROODPAKKET

Heerlijk vers afgebakken broodpakket, met o.a. wit en bruin stokbrood, ciabattabrood en luxe tafelbroodjes, onze huisgemaakte kruidenboter en gezouten roomboter

SAUZEN

Kerrie roommayonaise met gember

Romige cocktailsaus met een vleugje whisky

Mosterd-dille saus en Ravigottesaus

BUFFET SEVEN |

Involtini a la saltimbocca

Parmaham gevuld met kalfsgehakt

Pollo con le olive

Stukjes kipfilet in een saus van witte wijn, olijven, tomaat en knoflook

Frutti di mare

Grove ragout van schaal en schelpdieren

Lasagne Bolognese

Klassieke Italiaanse lasagne

Risotto con porro, pezzettini di lardo e pecorino

Risotto met gestoofde prei, spekjes en pecorino



Antipasta

Schaal van diverse Italiaanse vleeswaren en tapenades

Spaghetti à la Carbonara

Spaghetti met een baconsaus.

Tagliatelle

Lint van deeg overgoten met een Gorgonzolasaus.

Gegrilde verse aubergines

Gegrilde Aubergines met geitenkaas, tomaat, rucola en balsamico azijn

Italiaanse Aardappelsalade

Huisgemaakte Aardappelsalade met sperziebonen en pestodressing

Verdura miste grigliate al rosmarino

Gegrilde gemengde groenten met rozemarijn

SALADES

Verse venkelsalade met sinaasappel gemarineerd

Bonensalade uit Florence met tonijn

Caprese salade met ansjovisfilets

Gemengde Italiaanse salade met groene en zwarte olijven

Toscaanse salade met paprika, tomaat, basilicum en Italiaanse kruiden

BROODPAKKET

Heerlijk vers afgebakken broodpakket, met o.a. wit en bruin stokbrood, ciabattabrood en olijfbrood

Onze huisgemaakte kruidenboter en gezouten roomboter

BUFFET EIGHT |

Kalflende

Zacht gegaarde geconfijte kalflende met jus van sjalotten, gestoofde spitskool met persilade

Lamsracks

Lamsracks van Nederlands lam, gefermenteerde knoflook en fijne ratatouille groenten

Gamba's

Klassieke Orecchiette pasta met gamba's met pancetta en truffel room

Zalm en Zeebaars

Brandade van gerookte wilde zalm met zeebaarsfilet uit de oven en citroen boter

Duo van eend

Roleaux van eendenlever met gerookte eendenborst salade van knolselderij en appel

Schotse zalm

Rillette van Schotse zalm met rauw gemarineerde zalm en citrusvruchten schuim

Kalflmuis

Pastrami van kalflmuis met een salade van Little Gem en Taggiasche Olijffes

GARNITUREN

Roseval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en knoflook

Warme groente van het seizoen

BROODPAKKET

*Heerlijk vers afgebakken broodpakket, met o.a. wit en bruin stokbrood,
ciabattabrood en luxe tafelbroodjes*

Onze huisgemaakte kruidenboter en gezouten roomboter

SALADES

Salade met knolselderij, ananas en appel

Salade Nicoise met tonijn, scharrel eitje en fijne boontjes

Salade met komkommer, tomaat en gegaarde paprika

Caprese salade met mozzarella, tomaat en basilicum

Boeren aardappelsalade met tuinkruiden

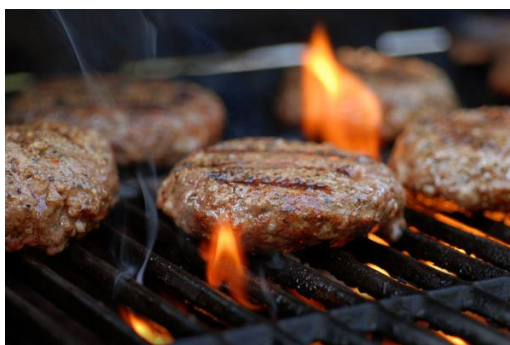
Pastasalade met zwarte olijven

*** BARBECUES ***

GARAGE BBQ 1 |

Onze koks serveren 3 à 4 ons vlees of vis p.p.

***Runder Hamburgers - Spijs van Noorse Garnalen
Papilote van Noorse Zalm - Verse Saté-spiezen – Halskotelet van het Varken
Malse kipfilet - Traditionele Barbecueworstjes
Groenten spies - Gebakken tomaat - Maïskolven***



Koude sauzen

*Pittige barbecuesaus
Romige cocktailsaus met een vleugje whisky
Ravigottesaus*

Warme saus:

Verse Pindasaus

Broodpakket

*Heerlijk vers afgebakken broodpakket, met o.a. wit en bruin stokbrood, bloembrood,
ciabattabrood en luxe tafelbroodjes
Onze huisgemaakte kruidenboter en gezoute roomboter*

Vers saladebuffet

*Salade met knolselderij, ananas en appel
Salade met komkommer, tomaat en gegaarde paprika
Salade van rode biet, appels en uitjes
Tomaten salade met peterselie
Boeren aardappelsalade met tuinkruiden
Pastasalade met zwarte olijven*

GARAGE BBQ 2 /

Onze koks serveren 3 à 4 ons vlees of vis p.p.

***Diamanthaas - Spies van Tijger Garnalen**
Runder Hamburgers - Saté-spiezen van Varkenshaas
Halskotelet van het Varken - Nieuw-Zeelandse Lamsspies
Malse kipfilet - Traditionele Barbecueworst
Groenten spies - Gebakken tomaat - Maïskolven*



Koude sauzen

*Pittige barbecuesaus
Romige cocktailsaus met een vleugje whisky
Ravigottesaus*

Warme saus:

*Verse Pindasaus
Stroganoffsaus met een vleugje wodka en knoflook*

Broodpakket

*Heerlijk vers afgebakken broodpakket, met o.a. wit en bruin stokbrood, bloembrood,
ciabattabrood en luxe tafelbroodjes
Onze huisgemaakte kruidenboter en gezoute roomboter*

Vers saladebuffet

*Salade met knolselderij, ananas en appel
Salade met komkommer, tomaat en gegaarde paprika
Salade van rode biet, appels en uitjes
Tomaten salade met peterselie
Boeren aardappelsalade met tuinkruiden
Pastasalade met zwarte olijven*

GARAGE BBQ 3 /

Onze koks serveren 3 à 4 ons vlees of vis p.p.

Costata di bue alla pizzaiola

Boterzachte Ossehaas Pizzaiola

Pollo con le olive

Kipfilet gemarineerd met witte wijn, olijven, tomaat en knoflook

Di pesce spada

Een spies van vis met Lemon

Salamon

Zalm met ratatouille groente en olijfolie en pappilot

Cosciotto d'agnello alla pasqualina

Lamsspies Pasqualina

Scampi's

Spiesje van Grote Tijger Garnalen gemarineerd in knoflookolie

Involtini

Kalfsgehakt gevuld met Parmaham

Geroosterde groenten

Gebakken tomaat

Maïskolven

Koude sauzen

Tapenade

Knoflooksaus

Warme sauzen

Paprikasalsa

Witte Wijnsaus

Broodsoorten

Heerlijk vers afgebakken broodpakket, met o.a. wit en bruin stokbrood, bloembrood, ciabattabrood en luxe tafelbroodjes

Onze huisgemaakte kruidenboter en gezouten roomboter

Seizoens Salades bij de barbecue

Toscaanse salade met paprika, tomaat, basilicum en Italiaanse kruiden

Verse venkelsalade met partjes van sinaasappel

Witte bonensalade met tonijn

Caprese salade met ansjovisfilets

Gemengde Italiaanse salade met groene en zwarte olijven

Italiaanse aardappelsalade

GARAGE BBQ 4 |

Wij serveren 3 à 4 ons vlees of vis p.p.

***Gamba's met citrus - Iberico Hamburgers – Halskotelet met tandori
Spijs van Varkenshaas met soja gemarineerd - Lams megueze
Malse kipfilet met Ras el Hanout – Kalfsoester met rozemarijn – Tonijnsteak met Japanse kruiden***



Geroosterde groenten

*Gebakken tomaat
Maiskolven*

Koude sauzen

*Romige cocktailsaus met een vleugje whisky
Pittige barbecuesaus*

Warme saus:

*Pasanda, Indische curry
Antiboise op basis van olijfolie
Salsa van paprika met knoflook*

Broodpakket

*Heerlijk vers afgebakken broodpakket, met o.a. wit en bruin stokbrood, bloembrood,
ciabattabrood en luxe tafelbroodjes
Onze huisgemaakte kruidenboter en gezoute roomboter*

Vers saladebuffet

*Salade met knolselderij, ananas en appel
Salade met komkommer, tomaat en gegaarde paprika
Salade van rode biet, appels en uitjes
Tomaten salade met peterselie
Boeren aardappelsalade met tuinkruiden
Pastasalade met zwarte olijven
Partjes watermeloen*

GARAGE BBQ 5 /

Onze koks serveren 3 à 4 ons vlees of vis p.p.

*Kalfshaas - Spies van Tijger Garnalen
Ibericoburgers - Hollandse Runderhaas - Schotse Zalm en papilote
Saté-spiezen van Varkenshaas - Halskotelet van het Varken
Nieuw-Zeelandse Lamsspies - Malse kipfilet
Groenten spies - Gebakken tomaat - Maïskolven*



Koude sauzen

Pittige barbecuesaus

Romige cocktailsaus met een vleugje whisky

Warme saus:

Verse Pindasaus

Stroganoffsaus met een vleugje wodka en knoflook

Licht gebonden vissaus met Chablis

Broodpakket

*Heerlijk vers afgebakken broodpakket, met o.a. wit en bruin stokbrood, bloembrood,
ciabattabrood en luxe tafelbroodjes*

Onze huisgemaakte kruidenboter en gezoute roomboter

Vers saladebuffet

Salade met knolselderij, ananas en appel

Salade met komkommer, tomaat en geaarde paprika

Salade van rode biet, appels en uitjes

Tomaten salade met peterselie

Boeren aardappelsalade met tuinkruiden

Pastasalade met zwarte olijven

GARAGE BBQ 6 /

Geroosterde kalfs muis

In zijn geheel geroosterde kalfs muis gemarineerd met Provençaalse kruiden

Halve Kreeft

Halve kreeft met fijne groenten

Zalmfilet

Zalmfilet met kruiden, zeezout in krant gewikkeld

Spare's

Berkshire-varkens spare's uit Best

Coquilles

Brochette van coquilles, langoustine en pastinaak

Sateh

Sateh van runderhaas met soja gemarineerd

Ratte aardappelen

Aardappel salade van ratte aardappel met savora mosterd



Geroosterde groenten

Groenten spies

Gebakken tomaat

Maïskolven

SALADES

Caprese salade van pomedori, rucola en buffel mozzarella

Cowl Salade met witte kool wortel en komijn

Cesar Salade met Romeinse sla, croutons, spekjes en knoflook dressing

GARNITUUR EN SAUZEN

Diverse sauzen en vinaigrettes

Huisgemaakte kruidenboter en brood

*** DESSERTS ***

IJSCOKAR

*Onze koks serveren vanaf een ijscokar diverse soorten ijs in een hoorntje:
Aardbeien-, vanille- en chocolade ijs.*



MOUSSES

Citroen-, aardbeien-, chocolademousse in kleine glaasjes gepresenteerd



DESSERT BUFFET ONE |

*Diverse ijssoorten zoals bijvoorbeeld:
Citroen-, vanille- en chocolade-ijs
Warme kersen
Chocolade-, mango- en frambozenmousses
Verse fruitsalade
Ananas-, aardbeien- en chocolatabavarois*

*

DESSERT BUFFET TWO /

Drie soorten kaas

Gepresenteerd met diverse soorten brood en boter

*

Aardbeien-, citroen- en chocolademousses

Verse fruitsalade van het seizoen

Ananas-, chipolata- en sinaasappelbavaroises

Warme kersen

Warme poffertjes met poedersuiker, sinaasappel-ijs en Grand Marniersaus

Chocoladecake gevuld met yoghurtbavarois

Diverse ijssoorten: citroen-, vanille- en chocolade-ijs

Incl. diverse koude sauzen

*



*** UITGESERVEERDE DINERS ***

SIT DOWN DINER ONE /

*

Gerookte zalm

Gerookte zalm met een waldorf salade

OF

Gerookte ham

Gerookte ham met een rode- uiencompote

Krachtige Tuinkruidenbouillon

Dubbelgetrokken bouillon met verse tuinkruiden

Medaillons van varkenshaas

Zacht gegaarde filet op een bedje van ratatouille

OF

Verse Zeebaars

Zeebaars op een bedje van gestoofde prei

Mousse in glas

Overheerlijke mousse in glas gepresenteerd

Chocolade

of

Aardbeien

*

SIT DOWN DINER TWO /

*

Gravad lax

In dille en zeezout gemarineerde Noorse zalm met een klassieke mosterd-dillesaus

OF

Carpaccio van Runderhaas

Gemarineerde Runderhaas mesclune salade, truffelmayonaise, croutons, pijnboompitten en oude Italiaanse kaas

Kalfsbouillon

Overheerlijke kalfsbouillon met geslagen room in een groot glas geserveerd

Hollandse Tournedos

Tournedos met een romige paddenstoelensaus

OF

Verse Roodbaars

In kruidenolie gegaarde roodbaars met vergeten groenten

Originele Tiramisu

Italiaanse patisserie met vanille saus en slagroom

*

SIT DOWN DINER THREE /

*

Gemarineerde Hollandse garnaltjes

Taartje van garnaltjes met avocadomayonaise sneeuw van kerrie en emmentaler tuille

OF

Carpaccio van gerookte eendenborst

Carpaccio van gerookte eendenborst met geroosterde ratatouille

Gepocheerde scholfilet

Met ras el hanout waarbij gepocheerde scholfilet en saus met gezouten citrusvruchten

OF

Piepkuiken

Met truffel gevulde filet zacht gegaard en een saus van eekhoortjesbrood

Kalfslende

In zijn geheel gebraden en gekonfijte kalfslende met zilveruitjes, truffeljus en aardappelwafel

OF

Noorse Heilbot

Heilbot met witte wijnsaus, gepofte cherrytomaatjes, rucola met aardappel mousseline

Mascarpone crème

Crème van mascarpone met aceto Balsamico en frambozen en amandelchips

*

SIT DOWN DINER FOUR /

*

Blinis met gerookte zalm

Blinis met gerookte zalm crème fraîche en haringkaviaar

OF

Rolletje van zacht gegaarde maishoer

*Op zoet-zure bietjes met een vinaigrette van notenolie en balsamicoedik,
kleine salade van draadjesvlees met specerijenjus*

Coquilles St.Jacques met basilicumolie

Selderij, kruidenpuree en een kreeftenschuim

Rosé gebraden kalfsbiefstuk

*Ravioli gevuld met doperwt en munt met spitskool, wilde bosboleten en
gewokte schorseneren*

of

Kabeljauwfilet

*Kabeljauwfilet onder een laagje tapenade van olijven en citroenschil, fijne ratatouille
en een jus van tomaat, dragon*

Warm taartje van lopende bitterchocolade

Met amandel-ijsparfait, ananas-vanillecompote en karamelfoam

*

*** LIVE COOKING ***

LIVE COOKING ONE /

Vorkje prikken

Provençaalse salade van gerookte kip met tomaat, basilicum, pesto en olijfolie

Carpaccio van ossenhaas met sla, mayonaise, nootjes en oude kaas

Op Italiaanse wijze gerookte ham met verse salade

Verse gerookte zalm met citroendessing

Frisse salade met gemarineerde Hollandse garnalen



Live cooking hoofdgerechten

Gebraiseerde Runderlende met fijne duxelles van paddenstoelen

Grote garnalen gemarineerd met citroen, peterselie en vanille

Kalfsstaartstuk zacht gegaard met gerookte boter

Zeebaarsfilet op de huid met citroen en peterselie

Hierbij serveren wij:

Diverse groenten van het seizoen

Verschillende bereidingen van aardappel

Dessert

Crème van vanille met kokos room

Hangop van yoghurt met gemarineerde rood fruit

Glaasje met witte en pure chocolade en chocolade brownie

Frambozentaartje met interieur van gemarineerde frambozen

LIVE COOKING TWO /

Vorkje prikken

*Glaasje met crème van olijven en tomaat met Italiaanse anti pasta
Rauw gemarineerde zalm met yuzu dressing en salade van glasnoedels
Visspiesjes met limoengras gemarineerd
Gerookte zalm op een fijne salade, citroen zout en Japanse pepertjes
Garnaaltjes in knoflookolie, peterselie en pepertjes
Boeren aardappelsalade met mini chorizo, kruidenkaas en ijsbergsla
Zacht gegaarde varkens pastrami met compote van paprika*



Live cooking hoofdgerechten

*Spiesje van ossenhaas met soja sesam gemarineerd
Lamsbout geroosterd met Afrikaanse kruiden melange
Meditarinee gemarineerde zeebaars op de huid gebakken
Kabeljauw gepekeld en zacht gegaard in olijfolie*

Hierbij serveren wij:

*Diverse groenten van het seizoen
Verschillende bereidingen van aardappel
Rijst*

Dessert

*Soepje van rood fruit met specerijen en citroen room
Chocolade mousse met gelei van pure chocolade
Parfait van framboos met vanille schuim
klassieke tiramisu*

LIVE COOKING THREE /

Amuse

*Aardappelpannenkoekje met rilette van kabeljauw
gepofte groenten op Toscaanse wijze met Italiaanse gedroogde worst*

Vorkje prikken

*Gemarineerde tonijn met antiboise
Witlofsalade met geitenkaas met honing en walnoten
Crème van gerookte Makreel met chutney van sjalot
Tartaar van coquille met geprakte aardappel en truffel
Cappuccino van kreeft met schuim van knoflook
Blinis met gerookte zalm crème fraîche en haringkaviaar
Filet American van Ossenhaas met dragon crème en rucola*



Live cooking hoofdgerechten

*Gebakken steak van kalfsvlees kort gesauteerd
Gecarameliseerde eendenborstfilet met sinaasappel en sechun peper
A'la minute gebakken ossenhaas op Toscaanse wijze
Zeebaarsfilet met vandouvan olie
Grote garnalen gemarineerd met citroen, peterselie en vanille*

Hierbij serveren wij:

*Diverse groenten van het seizoen
Verschillende bereidingen van aardappel*

Dessert

*Kaasbordje
Drie keer chocolade
Crème van yoghurt met honingkaramel en aardbeien
Parfait van vanille, hazelnoot
Mousse van Sereh met mango crème*

*** WALKING DINNERS ***

SMALL BITES ONE /

Koude hapjes (4 per persoon)
Gerookte ham met vleesmousse
Geitenkaas met pistachenoten
Bitterbal van Paté - Wrap met vismousse
Cannelloni van zalm met zeewier
Sushi van couscous - Gemarineerde gamba
Gehaktballetje la Casserole
Soesje gevuld met filet americain
Lamelle van paling

Op de tafels plaatsen wij een broodassortiment met boter en huisgemaakte kruidenboter

Warme hoofdgerechtjes (3 gerechtjes per persoon)
Verse Zeebaars
Vers gepocheerde zeebaars in Safraansaus
Verse Noorse zalm
Vers gepocheerde zalm in een Witte Wijnsaus
Varkenshaasje
Gebraden varkenshaas overgoten en romige Peppersaus
Pollo Porto
Portugese kipreepjes in een zachte paprikasaus
Stoofpotje
Draadjes vlees geeraard in een ouderwetse jus
Gamba's
Gamba's in kruidenolie

Puntzak verse friet

Nagerechtjes(2 gerechtjes per persoon)

Mousses in glas
Diverse soorten mousses in glas in alle smaken

SMALL BITES TWO |

Koude gerechtjes (3 p.p.)

Hollandse Garnalen salade

Frisse salade met gemarineerde Hollandse garnalen

Gravad lax

In zeezout en bruine suiker gemarineerde Noorse zalm

Prosciutto di Parma

Italiaanse gerookte ham met Meloen crème

Trio van Paté

Paté van parelhoen, kip en eenden mousse met een gekonfijte sjalotjes

Carpaccio van Runderhaas

Dun gesneden Ossenhaas, mesclune sla, truffelmayonaise, pijnboompitten en oude Italiaanse kaas

Frisse Vegetarische salade

Salade, pijnboompitten, brood croutons en gepofte groenten

Vers Gerookte Paling

Gerookte paling salade van aardappel met spekjes.

Op de tafels plaatsen wij een broodassortiment met boter en huisgemaakte kruidenboter

Warme gerechtjes (3 p.p.)

Hollandse Runderhaas

Runderhaas met traditionele jus en kruiden

Varkenshaasje

Gebraden varkenshaas overgoten en romige Japanse Pepersaus

Zebanket

Vispannetje met een zachte witte wijn saus.

Schotse Zalm

Gepocheerde zalm in olijfolie geeraard met jus van witte wijn

Filet van gevogelte

Zacht geeraard filet met tarly en eekhoortjesbrood

Gamba's

Gamba's in kruidenolie

Puntzak verse friet

Desserts (2 p.p.)

Huisgemaakte Chocolademousse

Verse chocolademousse met echte chocolade

Zuidvruchten

Parfait van zuid vruchten met compote van mango

Gekonfijte ananas

Vers Gekonfijte Ananas met karamelsaus en panna cotta

Originele Tiramisu

Italiaanse patisserie met vanille saus

Yoghurt met rood fruit

Compositie van yoghurt met gemarineerd rood fruit

Frambozentaartje

Frambozentaartje met slagroom

SMALL BITES THREE |

Koude gerechtjes (3 p.p.)

Carpaccio van Runderhaas

Gemarineerde Runderhaas op een bedje van fijngesneden sla, overgoten met truffelmayonaise, croutons, pijnboompitten en oude Italiaanse kaas

Salmone Fresco

Rauwe gemarineerde zalm met gepofte groenten

Prosciutto di Parma

Op Italiaanse wijze gerookte ham met Galia Meloen

Fagioli Toscanelli con Tonno

Salade van verse tonijn en Balsamico

Traditionele Mozzarella

Mozzarella met geitenkaas, basilicum en tomaten

Gamba's

Kort gesauteerde gamba's met paprika compote

Op de tafels plaatsen wij een broodassortiment met boter en huisgemaakte kruidenboter



Warme gerechtjes (3 p.p.)

Costata di bue alla pizzaiola

Boterzachte Ossenhaas met wortel komijn en sinaasappel

Pollo con le olive

Stukjes kipfilet in een saus van witte wijn, olijven, tomaat en knoflook.

Cosciotto d'agnello alla pasqualina

Lamsribbetjes met puree van aubergine

Cozze alla marinara

Schaal en schelpdieretjes in olijfolie gegaard

Filet de rougette

Rode mulfilet met knoflook, paprika en kruiden

Zalmfilet

Gepocheerde zalm in kruidenjus

Puntzak verse friet

Desserts (2 p.p.)

Huisgemaakte Chocolademousse

Verse chocolademousse met echte chocolade

Passievruchten

Luchtige crème van passievruchten met compote van mango

Gekonfijte appeltjes

Vers gekonfijte appeltjes met steranijs creme

Originele Tiramisu

Italiaanse patisserie met vanille saus

Yoghurt met rood fruit

Compositie van vers rood fruit

Frambozentaartje

Frambozentaartje met slagroom

SMALL BITES FOUR /

Amuse (3 per persoon)

Crème van vis en zeewier
Parmaham met meloen gelei
Gravad Lax
Eendenlever mousse met walnoot

Op de tafels plaatsen wij een broodassortiment met boter en huisgemaakte kruidenboter

Mini kopje Bouillon (2 per persoon)

Heldere ossenstaartsoep
Krachtige bouillon met Madeira en een brunoise van groenten
Vissoepje "Maritiem"
Lichtgebonden en rijk gevulde vissoep

Warme hoofdgerechtjes (3 gerechtjes per persoon)

Verse Zeebaars
Gepocheerde zeebaars in Saffraansaus
Hollandse Ossenhaas
Ossenhaas met een saus waarin Bospaddestoelen
Noorse zalm
Gepocheerde zalm in een Witte Wijnsaus
Varkenshaas
Gebraden varkenshaas overgoten en romige Pepersaus
Filet van gevogelte
Zacht gegaarde filet in een paprikasaus
Gamba's
Gamba's in kruidenolie

Puntzak verse friet

Nagerechtjes(2 gerechtjes per persoon)

Huisgemaakte Bavaroise
Bavaroise van aardbeien met frambozen saus en bosvruchten
Vers Fruit Salade
Coupe met vers fruit en slagroom
Huisgemaakte Chocolademousse
Verse chocolademousse met echte chocolade

SMALL BITES FIFTH /

Koude gerechtjes (3 p.p.)

Hollandse Garnalen salade

Frisse salade met gemarineerde Hollandse garnalen, venkel en romige dressing

Gravad lax

Gemarineerde Noorse zalm met piccalilly crème en bieten salade

Prosciutto di Parma

Op Italiaanse wijze gerookte ham met Waldorf salade

Trio van Paté

Paté van parelhoen, kip en eendenmousse met een fruitige sjalottensaus

Carpaccio van Runderhaas

Gemarineerde Runderhaas, mesclune salade, truffelmayonaise, pijnboompitten en oude Italiaanse kaas

Vegetarische salade

Salade van pijnboompitten, broodcroutons en gemarineerde peulvruchten

Vers Gerookte Paling

Gerookte paling salade van aardappel appel en kerrie mayonaise

Op de tafels plaatsen wij een broodassortiment met boter en huisgemaakte kruidenboter



Warme gerechtjes (3 p.p.)

Oester van Varkenshaas

Oester van varkenshaas met groene kruiden

Kalfsbiefstuk

Kalfsbiefstuk met gemarineerde groenten en saus van laurier

Black Tiger Garnalen

Gebakken gamba's, paksoi en shi-take met groene curry mint saus

Schotse Zalm

Gepocheerde zalm in een witte wijn ansjovis saus

Nieuw-Zeelands Lamsfilet

Boterzacht Lamsfilet met een jus van kaapse kruiden

Ambachtelijke stoofschotel

Draadjes vlees gegaard in een ouderwetse jus

Puntzak verse friet

Desserts (2 p.p.)

Huisgemaakte Chocoladeparfait

Verse chocoladeparfait met echte chocolade

Passievruchten

Luchtige crème van passievruchten met compote van mango

Gekonfijte ananas

Vers Gekonfijte Ananas met saffraan karamel en steranijs mousse

Originele Tiramisu

Italiaanse patisserie met vanille saus

Yoghurt citrus fruit

Mousse van yoghurt met citrus fruit

Frambozentaartje

Frambozentaartje met slagroom

SMALL BITES SIX /

Koude gerechtjes (3 p.p.)

Foie Gras

Huisgemaakte Ganzenleverpaté en Mango Coulis

Garnalentaart

Compositie van Hollandse garnalen, tomaat, crème fraîche en komkommer

Verse Tonijn

Licht gemarineerde tonijn, verse peper en wasabi-mayonaise

Carpaccio van Runderhaas

Gemarineerde Runderhaas, mesclune sla, truffelmayonaise, pijnboompitten en oude Italiaanse kaas

Zeeuwse Platte Oesters

Oesters en smaakverfijners zoals: frambozenwijnazijn, tabasco, peper en citroen.

Pata negra ham

Authentieke Spaanse ham, sjalottenmarmelade, dadels en hazelnoot

Op de tafels plaatsen wij een broodassortiment met boter en huisgemaakte kruidenboter



Warme gerechtjes (3 p.p.)

Nieuw-Zeelandse Lamsrugfilet

Rosé gebraden filet van lam, met een jus van laurier

Malse Kalfshaas

Kalfshaas met draadjes vlees en een jus met groenten

Hollandse Runderhaas

Runderhaas tranches, uien compote en een eigen jus

Noorse zalm

Gepocheerde zalm, saus van witte wijn, venkel en augurkblokjes

Visschotel "Maritiem"

Diverse vissoorten in een Saffraan Saus

Verse Zeebaars

Zeebaars in de oven gegaard met anti-boise

Puntzak verse friet

Desserts (2 p.p.)

Huisgemaakte Chocolademousse

Verse chocolademousse met echte chocolade

Kokos

Luchtige parfait van kokos en gember

Caramel en zeezout

Mousse van vanille caramel en zeezout

Panna Cotta

Italiaanse patisserie met gemarineerd seizoensfruit

Appel

Gecarameliseerde compote van appel en citroen mousse

Frambozentaartje

Frambozentaartje met verse framboos

SMALL BITES HOLLAND /

Kopje soep (1 p.p.)

Oma's Groentesoep

Kopje krachtige bouillon met verse groente en rundvlees

Op de tafels plaatsen wij een broodassortiment met boter en huisgemaakte kruidenboter

Warme hoofdgerechtjes (4 p.p.)

Hazenpeper

Klassiek bereidde hazenpeper en crôte

Ambachtelijke gehaktballetjes

Overheerlijke gehaktballetjes met hutspot

Snoekbaars

Geserveerd met eigengemaakte doperwtenspuree

Casselerrib

Casselerrib met zuurkool

Saucijsje

Boerenkool met mini saucijs en mosterd



Mini hamburger

Runderhamburgertje op een sesambroodje

Puntzak verse friet

Desserts (2 p.p.)

Vanillecrème

Crème met gekaramelliseerde appel

Rijstpudding

Huisgemaakte rijstpudding met abrikozen.

Tiramisu

Tiramisu in een glaasje gepresenteerd