

# FOODBOEK



# EVENEMENTENSCHIP



# BARCELONA



## **INHOUDSOPGAVE**

1. Zoetigheden voor bij de koffie	blz. 3
2. Tafelgarnituur	blz. 4
3. Lunch	blz. 5 (t/m 9)
4. Buffetten	blz. 10 (t/m 24)
5. Walk en Talk diners	blz. 25
6. Site down diners	blz. 26
7. Desserts	blz. 27( t/m 29)
8. Kaasbuffet (vanaf 40 personen)	blz. 30
9. Lekkers uitgeserveerd	blz. 31 (32)

## *Zoetigheden voor bij de koffie*

**Petit fours (kleine gebakjes) € 3.00 p/st**

**Petit fours met logo € 3.50 p/st**

**Etagere voor bij de koffie € 4.25**

Amerikaanse zoetigheden gepresenteerd op tafel op een etagere  
Sweet beans, nootjes met een chocoladeomhulsel  
Kleine plakjes wortelcake  
Witte marshmallows op een prikker gedompeld in knetterchocolade  
Kleine lemoncurd kruimeldeeggebakjes

**Taartenbuffet (op buffetlift) € 5.00**

Uw gasten hebben bij het taartenbuffet keuze uit diverse soorten taart, u kunt denken aan  
chocoladetaart, vers fruittaart, champagnetaart, notentaart, kwarktaart,  
en vele andere soorten.

De taart wordt aangesneden en uitgeserveerd door de kok aan uw gast

## *Tafelgarnituur*

<b>Kaasstengels/zoute koekjes/nootjes etc.</b>	<b>€ 2.50</b>
<b>Kaas/worst/zuur</b>	<b>€ 4.00</b>
<b>Tapas hapjes (3 p.p)</b>	<b>€ 5.75</b>
<b>Appetizers (1 bord per tafel)</b>	<b>€ 9.25</b>

Op tafel staan culinaire voorproevers,  
mooi opgemaakt op strak vormgegeven borden:  
Focaccia-stengels, smaakvol en versgebakken  
Gemarineerde sardines, verrassend geserveerd in blik  
Tapanade van olijven en knoflook en peterselie  
Mini-crostini met een plakje eendenlever en kervel  
Ovaal glaasje met zalmzalade en graved lachs  
Pesto-lepeltje met Hollandse garnalen  
Bamboe prikkertje met gerookte ham, mozzarella en meloen

<b>Vega Appetizers (1 bord per tafel)</b>	<b>€ 9.25</b>
---	---------------

Gestylde groentehapjes zo te eten uit het vuistje of met een leuke prikker  
Speciaal geselecteerde smaaktomaatjes  
Japanse stijl gesneden komkommer  
Radijsjes op selderiezout  
Bloemkoolroosjes met een koude pinda- serehsaus  
Zongedroogde mediterrane groenten op mooie olijfolie  
Afgestoomde mini champignons met kruidenmelange

## ***Lunch***

**Schalen broodjes prijs per broodje**

**€ 3.00**

**(minimaal 150 broodjes)**

Zacht broodje met kaas zonder garnituur  
Zacht broodje ham zonder garnituur  
Zacht broodje gebraden kip zonder garnituur  
Krentenbol besmeerd met roomboter  
Zacht broodje tonijn

**Lunchbuffet**

**€ 17.00**

### **Zachte broodjes**

Waldkornpuntjes belegd met plakjes kruidenkaas en lollo rosso  
Wit puntbroodje gesmeerd met Italiaanse mayonaise, Bourgondische rib en rucolasla  
Sesambolletje belegd met plakjes kip en tuinkers  
Maanzaadbroodje ham en eisalade en geplukte sla

### **Harde broodjes**

Focaccia belegd met brie en rucolasla  
Tomaten ciabatta belegd met mozzarella, pesto en plakjes tomaat  
Molenaarsbroodje belegd met kipsalade en blaadjes sla  
Luxe canapé (klein broodje) belegd met carpaccio, pesto en kaasschilfers

### **Warm gerecht**

Wrap ingerold met groente- champignons vulling gegratineerd met cheddarkaas  
Wrap gevuld met een pikante Indiaanse kip kerrie  
Wit puntje kroket

## **Ramblas Lunch**

**€ 24.50**

### **Soepbuffet 'schep zelf u soep in'**

Twee soorten soep worden gepresenteerd vanuit hotpots.

U kunt hierbij kiezen uit een gebonden soep of heldere bouillon.

De soepen zijn op zichzelf al goed op smaak maar naar wens kan de gast er nog verschillende toppings zelf bij doen waardoor het een eigen persoonlijke smaakstijl krijgt.

#### Toppings :

Knoflook croutons

Crème fresh

Uitgebakken spekjes

Gehakte peterselie

### **'PAIN du Campagne'**

De broodjeslunch bestaat uit stoer belegde broodpunten die live bereid zullen worden 'vers op zijn best', wij gaan hierbij uit van 2,5 machtige broodpunten per persoon:

Deze worden geserveerd op verschillende broodsoorten

**parmaham**

**Zalm**

**Boerenkaas**

Het spreekt voor zich dat u het hoofdingrediënt op uw eigen smaak kan aanpassen! Ook is er een eenvoudige mogelijkheid om de smaakbroden te vervangen door bv de grote platte Turkse broden die ook zeker voor een verrassende smaak kunnen zorgen.

### **QUICHE'S**

Voor de hartige liefhebber zijn er grote quiche taarten gebakken met de bekende maar tijdloos perfecte smaaksamenstellingen zoals bv;

Quiche lorraine

Quiche ham-broccoli-tomaat

Quiche met diverse soorten kaas

### **MET DE HAND GEWASSEN FRUIT**

**Soepbuffet ‘schep zelf u soep in’**

Twee soorten soep worden gepresenteerd vanuit hotpots.

U kunt hierbij kiezen uit een gebonden soep of heldere bouillon.

De soepen zijn op zichzelf al goed op smaak maar naar wens kan de gast er nog verschillende toppings zelf bij doen waardoor het een eigen persoonlijke smaakstijl krijgt.

Toppings :

Knoflook croutons

Crème fresh

Uitgebakken spekjes

Gehakte peterselie

**Vleesbuffet – Charcuterie**

Op dit buffet worden de beste hammen en gedroogde worsten gepresenteerd.

Kempische ham

Schwartzwalder ham

Chorizo

Coppa di Parma

Salami Picanto

Spinata romana

Fijne Mortadella

## **Saladebuffet**

Een leuke, verse en frisse presentatie van salades die de gast zelf kan samenstellen. Na het kiezen van de ingrediënten kunnen deze verrijkt worden met een dressing.

### **Diverse soorten sla**

Frisee, lollo rosso, eikenblad  
Baby-leaves, rucola, ijsberg

### **Ingrediënten voor een persoonlijke samenstelling**

Cherrytomaatjes, uitgebakken spekjes,  
licht gebrande pijnboompitten,  
cashewnoten, augurkenblokjes,  
fetablokjes, mozzarella bolletjes,  
Hollandse garnalen, paprika reepjes,  
gesnipperde uitjes, diverse cress-soorten

### **Diverse Dressings**

Thousand Island dressing  
Frisse yoghurt dressing  
Heldere tuinkruiden dressing

## **Broodbuffet**

Uniek brood voor bijzondere mensen!

Wie dacht dat brood gewoon brood is komt bedrogen uit. Laat u verrassen door oogstrelende smaakcombinaties, die een ieder zullen uitnodigen om zoveel mogelijk broodvarianties te proeven. Er wordt een selectie gemaakt uit de volgende broden:

### **Chorizobrood**

Spaans witbrooddeeg met een vulling van Chorizo, pijnboompitten, cashewnoten en gesnipperde groene peper. Het brood is gedecoreerd met gegrilde uien en kruiden.

### **Eekhoortjesbrood**

Volkorenbrood gevuld met Eekhoortjesbrood, zongedroogde tomaatjes, knoflookolijven en pijnboompitten. Het brood wordt afgebakken met roggebloem en Gruyère.



### **Olijf-mozzarellabrood**

Turks witbrooddeeg met een vulling van knoflookolijven, buffelmozzarella en zongedroogde tomaatjes. Het deeg wordt voor het bakken dicht gevouwen en dan bestrooit met roggebloem en kruiden.

### **Ansjovisbrood**

Bruin en witbrooddeeg worden in elkaar opgerold met daartussen een vulling van kaastomaat-tapenade en pijnboompitten. Vlak voor het bakken wordt het brood opgemaakt met verse tomaatjes, ansjovisfilets en kappertjes.

### **Frans notenbrood**

Molenaars volkorendeeg met een vulling macadamia's, pistache- en pecannoten en verse rozemarijn. Als verrassing komt u zo af en toe wat bananenchips tegen.

### **Gruyère-uibrood**

Zwitsers brooddeeg waarin roggebloem is verwerkt waardoor het een heel aparte bite heeft. Het brood wordt voor het afbakken bestrooit met witte uien en Zwitserse Gruyère en pijnboompitjes.

### **Pesto-Artisjokbrood**

Bruin en witbrooddeeg worden ook hierbij in elkaar opgerold maar dan met een vulling van verse groene pesto ,het brood wordt afgewerkt met artisjokharten, maanzaad en grof zeezout.

### **Pesto-Gorgonzola**

Italiaans witbrooddeeg met daarin meegebakken verse groene pesto, gorgonzola-dolce en vleestomaten

### **Geitenkaasbrood**

Witbrood deeg met geraspte courgette, thym en uitgebakken spekjes. In lagen als een soort lasagne Hollandse geitenkaas er tussen.

### **Vijgen-Gorgonzola**

Volkorendeeg gevulde met stukjes vijgen en mee gebakken Gorgonzola-Dolce.

Deze overheerlijke broden worden geserveerd met pesto en tapenade.

## ***Buffetten***

### **Spaanse Tapasbuffet**

Niet maaltijdvervangend

**€ 21.50**

Ook het Tapasbuffet wordt op spectaculaire manier gepresenteerd op de grote buffetlift in de Foyer.

Uw gasten hebben de mogelijkheid om zich te goed te doen aan een keur aan tappas hapjes, die op verrassende wijze worden gepresenteerd. De tapas hapjes zijn samengesteld met veel aandacht voor smaak en detail. Bekende kok Theo Deschan draagt zorg voor een schitterend geheel waarbij herkenbare producten op een bijzondere wijze gepresenteerd worden.

### **Koud**

Gemarineerde Costalutto tomaatjes "Sud a sol"  
Op houtskool gemarineerde paprika en courgette  
Puntjes Provelonne kaas  
Chorizo  
Gevulde champignons  
Gemarineerde Piment olijven  
Fruit de mer op olie  
Peppadews gevuld fetakaas  
Wijnbladeren gevuld met rijst

### **Warm**

Gegrilde merquezworstjes  
Kipdrummetjes  
Spaanse gehakballetjes in tomaten saus  
Scampi's in knoflookmarinade  
Spaans gekruiden kip spiesjes  
Gemarineerde mosselen

**Tapasbuffet BARCELONA**  
(maaltijdvervangend)

**€ 27.00**

## **Hollands warm en koud buffet**

**€ 29.50**

Het Hollandse buffet bied u echte Hollandse eetgewoontes, u kunt hierbij denken aan diverse Hollandse vissoorten, de gehaktballetjes van oma, rode kool met appeltjes en nog vele andere echte Hollandse gerechten die worden gepresenteerd op onze BUFFETLIFT.

### **Voorgerechten/salades**

Friese rauwe ham met selderijssalade  
Hollandse haring met uitjes en augurk  
Gerookte ijsselmeerpaling

### **Hoofdgerechten**

Gehaktballetjes in oma's jus  
Hachee (gestoofd rundvlees met uien)  
Beenham uit de oven met honing-tijmjus  
Zalmfilet in hollandaisesaus  
Varkenshaasstukjes in champignonsaus

### **Bijgerechten**

Aardappelpuree  
Rode kool met appeltjes  
Witlof gratineerd met ham en kaas  
Gebakken aardappels

### **Toelagen**

Boerenlandbrood  
Roggebrood  
Kruidenboter

**BBQ Pakket**

**€ 29.50**

## **Buffet Indonesische rijsttafel**

**€ 33.50**

Bij het Indonesische buffet komen verschillende Indonesische gerechten voorbij.  
Natuurlijk kunt u ons aangeven als u een ander Indonesisch gerecht toegevoegd wilt hebben.

Nasi putih- witte rijst

Nasi goreng-gebakken rijst

Babi ketjap-varkensvlees in zoete sojasaus

Daging rendang-rundvlees in pittige kokossaus

Sambal goreng boontjes-sperzieboontjes in zachte pittige saus

Sambal goreng telur-hardgekookte eieren in kokossaus

Babi saté-varkensvlees in satésaus

Atjar ketimun-zoetzure komkommerstukjes

Kroepoek-gebakken garnalenkroepoek

Seroendeng-geroosterde kokos met pinda's

S.G. kentang-zoete aardappelstrips

## **Buffet Gaudi**

**€ 41.50**

Wij presenteren het diner in buffetvorm. Uw gasten hebben de mogelijkheid om zich te goed te doen aan een keur aan gerechten, die op verrassende wijze vanaf verschillende buffetten worden gepresenteerd waaronder een Mediterraans, Salade, Kaas en een Broodbuffet.

### **Mediterraans buffet**

Heerlijkheden uit de laars van Europa. Het mediterrane klimaat doen deze gerechten verrijzen boven de standaard. De specifieke smaak van deze keuken is niet alleen te danken aan het klimaat maar ook door de bijzondere verse kruiden van het continent. Met name de tomaat, knoflook en basilicum spelen hierbij een rol. De olijfolie is de laatste ontbrekende letter uit het alfabet en het puntje op de “i” voor de Italianen zelf.

Het koude gedeelte van dit buffet

Salade van penne-pasta met gerookte kipfilet, paprika en basilicum

Frisse gemengde salade pomodoro's, mozzarellabolletjes, pesto, verse peper en een scheutje olijfolie van de eerste persing

Mini ciabatta's

Roomkaas met zoete, pikante paprikaatjes

Pesto van basilicum en pijnboompitjes

Het warme gedeelte van dit buffet

Lasagne van rundergehakt en bechamelsaus, voorzien van een licht gebruind kaaskorstje

Aardappelgratin met pedanoschilfers

Rugfilet met kruidenjus en tijm

Pasta gerecht met paprika, basilicum, mosselen en garnalen

## Saladebuffet

Een leuke, verse en frisse presentatie van salades die de gast zelf kan samenstellen. Na het kiezen van de ingrediënten kan de salade verrijkt worden met een dressing.

Diverse soorten sla  
Frisee, lollo rosso, eikenblad  
Baby-leaves, rucola, ijsberg

Ingrediënten voor een persoonlijke samenstelling

Cherrytomaatjes, uitgebakken spekjes, licht gebrande pijnboompitten,  
cashewnoten, augurkenblokjes, fetablokjes, mozzarella bolletjes,  
Hollandse garnalen, paprika reepjes, gesnipperde uitjes, diverse cress-soorten

Diverse Dressings  
Thousand Island dressing  
Frisse yoghurt dressing  
Heldere tuinkruiden dressing

## Kaasbuffet

Diverse kaassoorten die als gang, amuse, hapje of dessert gegeten kunnen worden. Dit buffet maakt de samenstelling van uw buffetkeuze compleet. Bewust is er gekozen voor een selectie van de landen: Nederland, België, Frankrijk en Italië.

### Nederland:

Pittige Stolwijker, een 47+ kaas van rauwe koemelk  
Chèvre Affine, harde 45+ gemaakt van geitenmelk, iets zoetig maar ook pittig  
Friese nagelkaas  
Goudse belegen gatenkaas

### België:

Dulsjes, half harde 48+ kaas van koemelk die geaderd is met zeewier in de zuivel  
Roombrie: romige brie gerijpt in de kelders van de Ardennen. In tegenstelling tot de Franse Brie is deze korter gerijpt en heeft een nog zachtere smaak.

### Frankrijk:

Morbier, half zachte kaas uit de Jura, 45+ van koemelk, bekend om de groenader van groentepulp

### Italië:

Provolone Dolce, noord Italië, 45+ kaas van koemelk. De wrongel van deze kaas is naverwarmd waardoor de zuivel elastisch wordt en de kaas in allerlei vormen gekneet kan worden. De smaak is zeer aromatisch.



## **Broodbuffet**

Uniek brood voor bijzondere mensen!

Wie dacht dat brood gewoon brood is komt bedrogen uit. Laat u verrassen door oogstrelende smaakcombinaties, die een ieder zullen uitnodigen om zoveel mogelijk broodvariaties te proeven. Er wordt een selectie gemaakt uit de volgende broden:

### **Chorizobrood**

Spaans witbrooddeeg met een vulling van Chorizo, pijnboompitten, cashewnoten en gesnipperde groene peper. Het brood is gedecoreerd met gegrilde uien en kruiden.

### **Eekhoortjesbrood**

Volkorenbrood gevuld met Eekhoortjesbrood, zongedroogde tomaatjes, knoflookolijven en pijnboompitten. Het brood wordt afgebakken met roggebloem en Gruyère.

### **Olijf-mozzarellabrood**

Turks witbrooddeeg met een vulling van knoflookolijven, buffelmozzarella en zongedroogde tomaatjes. Het deeg wordt voor het bakken dicht gevouwen en dan bestrooit met roggebloem en kruiden.

### **Ansjovisbrood**

Bruin en witbrooddeeg worden in elkaar opgerold met daartussen een vulling van kaastomaat-tapenade en pijnboompitten. Vlak voor het bakken wordt het brood opgemaakt met verse tomaatjes, ansjovisfilets en kappertjes.

### **Frans notenbrood**

Molenaars volkorendeeg met een vulling van mooie noten, zoals Macadamia's, Pistache- en Pecannoten en verse Rozemarijn. Als verrassing komt u zo af en toe wat bananenchips tegen.

### **Gruyère-uibrood**

Zwitsers brooddeeg waarin roggebloem is verwerkt waardoor het een heel aparte bite heeft. Het brood wordt voor het afbakken bestrooid met witte uien en Zwitserse Gruyère en pijnboompitjes.

### **Pesto-Artisjokbrood**

Bruin en witbrooddeeg worden ook hierbij in elkaar opgerold maar dan met een vulling van verse groene pesto, het brood wordt afgewerkt met artisjokharten, maanzaad en grof zeezout.

### **Pesto-Gorgonzola**

Italiaans witbrooddeeg met daarin meegebakken verse groene pesto, gorgonzola-dolce en vleestomaten.

### **Geitenkaasbrood**

Witbrood deeg met geraspte courgette, thym en uitgebakken spekjes. In lagen als een soort lasagne Hollandse geitenkaas er tussen.

### **Vijgen-Gorgonzola**

Volkorendeeg gevulde met stukjes vijgen en mee gebakken Gorgonzola-Dolce.

**Deze overheerlijke broden worden geserveerd met pesto en tapenade**

## **Mediterraans Buffet**

**€45.50**

Wij presenteren het diner in buffetvorm. Uw gasten hebben de mogelijkheid om zich te goed te doen aan een keur aan gerechten, die op verrassende wijze vanaf verschillende buffetten worden gepresenteerd waaronder een Vlees-Charcuterie, Mediterraans, Salade, Kaas en een Broodbuffet.

### **Vleesbuffet – Charcuterie**

Op dit buffet worden de beste hammen en gedroogde worsten gepresenteerd.

Kempische ham  
Schwartzwalder ham  
Chorizo  
Coppa di Parma  
Salami Picanto  
Spinata romana  
Fijne Mortadella

Als warm gerecht serveren we een runderstoofvlees, bereid met kruiden en een goede rode wijn.

### **Saladebuffet**

Een leuke, verse en frisse presentatie van salades die de gast zelf kan samenstellen. Na het kiezen van de ingrediënten kan de salade verrijkt worden met een dressing.

Diverse soorten sla  
Frisee, lollo rosso, eikenblad  
Baby-leaves, rucola, ijsberg

Ingrediënten voor een persoonlijke samenstelling:

Cherrytomaatjes, uitgebakken spekjes, licht gebrande pijnboompitten,  
cashewnoten, augurkenblokjes, fetablokjes, mozzarella bolletjes,  
Hollandse garnalen, paprika reepjes, gesnipperde uitjes, diverse cress-soorten

Diverse Dressings  
Thousand Island dressing  
Frisse yoghurt dressing  
Heldere tuinkruiden dressing

### **Mediterraans buffet**

Heerlijkheden uit de laars van Europa. Het mediterrane klimaat doen deze gerechten verrijzen boven de standaard. De specifieke smaak van deze keuken is niet alleen te danken aan het klimaat maar ook door de bijzondere verse kruiden van het continent. Met name de tomaat, knoflook en basilicum spelen hierbij een rol. De olijfolie is de laatste ontbrekende letter uit het alfabet en het puntje op de “i” voor de Italianen zelf.

#### **Het koude gedeelte van dit buffet:**

Salade van penne-pasta met gerookte kipfilet, paprika en basilicum  
Frisse gemengde salade pomodoro's, mozzarellabolletjes, pesto, verse peper en een scheutje olijfolie van de eerste persing  
Mini ciabatta's  
Roomkaas met zoete, pikante paprikaatjes  
Pesto van basilicum en pijnboompitjes

#### **Het warme gedeelte van dit buffet:**

Lasagne van rundergehakt en bechamelsaus, voorzien van een licht gebruind kaaskorstje  
Aardappelgratin met pedanoschilfers  
Rugfilet met kruidenjus en tijm  
Pasta gerecht met paprika, basilicum, mosselen en garnalen

### **Kaasbuffet**

Diverse kaassoorten die als gang, amuse, hapje of dessert gegeten kunnen worden. Dit buffet maakt de samenstelling van uw buffetkeuze compleet. Bewust is er gekozen voor een selectie van de landen: Nederland, België, Frankrijk en Italië.

#### **Nederland:**

Pittige Stolwijker, een 47+ kaas van rauwe koemelk  
Chèvre Affine, harde 45+ gemaakt van geitenmelk, iets zoetig maar ook pittig  
Friese nagelkaas  
Goudse belegen gatenkaas

#### **België:**

Dulsjes, half harde 48+ kaas van koemelk die gaderd is met zeewier in de zuivel  
Roombrie: romige brie rijpt in de kelders van de Ardennen. In tegenstelling tot de Franse Brie is deze korter rijpt en heeft een nog zachtere smaak.

#### **Frankrijk:**

Morbier, half zachte kaas uit de Jura, 45+ van koemelk, bekend om de groenader van groentepulp

#### **Italië:**

Provolone Dolce, noord Italië, 45+ kaas van koemelk. De wrongel van deze kaas is naverwarmd waardoor de zuivel elastisch wordt en de kaas in allerlei vormen gekneet kan worden. De smaak is zeer aromatisch.

## **Broodbuffet**

Uniek brood voor bijzondere mensen!

Wie dacht dat brood gewoon brood is komt bedrogen uit. Laat u verrassen door oogstrelende smaakcombinaties, die een ieder zullen uitnodigen om zoveel mogelijk broodvariaties te proeven. Er wordt een selectie gemaakt uit de volgende broden:

### **Chorizobrood**

Spaans witbrooddeeg met een vulling van Chorizo, pijnboompitten, cashewnoten en gesnipperde groene peper. Het brood is gedecoreerd met gegrilde uien en kruiden.

### **Eekhoortjesbrood**

Volkorenbrood gevuld met Eekhoortjesbrood, zongedroogde tomaatjes, knoflookolijven en pijnboompitten. Het brood wordt afgebakken met roggebloem en Gruyère.

### **Olijf-mozzarellabrood**

Turks witbrooddeeg met een vulling van knoflookolijven, buffelmozzarella en zongedroogde tomaatjes. Het deeg wordt voor het bakken dicht gevouwen en dan bestrooit met roggebloem en kruiden.

### **Ansjovisbrood**

Bruin en witbrooddeeg worden in elkaar opgerold met daartussen een vulling van kaastomaat-tapenade en pijnboompitten. Vlak voor het bakken wordt het brood opgemaakt met verse tomaatjes, ansjovisfilets en kappertjes.

### **Frans notenbrood**

Molenaars volkorendeeg met een vulling van mooie noten, zoals Macadamia's, Pistache- en Pecannoten en verse Rozemarijn. Als verrassing komt u zo af en toe wat bananenchips tegen.

### **Gruyère-uibrood**

Zwitsers brooddeeg waarin roggebloem is verwerkt waardoor het een heel aparte bite heeft. Het brood wordt voor het afbakken bestrooid met witte uien en Zwitserse Gruyère en pijnboompitjes.

### **Pesto-Artisjokbrood**

Bruin en witbrooddeeg worden ook hierbij in elkaar opgerold maar dan met een vulling van verse groene pesto, het brood wordt afgewerkt met artisjokharten, maanzaad en grof zeezout.

### **Pesto-Gorgonzola**

Italiaans witbrooddeeg met daarin meegebakken verse groene pesto, gorgonzola-dolce en vleestomaten

### **Geitenkaasbrood**

Witbrood deeg met geraspte courgette, thym en uitgebakken spekjes. In lagen als een soort lasagne Hollandse geitenkaas er tussen.

### **Vijgen-Gorgonzola**

Volkorendeeg gevulde met stukjes vijgen en mee gebakken Gorgonzola-Dolce.

Deze overheerlijke broden worden geserveerd met pesto en tapenade.

### **Foodcocktail**

Ons bedienend personeel gaat rond met een scala aan culinaire cocktails, waarbij de gasten een keuze kunnen maken uit een vis- een vlees- of een vegetarische cocktail.

Na deze ontvangst presenteren wij het diner in buffetvorm.  
Uw gasten hebben de mogelijkheid om zich te goed te doen aan een keur aan gerechten, die op verrassende wijze vanaf verschillende buffetten worden gepresenteerd. U kunt hierbij denken aan:

### **Visbuffet**

Prachtige verse zeeproducten staan uitgestald en u zult versteld staan van wat de oceaan ons biedt. Bij de visgerechten wordt onderscheid gemaakt tussen koude en warme gerechten.

De volgende visgerechten kunnen geserveerd worden:

Koude visgerechten  
Gerookte zalmtapas  
Rivierkreeftentaartjes  
Frisse zalmsalade  
Hollandse garnalen  
Haringfilets ingelegd in tomatendressing  
Lichtgerookte sprotjes  
Mini-rolmopsjes

Tsaarkaviaar met blini's en zure room  
Huisgemaakte tonijnsalade met kappertjes en fijne ui  
Graved lachs, gemarineerde zalm met dille, mosterd, suiker en honingdressing  
Fruits du mere, diverse soorten schaal en schelpdieren op kruidenolie

### **Warme visgerechten**

Paella: rijstgerecht, rijkelijk gevuld met diverse vissoorten, schaal- en schelpdieren en zonnige specerijen

Gebakken garnalen met crabchunks en schorseneren, gebakken in de knoflookolie

*Tevens kan dit buffet eventueel uitgebreid worden met diverse soorten sushi of een traditionele oesterman die met veel gemak voor u de oesters opent (tegen meerkosten).*

## **Vleesbuffet – Charcuterie**

Op dit buffet worden de best hammen en gedroogde worsten gepresenteerd.

Hierbij kunt u denken aan bijvoorbeeld:

Parma San Daniele  
Salami Nostrano  
Chorizo Iberico  
Morcon Iberico  
Jambon Serrano  
Iberico Belotta  
Pancetta  
Bressola  
Montenauer  
Coppa di Parma

Als warm gerecht serveren we een gestoofde lamsnek.

Dit boterzachte vlees wordt bereid met kruiden en een goede rode wijn.

## **Saladebuffet**

Een leuke, verse en frisse presentatie van salades die de gast zelf kan samenstellen. Na het kiezen van de ingrediënten kunnen deze verrijkt worden met een dressing.

Diverse soorten sla

Frisee, lollo rosso, eikenblad, baby-leaves, rucola, ijsberg

Ingrediënten voor een persoonlijke samenstelling:

Cherrytomaatjes, uitgebakken spekjes, licht gebrande pijnboompitten,  
cashewnoten, augurkenblokjes, fetablokjes, mozzarella bolletjes,

Hollandse garnalen, paprika reepjes, gesnipperde uitjes,

Diverse Dressings

Thousand Island dressing

Frisse yoghurt dressing

Heldere tuinkruiden dressing

## **Kaasbuffet**

Diverse kaassoorten die als gang, amuse, hapje of dessert gegeten kunnen worden. Dit buffet maakt de samenstelling van uw buffetkeuze compleet. Bewust is er gekozen voor een selectie van de landen: Nederland, België, Frankrijk en Italië.

### **Nederland:**

Pittige Stolwijker, een 47+ kaas van rauwe koemelk  
Chèvre Affine, harde 45+ gemaakt van geitenmelk, iets zoetig maar ook pittig

### **België:**

Dulsjes, half harde 48+ kaas van koemelk die geaderd is met zeewier in de zuivel  
Passendale Bel Age, abdijskaas van koemelk in de vorm van een boeren brood, vetgehalte is 50+ met een pittige smaak

### **Frankrijk:**

Morbier, half zachte kaas uit de Jura, 45+ van koemelk, bekend om de groenader van groentepulp  
Ossau – Iraty – Brebis, 48+ kaas uit Frans-baskenland van schapenmelk met AOC-predikaat met nootachtige, plantensmaak

### **Italië:**

Pecorino, gemaakt van schapenmelk uit Sicilië, lekker pittige 45 + kaas  
Provolone Dolce, noord Italië, 45+ kaas van koemelk. Deze kaas kan in allerlei vormen gekneet kan worden. De smaak is zeer aromatisch.

Bij dit kaasbuffet wordt er een Oudhollands “kletsenbrood” geserveerd. Dit zuurdesembrood is verrijkt met vijgen, noten en dadels en is gebakken volgens een eeuwenoud recept. Een glaasje port zal helemaal passen bij uw kaaskeuze en kunt u a la minute inschenken aan het buffet.

## **Broodbuffet**

Uniek brood voor bijzondere mensen!

Wie dacht dat brood gewoon brood is komt bedrogen uit. Laat u verrassen door oogstrelende smaakcombinaties, die een ieder zullen uitnodigen om zoveel mogelijk broodvariëaties te proeven. Er wordt een selectie gemaakt uit de volgende broden:

### **Chorizobrood**

Spaans witbrooddeeg met een vulling van Chorizo, pijnboompitten, cashewnoten en gesnipperde groene peper. Het brood is gedecoreerd met gegrilde uien en kruiden.

### **Eekhoortjesbrood**

Volkorenbrood gevuld met Eekhoortjesbrood, zongedroogde tomaatjes, knoflookolijven en pijnboompitten. Het brood wordt afgebakken met roggebloem en Gruyère.

### **Olijf-mozzarellabrood**

Turks witbrooddeeg met een vulling van knoflookolijven, buffelmozzarella en zongedroogde tomaatjes. Het deeg wordt voor het bakken dicht gevouwen en dan bestrooit met roggebloem en kruiden.

### **Ansjovisbrood**

Bruin en witbrooddeeg worden in elkaar opgerold met daartussen een vulling van kaastomaat-tapenade en pijnboompitten. Vlak voor het bakken wordt het brood opgemaakt met verse tomaatjes, ansjovisfilets en kappertjes.

### **Frans notenbrood**

Molenaars volkorendeeg met een vulling van mooie noten, zoals Macadamia's, Pistache- en Pecannoten en verse Rozemarijn. Als verrassing komt u zo af en toe wat bananenchips tegen.

### **Gruyère-uibrood**

Zwitsers brooddeeg waarin roggebloem is verwerkt waardoor het een heel aparte bite heeft. Het brood wordt voor het afbakken bestrooit met witte uien en Zwitserse Gruyère en pijnboompitjes.

### **Pesto-Artisjokbrood**

Bruin en witbrooddeeg worden ook hierbij in elkaar opgerold maar dan met een vulling van verse groene pesto ,het brood wordt afgewerkt met artisjokharten, maanzaad en grof zeezout.

### **Pesto-Gorgonzola**

Italiaans witbrooddeeg met daarin meegebakken verse groene pesto, gorgonzola-dolce en vleestomaten

### **Geitenkaasbrood**

Witbrood deeg met geraspte courgette, thym en uitgebakken spekjes. In lagen als een soort lasagne Hollandse geitenkaas er tussen.

.Deze overheerlijke broden worden geserveerd met pesto en tapenade.



## **Walk & talk diner (6-gangen)**

**€ 42.50**

Het voordeel van een Walk & Talk diner is dat de gasten uitgebreid de tijd hebben voor informele contacten. Ze kunnen de gerechten gemakkelijk eten terwijl ze rondlopen of gezellig staan te praten. Ons bedienend personeel serveert uw gasten veel verschillende smaken. Het Walk & Talk diner zal bestaan uit: foodcocktails, soepen, salade en broodbuffet, warme sideplates en een dessert.

### **Foodcocktails**

Pasta Carbonara met croutons en lente-ui  
Tonijn salade met Hollandse garnalen en dille

### **Soepen**

Mosterdsoep met crème fraîche  
Runderbouillon met verse tuinkruiden

### **Saladebuffet**

Ijsbergsla met rundercarpaccio, pesto, Pardano, pijnboompitjes en shiso puper  
Witte kool salade met gerookte zalm, kappertjes en alfalfa met peterselie  
Geplukte sla melange en diverse dressings

### **Broodbuffet**

Diverse heerlijke broodsoorten geserveerd met diverse boters, en aioli.

### **Side plate warm**

Varkenshaas met rösti en bospaddestoelen  
Gebakken rijst met kipsaté en casave

### **Dessert**

Bastogne cake met bosvruchtensaus en mint  
Chocolade mousse met chocolade snippers

### *Sit-down diners*

De invulling van de gerechten wordt op maat voor het desbetreffende evenement, afhankelijk van het seizoen en de voorkeuren van de klant samengesteld.

#### **3-gangen keuze menu € 45.50**

Keuze uit:

- 1 voorgerecht
- 1 hoofdgerecht
- 1 dessert

#### **4-gangen keuze menu € 51.50**

Keuze uit:

- 1 voorgerecht
- 1 tussengerecht
- 1 hoofdgerecht
- 1 dessert

#### **5-gangen keuze menu € 56.50**

Keuze uit:

- 1 voorgerecht
- 1 soep
- 1 tussengerecht
- 1 hoofdgerecht
- 1 dessert

## *Dessert*

### **IJsjes uit de heupzak**

**€ 3.25**

Onze kok begeeft zich met heuptassen tussen uw gasten en scheidt ter plekke een bolletje ijs naar keuze in een oubliehoortje

### **Mousse uit de heupzak**

**€ 3.25**

Vanuit een heuptas, gevuld met witte chocolade-karamelmousse, scheppen onze medewerkers in het bijzijn van de gasten een lepel met mousse

### **Dessertglaasjes** (Uit de ventbak of buffetlift 2 pp)

**€ 4.95**

Glaasje met een compositie van aalbessenbavarois, biergelei en meringue Italienne  
Glaasje met witte chocolademousse, geparfumeerd met groene thee en een compote van bergpapaya

Glaasje met gekonfijte ananas en een luchtige mousse van piña colada, afgemaakt met een kokosmakroon

Glaasje met een kruidige abrikozenmousse, gearneerd met ananasschips  
Smoothy van groene appel met een krokante appelschijf

### **Taartenbuffet**

**€ 6.95**

De taarten van onze huispatisserie zijn een ware sensatie voor al uw zintuigen .  
Uitgesproken kleuren en smaken geven de juiste smaakexplosies in uw mond oftewel een aanrader om uw buffet mee af te sluiten. Alle taartsmaken zullen door buffetmedewerkers in mooie partjes voor u aangesneden en uitgeserveerd worden waarbij het de bedoeling is dat de gasten op deze manier meerdere smaakpunten op het dessertbord krijgen.

Wij hebben de volgende taartsmaken op glanzende plateaus gepresenteerd staan;

Diepvolle pure en witte chocolade taarten  
Zuid Franse notentaarten die groen zien van de pistachenoten  
Intens rode bosvruchten taarten met veenbessen getopt  
Prachtige Hollandse seizoen fruittaarten  
Stevige Mokka taarten

## **Toetjesbuffet**

**€ 8.50**

Griekse boerenyoghurt met honing en walnoten  
Flensjes vruchtencompote  
Vruchtenbavarois  
Vers fruitsalade  
Slagroomsoesjes  
Diverse ijssoorten

## **Chocoladefontein**

**€ 10.75**

Om de avond op een passende manier af te sluiten zal de chocoladefontein op een prominente plaats gepresenteerd worden.

### **De Chocoladefontein**

Met verschillende dippings zoals:

Lange vingers  
Oubliehoorns  
Meloen  
Ananas  
Marshmallows  
Banaan

## **Dessertbuffet BARCELONA**

**€ 18.50**

Om de avond op een passende manier af te sluiten zal de chocoladefontein op een prominente plaats gepresenteerd worden. Ter ondersteuning zullen er verschillende kleine desserts geserveerd worden.

### **De Chocoladefontein**

Met verschillende dippings zoals:

Lange vingers

Oubliehoorns

Meloen

Ananas

Marshmallows

Banaan

### **Coupe Assorti**

Mini desserts in verschillende smaken:

Chocolade

Kiwi

Framboos

Passievrucht

Slagroomsoesjes

Creme brulee

**Kaasbuffet ( minimaal 40 personen)**

**€ 10.75**

Geserveerd met druiven, bolletjes walnotenboter, plakjes vijgen-appelbrood, zuurdesembrood, schaaltje met tuinkers, potje met appelstroop en in walnotenolie gebakken appeltjes.

**Boeren Stolwijker**

Kwaliteit boerenkaas, pittig/belegen van smaak

**Hollands Glorie Maasdammer**

Hollandse gatenkaas, die heerlijk zoet van nasmaak is

**Le Brin**

Witschimmel met roodbacterie kaas die een traditionele rijping heeft gehad, vol van smaak

**Roombrie 60%**

Vol van smaak met een prachtige witte florakorst

**Camembert Calvados**

Een camembert gedrenkt in de Calvados

**Pont l`eveque**

Frankrijks eerste kaas, deze roodbacteriekaas heeft een krachtige en volle nasmaak

**Sage Derby**

Fel groene Engelse kaas gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en fijn gehakte verse salie

## *Lekkers uitgeserveerd ( 3 p.p. )*

### **Bittergarnituur ( klassiek bittergarnituur )**

**€ 4.50**

Bitterballen, kipnuggets, minikaassoufflé en vlammetjes

### **Borrelgarnituur ‘lovebites’**

**€ 4.50**

Een ware nieuwe smaaksensatie zullen de 'love bite' zijn waarmee onze medewerkers rondlopen. De ‘love bites’ zijn verpakt in een krokant jasje met louter een vegetarische vulling en zijn rond van vorm. Iedere bal wordt met aandacht warm gepresenteerd waarbij wij u de volgende drie varianten kunnen aanbieden:

**Popeye:** veldverse bladspinazie met gorgonzola en pittige parmezaanse kaas

**Coco Thai:** een compositie van kruidige Thaise cocos curry, met jonge erwtjes en bieslook

**Torri jappi:** originele Japanse teri yaki met béchamel, verse mango en gember

### **Borrelgarnituur ( Japanse Yaki Tori )**

**€ 4.95**

De authentieke japanse Yaki Tori, oftewel in blokjes gesneden gemarineerde kippendijtes die op een houten stokje zijn geregen.

Deze Yaki Tori stokjes zijn zeer langzaam gegaard boven smeulende houtskolen waarvan de temperatuur niet boven de 75 graden celsius is gekomen. Door dit trage garingsproces is de eiwit structuur zeer langzaam afgebroken en blijft het vlees zeer mals. De echte typische smaak wordt nog eens versterkt doordat tijdens het garingsproces de yaki tori continu wordt ingesmeerd met honing.

Een lekkernij die zo van het stokje wordt gegeten;

“de zoete smaak van beter en meer”

De bediening loopt rond met trendy kommen waarin deze japanse lekkernijen gepresenteerd wordt op bananenblad

**Borrelgarnituur****€ 5.95**

Prikker met gerookte ham en meloen  
Canapé met een mousse van paté en gedroogde abrikoos  
Mini sandwich met kruidenkaas en komkommer  
Bakje van bladerdeeg met gerookte zalm en bieslook creme fraiche  
Peppadew met tuinkers in een ovaal glaasje  
Oerhollandse bitterbal met mosterd  
Garnaal in Noodledeeg

**Luxe broodcanapés ( 3 p.p.)****€ 6.75**

Canape met lamsfilet, truffelroom en kervel  
Amuse lepel met een Mouse van eendenlever en uitgebakken spekjes  
Canape met gerookte aalfilet en truffelaardappeltjes  
Assortiment Japanse sushi  
Canape met Hollandse garnaaltjes

**Midnight snack patat of bitterballen uit ventbak****€ 3.75**

ons personeel loopt rond met kleine zakjes bitterballen of patat.

**Midnight snack hotdogkraam ( 150 stuks )****€975.00**

bij het verlaten van het schip staat er een hotdog kraam klaar.