

KOK | OP STELTEN

CATERING

FINGERFOOD | LUNCH | DINER



FINGERFOOD

Voor op tafel

- Flatbread met dips
- Crudité met yoghurt dip
- Tomaatlolly's met pistache
- Kaaslolly's van boerenkaas
- Gezouten noten en gedroogde bonen
- Popcorn met kerrie en gerookte paprika

Ook zonder crew van te genieten

- Soesje gevuld met mousse van geitenkaas
- Soesje gevuld met mousse van truffelkaas
- Eetbare amuselepel met mousse van blauwader kaas en walnoot
- Hollandse Doruvel kaas met vijgenjam
- Mini paprika gevuld met salade van quinoa en geitenkaas
- Gazpacho met courgette
- Filodeegtaartje met geitenkaas, tijm en honing
- Mini muffin van pompoen met kerriedip
- Kruidenflensje met pastinaakcrème en hazelnoot



FINGERFOOD

Ook zonder crew van te genieten

- Spiesje van curry-gamba met mango chili chutney
- Pekingend met hoisinsaus en zoetzure komkommer
- Tartaar van verse en gerookte zalm
- Makreeltartaar in roodlofblad met olijven
- Roggebrood met brie en zoete sjalottenchutney
- Rosbief met paddenstoelen en sesam
- Mousse van gerookte biet met chip van appel en hazelnoot

XL size

- 2 x Pekingend met hoisinsaus en zoetzure komkommer
- Caesar salade met pulled chicken en kwarteleitje
- Mini poké bowl met zalm, sojaboontjes, sesam en rettich
- Mini veggie poké bowl met avocado, sojaboontjes en peen



FINGERFOOD

Deze hapjes hebben een finishing touch op locatie nodig van onze crew

- Kletskep van rode biet met geitenkaascrème
- Crostini met aardbeien, zwarte peper en basilicum
- Crostini met makreeltartaar en zwarte olijven
- Crostini met Serranoham en tomatensalsa
- Crostini met Gorgonzola Dolce en en vijg
- Crostini met artisjoktapenade en chip van Parmaham
- Blini met spiegeleitje en uitgebakken spek
- Blini met gerookte zalm en spiegeleitje
- Tompouce met piccalilly-oude kaasmousse
- Eclair met Serranoham-mousse
- Eclair met zalmousse en waterkers
- Van Dobben bitterbal
- Holtkamp garnalenkroket



FINGERFOOD

Deze hapjes hebben een finishing touch op locatie nodig van onze crew

- Mini flammkuchen met prei, Gruyère en bacon
- Mini flammkuchen met Gorgonzola dulce en vijg
- Mini flammkuchen met zalm en bosui
- Geroosterde paprika - tomaatsoep met basilicum-olie
- Courgette-dragonsoep met citroen
- Doperwtensoepp met munt en citroen
- Pittig kokossoepje met een spiesje van gamba

XL size

- Thais viskoekje met komkommer-chilidip
- Thais kipspiesje met kokos op bananenblad
- Mini pita met pulled chicken en coleslaw
- Quessadillas met pittige guacamole
- Mini dog van Brandt & Levie met chipotle ketchup
- Spies zalm met wasabicroème
- Mini burger met dragon dip en zoete rode ui
- Mini burger van linzen met kerrie yoghurt dip



BORRELPLANKEN

Kaas en charcuterie gepresenteerd op stoere houten planken. Op de naambordjes staan de namen van de soorten kaas en vleeswaren.

Kaas

Selectie van bijzondere Hollandse kaas.

Bv. boerentruffel, extra oude kaas, Delfts Blauw, jonge en oude geitenkaas, le Petit Doruval en boerenkaas van de markt.

Op een plank met grove mosterd en druiven.

Charcuterie

Selectie van bijzondere ham en worst.

Bv. truffelsalami, droge worst met rozemarijn van Brandt en Levie. Op een plank met piccalilly dip en cornichons.

Broodplank met dips

Knapperig vers brood met verschillende huisgemaakte dips.

Bv. geroosterde paprikadip, kruidenhummus, yoghurt dip of kruidenboter met rozemarijn en citroen.

