



KOK OP STELTEN

CATERING AMSTERDAM

BORRELBITES

Onze bites zijn in principe niet 'los' te bestellen, alleen als onderdeel van een compleet verzorgde catering met onze crew op locatie. We maken wel eens een uitzondering, je mag ons altijd vragen!



BORRELBITES

Table bites voor op tafel

- Bread sticks met dips € 2,50
- Crudit  met yoghurt of hummusdip € 2,25
- Gezouten noten, bonen en mais € 1,75
- Mix van table bites € 2,75

Borrelplanken

- Selectie van bijzondere kazen met kletzenbrood, noten en chutney € 5,00
- Selectie van bijzondere charcuterie, zoals worst van Brandt & Levie, Coppa met Amsterdams zuur en grove mosterd € 5,00
- Kaasplank met blokjes bijzondere Hollandse kaas € 2,50
- Hollandse charcuterie, zoals leverworst en ossenworst € 2,50



BORRELBITES

- Tataki van wortel met sesam en wasabidip € 2,75
- 'Coquille' van Eryngii paddenstoel € 2,75
- Pekingeend met hoisin en lente-ui € 3,25
- Gerookte zalm crème, viseitjes en cress € 3,25
- Rösti met bloemkool-kaasmousse en pickle € 3,25
- Pasteitje crème American met wasabi € 3,25
- Rivierkreeftsalade met mierikswortel € 3,25
- Nduja van makreel met yuzu € 3,25
- Gerookte biet met miso en cress € 3,25
- Bitterbal met grove mosterddip € 1,60
- Diverse bittergarnituur € 1,60



BORRELBITES

XL

- Pao de queijo (Braziliaans kaasbroodje)* € 2,75
- Empanada met spicy dip* € 2,75
- Zwamcijsje, vega saucijsje met paddenstoelen* € 2,75
- Filodeeg crisp gevuld met groenten* € 2,75
- Mini pita met pulled chicken en NoColeslaw* € 3,50
- Pie met curry kip of vega met linzen en zoete aardappel* € 3,50
- Mini quiche van de chef (kan warm!) € 4,00
- Mini burger classic style* € 4,50
- Mini vega burger classic style * € 4,50
- Thais viskoekje op een broodje* € 4,50
- Taco met barbacoa, kaassaus, zoete rode ui* € 6,00
- Rendang van rundvlees of vega van spitkool en oesterzam* € 6,00

*warme bites / oven nodig



VOORWAARDEN

- Alle genoemde prijzen zijn ex btw.
- Onze bites zijn in principe niet 'los' te bestellen, alleen als onderdeel van een compleet verzorgde catering met onze crew op locatie. We maken wel eens een uitzondering, je mag ons altijd vragen!
- Minimale afname 50 per soort of p.p. bij op tafel en per bestelling 250 stuks totaal.
- Op onze bevestigingen zijn de laatst gedeponeerde
- Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH) van toepassing. (zie ook www.horeca.org/smartsite.dws?id=3245)
- We doen ons best de bestelde items te maken maar door het dagaanbod en creativiteit van het keukenteam kan het soms nét iets anders zijn.
- Voor een goede organisatie is het noodzakelijk om uiterlijk 10 werkdagen voor de catering het definitieve gastenaantal en de dieetwensen door te geven.
- Voor het verwerken van wijzigingen na deze deadline rekenen we extra kosten a € 150,00 per keer wijzigen.
- Tot 4 werkdagen voor je event kun je niets meer wijzigen.
- M.b.t. dieetwensen; we kunnen rekening houden met de 14 wettelijke allergenen,
- vega en vegan wensen. Andere wensen zijn in overleg.