

KOK OP STELTEN

CATERING AMSTERDAM



DINER FOODBOOK

LENTE / ZOMER 2025



High end walking dinner

- Groente wafel met citrusgel, gel van peen, doperwtenpuree, bloemen en cress
- of*
- Rode en gele bieten pannacotta met balsamico-ui en crumble en kiemen
 - Paprika-venkelsoep met basilicumolie
 - Botervis carpaccio met gefermenteerde little gem, mango crème, mizuna en prei olie
 - Bavette met chimichurri, polenta en groente
 - Trifle van ricotta cake, ricotta crème, gemarineerde aardbei en cress

Classic walking dinner

- Lauwwarme ratatouille met burrata, gerookte olijfolie en basilicum
 - Watermeloen en tomaat gazpacho met olijfolie
- of*
- Rode en gele bieten pannacotta met balsamico-ui en crumble en kiemen
 - Rode mul, smashed potato salad met doperwt en kruiden, antiboise en purper shiso
 - Kip met peterseliewortel puree, sticky peen, mosterdsaus en cress
 - Citroentaartje met zomerfruit en coulis



Streetfood walking dinner

- Khan BBQ: diamanthaas met geroosterde paprika, gele courgette en rode ui met bosui en rode peper
- Kaffirlime en wortelsoep met kaffir lime olie en gefrituurde ui
- of*
- Pao de queijo (Braziliaans kaasbroodje) met zwarte bonenpuree, groente, tabasco popcorn en cress
- Viskoekje op gekleurde bun met wortel-spitskool slaw en lemongrass dip
- Gado gado met ei, pindasaus en cassave kroepoek
- of*
- Loaded hotdog met salsa, sauerkraut en saus
- Triple layer brownie



Sit down dinner

3 of meer gangen menu met individuele gerechten

Voorgerechten opties

- Paprika-venkelsoep met basilicumolie en crouton
- Rode en gele bieten pannacotta met balsamico-ui, crumble en kiemen
- Lauwwarme ratatouille met burrata, gerookte olijfolie en basilicum met crouton
- Botervis carpaccio met gefermenteerde little gem, mango crème, mizuna en prei olie
- Khan BBQ: diamanthaas met geroosterde paprika, gele courgette en rode ui met bosui en rode peper



Hoofdgerechten opties

- Confit de canard met pilav en abrikozensaus
- Dorade op smashed potato (warm) met ingelegde citroen en zongedroogde tomaat, beurre blanc met citrus en zeekraal
- Kabeljauwhaas met peen puree, kruiden crumble, curry saus, crazy pea
- Kalfs sukade met fluffy gratin, bloemkoolpuree, sticky peen en kalfsjus
- Bavette met chimichurri, polenta en geroosterde groente



Nagerechten opties

- Citroentaartje met zomerfruit en coulis
- Laagjes brownie met cheesecake en crispy rijst
- Witte chocolade en mango cheesecake met coulis en cress
- Ricotta tarte tatin met sinaasappel en rozemarijn, ricotta crème, coulis en cress
- Mix van dessert



Sharing dinner

1 persoons voorgerecht

- Rode en gele bieten pannacotta met balsamico-ui, crumble en kiemen

of

- Botervis carpaccio met gefermenteerde little gem, mango crème, mizuna en prei olie

of

- Lauwwarme ratatouille met burrata, gerookte olijfolie en basilicum met crouton

Gedeelde hoofdgerechten

- Bavette met chimichurri
- Aardappelgratin
- Sticky peen
- Kabeljauwhaas met kruiden crumble en saus
- Ravioli met frisse groente-kruidensaus
- Salade van gemarineerde artisjok, zongedroogde tomaat en olijven

Gedeeld nagerecht

- Mix van onze beste mini desserts

