

KOK OP STELTEN

CATERING AMSTERDAM



DINER FOODBOOK

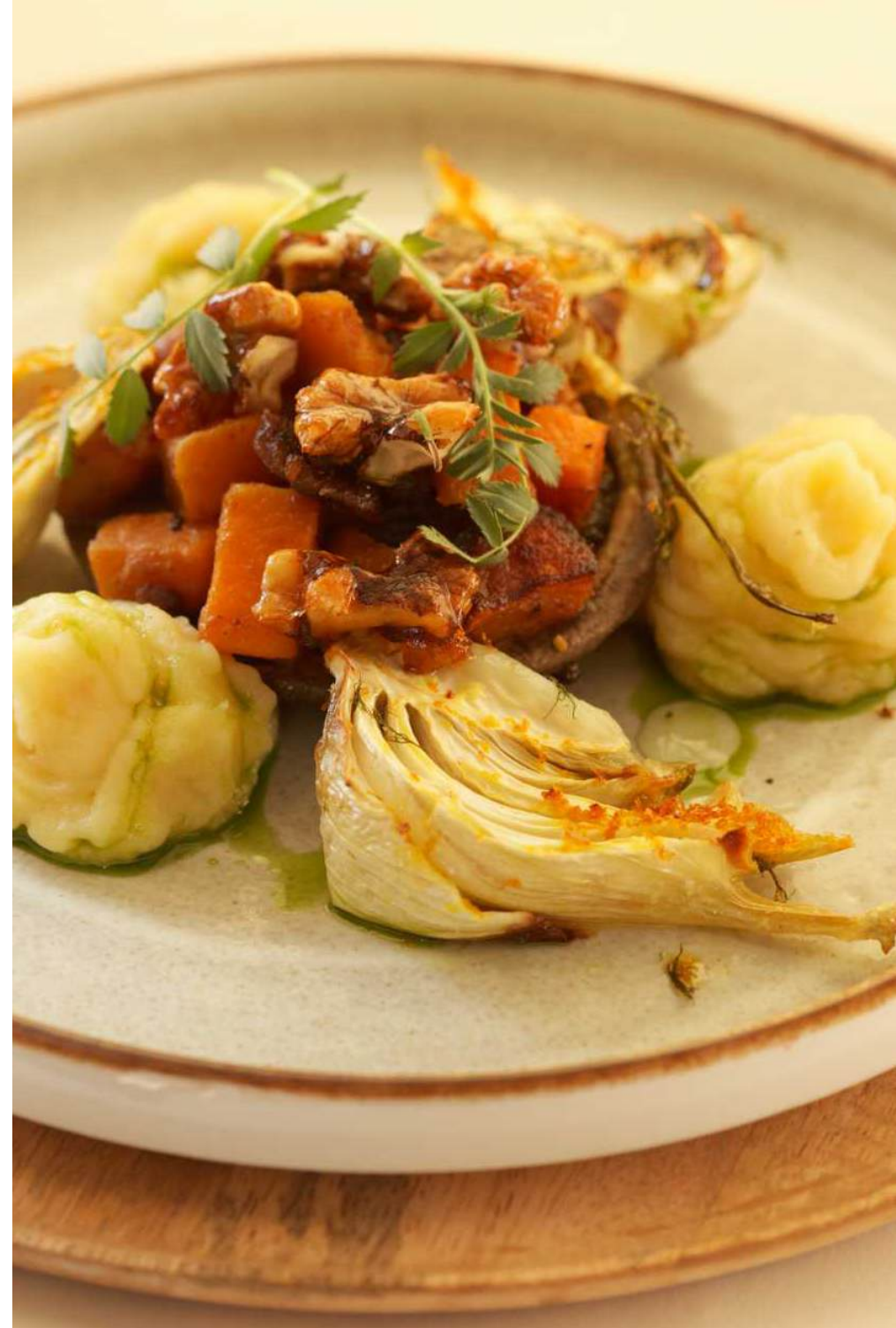
Herfst- winter 2025/2026

Dit zijn onze diner menu's voor herfst en winter 2025/2026. Hopelijk krijg je er zo veel trek in dat we voor je aan de slag mogen gaan op 1 van onze favoriete locaties of op jouw eigen locatie!



Walking dinner High End

- Kip rouleau met cranberry en kastanje, mesclun, bieten pickle, cranberry dressing en kruiden
- Soep van pastinaak topinambour, en fijne blokjes paarse peen
- Claresssefilet met seizoensgroente puree, sinaasappel-vanille saus, bloemkool, crumble en cress
- Short rib met pomme anna, romanesco, kruidensla en saus
- Chocoladeterrine met dulce de leche, koffie en kardemom met crumble



Walking dinner Classic

- Libanese kippendij met mango chutney en fattoush
- Knolselderij-mosterdsoep met kruiden crumble
- Of in plaats van soep: Salade van geschaafde spruitjes, freekeh, cranberry, radicchio
- Dorade met brandade, piccalillysaus en crazy pea
- Kalfs ossobuco met risotto van parelgort en paddenstoelen
- Perentaartje met bessen compote en amandel crumble



Walking dinner Streetfood

- Gember-beef met geschaafde groente salade
- Surinaamse pindasoep met rode peper en selderij
- Of in plaats van soep: mexicaanse salade met gebakken feta en mango-limoendressing
- Rouget Barbet met soja aardappelen en komkommer pickle
- Koreaanse rijst met karamel kip en edamame
- Churros cheesecake met dulce de leche en kaneel-crisp / Matcha cheesecake met cranberry coulis



Sit down dinner

Starter

- Soep van pastinaak en topinambour, pastinaak crisp en fijne blokjes paarse peen
- Garnalen carpaccio, escabeshe met groente en bloed sinaasappel, shiso-basilicum-bieslook olie
- Carpaccio van dry aged biet, mierikswortel, kruidensla, olijfolie

Hoofdgerecht

- Libanese kippendij met mango chutney en fattoush
- Confit de canard met pilav en abrikozensaus
- Claresses met seizoensgroente puree, sinaasappel-vanille saus, bloemkool, crumble en cress
- Ossobucco met risotto van parelgort met paddenstoel
- Short rib met pomme anna, romanesco, kruidensla
- Dry aged biet met topinambour, polenta-groente mandje, bramen chutney

Dessert

- Chocolade terrine met dulce de leche, koffie en kardemom, crumble
- Laagjes brownie met cheesecake en crispy rijst
- Perentaartje met bessen compote en amandelcrumble
- Ricotta tarte tatin met sinaasappel en rozemarijn, ricotta crème, coulis en cress
- Mix van dessert

