



KOK OP STELTEN

CATERING AMSTERDAM



Dinner Foodbook

LENTE / ZOMER 2026

Walking dinner new classics

- Yoghurt gemarineerde kip met nectarine pickle en mizuna
vegan: Rode en gele bieten panna cotta met balsamico-ui en crumble en kiemen
- Watermeloen en tomaat gazpacho met olijfolie
- Boterviscarpaccio, escabeche met groente en bloed sinaasappel en kruiden olie
vegan: Koolrabi met escabeche met groente en bloed sinaasappel en kruiden olie
- Bavette met chimichurri, polenta en groente
vega: Gegrilde spitskool met chimichurri, polenta en groente
- Trifle van ricotta cake, ricotta crème, gemarineerde aardbei en cress
vegan/GV: Cheesecake met gemarineerde aardbei en cress



LENTE/
ZOMER
2026





Walking dinner classic

- Rotolo van courgette met ricotta, feta en tomaat
vegan: Rotolo van courgette met artisjok en tomaat
- Mosterdsoep met witte wijn en gefrituurde prei
OF Rode en gele bieten panna cotta met balsamico-ui en crumble en kiemen
- Rode mul Griekse stijl met aardappel, olijf, tomaat en kruiden
vegan: Gegrilde aubergine met aardappel, olijf, tomaat en kruiden
- Paella met kip, chorizo en garnaal
vegan: Paella de verduras
- Wentelteefje met vanille mousseline, zomerfruit en bessen compote
vegan/GV: Cheesecake met gemarineerde aardbei en cress

LENTE/
ZOMER
2026

Walking dinner streetfood

- Diamanthaas met geroosterde groente, bosui en rode peper
vegan: gefrituurde tofu met geroosterde groente, bosui en rode peper
- Kaffir lime en wortelsoep met kaffir lime olie en gefrituurde ui
OF Gado gado met ei, pindasaus en cassave kroepoek
- Loaded hotdog met salsa, sauerkraut en saus
vegan: Loaded vegan hotdog met salsa, sauerkraut en saus
- Smashed potato met mierikswortel geserveerd met kip en krab salade
vega: Smashed potato met mierikswortel geserveerd met peterseliewortel en saus
- 3 lagen brownie
vegan/GV: Sinaasappel brownie



LENTE/
ZOMER
2026





Walking dinner vegan

- Rotolo van courgette met artisjok en tomaat
OF Rode en gele bieten panna cotta met balsamico-ui en crumble en kiemen
- Watermeloen en tomaat gazpacho met olijfolie
- Koolrabi met escabeche met groente en bloed sinaasappel, kruiden olie
- Paella de verduras
OF Gegrilde spitskool met chimichurri, polenta en groente
- Cheesecake met gemarineerde aardbei en cress

LENTE/
ZOMER
2026



Sit down dinner

VOORGERECHTEN

- Mosterdsoep met witte wijn en gefrituurde prei
- Rode en gele bieten panna cotta met balsamico-ui, crumble en kiemen
- Rotolo van courgette met ricotta, feta en tomaat
- Boterviscarpaccio, escabeche met groente en bloed sinaasappel, kruiden olie
- Sashimi van watermeloen met avocado-wasabi crème, microgroente en sesam
- Yoghurt gemarineerde kip met nectarine pickle en mizuna



LENTE/
ZOMER
2026



Sit down dinner

HOOFDGERECHTEN:

- Paella met kip, chorizo en garnalen
- Smashed potato met mierikswortel geserveerd met kip en krab salade (koud)
- Claresse met seizoensgroente puree, sinaasappel-vanille saus, bloemkool, crumble en cress
- Vistrio met geroosterde aardappel en courgette, geserveerd met bisque van Noordzee krabbetjes,
- Ossobuco met risotto van parelgort, doperwt en paddenstoelen en cress
- Bavette met chimichurri, polenta en geroosterde groente
- Geroosterde koolrabi met witte bonen puree, snijbiet, sugar snaps en peterselieolie



LENTE/
ZOMER
2026



Sit down dinner

NAGERECHTEN:

- Wentelteefje met mousseline, zomerfruit en bessencoulis
- Laagjes brownie met cheesecake en crispy rijst
- Lemonbar met meringue
- Ricotta tarte tatin met sinaasappel en rozemarijn, ricotta crème, coulis en cress
- Mix van dessert



LENTE/
ZOMER
2026





LENTE/
ZOMER
2026



Sharing dinner

VOORGERECHT keuze uit:

- Botervis carpaccio, escabeche met groente en bloed sinaasappel, kruiden olie
- Rode en gele bieten panna cotta met balsamico-ui en crumble en kiemen
- Rotolo van courgette met ricotta, feta en tomaat

HOOFDGERECHT sharing:

- Bavette met chimichurri
- Aardappelgratin
- Geroosterde groente
- Rode mul Griekse stijl met aardappel, tomaat, olijven en kruiden
- Ravioli met frisse groente-kruidensaus
- Salade van gemarineerde artisjok, zongedroogde tomaat en olijven

NAGERECHT:

- Mix van onze beste mini desserts

BBQ dinner

- Kipspies met rozemarijn-citroendressing
- Gemarineerde worst met spicy salsa
- Bavette met chimichurri
- Courgette met witte balsamico en parmezaan
- Aubergine met yoghurt-olijfolie saus en granaatappel
- Maiskolf met gezouten boter
- Prei met sjalot vinaigrette
- 2 broodsticks met hummusdip en yoghurt dip
- Smashed potato met mierkswortel
- Salade met tomaat, mozzarella en balsamico
- Verschillende dips en sauzen

Extra opties:

- Gemarineerde zalm
- Geroosterde zoete aardappel met kruidensaus



LENTE/
ZOMER
2026