

REDERIJ DE NEDERLANDEN
FOODBOOK FAMOUS FLAVOURS B.V.





Famous Flavours

Exclusieve catering

Inhoud

ONTBIJT	3
High Tea	3
LUNCHES	4
Lunch	4
Luxe lunch Sandwiches & broodjes	5
Lunchbag Easy	5
Lunchbags Deluxe	5
HAPJES.....	6
Hapjes	6
Luxe hapjes	6
BORRELGARNITUUR	7
Luxe borrelgarnituur	7
WALKING DINNER	8
Walking dinner gerechten	8
BUFFETTEN.....	9
Toscaans	9
Italiaans.....	11
Klassiek Frans.....	11
Organic.....	12
Mexicaans.....	13
Dessertbuffet	14
Kaasbuffet.....	14
Fruitbuffet.....	14
MENU'S	15
Menu de Nederlanden.....	15
Brasserie	16
Italiaans.....	16
Seizoensmenu lente/zomer	16
Seizoensmenu herfst/winter	17
BARBECUE	19
Organic barbecue.....	19



Famous Flavours

Exclusieve catering

ONTBIJT

Eten

- Gebakken ei met gesmolten Gruyère kaas
- Krokant gebakken Ardennerham
- Verse meloenparten (water, Cantaloupe, galia) met lauw warme citroen honing
- Franse roomboter croissants met confituur en roomboter
- Mini brownie & muffins
- Hangop van roodfruit met vanille crunch
- Vers gebakken stokbroden

Prijs ontbijt p.p.

€ 24

High Tea

- Mini clubsandwich met kip, bacon, ei, kropsla harten en remoulade saus
- Gegrilde Livar ham (Livar is een scharrel varken uit Limburg)
- Brioche met eier salade, bieslook en gerookte zalm
- Mini kalf saucijzen broodjes van Kwekkeboom
- Bosvruchten smoothies
- Petitfours met vanille crème en wit glazuur
- Scones met clotted cream en lemoncurd

Prijs High Tea p.p.

€ 29,50



Famous Flavours

Exclusieve catering

LUNCHES

Lunch

Sandwiches & broodjes

- Biologische boerenkaas, tomaat en mosterdmayonaise
- Runderrookvlees, cream cheese, komkommer en bieslook
- Zalmsalade met dille, kerrie en crème fraîche

Soep

- Geroosterde paprikasoep met honing roomkaas en citroenzeste

Salade

- Tomaat, buffelmozzarella, verse basilicum en extra vierge olijfolie

Prijs lunch p.p.

€ 19,50

Optioneel

Dessert

- Gekarameliseerd citrusvruchten met een crème van bloedsinaasappel

Prijs per dessert

€ 5,75



Luxe lunch

Sandwiches & broodjes

- Scharrelei-truffel salade met rucola
- Club Sandwich met biologisch gegrilde kip gemarineerd in Ras el Hanout, kropslaharten, gegrilde groenten en zongedroogde tomaten
- Canapé met Vitello Tonnato: kalfslende en tonijn met een vinaigrette van kappertjes, appel en aceto Balsamico
- Biologisch buerli broodje met een chutney van augurk en komkommer en Friese Nagelkaas

Soep

- Spinazie soep met gesmolten buffelmozzarella en Peccorino

Salade

- "Caesar Salade" Romaine sla, croutons, Parmezaan, bacon en ansjovis
- Gemengde kruidensalade met flinterdun gesneden Parmaham en vinaigrette van truffel en kruiden croutons
- Glasje met citrus vruchten met zest van limoen, Muscovado suiker en stroop van mint

Prijs luxe lunch

€ 32,50

Lunch bag Easy

- Puntje met gekookt ei, tomaat en zwarte peper
- Broodje met pepersalami en komkommer
- Wrap met salade van seizoen vis en salade mesclun
- Handfruit uit het seizoen
- Mini flesje Prosecco

Prijs per lunch bag

€ 18

Lunch Bags Deluxe

- Roomboter brioche met scharrelei/truffel salade en wilde rucola
- Wrap met mootje gegrilde zalm, limoenmayo, knapperige sla en komkommer
- Sandwich met Old Amsterdam, trostomaat en mosterd crème
- Meloencocktail met rode peper, zest van Siciliaanse citroen
- Piccolo Champagne

Prijs per lunch bag

€ 26,50



HAPJES

Hapjes aanleveren op schalen

Onderstaande hapjes kunnen bij u aangeleverd worden en zijn al opgemaakt op strakke witte schalen. De schalen zitten met omschrijving in een mooie zwarte thermo box waarin de hapjes gekoeld blijven.

Hapjes

- Crostini met olijven tapenade, kappertjes, ansjovis en Parmaham
- Huisgemaakte blini met een rilette van makreel, geitenkaas, gepofte paprika en kervel
- Bruschetta met kalfsmuis, groene kruidenmayonaise en shizo purper
- Ceviche van verse seizoen vis, avocado en salsa cipotle (= gerookte rode peper)
- Mini cocktail van Hollandse garnalen met saffraan en dille
- Bon Bon van geitenkaas en dragon met een amandelcrunch

Prijs 4 hapjes p.p.

€ 9,80

Prijs 6 hapjes p.p.

€ 14

Luxe hapjes

- Mini cocktail van King krab, Granny Smith en crispy Jamon Iberico
- Petit brioche met een tapenade van truffel en asperge, terrine van eenden levertjes en Balsamico
- Canapé met steak tartare van Simmentalerrund, truffelmayonaise, kwartel ei en verse truffel
- Huisgemaakte blini met wilde gerookte zalm, kaviaar van wasabi en een crème van dille
- Bruschetta met Jamon Iberico en een pikante tomaten salsa
- Canapé met bospaddestoelen, buffelmozzarella, crème van basilicum en Siciliaanse citroen

Prijs 4 hapjes p.p.

€ 17,50

Prijs 6 hapjes p.p.

€ 23,50



BORRELGARNITUUR

Borrelgarnituur

- Fris gemarineerde olijven met citroen en tijm
- Cherry tomaatjes, rood & geel met zeezout
- Roomboterkaas vlinders, de echte van de banketbakker
- Wasabi nootjes, lekker pittig

Prijs tafelgarnituur p.p. per uur

€ 2,25

Luxe borrelgarnituur

- Macadamia noten op Arabische wijze
- Droge worst van Livar varken (Limburgs scharrel varken)
- Pappadew gevuld met roomkaas
- Manchego (harde Spaanse schapen kaas)
- Oude brokkelkaas met fijne mosterd
- "Plateau groentjes" komkommer, wortel, selderij, paprika sticks, radijsjes en sausjes

Prijs tafelgarnituur p.p. per uur

€ 11,50



WALKING DINNER

Walking dinner gerechten aanleveren op schalen

Onderstaande gerechten kunnen bij u aangeleverd worden en zijn al opgemaakt op strakke witte schalen. De schalen zitten met omschrijving in een mooie zwarte thermo box waarin de hapjes gekoeld blijven.

Walking dinner gerechten

- Tartaar van Label Rouge zalm (=biologisch gekweekte zalm), fijne kruiden salade en een hangop van komkommer
- "Steak Tartare" van ossenhaas met ei, kruidensalade en truffelmayonaise
- "Vitello Tonnato" dungseden moerkalf met tonijnmayonaise, salade van wilde rucola
- "Carpaccio" dungseden ossenhaas met Parmezaan en citroen vinaigrette
- Salade van roseval aardappels met dille, radijs en gerookte zalm
- "Salade Lyonnais" Fijne kruidensalade met uitgebakken spekjes, ei en mosterdvinaigrette
- Trostomaat met buffelmozzarella, verse basilicum en extra vierge olijfolie
- Ceviche van kabeljauw met een mousse van avocado, salsa cipotle en wilde gamba's
- Salade kreeft met een frisse mosterd vinaigrette en kwartelei (supplement € 4)

Prijs 3 gerechten p.p.	€ 25
Prijs 4 gerechten p.p.	€ 33,50
Prijs 5 gerechten p.p.	€ 39,75



Famous Flavours

Exclusieve catering

BUFFETTEN

Toscaans Buffet

Anti Pasti

- Trostomaat met mozzarella, verse basilicum en extra vierge olijfolie
- Salade van artisjok met basilicum, rode ui, amandelen en gepofte paprika
- Tapenades: pesto en tomaten/amandel
- Gemarineerde olijfjes, zongedroogde tomaatjes en balsamico uitjes
- Ciabatta aangemaakt met olijfolie, tijm, peper & zout

Warme gerechten

- Stoof van kip met een saus van salie, oregano, citroen, witte wijn en room
- Roseval aardappels uit de oven met tijm, rozemarijn, knoflook en zeezout
- Tagliatelle met wilde spinazie, geitenkaas en Parmezaan

Dessert

- Panna Cotta van witte chocolade, Frangelico en limoen en amandel koekjes

Prijs buffet p.p.

€ 23,50

Prijs dessert p.p.

€ 5,75



Famous Flavours

Exclusieve catering

Italiaans Buffet

Anti Pasti

- Trostomaat met mozzarella, verse basilicum en extra vierge olijfolie
- Salade van artisjok met basilicum, rode ui, amandelen en gepofte paprika
- "Vitello Tonnato" dungseden kalfsentrecote met tonijnmayonaise en wilde rucola
- Tapenades: pesto en tomaten/amandel
- Gemarineerde olijfjes, zongedroogde tomaatjes en balsamico uitjes
- Ciabatta aangemaakt met olijfolie, tijm, peper & zout

Warme gerechten

- Gebakken gamba's in een pikante tomaten/paprika saus
- Stoof van kip met een saus van salie, oregano, citroen, witte wijn en room
- Roseval aardappels uit de oven met tijm, rozemarijn, knoflook en zeezout
- Tagliatelle met wilde spinazie, geitenkaas en Parmezaan

Dessert

- Panna Cotta van witte chocolade, Frangelico en limoen en amandel koekjes

Prijs buffet p.p.

€ 29,50

Prijs dessert p.p.

€ 5,75



Klassiek Frans Buffet

Entreés

- "Fruits de Mer" garnalen, gamba, rivierkreeft, witvis uit het seizoen
- Groene salade met hazelnoten en hazelnoot vinaigrette
- "Salade haricot verts" bonen salade met rode ui, zon gedroogde tomaat en sjalotten vinaigrette
- Huisgemaakte notenpaté met compote van rode ui en cornichons
- Franse kazen met verse druiven en stokbrood
- Stokbrood met rouille en roomboter

Warme gerechten

- "Boeuf Bourginon" stoof van rundvlees, zilverui, spek, ui en rode wijn
- Gegrilde zalm met een frisse saus van citroen en dille
- Puree van aardappel en moutarde de Dyon
- Ratatouille van mediterrane groenten aux herbes de Provence

Dessert

- Crème brullee van sinasappel en Cointreau

Prijs buffet p.p.

€ 28

Prijs dessert p.p.

€ 5,75



Famous Flavours

Exclusieve catering

Organic Buffet

(Uitsluitend scharrelvlees, vis uit het seizoen en biologische groentes en fruit)

Voorgerechten

- Koude salade van groentes uit het seizoen op smaak gemaakt met een klassieke vinaigrette
- Tomaten salade van verschillende tomaten soorten met gekarameliseerde rode ui en Texels geitenkaas
- Gemarineerde wilde zalm met citroen, venkelzaad, groene kruiden en crème cru
- Kalfsmuis van waterlands Moerkalf met een dressing van truffel en wilde rucola
- Biologische buerli broodjes bruin & wit met Hoeve boter

Warme gerechten

- Kalfssucade met oesterzwammen en shi-take en een jus van gepofte knoflook en dragon
- Gegrild visje uit het seizoen met fijn gesneden groentes van de markt
- Camargue rijst met zest van citroen en hoeve boter

Dessert

- Crumble van biologisch fruit uit het seizoen (rabarber, aardbei, cranberry, peren etc.)

Prijs buffet p.p.

€ 39,50

Prijs dessert p.p.

€ 8,75



Famous Flavours

Exclusieve catering

Mexicaans

Onze chefkok Adryan de Leon Vazquez heeft een Mexicaans buffet ontwikkeld.

De gerechten zijn authentiek Mexicaans en absoluut niet het standaard Mexicaanse eten wat u kent.

Koude gerechten

- 'Ceviche', witvis gemarineerd in limoen, koriander en salsa cipotle
- Salade van ijsbergsla, avocado, maïs en tomaat met een citroen dressing
- Salsa's met nacho chips: Guacamole, chorizo dip, crème salsa cipotle en spicy tomatensalsa
- Tropische fruitsalade mango, meloen, watermeloen, gemarineerd met limoen, suiker & rode peper

Warme gerechten

- Soep van maïs, chili en komijn
- Tortilla gevuld met scharrel kip, kaas, bieslook en crème fraiche
- Tortilla met biefstuk, cactus, paprika en ui
- "Vegetarian taco" met verschillende paddenstoelen, Manchego en kruiden

Dessert

- Mousse van mango en limoen met een Jelly van aardbei en kokosvlokken.

Prijs buffet p.p.

€ 29,50

Prijs dessert p.p.

€ 5,75



Famous Flavours

Exclusieve catering

Dessertbuffet

- Cheesecake met frambozen coulis en verse frambozen
- Apple crumble met warme karamelsaus en vanille ijs
- 'Tarte au citron' citroen taart met merengue
- Mini glaasjes met witte en donkere chocolade mousse
- Roodfruit salade

Prijs buffet p.p.

€ 17,50

Kaasbuffet

- Salere, koemelk, lijkt op Cantal uit de Haut-Auverge
- Fourme d'Ambert fermier, koemelk, blauwe schimmelkaas
- Saint Maure, geitenkaas, uit de Tourraine
- Chaurces Suzerain, koemelk, witschimmel uit de Bourgogne
- Talleggio pikante, een Italiaanse roodschimmel
- Buffet wordt opgemaakt met druiven, biologische vol tarwe crackers en vijgenbrood

Prijs buffet p.p.

€ 17,50

Fruitbuffet

- Verse aardbeien met frambozenlikeur en sechuan peper
- Gemarineerde ananas met steranijs en witte port
- Verschillende meloen soorten met lauwwarme vanille citroen honing
- Salade van grapefruit en sinaasappel met een crème van limoen
- Glaasje met witte en blauwe druiven, blauwe bessen en Jelly van Champagne

Prijs buffet p.p.

€ 19,50



Famous Flavours

Exclusieve catering

MENU'S

Menu de Nederlanden

Rilette van makreel en geitenkaas met een frisse salade van geroosterde paprika en appel en een vinaigrette van appel

**

Gebakken tournedos met een mousseline van aardappel, saus van bospaddenstoelen en een koekje van Parmezaanse kaas

**

Mousse van witte chocolade en limoen met vanille crunch en karamelsaus

Prijs 3 gangen p.p.
(Prijs is inclusief koks)

€ 35



Famous Flavours

Exclusieve catering

Brasserie

Huisgemaakte paté van lavendel en gember met een fijne kruidensalade, geroosterde Macadamia en een lavendel vinaigrette

**

Kreeften soep met een scheutje cognac, crème fraiche en verschillende groene kruiden

**

Gebakken biefstuk met sauce Bearnaise, pommes fondant en side salade

**

Crème Brulee op basis van kersen met licht geslagen vanille room en karamel

Prijs 3 gangen p.p.	€ 39,50
Prijs 4 gangen p.p.	€ 45

Italiaans

"Vitello Tonnato de luxe", dingesneden kalfsmuis van moerkalf met verse tonijnmayonaise, Taggische olijfjes, gegrilde coquille en een salade van rucola, venkel en Siciliaanse citroen

**

"Risotto al Tartufo", risotto met truffel (eventueel a la minute geschaafd aan tafel), Parmigiano Reggiano en krokante basilicum blaadjes

**

"Pesce", Wilde zeebaars van de grill met gekonfijte saffraan aardappeltjes, groene asperges en een schuim van knoflook

Of

"Carne", Gegrilde kalfs entrecote gemarineerd in Chianti met kaviaar van aubergine en gepofte paprika

**

"Dolce" Torta al limone, citroentaart met merengue met gemarineerde frambozen, sorbet van framboos en coulis van framboos

Prijs 3 gangen p.p.	€ 49,50
Prijs 4 gangen p.p.	€ 65

Seizoensmenu lente/zomer



Famous Flavours

Exclusieve catering

Tartaar van wilde zalm met gebakken coquille, lente ui, kropslaharten met frambozen vinaigrette, hangop van limoen en appel en kletskep van citroengras

**

Gazpacho gevuld met een gemarineerde wilde gamba, getouneerde anijskomkommer, crème van zoete peper en Iberico chips

**

Gegrilde kalfsmuis met groene dragon asperges, mousseline van doperwten en ratte aardappelen, lamsoren en jus van zoete pruim

**

"Hollandse geitenkaas" harde geit, zachte geit en bon bon van geit met perenstroop

**

Crème cru van vanille met gemarineerde sechuan aardbeien, schuim van frambozenlikeur en tuille van framboos

Prijs 3 gangen p.p.

€ 49

Prijs 4 gangen p.p.

€ 63

Seizoensmenu herfst/winter

"Salade Riche", Salade met halve kreeft, Hollandse garnalen, coquille en groene kruiden salade

**

"Cappuccino van truffel", truffelsoepje met een schuim van truffel en vers geschaafde truffel

**



Famous Flavours

Exclusieve catering

Entrecote van Wagyu met een mousseline
van topinamboer, bon bon van cantharellen
en sauce bordelaise

**

Gorgonzola Dolce met marmelade van peer en krokante crostini's

**

Gemarineerd citrus vruchten met een jelly van citrus, warme sabayon van Champagne en tuille van
sesam

Prijs 3 gangen p.p.

€ 49

Prijs 4 gangen p.p.

€ 63



BARBECUE

Vlees

- Spies van scharrelkip en huisgemaakte Tzatziki
- Ossenhaas spies gemarineerd in rijstwijn en gember
- Lams merquez worstjes met harissa

Vis

- Spies van wilde gamba's met een dressing van saffraan
- Vis en papillotte met spinazie, citroen, rode peper en dille

Salades

- Trostomaat, buffelmozzarella, verse basilicum en extra vierge olijfolie
- Salade van Roseval aardappels met radijs en Granny Smith
- Rucola salade met Parmezaan krullen, zongedroogde tomaatjes en balsamico

Dessert

- Rood fruit salade met een mousse van witte chocolade en Baileys

Bij de barbecue serveren we stokbrood, onze befaamde huisgemaakte kruidenboter en verschillende sausjes

Prijs barbecue p.p.

€ 35

Prijs dessert p.p.

€ 8,75

ORGANIC BARBECUE

Wij bieden u de mogelijkheid om te genieten van een 100% Organic Barbecue. Er worden dan uitsluitend 100 procent biologische producten en ingrediënten gebruikt. Waaronder gecertificeerde vis en groenten uit het seizoen, vlees van scharreldieren en desgewenst producten uit de streek.

Prijs organic barbecue p.p.

€ 45



Famous Flavours

Exclusieve catering

MOGELIJKHEDEN

Bovenstaande menu's en gerechten kunnen worden aangevraagd vanaf minimum van 20 personen.

Genoemde prijzen zijn exclusief btw en bediening/kok(s) (indien van toepassing).