



FoodBook

eerlijk & heerlijk

Toscaans buffet

Penne con funghi e panna

Pasta met gestoofde paddestoelen, peterselie en een flinke scheut panna

Polpette di Siena

Gehaktballetjes in een salsa van pommodori, rode uitjes, groene pepertjes en groene kruiderij.

Insalata di Tonno

Salade van tonijn, witte boontjes, zwarte olijven, rode ui, olijfolie, citroen en peterselie

Frittata con le zucchini

Frittata met gebakken courgette

Caponata

Gegrillde groenten zoals tomaat, paprika, aubergine en olijven

Insalata fresca

Frisse salade van rucola, tomaatjes, paprika en munt

Tapenade van zontomaatjes

Olijventapenade

Diverse soorten brood

Prijs € 26,50 per persoon

Italiaans Buffet

Patatas, aglio e rosmarino al forno

Rode aardappeltjes uit de oven met veel knoflook en rozemarijn

Penne con funghi e panna

Penne met gestoofde paddestoelen, peterselie en panna

Spezzalino del Veneto

Romige runderstoofschotel met veel verse kruiden en knoflook

Pollo putanesco

Sappige kip in een gekruide salsa pommedori met olijven, rozemarijn, laurier en parmigiano

Verdura Siciliana

Gegrillde groenten zoals aubergine, courgette, gele en rode paprika's, artisjokken en zwarte olijven

Torta di Tonno

Ambachtelijke taart met tonijn, tomaat, eieren, rode ui, crème fraîche en een zachte mosterd

Torta di Carotte

Hartige taart van wortel en komijn

Insalata fresca

Een frisse salade van rucola, tomaatjes, paprika en munt

Tapenade van zontomaatjes

Olijventapenade

Diverse soorten brood

Prijs € 29,50 per persoon

Mediterraan buffet

Tabbouleh

Libanees gerecht van bulghur, tomaatjes, komkommer, olijven en peterselie

Penne di Mama

Italiaanse penne met pesto genovese, zontomaatjes en buffelmozzarella

Albondigas Baleares

Spaanse gehaktballetjes met amandelen in een pittige tomatensalsa

Frango de Tanger

Portugese kipstoofschotel waarbij de noord-afrikaanse harissa –een beroemde en hete saus- een belangrijke rol speelt

Salade Izmir

Turkse salade van tonijn, witte boontjes, zwarte olijven, rode ui, olijfolie, citroen en peterselie

Quiche à la ratatouille

Franse ambachtelijke quiche van gebakken groenten van de markt met crème fraîche

Torta di carotte

Sardinijsse dunne worteltaart met komijn en koriander

Choriatiki salata

Griekse salade van tomaat, groene en rode paprika, komkommer, platte peterselie, rode ui, zwarte olijven, kappertjes en echte griekse feta

Tzatziki

Griekse saus van dikke yoghurt, citroen en knoflook

Hommos

Libanese saus van kikkererwten, komijn, citroen, olijfolie en koriander

Tapenade provençal

Provençaalse tapenade van zwarte olijven en provençaalse kruiden

Diverse soorten brood

Prijs € 29,50 per persoon

Spaans buffet

Sevillanas al Andaluz

Andaluzische "couscous" op Sevillaanse wijze

Ensaladilla rusa

Typisch spaanse maaltijdsalade op basis van groenten en mahonesa

Albondigas baleares

Pittige spaanse gehaktballetjes in een salsa picante

Pollo al ajillo

Sappige kip met gebakken knoflook, citroen en gerookte spaanse pimenton

Gamba's a la marinera

Gamba's in een marinade van olijfolie, pepertjes en groene kruiden

Rosa de salmon

Rolletjes gerookte wilde zalm

Barcelona wrap

Wrap gevuld met gegrilde groenten

Torta de aceitunas

Olijventaart uit Extremadura

Ensalada del dia

Frisse salade van de dag

Pan y alioli

Brood met de typische spaanse knoflooksaus

Prijs € 29,50 per persoon

Frans buffet

Tian de pommes de terre aux haricots blancs

Smeuige aardappelschotel met knoflook, rozemarijn en witte bonen

Couscous Algerienne

Pittige couscous op Algerijnse wijze

Daube provençal

In rode wijn gestoofd vlees (rund of varken of beide) met mirepoix: groenten zoals wortels, prei, ui, zwarte olijven en verse kruiden

Poulet au crème de Pastis

In Pastis gemarineerde kip met room, verse knoflook, rozemarijn, groene olijven, zontomaten, verse peterselie en fenouille

Ratatouille Provençal

Mix van vers gebakken groenten van de markt

Salade vert au noix

Een groene salade van haricots vert met walnoten en geschaafde harde kaas

Pistou

Een provencaalse tapenade

Poichichade

de franse variant op de noord/afrikaanse hommos

Pain

Lekker brood

Prijs € 29,50 per persoon

Mediterrane Tapas

Albondigas

Pittige spaanse gehaktballetjes

Pollo Valenciana

Kippootjes gebakken met citroen en peper

Rosa de salmon

Kleine rolletjes gerookte wilde zalm

Gamba's a la marinera

Gamba's in een marinade van olijfolie, pepertjes en groene kruiden

Barcelona wrap

Wrap van gegrilde seizoensgroenten

Gateaux de olives

Olijventaartje uit de Languedoc

Quiche italiano

Puntje quiche met tomaat en mozzarella

Queso Manchego con aceite de higo

Pittige spaanse manchego met spaanse vijgendressing

Mediterrane olijven

Olijven in soorten en smaken

Prijs € 18,50 per persoon

Vegetarische tapas

Wrap rosablanco

Wrapje met wilde zalm en heilbot

Cipolle de Modena

Canape met een kleine zilveruitje gemarineerd in balsamico

Gamba's a la marinera

Gamba's in een marinade van olijfolie, pepertjes en groene kruiden

Carciofi de Sienna

Artisjokken uit de oven met veel groene kruiden

Roma wrap

Wrap gevuld met gebakken groenten als courgette en paprika

Quiche italiano

Puntje quiche met tomaat en mozzarella

Queso manchego piccante

Puntje pittige spaanse schapenkaas met groene/rode pepertjes en olijfolie

Crostine e melanzane

Knapperige crostini met aubergine passata en knoflook

Torta di oliva

Klein taartpuntje met groene en zwarte olijven

Prijs € 18,50 per persoon

Grande Lunch

Broodmand

Mand met verschillende versgebakken broodjes en belegd met:

Assortiment beleg

- jonge Goudse
- old Amsterdam
- bretonse kipfilet met bieslook
- gegrilde beenham met real mayonaise

Mediterrane Wrap

Wrap met gegrilde groenten zoals aubergine, courgette en paprika

Italiaanse wrap

Wrap met gerookte wilde zalm, crème fraiche en bieslook

Frittata con le zucchini

Frittata met gebakken courgette

Quiche van mozzarella en pommodori

Huisgemaakte quiche met verse mozzarella en italiaanse pommodori

Salade van het seizoen

Frisse salade van knapperige seizoensgroenten

Vers fruit van de markt

Veelkleurig en fris fruit van het seizoen

Prijs € 25,- per persoon

High Tea

Een kleurrijk samenspel van zoete, hartige en fruitige lekkernijen

Sandwiches:

Komkommer sandwich met mayonaise en bieslook

Kipfilet sandwich met english musterd

Zalm sandwich met frisse rucola en black pepper

Hartig:

Taartje van groene en zwarte olijven

Quiche met tomaat en mozzarella

Soft & Sweet:

Chef's applepie (very special!)

Fudge

Marshmallows

Fruit yellies

Chocolaatjes en bonbonnetjes

Cornwall scones met marmelade en cream

Fris:

Vers seizoensfruit van de markt

Prijs € 28,- per persoon

Grand Dessert

Een kleurrijk en smaakvol samenspel van zoet, fris en romig.....

Afhankelijk van de grootte van de groep maken wij een keuze uit de Taarten & Mousses . U kunt natuurlijk ook aangeven wat u graag wilt.

Alles is huisgemaakt.

Taarten en Mousses:

Chocoladetaart

Aardbeienmousse

Cheesecake

Appeltaartjes

Clafoutis

Witte chocolademousse

Bavarois taartjes

Snoeperij:

Koekjes, chocolaatjes, fudge, marsmallows en bonbonnetjes

Fruta bomba:

Vers, fris en veelkleurig fruit van de markt

Prijs € 15,50 per persoon

FoodBook Lijst 2011

Toscaans Buffet	€ 26,50
Italiaans Buffet	€ 29,50
Mediterraan Buffet	€ 29,50
Frans Buffet	€ 29,50
Spaans Buffet	€ 29,50
Mediterrane Tapas	€ 18,50
Vegetarische Tapas	€ 18,50
Grande Lunch	€ 25,-
High Tea	€ 28,-
Grande Dessert	€ 15,50 * bij Taarten & Mousses keuze uit 3 items (afhankelijk groepsgrootte)