

Hapjes



Luxe hapjes / amuses geserveerd op amuseservies of in een glaasje €2,75

- Crème van groene asperge met knapperige bacon (in het seizoen ook van witte asperges).
- Gebakken coquille, tomatensalade, za'atardressing.
- ✓ Thaise noedelsalade met garnalen in citroengrasmarinade of beef soja/sesam of tempé.
- ✓ Pastinaakpuree, stokzwammetjes, lotuswortel.
- Tonijntartaar met wasabiroom.
- Doperwtcrème met zacht gegaard lamsvlees, munt en granaatappel.
- Rose gebakken hert en paprikapaté.
- ✓ Koude komkommersoep met garnaaltjes of vegetarisch.
- Diverse warme soepjes mogelijk (zie soepen bij diner, walking dinner en de buffetten).

Warme hapjes €2,50

- ✓ Bobotie: Zuid-Afrikaans ovenhapje van rundergehakt, gedroogd fruit en kerrie. Ook vegetarisch mogelijk.
- ✓ Tartelette van tomaat, zoete sjalotjes, feta en basilicum.
- Gamba, gebakken met knoflook en rode peper en afgeblust met cognac.
- Kipspiesjes: saté met Surinaamse pindasaus / tandoori met raita / Jamaicaans met jerssaus.
- Lamskebab met harissa (pepersaus).
- ✓ Champignon-pompoenspiesje, met rozemarijn, knoflook en zeezout.
- ✓ Quiche: lamsgehakt/paprika/amandel of shiitake/rode ui of spekjes/prei.
- ✓ Hartig soesje met ragoutvulling: zalm, parelhoen of vegetarisch.
- ✓ Empanada: gevuld deeghapje, kip, vlees, vis of vegetarisch.
- Surinaamse visballetjes.
- ✓ Samosa's en Vietnamese loempia's.

Koude hapjes €2,00

- Prikker octopus en tomaat met bladerdeeg.
- Prikker ossenworst met Amsterdamse ui.
- Prikker Serranoham/mozzarella/marmelade met bladerdeeg.
- ✓ Prikker geitenkaas en cantaloupemeloen met munt en sinaasappel.
- Spiesje van rivierkreeftstaartjes in appel-limoendressing.
- Gerookte zalm op Zweeds brood met dilleroom.
- Brie, dadels en spek op kletzenbrood.
- Pincho gerookte forel en kappertjes.
- ✓ Soesje of hoorntje met crème van zongedroogde tomaat, kwartelei en paprikakrullen.
- Rolletje van gerookte paling en komkommer.
- Rolletje van coppa di Parma en groene asperge.
- ✓ Rolletje van gegrilde aubergine gevuld met salade van truffelaardappel en macadamianoten.
- Amuselepel met sashimi en wakame.
- Amuselepel met makreel, kerrie en appel.
- Amuselepel met rosé gebakken diamanthaas in soja-sesammarinade en wasabiroom.
- Amuselepel met sappige eendenham en gekonfijte kumquat.
- Amuselepel met ganzenlever, Pedro Ximenez, pistache en cranberry.

Tafelgarnituur

- ✓ Zoutjes, nootjes en grissini: €1,20 p.p. Met olijven erbij: €1,50 p.p.
- ✓ Oosterse mix: lotuswortelchips, wasabi nootjes, tempé- en zeewiercrackers: €2,00 p.p.
- ✓ Groentenchips met truffelmayonaise: €1,50 p.p.
- ✓ Papadums met raita (yoghurt- muntsaus): €1,50 p.p.
- ✓ Groentendip met saffraanaiolie: €2,50 p.p.
- ✓ Stokbrood met kruidenboter, tapenade en za-attarmayonaise: €3,50 p.p.
- ✓ Arabisch brood met humus, baba ganoush en geroosterde paprikatapenade: €4,00 p.p.

Hapjesbuffetten vanaf €18,00 p.p. Minimaal aantal: 20 personen.

Personeelskosten per uur: Cateringmanager: €39,50,- Kok: 36,- Bediening: €29,50.

Alle prijzen zijn exclusief btw. (eten en non-alcoholische dranken 9%, overig 21%).

U kunt bij ons terecht voor de complete verzorging van uw evenement. Drankjes, hapjes, personeel en totaalinrichting waaronder bar, meubilair, tent, verlichting, verwarming en decoratie.

We maken graag een afspraak om de mogelijkheden op locatie te komen bespreken.