



MENU



Fish "Bajan style" Caribisch gekruid en gegaard tussen bananenblad



Piri-piri gamba's



Adobo de cordero: Peruaanse stoofschotel van lamsvlees en groenten



Jerk chicken: Jamaicaanse kip



Asado: gegrilde rib-eye met chimmichurry



Gebakken groene asperges



Gebakken rijst met groenten

Zoete aardappelsalade - bonensalade - tomatensalade



Maisbrood, japalenos, dadels, koriander, rode peper



Dessertbuffet



ijs - tropisch fruit - bosessenbavarois - avocadoyoghurt - zucchini-lemonpie



Leuke weetjes bij dit menu:

“Bajan Style”

In de Cariben staat “Bajan style” bekend als het eten van Barbados, ontstaan uit een mix van invloeden uit de Afrikaanse, Indiase, Ierse en Creoolse keuken. Iedere kok heeft zijn eigen recept voor de marinade van kruiden en specerijen waar knoflook en peper nooit in mogen ontbreken. Na het insmeren van vis of vlees met de marinade wordt deze gefrituurd, gegrild of in de oven gebakken.

Piri-Piri... Rode duivel

Piri-piri is de naam van een pepersoort, die letterlijk vertaald uit het Swahili ‘rode duivel’ betekent. Portugese zeevaarders namen de chilipepers mee naar Afrika, waar ze er een kruidenmix mee maakten, vaak op basis van olie en met gerookte paprika als smaakmaker. Daarna namen ze het recept voor dit gerecht weer mee terug naar Portugal waar het onmisbaar in de keuken is geworden, meestal bereid met kip. Vandaag hebben we geen kip maar tijgergarnalen met piri-piri en de pittigheid aangepast aan de Nederlands smaak. Voor meer pit, extra peper staat apart op het buffet.

Adobo

Adobo komt uit Peru en betekent stoofschotel. In deze versie heb ik een gedeelte van het vlees vervangen door groenten.

Jerk Chicken & Salsa Catering

Toen ik jaren geleden op Jamaica was en op elke hoek van de straat bij de “Jerk Stall” kon smullen van sappige gegrilde kip in geweldig lekkere marinade dacht ik, dat ga ik ook doen! En zo begon ik met het verkopen van “Jerk Chicken” op festivals. Salsa is het Spaanse woord voor saus, de saus was zo geliefd dat ik mijn bedrijf ernaar vernoemd heb.... “Salsa Catering”

Chimmichurry

Chimichurri dankt zijn naam aan de Ier Jimmy McCurry, die zich in de 19e eeuw inzette voor de Argentijnse onafhankelijkheid. Men zegt dat hij de eerste was die ooit chimichurri bereidde. Omdat zijn naam moeilijk uit te spreken was door de lokale bevolking, werd deze verbasterd tot chimichurri. Tot op de dag van vandaag mag in Argentinië en Uruguay bij een asado (stuk vlees van de barbecue) een chimmichurry niet ontbreken. De basis is olie, peterselie en knoflook en daarnaast voegt iedere kok naar eigen smaak specerijen toe. Chimmichurry wordt op het warme vlees geserveerd.

Groene asperges

Nederland kent een aspergeseizoen. In Peru verbouwt men het hele jaar door asperges. De groene asperges die wij kopen zijn dan ook vrijwel altijd geïmporteerd uit Peru.

- * De prijs van het buffet is 32,50 p.p. inclusief sfeervol gedecoreerde buffettafel.
- * Soep vooraf uitgeserveerd: 5,50 p.p. Bijvoorbeeld saoto soep.
- * Dessert uitgeserveerd: 6,- p.p. Bijvoorbeeld rum-spongecake met banaan en avocadoyoghurt.
- * Dessertbuffet: 8,50 p.p.
- * Huur van borden en bestek: Schoon terug €0,50 p.p. Vuil terug €1,50 p.p.
- * Personeelskosten per uur: Cateringmanager: €39,50,- Kok: 36,- Bediening: €29,50.
- * Alle prijzen zijn exclusief btw. (eten en non-alcoholische dranken 9%, overig 21%)