



Foodbook 2024

Enjoy life, it's delicious



Leuk dat je een kijkje neemt in de smaakvolle wereld van
Sweet & Savoury!

In dit foodbook willen we je laten meegenieten van onze liefde voor
lekker eten, gezelligheid en stijl. We hopen dat je net zo enthousiast
wordt als wij!

Bij Sweet & Savoury geloven we sterk in het creëren van mooie
eetervaringen. Of je nu iets kleins viert, een zakelijk evenement hebt of
een groot feest geeft, wij willen jouw culinaire wensen waarmaken. Ons
team van ervaren koks, vriendelijke bedieningsmedewerkers en
creatieve planners staan te popelen om van jouw evenement iets
speciaals te maken.

We gaan verder dan alleen maar lekker eten serveren. We willen dat
alles klopt, van de beste ingrediënten tot de gezellige sfeer die perfect
past bij jouw feest. Bij Sweet & Savoury willen we niet zomaar aan je
verwachtingen voldoen; we willen ze overtreffen en jouw evenement
meer dan geslaagd maken.

Blader lekker door dit foodbook en ontdek de diverse menu's, van onze
klassiekers tot vernieuwende culinaire concepten. Laat je inspireren
door de geweldige evenementen die we al hebben verzorgd en bedenk
hoe we ook jouw feest onvergetelijk kunnen maken.

We zijn supertrots dat je overweegt om Sweet & Savoury een rol te
geven op jouw evenement. We kijken er naar uit om samen met jou de
perfecte menu's en diensten te kiezen, zodat jouw gasten een smaakvol
avontuur beleven.

Enjoy life, it's delicious

Lotte & Reggy

Ingrediënten

- 5. Lunch
 - 8. Broodjes
 - 9. Mix & Match
 - 12. Sweet & Savoury's lunch
 - 14. High tea
 - 19. Bites
 - 26. Streetfood
 - 31. Diner
 - 34. Shared dining
 - 40. Seizoensmenu (walking dinner of op bord)
 - 49. BBQ
 - 57. Foodtruck
- Bijage: Prijslijst





Met ons cateringbedrijf streven we ernaar om unieke culinaire ervaringen te creëren die blijvende herinneringen achterlaten.

Catering uit liefde voor het koksvak.

Lunch

Als de lunch iets bijzonders mag zijn!

Waarom genoeg nemen met een gewone lunchpauze als je kunt genieten van al het lekkers dat wij te bieden hebben?

Voor kantoorgeestjes, vergaderlunches, verjaardagen, familiebijeenkomsten en bedrijfsevenementen. Wij hebben het perfecte cateringconcept voor jou!

Wat mag je verwachten?

Versheid

Geselecteerde ingrediënten voor de hoogste kwaliteit.

Diversiteit

Van exotisch tot klassiek, voor iedereen iets lekkers.

Professionele service

Ons toegewijde team maakt elk evenement onvergetelijk.



Wij bezorgen de lunch, zodat jij je onbezorgd kunt concentreren op wat écht belangrijk is!



Omdat een lege maag niet bijdraagt aan een productieve middag.





Broodjes

Luxe belegde broodjes keuze uit:

Gezond

Ham, kaas, tomaat, komkommer en ei

Kruidenkaas

Met komkommer en verse kruiden

Belegen kaas

Met tomatenchutney

Brie

Met honing en walnoten

Rauwe ham

Met truffelmayonaise, rucola en parmezaanse kaas

Gehakt

Met mosterdmayonaise

Kalkoenfilet

Met kerriemayonaise

Tonijnsalade

Met komkommer en rode ui

Gegarneerd met sla en rauwkost, wij maken een mix van wit en meergranen broodjes

Minimale afname 20 stuks

Prijzlijst: Nummer 1

Mix & Match

Precies waar jij zin in hebt! Onze Mix & Match lunch geeft je de vrijheid om te kiezen wat jij wil! Stel je eigen lunch samen door een keuze te maken uit onderstaande gerechten. Wij maken er vervolgens een heerlijk buffet van. Wil je de lunch liever ingedekt op tafel of met personeel? Ook dat is mogelijk tegen een kleine bijdrage

Minimale afname 10 stuks per item

KOUD

Categorie A

Mini broodje belegd met diverse vlees, vis en vegetarische keuzes

Wraps en sandwichrolls belegd met diverse vlees, vis en vegetarische keuzes 2 rolletjes

Categorie B

Pasta salade uit het seizoen
Caprésé spiezen
Ham en meloen spiezen

Categorie C

Fruitsalade uit het seizoen
Griekse yoghurt met fruitcompote uit het seizoen

WARM (koud geleverd)

Categorie B

Spek-uien quiche
Vegetarische quiche
Mini hotdog
Saucijzenbroodje

Categorie E

Soep van het seizoen

ZOET

Categorie A

Blondie
Brownie

Categorie D

American cookies
Mini muffins

Prijslijst: Nummer 2A t/m 2E





Sweet & Savoury's lunch

Geen zin in keuzestress maar wel in een heerlijke onderscheidende lunch? Dan is de Sweet & Savoury lunch perfect voor jou! Wij presenteren een uitgebreid lunchbuffet waarin al onze klassiekers voorbij komen. Eventueel ook uit te breiden tot lunch op tafel of met personeel.

Wat krijg ik geleverd?

Mini broodjes, wraps en sandwichrolls met divers beleg

Pasta salade uit het seizoen

Caprése spiezen

Vers fruit salade

American cookies

Voor deze lunch geldt een minimale afname van 10 personen

Prijslijst: Nummer 3

”
Theeleuten tot je
erbij neervalt!
“



High tea

Jouw gelegenheden zijn
nóg leuker met onze High
Tea! Zoet, hartig en
gezelligheid in één. Perfect
voor wat je ook wil vieren!

Wij leveren onze high tea compleet en
zetten alles voor je klaar.
Inclusief theekannen, servies, theedoos,
bordjes, theeservies en servetten.

Onze high tea is uit te breiden met de
items uit de Mix & Match lunch en
personeel.

Prijslijst: Nummer 4



Lente

Savoury

Assortiment mini broodjes

Assortiment sandwichrolls

Pasta salade uit het seizoen

Bonbon van geitenkaas omhuld met pistache en
abrikoos

Hartig wafeltje met zongedroogde tomaat en
serranoham

Sweet

Cheese cake van witte chocolade

Mini éclair met frambozen mousse

Cupcakes met Nutella crème

American cookies

Zomer

Savoury

Assortiment mini broodjes

Assortiment groentenwraps

Pasta salade uit het seizoen

Watermeloen met feta, munt en gezouten amandelen

Blini met roomkaas en gerookte zalm

Sweet

Witte chocolade-yoghurt mousse

Aardbei-rabarber crumble

Gevulde cannoli

Limoncello Fudgecake

Herfst

Savoury

Assortiment mini broodjes

Assortiment sandwichrolls

Pasta salade uit het seizoen

Manchegokaas met gedroogde vijg

Hartig wafeltje met gerookte eend en
pompoenchutney

Sweet

Carrot cake met sinaasappel en walnoten

Appeltaartjes met amaretto en rozijnen

Panna cotta met cranberry-peren compote

Chocolade flikken met zuidvruchten en noten

Winter

Savoury

Assortiment mini broodjes

Assortiment groentenwraps

Pasta salade uit het seizoen

Roomkaas truffels omhuld met noten en verse kruiden

Aardappelmuffin met pancetta en tijm

Sweet

Red velvet cake

Gevulde speculaas

Chocolade-baileys mousse

Madeleines

Bites

Onze bites staan symbool voor het ontstaan van
Sweet & Savoury.

Al vanaf de start van ons cateringbedrijf maken wij een
breed assortiment aan koude hapjes, die wij onze 'bites'
noemen.

Deze zijn niet meer weg te denken uit ons assortiment
en inmiddels zijn deze uitgegroeid tot een ruim aanbod,
van eenvoudig tot exclusief, maar met dezelfde
kwaliteitsstandaard; vers EN smaakvol

Onze bites zijn geschikt voor iedere gelegenheid. Van
verjaardag tot jubileum, van communie tot bruiloft. Ze
geven de ideale invulling aan jou borrel of feest.

Wij hebben de bites onderverdeeld in 3 categorieën: A,
B en C. Oplopend in exclusiviteit.

MIX & MATCH jou perfecte hapjes planken en wij zullen
ze al opgediend bij je bezorgen. Zo nemen wij écht al
het werk uit handen. Heb jij lekker veel tijd over voor je
gezelschap!

Minimale afname: 20 stuks per soort
Minimaal 50 hapjes per bestelling.

Prijslijst: Nummer 5 A t/m C

“
In een wereld vol
keuzes, maak de juiste:
bestel hapjes waar
jouw gasten nog lang
over napraten!
”





Bites A

Vegetarisch

Prikker met zoete cherrytomaat, gemarineerde mozzarella en verse basilicum

Vers fruit spiesje

Wrap met kruidenkaas, komkommer en bieslook

Sandwichroll met kruidenkaas, komkommer en bieslook

Wrap met hummus en komkommer

Sandwichroll met hummus en komkommer

Gevulde komkommer met hummus, granaatappel en feta

Vis

Wrap met tonijnsalade

Sandwichroll met tonijnsalade

Vlees

Prikker met rauwe ham en meloen

Wrap met beenham en mosterdsaus

Sandwichroll met beenham en mosterdsaus

Wrap met kalkoen en kerriemayonaise

Sandwichroll met kalkoen en kerriemayonaise

Prijzlijst: Nummer 5 A

Bites B

Vegetarisch

Prikker met gemarineerde kaas, artisjok en olijven

Prikker met gevulde peppadew en olijven

Sushi bite met wakame en komkommer

Roomkaasbonbon omhuld met walnoten en bieslook en abrikoos

Geitenkaasbonbon omhuld met pistache en cranberry

Spaanse aardappeltortilla met paprika en ui

Vis

Sandwichroll met gerookte zalm en kruidenkaas

Wrap met gerookte zalm en kruidenkaas

Sushi bite met krabsalade en avocado

Sushi bite met gerookte zalm en komkommer

Vlees

Oosters gelakt kipspiesje met bieslook en sesam

Gehaktballetje met mosterdmayonaise

Prikker met chorizo, artisjok en olijven

Prikker met gevulde peppadew en coppa di parma

Prikker met jong beleggen kaas, worst, amsterdamse ui en cornichon

Prijzlijst: Nummer 5 B

Bites C

Vegetarisch

Hartig kaas wafeltje met zongedroogde tomaat en salad pea

Blini met kruidenroomkaas en haringkaviaar

Brioche toast met geitenkaas, walnoten en vijgenchutney

Vis

Blini met gerookte zalm, kruidenkaas en verse dille

Brioche toast met gerookte forel en mierikswortelcrème

Prikker met gegrilde scampi, verse mango en furikaki

Glaasje met garnalencocktail

Vlees

Brioche toast met rillette van eend en vijgenchutney

Brioche toast met ossenworst, kwartelei en picalilly

Roggebrood met rillette van varken en appelstroopgelei

Hartig kaas wafeltje met serranoham en tomatenchutney

Cannelloni van pastrami met truffelcrème, parmezaanse kaas en pijnboompitjes

Prijslijst: Nummer 5 C





Streetfood

Met onze Streetfood bites bieden wij het ultieme comfortfood op jou feestelijke gelegenheid.

Ze vragen net wat extra's, daarom komen wij mee met je bestelling om de bites af te maken en uit te serveren, thuis of op locatie!

Je kunt ze natuurlijk ook combineren met onze koude bites voor een gevarieerd hapjes aanbod op jouw gelegenheid.

Wij hebben de Streetfood bites onderverdeeld in 4 categorieën: A, B, C en D. Oplopend in prijs door ingrediënt keuze of arbeid intensiviteit.

Met onze streetfood bites wordt jouw gelegenheid er een om je vingers bij af te likken!

Minimale afname: 20 stuks per soort
Minimaal 50 stuks per bestelling.

Prijslijst: Nummer 6 A t/m C

Streetfood A

Hartige spek-uintaart overbakken met kaas, gemaakt van bladerdeeg

Klassieke quiche Lorraine

Flammkuchen met creme fraiche, spek en bieslook

Flammkuchen met geitenkaas, walnoten, honing en bieslook

Parijse hotdog met ketchup, mosterd, gefrituurde uitjes en kaas

Pizzabroodje van focaccia met buffelmozzarella, tomaat en prosciutto

Pizzabroodje van focaccia met kaas en salami

Pizzabroodje van focaccia met tonijn en kaas

Prijslijst: Nummer 6 A

Streetfood B

Quesadilla met 2 soorten kaas en jalapeno's, geserveerd met pico de gallo (V)

Quesadilla met tonijn en 2 soorten kaas, geserveerd met guacamole

Flatbread falafel met yoghurt muntsaus (V)

Oosterse filo pakketjes met kip en groentes geserveerd met een mango-chilisaus (3st)

Filo pakketjes met courgette, feta en honing (3st) (V)

Puntzakje friet met mayonaise (V)*

Portie bourgondische bitterballen (3st) met mosterdsaus*

Portie mini snacks standaard(5st) met chilisaus en mayonaise*

Portie luxe minisnacks (3st) met chilisaus en mayonaise*

Portie mini frikandelletjes (4st) speciaal*

*=enkel mogelijk wanneer frituren op locatie is toegestaan

Prijzlijst: Nummer 6 B

Streetfood C

Slider op brioche brood met little gem, augurk, tomaat, onze eigen hamburgersaus, cheddar, gebakken uien en bacon

Crispy chicken burger met koolsalade, tomaat en partysaus

Pita pulled pork met zoet-zure rode ui, wortel-kool salade en bosui

2 Varkenshaas pinchito's met patatas bravas

2 Oosters gelakte kipspiezen met atjar, cassave kroepoek en gefrituurde uitjes

Bakje friet met zuurvlees*

Bakje friet met curryworst en gefrituurde uitjes*

Bakje friet met truffelmayonaise en parmezaanse kaas (V)*

Portie garnalen kroketjes (3st) met limoen mayonaise*

Portie chorizo kroketjes (3st) met truffelmayonaise*

*=enkel mogelijk wanneer frituren op locatie is toegestaan

Prijslijst: Nummer 6 C



Diners

Of je nu thuis een diner organiseert zodat de kids van tafel kunnen of naar bed, of omdat opa en oma niet graag in een overvol restaurant zitten, of je nu een locatie hebt gehurd waar geen restaurant aanwezig is en je jou gasten in de watten wilt leggen óf dat je na een vergadering op kantoor informeel wilt afsluiten met een gezellig etentje;

WIJ HALEN HET RESTAURANT NAAR JOU TOE.

Wij bieden 3 categorieën diners die verderop worden omschreven. Deze koken wij met het seizoen mee, om alleen het beste bij jou op tafel te kunnen zetten. En mocht je nog twijfelen, naast koken en serveren doen wij ook nog de afwas!

A still life photograph featuring two round, rustic loaves of bread with cracked, golden-brown crusts. They are placed on a light blue ceramic plate with a white floral pattern. To the right of the bread is a small, light blue bowl filled with a smooth, yellow-orange spread, likely butter or a cheese sauce, with a small metal spoon resting inside. The plate is set on a white surface with a piece of natural burlap fabric underneath. In the background, there are small white flowers and a wooden tag with the word 'Jolie' written on it. The overall aesthetic is warm and rustic.

“ Wij maken van
elke ruimte een
restaurant! ”



Shared dining

Weg met het klassieke buffet, ontdek ons shared dining menu! Direct bij jou thuis, op kantoor of op elke gewenste locatie.

Wij zetten het beste van het seizoen in 3 gangen bij jou op tafel!

Gezellig Samenzijn:

Shared Dining brengt mensen dichterbij elkaar. In plaats van in de rij te staan bij een buffet, geniet je samen aan tafel van heerlijke gerechten. Het creëert een intieme sfeer, perfect om te delen en te praten.

Versheid en Kwaliteit:

Elk gerecht wordt à la minute bereid en direct aan tafel geserveerd. Geen concessies aan versheid of smaak.

Minder Gedoe, Meer Genieten:

Geen gedoe met borden balanceren en schuiven langs het buffet. Met Shared Dining kunnen gasten ontspannen blijven zitten terwijl het eten naar hen toe komt. Efficiënt, comfortabel en volledig gericht op het genieten van de maaltijd.

Kortom, Shared Dining is dé keuze voor een moderne, sociale en heerlijke eetervaring. Probeer het uit en ontdek een nieuwe dimensie van samenzijn en smaak!

Prijzlijst: Nummer 7



Lente

Vooraf:

Divers broodassortiment met zeezout boter en olijfolie

Ceviche van coquille met mango en rode peper

Pastrami met truffelcrème, granaatappel en pecorino

Aardappelsalade met gerookte ham

Hoofdgerecht:

Kabeljauw met tomaat-venkel jus

Kalfsentrecote met salie jus

Bijlage:

Voorjaarssalade

Warme groentes uit het seizoen

Gekonfijte aardappeltjes

Risotto

Dessert:

Sweet & Savoury's Pavlova met aardbei en rabarber

Zomer

Vooraf:

Divers broodassortiment met zeezout boter en olijfolie
Tonijntartaar met wasabi en radijs
Runderrosbief met picalilly en kwarteleitjes
Frisse couscous salade met geitenkaas

Hoofdgerecht:

Dorada filet met een anti-boise
Diamanthaas met truffeljus

Bijlage:

Zomerse salade
Warme groentes uit het seizoen
Orzo pasta met tomaat en peterselie
Gepofte aardappel met kruidencrème

Dessert:

Sweet & Savoury's lemoncurdpie



Herfst

Vooraf:

Divers broodassortiment met zeezout boter en olijfolie
Gravad lax van rode biet met mascarpone en limoen
Canneloni hert met paddestoelen tappenade en oude kaas
Pompoen tartaar met uitgbakken chorizo

Hoofdgerecht:

Schelvis met paprika-venkelsaus
Eendenborst met sinaasappel-gember jus

Bijlage:

Herfst salade
Warme groentes uit het seizoen
Hete bliksem
Roseval aardappeltjes met rozemarijn, tijm en knoflook

Dessert:

Sweet & Savoury's schwarzwalders kirsch in componenten



Winter

Vooraf:

Divers broodassortiment met zeezout boter en olijfolie
krabsalade met radijs en avocado
Wild zwijn ham met veenbessen
Bruschetta van bospaddestoelen

Hoofdgerecht:

Snoekbaars met paprika-venkelsaus
Hertfilet met grand veneur saus

Bijlage:

Winterse salade
Warme groentes uit het seizoen
Aardappel-uien gratin overbakken met kaas
Zuurkoolstampot

Dessert:

Sweet & Savoury's appeltaart in componenten





Seizoensmenu

Ontdek de betoverende smaken van het seizoen met ons exclusieve seizoensmenu, speciaal samengesteld om jou te laten genieten. Of je nu een intiem diner thuis organiseert, een bedrijfsevenement viert, of een willekeurige locatie omtovert tot een gastronomisch paradijs, ons seizoensmenu brengt het beste van elk seizoen rechtstreeks naar jouw tafel.

Wij zorgen voor de perfecte combinatie van verse, hoogwaardige ingrediënten en creatieve bereidingen om jouw evenement tot een smaakvol succes te maken.

Laat ons jouw cateringpartner zijn en ontdek onze visie op koken met de seizoenen, geleverd aan huis, op kantoor of op elke gewenste locatie.

Aan tafel

We serveren ons seizoensmenu op bord in 4, 5, 6, 7 of 8 gangen. We starten met een kleine amuse en eindigen met friandises voor bij de koffie.

Prijslijst: Nummer 8 A t/m E

Walking dinner

We serveren ons walking dinner in 5, 6, 7 of 8 gangen. De gerechtjes zijn zo gemaakt dat deze staand gegeten kunnen worden.

Dit om optimale flexibiliteit tijdens je evenement te waarborgen, en gasten zich tijdens het diner vrij kunnen bewegen door de ruimte.

Prijslijst: Nummer 9 A t/m D

Lente

Kabeljauw ceviche | mango | rode peper | koriander

Pastrami | granaatappel | truffelcrème | pecorino **

Doperwtensoep | grijze garnalen | amandel

Risotto | coquille | tuinbonen | tomaat venkel jus *

Piepkuiken | savooie kool | zoete aardappel | jus van gevogelte ***

Kalf entrecote | gekonfijte aardappel | groene asperge | salie jus

Selectie kazen met kletsenbrood | vijgenchutney | pecannoten |
zuidvruchten ****

Sweet & Savoury's rabarber-aardbei pavlova

* = 5 gangen ** = 6 gangen *** = 7 gangen **** = 8 gangen





Zomer

Yellow fin tonijn | wasabi | avocado | yuzu

Rundertartaar | picalilly | brioche | kwartelei **

Courgettesoep | crostini | kruidencrème

Doradefilet | orzo | paprika *

Buikspek | bloemkool | rode ui | koreansauce ***

Diamanthaas | gepofte aardappel | gegrilde groentes | truffeljus

Selectie kazen met kletsenbrood | vijgenchutney | pecannoten |

zuidvruchten ****

Sweet & Savoury's lemoncurd pie

* = 5 gangen ** = 6 gangen *** = 7 gangen **** = 8 gangen

Herst

gravad lax | rode biet | dille

Hertencarpaccio | oude brokkelkaas | krokante tuinbonen | aceto **

Pompoensoep | chorizo | bosui

Schelvis | venkel | rivierkreeft *

Iberico wang | structuren knolselderij | thijmjus ***

Eendenborst | stoof van eendenbout | hete bliksem | sinaasappel

gember jus

Selectie kazen met kletsenbrood | vijgenchutney | pecannoten |

zuidvruchten ****

Sweet & Savoury's schwarzwalders kirsch

* = 5 gangen ** = 6 gangen *** = 7 gangen **** = 8 gangen





Winter

Canneloni krab | bleekselderij | radijs

Wild zwijn ham | veenbessen | kruidensla **

Bospaddestoelen soep | knoflookcroutons | shii-take

Snoekbaars | structuren pastinaak | witte wijn saus *

Sukade | aardappel | zuurkool ***

Hertfilet | spruitjes | gratin | grand veneur

Selectie kazen | kletsenbrood | vijgenchutney | pecannoten |

zuidvruchten ****

Sweet & Savoury's appeltaart

* = 5 gangen ** = 6 gangen *** = 7 gangen **** = 8 gangen

Barbecue

Stap in de wereld van smaakvolle tradities en ambachtelijke bereidingen met onze BBQ cateringconcepten. Of je nu een liefhebber bent van de klassieke BBQ buffetten, wilt genieten van de mooiste Low & Slow bereidingen, of jezelf wilt onderdompelen in een ongeëvenaarde vuur- en rookbeleving, wij hebben voor elk wat wils!

Old Skool

De meest bekende BBQ-ervaring, ons Old Skool concept! Elke gast krijgt 4 sappige stukken vlees per persoon, vergezeld van een uitgebreid saladebuffet, een assortiment heerlijke sausjes en versgebakken brood. Herleef de nostalgie van traditioneel grillen met een hedendaagse twist!

Smoke House

Ontdek de magie van Low & Slow gerechten met 4 verrukkelijke low en slow bereidingen per persoon. Elk stuk vlees wordt met liefde gerookt tot in de perfectie. Combineer dit met ons ambachtelijk saladebuffet, diverse sausjes en knapperig brood voor een culinair feest voor de zintuigen!

Vuur, Rook en Beleving

Voor de avontuurlijke fijnproevers hebben we het ultieme BBQ-spektakel gecreëerd: de Vuur en Rook beleving! Laat ons alles uit de kast trekken met 3 unieke BBQ-concepten. Van exotische grillmethoden tot onverwachte smaakcombinaties, deze ervaring laat je gasten versteld staan. Saladebuffet, smaakvolle sausjes en vers brood maken deze culinaire reis compleet.

Of je nu kiest voor de nostalgische charme van Old Skool, de verfijnde smaken van Smoke House, of de avontuurlijke Vuur en Rook Beleving, wij garanderen een onvergetelijke BBQ-ervaring. Onze ervaren chefs en gepassioneerde cateringteam staan klaar om jouw evenement te transformeren in een smaakvol festijn. Boek nu en laat het vuur van onze BBQ jouw feest verlichten!





with lime, parsnip puree
and ginger gel at Muga
palmly September even
as marked by the bush
diners trying to figure
ph, ourselves included
y, but necessary, exper
ne of the chefs, we all buca
ortellini stuffed with egg
ckled onion in a
n with c
ette ch
was
ated be
rushed pe
d veils of rad
n monkfish tail with ma
And ginger-sautéed broccol
Same ice cream crowned w
led hazelnuts and fresh lip
the meal
g against the local grain
offering is a careful edit of
cers. "The idea beh
ke our cooking. M
nal as possible"



Old Skool

De meest bekende vorm van BBQ op feesten en partijen. Een lekker stukje gegrild vlees of vis met een royaal saladebuffet, brood en saus.

Kies uit 5 stukken vlees of vis, waarvan 4 per persoon geteld

Keuze uit:

Vlees

Barbecue worst

Hamburger

Souvlaki spies

Shashlick

Saté van kippendij

Gemarineerde speklap

Diamanthaas (supplement)

Kalsentrecote (supplement)

Vis

Zalmfilet

Scampi spies

Zeebaars filet (supplement)

Tonijnsteak (supplement)

Uitgebreid salade buffet

Divers brood assortiment met smeersels

3 koude sauzen

2 warme sauzen

Prijslijst: Nummer 10 A&B

Smoke house

Liefhebber van low & slow? Wij roken de lekkerste delen tot perfectie!

Kies 4 Low en slow bereidingen van de barbecue

Vlees

Pulled pork

Spare ribs

Pastrami

Beenham

Oerhammetjes

porchetta

Beercan Chicken

Vis

Warmgerookte zalm

Kabeljauw van de plank

Gerookte stokforel

Uitgebreid salade buffet

Divers brood assortiment met smeersels

3 koude sauzen

2 warme sauzen

Prijslijst: Nummer 11





Vuur, Rook & beleving

Wil je echt uitpakken? En ben je gek op outdoor cooking in de breedste zin van het woord? Dan is dit het concept voor jou!

Wij toveren een waar BBQ plein uit onze bus, waarin we grillen, roken, roosteren, bakken op al onze barbecue toestellen.

Dit concept is altijd maatwerk, gezien we moeten overleggen wat de mogelijkheden van de locatie zijn. Vraag ons vrijblijvend naar de mogelijkheden.



Prijslijst: Nummer 12

Foodtrailer

Geef je feest extra pit met onze sensationele foodtrailer! Wij brengen een breed assortiment concepten rechtstreeks naar jouw locatie.

Echte koks!

Onze foodtrailer wordt altijd bezet door een echte kok met ervaring, passie en een goed gevoel voor humor!

Feestelijke Sfeer

Levendige kleuren, vriendelijk personeel en heerlijk eten brengen de feeststemming naar een hoger niveau.

Gemak en Flexibiliteit

Geen stress. Geen gedoe. Wij passen ons aan jouw evenement aan, of het nu een privéfeest, bedrijfsevenement of publiek event is. Van klassieke streetfood gerechtjes tot compleet walking dinner

Informeer vrijblijvend naar de mogelijkheden.





