

FOOD BOOK



**ORANGERIE
TE WERVE**



SHARED DINING € 49,50 P.P.



De Chef-kok bereidt samen met zijn team diverse koude- en warme gerechten geserveerd op schalen.

De invulling van de gerechten is een verrassing maar uiteraard houden wij rekening met allergieën en/of vegetarische gasten.

Het shared dining serveren wij vanaf 6 personen tot en met 10 personen

Afsluiten met een dessert?

De Chef-kok presenteert het dessert in een glas zodat dit dessert staand gegeten kan worden.

€ 9,75 per persoon



Informeel en buiten eten? Dat kan met een barbecue. Bij de borrel is er ruime keuze uit: borrelbites en fingerfood.

Ons keukenteam heeft veel ervaring met vegetarische gerechten en allergieën en vindt het een uitdaging om voor iedereen heerlijk te koken.

Benieuwd geworden naar de mogelijkheden? Lees verder en laat je inspireren.



BARBECUE

€ 39,50 P.P.

minimaal 20 personen

Voor onze barbecue werken wij uitsluitend met ambachtelijk bereide producten.
Vers en zelfgemaakt. Daarbij gebruiken wij houten houtskool om die pure barbecue smaak te krijgen.

Argentijnse bonensalade | maïs | tomaat | 
koriander | limoen

Salade | gepofte paprika | aubergine | 
zoete aardappel | rode ui | verse oregano | tijm

Frisse salade | tomaat | bosui | olijfolie | 
rode wijn azijn

Griekse salade | ijsbergsla | komkommer | 
olijf | feta

Biologisch desembrood | rucola-pesto | 
tzatziki | olijventapanade | aioli



Tortilla wrap | geitenkaas | rode ui | 
tomaat | koriander | munt

Gegrilde zalmfilet | marinade |
dille | grove mosterd | citroen | honing

Gepofte aardappel | crème fraîche | 
gegratineerde | Old Rotterdam | Bieslook



Kippendij van scharrelkip |
fris pittige marinade | citroen | knoflook

American beef burgers |
kropsla | tomaat | augurk | burgersaus

Ierse runderbavette | dry-rub |
chimichurri





De barbecue kan uitgebreid worden met het barbecue arrangement beter of best:

Aanvulling barbecue arrangement beter

- € 7,50 p.p.

Aanvulling barbecue arrangement best

- € 10,00 p.p.



Beter

Zeeduivel wangetjes |
Thais gemarineerd

Iberico buikspek | Bali style | pinda crème |
zoet zure paksoy | kousenband | seroendeng

Best

Gegrilde coquilles | gamba's |
marinade van: chili | oregano | citroen

Kalfs ribeye | chimichurri |
gepofte paprika | rode peper





DESSERTS
€ 9,75 P.P.
minimaal 20 personen

Shared dining of de barbecue feestelijk afsluiten?

Ons keukenteam presenteert het dessert in een glas zodat dit ook makkelijk staand gegeten kan worden.

Maak één keuze, die wij serveren aan alle gasten.



Handdesserts

Gemarineerde ananas | kokoscrème | chocolademousse

Lemon curd | merengue | gebrand eiwit | crumble

Trifle van boerenyoghurt | hangop | rood fruit | biscuit





BORRELBITES

Borrelplank

Schwarzwaldler schinken | venkel salami | Fuet | Spianata
piccante | harde geitenkaas | Old Rotterdam |
honingmosterd | cornichons | Amsterdamse ui

€ 6,50 p.p.



Warm bittergarnituur

Ambachtelijke bitterballen | Japanse kippendij |
pittige gehaktballetjes | vegetarische loempia |
garnalensnack | krokantje camembert |
kroketje van oesterzwam

Vanaf 3 hapjes p.p. | € 5,75 p.p.

Street Corn Nacho's

Geserveerd in een gietijzeren pan | maïs | crème fraîche |
limoen | tomaatjes | rode ui |
Cheddar cheese | koriander

12,50 p.st.





FINGERFOOD
€ 4,75 P.ST.
*alleen i.c.m. barbecue
minimaal 20 personen*

Kies zelf fingerfood hapjes uit het assortiment. Die wij serveren aan alle gasten.



Tri-trip biefstuk spies | komijn | rode peper |
knoflook | citroen | peterselie

Iberico rib fingers | mosterd | BBQ rub |
homemade BBQ saus

Koreaanse spies van kippendij | mirin | honing |
knoflook | Gojuchang pasta

Adana lamskebab | pul | biber |
komijn | paprika | koriander

Shrimp spies tex mex style | chili |
selderij | paprika | gember

Grilled halloumi | tomaat | courgette | rode ui 

