

FINGERFOODS

Cold Bites very basic

- Gevuld ei met kerriemousse
- Tomaatje gevuld met bieslook- roomkaas
- Grillworst met mosterdmayonaise
- Ossenworst met zilveruitje
- Leverworst met Amsterdams zuur
- Puntje brie met truffelmayonaise
- Puntje jonge kaas met cornichon
- Puntje Reypenaer met cornichon

Minimale afdruk 100 stuks. Vanaf 100 stuks keuze uit 5 soorten. Vanaf 150 stuks keuze uit 6 soorten. Vanaf 200 stuks keuze uit 7 soorten. Vanaf < 300 stuks keuze uit 8 soorten. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 per km. Prijzen zijn excl. 6% en 19% Btw.

Cold Bites basic

- Truffel van geitenkaas, lavendelhoning en roggebrood
- Blokje Reypenaer met tomaten kaviaar en groene mosterdmayonaise
- Spiesje buffelmozzarella met pesto, zongedroogde tomaat en zwarte olijven
- Rolletje Spinata Romana gevuld met roomkaas, zongedroogde tomaat en rucola
- Rolletje Prosciutto di Parma met Griekse yoghurt, gedroogde abrikozen en pijnboompitten
- Wrap gerold met gerookte zalm, roomkaas en bieslook
- Roggebrood met Hollandse haring en Amsterdams uitje
- Canapé met gemarineerde zalm en kruidenyoghurt

Minimale afdruk 50 stuks. Vanaf 50 stuks keuze uit 2 soorten. Vanaf 100 stuks keuze uit 3 soorten. Vanaf 150 stuks keuze uit 4 soorten. Vanaf 200 stuks keuze uit 5 soorten. Vanaf < 300 stuks keuze uit 6 soorten. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 per km. Prijzen zijn excl. 6% en 19% Btw.

Cold Bites Luxury

- Eendelever op kruidkoek canapé met gekonfijte witlof
- Gerookte eendenborst met chutney van peer en lavendel
- Originele rundercarpaccio met balsamicodressing, old Amsterdam en rucola
- Verse perzik met Pata negra, balsamicostroop en rucola
- Aardappel pancake met geroosterde paprika en Westeinderpaling
- Blini met gerookte heilbot en truffelmayonaise
- Glaasje met geroosterde gamba en vadouvan mayonaise
- Glaasje avacodomousse met Hollandse garnalen, granny smith en krokant spek

Minimale afdruk 50 stuks. Vanaf 50 stuks keuze uit 2 soorten. Vanaf 100 stuks keuze uit 3 soorten. Vanaf 150 stuks keuze uit 4 soorten. Vanaf 200 stuks keuze uit 5 soorten. Vanaf < 300 stuks keuze uit 6 soorten. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 per km. Prijzen zijn excl. 6% en 19% Btw.

Hot Bites Very Basic

- Kipnuggets
- Mini kaassoufflé

Mini bamischijf

Mini frikandel

Van Dobben bitterballen met grove mosterd

De Bites zullen op een ludieke wijze worden gepresenteerd met bijpassende sausjes

Deze Bites zijn alleen vanaf 100 stuks te bestellen in combinatie met de Cold Bites. Bovengenoemde tarieven gelden alleen als er een keuken op locatie aanwezig is. Indien deze niet aanwezig is zal er een mobiele keuken worden ingezet. Dit is alleen mogelijk vanaf 200 stuks. Tarief hiervan is € 37,50 per uur, minimale afname 3 uur en op en afbouw 1 uur. Vaste kosten hiervan zijn € 100. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 per km. Prijzen zijn excl. 6% en 19% Btw

Hot Bites Basic

Mini brioche gevuld met brie

Mini bladerdeeghapjes met diverse hartige vullingen

Mini papao gevuld met pikante kip of babi pangang

Puntzakje Amsterdamse bitterbal met grove mosterd

Japanse kipsaté met sesam en kokos

Butterfly-gamba in een krokant jasje

Vanaf 50 stuks keuze uit 2 soorten. Vanaf 100 stuks keuze uit 3 soorten. Vanaf 150 stuks keuze uit 4 soorten. Vanaf 200 stuks keuze uit 5 soorten. Vanaf < 300 stuks keuze uit 6 soorten. Deze Bites zijn alleen vanaf 50 stuks te bestellen in combinatie met de Cold Bites. Bovengenoemde tarieven gelden alleen als er een keuken op locatie aanwezig is. Indien deze niet aanwezig is zal er een mobiele keuken worden ingezet. Dit is alleen mogelijk vanaf 200 stuks. Tarief hiervan is € 37,50 per uur, minimale afname 3 uur en op en afbouw 1 uur. Vaste kosten hiervan zijn € 100. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 ct per km. Prijzen zijn excl. 6% en 19% Btw.

Hot Bites Luxury

Puntzakje gevuld met rozevalchips en truffelmayonaise

Bitterballetje van geitenkaas en lindehoning

Mini pita met geitenkaas en pompoenchutney

Puntje mini pizza met parmezaanse kaas en rucola

Bitterballetje van risotto met gekonfijte tomaat en basilicum

Loempia van eend en speculaaskruiden met vijgenmarmelade

Glaasje erwtensoep op basis van bisque de homard met roggebrood en huisgemaakt spek

Vanaf 50 stuks keuze uit 2 soorten. Vanaf 100 stuks keuze uit 3 soorten. Vanaf 150 stuks keuze uit 4 soorten. Vanaf 200 stuks keuze uit 5 soorten. Vanaf < 300 stuks keuze uit 6 soorten. Deze Bites zijn alleen vanaf 50 stuks te bestellen in combinatie met de Cold Bites. Bovengenoemde tarieven gelden alleen als er een keuken op locatie aanwezig is. Indien deze niet aanwezig is zal er een mobiele keuken worden ingezet. Dit is alleen mogelijk vanaf 200 stuks. Tarief hiervan is € 37,50 per uur, minimale afname 3 uur en op en afbouw 1 uur. Vaste kosten hiervan zijn € 100. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 ct per km. Prijzen zijn excl. 6% en 19% Btw

SOEP

Only Soup!

Pompoen sereh soep met koriander

Bospaddestoelsoep

Italiaanse tomatensoep met basilicum en croutons

Thaise currysoep met gember, kokos en limoen

Bourgondische groentensoep met rundergehaktballetjes

Mais kerriesoep met geroosterde kippendijtes
Rijkgevlude soep van scharrelkip en tuingroenten
Erwtensoepp met rookworst en roggebrood met huisgemaakt Zeeuws spek
Mosterdsoep met gerookte zalmsnippers
Kreeftensoepp met bieslook en crème fraîche

Onze huisgemaakte soepen worden geserveerd in kartonnen soepbeker met deksel vergezeld van boerenland- en naanbrood

Minimale afname 50 bekert soep. Wij rekenen minimaal 3 uur à € 37,50 per uur gerekend vanaf aankomst. Voor op- en afbouwen rekenen wij 1 uur. Voor de originele Piaggio Ape wordt een basistarief van € 100,- gerekend. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 per km.

BUFFET OPTIES

Tapas

Patatas bravas van rozeval met knoflookaioli
Gazpacho- koude tomatensoepp met komkommer en basilicum
Aardappeltortilla met gebakken chorizo
Pikant gegrild mini ribbetje
Nacho Bite beef chili
Geroosterd kipspiesje in chili sesam marinade
Puntjes Manchego- Spaanse schapenkaas met groene mosterdmayonaise
Krokant gefrituurde tapa bites gevuld met eend, ebericoham, geitenkaas, varkenshaas en eekhoorn-
tjesbrood
Dadels omwikkeld met spek
Pittig lamsworstje met koriander knoflooksaus
Krokant geroosterde kipdrumstick met oregano en citroen
Lamskebab met yoghurt mintdip
Albondigas- Spaans gehaktballetje in tomatensaus
Gemarineerde gamba in knoflook kruidenolie

Vanaf 50 stuks keuze uit 2 soorten. Vanaf 100 stuks keuze uit 3 soorten. Vanaf 150 stuks keuze uit 4 soorten. Vanaf 200 stuks keuze uit 5 soorten. Vanaf < 300 stuks keuze uit 6 soorten. De tapas zijn alleen vanaf 50 stuks te bestellen. Bovengenoemde tarieven gelden alleen als er een keuken op locatie aanwezig is. Indien deze niet aanwezig is zal er een mobiele keuken worden ingezet. Dit is alleen mogelijk vanaf 200 stuks.. Tarief hiervan is € 37,50 per uur, minimale afname 3 uur en op en afbouw 1 uur. Vaste kosten hiervan zijn € 100. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 ct per km. Prijzen zijn excl. 6% en 19% Btw.

Only Pasta!

Keuze uit drie soorten pasta:

Pasta penne
Strozzapreti
Spaghetti

Keuze uit 3 soorten saus:

Bolognese (Huisgemaakte tomatensaus met rundergehakt, ui en knoflook)
Primavera (Een vegetarische saus op basis van diverse voorjaarsgroenten en kruiden)
Carbonara (Roomsaus met pancetta, pecorino en ei)

Alle pasta's worden geserveerd in trendy street food beker met vers geraspte parmezaanse kaas en rucola. Deze portie is niet geheel maagvullend maar onderdeel van een maaltijd. Voor een complete maaltijd hanteren wij een extra tarief van € 2,50 per portie.

Minimale afname 50 porties pasta. Wij rekenen minimaal 3 uur à € 37,50 per uur gerekend vanaf aankomst. Voor op- en afbouwen rekenen wij 1 uur. Voor de originele Piaggio Ape wordt een basistarief van € 100,- gerekend. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 per km.

Typical Dutch

Soep van nieuwe aardappel en prei met Hollandse garnalen

Salade van Hollandse spinazie, knolselderij en kwarteleitjes met een dressing van grove mosterd en sjalot

Originele rundercarpaccio met kropsla, Reypenaer en truffeldressing

Salade van witte kool, bleekselderij, appel en walnoten met boerenyoghurt en mint

Gestoofd lamsvlees in oud bruin met zilveruien en morilles

Op de huid gebakken kabeljauw in een jus van kreeft en limoen (direct van onze grillplaat)

Aardappelpuree bereid met roomboter en nootmuskaat

Geroosterde pompoen en pastinaak met knoflook en rozemarijn

Dit buffet wordt geserveerd met diverse soorten afgebakken brood, crostini's, knoflookdip en gezouten boter

Minimale afname is 25 personen. Bovengenoemde tarieven gelden alleen als er een keuken op locatie aanwezig is. Indien deze niet aanwezig is zal er een mobiele keuken worden ingezet. Dit is alleen mogelijk vanaf 25 stuks. Tarief hiervan is € 37,50 per uur, minimale afname 3 uur en op en afbouw 1 uur. Vaste kosten hiervan zijn € 100. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 ct per km

Typical Italy

Italiaanse tomatensoep met basilicum en croutons

Salade van pomodoritomaat, buffelmozzarella en zwarte olijven

Originele rundercarpaccio met pesto, parmezaanse kaas en rucola

Honingmeloen met Prosciutto di Parma

Italiaanse gehaktballetjes in een saus van pomodori en provencaalse kruiden

Lasagna met wilde spinazie en zalm

Aardappelgratin met truffel en paddestoelen

Gegrilde Italiaanse groenten met rozemarijn en knoflook

Dit buffet wordt geserveerd met diverse soorten afgebakken brood, crostini's, knoflookdip en tapenade

Minimale afname is 25 personen. Bovengenoemde tarieven gelden alleen als er een keuken op locatie aanwezig is. Indien deze niet aanwezig is zal er een mobiele keuken worden ingezet. Dit is alleen mogelijk vanaf 25 stuks. Tarief hiervan is € 37,50 per uur, minimale afname 3 uur en op en afbouw 1 uur. Vaste kosten hiervan zijn € 100. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 per km.

Typical Indian

Pompoen sereh soep met koriander

Salade van geroosterde gamba's, paksoy en taugé met sesam mayonaise
Salade van zoetzure komkommer, tomaat en witte kool

Gebraden kipsaté in pindasaus
Milde lamscurry met kokosmelk en limoenblad
Kippedijtjes tandoori met mango- basilicumyoghurt
Pandanrijst met cashewnoten, doperwten en geroosterde paprika
Roergebakken oosterse seizoensgroenten

Dit buffet wordt geserveerd met vers afgebakken naanbrood, kroepoek en seroendeng

Minimale afname is 25 personen. Bovengenoemde tarieven gelden alleen als er een keuken op locatie aanwezig is. Indien deze niet aanwezig is zal er een mobiele keuken worden ingezet. Dit is alleen mogelijk vanaf 25 stuks. Tarief hiervan is €€7,50 per uur, minimale afname 3 uur en op en afbouw 1 uur. Vaste kosten hiervan zijn € 100. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 per km

JUICE & SANDWICHES

Versgeperst sap van sinaasappel en aardbei
Versgeperst sap van sinaasappel en bosvruchten
Versgeperst sap van sinaasappel en framboos
Verstgeperst sap van sinaasappel en mango
Versgeperst sap van sinaasappel en passievruucht

Jonge kaas, mosterdmayonaise, pomodoritomaat en rucola
Oude kaas, mosterdmayonaise, pomodoritomaat en rucola
Eiersalade en gemengde sla
Buffelmozzarella, pomodoritomaat, pesto en rucola
Boerenham, mosterdmayonaise en gemengde sla
Filet American, kappertjes, uitjes en pesto
Krabsalade en gemengde sla
Gerookte zalm, cream cheese, gemengde sla, komkommer en dille

Onze versgeperste sappen zullen worden aangeboden in een disposable flesje met een inhoud van 0,25 ltr. Voor onze sandwiches gebruiken wij soft grain en health bread die zullen worden verpakt in luxe sandwichbox.

Minimale afname 50 sandwiches en 50 flesjes sap. Wij rekenen minimaal 3 uur á € 37,50 per uur gerekend vanaf aankomst. Voor op- en afbouwen rekenen wij 1 uur. Voor de originele Piaggio Ape wordt een basistarief van € 100,- gerekend. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 ct per km.

OESTERS & BUBBELS

Fine de Claire (Deze langwerpige oester heeft een zachte, volle smaak en een bijna blauwige kleur)	€ 2,25
Gillardeau (Een volle en vette oester met een zoetige nasmaak)	€ 2,55
Zeeuwse platte (Een romige, minder zilte oester maar met een delicate en fijne smaak)	€ 2,95

Onze oesters zullen op vakkundige wijze worden open gemaakt vanuit de originele Piaggio Ape en worden geserveerd op crushed ice.

Prijzen onder voorbehoud vanwege het seizoen

Prosecco Maschio € 18,50

Licht, wit/groen gekleurde wijn met een lichte mousse
In de geur en smaak is de wijn mild, fris, wat kruidig en bloemig

Prosecco Yello Frizante € € 19

Yello Prosecco is een kwaliteits Prosecco, licht mousserend met mooie tonen van appel en peer

Prosecco Rosé Spumante € € 25,50

Deze rosé kenmerkt zich door een zeer zachte, fijne mousse met veel rijp, licht rood fruit in de geur
De smaak is intens vol en fruitig met een verfijnde droge afdronk

Prosecco Contessa Quilia € 29,50

Zuivere wijn, droog, knisperend met een zachte mousse
Floraal karakter, nooit heel droog, maar eerder sappig en vol

Moët & Chandon € 49,50

Deze Moët & Chandon heeft aroma's van lindebloesem en brooddeeg
De smaak is rond, droog en heerlijk fruitig en fris

Onze Prosecco en Champagne wordt uitgeschonken in 0,21 cl champagneglazen á € 0,35 per glas
De flessen zullen worden gekoeld d.m.v. transparante LED verlichtte Champagne koelers gevuld met crushed ice

20 tot 40 flessen Prosecco of Champagne uitdelen aan uw gasten

40 tot 60 flessen Prosecco of Champagne uitdelen aan uw gasten

>60 flessen Prosecco of Champagne uitdelen aan uw gasten

Minimale afname is 10 flessen Prosecco en/of 50 oesters. De overige flessen zijn op nacalculatie en onaangebroken flessen kunnen uiteraard retour. Wij rekenen minimaal 3 uur à € 37,50 per uur gerekend vanaf aankomst. Voor op- en afbouwen rekenen wij 1 uur
In overleg kunnen wij bedienend personeel inzetten à € 32,50 per uur gerekend vanaf aankomst. Voor de originele Piaggio Ape wordt een basistarief van € 100,- gerekend. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 per km

SUSHI & ZO

Hosomaki per paar (kleine rol) Te bestellen per 3 paar 3, 6, 9 etc
Keuze uit zalm, tonijn, surimi, komkommer, kampyo, pickle of omelet

Chumaki per stuk (medium rol) Te bestellen per 8 stuks 8, 16, 24 etc
Keuze uit zalmousse, tonijnmousse, surimi, komkommer, kampyo, pickle en omelet

Uramaki per stuk (medium rol) Te bestellen per 8 stuks 8, 16, 24 etc
Keuze uit zalmousse dille, zalmousse sesam, tonijnmousse sesam, orandarol en teriyaki

Futomaki per stuk (grote rol) Te bestellen per 8 stuks 8, 16, 24 etc
Futomaki (omelet, kampyo, surimi en komkommer)
California (avacado, surimi en Japanse mayo)
Tori katsu (kip, spitskool, ui en komkommer)
Seachicken (tonijnmousse, komkommer en tomaat)

Nigiri per stuk (rijstbolletje)
Keuze uit zalm, tonijn, garnaal, omelet, inari, surimi en unagi

Gunkan per stuk (rijstbolletje met nori aan de buitenkant)
Keuze uit tobiko, mais, ikura, zalm en tonijn

Delicatessen
Chuka wakame 80 gram

Schaal à 30 stuks

Onze sushi zal worden geleverd op trendy Japanse schalen in een thermobox

Minimale afname 100 stuks. Vanaf 200 stuks is onze sushi ook te bestellen inclusief de originele Piaggio Ape voorzien van bakplaat, frituur en chafing dishes. De sushi zal dan onder toezicht van uw gasten worden afgemaakt en gepresenteerd. Hiervoor geldt wel een extra tarief van € 37,50 per uur met een minimale afname van 3 uur gerekend vanaf aankomst. Voor op- en afbouwen rekenen wij 1 uur. Voor de originele Piaggio Ape wordt een basistarief van € 100,- gerekend. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 ct per km

BBQ

BBQ Basic

Sweet and spicy spareribs
Kipsaté 60 gr 2 p.p.
Runderhamburger
BBQ worstje

Huisgemaakte salade van aardappel, uitgebakken spek en augurk
Salade van witte kool, bleekselderij, rozijnen en boerenyoghurt
Tomatensalade met komkommer, rode ui, knoflookcroutons en kruidendressing

Satésaus, knoflooksaus en cocktailsaus

Deze BBQ wordt geserveerd met vers afgebakken brood, kruidenboter en cheesdip

Minimale afname is 20 personen. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 ct per km

BBQ Luxury

Hamburger van Wagyu beef
Bavette steak gemarineerd met rozemarijn, koriander en zeezout
XXL gamba met knoflook en citroenzestes
Worstje van parelhoen, kreeft, gepofte sterappeltjes en tijm

Gebakken rozevalaardappeltjes met Provençaalse kruiden en knoflook
Gegrilde courgette, aubergine, paprika en mini pommodori's
Maiskolf met gesmolten boter, bruine basterdsuiker en peterselie

Salade cous cous met avacado, gedroogde abrikozen en pecannoten
Salade van tomatomaat, buffelmozzarella en basilicum

Knoflooksaus, cocktailsaus en BBQ saus

Deze BBQ wordt geserveerd met vers afgebakken brood, kruidenboter en cheesdip

Minimale afname is 20 personen. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 per km

WALKING DINNER

Walking dinner basic

U kunt een keuze maken uit 4, 5 of 6 gangen

2 amuses (keuze uit Cold Bites Basic)

Rillettes van gerookte makreel en cornichons met saffraanmayonaise en waterkers

Watermeloen gemarineerd in PX siroop met Proscuitto di Parma en wafelchips

Soepje van pompoen en sereh met korianderroom en naanbrood

Cous coussalade met mini lamskebab en kruidenyoghurt

Penne pasta carbonara met salie, uitgebakken pancetta en parmezaanse kaas

Crème brulée met sinaasappel en tonkaboontjes

Minimale afname is 25 personen. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 per km.

Walking dinner luxury

U kunt een keuze maken uit 4, 5 of 6 gangen

2 amuses (keuze uit Cold Bites Luxury)

Timbaaltje van rivierkreeft en granny smith met zoet zure groenten en pancettachips

Carpaccio van ossenhaas met balsamicodressing en Reypenaer

Soepje van knolselderij en truffel met sesam- komijnstengel

Puntzakje rozevalfriet met XXL gamba en limoenmayonaise

Mini grillburger van Wagyu rundvlees met wakame salade en huisgemaakte tomatenchutney

Milkshake van mango en basilicum met warm chocoladecakeje

Minimale afname is 25 personen. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 per km.

POFFERTJES

Biologische poffertjes van ambachtelijk gemalen granen

2 uur onbeperkt poffertjes bakken

3 uur onbeperkt poffertjes bakken

4 uur onbeperkt poffertjes bakken

5 uur onbeperkt poffertjes bakken

Onze biologische poffertjes worden geserveerd met roomboter en poedersuiker

Voor de originele Piaggio Ape wordt een basistarief van € 100,- gerekend. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 per km

ZOET & ZO

Huisgemaakte tiramisu

Vers fruitsalade met sinaasappel, vanilleroom

Donkere chocolademousse met gekarameliseerde pecannoten en een vleugje Ammaretto

Ijs scheppen met keuze uit 3 soorten incl. hoorntje

Crème brulée roomijs

Aardbeiensorbet

Yoghurt roomijs

Minimale afname is 25 personen. Transportkosten zijn gratis maar buiten een straal van 10 km rekenen wij € 0,60 per km.

Voor vragen kunt u ons bellen op 31 (0) 20 – 700 93 93 of per e-mail info@amsterdamcatering.nl

Terug naar de amsterdamcatering.nl