

# PROEVERIJEN

Ontdekken, proeven & genieten

Een proeverij bestaat uit 14 hapjes per persoon, koud en warm. Deze gerechten presenteren wij tegelijk in buffetvorm. U kunt er ook voor kiezen om eerst de koude gerechten en hierna de warme gerechten te laten serveren. De koude gerechten kunnen in buffetvorm of op étagères op tafel, de warme gerechten worden gepresenteerd in buffetvorm. Onze proeverijen zijn uit te breiden met een bijpassend dessert.

## Hollandse Proeverij

*Culinair van eigen bodem*

Koude gerechten:

- Bio mini broodje rosbief met truffelsaus
- Cocktailtje van polderhoen met frambozen
- Hollandse garnalen cocktailtje met paprikasalsa
- Mousse van beenham met mosterdsaus en verse asperge
- Gehakt Maas-Rijn-IJssel biefstukje met een gebakken kwarteleitje
- Gemarineerde meloen met gerookte ham

Warme gerechten:

- Gepofte Roseval aardappel gevuld met gerookte zalm, bieslook en roomkaas
- Mini saté met pindasaus
- Kibbeling met remouladesaus
- Andijviestampotje met kalfslavinkje
- Varkenshaasbiefstukje met roomsaus
- Gehaktaartje met veenbessensaus
- Toast met champignons
- Hollands biefstukje met kruidenboter

*Prijs € 31,50 per persoon*

*(minimaal 35 personen)*

*Tijdsindicatie 1,5 uur (korter of langer mogelijk),*

*14 hapjes per persoon, koud en warm tegelijk geserveerd*

### Extra te bestellen:

Brood met kruidenboter à € 1,75 per persoon

## Hollandse Proeverij dessert

*Traktatie op étagères*

- Bavaroise van rijstepap met kersen
- Wentelteefjes met gepocheerde peer
- Vanille ijs met aardbeien en Romanoffsaus

*Prijs € 7,50 per persoon*

## Italiaanse Proeverij

*Buon appetito!*

Koude gerechten:

- Met pesto gevulde focaccia met Parmaham en pincho van mozzarella
- Carpaccio van Black Angus beef met truffeltapenade en Grana Padano kaas
- Vitello tonnato; kalfsrollade met tonijnsaus
- Bruschetta met gegrilde courgette, salami en gorgonzola uit de oven
- Gemarineerde zalm met dillesaus en een kwartel eitje
- Asperges in limoenmayonaise met gerookte Prosciutto ham

Warme gerechten:

- Portobello paddenstoel met roergebakken spinazie en mozzarella V
- Scaloppine al limone; schnitzeltje met citroenboter, tomaat en Parmazaanse kaas
- Truffelrisotto met room V
- Gegrilde paprika gevuld met geitenkaas en Parmaham
- Lasagne van gerookte zalm met pesto en saffraansaus
- Saltimbocca van kalfsvlees met Prosciutto en salie
- Canneloni van kalfsvlees met kaassaus
- Met ricotta gevulde aubergine uit de oven V

*Prijs € 30,50 per persoon*

*(minimaal 35 personen)*

*Tijdsindicatie 1,5 uur (korter of langer mogelijk),*

*14 hapjes per persoon, koud en warm tegelijk geserveerd*

### Extra te bestellen:

Ciabatta met kruidenboter, pesto en tapenade à € 2,25 per persoon

Mini-proeverij van 3 halve glazen Italiaanse wijn à € 8,50 per persoon

## Italiaanse Proeverij dessert

*Traktatie op étagères*

- Tiramisu cocktailtje met cognac en amandelkoekjes
- Italiaanse cheesecake met frambozen
- Cassata met gekonfijte vruchten

*Prijs € 7,50 per persoon*



# PROEVERIJEN

Ontdekken, proeven & genieten

Een proeverij bestaat uit 14 hapjes per persoon, koud en warm. Deze gerechten presenteren wij tegelijk in buffetvorm. U kunt er ook voor kiezen om eerst de koude gerechten en hierna de warme gerechten te laten serveren. De koude gerechten kunnen in buffetvorm of op étagères op tafel, de warme gerechten worden gepresenteerd in buffetvorm. Onze proeverijen zijn uit te breiden met een bijpassend dessert.

## Wereldse Proeverij

*Verrassend lekker!*

Voorgerechten uitgeserveerd:

- Gegrilde tonijn met noedels, sesamololie en wasabi
- Combinatie van carpaccio en vitello tonato met een rucola salade
- Glaasje paddenstoelensoep V

Hoofdgerechten buffetvorm:

- Japans ossenhaasspiesje met Teriyaki
- Varkensbiefstukje met pesto en tomaat
- Black Angus biefstukje met rode wijn jus
- Truffelrisotto met op de huid gebakken dorade
- Gebakken tongfiletje met dragonsaus
- Vijg, gevuld met geitenkaas, honing en Parmaham
- Asperges in Hollandaisesaus V
- Gepofte aardappel, gevuld met crème fraîche en cheddar V

*Prijs € 28,50 per persoon*

*(minimaal 30 personen)*

*Tijdsindicatie op 1,5 uur (langer of korter mogelijk)*

## Wereldse Proeverij dessert

*Traktatie op étagères*

- Irish coffee parfait ijs met whisky
- Piña colada bavarois met verse ananas
- Chocolade truffeltaart met frambozensaus

*Prijs € 7,50 per persoon*

## BLACK ANGUS

Aberdeen Angus is een rundveeras dat in de 19e eeuw in het oosten van Schotland is gekweekt. De runderen zijn hoornloos en hebben korte benen (schofthoogte van circa 130cm). De meeste Angus-runderen zijn zwart (Black Angus), al bestaan er ook rode runderen (Red Angus). Met name in de Verenigde Staten worden veel Aberdeen Angus-runderen gehouden voor hun vlees. De belangrijkste reden voor het wereldwijde succes van het Angus-ras is de uitzonderlijke kwaliteit van het vlees. Dit hangt samen met de "marmering" van het vlees: dunne lijntjes vet die door het vlees lopen. Vet heeft de eigenschap dat het smaak vasthoudt, wat het zo lekker maakt.

## SALTIMBOCCA

Salimbocca is een specialiteit uit de Italiaanse keuken. Het bestaat uit dunne lapjes kalfsvlees, bedekt met plakjes rauwe ham (prosciutto crudo) en salie en nagesmoord in witte wijn. De oorsprong is de streek rondom Rome, Latium.

## VITELLO TONATO

Fijne gesmoorde kalfslapjes die koud geserveerd worden met een saus van tonijn en kappertjes. Specialiteit uit Piemonte.

## RISOTTO

De naam is een verkleinwoord van riso of rijst. De rijstkorrels worden in een vetstof aangebraden samen met versnipperde ui en nadien gaarkookt in court-bouillon, met boter afgewerkt en eventueel gearneerd met groenten, kaas, ham, champignons enz. Specialiteit uit Lombardije.

## TERIYAKI

Teriyaki is een Japanse kooktechniek, waarbij gesneden vis of vlees wordt gebakken (yaki) in een marinade van sojasaus, waardoor het een speciale glans (teri) krijgt. De saus voor teriyaki wordt gemaakt van onder andere soja, suiker en rijstwijn.

