

Joinjoni

Menu opties

BUFFET

Gerechten voor lunch of diner

Soepen

Frisse courgettesoep
Oosterse pompoensoep met verse koriander
Tomatensoep met komijn
Gemengde groentensoep
Wortelsoep met sinaasappelsap en verse tijm

Salades

Speltcouscous met verse kruiden, erwten en rozijnen
Pastasalade met artisjokkenhart, cherrytomaat en verse kruiden
Groene salade met seizoens rauwkost en smaakmakers zoals gemarineerde champignons of geroosterde venkel.
Eenvoudige groene salade met in het seizoen eetbare bloemen
Aardappelsalade met kappertjes, mierikswortel en crème fraîche
Tomatensalade met basilicum
Wortelsalade met oranjebloesem

Warme gerechten

- Curry van...
bloemkool en dadels in tomatensaus
gemengde groenten
van (zoete) aardappel en doperwtjes

zo je wilt geserveerd met dahl, raita en naanbrood of papadums

- Geroosterde zoete aardappel met gemarineerde feta en olijven
ook erg leuk om met de handen te eten!
- Geroosterde aardappelpartjes met huisgemaakte mayo
- Gevulde paprika's met gekruide rijst en noten.

- Spinazie champignonsaus
- Tomaten aubergine-courgette saus
- Ratatouille

Granen en rijst

(spelt) pasta
Jasmijn rijst
Zilvervlies rijst
Couscous
Boekweit

Bijgerechten

Gestoomde sperziebonen in balsamico marinade
Maiskolf uit de oven
Witlof uit de oven
Geroosterde aubergine parten met kaneel en knoflook
Gestoomde artisjokken met verschillende dips (in het seizoen)
Gemarineerde champignons
Tempel met soja-appelstroop marinade
Wraps

Pizza

Quiche met seizoensgroenten, abrikozen, pitjes en (geiten)kaas.

Dessert

- Fruitsalade
eventueel met chocolade saus
- Gekookte peertjes met kardamom en amandelcrunch
- Appelcake
zo je wilt met slagroom
- Kokoscake
- Choco-bieten fudge
- Brownie
- Licht gezoete yoghurt met vers seizoensfruit
- Zalige chocolade mouse op basis van avocado
- Stooppeertjes met oude geitenkaas (in het seizoen)

HAPJES

Hapjesplateau

Huis gekruide zoet spicy amandelen, kruidentuintje (rauwkoststaafjes in potje frisse yoghurt kruidendip), Hoeksche chips (ambachtelijk bio), handgemaakte bladerdeeg staafjes met zeezout en rozemarijn en tomatenchutney als dip.

Het is ook mogelijk deze hapjes los te kiezen.

Soep

Soep naar keuze, geserveerd in drinkglasjes

Gevulde dadels

Met verrassende smaakcombinaties, oa framboos, noot en basilicum.
Geserveerd en rondgedeeld op mooi opgemaakte dienbladen

Sushi

Geserveerd in mooie mandela's

Quiche

Met seizoensgroenten, abrikozen, pitjes en (geiten)kaas.
Geserveerd en rondgedeeld in hapklare stukjes op mooie ronde dienbladen

Dips en assorti voor bij (hapjes) buffet

Verschillende soorten brood (turks brood, noten-rozijnen brood, stokbrood, stevig desembrood, crostini's)

Verschillende boters en tapenades, allen natuurlijk huisgemaakt.

- Kruidenboter
- Tomatenboter
- Rode bieten tapenade
- Hummus
- Erwtten-muntcreme

Olijven

...en natuurlijk is jouw inbreng ook mogelijk. Als jij iets heel graag wilt eten op jouw feest of event, ga ik kijken of ik dat voor jou kan gaan bereiden!