

# koken-op-maat

Voorbeelden van menu's die we in onze workshops gebruiken.

U vindt in de voorbeelden verschillende hapjes menu's uit diverse landen of regio's. Deze menu's bestaan uit vier gerechtjes per gang. Ook staan er verschillende menu's met een vast voor-, hoofd- en nagerecht.

Het is vanzelfsprekend mogelijk om uit de verschillende menu's een eigen menu samen te stellen. Dat kan een hapjes menu zijn, maar ook kunt u uit hapjes menu's een vast driegangen menu kiezen.

Het kan zijn dat uw keuze niet voorkomt in de voorbeelden, maak uw voorkeur kenbaar en wij maken een menu op maat voor u.

Hapjes menu's:

- Spaanse tapas
- Mediterrane tapas
- Hollandse hapjes
- Italiaanse hapjes
- Thaise hapjes
- Wereldhapjes
- High tea
- Indonesische rijsttafel
- Chinese hapjes
- Japanse Hapjes
- Libanese hapjes
- Reis door Europa
- Turkse, Marokkaanse en Hindoestaanse hapjes
- Kerst amuse menu

Driegangen menu's:

- Italiaans
- Spaans
- Biologisch
- Vegetarisch
- Frans
- Grieks
- Zuid-Amerikaans

Vier of meer gangen menu's (vallen niet onder het € 59,50 tarief, prijs op aanvraag)

- Menu des Ardennes
- Kerstmenu I
- Kerstmenu II

## **Tapas**

### **Tapas variadas frias**

- Tortilla espanola (Spanisch omelet)
- Jamon serrano con verduras (hamrolls with vegetables)
- Chorizo rellenos (stuffed sausages)
- Gazpacho (cold Spanish soup)
- Migas de atun (tuna pancakes)
- Pinchos de aceitunas, pescado y boquerones (fried fish)

### **Tapas variadas calientes**

- Atun oriental (Oriental tuna)
- Gambas picantes con ajillo (Spicy Prawns)
- Merluza fritas (Fish and chips)
- Cordero con berenjenas (Lamb with eggplant)
- Albondigas (Spanish meatballs)
- Pinchos de ternera (skewers of beef)

### **Postres**

- Crème catalan (Crème Brûlée)
- Helados de fresas (strawberry sorbet)
- Melocoton (poached peaches)
- Mousse de chocolate (Chocolat mousse)
- Tarta de queso y cafe (cheesecake)
- Frutas rojas (red fruits)

# koken-op-maat

## **Mediterrane Tapas.**

Saumon con verduras (smoked salmon and vegetables)

Frittata (Italian omelet, spinach, tomatoes, pine nuts)

Tortilla Espanola (Spanisch omelet with onion and Potatoe)

Fritto misto con oliva e peperoni (fried fish with olives and red pepper)

Keftedakia (Greek meat balls)

Galletes au thon (tuna cakes)

\*\*\*\*\*

Faraona all'aglio (guinea fowl)

Thon oriental (tuna)

Merluzzo alla milanese (fried fish)

Berenjenas con cordero (Lamb with eggplant)

Souvlaki (Beef skewers)

Moussaka

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée

Sorbet de fresa (strawberry sorbet)

Mousse au chocolat

Pere bollite al vino rosso con parmigiano (poched pears with Parmezan cheese)

Tiramisu (cheesecake)

Panna cotta

**Menu “Hollandse Pot”**

Palingsalade met aardappel en bietjes

Erwtensoepp met Hollandse garnalen

Gegrilde coquilles st. Jacques

Bitterbal met ham en Rijpenaer

\*\*\*\*\*

Lekkerbekjes in mosterdsaus

Hutspot met ribeye

Kalfsgehaktballetjes met groene kool en appel

Rode kool met pompoen en eendenborst

Texels lamsvlees met pastinaak en honingsaus

Eendenborst met sinaasappel

Stamppot met rucula en spekjes

\*\*\*\*\*

Crème brûlée

Chocolademousse

Mango sorbet-ijs

Gemarineerd rood fruit



# koken-op-maat

## Italiaanse Hapjes

### Voorgerechten

Salmone fumato con verdures

Frittata

Fritto misto con oliva e peperoni

Pomodori alla caprese

\*\*\*\*\*

### Hoofdgerechten

Faraona all'aglio

Tonno orientale

Merluzzo alla milanese

Agnello con melanzane e pappardelle

\*\*\*\*\*

### Nagerechten

Panna cotta

Sorbetto de mango

Mousse di cioccolato

Frutti rossi all Balsamico

## Thais Menu

Kruidige kippensoep met kokosmelk

Garnalenkoekjes

Loempia

Kippenspiesjes

\*\*\*\*\*

Garnalen in rode curry

Zeebaars met pittige saus

Eend met groene curry

Salade met rundvlees en aubergine

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée met limoenblaadjes

Mango limoen sorbet

Chocolademousse met rode peper

Tropische vruchtensalade

# koken-op-maat

## Wereld hapjes

### Voorgerechten

Erwtensoop met gerookte paling en truffelschuim

Quacamole

Garnalenkoekje

Pizza al tonno

\*\*\*\*\*

### Hoofdgerechten

Kip teriyaki met aubergine

Gebakken tonijn met gebakken groenten en kokos

Biefstukspiesjes met oregano en citroen

St jakobsschelpen met aardappelpuree en prei

\*\*\*\*\*

### Nagerechten

Crème brûlée

Chocolademousse

Mango sorbet-ijs

Gemarineerd rood fruit

# koken-op-maat

## High tea

Muffins

\*\*\*

Scones

\*\*\*

Club sandwich

\*\*\*

BTL sandwich

\*\*\*

Salmon sandwich

\*\*\*

Tuna salad sandwich

\*\*\*

Chicken pie

\*\*\*

Homemade sausages

\*\*\*

Fish and chips

\*\*\*

Strawberries and cream



# koken-op-maat

## Indonesische rijsttafel

Udang peteh

Ikan Bali

Babi Kechap

Ajam Bali

Sate ayam

Rendang

Sambal goreng boontjes

Sambal Goreng telur

Sayur Lodeh

Gado Gado

Crème brûlée met citroengras en kaneel suiker

Spekkoek

Mango sorbet

Chocolade mousse met rode peper en kardemon

# koken-op-maat

## Chinees menu

### Voorgerechten

Garnalenkoekjes

Loempia

Kippenspiesjes

Siew mai

### Hoofdgerechten

Rundvlees met peultjes (Ho lan dau chow ngau yook)

Varkensvlees met vijf kruidenpoeder. (Jing ng far nam)

Chow min

Gebakken Sint Jakobs mosselen met pak soy.

### Nagerechten

Crème Brûlée

Mango sorbet

Chocolademousse

Tropische vruchtensalade

# koken-op-maat

## Japans menu

Sushirolletjes met tonijn

Californische rolletjes

Dobin-mushi

Tempura

\*\*\*\*\*

Sukiyaki

Rundvlees met gebakken groenten

Teriyaki

Kip met een glanzend laagje

Tonijn met sesam

Zalm met gember en asperges

\*\*\*\*\*

Kokos Crème Brûlée

met

Frutti rossi all'aceto balsamico

Mango sorbet

Chocolade mousse

**Libanees Menu**

Ahlan wa Sahlan

(welkom)

Mezze

Khoûdar mehchi (gevulde groenten)

Hoummos bi thiné ( hummus met tahin)

Fatâyer (flapjes met gehakt, spinazie en feta)

Chîch taoû' Bouchra (kipspiesjes van Bouchra)

\*\*\*\*\*

Samaké bi thiné (gebakken garnalen met tahinsaus)

Kebbété samak (Vis uit de oven)

Bêmiyé bi lahmé ( Okra met rundvlees)

Kafta bis-sêniyyé (gehaktballetjes met tomaat en aardappel)

\*\*\*\*\*

Dadel sinaasappel mousse

Aardbeien frambozen yoghurtijs

Limoen munt limonade

Mango limoen salade



# koken-op-maat

## Turkse, Hindoestaanse en Marokkaanse

### Hapjes

### Voorgerechten

Harirasoep

Hindoestaanse visballetjes

Börek

Tabulee

### Hoofdgerechten

Roti met kip

Tajine

Shis kebeb

Turkse zeebaars

### Nagerechten

Crème Brûlée

Chocolade mousse

Mango sorbet

Gepocheerde peren

# koken-op-maat

## Kerst amuse diner

### Voorgerechten

Pompoensoep met wilde paddenstoelen en truffelschuim

Toast van kletzenbrood met eendenborst en vijgenchutney

Gevulde Portobello

Rolletjes van carpaccio gevuld met rauwkost en alioli.

### Hoofdgerechten

Gegrilde Sint Jakobsschelpen met gestoofde prei en aardappelpuree

Parelhoen gevuld met spinazie en eekhoorntjesbrood

Gegrilde tonijn met gebakken groenten en kokos

Gevulde courgettes met asperges en roerei met truffelolie

### Nagerechten

Crema Catalana

Mango sorbetijs

Chocolade mousse

Gemarineerd rood fruit

# koken-op-maat

## Zuid-Amerikaans Menu

### Voorgerechten

Sopa de calabaza

Pompensoep uit Ecuador

Migas de atun

Tonijnomeletjes uit Colombia

Guacamole con pollo picante

Guacamole met surinaamse kerriekip

Jamaican shrimps

### Hoofdgerecht

Entrecote "chimichurri"

met

Papas dolces

### Nagerechten

Cocos Crème Brûlée

Mousse de chocolata

Sorbet de mango

Frutas rojas

**Italiaans menu Italian menu**

# koken-op-maat

## Voorgerechten (starters)

Zelfgemaakte ravioli met gebakken garnalen en st jacobsschelpen in tomatensaus

Ravioli with prawns and scallops.

Of

Vitello tonnato, kalfsvlees met tonijnsaus.

Veal and tunasauce

Of

Funghi ripieni, gevulde portobello champignons.

Stuffed mushrooms

Crema di zucchini con cappesante e scampi

## Hoofdgerechten:

Ossobuco milanese, gestoofde kalfsschenkel met risotto

Veal Milan style with risotto

Of

Scottadito, geroosterde lamskoteletten (lamsrack) met in de oven gebakken aardappeltjes.

Rack of lamb with oven backed potatoes and vegetables

Of

Salmone confit, in olie geconfijte zalm met kruidenolie en gemengde groenten.

Salmon slowly cooked with vegetables and oil with fresh herbs

Petto di faraona farcito di porcini con patate e verdure



# koken-op-maat

Nagerechten:

Tiramisu.

Italian cheesecake with coffee and cookies

Of

Panna cotta (roompudding) met gemarineerd rood fruit.

Cream pudding with raspberry sauce

Of

Crème brûlée di amaretto.

# koken-op-maat

## Menu Espana

Zarzuela

\*\*\*\*\*

Cordero al Horno

\*\*\*\*\*

Crema Catalana

Perras con vino tinto

Mousse de chocolata

Helados de mango

Buen provecho

# koken-op-maat

## Biologisch vegetarisch menu

Pompoensoep

Met gebakken bospaddenstoelen

\*\*\*\*\*

Gevulde courgette

met

Asperges en roerei met truffelolie

\*\*\*\*\*

Crème Catalan

Chocolade mousse

Mango sorbet

Gemarineerd rood fruit

# koken-op-maat

## Frans menu

Soupe de courge aux saumon

Ou

Coquilles Saint Jacques et des crevettes

a la Parisienne

\*\*\*\*\*

Suprême de Pintadeau

farcie

aux épinards et des cèpes

ou

Selle d'agneau au miel

et pommes fondant

\*\*\*\*\*

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Sorbet de mangue

Fruits rouges



# koken-op-maat

## Grieks menu

### Mezes

Dolmadakia

\*\*\*\*\*

Tzatziki

\*\*\*\*\*

Keftedakia

\*\*\*\*\*

garidhes saganaki

\*\*\*\*\*

### Hoofdgerecht

Moussaka

\*\*\*\*\*

### Nagerechten

Baklava met vanille ijs

# koken-op-maat

## Menu des Ardennes

### Amuses

Coquilles Saint Jacques met pata negra ham en gekookte biet

Een oestersoepje

Gerookte zalm met avocado in aspic

\*\*\*\*\*

### Koud voorgerecht

Een lasagna van filodeeg

Met gemarineerde tonijn, fines herbes en eendenlever krullen

\*\*\*\*\*

### Soep

Bisque d'homard of pompoensoep met wilde bospaddenstoelen

\*\*\*\*\*

### Warm voorgerecht

Gekonfijte grietfilet

met kruidenolie en ratatouille

\*\*\*\*\*

### Hoodgerecht

French raked hertenkotelet

met Portjus

en

aardappel selderij puree met gekonfijte witlof

\*\*\*\*\*

### Grand dessert

\*\*\*\*\*

# koken-op-maat

Koffie met friandises en digestief

## **De borrel:**

Champagne of Prosecco

Geroosterd Kletzenbrood met gerookte ganzenfilet en vijgenchutney

Krabkoekjes

Stengels met panchetta en Parmezaanse kaas

**Kerst menu I vier gangenmenu**

Kastanjesoep

Met

wilde bospaddenstoelen

\*\*\*\*\*

Coquilles Saint Jacques

Op

Een puree van getruffeerde zoete aardappel

\*\*\*\*\*

Duif omwikkeld met parmaham

en

Portjus

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée

Amandelijs

Tropische fruitsalade

Witte chocolade mousse



**Kerst menu II vijf gangen menu**

Bisque d'hommard

\*\*\*\*\*

Krokante lasagne van filo deeg, groene kruiden, gemarineerde tonijn en krullen eendenlever met een truffeldressing

\*\*\*\*\*

Gegrilde zeebaars op een zoete aardappelpuree, een sinaasappel kreeftensaus en een sesam kletskop

\*\*\*\*\*

Fazantenborst omwikkeld in parmaham op gekonfijte schorseneren met paddenstoelen, truffel en een Madeira jus

\*\*\*\*\*

Petit grand dessert met witte chocolademousse, een crème brulée van limoenblad, pastilla van amandelijs, tropisch fruitsalade en een wentelteefje van speculaas