INSPIRATIE

Extra klein...
Extra lekker...
Extra gezellig...
Extra elegant...

❤ Hapjes

Mini taco's

Knapperige mini-taco's
gevuld met:

Gerookte zalm
avocado salsa & citrusmayonaise

Rivierkreeftstaartjes
zeekraal, lenteui & chili jam

Salade van kidneybonen
met paprika, tomatensalsa,
koriander & zure room

Gegrilde kip
gemarineerd met basilicum & koriander
en pittige ingemaakte wortel

Blini etagère

Luxe belegde blini's
gepresenteerd op een witte etagère

Gerookte bietjes
bietjes-mayonaise & zeewier-kaviaar

Heilbot
gemarineerd met bietjes
met mieriks wortel-room & haring-kuit

Zalm
gemarineerd met bronzen venkel
met limoen-room & forel-kuit

Rolletjes

Koolrabi rolletje
met gerookte kip, mosterd-crème,
tuinkers & knapperige meelwormpjes

Courgette rolletje
met gerookte zalm,mieriks wortel-crème,
bieslook & haricots verts

Rolletje van gele & oranje wortel
met crème van boerenkaas
& huisgemaakte piccalilly

Rolletje van Chinese kool
met katenspek, komkommer & chili jam

Gimbap

Gimbap is de Koreaanse variant op sushi. Deze rijstpakketjes worden op smaak gebracht met sesamolie & rijk gevuld met een keur aan pittig ingelegde groenten, chilipeper, homemade kimchi & omelet of gegrild rundvlees.

Omwikkeld met dunne zeewiervelletjes zijn ze ideaal als voedzame snack bij borrel, lunch of picknick.

Piadina

Ter plekke worden deze kleine Italiaanse platbroodjes gebakken en naar keuze gevuld met:

Parmaham
Spinata romana
Ricotta
Buffelmozzarella
Rucola
Basilicum
Pommodori tomaat
Gegrilde groenten
Basilicum pesto
Pijnboompitjes
Olijventapenade

Carne salada

We marineren biologisch rundvlees met zeezout, wortel, knoflook & kruiden. Dit proces zorgt ervoor dat vocht uit het vlees getrokken wordt (pekelen) waardoor de structuur iets steviger wordt & tegelijk alle smaken in het vlees worden opgenomen.

Het lijkt dus op carpaccio, maar is stiekem een smaak-bommetje. Heerlijk als voorgerecht of op kleine gegrilde bruschetta's.

Natuurlijk serveren we ook heerlijke vegetarische bruschetta's met aubergine salsa & gegrilde groenten.

Bulgogi beef

Koreaans gemarineerd
gegrild rundvlees
op een mini puntje met:

Pittig ingelegde wortel
Huisgemaakte kimchi
Ingemaakte ui met pittige mosterd
Koriander
Rode peper
Chili jam
Waterkers

Samoosa's

Knapperige, huisgemaakte Indiase samoosa's, maar dan nèt even anders

Peking eend
lenteui & hoisin saus

Bloemkool, aardappel
rozijnen & vadouvan kruiden

Aubergine curry
met tomaat & koriander

Gamba's
kokos, limoenblad & rode peper

Op de tafels

Mediterraan plateau

gemarineerde groene olijven
aubergine met balsamico, lenteui & koriander
parmaham & gerookte varkenslende
cabrales, testun al barolo & manchego romero
zwarte vijgenjam & kweepeergelei
knapperige crostini's

Groene Antipasti

groene radijs & komkommer
groene tijger tomaatjes
cashew-koriander pesto
blauwe kaasdip, kruidendip
asperges, bleekselderij & koolrabi
groene olijven met venkelzaad & citroen
piccolini mozzarella met oregano & rode peper

Hollands

Knabbels
Koekjes van oude boerenkaas
Geroosterde gezouten nootjes
Knapperige stengels met boerengeitenkaas

Kaasjes
Le Petit Doruvael
Boeren brandnetelkaas
De Terschellinger
Oude boeren brokkelkaas

Hapjes
Gevulde eitjes
Huzarensalade geserveerd in een klompje
Rundergehaktballetjes in oma's jus
Witloftaartjes met oude kaas

Zoet
Mini appeltaartjes van Fransje
Hangop met verse frambozen in een amuseglas
Huisgemaakte advocaat met boerenyoghurt ijs

Hartig ijs

Wasabi ijs
met gemarineerde zalm,
dille & borage cress

Kokos-limoenblad ijs
met rivierkreeftstaartjes,
koriander & rode peper

Avocado-chili jam ijs
met Hollandse garnaaltjes,
lenteui & peashoots

Gezouten karamel ijs (1 liter)

Basis custard

1 open vanillestokje
250 ml melk
750 ml slagroom
10 eidooiers
150 gr fijne kristalsuiker
1 tl zeezout (voorkeur Maldon)

Voor de karamel

275 gr fijne kristalsuiker
125 ml water

1. Doe het vanillestokje met merg in een steelpan met de melk & de room. 2. Breng tegen de kook aan en laat 10 min. zachtjes trekken. 3. Klop met de mixer de eidooiers & suiker ca. 10 min. tot het mengsel dikromig en licht van kleur is. 4. Voeg hier een beetje van het warme roommengsel aan toe en klop door elkaar. 5. Schep het dooiermengsel door het overige roommengsel. Verwarm al roerend tot het bindt maar niet kookt. 6. Schenk het mengsel door een zeef in een kom. 7. Zet voor de karamel een pan met dikke bodem op laag vuur. Meng hierin de suiker met het water. Breng dit langzaam aan de kook zonder het te roeren. Laat koken tot de siroop karamelkleurig is. 8. Voeg de hete karamel toe aan de warme custard samen met het zeezout. Pas op met spatten! 9. De karamel word direct hard, maar lost op als je blijft roeren. Laat het mengsel afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

Mini tulbandjes

Zoete, feestelijke cakejes
met een klein (gla)zuurtje

Citroen-bosbessen
met citroen glazuur

Bramen-amandel
met bramen glazuur

Rum-rozijnen
met butterscotch glazuur

Kokos
met passie glazuur

Wortel-kaneel
met sinaasappel glazuur

The Eet-team

020-6735067
Archangelkade 6F Amsterdam

eten@the-eet-team.nl
www.the-eet-team.nl

the-eet-team
@eetteam