INSPIRATIE

Fijne feestdagen • Vrolijk kerstfeest • Gelukkig nieuwjaar • Happy Holidays • Merry Christmas • Happy new year • glædelig ferie • glædelig jul • godt nytår • frohe Feiertage • Fröhliche Weihnachten • Frohes neues Jahr • hyvää joulua • onnellinen uusi vuosi • bonnes vacances • joyeux Noël • Bonne Année • selamat berlibur • Selamat Natal • selamat tahun baru • buone vacanze • buon Natale • buon anno • lykkelig ferie • god jul • godt nytt år • boas festas • feliz Natal • feliz ano novo • felices fiestas • Feliz Navidad • feliz año nuevo • mutlu tatiller • mutlu Noeller • mutlu yıllar • glada helgdagar • lokkich nij jier • lokkige fakânsjes • gelukkige nuwe jaar • Vrolike Kersfees • ευχάριστες διακοπές • Καλά Χριστούγεννα • ευτυχισμένο νέο έτος • jou ferye kè kontan • Jwaye Nwèl • kè kontan nouvo ane • sretni praznici • Sretan Božić • sretna nova godina • Wesołych świąt • szczęśliwego nowego roku • manawa hau'oli • mele kalikimaka • kellemes Ünnepeket • boldog Karácsonyt • boldog új évet • Gleðilega hátíð • Gleðileg jól • Gleðilegt nýtt ár • šťastné svátky • veselé Vánoce • šťastný nový rok • amaholide ajabule • Jabulela Ukhisimusi • Jabulela unyaka omusha •

Ontbijt

Pannetonne
Luchtig Italiaans kerstbrood
Gevuld met gedroogde cranberry's,
abrikozen & rozijnen

Kerst cupcakes
Wortelcakejes met bruine suiker,
kaneel, kruidnagel & piment

X-mas dougnuts
Ster-vormige dougnuts met vanille crème

Open belegde mini broodjes met:

Gebraden kalkoen
met huisgemaakte vruchten compôte

Gerookte zalm
met roomkaas & boragecress

Eiersalade met dragon,
lenteui & zongedroogde tomaat

Adventskalender

Iedere dag van de maand december
een laatje openen... en heerlijke
Eet-team lekkernijen vinden!

Leuk om weg te geven,
bijvoorbeeld als kerstpakket
aan de medewerkers van je bedrijf.
Wij kunnen het kastje geheel naar wens
decoreren en voorzien van naam,
bedrijfslogo of boodschap.

Bestel voor 1 november, dan zorgen wij
dat de adventskalender voor eind
november bezorgd wordt.

Adventskalender kastje (33x33x8cm)
Inclusief 25 lekkere verrassingen
Inclusief verzendkosten
€ 95,00 per stuk

Gevulde poffertjes

Vers gebakken poffertjes
gevuld met:

Pure chocolade & walnoot

Gedroogde abrikoos & sinaasappel

Rozijnen & Pedro Ximenez

Cranberry compôte

Witte Glühwein

Deze witte glühwein is net zo hartverwarmend als de welbekende rode variant, maar iets pittiger en minder zwaar.

Meng in een pan:

1 fles (75cl) witte wijn
80 gram verse gember, in plakjes
6 stuks steranijs
2 kaneelstokjes
2 takjes rozemarijn
½ sinaasappel, in plakjes
5 eetlepels honing

Verwarm het wijnmengsel, met de deksel op de pan, ca. 20 minuten tegen de kook aan. Laat van het vuur af nog 30 minuten trekken. Zeef de glühwein. Verwarm voor het serveren.

Winter BBQ

Tartiflette
Klassiek wintersgerecht met aardappel, gerookte spek, crème fraîche & roblochon

Raclette van Morbier
Ook een klassieker. Wij gebruiken hiervoor Morbier, een pittige kaas uit de Jura. De kaas word verwarmd boven het vuur. Wij serveren de warme gesmolten kaas met brood en groenten.

Grote, gepofte aardappels
Gevuld met:

- Gestoofd rundvlees
- Groentencurry & koriander
- Bacon, mais, cheddar & zure room
- Tonijn, lenteui & Bel Paise

Gourmetten

Gourmetten hoort bij de kerst en dat kan nu ook “The Eet-team style”. Natuurlijk erg leuk als eindejaarsdiner met collega’s, maar nu ook voor thuis te bestellen.

Bestel voor 1 december (minimaal 4 personen) dan zorgen wij dat het voor maandag 24 december voor je klaarstaat en dat je geen omkijken meer hebt naar het kerstdiner.

Gourmetten

Gamba's & mini-paksoi
Met rode peper, lenteui & limoenblad

Zoete aardappel
Met vadouvan, rozijnen & hazelnoot

Rolletje van rundvlees
Met een paddenstoel-truffel vulling

Varkenshaasje
Met gebakken appel & uiencompôte

Rode ui met balsamico-siroop,
Pijnboompitten & parmezaanse kaas

Halloumi & honingtomaatjes
Met een salsa van Taggiasche olijfjes

Thais gekruide kip-slavinkjes
Omwikkeld met gerookte spek

Hierbij serveren wij diverse
broodsoorten, smeersels & salades

Stoofpotjes

Hartverwarmende stoofpotjes onder
een knapperig bladerdeeg-deksel.
Gepresenteerd in ons
“gebreide kastje”

Stoof van hert & wildzwijn
Met kruidkoek & rode port

Vispotje
Met garnalen, kabeljauw,
venkel, dille & witte wijn

Paddenstoelen stoof
Met gekarameliseerde sjalot,
knoflook & dragon

(Brandnetel)kaasfondue

Recept voor 4 personen:

300 ml witte wijn
1 teentje knoflook
2 eetl. maizena
600 gr brandnetelkaas

Snijd het knoflookteentje doormidden en smeer de pan hiermee in. Los de maizena op met een scheutje wijn. Meng de wijn, de maizena en de kaas. Laat de kaas zachtjes smelten en roer tot een glad geheel.

Serveer met brood en groenten.

Winterse cocktails

Full Moon
Rum, tia maria, espresso,
kaneel, kruidnagel & room

b52
Irish cream, kahlúa & cointreau

White Russian
Vodka, witte chocolade likeur & room

Frankie
Frangelico, irish cream, room & hazelnoten

Irish coffee
Ierse wisky, espresso, bruine suiker & room

Chocotini
Chocolade, vodka & crème de cacao

Taartjes

Op onze taartjes-standaard presenteren wij
de lekkerste taartjes, hartig of zoet.
Bijvoorbeeld:

Zoete taartjes van patisserie Tout

- Citroen & merengue
- Bosvruchten & vanille
- Pure chocolade & bladgoud

Rijk gevulde warme quiches

- Paddenstoelen & gorgonzola
- Gerookt spek & Emmenthaler
- Artisjok, zongedroogde tomaat
& parmezaanse kaas

Winter wonderland diner

Potted shrimp
Hollandse garnaaltjes in boter
in kleine weckpotjes

Vichyssoise met venkel
pernod & oester

Gerookte knolselderij
met truffel-peterseliewortelcrème
& hazelnootjes

Rogvleugel
met portobello, aceto balsamico,
gestoofde prei & crème fraîche

Geroosterde bloemkool
met vadouvankruiden, crème van
gerookte worteltjes, amandelen & rozijnen

Mini omelette sibérienne
mascarpone ijs & chocolade cake.
Afgemaakt met gebrande merengue

Golden glow diner

Amuselepels
- heilbot gemarineerd met zeewier
- bloemkool pannacotta met parmezaancrisp

Amusesoepje
van peterseliewortel & garnaaltjes

Warm taartje
met geroosterde pompoen,
gorgonzola & pecannoten

Risotto met saffraan
gekonfijte kip met bladgoud

Crème brûlée
met limoenblad

Cheesecake
met crème fraîche & amarene kersen

Advocaat

Voor ca. 1 liter

330 ml brandewijn
330 gr witte basterdsuiker
2 zakjes vanillesuiker
15 eieren

Meng alle ingrediënten met een garde, maar het is niet de bedoeling dat het geheel luchtig geklopt wordt. Zeef het mengsel in een glazen of metalen kom. Laat dit al roerend boven kokend water (au bain marie) zachtjes indikken. De kom mag het kokend water niet aanraken. Als de advocaat te heet wordt zal deze schiften.

Koel de kom met advocaat, zodra deze vla-dikte heeft bereikt, zo snel mogelijk af in een bak ijswater. Giet de advocaat in gesteriliseerde flessen of weckpotjes.

De advocaat is 3-6 maanden houdbaar

Oliebollen

met dadels, gember & een vleugje oranjebloesem

Voor 25 stuks

1 ei
250 ml melk
250 ml water
1 eetl suiker
500 gr bloem
½ theel zout
zonnebloemolie
poedersuiker

14 gr gedroogde gist
1 goudreinette in stukjes
10 dadels in stukjes
zest + sap van 1 sinaasappel
125 gr stemgember, gehakt
100 gr blanke rozijnen
klein scheutje oranjebloesem

Verwarm in een pannetje de melk en het water tot deze lauwwarm is. Haal deze dan van het vuur en schenk 2/3 hiervan in een kom. Voeg de suiker en het gist toe en klop totdat de gist volledig is opgenomen. Klop het ei erdoor en voeg ook de bloem toe. Zodra het beslag helemaal glad is, rustig de overige melk erbij schenken en op de laagste stand 10min mixen. Roer met de hand de rozijnen, appelstukjes, dadels, de zest + sap van de sinaasappel en een klein scheutje oranje-bloesem erdoor. Plaats een vochtige warme doek over de kom en laat het beslag 45min rijzen. Verwarm intussen de zonnebloemolie in een grote pan tot 175c°. Schep met een ijsbolletjestang bolletjes van het beslag en bak deze goudbruin.

De boom in

Sterren van kaaskoekjes
Met venkelzaad

Schuimkransjes
Met amarenekers

Kerstboom spritsjes
Met witte chocolade

Gingerbread man
De volwassen variant...extra spicy!

Hartige kransjes
Met amandelen & zeezout

The Eet-team

020-6735067
Archangelkade 6F Amsterdam

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

the-eet-team
@eetteam