

INSPIRATIE




THE EET-TEAM

ONTBIJT-LUNCH-BORREL

020-6735067

eten@the-eet-team.nl

www.the-eet-team.nl

 [the-eet-team](https://www.facebook.com/the-eet-team)

 [@eetteam](https://www.instagram.com/eetteam)



ONTBIJT

Open belegde mini moutbroodjes

- Eiersalade
- Gerookte zalm & roomkaas
- Boerenkaas, tomaat & tuinkers

Mini croissantjes, koffiebroodjes
& pain au chocolat

Boerenkwark met vers fruit
Geserveerd in weckpotjes

Vruchtensmoothie



BROODJESLUNCH

Een assortiment van meergranen, focaccia, wit & moutbroodjes, wisselend belegd met vis, vlees, vegetarisch & vegan belegsoorten.

Bijvoorbeeld:

- Roombrie met walnoten & honing
 - Salade van artisjok, spinazie & parmezaanse kaas
- Bacon, avocado, tomaat & rucola
 - Gegrilde kip, Ceasar mayonaise & romaine sla
- Gerookte zalm met venkelsalade
 - Makreelsalade met gemarineerde komkommer
 - Auberginesalade, rucola & pijnboompitjes
 - Humus met harissa, gegrilde groenten & rucola



SOEP

Tomaat-canellibonensoep
met harissa & cavalero nero

Pittige linzensoep
met gember & citroengras

Tuinbonen-doperwtensoe
met munt & Griekse yoghurt

Kikkererwt-zoete aardappelsoep
met gerookte paprika & verse koriander

Mosterdsoep
met prei & pijnboompitjes

Knalgroene broccolisoe
met fêta



SALADES

Ceasar salad

Little gem met Ceasar dressing,
parmezaanse kaas & croutons

Avocado, cherrytomaat
Lenteui & dragon-vinaigrette

Waldorf salade

Selderij, appel, druiven & walnoot

Venkelsalade met geitenkaas,
Sinaasappel, granaatappel & sumak

Griekse salade

Frisse salade van komkommer,
tomaat, paprika, Taggiasche olijven & fêta



BURGERS

Kipburger met dragon,
katenspek, Ceasar mayonaise & romaine sla

Runderburger met gebakken uiringen,
homemade ketchup & boerenkaas

Aubergine-fêta burger
met pittige tomatensalsa

Lamsburger met pijnboompitjes
rode peper, koriander, komijn & tzatziki

Doperwt-mais burger (vegan)
met verse koriander & kruiden mayonaise

Kimchiburger,
Koreaanse runderburger
met pittig ingemaakte uien

Groentenburger van tofu,
kastanjechampignons,
wortel, lenteui & chili jam



WARME BROODJES

Bulgogi beef

Koreans gemarineerd rundvlees
met ingemaakte groenten

Hollands draadjesvlees
met gebakken ui

Pittig roergebakken tempé
met huisgemaakte atjar

Gebakken paddenstoelen
met verse kruiden

Garnalen

met chili jam & ingemaakte komkommer



SATE

Gemarineerd volgens Indisch familierecept

Saté Ajam

of

Saté Tempé

Daarbij serveren wij:

Pindasaus

Gebakken uitjes

Krupuk

Huisgemaakte atjar

Sambal trassie

Seroendeng



COCKTAILS

Geserveerd in een karaf

Caipirinha

Cachaça, limoen, suikersiroop

Mojito

Rum, suikersiroop, munt

Frambozen-vodka

Vodka met verse frambozen

Martini met komkommer & munt

Gin, vermout, suikersiroop

Bloody Mary

Tomatensap, vodka,
tabasco, worcestersaus, selderij

Cosmopolitan

Cranberry, vodka, countreau, limoen

Margarita

Tequila, countreau, limoen



WRAPS

Gerookte zalm

Bieslook-roomkaas, avocado & zeekraal

Gerookte forel

Radijsjes & yoghurt-roomkaas

Cesar wrap

Gegrilde kip, Cesar-mayonaise,
romaine sla & parmezaanse kaas

Parmaham

Zoete uitjes, truffelmayonaise & rucola

Gegrilde groenten

Basilicum, aioli, rucola & parmezaanse kaas

Humus & pittige mango chutney

Komkommer & koolrabi



BORRELHAPJES

Paratha rolletje
met pittig gestoofd rundvlees

Filodeeg hapje
met parmaham, peterseliewortel & salie

Cream cheese hapje
gevuld met gerookte zalm,
koolrabi, appel & citroen

Courgette-ricotta taartjes
met parmezaanse kaas, mint & citroen

Mini loempia
gevuld met pompoen,
rode peper, gember & koriander

Mini paddenstoelkroketjes
met shiitake, portobello, sjalot & tijm



WECKPOTJES

Stel je eigen borrel assortiment samen met deze gezellige weckpotjes!

- Huisgemaakte kaaskoekjes
- Gemarineerde groene olijven
 - Pittig geroosterde nootjes
- Mozzarella met gepofte rode peper
 - Gorgonzola met prosecco
 - Boerenpaté met cognac
- Zalm tartaar met lenteui & dille
 - Gemarineerde garnalen
- Boerenkaascrème met piccalilly
 - Humus met harissa & citroen
 - Tonijnmayonaise met kappertjes
- Gedroogde worstjes met venkelzaad
 - Auberginesalade met koriander
 - Stilton met port
 - Kruiden aioli





SAVOURY PARTY JARS

Create your own party mix with these delicious savoury party jars!

- Homemade cheese biscuits
- Green olives with fennel & lemon
 - Spicy roasted nuts
 - Mozzarella with red pepper
 - Gorgonzola with prosecco
 - Pate with cognac
- Salmon tartare with spring onion & dill
 - Marinated prawns
- Cheese cream with homemade piccalilly
 - Humus with harissa & lemon
 - Tunamayonaise with capers
 - Sausages with fennelseed
 - Eggplantsalad with cilantro
 - Stilton with port
 - Herb aioli



SAVOURY PARTY SNACKS

Paratha roll
With spicy, stewed beef

Filo pastry
With Parmaham, parsley root & sage

Cream cheese pastry
Filled with smoked salmon,
Turnip-cabbage, apple & lemon

Zucchini-ricotta tartlet
With parmesan cheese, mint & lemon

Mini spring roll
Filled with pumpkin,
red pepper, ginger & cilantro

Mini mushroom croquette
With shiitake, portobello, shallot & thyme



WRAPS

Smoked salmon

Cream cheese, avocado & samphire

Smoked trout

Radish & yoghurt-cream cheese

Cesar wrap

Grilled chicken, Cesar-mayonaise,
lettuce & parmesan cheese

Parmaham

Caramelized onions,
truffle-mayonaise & rocket

Grilled vegetables

Basil aioli, rocket &
Parmesan cheese

Humus & spicy mango chutney

Cucumber & kohlrabi



COCKTAILS

Served in a jug

Caipirinha

Cachaça, lime, sugar syrup

Mojito

Rum, sugar syrup, mint

Raspberry-vodka

Vodka with fresh raspberries

Martini with cucumber

Mint, gin, vermouth,
sugar syrup, cucumber, mint

Bloody Mary

Tomato juice, vodka,
tabasco, worcestersaus, celery

Cosmopolitan

Cranberry, vodka, countreau, lime

Margarita

Tequila, countreau, lime



SATE

Marinated according to Indian family recipe

Saté Ayam
or
Saté Tempé

Served with:
Peanut sauce
Fried onions
Krupuk
Homemade atjar
Sambal trassie
Seroendeng



HOT BUNS

Bulgogi beef

Korean beef with pickled vegetables

Dutch beef stew

With onions

Spicy tempé

With homemade atjar

Mushrooms

With fresh herbs

Prawns

With chili jam & sweet-sour cucumber



BURGERS

Chickenburger with taragon,
smoked bacon, ceasar mayonaise & lettuce

Beefburger with onionrings,
homemade ketchup & cheese

Eggplant-fêta burger
with spicy tomatosalsa

Lamb burger with pinenuts,
red pepper, cilantro, cumin & tzatziki

Greenpea-corn burger (vegan)
with fresh cilantro & herb mayonaise

Kimchiburger,
Korean beefburger with spicy onions

Vegieburger with tofu,
mushrooms, carrot, springonion & chili jam



SALAD

Cesar salad

Little gem with Caesar sauce,
Parmesan cheese & croutons

Avocado, cherry tomato

Spring onion & tarragon-vinaigrette

Waldorf salad

Celery, apple, grape & walnut

Fennel salad with goats' cheese,

Orange, pomegranate & sumac

Greek salad

Fresh salad of cucumber, tomato,
bell pepper, olives & fêta cheese



SOUP

Tomato-cannellini bean soup
with harissa & cavaleiro nero

Spicy lentil soup
with ginger & lemongrass

Broad bean-green pea soup
with mint & Greek yoghurt

Chickpea-sweet potato soup
with smoked bellpepper & fresh cilantro

Mustard soup
with leek & pinenuts

Green broccoli soup
with fêta cheese



BREADROLLS

Our breadrolls are a mix of multigrain, white, malt & focaccia. These bread rolls are freshly made with various fish, meat, vegetarian & vegan toppings .

For example:

- Brie with walnuts & honey
 - Artichoke salad with spinach & parmesan cheese
- Bacon, avocado, tomato & rocket
 - Grilled chicke Ceasar mayonaise & lettuce
- Smoked salmon with fennelsalad
- Mackarelsalad with sweet-sour cucumber
- Eggplant with pinenuts & rocket
 - Humus with harissa, grilled vegetables & rocket



BREAKFAST

Mini breadrolls

- Eggsalad
- Smoked salmon & cream cheese
- Farmers cheese, tomato & cress

Mini croissants, coffee rolls
& pain au chocolat

Yoghurt with fresh fruit
Served in small jars

Fresh fruit smoothie




BREAKFAST-LUNCH-DRINKS

020-6735067

eten@the-eet-team.nl

www.the-eet-team.nl

 [the-eet-team](https://www.facebook.com/the-eet-team)

 [@eetteam](https://www.instagram.com/eetteam)



INSPIRATION



THE EET-TEAM