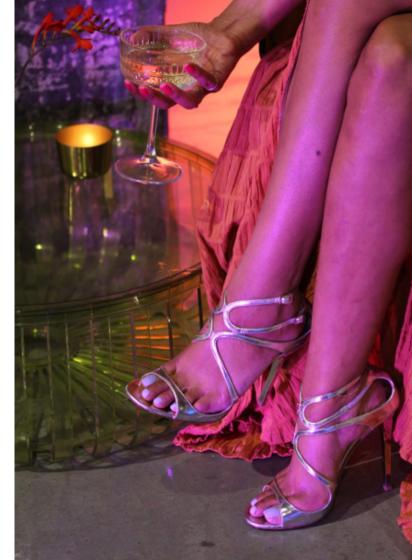


Voeg een beetje cowfettí toe aan elke dag

> The Eet-team 020-6735067 eten@the-eet-team.nl www.the-eet-team.nl f the-eet-team @ @eetteam

Dit feest-boekje is mogelijk gemaakt met dank aan Loods6, Total Audio Support & Boels Party



#### BUBBELS

Champagne brut Grande Réserve Maison Veuve A. Devaux

> Rosé frizant Mas de Daumas Gassac

Frizzante Nera Spago Prosecco Colli Trevigiani – De Faveri

PasDuTout Mousseaux Alcoholvrije wijn – Côte de Provence

> Schild Estate Barossa Sparkling Shiraz





### AMUSE MUUR

Verwelkom uw gasten met een amuse muur vol hapjes en drankjes, bijvoorbeeld:

> Hoorntjes Huisgemaakte kaasstengels Gemarineerde olijven Pittige geroosterde nootjes Crudité met verse kruiden dip

#### Tartare

Klassieke steak tartare

Zalmtartaar met lenteui, kappertjes & crème fraîche

Tartaar van geroosterde bietjes met mierikswortel crème & dille

Tartaar van gepofte wortel met hazelnoot & balsamico uitjes

### AMUSE MUUR

In de reageerbuisjes:

Bloody Mary Cocktail van tomatensap, vodka, selderij & tabasco

Frambozen-vodka Huisgemaakte cocktail van verse frambozen & mint

Gekoeld soepje van avocado, komkommer & koriander

Pittige gazpacho van tomaat, paprika & gepofte rode peper



### HAPJES-STANDAARD

De stoere standaard met buizen van verschillende hoogtes kan op iedere plek in de ruimte op een statafel geplaatst worden.

#### Salades

Zoete aardappel, baby spinazie, geitenkaas & pompoenpitten

Salade met Hollandse blauwe kaas, ingemaakte druiven & pecannoten

Geroosterde bloemkool met remoulade dressing & amandelen

Salade met pittig ingemaakte peertjes & dungesneden Parmaham

#### Pannacotta

Yoghurt pannacotta met boerenmeisjes (abrikozen op brandewijn)

Vanille pannacotta met gecarameliseerde appel en rozijnen

Kardamom pannacotta met sinaasappelcompôte & kokos-chips





#### SALADETAFEL

In het midden van een dinertafel presenteren we een luxe shared dining salade:

> Gemarineerde heilbot Rivierkreeftjes Gepocheerde oesters Zoet-zure makreel Gamba's met rode peper & dille Bombe van zalm

Gegrilde babygroenten Zoet-zuur ingelegde groenten Komkommer & rettich Zeekraal & zeewier Bronzen venkel Eikenblad & red chard Borage cress



### MINI TACO'S

gevuld met:

Gemarineerde zalm, avocado & citrusmayonaise

Zoete aardappel, geblakerde mais & pittig ingelegde rode kool

Gerookt rundvlees, waterkers & zoet-zure rode uitjes

# HOORNTJES

gevuld met:

Blauwe kaas crème met ingemaakte druiven & pecannoot

Gerookte zalm crème Met augurk, kappertjes, lente-ui & borage cress

Crème van gerookte kip Met rode peper, pancetta & sinaasappel

Hummus met harissa Geroosterde paprika & pijnboompitjes





#### FRUITS DE MER

Gevuld met crushed ice en de heerlijkste schaal- en schelpdieren past de Fruits de Mer etagère bij iedere partij.

Gamba's, langoustines, scheermessen, diverse soorten oesters, kokkels & mosselen

Hierbij naar keuze:

Rode ui vinaigrette Verse frambozen azijn Pittige Thaise vinaigrette Huisgemaakte mayonaise Sereh mayonaise

# ZOETE HAPJES ETAGÈRE

Mini appeltaartje met rozijnen Bieten-gember cakeje met cream-cheese frosting Amandel-bramen tulbandje met bramen glazuur Pure chocolade taartje met verse fruit Koffie tulbandje met butterscotch glazuur Carrot cake met cream-cheese glazuur Citroen-maanzaad tulbandje Ruby chocolate brownie met verse framboos Mini-cheesecake met bosbessen



#### COCKTAILS

Long Island Iced tea Gin, vodka, rum, tequila, cola & citroen

> Klassieke droge martini Geserveerd met citroen & olijf

Espresso martini Espresso, vodka & koffielikeur

Gin & Tonic Met komkommer & rozemarijn

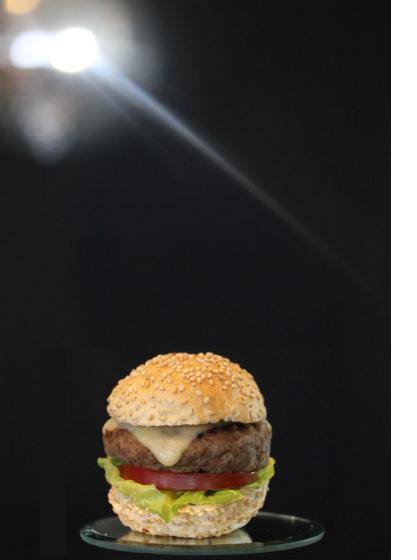
Poire Royale Verse peer, prosecco, vlierbloesem & perenlikeur

Moscow Mule Ginger beer, vodka, limoen & munt

Red Blossom Gin, framboos, bosbes, citroen & perziklikeur

> Limoen Mocktail Limoen, munt & gember







### BURGERS

Kipburger met dragon, katenspek, Ceasar mayonaise & romaine sla

Runderburger met gebakken uiringen, homemade ketchup & boerenkaas

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

Kimchiburger Koreaanse runderburger met pittg ingemaake ui



# PIZZA'S

Parmaham, oesterzwammen, Bel Paise & rucola Courgette, gorgonzola, olijven & tomaat Zachte geitenkaas, gegrilde aubergine & kruidensalsa

### FRIETJES

met: Piccalilly mayonaise Homemade ketchup Truffelmayonaise



### BORRELHAPJES

Pompoentaartje met Hollandse blauwe kaas & walnoten

Knapperig deeghapje met creamcheese, cheddar, maïs, jalapeños & gegrilde paprika

Mini paddenstoelen kroketje met tijm

Gegrilde kipspiesje met koriander, limoen & munt

Risottokoekje met zongedroogde tomaat, olijven, mozzarella & Parmezaanse kaas

Mini loempia met zoete aardappel, rode peper & gember

Knapperig gepaneerde gamba met citroen-dille mayonaise

Paratharolletje met pittig gestoofd rundvlees



#### TOSTADA'S

Makreel, dille-crème & zoet-zure rode kool

Gemarineerd rundvlees, ingemaakte komkommer & radijs

Avocado, rivierkreeftstaartjes, geblakerde maïs & zoet-zure rode ui

Zoete aardappel, gegrilde lenteui, chilisalsa & geitenkaas

In bietjes gemarineerde heilbot, met avocadocrème & ingemaakte groene peper

> Witte bonen crème, gepofte aubergine & semi-gedroogde tomaat







### TOSTADA'S

Mackerel, dill-cream & sweet and sour red cabbage

Marinated beef, pickled cucumber & radish

Avocado, crayfish tails, blackened corn & sweet and sour red onion

Sweet potato, grilled spring onion, chili salsa & goat cheese

Halibut marinated in beetroot, with avocadocream & pickled green pepper

> white bean hummus, roasted eggplant & semi-dried tomato



#### SAVOURY PARTY SNACKS

Pumpkin tartlet with Dutch blue cheese & walnuts

Cream cheese empanada with cheddar, corn, jalapeños & grilled bell peppers

Mini mushroom croquette with thyme

Grilled chicken skewer with coriander, lime & mint

Risotto cake with sundried tomato, olives, mozzarella & Parmesan cheese

Mini springroll with sweet potato, red pepper & ginger

Crispy prawn with lemon-dill mayonnaise

Paratharoll with spicy braised beef





### PIZZA'S

Parmaham, oyster mushrooms, Bel Paise & rocket

> Zucchini, gorgonzola, olives & tomato

Soft goat's cheese, grilled eggplant & herb salsa

### FRIES

with: Piccalilly mayonaise Homemade ketchup Trufflemayonaise



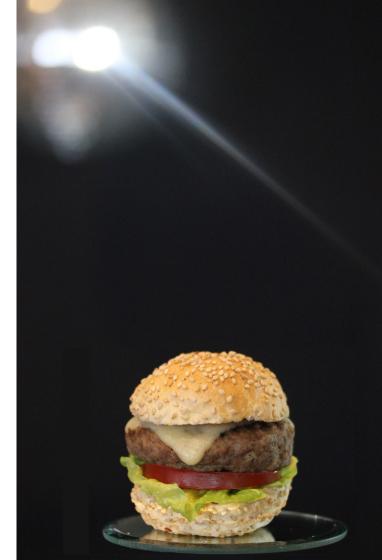
# BURGERS

Chickenburger with tarragon, bacon, Caesar mayonnaise & romaine lettuce

Beefburger with fried onionrings, homemade ketchup & farmer's cheese

Tofu vegetableburger, mushrooms, carrot, spring onion & chili jam

Kimchiburger Korean beefburger with spicy pickled onions





### COCKTAILS

Long Island Iced tea Gin, vodka, rum, tequila, coke & lemon

> Classic dry martini Served with lemon & olive

Espresso martini Espresso, vodka & coffeeliqueur

Gin & Tonic With cucumber & rosemary

Poire Royale Fresh pear, prosecco, elderflower & pear liqueur

Moscow Mule Ginger beer, vodka, lime & mint

Red Blossom Gin, raspberry, blueberry, lemon & peach liqueur

> Lime Mocktail Lime, mint & ginger



# SWEETS ETAGÈRE

Mini applepie with raisins Beetroot ginger cake with cream cheese frosting Almond blackberry turban cake with blackberry glaze Dark chocolate cake with fresh fruit Coffee turban cake with butterscotch glaze Carrot cake with cream-cheese glaze Lemon poppy seed turban cake Ruby chocolate brownie with fresh raspberry Mini-cheesecake with blueberries

### FRUITS DE MER

The Fruits de Mer etagère with crushed ice and the most delicious crustaceans and shellfish is an eyecather for every event.

Gamba's, langoustines, razor clams, various types of oysters, cockles & mussels

Served with:

Red onion vinaigrette Fresh raspberry vinegar Spicy Thai vinaigrette Homemade mayonnaise Sereh mayonnaise





# MINI TACO'S

filled with:

Marinated salmon, avocado & citrusmayonaise

Sweet potato, blackened corn & spicy pickled red cabbage

Smoked beef, watercress & sweet and sour red onions

# CONES

filled with:

Blue cheese cream with pickled grapes & pecan nuts

Smoked salmon cream With pickle, capers, spring onion & borage cress

Cream of smoked chicken With red pepper, pancetta & orange

Hummus with harissa Roasted bell pepper & pine nuts



#### SALADTABLE

In the middle of the dinner table we present a luxurious shared dining salad:

Marinated halibut Crayfish Poached oysters Sweet and sour mackerel Gamba's with red pepper & dill Bombe of salmon Grilled baby vegetables Sweet and sour pickled vegetables Cucumber & rettich Samphire & seaweed Bronze fennel Oak leaf & red chard Borage cress





### **BITES PLATTER**

The sturdy platter with metal tubes can be placed on a high table in the party area.

#### Salads

Sweet potato, baby spinach, goat's cheese & pumpkin seeds

Salad with Dutch blue cheese, pickled grapes & pecans

Roasted cauliflower with remoulade dressing & almonds

Salad with spicy pickled pears & thinly sliced Parmaham

#### Pannacotta

Yoghurt pannacotta with 'boerenmeisjes' (apricots on brandy)

Vanilla pannacotta with caramelized apple and raisins

Cardamom pannacotta with orange compote & coconut chips



### AMUSE WALL

In the tubes:

Bloody Mary Tomato juice cocktail, vodka, celery & tabasco

Raspberry-vodka Homemade cocktail of fresh raspberries & mint

Chilled avocado soup, cucumber & coriander

Spicy tomato gazpacho, bell pepper & roasted red pepper

#### AMUSE WALL

Welcome your guests with an amuse wall full of bites and drinks, for example:

Cones Homemade cheese sticks Marinated olives Spicy roasted nuts Crudité with fresh herbs dip

#### Tartare

Classic steak tartare Salmon tartare with spring onion, capers & crème fraîche

Roasted beetroot tartare with horseradish cream & dill

Carrot tartare with hazeInut & balsamic onions





#### BUBBLES

Champagne brut Grande Réserve Maison Veuve A. Devaux

> Rosé frizant Mas de Daumas Gassac

Frizzante Nera Spago Prosecco Colli Trevigiani – De Faveri

PasDuTout Mousseaux Non-alcoholic wijn – Côte de Provence

> Schild Estate Barossa Sparkling Shiraz



Add a little confetai to every day

The Eet-team 020-6735067 eten@the-eet-team.nl www.the-eet-team.nl the-eet-team

@eetteam

This party booklet was made possible thanks to Loods6, Total Audio Support & Boels Party

# INSPIRATION

