

# INSPIRATIE

A close-up photograph of a crystal coupe glass filled with a light pink rosé wine. The glass has a faceted rim and a textured body. It sits on a light-colored tablecloth with a delicate, dark floral pattern. The background is softly blurred, showing more of the tablecloth and some warm, out-of-focus light spots.

**THE EET-TEAM**

Voeg een beetje  
*confetti*  
toe aan elke dag

The Eet-team

020-6735067

eten@the-eet-team.nl

www.the-eet-team.nl

 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

Crudit  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  
& dingesneden Parmaham

## Pannacotta

Yoghurt pannacotta met boerenmeisjes  
(abrikozen op brandewijn)

Vanille pannacotta met gecarameliseerde  
appel en rozijnen

Kardamom pannacotta met sinaasappel-  
compôte & 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 pittig ingemaakte 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 & coffee liqueur

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 eyecatcher 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

Crudit  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 hazelnut & 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  
confetti    
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

A close-up photograph of a crystal coupe glass filled with a light pink rosé wine. The glass is set on a light-colored tablecloth with a delicate, dark floral pattern. The background is softly blurred, showing warm, out-of-focus lights that create a bokeh effect. The overall mood is elegant and sophisticated.

**THE EET-TEAM**