

# INSPIRATIE





# Streetfood

Veelzijdig, vers en onweerstaanbaar, dát is streetfood. In dit boekje nemen we je mee langs heerlijke gerechtjes en hapjes van over de hele wereld, natuurlijk wel met een Eet-team twist! Je kunt eenvoudig zelf een streetfood menu samenstellen zodat het helemaal past bij jouw event. We bereiden alles zelf, dus rekening houden met dieetwensen is geen enkel probleem.

---

Diverse, fresh and irresistible, that is streetfood. In this booklet, we'll take you on a journey through street food offerings from around the world, of course with an Eet-team twist! Select your favorite items to create a streetfood menu perfect for your event. We prepare all the food ourselves, so dietary requirements are no problem at all.





## Loaded fries

### **Tinga de pollo**

Pulled chicken met chipotle mayonaise & gegrilde paprika

### **Spitskool rendang**

Laos mayonaise, sambal hijo & acar ketimun

### **Pulled pork**

Piccalilly mayonaise, sla & zoet-zure rode uitjes

---

### **Tinga de pollo**

Pulled chicken, chipotle mayonnaise & grilled peppers

### **Pointed cabbage rendang**

Galangal mayonaise, sambal hijo & acar ketimun

### **Pulled pork**

Piccalilly mayonaise, lettuce & sweet-sour red onions

# Soto soep

## **Soto Ayam**

Geurige Indonesische soep, waar de gasten zelf toppings en sambals aan kunnen toevoegen.

Taugé - gebakken uitjes - aardappel  
lontong - gekookt ei - gehakte bieslook  
sambal hijo - sambal tauco - sambal ketjap

---

## **Soto Ayam**

Fragrant Indonesian soup, to which the guests can add their own toppings and sambals.

Toppings:

Bean sprouts - fried onions - lontong  
potato - boiled egg - chopped chives  
sambal hijo - sambal tauco - sambal ketjap



# Chaat

Een selectie van Indiaas streetfood (chaat)

**Paneer Pakora - Groenten Samosa's - Onion Bhaji**

Geserveerd met een frisse ananas-gember chutney

---

A selection of Indian street food (chaat)

**Paneer Pakora - Vegetable Samosas - Onion Bhaji**

Served with a fresh pineapple-ginger chutney



# Bazlama

Turks platbrood met yoghurt en peterselie

## Halloumi met honing, citroen en pul biber

Gegrilde paprika, rucola  
en yoghurt-kruiden dressing

## Harissa kip

Komkommer, tomaat, rode ui, rucola  
en yoghurt kruiden dressing

## Zaalouk - pittige aubergine salade

Gegrilde courgette, paprika,  
vegan yoghurt-kruiden dressing en rucola

---

Turkish flatbread with yogurt and parsley

## Halloumi with honey, lemon, and pul biber

Grilled bell pepper, arugula, and yogurt-herb dressing

## Harissa chicken

Cucumber, tomato, red onion, arugula  
and yogurt-herb dressing

## Zaalouk - spicy eggplant salad

Grilled zucchini, bell pepper,  
vegan yogurt-herb dressing and arugula





# Burgers

## **Halloumi - groenten burger**

Met chili jam, tomaat en rucola

## **Runderburger met bacon & cheddar**

Ingemaakte uienringen, tomaat en piccalilly mayonaise

## **Bulgogi Tempeh burger**

Met Gochujang mayonaise, kimchi en sla

---

## **Halloumi - vegetable burger**

With chili jam, tomato and arugula

## **Beef burger with bacon & cheddar**

Pickled onion rings, tomato and piccalilly mayonnaise

## **Bulgogi tempeh burger**

With Gochujang mayonnaise, kimchi and lettuce







## Taco bar

Ter plekke worden verse maistortilla's gemaakt

### **Tinga de jackfruit**

Pulled jackfruit met rokerige chipotle pepers

### **Birria de Res**

Pittig gestoofd rundvlees

Bij de taco's serveren we verschillende toppings:  
Zoet-zure rode ui - verse koriander - limoen partjes  
ingemaakte rode kool - zwarte bonen met oregano  
salsa verde - salsa rojo

---

Corn tortillas are freshly made

### **Tinga de jackfruit**

Pulled jackfruit with smokey chipotle peppers

### **Birria de Res**

Spicy stewed beef

Served with various toppings:  
Sweet and sour red onion - fresh cilantro - lime wedges  
pickled red cabbage - black beans with oregano  
salsa verde - salsa rojo



# Bao buns

## Jackfruit curry 🌱

Met bosui en verse koriander

## Rendang

Klassiek Indonesisch gestoofd rundvlees  
Met zoet-zure groenten

## Sticky Gochujang tofu 🌱

Met zoet-zure komkommer en bosui

---

## Jackfruit curry 🌱

With spring onions and fresh cilantro

## Rendang

Classic Indonesian braised beef  
With sweet-sour vegetables

## Sticky Gochujang tofu 🌱

With sweet-sour cucumber and spring onions



# Streetfood snacks

## **Verdure Fritte**

Oesterzwam, uiringen en palmhart  
Met chili-limoen mayonaise, peterselie en togarashi

## **Aubergine polpette**

Aubergine 'gehaktballetjes' met basilicum, chili,  
Parmezaanse kaas en tomatensaus

## **Knapperige gamba's, kabeljauw en calamares**

Met citroen-dille mayonaise & furikake

---

## **Verdure Fritte**

Crispy fried oyster mushrooms, onion rings, and palm heart  
With chili-lime mayonnaise, parsley, and togarashi

## **Eggplant Polpette**

Eggplant "meatballs" with basil, chili,  
Parmesan cheese & tomato sauce

## **Crispy breaded prawns, cod, and calamari**

With lemon-dill mayonnaise & furikake






## Vegan sushi

**Crispy tofu, pittige mango**  
en gember-chili mayonaise


**Nigiri met wasabi**   
en gemarineerde watermeloen

**Avocado, komkommer,**   
ingemaakte gember en zwarte sesam

---

**Crispy tofu, spicy mango**  
and ginger-chili mayonnaise

**Nigiri with wasabi**   
and marinated watermelon

**Avocado, cucumber,**   
pickled ginger and black sesame



# Toasts

Geïnspireerd op klassieke Chinese garnalen toast, maar met een Eet-team twist.

## **Kimchi & cheddar toast**

Met Gochujang mayonaise

## **Garnalen toast**

Met limoen mayonaise

## **Groenten & tofu toast**

Met miso mayonaise en togarashi

---

Inspired by the classic Chinese shrimp toast, but with an Eet-team twist.

## **Kimchi & cheddar toast**

With Gochujang mayonnaise

## **Shrimp toast**

With lime mayonnaise

## **Vegetable & tofu toast**

With miso mayonnaise and togarashi

# Satégrill

Indonesische saté op onze houtskool spiesjes-grill

## **Saté Ayam - Saté Daging - Saté Tempeh**

Malse kippendijtjes , rundvlees of tempeh, gemarineerd volgens Indonesisch familie-recept

Geserveerd met huisgemaakte pindasaus, acar, sambal hijo & cassave chips

---

Indonesian skewers on our charcoal satay-grill

## **Satay Ayam - Satay Daging - Satay Tempeh**

Tender chicken thighs, beef, or tempeh, marinated according to an Indonesian family recipe.

Served with homemade peanut sauce, acar, sambal hijo & cassava crisps



# Pittige broodjes

## Barbecued pulled mushrooms

Met bosui, zoet-zure komkommer & rucola

## Bò Kho

Vietnamees gestoofd rundvlees

Met verse koriander, wortel en pittige komkommer

---

## Barbecued pulled mushrooms

With spring onions, sweet-sour cucumber and arugula

## Bò Kho

Vietnamese braised beef

With fresh cilantro, carrot and spicy cucumber







Het gerecht poké stamt uit de Hawaïaanse keuken. Begin twintigste eeuw kwamen veel Japanse emigranten naar het eiland om daar op de suiker- en ananasplantages te werken. Zowel de Hawaïaanse bevolking als de Japanse immigranten hielden van rauwe vis en zo verscheen in de jaren '70 poké op de lokale menu's.

Van oudsher was poke heel eenvoudig; blokjes rauwe ahi, een lokale tonijnsoort, werden geserveerd met gehakt zeewier en geroosterde kukui (kemirioten) en wat zout. Poké is van oorsprong dus eigenlijk de wat rommelige Hawaïaanse versie van de Japanse sashimi.

Nu kennen we poké bowls als prachtige kleurrijke gerechtjes met rijst als basis en allerlei heerlijke toppings zoals gemarineerde heilbot, verse zalm, edamame boontjes, avocado, man'go, zeewier, zalmeitjes, bosui, mais, chilimayonaise of ponzu saus. 🍣



# Mini naan broodjes

## **Chili paneer**

Pittige paneer, rode ui en rode paprika

## **Tandoori groenten**

Met Makhanisaus, mint raita en koriander

---

## **Chili paneer**

Spicy paneer, red onion, and red bell pepper

## **Tandoori vegetables**

With Makhani sauce, mint raita and cilantro



# Zoet

## Poffertjes bar

Op een gietijzeren poffertjesplaat worden ter plekke  
Hollandse poffertjes met heerlijke vullingen gemaakt:

Dadels & butterscotch  
Chocolade & walnoten  
Bramen & steranijs

## Affogato

Klassiek Italiaans; vanilleroomijs en espresso

---

## Poffertjes Bar

Classic Dutch "poffertjes" are freshly made on a  
cast-iron poffertjes grill, stuffed with delicious fillings:

Dates & butterscotch  
Chocolate & walnuts  
Blackberry & star anise

## Affogato

Classic Italian; vanilla ice cream and espresso



Het concept van de frozen cocktail ontstond begin 20e eeuw in de Verenigde Staten. Tijdens de drooglegging (1920–1933) gingen bartenders creatief om met vaak matige illegale drank door deze te mengen met ijs en andere ingrediënten om de smaak te verzachten.

De echte doorbraak kwam in 1937 met de elektrische blender van Fred Waring. Dankzij dit apparaat kon ijs tot een gladde, koude massa worden gemixt met sterke drank, vruchtensappen en siroep. Zo ontstonden de eerste echte frozen cocktails, die vooral in warme klimaten snel populair werden. De Frozen Daiquiri groeide bijvoorbeeld uit tot een echte klassieker.

Voor onze frozen cocktails maken wij gebruik van een slushmachine op locatie. Door middel van deze machines kunnen wij de gasten snel en gemakkelijk voorzien van de lekkerste smaken!



# Milkshakes & frozen cocktails 🍷

## **Verse milkshakes**

Aardbei & roze peper  
Chocolade, espresso & Kahlua  
Piña colada

## **Frozen cocktails** 🍷

Passievrucht & rode peper  
Frozen Aperol spritz  
Rozen-lychee margarita

---

## **Fresh milkshakes**

Strawberry & pink peppercorn  
Chocolade, espresso & Kahlua  
Piña colada

## **Frozen cocktails** 🍷

Passion fruit & red pepper  
Frozen Aperol spritz  
Rose-lychee margarita





## Branded

Een jubileum, bedrijfsfeest of bruiloft wordt nóg feestelijker met gepersonaliseerde items. Denk aan verpakkingen en hapjes met een eigen logo of een persoonlijke boodschap. Voor bedrijven is dit een originele manier om hun merk te laten zien, nieuwe klanten kennis te laten maken met de organisatie en extra sfeer te geven aan events of beurzen. Ook bij een privéfeestje is het perfect om gasten te verwennen met een persoonlijk bedankje of een mooie herinnering aan een bijzondere dag.

---

An anniversary, company party, or wedding becomes even more festive with personalized items. Think of packaging and snacks with your own logo or a personal message. For companies, this is a warm and original way to showcase their brand, introduce new customers to the organization, and add a special touch to events or trade shows. It's also perfect for a private party to treat guests with a personal thank-you gift or a beautiful memento of a special day.







## The Eet-team

020-6735067

[eten@the-eet-team.nl](mailto:eten@the-eet-team.nl)

[www.the-eet-team.nl](http://www.the-eet-team.nl)

@eetteam

