

FOODBOOK



DE WERELT GARDEREN
NATURAL CONNECTION



2024

INHOUD

03	Lunch
04	Pauzesnacks
05	Walking diner
06	Buffetten
8	Barbecue
12	Uitbreidings mogelijkheden
17	





LUNCH

Onze lunches worden bereid met versgebakken brood van Bakkerij Piet zoals puur Veluws brood en plaatbrood. Divers belegd met producten uit de regio. Daarnaast worden onze warme soepen gemaakt van regionale producten.



Broodjeslunch

€ 22,50

- Zwolse mosterdsoep
 - Plaatbrood met oude kaas | Truffel crème | Rucola
 - Plaatbrood met Achterham | Mosterd crème | Mesclun
 - Witte bol | Ambachtelijke kroket
-
- Melk | Karnemelk | Fruitsappen
 - Handfruit

Broodjes lunch deluxe

€ 25,00

- Zwolse mosterdsoep
 - Versgebakken plaatbrood | Gerookte vis | Mesclun
 - Puurveluws meergranen | Boerenkaas | Mosterd crème
 - Quinoa salade | Abrikozen | diverse groente
 - Watermeloen salade | Munt | Feta
 - Witte bol | Ambachtelijke kroket
-
- Melk | Karnemelk | Fruitsappen
 - Handfruit



PAUZESNACKS

Pulled pork

Hamburgerbol van bakkerij Piet met pulled pork | Koolsalade | Bosui

Oesterzwamburger

Plantaardige burger | Ketchup | Mosterd | Witte bol van bakkerij Piet

Pulled chicken

Wortelwrap pulled chicken van de Veluwe | Tzatziki

Veggie Hotdog

Vegetarische hotdog met krokante ui | Gesnipperde augurk | Ketchup

Quiche tomaat mozzarella

Quiche met tomaat en mozzarella | Frisse salade

Pulled zalm

Pita broodje met pulled zalm | Komkommer | Yoghurt dille dressing

Mini Groente kroket

4 Mini koketjes | Mosterdmayonaise | Mesclun

Bovenstaande snacks zijn een voorbeeld.
Onze snacks worden dagelijks gevarieerd.

Prijzen per persoon per dag: € 8,00



SITTING DINNER

Op de tafels plaatsen wij diverse broden met smeersels. U kunt kiezen voor één gerecht per gang. De keuken houdt rekening met alle dieetwensen.

Voorgerechten en tussengerechten

- Steaktartaar | Truffelcrème | Amsterdams tafelzuur
- Gebrande zalmfilet | Ingelegde groente | Limoencrème
- Gekruide forel van t' Smallert | Hangop | Kruidenolie
- Parelgort | Rettich | Limoen | Meiknol
- Hollandse Vitello Tonnato | Biologisch kalfsvlees | Makreelmayonaise
- Tomatensoep | Kaneel | Verse kruiden
- Bisque van Hollandse garnalen | Koriander | Kruidenolie
- Risotto | Zeebaarsfilet | Beurre blanc | Zeekraal
- Truffelrisotto | Parmezaan | Rucola

Hoofdgerechten

- Pittige curry van winterwortel
- Veluwse boederijeend | Sinaasappeljus | Seizoensgroente
- Kalfsentrecote van Ecofields | Jus d veau | Kriel
- Kabeljauwfilet | Beurreblanc | Crème van tuinerwt
- Forelfilet van t'Smallert | Antiboise van tomaat | Seizoensgroente
- Diamanthaas | Rode wijn jus | Rozemarijn aardappel

Desserts

- Brownie | Gezoete room | Roodfruit | Vanilleijs
- Trifle van rood fruit | Witte chocolade mousse
- Limoenflan
- Tiramisu 2.0
- Kaasbordje

Vanaf 6 personen

3 - Gangendiner

4 - Gangendiner

5 - Gangendiner

€ 39,50 p.p.

€ 49,50 p.p.

€ 59,50 p.p.



WALKING DINNER

Een zakelijk walking dinner is ideaal als je het net iets informeler wilt houden dan een statig diner. Op deze manier kun je al je collega's of zakenpartners spreken en ondertussen genieten van de kunsten van de chef. Bij een walking diner krijg je 6 verschillende kleine gangen. Onze chef maakt een proeverij van diverse gerechten naar keuze. Bijzondere wensen kunnen altijd geregeld worden met onze keuken.

Op tafel geserveerd:

Diverse broden van bakkerij Piet | Kruidenboter |
Huisgemaakte tzatziki en pesto

Menu één

- Chevice van makreel | Hollandse garnalen
- Zwolse mosterdsoep | Geserveerd in een glas
- Risotto | Vis uit de Noordzee | Witte wijn saus
- Rouleau van Kemperhoen met pesto | Gegrilde groente
- Biefstuk van Hollands rund | Seizoensgroente | Rodewijnjus
- Glas Pannacotta | Coodfruit | Crumble

Menu twee

- Gebrande zalmfilet | Ingelegde groente | Limoencrème
- Bisque van Hollandse garnalen | Koriander | Kruidenolie
- Risotto | Zeebaarsfilet | Beurre blanc | Zeekraal
- Geroosterde kippendij | Saus van kokos | Gegrilde groente
- Steak | Zoete aardappel crème | Rode port jus
- Trifle van rood fruit

Vanaf 20 personen | Prijs per persoon: € 45,00



BUFFET DE VELUWE

Brood en dips

- Diverse broden van bakkerij Piet
- Kruidenboter
- Huisgemaakte tzatziki en pesto

Soep

- Zwolse mosterdsoep

Koude gerechten:

- Veluwse paté met cranberry's
- Aardappelsalade met bieslook en Amsterdams zuur
- Hollandse garnalen amuse
- Plateau van Hollandse gerookte vis
- Tartaar van ossenworst

Warme gerechten

- Limburgs zuurvlees, runderstoofvlees met kruidkoek
- Pasteitjes met kippenragout
- Hollandsvistooftje
- Pulled zalm met venkel en dille
- Rozemarijn aardappelen met knoflook en seizoensgroente

Dessert

- Dessert van de chef

Vanaf 20 personen | Prijs per persoon: € 39,50



BUFFET MEDITERRAANS

Brood en dips

- Diverse broden van bakkerij Piet
- Kruidenboter
- Huisgemaakte tzatziki en pesto

Soep

- Tomatensoep

Koude gerechten:

- Insalata caprése met tomaat, basilicum en mozzarella
- Pastasalade met diverse groenten
- Carpaccio van Hollands rund, mosterd crème en boerenkaas
- Quinoa salade met gerookte amandelen en geitenkaas

Warme gerechten

- Homemade lasagne met boerenkaas
- Gildehoen met pesto citroen en knoflook
- Rozemarijn aardappelen met seizoensgroente
- Visstooftje met Noordzeevis op Italiaanse wijze
- Geroosterde groente uit het seizoen
- Gemarineerde gamba's

Dessert

- Dessert van de chef

Vanaf 20 personen | Prijs per persoon: € 35,00



BUFFET DE HUBERTUS

Brood en dips

- Diverse broden van bakkerij Piet
- Kruidenboter
- Huisgemaakte tzatziki en pesto

Soep

- Bisque van Hollandse garnalen

Koude gerechten:

- Gerookte Veluwe eendenborst met vijgencompote
- Steaktartaar met truffel en Parmezaan
- Tataki van biologisch kalf met Oosterse vinaigrette
- Mini veggie pokebowls
- Zalmtartaar met limoencrème

Warme gerechten

- Kabeljauwfilet met garnalen en romige vissaus
- Zoete aardappelcurry met rode linzen
- Sukade van kalf
- Diamanthaas met romige pepersaus
- Jonge kriel met gegrilde groenten
- Aardappelgratin met truffel

Dessert

- Dessert van de chef

Vanaf 20 personen | Prijs per persoon: € 43,50



BARBECUE ARRANGEMENTEN

Ons barbecue seizoen is van 1 april t/m 1 oktober



DE WERELT GARDEREN
NATURAL CONNECTION



BARBECUE

Brood en dips

- Diverse broden van bakkerij Piet
- Kruidenboter
- Huisgemaakte tzatziki en pesto

Salades

- Quinoa salade met tomaten, feta, courgette
- Grove salade van kriel, peen, sla en frisse yoghurt dressing
- "Griekse salade" met Hollandse walnoten, uien en kropsla

Warme barbecue gerechten

- Varkenshaassaté
- Gemarineerde kipdijfilet
- Beefburger
- Huisgemaakte barbecueworst
- Biefstuk
- Scampi brochette
- Vispakketje
- Groenten spies
- Gekonfijte knolselderij

Sauzen

- Knoflooksaus
- Barbecuesaus

Vanaf 20 personen € 39,50 p.p.

*Op aanvraag koksbegeleiding: € 85,00 per kok per uur



BARBECUE DELUXE

Brood en dips

- Diverse broden van bakkerij Piet
- Kruidenboter
- Huisgemaakte tzatziki en pesto

Salades

- Quinoa salade met tomaten, feta, courgette
- Grove salade van kriel, peen, sla en frisse yoghurt dressing
- "Griekse salade" met Hollandse walnoten, uien en kropsla

Warme barbecue gerechten

- Varkenshaassaté
- Gemarineerde kipdijfilet
- Biefstuk
- Ossenhaasspies
- Filetlap
- Kalfs rib-eye
- Kipsaté
- Lamskotelet
- Scampi brochette
- Vispakketje
- Groenten spies
- Gekonfijte knolselderij

Sauzen

- Knoflooksaus
- Barbecuesaus
- Satésaus

Vanaf 20 personen € 49,50 p.p.

*Op aanvraag koksbegeleiding: € 85,00 per kok per uur



BARBECUE SHARING DINNER

Brood en dips op kleine planken

- Diverse broden van bakkerij Piet
- Kruidenboter
- Huisgemaakte tzatziki en pesto

Op tafel geserveerd

- Quinoa salade met tomaten, feta, courgette
- Carpaccio van Hollandse runderen met mosterdcrème
- Frisse salade met gerookte vis

Aangevuld aan tafel van de bbq

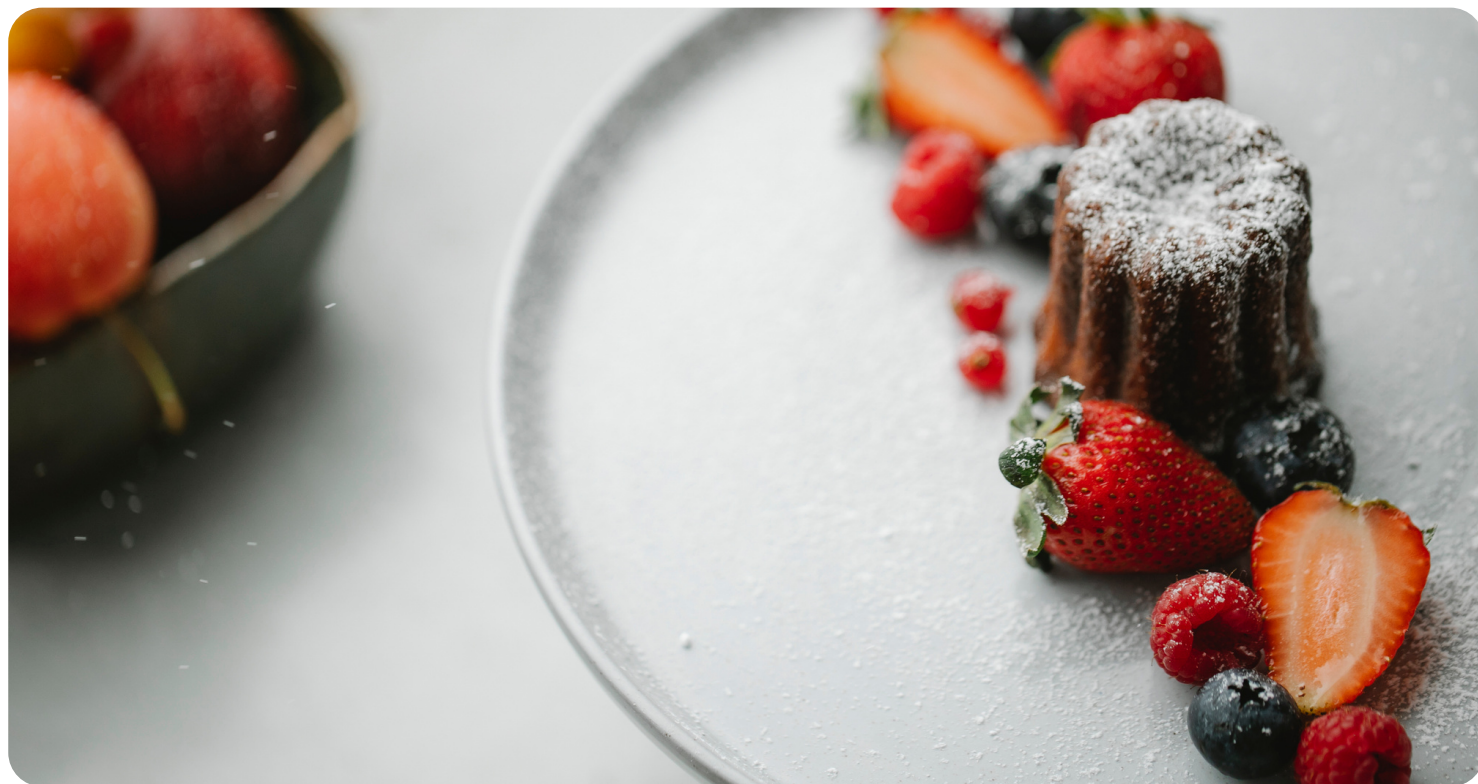
- Pulled Pork
- Kalfs rib-eye
- Jalepeno worst
- Beefburger
- Hele steak
- Geroosterde zalmfilet
- Varkenshaassaté
- Rozemarijn aardappel

Geserveerd met diverse sauzen

Dessert

Grand dessert geserveerd op etagères om te delen

Vanaf 20 personen incl. Koksbegeleiding € 59,50 p.p.



UITBREIDINGSMOGELIJKHEDEN

Dessert buffet

€ 12,50 p.p.

Een uitgebreid buffet met diverse taarten, bavares en vers fruit

Gedecoreerde Magnum

€ 9,50 p.p.

Magnum met boerenjongens, crumble en roodfruit

Dessert van de chef

€ 8,75 p.p.

Dessert uit het seizoen

Trio van Sorbet

€ 8,50 p.p.

Met rood fruit en crumble

Scroppino

€ 9,00 p.p.

Prosecco, wodka en citroen sorbetijs