

Foodbook Bootuitjes

Drinken, alle prijzen zijn exclusief 21% btw.

Producten	Beschrijving	Prijs
Basis pakket	Bier, witte wijn, rode wijn, Rosé, water en frisdrank.	€8,- per persoon / per uur
Medium pakket	Basis pakket + prosecco	€10,- per persoon / per uur
Luxe pakket	Medium pakket + sterke drank (rum, vodka, whiskey & Gin)	€13,- per persoon / per uur
Champagne	Moët & Chandon - Brut Impérial 0,75L	€64,- per fles
Speciale wijnen	Vraag ons om de speciale wijnlijst	€ op aanvraag



Kleine snacks, alle prijzen zijn exclusief 9% btw.

Producten	Beschrijving	Prijs
Snack mix	Noten mix, olijven en kaas vlinders. Vanaf 6 porties.	€9,50
Broodmandje	Breek brood met hummus en aioli.	€9,50
Hete snacks	2x bitterballen, 2x cheese sticks, 2x pittige snacks, 2x mini loempia's, 2x mini frikandellen + dipsaus.	€12,-
Hete snacks deluxe	2x garnalenkroketten, 2x geitenkaas kroketten, 2x vegan "garnalen" gefrituurd, 2x Karaage, 2x bitterballen en dipsaus.	€14,50
Nederlandse klassiekers	2x old Amsterdam kaas, 2x jonge kaas, 2x leverworst met augurken, 2x runderworst met mosterd.	€9,50
Bitterballen (vegan optioneel)	8 stuks met mosterd.	€11,50
Kaasstengels	8 stuks met chilisaus.	€11,50
Vlammetjes	8 stuks met chilisaus.	€9,50
Garnalen kroketten	8 stuks met chilisaus	€14,95
Geitenkaaskroketten	8 stuks met chilisaus	€14,95
Karaage	6 stuks met chilisaus	€12,95
Gefrituurde garnalen (vegan optioneel)	6 stuks met chilisaus	€11,50
Kip gyozas	6 stuks met chilisaus	€11,50
Canapés	Mix van kleine hapjes	€15,95
Oesters	6 stuks met citroen en chalotten	€37,50
Hollandse klassiekers	2x Old Amsterdam kaas, 2x jonge kaas, 2x leverworst met zuur, 2x ossenworst met mosterd	€11,50



Platter, alle prijzen zijn exclusief 9% btw.

Producten	Beschrijving	Prijs
Snack platter (voor 10 personen)	<ul style="list-style-type: none"> • 2 type kaas • 2 type worsten • Vers geroosterde noten • Olijven • Verschillende dips • Broodstengels • Ambachtelijk brood 	€99,50
Charcuterie	<ul style="list-style-type: none"> • 50gr Coppa di Parma • 50gr Iberico ham • 40gr Brandt & Levie fennel worst • Gerookte amandelen • Gemarineerde olijven • 40gr wild zwijnen pate • Crackers 	€14,95 per portie
Kaas platter van Kef	<ul style="list-style-type: none"> • 4 verschillende kazen van Kef • Kletzenbrood • Vijgen jam • Druiven 	€14,75 per portie
Vruchten van de zee (voor 4 personen)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 gekookte Canadese kreeft • 12 Fine de Claire oesters • 500g Halve krab • 800g Gekookte garnalen • 500g mosselen • 500g Kokkels • 4x garnalen en crayfish cocktail • Sausjes 	€275,-
Tapas (2 a 3 personen)	<ul style="list-style-type: none"> • 4x kippenboutjes • 4x Spaanse gehaktballen • 4x garnalen kroketten • Olijven • Brood met hummus en aioli • 8x Coppa di Parma • 4x Franse kaas 	€27,50
Fruit platter (voor 10 personen)	<ul style="list-style-type: none"> • Verse fruit 	€95,-
Vis platter (2 a 3 personen)	<ul style="list-style-type: none"> • 2x gerookte forefilets • 100 gr gerookte zalm • Gestoomde makreel • Crayfish cocktail 	€27,50

<p>Vegan platter (2 a 3 personen)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Brood met dips (hummus, olijven tapenade)• Geroosterde groenten• Druiven• 4x vegan bitterballen• 4x falafel bites• 8x gefrituurde bloemkool• 100 g "zalm" sashimi	<p>€27,50</p>
---------------------------------------	---	---------------



Vis, alle prijzen zijn exclusief 9% btw.

Producten	Beschrijving	Prijs
Vis platter (2 a 3 personen)	<ul style="list-style-type: none"> • 2x gerookte forefilets • 100gr gerookte zalm • Gestoomde makreel • Crayfish cocktail 	€27,50
Vruchten van de zee (voor 4 personen)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 gekookte Canadese kreeft • 12 Fine de Claire oesters • 500g Halve krab • 800g Gekookte garnalen • 500g mosselen • 500g Kokkels • 4x garnalen en crayfish cocktail • Sausjes 	€275,-
Oesters	<ul style="list-style-type: none"> • 6 stuks met citroen en chalotten 	€37,50
Sushi	<ul style="list-style-type: none"> • Soft Shell Spicy Tuna Roll (8x) • • Soft Shell Salmon Roll (8x) • • Tempura Ebi Roll (8x) • • California Roll (8x) • • Maki Mix (24x) • • Nigiri Sake (4x) – Salmon Nigiri • • Nigiri Maguro (4x) – Tuna Nigiri 	€99,95,-



BBQ met chef, alle prijzen zijn exclusief 9% btw. (start vanaf 8 personen)

Producten	Beschrijving	Prijs
Luxe BBQ met chef	<ul style="list-style-type: none"> • Hamburger • 2 satay • Peper steak • Sjaslielik • Merguez-worst • Aardappelsalade • Diverse sauzen • Brood en kruidenboter <p>(vegetarisch en halal mogelijk)</p>	€28,50 + eenmalig €75 voor de chef (excl. 21% btw)



Pizza, alle prijzen zijn exclusief 9% btw.

Producten	Beschrijving	Prijs
Italiaanse pizza's	<ul style="list-style-type: none"> • Margherita • Quatro Formaggi (4 kazen) • Pepperoni • Hawaii • Funghi <p>(vegan en glutenvrij mogelijk)</p>	€13,95 p.s



Ontbijt/lunch, alle prijzen zijn exclusief 9% btw.

Producten	Beschrijving	Prijs
Luxe belegde broodjes (2 per persoon)	Kies uit: <ul style="list-style-type: none"> • Vitello tonato (kalfsvlees) • Caprese • Carpaccio • Kipfilet • Ham • Club sandwich 	€12,95 p.p
Twaalfuurtje	<ul style="list-style-type: none"> • Soep van de dag • 3 verschillende goed gevulde sandwiches per persoon • Petit grand toetje 	€19,50 p.p
Luxe lunch	<ul style="list-style-type: none"> • Salade van de dag • 2 rijkelijk open gevulde broodjes • Frittata: zoete aardappel, rode ui, feta en rozemarijn • Verse smoothie 	€23,50 p.p

Buffet, alle prijzen zijn exclusief 9% btw.

Producten	Beschrijving	Prijs
Italiaans buffet	<ul style="list-style-type: none"> • Vitello Tonnato • Vegetarische rucola salade • Vers gebakken focaccia met tapenade en aioli • Bolognese lasagne • Kip in het Italiaans roomsaus • Toscaanse rozemarijn aardappelen 	€31,50 p.p
Indonesisch buffet	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi Goreng (gebakken rijst) • Bami (geroerbakt noedels) • Sajoer Iodeh (Gemengde groenten in een pittige kokossaus) • Terong Belado (pikant kleverige aubergine) • Rendang (gestoofd rundvlees in kokosnoot) • Saté Ayam (kipsaté met pindasaus) • Telor Ketjap (Ei erin Zoet en kruidige Saus) • Sambal Goreng boontjes 	€31,50 p.p

	<p>(pittig groene bonen)</p> <ul style="list-style-type: none">• Geserveerd met kroepoek, gebakken uien en sambal	
Hollands buffet	<ul style="list-style-type: none">• Boerenkool• Zuurkool• Hutspot <p>Geserveerd met Gelderland rookworst, gehaktballetjes in jus en spek. Met mosterd piccalilly.</p>	€24,50 p.p
Toetje bij buffet	Kies uit Tiramisu of spekkook.	€5,95 p.p

Diner á la carte, Dit menu is seizoensgebonden en wisselt maximaal 4 keer per jaar (Excl. 9% BTW)

Waar uit te kiezen

- Tweegangenmenu (hoofd-/nagerecht): € 32,50
- Tweegangenmenu (voorgerecht/hoofdgerecht): € 35,-
- Driegangenmenu & walking diner: € 46,50
- Viergangenmenu: € 54,-

Producten	Beschrijving
Starters	<ul style="list-style-type: none"> • Ceviche van zeebaars geserveerd met grapefruit, rode ui, venkel en munt • Veganistische geroosterde bieten carpaccio geserveerd met geroosterde hazelnoten, rucola, 'feta' en aceto dressing • Gerookte rib-eye carpaccio geserveerd met amandel • Crumble, Parmezaanse kaas, rucola en truffel mayonaise
Hoofdmenu	<ul style="list-style-type: none"> • Bavette Steak geserveerd met zoete aardappelpuree, gegrild groenten en chimichurri • Ravioli (vegetarisch) geserveerd met truffelroomsaus, wilde paddenstoelen, knapperige hazelnoten en Parmezaanse kaas • Kreeft Ravioli in romige bisquesaus, met Parmezaanse kaas en groene asperges • Parelcouscous met geroosterde pompoen (veganistisch) geserveerd met gedroogde abrikozen en curry-bieslook met sojayoghurt • Polderkip met romige aardappelpuree, geglazuurd wortelen, geroosterde maïs en pepersaus
Toetje	<ul style="list-style-type: none"> • Taartje van pure chocolademousse met cookie crumble • Kaasplankje van Kef • Veganistische cheesecake
Buffet	<p>Koud:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocktail van rivierkreeft en Hollandse garnalen met sla en Cocktail saus • Rundercarpaccio met kappertjes, truffeldressing en Parmezaanse kaas <p>Heet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rijkelijk gevulde risotto met zalm, kabeljauw en zeevruchten • Seizoens Stoofpotje met kalfsgehaktballetjes en huisgemaakte jus <p>Desserts:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Dessert Verrassing <ul style="list-style-type: none"> • 3 soorten Hollandse kaas met vijgenbrood, walnoten en

	<p>appel siroop</p> <p>*Assortiment is seizoensgebonden</p>
Buffet vegetarisch	<p>Koud:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tabouleh Salade van couscous tabouleh met feta, koriander salsa en groene olijven • Antipasti <p>Heet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Groene kruidenrisotto met falafel en tahin saus • Seizoens Stoofpot met diverse groenten en olijfolie <p>Desserts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dessert Verrassing (fruitsalade indien vegan) • 3 soorten Hollandse kaas met vijgenbrood, walnoten en appel • siroop <p>*Assortiment is seizoensgebonden</p>

Dessert, exclusief 9% btw.

Toetje	<ul style="list-style-type: none"> • Taartje van pure chocolademousse met cookie crumble • Kaasplankje van Kef • Veganistische cheesecake 	€12,95 p.p
--------	--	------------