

BITTERGARNITUUR

| | |
|---|---------------------|
| Flesje gemengde nootjes | € 3,75 p.flesje |
| Nootjes/nacho's/olijven | € 5,50 p.schaaltje |
| Flesje geroosterde cashewnoten en amandelen | € 7,50 p.flesje |
| Zoute koekjes (voor 6 personen) | € 12,00 p.schaaltje |

Crostini, ciabatta- en focacciareepjes

Met verschillende smearsels, zoals aioli en mangochutney
1 schaal met 4 bakjes dip voor 30 gasten

€ 31,50

Bittergarnituur Parijs

Bittergarnituur van canapés bestaande uit;

- Carpaccio van ossenhaas met roquefortboter
- Gemarineerde gamba met kaviaar en crème fraîche
- Bavarois van asperges met cherrytomaat (vegetarisch)
- Filet Americain met kappertjes
- Roulo van courgette en ossentong

Kosten per garnituur (30 hapjes per garnituur)

€ 37,50

Bittergarnituur Singapore op bamboe

Koud bittergarnituur bestaande uit;

- Gemarineerde zalm met mosterd-dillesaus
- Gerookte heilbot met komkommer
- Gemarineerde gamba met pikante saus
- Kalfsrollade met crème van mierikswortel
- Spiesje van cherrytomaatje, mozzarella en basilicum
- Gerookte eendenborst met pittige saus

Kosten per garnituur (30 hapjes per garnituur)

€ 44,50

Bittergarnituur Rotterdam

Warm bittergarnituur bestaande uit;

- Bitterballen met Zaanse mosterd (niet geschikt voor catering op locatie)
- Mini ham kaassoufflé
- Mini kaasstick
- Pittig gekruide gehaktballetjes met go-tan saus
- Krokantje van kip

Kosten per garnituur (30 hapjes per garnituur)

€ 24,50

Bittergarnituur Jakarta

Warm bittergarnituur bestaande uit;

- Rempeng balletjes
- Vegetarische loempia
- Verschillende soorten gemarineerde sateetjes
- Oriëntaalse garnalen
- Falafel (balletje van kikkererwtjes en specerijen)

Kosten per garnituur (30 hapjes per garnituur)

€ 27,50

Koude glasamuse à € 1,75:

- Brokjes Old Rotterdam bedruppeld met olijfolie uit de eerste persing
- Komkommer gevuld met zachte geitenkaas, Italiaanse kruiden en honing, gegarneerd met een schijfje zwarte olijf
- Hollandse garnaaletjes en meloen in een lichte kerriesaus
- Julienne van gerookte zalm met een lichte dille-dressing
- Gerookte makreel met een mousse van doperwtjes (op lepel)
- Blokjes gerookte kipfilet met stukjes perzik
- Plakje dun gesneden rosbief op een bedje van salade, aangemaakt met mierikswortel en mosterddressing

Warme glasamuse à € 2,25:

- Pittige bospaddestoelencrème
- Thaise pompoensoep
- Kreeftensoep met een vleugje Armagnac
- Romige kerrie velouté met scampi's en komkommer
- Spiesje kipsaté met pindasaus

Bij bestelling van bovenstaande glasamuses geldt dat bij een bestelling voor minder dan 20 personen de keuze van de amuses aan de chefkok is.

Extra hapjes die besteld kunnen worden:

| | |
|--------------------------------|--------------------|
| Vegetarische roerbakmie | € 7,50 per persoon |
| Saté (3 stukjes) met pindasaus | € 7,50 per persoon |
| Koude tapas | € 7,50 per persoon |
| Warme tapas | € 7,50 per persoon |

Prijspeil 2010, prijswijzigingen onder voorbehoud