



Foodbook

Betrouwbaar, creatief en smaakvol

Uw eigen restaurant

Alsof u in een restaurant zit, maar dan op uw locatie. Alles wordt geregeld. Van inkoop tot en met de afwas. Bijna alles is mogelijk. Van een driegangendiner met collega's tot een culinaire reis van 15 gangen met vrienden. U geeft uw wensen door of laat zich verrassen, maar u bepaalt de avond.

Op maat

Ook vegetarisch koken is geen enkel probleem en natuurlijk houd ik rekening met diëten en allergieën. Speciaal voor u zoek ik de beste en verse ingrediënten bij de groothandel of markt. Altijd van het seizoen en biologisch als het kan. Ik regel ook graag bijpassende wijnen of wenst u liever uw eigen favoriet?

Het diner

In de voorbereidingskeuken wordt zoveel mogelijk voorbereid en klaargemaakt. Op locatie tref ik alleen de laatste voorbereidingen en maak ik elk evenement tot een succes. Van tevoren bepalen we samen of ik alleen kom of met collega's.

Buffet of borrel

Genieten van lekker eten hoeft natuurlijk niet aan tafel. Een walking diner, buffet of fingerfoods. Ook hier bedenk ik een mooie selectie aan kleine of grote gerechten, welke uw gasten zich nog lang zullen herinneren. De mooiste producten op uw locatie bezorgd of ik kook terwijl uw gasten zich vermaken? Ook hiervoor geldt dat bijna alles mogelijk is.

Samen koken, samen proeven

Vindt u het leuk om samen met uw gasten te koken? Ik verzorg ook complete kookworkshops en proeverijen die aansluiten op de wensen en het niveau van uw gezelschap.

Kortom

Zoals uw ziet en leest is er veel meer mogelijk dan in dit korte overzicht past. Of wellicht heeft u wensen die ik nog niet bedacht heb, dan is dit waarschijnlijk ook geen probleem. Neem daarom vrijblijvend contact op om samen te bekijken wat bij u en uw partij past.





Mogelijkheden

Chef aan huis 2 tot 15 gangen

Buffet

Barbecue arrangementen

Borrel en bite's

proeverijen

Workshops

Drankarrangementen

Voorbeeldmenu's

Vier gangen Hollands

Chef aan huis 15 gangen

Proeverijmenu

Vegetarisch aan huis

7 gangen aan uw eigen tafel

Fries buffet

Aziatisch buffet

Scandinavisch buffet

Spaans paella buffet

Gemengd vlees, vis en vegetarisch

Heel speenvarken

Biologisch piepkuiken

Walking diner

Fingerfood

Bierproeverij

Fruit de mer

p. 4

p. 5

p. 6

p. 7

p. 8

p. 9

p. 10

p. 11

p. 12

p. 13

p. 14

p. 15

p. 16

p. 17

p. 18

p. 19

p. 20



Vier gangen Hollands

- Op het bord gerookte makreel met oester en ponzu-parels
- 64 °C dooier, mousse van eekhoorntjesbrood en gerookte olijfkruim
- Diverse bereidingen van haas, chocoladesaus, knolselderij en chili
- Bavaroise van stoofpeer met duindoornbessen en witte chocolade



v.a. € 40 p.p.



Chef aan huis 15 gangen

- Welkomstcocktail
- Aardbei - geitenkaas - basilicum - amandel
- Popcorn – cheddar - lavendel – chili
- Olijf – haringkaviaar – zwarte knoflook
- Zalm – ponzu – wakame – lotuswortel
- Brood – citroenthijm – zeewier
- Wortel – wortel – wortel – wortel – wortel
- Ceviche – bataat – zeevenkel – wilde rijst – biet
- Butterfly pea – citroengras – yuzu
- Dashi – shiitake – radijsspruit
- Tonijn – oesterblad – nori – soya
- Parelgort – jackfruit – korenaarasperge – granaatappel
- Kazen – vijg – truffel – roodlof
- Passiefruit – amarene – mizuna – pistache
- Makaron – nougat – chocolade – likeur

v.a. € 75 p.p.

Proeverijmenu

- Oester met rodewijnvinaigrette en sjalot
- Bella di Cerignola met crème van camembert
- Gemarineerde zalm op een blini met crème fraîche
- Warm brood met zoute boter en olijfolie
- Gebakken kwartelei met paddestoelentapenade en asperge
- Gazpacho met avocadocrème
- Gamba in een summerroll met zure groentes, zeewier met chilisaus
- Bonbon van serranoham met meloen en geitenkaas
- Cocktail met tonic, vlierbloesem, bloedsinaasappel en moerbeien
- Ossenstaartbouillon met paddenstoelen
- Tonijn met tjap tjoy, rijst, nori en wasabi
- Lamsbout met pastinaakcrème, gepofte Opperdoeser ronde en jus
- Kaasplank met kweepercompote en vijgenbrood
- Cheesecake met passievrucht en framboos
- Friandises met huisgemaakte likeur en koffie



v.a. € 65 p.p.

Vegetarisch aan huis

- Biet – appel - kapperappel - mierikswortel
- Asperges – truffel – beurre rouge
- Tonic – tabasco – bloedsinaasappel - lavendel
- Knoflooksoep - crostini - mosterd - zwarte knoflook
- Paddenstoelen - linzen - kaas – pistache - kriel - palmkool
- Kaas – vijgen – noten -
- Framboos – honeycomb - bloemen
- Friandises – koffie - likeur



v.a. € 45 p.p.

7 gangen aan uw eigen tafel

- Amuse van ceviche en quinoa
- Carpaccio van coquille, komkommergranita en citruskaviaar
- Burrata, bloemkoolkruim, sinaasappel en bietenschuim
- Miso-soep met bonitokrupuk
- Canneloni van mango met hoisin en makreel
- Buikspek met wonton van inktvis, tom yam van wortel, shiitake en korianderolie
- Bavarois van ruby chocolade, gel van bergamot en hazelnoot crumble

v.a. €45 p.p.



Fries buffet

- Vers gebakken brood met erwtenmousse en zeewierboter
- Gebonden mosterdsoep met droge worst
- Waldorfsalade met gerookte paling
- Gestoofd rundvlees met zilverui, kruidkoek en Berenburg
- Wadden-visschotel met o.a. Kabeljauw, kokkels en venkel
- Gepofte Frieslander met zure room
- Risotto van parelgort met pompoen, daslook en oude geitenkaas
- Stoofpeertje's
- Div. verse lokale seizoensgroenten
- Suikerbroodpudding met kweeperjam en cranberry's

v.a. € 35 p.p.



Aziatisch buffet

- Dashisoep met shiitake
- Vers gebakken naanbrood met dips
- Salade met gerookte makreel, mango, wakame en hoisin
- Mix van gestoomde dim sum
- Massaman-curry met gestoofd lamsvlees
- Stoombroodje met buikspek
- Diverse seizoensgroenten in cocossaus
- Rijst
- Tulband van matcha thee en maanzaad



v.a. € 35 p.p.

Scandinavisch Buffet

- Scandinavische broodsoorten met zeewierzout en kruidenolie
- Brandnetelsoep
- Gravad lachs met dille-mosterdsaus
- Haring in mosterdmayonaise
- Knolselderij uit de as met peterselieboter
- Hasselback aardappels
- Seizoensgroenten van de BBQ
- Oesters met bietenvinaigrette
- Smörrebröd met zuurkool en gestoomde makreel
- Salade met spelt, spruiten en Danish Blue
- Kaneelbroodjes
- Bosbessenpannenkoeken

v.a. € 30 p.p.



Spaans paella buffet

- Selectie van koude tapas
- Paella met vlees, vis en groente
- Saladebuffet
- Brood met tapenade



v.a. € 25 p.p.

Barbecue arrangementen



Selectie vlees, vis en/of vegetarisch
Groente van de bbq
Gepofte aardappels
Diverse salades
Brood
Dips en sauzen
Fruit

v.a. € 25 p.p.



Heel speenvarken van de BBQ

- Vooraf, diverse koude snack's
- Heel speenvarken van de BBQ
- Salades
- Brood
- Gepofte aardappel
- Groentes
- Dips en sauzen
- Na, sgroppino's



v.a. € 35 p.p.

BBQ-arrangement biologische piepkuikens

- Tortillachips met diverse dips en doppinda's vooraf
- Biologisch piepkuiken
- Portobello met pulled jackfruit voor de vegetariërs
- Maiskolven met boter en zout
- Gepofte aardappels
- Aardappelsalade
- Koolsalade
- Zoetzure salade
- Brood, dips en sauzen
- Banaan met chocolade en amaretto na

v.a. € 25 p.p.



Walking diner

- Aardbeien met camembert en saliestroop
- Selectie frisse salades
- Antipasti
- Snoekbaars met daslook
- Brioche met pulled pork
- Pekingeend in een stoombroodje
- Friandiselollies



v.a. € 20 p.p.

Fingerfood

v.a. € 20 p.p.



- Bruchetta met parmaham en buffelmozzarella
- Mini groenten met dip
- Makreelsalade met walnoot op rogge
- Sashimi met soya en wasabi
- Bitterballen van biologisch rundvlees
- Diverse gedroogde worsten
- Cravad lax op crostini met crème fraîche
- Selectie kazen





Bierproeverij

- Bierproeverij 10 x Hollands 15 cl
- Beoordelings- en quizformulier
- Spicy nacho's
- Buikspek van de BBQ
- Rib eye van de BBQ
- Bitterballen van biologisch rundvlees
- Padron pepers



v.a. € 25 p.p.

Workshop Fruits du Mer 3 uur

Inloop met een drankje

Uitleg en informatie producten

Workshop, o.a.

- vis fileren en bereiden

- Kreeft en bereidingen

- Schelpdieren openen en bereiden

- Sushi rollen

Samen eten en drinken

Wijnen; Het is ook mogelijk om
bijpassende wijnen te serveren



v.a. €25 p.p.



Diverse drankarrangementen

Bieren

Wijnen

Frisdranken

Cocktails

Huisgemaakte likeur

Huisgestookte kruidenbubbels

v.a. € 2.50 p.p.

Bedankt voor je interesse!

Voor meer informatie kijk je op www.firmakok.com of neem contact op.

Tel: 06 27 520 375
Info@firmakok.com
www.firmakok.com



KVK: 70961301
BTW ID: NL002179370B16
IBAN: NL38 KNAB 0257 1344 84