

# Foodbook



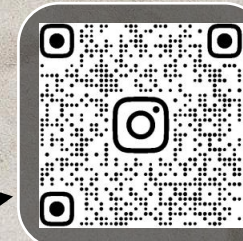
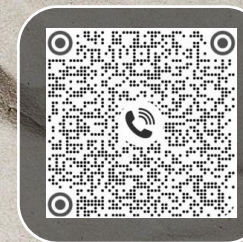
We komen graag naar je toe met één van onze arrangementen. Alle menu's in dit foodbook zijn voorbeeldmenu's en kunnen door het seizoen en beschikbaarheid afwijken. Heb je zelf specifieke ideeën die (nog) niet in dit foodbook staan laat het dan vooral weten, waarschijnlijk is dit ook mogelijk. Bel, app of mail met grote of kleine vragen, we beantwoorden ze graag.

## Overzicht

Buffetten	p. 2
Fries	
Rondje Azië	
Scandinavië	
Rijsttafel	
Chef aan huis	p. 3
4 gangen Hollands	
8 maal vegetarisch	
7x aan jou tafel	
Proeverij menu 14	
15 gangen pescotariër	
Beleven en samen genieten	p. 5
Barbecue	
Paella	
Streetfood	
Foodfestival	
Bij de borrel	p. 10
Fingerfood	
Walking diner	
Borrelhappen	
Do it yourself	p. 11
Workshop Paella	
Workshop fruit du mer	
Workshop festival	
Bierproeverij	
Uitbreidingsopties	p. 12
Dranken	
Vooraf	
Zoet	
Allergieën	

Firma Kok  
[www.firmakok.com](http://www.firmakok.com)  
Sumatrastraat 104 C  
1094 NK Amsterdam  
+31 6 18 976 141  
[info@firmakok.com](mailto:info@firmakok.com)  
NL38 KNAB 0257 1344 84

Alle genoemde prijzen zijn vanaf prijzen per persoon, exclusief BTW.



Click of scan

# Buffetten

Warm bezorgd

## Friesland

Vers gebakken brood met erwtenmousse en zeewierboter  
Gebonden mosterdsoep met droge worst  
Waldorfsalade met gerookte paling  
Gestoomd 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  
Stoofpeertjes  
Lokale seizoensgroenten  
Suikerbroodpudding met kweeperjam en cranberry's

va  
€19



## Rondje Azië

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

va  
€24

## Rijsttafel

Rijst  
Bami  
Rendang  
Kipsaté  
Telor ei  
Boontjes in kokos  
Gemengde groente  
Tempeh  
Atjar  
Kroepoek  
Cassave  
Spekkoek

va  
€19

## Scandinavië

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

va  
€24

# Chef aan Huis

2 tot 15 gangen



## 8 maal Vegetarisch

Biet · Appel ·  
Kapperappel · Mierikswortel  
Asperges · Truffel · Beurre rouge  
Tonic · Tabasco ·  
Bloedsinaasappel · Lavendel  
Knoflooksoep · Crostini · Mosterd  
· Zwarte knoflook  
Paddenstoelen · Linzen · Kaas ·  
Pistache · Palmkool  
Kaas · Vijgen · Noten  
Framboos · Honeycomb ·  
Bloemen  
Friandises · Koffie · Likeur

va  
€49

## 4 gangen Hollands

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

va  
€59

## 7x aan jou tafel

Amuse van ceviche en quinoa  
Carpaccio van coquille, komkommergranita en citruskaviaar  
Burrata, bloemkoolkruid, 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

va  
€59

# Chef aan Huis

2 tot 15 gangen



## Proeverij menu 14

Oester met rodewijnvinaigrette  
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 avococrème  
Gamba in een summerroll met zure groentes  
Bonbon van serranoham met meloen en geitenkaas  
Cocktail met tonic, vlierbloesem, bloedsinaasappel en moerbeien  
Ossenstaartbouillon met paddenstoelen  
Tonijn met tchap tjoy, rijst, nori en wasabi  
Lamsbout met pastinaakcrème, gepofte Opperdoeser ronde en jus  
Kaasplank met kweepeercompote en vijgenbrood  
Cheesecake met passievrucht en framboos  
Friandises met huisgemaakte likeur en koffie

va  
€120

## 15 gangen pescotariër

Welkomstcocktail  
Aardbei, geitenkaas, basilicum, amandel  
Popcorn, Cheddar, lavendel, chili  
Olijf, haringkaviaar, zwarte knoflook  
Zalm, ponzu, wakam, 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

va  
€120

# Beleven en samen genieten

Speciaal voor groepen boven de 20 personen ontwikkelden we drie menu's, een overzichtelijke keuze waarbij beleving en samen genieten centraal staan. We kiezen hierbij voor 'live cooking' omdat we merken dat dat een grote toegevoegde waarde heeft. Het vergroot de betrokkenheid tot de maaltijd en creëert verbinding met elkaar.

Eén of meerdere ervaren koks komen op uw locatie en koken onder het oog van uw gasten een heerlijke buffet. Eén tot twee uur voor er gegeten wordt zijn ze aanwezig om kort op te bouwen en beginnen dan direct met koken. Het liefst op open vuur, maar soms is gas of elektra een betere optie.

Deze menu's zijn een volledige maaltijd, maar zijn ook nog uit te breiden.

## Barbecue

- Veggiefantastic
- The Classic
- Low & Slow
- The Pig

## Paella

- Vis
- Vegetarisch
- Vlees
- Gemengd

## Streetfood

FIRMA KOK

Beleven en samen genieten

# Van de barbecue



## Veggiefantastic

Waarom vlees barbecueën als het ook met groente kan. Creatief en smaakvol! Grote stukken gepofte, gerookte of gegrilde groenten gemaakt tot schilderijtjes op kolen. Volwaardige gerechten om van te genieten. Sta versted wat je ook met groente kan doen.

va  
€29

## Low & Slow

Barbecueën zoals het bedoeld is. Grote stukken kwaliteitsvlees die onder een lage temperatuur mals en smaakvol worden. Met onze Oklahoma grill bereiden we de grotere delen zoals buikspek, ribs, staartstuk, hele vissen en hele biologische kippetjes.

va  
€34

## The Pig

Boven de houtskool braden we een heel speenvarken tot 30 kilo gaar. Met super zacht en smaakvol vlees als resultaat. Een feestmaal als echte Galliërs, rustique deluxe. Vers gebakken brood, salades, gepofte aardappels uit de kolen en natuurlijk een appeltje in de bek.

va  
€34

## The Classic

Een gevarieerd aanbod aan gegrilde klassiekers van de BBQ. Zoals 100% beefburgers, kipsaté, braadworsten, zalmfilet, kippendij en indien gewent genoeg vegetarische opties. Dit uiteraard geserveerd met frisse salades, warm brood en huisgemaakte sauzen. Voor ieder wat wils.

va  
€29

Beleven en samen genieten

# Paella

Paella is voor de Spanjaarden wat een barbecue is voor de Amerikanen. Op een mooie zomerse zondagmiddag komt iedereen bijeen in een landhuis en wordt er in een enorme paellera met veel zorg en aandacht paella gemaakt. De basis: de beste ingrediënten, de perfecte bouillon en de juiste rijst.

## Vis

### *De marisco*

Smaakvolle visbouillon en rijkgevuld met gamba's, inktvis, mosselen, langoustines, venusschelpen en kabeljauw.

va  
€21

## Vlees

### *Valenciana*

Voor de puristen en kenners serveren we de klassieke paella met kip, konijn, snijbonen en garrofónbonen.

va  
€19

## Vegetarisch

### *Vegetariana*

Veganistische paella rijkgevuld met verse groentes zoals artisjok, asperges, snijbonen, doperwtten, garrofónbonen en paprika.

va  
€19

## Gemengd

### *Mixta*

De rijst gekookt met inktvisringen, chorizo, paprika en doperwtten. Er bovenop gegrilde kip, gamba's en mosselen.

va  
€19

Naast de 'standaard' uitbreidingsopties bieden we speciaal voor het paellamenu ook de volgende upgrades.

*Sangria*; om alvast in de sfeer te komen verwelkomen we iedereen met een glaasje sangria. €3 p.p.

*Tapasbuffet*; terwijl de paella opstaat beginnen jullie alvast met een selectie aan tapas, 5 p.p. €9 p.p.

*Gazpacho*; een frisse starter voor het diner. Ontzettend lekker en gezond. €4 p.p.

*Spaanse lekkernijen*; planken met een selectie Spaanse kaas en worst vooraf. €7 p.p.

*Saladebuffet*; naast de paella serveren we een buffet met drie verschillende salades €7 p.p.



Beleven en samen genieten

# Aziatische streetfood

Geuren, kleuren, stoom, rook, hitte en grote smaken. De ideale ingrediënten voor een vegetarisch of veganistisch menu. Alles geserveerd in kleine bakjes voor het echte street-market-gevoel. Drie bereidingstechnieken in één menu met voor ieder wat wils en toch verassend.



## Stoom

Een mooie selectie aan gestoomde gerechtjes in de stijl van Dim Sum. Met onder andere een uitgebreide selectie dumplings, bao's en groentes zoals edamame, bimi en bockchoi.

## Grill

Wat is een markt in Kuala Lumpur zonder satay? Of een Koreaanse barbecue zonder bulgogi? De smaken van gloeiende kolen kunnen natuurlijk niet ontbreken bij dit menu.

## Koud

Dit menu is compleet met onze vers gemaakte koude gerechtjes zoals frisse 'summerrolls' en verassende poké bowls (die zijn niet echt Aziatisch maar wel heel lekker!)

v.a.  
€32



Beleven en samen genieten

# Foodfestival



Wil je graag een evenement in foodfestival stijl? Dat kan!  
We plaatsen afhankelijk van de groeps grootte, locatie en wensen een aantal foodtrucks of uitgifte punten. Mensen kunnen onbeperkt of met muntjes bij de foodtrucks bestellen.  
Hieronder enkele voorbeelden.

Verse frites

Poké bowl

Poffertjes

Pizza

Falafel

Italiaans schepijs

Dumplings

Saté

Koffie

Taco's

Churros

Cocktails

Burgers

Pad thai

Biertap

Vraag een  
offerte  
aan

# Bij de borrel

## Fingerfood

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

va  
€19



## Walking diner

Aardbeien met camembert en saliestroop  
Selectie frisse salades  
Antipasti  
Snoekbaars met daslook  
Brioche met pulled pork  
Pekingend in een stoombroodje  
Friandiselolliës

va  
€29

## Borrelhappen

Brood met dips €2.5  
Tafelgarnituur; nootjes, olijven en kaaszoutjes €3  
Koude borrelhappen basis; o.a. kaas, worst, parmaham en groentesticks €5  
Luxe borrelhappen; canapé rillettes, blini's zalm en spiesjes caprese €10  
Luxe happen vega; spiesjes caprese, bietentartaar en aardbei gorgonzola €10  
Extra amuse; keuze uit vegetarisch, vis of vlees €4.5  
Oesters; creuses met klassieke of een Aziatische vinaigrette, 2 stuks p.p. €9

# Do it yourself



## Workshop Paella

Inloop met drankje

Menu:

Sangria

Serrano ham

Fuet worst

Manchecho kaas

Olijven

Gazpacho

Brood met aioli

Paella mixta

Pipirrana salade

Watermeloen salade

Turrón de Jijona

Samen eten en drinken

va

€39

## Workshop Fruit du Mer

Inloop met een drankje

Uitleg en informatie

producten

Menu:

Vis fileren en bereiden

Kreeft en bereidingen

Schelpdieren openen en

bereiden

Sushi rollen

Samen eten en drinken

va

€39

## 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

va

€39

## Workshop Festival

4 workshops van een half uur

### Oklahoma style Barbecueën

In deze vegetarische workshop leer je de basistechnieken en het gebruik van de 'Oklahoma country smoker'. We maken drie verrassende groentegerechten met stoere barbecue uitstraling.

### Dim Sum

In deze workshop richten we ons op het maken van dumplings. Je leert diverse vouwtechnieken en maakt kennis met het stomen in een bamboe stoommand. Deze techniek ga je hierna thuis ook vaak gebruiken.

### Koreaanse Barbecue

Maak kennis met de populaire Koreaanse keuken. We marinieren en grillen kip bulgogi en maken snelle kimchi barbecue style. Ook gaan we nieuwe smaken en onbekende producten ontdekken.

### Sushi

In Japan duurt de opleiding 10 jaar dus we focussen op de basis. Leer de verschillende roltechnieken om sushi te maken. Na afloop haal je de termen futomaki, uramaki en temaki nooit meer door elkaar.

va

€59

a

# Uitbreidingsopties

Ondanks dat de genoemde menu's met zorg zijn samengesteld en een volwaardige maaltijd vormen bieden we graag de mogelijkheid nog het één en ander naar wens toe te voegen. Mocht je zelf specifieke wensen hebben die hier niet tussen staan, dan is dit waarschijnlijk ook mogelijk. Neem dan even contact op.

Prijzen zijn per persoon en de exacte invulling kan door beschikbaarheid en seizoenen afwijken van onderstaande.

## Dranken

Kies uit één van de drankarrangementen en drink onbeperkt of kies voor dranken op nacalculatie.

Koffie, thee, water	€6	p.u.
Alcoholvrij (koud)	€7.5	p.u.
Bier, wijn, fris	€12.5	p.u.
Passende wijnen	€7	p. gang

## Vooraf

Brood met dips	€2.5
Tafelgarnituur; nootjes, olijven en kaaszoutjes	€3
Koude borrelhappen basis; o.a. kaas, worst, parmaham en groentesticks	€5
Luxe borrelhappen; canapé rillettes, blini's zalm en spiesjes caprese	€10
Luxe happen vega; spiesjes caprese, bietentartaar en aardbei gorgonzola	€10
Extra amuse; keuze uit vegetarisch, vis of vlees	€4.5
Oesters; creuses met klassieke of een Aziatische vinaigrette, 2 stuks p.p.	€9

## Zoet

Taarten; ruime selectie aan verschillende taarten	€5
Friandises; luxe bonbons 2 p.p.	€4.5
Panna cotta; Italiaanse klassieker met fruit	€6
Sgroppino; een feestelijk einde (of start) van een geslaagd diner	€8
Fruitsalade; bakje vers gesneden fruit uit het seizoen	€3.5



## Allergieën

Wij houden graag rekening met mensen met allergieën en diëten. Dit horen we wel graag minimaal 2 weken voor het evenement.

Hiervoor rekenen we €4 p.p. i.v.m. extra kosten.

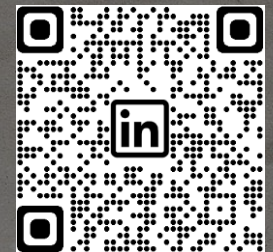
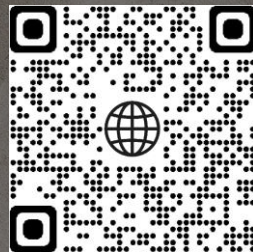
# Contact

We zien je graag bij één van onze culinaire evenementen.

www.firmakok.com  
+31 6 18 976 141  
info@firmakok.com  
Sumatrastraat 104 C  
1094 NK Amsterdam



En horen graag wat je er van vond via de socials.



Click of scan