

# 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.

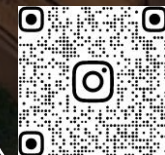
Deze menu's zijn een volledige maaltijd, maar zijn ook nog uit te breiden.

Bel, app of mail gerust met grote of kleine vragen, we beantwoorden ze graag.

Menukaart	p. 2
Barbecue	p. 3
Paella	p. 4
Streetfood	p. 5
Uitbreiding	p. 6
Sfeer proeven	p. 7

FIRMA KOK

Firma Kok  
Sumatrastraat 104 C  
1094 NK Amsterdam  
+31 6 18 976 141  
info@firmakok.com  
NL38 KNAB 0257 1344 84





# Menukaart



## Barbecue

Veggiefantastic	29
The Classic	29
Low & Slow	34
The Pig	34

## Paella

Vis	21
Vegetarisch	19
Vlees	19
Gemengd	19

## Streetfood

32

## Dranken per uur

Koffie, thee, water	6
Alcoholvrij (koud)	7.5
Bier, wijn, fris	12.5
Sangria (glas)	3

## Vooraf

Brood met dips	2.5
Tafelgarnituur	3
Koude borrelhappen basis	5
Luxe borrelhappen	10
Luxe happen vega	10
Extra amuse	4.5
Oesters	9

Tapasbuffet	9
Gazpacho	4
Spaanse lekkernijen	7
Saladebuffet	7

## Zoet

Taarten	5
Friandises	4.5
Panna cotta	6
Sgroppino	8
Fruitsalade	3.5

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



# Van de barbecue



## Veggiefantastic

Waarom vlees barbecueën als er ook groente bestaat.

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 gewenst genoeg vegetarische opties. Dit uiteraard geserveerd met frisse salades, warm brood en huisgemaakte sauzen. Voor ieder wat wils.

va  
€29



# 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.





# 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 verrassend.



## 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 verrassende poké bowls (die zijn niet echt Aziatisch maar wel heel lekker!)

v.a.  
€32



# 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.

## 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.