



PERFECT CATERING

Amuse catering menu basic

Carpaccio 2.0

Dungesneden tonijn carpaccio met wasabi-mayonaise, een vleugje citroen, pipetje soja dip, cashewnootjes, sesamzaadjes & wakamé salade.

Prosciuto

Bonbons van Prosciuto Crudo (Spaanse ham) gevuld met Galia meloen, balsamico stroop & cress.

Soesjes

Hartige soesjes gevuld met zachte roombrie, honing, walnoot, komkommer & verse truffel.

Vitello

Dungesneden, langzaam gegaarde rosé kalfsmuis, tonijnmayonaise, kappertjes, gekookt eitje & rode ui.

Pulled Pork

Kleine huisgemaakte loempia's gevuld met Pulled Pork, geserveerd met koolsla & homemade BBQ saus.

Aspergesoep

Zachte soep van witte asperges, met gegrilde groene asperge, fijngesneden rivierkreeftjes & garnaaftjes, afgetopt met een wolk van rivierkreeft.

Mexican Burger

Mini hamburger van 100% rundvlees op een klein sesam bolletje met sla, rode ui & cheddar, tomatensalsa & crunch van Nacho's.

Pita 2.0

Griekse pita gevuld met gemarineerde kippendijen, knoflooksaus, tomatensalsa & ijsbergsla.

Macarons 2.0

2 huisgemaakte macarons – Gevuld met aardbeien- champagne coulis // gevuld met chocolade crème & pipetje witte chocolade-frambozen saus.

Lemon Pie

Heerlijke lemon-pie op een bodem van Bastogne koek, geserveerd met een toef merengue, atsina cress, sinaasappel coulis & verse sinaasappel.

Bovenstaand amuse menu kost € 24.00 per persoon en is inclusief chef & bediening, btw, servies, bestek en op/afbouw op locatie.