

Catering voorjaar en zomer 2017



De Smaak van het Noorden
info@desmaakvanhetnoorden.nl
050 211 26 74

Over de Smaak van het Noorden

De Smaak van het Noorden werkt met smaakvolle producten. Smaakvol houdt voor ons in dat een product tijd en aandacht heeft gehad.

Onze smaakvolle producten hebben vaak het EKO keurmerk, of hebben geen keurmerk maar zijn gelijkwaardig aan of zelfs beter dan EKO. Veel van onze producten zijn afkomstig uit onze prachtige streek, de drie Noordelijke provincies. Mocht iets (tijdelijk) niet leverbaar zijn, zullen wij een zo goed mogelijk alternatief leveren.

Wij zijn gespecialiseerd in maatwerk, streekproducten, biologische catering en dieetcatering. (o.a. veganistisch, glutenvrij, lactosevrij, E-nummervrij et cetera)

Graag bedenken wij voor en met u, de best passende invulling!

NB

ALLERGENEN: i.v.m. de allergenenwet zal er per uitvraag op de dag/avond zelf het menu inclusief allergenenlijst aanwezig zijn.

Op die manier blijven menu's tot en met het laatste moment up to date.

Inhoud

OVER DE SMAAK VAN HET NOORDEN	1
INHOUD	2
LUNCH	3
FINGERFOOD LUNCHBUFFET	3
NOESTE BAMMEN LUNCHBUFFET	4
MEDIUM LUNCH	4
LUNCH/BORRELUITBREIDINGEN.....	5

Lunch

Fingerfood lunchbuffet

Fingerfood is zeer geschikt voor bijeenkomsten waarbij er tijdens het eetmoment een andere activiteit plaatsvindt, zoals netwerken, presentatie, vergadering of simpelweg veel bij te praten.

De fingerfoodlunch is handzaam, je kunt het staand of al wandelend eten en bestaat uit meerdere kleine broodjes, sandwiches en wrapjes. De lunch is eventueel uit te breiden met diverse items.

Fingerfoodlunch

Minibroodjes, sandwiches en wrapjes op schalen met o.a.:

Mini tomaat-wrapjes met spinazie-jalapeno roomkaas en koudgerookte makreel

Sandwiches met runderbologna van de Kudde van Anloo & piccalilly

(V) Sandwiches met beleggen Oldambster en komkommer-dillecrème

Marne breekbroodjes met Sallands Plaatham van John van Broekhuizen en rucola

(V) Puntje hartige taart met courgette, doperwt, munt en feta uit Mantinge

100% biologisch is mogelijk tegen een meerprijs

Noeste bammen lunchbuffet

Basic, streekgebonden smaakvolle lunch in buffetvorm. Op melamine schalen worden rustieke plakken van streekbroden* belegd gepresenteerd. Hierbij dient de voorkeur dat gasten de lunch zittend kunnen nuttigen.

De bammen zijn royaal belegd met:

Runderbologna van de Kudde van Anloo met uienchutney en rucola

Kookham van John van Broekhuizen met Brander mosterd-mayo en augurk

(V) Oldambster kaas met komkommer-dillecrème

(VEGAN) Ras-el-hanout humus met babyspinazie

*streekbroden:

Groningen = Marne brood van Bakker Peters uit Leens

Drenthe = Haler es en Roggestoet van d'Olderwetse Bakkerieje uit Assen en Fleddérus uit Hooghalen

100% bio is mogelijk tegen een meerprijs van € 2,50 p.p.

Medium lunch

Schalen met noeste bammen met Oldambster kaas en kookham van John van Broekhuizen

1 dagsoep, wisselt per week. Hieronder een impressie:

(V) Venkelroomsoep met dragon

OF Runderbouillon van Schots Hooglandrund met schenkelvlees & tuinkruiden

OF (VEGAN) Kruidige sinaasappel-tomatensoep met oregano en amandelen

Lunch/borreluitbreidingen

Smoothies (smaken seizoensgebonden):

- Appels van Oudebosch, bio kefir, bio banaan spinazie en munt
- Aardbeien van Meinardi met bio kefir en aalbessiroop van Landgoud

Hartige taart (lauwwarm):

Taarten wisselen per week. Hieronder een impressie:

- (V) hartige taart met spinazie, munt en fêta uit Mantinge
- Quiche Lorraine met spek van John van Broekhuizen
- (V) hartige taart met courgette, basilicum en Oldambster peperkaas

Soep met steenovenbrood en kruidenboter

1 dagsoep (bij meer dan 50 personen, 2 soorten soep), wisselt per week. Hieronder een impressie:

- (V) Venkelroomsoep met boerenkaas
- Runderbouillon van Schots Hooglandrund met schenkelvlees & tuinkruiden
- (V) Sinaasappel-tomatensoep met oregano en fêta uit Mantinge

Saladebar

(V) Groene gemengde salade met tomaat, komkommer en gegrilde groente

Pimp met: rode ui, fêta, amandelen-pompoenpitjes, olijven, croutons, Oldambster geraspte kaas, zongedroogde tomaatjes, gekookte eitjes, diverse dressings, olijfolie en azijn

PRIJZEN UITBREIDINGEN

Saladebar € 5,00 ex btw p.p.

Overige uitbreidingen € 4,00 ex btw p.p. per uitbreiding.

Bij 2 uitbreidingen € 3,50 ex btw p.p.

Bij 3 uitbreidingen € 3,00 ex btw p.p.

€ 4,00 ex btw p.p. per uitbreiding