



CATERING
MET PASSIE

CATERING & EVENTS

INSPIRATIEBOEK

vol inspiratie
voor jouw
event



INSPIRATIE

Dit inspiratieboek is bedoeld om inzicht te krijgen in de verschillende type catering die wij verzorgen. Het is geen keuze boek, catering op maat staat bij ons vooraan. Laat je vooral inspireren. Ben je geïnteresseerd? Geef dan je wensen door, dan zorgen wij voor catering wat in zijn geheel bij jullie past.

CATERING OP MAAT

Catering verzorgen is een feest op zich. Maar wij zijn niet vergeten dat het jouw feest is. Daarom is 'catering op maat' geen loze kreet. Je krijgt wat je wilt. Wat jou past. Waar jij het goede gevoel bij krijgt. Dat maken we waar in onze kwaliteit, maar ook in het gevoel er omheen. Op maat betekent namelijk dat je compleet bediend wordt in de stijl en beleving van het moment. Het is jouw dag en dat proef je aan alles!

EVENEMENTENORGANISATIE

Catering met Passie is graag jouw culinaire partner bij de organisatie van een evenement. Maar we hebben ook alle expertise in huis om de organisatie helemaal uit handen te nemen.

Met onze expertise en netwerk kun jij de totaalorganisatie van een evenement met een gerust hart aan ons overlaten.

TROUWEN

Is jullie idee van een perfecte trouwdag één lange tafel vol met de lekkerste gerechten die je samen deelt? Of zien jullie jezelf liever van foodbar naar foodtruck lopen? Of ben je een echte liefhebber van sterrenzaken en droom je weg bij de mooiste opgemaakte borden tijdens een 6 gangen diner? Wij van Catering met Passie maken van eten en drinken een beleving op zich. Ons is het niet snel te gek!

Niet alleen verzorgt Catering met Passie met liefde het diner en de feestavond. We denken ook met plezier mee in de gehele organisatie. Met onze jarenlange ervaring en te gek netwerk aan verschillende gespecialiseerde leveranciers helpen we jullie graag op weg bij de styling, meubilair, entertainment en dagplanning.

INDEX

Borrelhapjes

Fine Dining - sitting & walking diner

Fine Dining Experience

Shared Dining

Shared Dining Luxe

Italian Shared Dining

Asian Shared Dining

BBQ Walking diner

Barbecue

Foodbarren

Drinks

Lunches

Buffetten



Bruschetta's

Gemarineerde tomaat, paprika, basilicum en Olde Remeker

Caponata met gegrilde groenten, munt en kappertjes

Gerookte zalm met ricotta, limoen en pistache

Rauwe ham met truffelcrème en honing

Cornetto's

Crème van pompoen met tomaat, dragon en piccalilly

Filet American van bospeen met gel van pittige augurk

Gemarineerde zalm met furikake en citrus

Gepofte paprika met crème van chorizo en mango habaero

Cornetto Specials

Spicy pinda met kokos kaffir ijs en zoute pinda

Tomaat, drop en piccalilly sorbet

Amuses

Steak Thai tartaar met ketjap, gebrande cashewnoten en munt

Dry aged balsamico bietjes gerookt met geitenkaas en crème van bieslook

Cocktail van wilde gamba gekonfijt met zwarte kerrie, meloen en sesamkaramel



Tafelgarnituur

Gebrande notenmix en gemarineerde olijven

Focaccia met tapenade en pesto

Planken met Mediterrane kazen & charcuterie dadeltoast, truffelhoning, vijgen en druiven



Fingerfood

Van Dobben bitterballen met Dijon mosterd

Crispy chicken met chili dip

Kaaskroketjes met honing-mosterd dip

Chorizo kroketjes met truffelmayonaise

Gamba kroketjes met limoen-basilicum mayonaise

Kerrie Masala kroketjes met zoetzure tomatendip

Late Night Snacks

Puntzakje met verse frites en mayonaise

Puntzakje verse frites met truffelmayonaise en Parmezaan

Puntzakje verse frites met Rendang

Puntzakje verse zoete aardappelfrites met vadouvanmayonaise

Steak sandwich met chimichurri en gepofte tomaat

Brioche iberico worst met venkel coleslaw en pittige tomaten piccalilly

Mini broodje runderburger met saus van gerookte mosterd en zwarte peper

Spies van kippendij met een dressing van chili-koriander-pinda

Fine Dining

Sitting & Walking Diner

Voorgerechten

Hamachi | ceviche & gebrand | gerookte watermeloen | kalamansi | avocado | jalapeño
Albacore tonijn | Granny Smith | sesam | ponzu | gomasio | komkommer
Albacore tonijn | gebrand | dragon | gemarineerde tomaat | piccalilly sorbet
Terrine | Black Angus rundvlees | brioche | sjalot | pickels van groenten | pastinaak
Steak tartaar van tomaat | Taggiasche olijf | vadouvan



Tussengerechten

Aubergine | tahin | granaatappel | ponzu | sesam | dille | gerookte olijfolie
Ravioli | paddenstoelen | knolselder | kruidenolie | Parmezaan | jus van eekhoortjesbrood
Zwaardvis | orzo | salsa verde | beurre blanc | Harissa
Zalmrug | chorizo | risotto | citroen | vinaigrette van tomaat



Hoofdgerechten

Zwaardvis | orzo | salsa verde | beurre blanc | Harissa
Zalmrug | chorizo | risotto | citroen | vinaigrette van tomaat

Short rib | gestoofd | Thai Bangkok | cashewnoot | pastinaak
Black Angus entrecote | aardappelgratin | gemarineerde groentjes | truffel
Aardappel structuren (aardappel zacht & krokant) | hoeve eitje | truffel | asperges

Nagerechten

Aardbeien | witte chocolade | basilicum | Limoncello | pistache
Vanille | karamel | hazelnoot | peer

Fine Dining
Sitting & Walking Diner

Fine Dining Experience

Eten is meer dan alleen eten!

Interactie en beleving is waar het bij dit diner om draait.

De gerechten zijn niet alleen erg lekker, maar de zintuigen worden ook geprikkeld door hetgeen je ziet en er gebeurt. Een ludieke presentatie of een finishing touch van onze chefs: bij elke gang beleef je iets!

Er zijn twee mogelijkheden;

*We bedenken samen een menu op maat.
Helemaal naar wens, precies zoals jij het wilt.*

Je laat je door ons verrassen. Jullie geven het aantal gangen door en eventuele don'ts. En onze chefs krijgen de vrije hand om van jullie diner een feestje te maken!



Shared Dining

Lange tafels, gezelligheid, schalen vol met heerlijkheden, iedereen op zijn gemak en voor ieder wat wils: We're talking about shared dining! Boordevol interactie met elkaar. We love it!

Shared Dining

1e gang

Ambachtelijke desembroden met tapenade en aioli
Siciliaanse tomatensalade met buffelmozzarella, watermeloen, groene kruidenvinaigrette en kappertjes
Steak tartaar classic met pickels, eidooier en soldaatjes
Spinazie salade met Hollandse aardbeien, couscous, pecannoten, geitenkaas en citrusvinaigrette

2e gang

Kippendij spiesjes met Huacaty munt en geroosterde knoflook
Bavette steak gemarineerd met gerookte paprika en Jalapeño
Warm gerookte zalmzijdes met Dijon mosterd, groene kruiden en citroen
Zoete aardappel gepoft met kokos, curry en sesam
Geroosterde Charlotte krieltjes, bospeen en groene asperges

3e gang

Tiramisu
Pure chocolade met rood fruit en cassis
Lemon patisserie met tropisch fruit en rozemarijn

Shared Dining Luxe

1e gang

Joris brood met boerenboter, olijfolie en Maldon zout
Steak tartaar met Olde Remeker, kaantjes en truffel
Zwaardvis ceviche met watermeloen, kalamansi, avocado en Jalapeño
Burrata met tomatenvinaigrette, basilicum, vijgensiroop en pistache

2e gang

Warm gerookte zalmzijdes met Dijon mosterd, groene kruiden en citroen
Entrecote steak met gerookte paprika en Jalapeño
Kalfsvlees met rauwe ham en rode wijnsaus
Ravioli met romige paddenstoelensaus, kruidenolie en Parmezaan
Geroosterde Charlotte krieltjes met bospeen en groene asperges

3e gang

Aardbeien met basilicum, Limoncello en Cantuccini
Tiramisu truffels met cacao 'aarde' en pure chocolade



Italian Shared Dining



1e gang

Foccacia met tapenade en pesto
Anti pasti | rauwe ham, kazen, olijven, artisjok en grissini
Steak tartaar met Parmezaan, balsamico uitjes en truffel vinaigrette
Burrata met tomatenvinaigrette, basilicum, vijgensiroop en pistache

2e gang

Conchiglie pasta met pompoen, zwarte knoflook en salie
Ravioli met romige paddenstoelensaus, kruidenolie en Parmezaan

3e gang

Zalmzijdes met salsa van cherrytomaat, knoflook en peterselie
Bavette steak met peperonata en rozemarijn
Italiaanse Porchetta met kruiden en jus met Vin Santo
Courgette en krieltjes met citroen en ricotta

4e gang

Aardbeien met basilicum, Limoncello en Cantuccini
Tiramisu truffels met cacao 'aarde' en pure chocolade

Asian Shared Dining



1e gang

Bapao, kroepoek, pindadip en sambal Kewpie saus
Self made "sushi" | nori tempura, gepekeld zalm en wasabi
Tonijn tataki, Granny Smith, sesam, ponzu en Gomasio
Springroll | eend en Hoi Sin saus
Japanse groente salade met tofu en zwarte bonen saus

2e gang

Zalmzijdes met Maleisische saus, sereh, laos en gember
Indische kippendij met pinda, chili, limoen
Short rib met Thai Bangkok saus, paddenstoeltjes en cashewnoot
Zoete aardappel, kokos, curry, bosui
Nasi Kunjit, bimi, limoen, santé

3e gang

Pinda, banaan, kerrie, kokos en passievrucht
Spekkoek, Pandan, kalamansi



BBQ

Walking Diner

1. Warm gerookte zalmfilet met een salade van krieltjes, appel en mierikswortel
2. Albacore tonijn van de grill met wilde gamba, Jalapeño en vinaigrette van tomaat en kappertjes
3. Short rib 24 uur gegaard met bataat, cashewnoten crunch en Thaise Bangkok saus
4. Entrecote met aardappel, asperges, Parmezaan en truffelvinaigrette
5. Ananas met rozemarijn, hangop, lemoncurd en crumble



BBQ Walking Diner Streetfood Style

1. Warm gerookte zalm met Maleisische saus, sereh, laos en sesam
2. Authentieke Indonesische kippendij spiesjes met chili, limoen, pinda en cassave chips
3. Eigen BBQ worst van Iberico met salie en venkelzaad, coleslaw en pittige tomaten piccalilly
4. Kleine brioche broodje met rundvlees hamburger, tomaten chutney, mosterd en suikersla
5. Lemon patisserie met tropisch fruit en rozemarijn

BARBECUE

Brood.

Ambachtelijke desembroden met tapenade en aioli

Salade.

Siciliaanse tomatensalade met buffelmozzarella, watermeloen, groene kruidenvinaigrette, kappertjes en munt

Conchiglie pasta salade met geroosterde groenten, rode pesto, olijfjes en balsamico uitjes

Gepofte aardappeltjes met mierikswortel, komkommer, zure bom en bieslook

Barbecue.

Authentiek Indisch gemarineerde kippendijsaté met saus van pinda, chili en limoen

Kleine brioche broodje met rundvlees hamburger, tomaten chutney, mosterd en suikersla

Bavette steak gemarineerd met gerookte paprika en Jalapeño

Warm gerookte zalmzuides met Dijon mosterd, groene kruiden en citroen

Zoete aardappel gepoft met kokos, curry en sesam

Pastabar

Men neme een grote Parmezaan, een mooie Italiaanse Grappa, verse pasta en een brander. Wat krijg je dan? Culinair spektakel op z'n Italiaans! Op deze manier bereiden onze chefs een heerlijke smaakvolle (vegetarische) pasta. De pasta kan door u zelf afgetopt worden met smaakvolle garnituren.

Pizzetta

Pizzetta! Pizza met een twist. Heerlijk gekruid foccacio deeg met smaakvolle toppings als tomaat-mozzarella-venkelsalami of gerookte zalm-limoenmascarpone of courgette-parmazaan-balsamico.

Seafood

Een combinatie van Fruit de Mer en lekkere vissoorten. Een hele zalm, gamba's, mosselen, heilbot. En daarbij bijpassende en smaakvolle garnituren.

Seafood 'a la plancha'

Verse vis vanaf de plaat! Met onze OFYR als eye-catcher maken onze chefs heerlijke visgerechtjes. Met whiskey gebrande zalmzjides, zwaardvis met frisse gremolata en grote gamba's met piri piri, tonijn capponata zijn een paar van de smaakmakers.

Italia

Een bar vol met prachtige Italiaanse producten. Een San Daniele Parmaham in hamklem, burrata met vijgenbrood, saltimbocca en tonijn capponata. Altijd met mooie live cooking elementen door onze chefs verzorgd. Dit kan zowel een antipasti bar, als een live cooking bar zijn.

Tacobar

Spannende Mexicaanse smaken met kip, zalm en groentes! Bij onze Tacobar maken onze chefs uw taco voor u klaar. U kunt het zelf aftoppen met bijvoorbeeld guacamole of salsa verde.

Foodbarren

Een diner in festivalstyle? Luxe snacks op jullie feestavond? Met onze Foodbarren kunnen we arrangementen naar keuze maken. Wij leveren hierbij maatwerk af en gaan daarom graag met jullie in gesprek over de mogelijkheden en wat het beste bij jullie past. Daarbij bepalen we ook de gedetailleerde inhoud van de barren, zodat alles helemaal naar jullie smaak is. De Foodbarren zijn in te zetten bij het diner, maar ook als barretje tijdens de feestavond.

Varken aan het spit

Een heerlijk gevuld varken aan het spit. Wij maken hem lekker met diverse kruiden, fruit en groentes en we laten hem langzaam aan het spit garen.

Fire in the hole!

Bij deze bar branden we de bavettes, gamba's, zalmzjides en andere lekkernijen live met onze gasbrander. Heerlijk, maar ook gewoon gaaf om te zien. Dit concept is ook te combineren met onze grillspecials.

Latin America

Qua Pasaaa! Bij deze bar serveren we lekkernijen uit Zuid-Amerika! Ceviche van zwaardvis, Argentijnse Choripan en een goed gevulde Paila Marina zijn een paar van de mogelijkheden bij deze bar.

Oh My Sweet Mess

Een tafel gevuld met zoetheid! Een georganiseerde chaos, oh my sweet mess! macarons | brownies | chocolade | kokos | passievrucht | citrus | framboos | aardbei

Charcuterie en kazen

Een mooi assortiment aan buitenlandse en binnenlandse kazen en vleeswaren, mooi gepresenteerd. Daarnaast diverse smaakmakers in de vorm van vijgen, druiven, broden, smeersels, compotes.

Vega of Vegan

De lekkerste vega en vegan gerechtjes waar zelfs de grootste carnivoor door getriggerd zal worden.

Asian Streetfood

Waan je met deze gerechten in de drukke straten van Aziatische steden. Peking eend, Bangkok shortribs, Poke bowls: allemaal streetfood gerechten om van te watertanden!

Do It Yourself

Diverse bars waarbij je jouw eigen gerechten kunt samenstellen. Denk hierbij aan een pasta bar, salad bar, noodles bar of een eigen hamburger/hotdog bar waarbij je diverse toppings en sauzen naar keuze kunt toevoegen.



Let's have a drink

GT bar

GT time! Laat je verrassen door onze eigen fruitige CMP Gin en bijpassende garnituren. We hebben ook een blauwe Gin welke bij het schenken in roze verandert - CMP met een beleving. Mogelijk als 'do it yourself' of bemand door onze professionals.

Speciaalbieren

Een bar vol met lokale bieren? Belgische toppers? Een IPA bar? In overleg stellen we een speciaalbieren bar samen voor uw event!

Bubbels vanaf de schouder

Proosten met een glas bubbels? Creer beleving door ons lege glazen uit te laten delen en deze in te schenken vanuit een 6liter fles. Hup, vanaf de schouder! Uiteraard is het ook mogelijk al een glaasje bubbels ingeschonken te serveren, opgeleukt met een blaadje basilicum en een framboos.

Wijnbar

Wine o'clock! Een assortiment aan smaakvolle wijnen. We helpen je graag om een assortiment op maat te maken.

Cocktailbar

Shake it! Let's drink a cocktail! Uiteraard de bekende cocktails als Mojito en Cosmopolitan. Maar heb je een eigen favorietje? Let us know! Mogelijk als 'do it yourself' of bemand door onze professionele shakers.

Smoothies

Vitamines! Supergezonde smoothies, vers uit eigen keuken. Een kleurrijke, smaakvolle energizer!

Fruitwaters

Verfrissend & Gezond! Grote glazen watertaps gevuld met fris fruit en geurige kruiden. We plaatsen ze op het buffet of bij de bar, zodat ze uitnodigend zijn voor uw gasten om te pakken.



LUNCH

VANAF 15 PERSONEN

LUNCHKEUZE - BASIS

Assortiment aan harde broodjes 2,5 p.p.

Belegen kaas met mosterdmayonaise en augurk
Countryham met komkommer en basilicummayonaise
Gerookte kip met tomaat en vadouvanmayonaise

LUNCHKEUZE - UITGEBREID

Assortiment aan (gehalveerde) ciabatta's 3 p.p.

Rundercarpaccio met tomatenvinaigrette, limoen-basilicum mayonaise, Olde Remeker en Aceto Balsamico uitjes
Pompoen salsa met tomaat, rucola, koriander en cashewnoten
Caprese met buffelmozzarella, gepofte zoetzure tomaatjes, vijgen-balsamico dressing
Gerookte zalm met remoulade van gekookte eitjes, augurk, little gem en piccalilly crème

LUNCHKEUZE - MINIBROODJES

Assortiment aan mini broodjes 4 p.p.

Belegen kaas met mosterdmayonaise en augurk
Rauwe ham met limoen-basilicum mayonaise
Gerookte zalm met citrusmayonaise en komkommer
Gerookte kip met tomaat en vadouvanmayonaise

LUNCHKEUZE - MEDITERRAANS

Assortiment aan charcuterie, salades en broden

Plank met Mediterrane kazen en vleeswaren
Focaccia met Italiaanse tonijnsalade en tomaten-courgette salsa
Salade met Nederlandse buffelmozzarella, zoetzure tomaatjes, rucola en vijgenbalsamico
Watermeloen met dille, parmaham en basilicumstroop

UITBREIDINGSMOGELIJKHEDEN

Mogelijk bij alle lunchkeuzes

- + Karnemelk, melk en jus d'orange
- + Vruchtensmoothie op basis van yoghurt en seizoensfruit
- + Fruitsappen
- + Vers fruit salade
- + Yoghurt en vers fruit
- + Yoghurt en granola
- + Salade, afhankelijk van het seizoen
- + Soep, afhankelijk van het seizoen



BUFFETTEN

VANAF 25 PERSONEN

CATERING MET PASSIE

Ambachtelijke broden | tapenade | aioli
Caprese salade | Buffelmozzarella | gemarineerde tomaat | vijgenbalsamico | basilicum
Gerookte zalm | piccalilly creme | bieslook | tartaarsaus
Rundercarpaccio | tomatenvinaigrette | limoen-basilicum mayonaise | Olde Remeker | pijnboompitjes | Aceto Balsamico uitjes
Aardappelschotel | zwarte peper | tijm | boerenkaas
Rundvlees | abdijbier | paddenstoelen | zilveruitjes
Kippendij | saus van grove mosterd | dragon
Gratin van bataat | pastinaak | specerijen | bechamelsaus

ITALIAANS

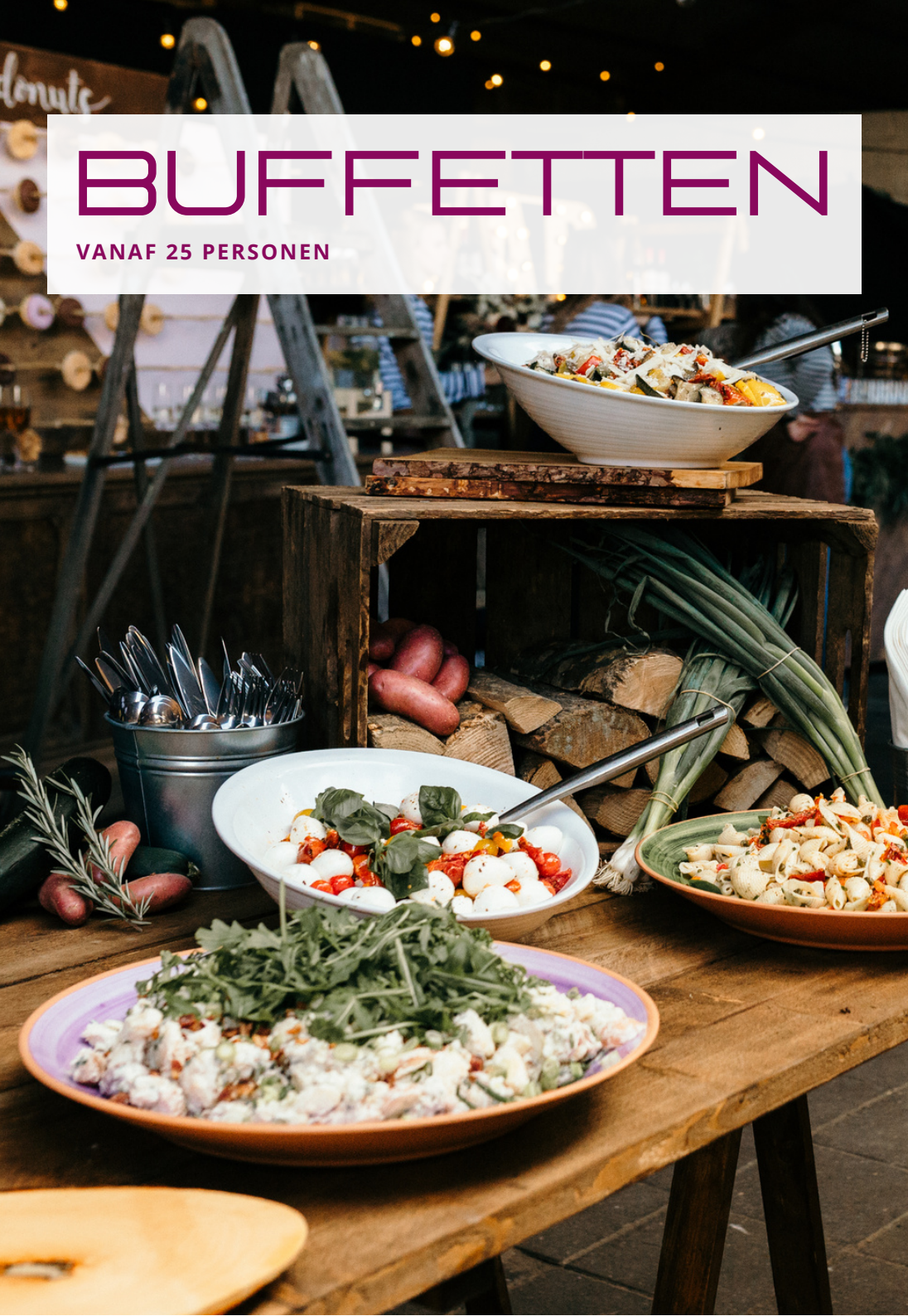
Focaccia | tapenade | pesto
Italiaanse charcuterie | Pecorino | gemarineerde olijven
Caprese salade | buffelmozzarella | gemarineerde tomaatjes | vijgenbalsamico | basilicum
Vitello Tonato | dun gesneden kalfsmuis | tonijnmayonaise | kappertjes
Rundercarpaccio | tomatenvinaigrette | limoen-basilicum mayonaise | Olde Remeker | pijnboompitjes | Aceto Balsamico uitjes
Klassieke lasagna Bolognese | rundergehakt | bechamelsaus
Citroenkip | pompoen | pistache | asperges | salie
Pasta | paddenstoelen | truffelroomsaus
Rundergehaktballetjes | tomatensaus

ASIAN

Thaise ingemaakte groente salade | cashewnoten | munt | koriander | gember
Gemarineerde gamba salade | limoen | miso | Koreaanse BBQ saus
Kippendij spiesjes | spicy pindasaus | cassave chips
Oosterse zalm | paddenstoelen | teriyaki
Rendang | authentiek gestoofd rundvlees | specerijen | citroengras
Sesam noedels | roerbak groenten
Nasi Kuning | gele rijst | kokos | kaffir

STAMPOTTEN

Hete bliksem | appel | ui
Boerenkoolstamppot | nootmuskaat | roomboter
Rode bieten stamppot | dille | mierikswortel
Zuurkool schotel | grove mosterd | spek | ananas
Stoverij van hert | rode wijn | ontbijtkoek | zilveruitjes | spekjes
Ambachtelijke rookworst
Verse rundergehaktbal | vleesjus
Tafelzuren | spekjes | mosterd



VANAF GEEF GROTE ONDEK
VARENSKAAS MET TUN
ZAKTODOS MET WAARDE EN LINDEN
KIPSPESIES MET PESTO
GROOZE KALFSBURGER MET TRUFFELROOMSAUS,
NICOLA EN PARMESAN
SCAMPPOES MET SPANSE PEPER EN ENIGLIDA
EGGENTE PARMETES MET KRUIDENSAUS
LAKKET POTATOS MET CREME FRANCHI EN BIELSON
VERSE PESTO MET SALIE
SALADE MET GEORODE GROENTEN, PARMESAN,
OLIEVEN EN VIJGEN OUDER ACETO BALSAMICO
SALADE VAN LA BATE AARDAPPELS MET
CREME FRANCHI, SPEK EN ROMA
PASTASALADE MET TOMATIES, MOZZARELLA
EN DROOGEN EN BALSAMICO