

Compleet VAN DE KOOK!

In samenwerking met 'Den Beerschen Bak' kunnen wij u een BBQ-, Buffet- of dinerarrangement op maat aanbieden, waarbij u kiest voor zelf koken (BBQ), een heerlijk buffet of om u te laten verwennen met een kok aan huis, die in uw huis(je) een heerlijk diner voor u op tafel tovert.

In deze map zijn de verschillende arrangementen te vinden waarvoor u kunt kiezen. Uiteraard zijn op verzoek aanpassingen mogelijk. Wij bereiden alles zoveel mogelijk met verse producten; dat wil zeggen dat onze voorraad beperkt is. Wij kennen geen minimum voor wat betreft het aantal gasten. Als uitgangspunt hanteren wij de volgende besteltermijnen:

Maandag t/m vrijdag:

- :
- BBQ's → Indien vóór 11.00 uur bestelt, kunnen deze dezelfde dag vanaf 17.00 uur worden geleverd
 - Buffetten → Indien vóór 12.00 uur bestelt, kunnen deze de dag later worden geleverd
 - Diners → Deze dienen minimaal één dag tevoren vóór 12.00 uur te worden besproken en zijn afhankelijk van de beschikbaarheid van de kok.

Zaterdag/zondag:

De bestellingen voor zaterdag en/of zondag dienen vrijdag's vóór 12.00 uur bij ons binnen te zijn.

Later bestellen mag uiteraard ook, maar de levertijd kan dan niet meer worden gegarandeerd. Bestellingen en/of aangepaste wensen gaarne telefonisch doorgeven via ons telefoonnummer 0499-32 97 10.

Uiteraard kunt u ook langer vooraf 'reserveren' in het geval dat u iets te vieren heeft en van tevoren zeker wilt weten dat u bijvoorbeeld de kok aan huis heeft. Het is dan verstandig om ons een mail te sturen (geert@compleetvandekook.nl), waarna wij per omgaande de reservering zullen bevestigen.

De genoemde prijzen zijn inclusief het bezorgen en weer ophalen en exclusief het verzorgen van serviesgoed en bestek. Indien u deze door ons wilt laten verzorgen betaalt u hiervoor € 2,50 pp. De afwas wordt dan door ons gedaan. U hoeft alles alleen maar even af te spoelen en weer in de krat te zetten.

Voor een feestelijk gedekte tafel (servies, bestek, glazen, linnen, servetten, bloemetje, kaarsen) betaalt u € 5,00 pp. extra, met een minimum van € 30,00. Alle prijzen zijn inclusief BTW.

Compleet **VAN DE KOOK!**

BBQ pakket

€ 18,50 p.p.

**Meerprijs voor gebruik gasbarbecue (capaciteit max.
20 personen) € 50,-**

**Evt. kan de barbecue door ons worden bereid; de prijs daarvoor bedraagt
€ 55,-/uur**

Huzarensalade
Kartoffelsalade

Stokbrood
Kruidenboter

Gemarineerd varkenslapje
Gemarineerd biefstukje
Shaslick
Gemarineerde kippenpoot

Cocktailsaus
Knoflooksaus
Satésaus

De salades, vlees en sauzen worden in schalen geserveerd, welke weer door ons worden opgehaald en afgewassen. Wij zouden het op prijs stellen als u de schalen na gebruik even afspoelt.

Compleet **VAN DE KOOK!**

BBQ pakket 'Den Beerschen Bak' € 24,50 p.p.

**Meerprijs voor gebruik gasbarbecue (capaciteit max.
20 personen) € 50,-**

**Evt. kan de barbecue door ons worden bereid; de prijs daarvoor bedraagt
€ 55,-/uur**

Huzarensalade
Aardappelsalade met pompoen
Bleekselderijsalade met walnoten en croutons
Vers fruit salade

Diverse soorten brood
Kruidenboter

Entrecote
Varkenshaassaté
Gemarineerde kippenpoot
Garnalenspies, gemarineerd in knoflook
Papillot zalm met groenten

Cocktailsaus
Knoflooksaus
Remouladesaus
Satésaus

De salades, vlees en sauzen worden in schalen geserveerd, welke weer door ons worden opgehaald en afgewassen. Wij zouden het op prijs stellen als u de schalen na gebruik even afspoelt.

Compleet VAN DE KOOK!

BBQ pakket vegetarisch € 22,50 p.p. (vijf gerechten)

**Meerprijs voor gebruik gasbarbecue (capaciteit max.
20 personen) € 50,-**

**Evt. kan de barbecue door ons worden bereid; de prijs daarvoor bedraagt
€ 55,-/uur**

Kartoffelsalade
Tomatensalade met basilicum, feta en balsamicodressing
Vers fruit salade
Spinaziesalade met papaya en rode pepertjes

Diverse soorten brood
Kruidenboter

Uit de onderstaande lijst kunnen vijf gerechten worden gekozen:

- Portobello met geitenkaas
- Wrap met verschillende soorten kaas, rucola en rode ui
- Spies met champignons, paprika, rosevalaardappel en ui
- Spies met tomaat, courgette, champignon en truffelaardappel
- Tomaat, gevuld met mozzarella, basilicum en paprika
- Minipaprika, gevuld met broccolipuree
- Vegetarische barbequeworst
- Aubergine, gevuld met geitenkaas en riata (een yoghurtsausje)
- Gepofte aardappelen
- Maiskolf met zure room

Alle salades worden zelf bereid;

De salades en de gerechten worden in schalen geserveerd, welke weer door ons worden opgehaald en afgewassen. Wij zouden het op prijs stellen als u de schalen na gebruik even afspoelt.

Compleet VAN DE KOOK!

Buffet 1 Brabant

€ 22,75 p.p.

Huisgemaakte huzarensalade met gevulde eieren
Kartoffelalade met pompoen

Gerookte zalm met kappertjes, uitjes en een limoendressing
Zoute haring met uitjes
Gerookte paling en forel

Parmaham en honingzoete meloen
Paté en croute

Gerookte eendenborst met sinaasappel
Runder carpaccio met pestodressing en spekjes

Verskillende broodsoorten met kruidenboter

Aanvullingsmogelijkheden

Indien gewenst kan het buffet worden aangevuld met enkele warme gerechten en een dessert naar keuze.

Warm

Oma's groentensoep,	€ 3,50 pp
Soep van verse tomaten	€ 3,50 pp
Aardappelgratin	€ 2,50 pp
Gebakken aardappelen,	€ 2,50 pp
Beenham met cumberlandsaus	€ 5,50 pp
Varkenshaassaté met satésaus (twee stokjes)	€ 5,25 pp
Drumsticks	€ 2,50 pp
Visrolletje met zalm in een tuinkruidensaus	€ 4,50 pp
Gebakken zalmfilet in een mosterd dillesaus	€ 4,50 pp
Vispotje met diverse soorten vis, garnaltjes en mosselen	€ 6,50 pp

Dessert

Aardbeien Romanoff	€ 3,50 pp
Chocolademousse	€ 3,50 pp
Versfruitsalade	€ 3,00 pp

Compleet **VAN DE KOOK!**

Buffet 2 tapas

€ 22,75 p.p.

Gemarineerde zalm
Garnalen in knoflook
Verschillende worst soorten
Parmaham met honing zoete meloen
Manchego kaas (Spaanse kaas)
Tomaat, feta en basilicum salade met aceto balsamico
Verschillende soorten ciabatta met olie en zeezout

Zeewolf met citoen en pijnboompitten
Pittige mini saté met ketjap
Kippen vleugeltjes met een kerriesaus
Gebakken aardappel met schil
Gegrilde maïskolf met zure room

Compleet **VAN DE KOOK!**

Buffet 3, Westelbeers

€ 28,50 p.p.

Huisgerookte runderlende met een groene pesto dressing

Vis terrine

Gerookte eendenborst met appel en sinaasappel met een appelstroopdressing

Selderij salade met walnoten en croutons

Verskillende broodsoorten met kruidenboter

Varkensfilet met gebakken champignons en champignonsaus

Rollade met Provençaalsesaus

Rode mul met gamba`s en saffraansaus

Doradefilet met gebakken garnaltjes, prei en ui

Aardappelgratin, pomme parisienne, haricot verts met spekjes, en rauwkost salade

Chocolademousse

Vruchten bavaroise

Versfruitsalade

Slagroom

Compleet **VAN DE KOOK!**

Diner € 39,50 p.p. (onder de tien personen geldt een toeslag van € 50,-).

Vitello tonato

Kalfspastrami met tonijnmayonaise

Mixed grill van varkenshaas, biefstuk en lamscarré met Provençaalse saus

Of

Gebakken zeebaars met gebakken garniaaltjes en prei met een romige witte wijnsaus.

Hierbij serveren we gebakken aardappel wedges, haricot verts met spekjes, gestoofde venkel (bij de vis) en gemengde salade.

Seizoen dessert

Tijdens het diner is een kok aanwezig die alles voor u bereidt en serveert.

Compleet **VAN DE KOOK!**

Diner € 49,50 p.p. (onder de tien personen geldt een toeslag van € 50,-).

Tonijn tartaar op een bedje van komkommerspaghetti met gegrilde tonijn en
sesamdressing

Tournedos met gebakken zwezerik en rode portsiroop

Of

Zeeduivel met een tomaat/mozarella/basilicum in een tomatensaus

Hierbij serveren we gebakken roseval aardappel in de schil, verse broccoli en
gemengde salade.

Seizoen dessert

Tijdens het diner is een kok aanwezig die alles voor u bereidt en serveert.

Compleet VAN DE KOOK!

Wijnkaart

Onderstaand onze huiswijnen, welke wij in overleg met onze wijnkoper voor u hebben geselecteerd!

Wit:

Sauvignon Blanc “Domaine du Tariquet”, Frankrijk € 19,50/fles
Een levendige, lichte en frisse, ronde en soepele wijn.

Chardonnay “Domaine du Tariquet”, Frankrijk € 19,50/fles
Een frisse wijn met zowel kracht als finesse en een zeer aromatisch bouquet met hinten van bloesems en verse boter.

Chardonnay “Carmen”, Chili € 22,50/fles
Mooi open, heerlijk boterig en rijk, met wat citrusfruit, rokerig, grapefruit.

Rood:

Merlot “Montgolfier”, Vin de Pays d’Oc Frankrijk € 14,50/fles
Een soepele en geconcentreerde wijn, met een aroma van zwarte vruchten(pruimen, bramen) vanille en specerijen.

Cabernet Sauvignon “Roche Mazet” Vin de Pays d’Oc Frankrijk € 17,00/fles
Een dieprode wijn met een intense geur met hinten van rood fruit, hout en tonen van geroosterd brood. De smaak is krachtig met aangename tannines en een lange afdronk.

Merlot “Virginie” Vin de Pays d’Oc Frankrijk € 18,50/fles
Een wijn met een subtiele balans tussen frisse fruitzuren en zwoele tannines. In de mond domineren zoete kersen, zwarte bessen en een beetje room naast een aangename houttoets.

Rosé:

Cata Rosa Navarra Spanje € 14,50/fles
Deze wijn heeft een kersenrode kleur met fruitige aroma’s van klein rood fruit zoals frambozen. De smaak is soepel en fris met een verfijnde dosis kruidigheid