



Streetfood 2017

Hip

trendy

origineel

Nieuw in ons assortiment, voor u lentefeest bedrijfsfeest of huwelijks feest.
Verschillende binnen en buitenlandse frisse gerechtjes met een culinaire twist.



Beste klant

Alvast hartelijk bedankt voor de interesse in mijn zaak 'Party & Catering Jeroen'.

In dit document vindt u een overzicht van afzonderlijke hapjes "streetfood". Bij een keuze voor deze formule, kan u best steeds even contact opnemen om de mogelijkheden tot verschillende gerechten te bevragen. Om de kwaliteit van de producten te garanderen, zijn een aantal gerechten immers seizoensgebonden.

Afhankelijk van het seizoen of van het aantal personen is een prijsschommeling mogelijk. Deze wordt steeds op voorhand met u besproken.

In alle andere gevallen blijven de hierna vermelde prijzen gelden.

Indien u uw feest wil laten verzorgen (levering en/of bediening) buiten de regio Dessel/Retie/Mol/Arendonk, kan er een onkostenvergoeding worden aangerekend.

Bij vragen of wensen, twijfel dan niet om mij te contacteren.

MVG Jeroen



1 Steeds inbegrepen:

- ✓ Gebruik van borden, bestek, glaasjes, enz.
- ✓ Afwas van ons materiaal
- ✓ Afruimen vuile borden
- ✓ Servietten en tafelpapier

2 Prijslijst streetfood

2.1 Voor op de tafel (prijs p.p.)

- Homemade Chips € 2.50
- Torilla met verse avocado en salsa € 2.20
- Tapasshotel(olijf, feta en zongedroogde tomaat) € 2.40

2.2 Koude gerechten (prijs p.p.)

- Spring rolls vego met zoetzure dipsaus 2 st € 2.90
- Spring rolls met scampi en zoetzure dip 2 st € 3.40
- Sushi assortiment 4 st. € 2.90
- Thai beef salad € 2.90
- Vitello tonato € 2.90
- Thai vego salad € 2.60
- Wrap met kip en tiki marsala saus € 2.90
- Wrap met feta en zongedroogde tomaat € 2.90
- Wrap met guacamole en steak € 3.20
- Cheviche van mahi mahi met koolsla € 3.20



2.3 Warme gerechten

➤ Homemade fishsticks met tartaar	€ 3.20
➤ Vleeskroket van varkenswang met andalouse	€ 3.00
➤ krokettje met risotto fungi	€ 2.90
➤ chickenwings	€ 2.70
➤ Puntzak met verse frieten	€ 2.80
➤ Burger met pulled porc en pittige ketchup	€ 4.20
➤ Burger met kip en pesto	€ 3.80
➤ Burger met bamikroketje en guacamole	€ 3.90
➤ Alle soorten en gewichten burgers mogelijk !!	
➤ Thai red curry en chicken	€ 3.20
➤ Mini loepia 2 st	€ 2.90
➤ Thai meatballs	€ 2.90
➤ Kokossoepje	€ 2.50
➤ Tom Kha Kai	€ 2.40
➤ Zarzuela	€ 3,30
➤ Wonton Soup	€ 2.60

Voor extra gerechten mail. Info@partycateringjeroen.be



2.4 Zoete hapjes (prijs p.p.)

- | | |
|---|--------|
| ➤ Chocolademousse met advocaat | € 1.80 |
| ➤ Spiesje met framboos /basilicum/chocolade | € 1.90 |
| ➤ Mini-crème brûlée met citrus en vanille | € 1.90 |
| ➤ Brownies | € 2.00 |
| ➤ Gegrilde ananas brochette | € 1.90 |
| ➤ Sticky rice met basilicum | € 2.30 |
| ➤ Gebakken banaan met of zonder chocolade | € 2.40 |



3 Hapjes met bier

3.1 Hapje in combinatie met Malheur Brut

- Carpaccio van coquilles/gelei van citrus en vanille/
krokant van abrikoos. € 2.70

We hebben voor een fris hapje gekozen met toetsen van citrus en abrikoos. Deze smaken zijn terug te vinden in het bier en sluiten goed aan bij het champagnebier.

3.2 Hapje in combinatie met Malheur 6

- Sushi van tonijn met gember €2.30

We hebben bij dit bier iets met gember gekozen omdat dit het pilsbier tot een volledig ander niveau tilt.

3.3 Hapje in combinatie met Malheur 8

- Pompoencrème met traag gegaard buikspek in citroentijm en
rozemarijn. € 2.60

Dit hapje hebben we gekozen omdat een zachte pompoencrème mooi aansluit bij het zachte bier.
Het spek met de verse kruiden zorgt voor een fris en krokant effect.

3.4 Hapje in combinatie met Malheur 10

- Gegrilde zalmforel met karnemelkpuree en witloof € 2.75

We hebben met dit gerecht gekozen voor iets gegrild omdat we dit in het verlengde van het bier kunnen leggen.
Om de bitterheid van het bier te accentueren, hebben we witloof aan het gerecht toegevoegd.
Een Hollandaisesaus en karnemelkpuree om de aciditeit en zachtheid wat sterkte te geven. De afwerking gebeurt aan de hand van waterkers, omdat we in het bier ook pittigheid kunnen terugvinden.



3.5 Hapje in combinatie met Malheur 12

- Bosduiffilet met cilinder van aardappel en foie gras, pastinaak en saus van malheur 12° € 3.40

Dit is een bier dat sterk genoeg in zijn schoenen staat om te serveren bij een stukje bosduif en de zoete toets perfect combineert met een stukje foie gras. De crèmeux van pastinaak zorgt voor diepgang.

3.6 Hapje in combinatie met Malheur Dark Brut

- Zwarte woudtaartje anno 2015 met kersen en witte chocolade € 2.60

We hebben hierbij een moderne opgefriste versie van het gekende zwarte woudtaartje gekozen.

Dit sluit aan bij de chocoladetoetsen in het bier. De rode vruchten geven een frisse en fruitige toets .