Catering

FOOD SOULDIERS

Andere wensen?
Chef op locatie, wijnarrangement, bedienend personeel, decoratie, borrel, feest, walking dinner, sitting dinner... alles is mogelijk!

Kom langs op de
Van Hogendorpstraat 137,
Wassenaar, bel ons via 070 4492912
of mail naar info@foodsouldiers.nl

WWW.FOODSOULDIERS.NL

FULL SERVICE CATERING

Delicious Bites

ROYAAL GEVULDE GLAASJES MET;

Glaasje met gamba's met een twist	*€ 3,50*
Glaasje met kingcrab met een curry creme	*€ 3,75*
Glaasje met een thai beef salad	*€ 3,00*
Glaasje met ceviche	*€ 3,25*
Glaasje met een pompoen crème met een geitenkaasroom	*€ 2,80*

BITES, ONZE NU AL BEFAAMDE GERECHTJES

Tortilla met zalmtartaar	*€ 2,75*
Thaise vis of kipkoekjes	*€ 2,00*
Flensjes met peking eend	*€ 2,75*
Geitenkaaslolly´s met verschillende dips	*€ 1,75*
Mini healthy pizza´s	*€ 2,25*
Spinazie koekje met zalm en kwarteleitje	*€ 3,25*
Bresaola & Manchego rolletje	*€ 2,25*
Huisgerookte zalm met een pastinaakcreme	*€ 2,95*
Tonijn tataki	*€ 2,25*

CROSTINI'S

Tomaat/Olijf/Feta/Verse kruiden	*€ 1,75*
Burrata met parmaham en truffel	*€ 2,00*
Eendenborstfilet met pruimencompote	*€ 2,25*
Rivierkreeftjes met mango en pepertje	*€ 2,25*
Gegrilde steak met salsa verde	*€ 2,25*
Vitello tonato	*€ 2,50*

(minimale afname 8 stuks per bite)

Delicious Plates

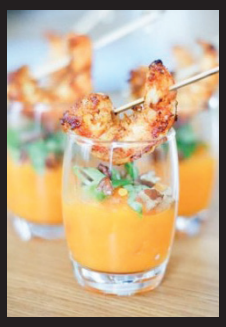
Kleine FoodSouldiers'borrel	
3 bites pp (vanaf 8 personen)	*€ 5,50*
Uitgebreide FoodSouldiers'borrel	
5 bites pp (vanaf 8 personen)	*€ 8,75*
Luxe FoodSouldiers'borrel	
5 bites pp (vanaf 8 personen)	*€ 9,95*

Chefs Menu

VIER-GANGEN MENU
vanaf
€ 34,50

VOORGERECHTEN

- *Pappadum met zalmsashimi met wasabi en miso*
- *Tonijntartaar met avocado en wakame*
- *Bonbon van ossenhaas met burrata en truffel*
- *Vitello Tonato*
- *Gevulde portobello met geitenkaas, noten en gedrenkte rozijnen*



TUSSENGERECHTEN

- *Kwartelfilet op een bedje van zuurkool*
- *Pulled wild zwijn op een bedje van groene salade*
- *Thaise pompoencurry soep*
- *Melanzane alla parmigiana*

HOOFDGERECHTEN

- *Op de huid gebakken zeebaars met beurre blanc en gestoomde peul,asperges en zeekraal op een crème van pastinaak*
- *Kortgebakken zeevruchten op een puree van aardappel, limoen en munt met knisperige julienne veggies*
- *Traditioneel gebakken ossenhaas met portsaus met een winters garnituur*
- *Hazenpeper met een heerlijk smeuig stamppotje*
- *Groentenstoof met truffel en risotto*

DESSERTS

- *Homemade cheese cake met witte chocolade en rood fruit*
- *Peren tarte tatin*
- *Brownie met notencaramelcrumble*
- *Grand Dessert, allerlei lekkere dingen mooi gedecoreerd op een plank*
- *Sabayon, alleen mogelijk in combinatie met inhuren chef*

WWW.FOODSOULDIERS.NL