

Catering Menu



Onze keuken

Bij Dutch koken we vanuit overtuiging. Met respect voor het product, liefde voor het vak en een diepe bewondering voor de culinaire tradities van Spanje en het Mediterrane gebied. Niet omdat het mooi klinkt, maar omdat je het proeft.

Wij werken met familiebedrijven die al generaties lang hetzelfde doen: bakkers die hun deeg met de hand kneden en uren laten fermenteren, olijfboeren die kwaliteit laten bepalen door tijd en oogst, en veehouders in Noord-West Spanje, waar Rubia Gallega-runderen grazen in dezelfde weides als de Iberico varkens. Dit vlees, vaak Iberico rund genoemd, kenmerkt zich door zijn marmering, diepte en karakter. Water uit vulkanische bronnen, olijfolie uit zorgvuldig geselecteerde olijven en brood dat dagelijks met aandacht wordt gebakken vormen de basis van onze keuken. Puur, eerlijk en zonder omwegen.

Onze keuken laat deze producten spreken. Soms robuust, soms verfijnd, altijd in balans. Mediterraan van ziel, met een Baskische knipoog en afgestemd op het moment. Wat je bij ons eet en drinkt is geen toeval, maar een keuze.

Voor smaak. Voor herkomst. Voor kwaliteit.

Welkom aan tafel.

Lunch

Ons brood

Ons brood komt van La Coca de Folgueroles, een familie-bakkerij uit Catalonië waar het klassieke crystal coca bread nog met de hand wordt gevormd en gebakken volgens traditie. Met alleen 100% natuurlijke ingrediënten en een langzaam fermentatieproces van zo'n acht uur krijgt het brood zijn karakteristieke structuur en smaak. Dagelijks vers gebakken, met een knapperige korst en luchtige kruim. Bedoeld om te delen, te dippen en elk lunchgerecht te dragen.



Lunch

Buffet

€ 19,50 pp

vanaf 10 personen

Soepje van het seizoen

Brioche buns en luchtig pan de coca brood

(maak 3 keuzes uit het onderstaande assortiment)

Tonijnsalade | peperroomkaas
Gerookte zalm | guacamole
Hummus | gepofte tomaat
Brie | basilicum | granaatappel
Manchego | vijgenjam
Geitenkaas | honing | walnoot
Burrata | paprika
Burrata | mortadella
Vitello tonato
Bresola | pesto | parmazaan | gedroogde tomaat
Iberico jamon | tomaat

Rijk gevulde salade van het seizoen

Extra's

Schulp vruchtensap

€ 3,00 pp

Broodjes los

€ 5,00 ps

Brioche buns en luchtig pan de coca brood

Tonijnsalade | peperroomkaas
Gerookte zalm | guacamole
Hummus | gepofte tomaat
Brie | basilicum | granaatappel
Manchego | vijgenjam
Geitenkaas | honing | walnoot
Burrata | paprika
Burrata | mortadella
Vitello tonato
Bresola | pesto | parmazaan | gedroogde tomaat
Iberico jamon | tomaat

Lunch op maat?

Vraag naar de mogelijkheden.

Borrel

Borrel menu

Prikkers

€ 3,00 pp

vanaf 15 personen

Mozzarella | druif | basilicum
Geitenkaas | walnoot | zongedroogde tomaat
Garnaal | mango | basilicum
Ansjovis | guindilla peper | olijf
Serranoham | paprika | olijf
Chorizo | zoete padron pepertjes
Gehaktballetjes in tomatensaus
Gerookte kip | ananas | limoen
Watermeloen | feta | munt

Borrelplank

€8,50 pp

vanaf 15 personen

Ansjovisolijfjes | chips | gedroogde iberico de
Bellota worst
Cecina de leon runderham | gezouten amandelen
Iberico de bellota ham | broodstengels
Gerijpte manchego kaas | gordalilla olijven |
gezouten amandelen

Op zoek naar iets extra bijzonders?

Geen probleem!

Vraag naar de mogelijkheden voor een maatwerkervaring.

Bestellen is mogelijk vanaf €195,-

