

Menu Dutch



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

€ 25,- pp

Soepje van het seizoen

Tortilla of pinsa uit de oven

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 | kapperjes | rucola

Bresaola | pesto | parmazaan | gedroogde tomaat

Iberico jamon | tomaat

wij maken een variërende selectie op basis van seizoen, dieetwensen & aantal personen

Lunch op maat?

Vraag naar de mogelijkheden.

Borrel

Borrel menu

Brood met

vanaf 30 personen

Boerenboter fleur de Sel	€ 2,00
Geraspte tomaat olijfolie fleur de Sel	€ 2,00
Espinaler sardientjes gerookte boter	€ 3,00
Zwarte knoflook alioli olijven paté	€ 3,00

Planken

€ 6,- pp

vanaf 30 personen

Ansjovisolijfjes | chips | iberico de bellota worst
Cecina de leon | padron pepertjes | amandelen
Rozemarijn amandelen | chips
Iberico de bellota ham | broodstengels
Gerijpte manchego | gordalilla olijven | amandelen

wij maken een selectie voor u

Prikkers

€ 3,- pp

vanaf 30 personen

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

wij maken een selectie voor u

Borrel menu

In het vet

vanaf 30 personen

Holtkamp bitterballen rund	€ 2,00
Holtkamp bitterballen oude kaas	€ 3,00
Holtkamp bitterballen kreeft	€ 4,00
Holtkamp bitterballen mix	€ 4,00
Frietje mayo	€ 4,00
Frietje truffelmayo	€ 5,00
Frietjes bravas	€ 6,00

Toast

€ 5,- pp

vanaf 30 personen

Hummus | olijfolie | gepofte tomaatjes
Gesmolten brie | rode wijn gekarameliseerde ui
Manchego | vijgenjam | walnoot
Geitenkaas | zoete padron peper
Geroosterde paprika | ansjovis
Witte tonijn | olijfolie | tomaat
Guacamole | gerookte zalm | bieslook
Iberico de bellota ham | geraspte tomaat
Cecina de leon runderham | balsamico | parmezaan
Burrata | mortadella | pistache

wij maken een selectie voor u

Burger

€ 18,- pp

vanaf 30 personen
12:00-20:00 uur

Dry-aged rundvlees | cheddar | augurk | tomatenmayo
Kipfilet | panko | coleslaw | yoghurtmayo
Avocado | panko | gegrilde groente | sirachamayo

u kunt kiezen uit maximaal twee burgers

Diner

Zomer I

€ 50,- pp

15 tot 50 personen

Voorgerecht

Iberico ham

mozzarella | meloen

Hoofdgerecht

Zeebaarsfilet

beurre blanc | tuinbonen

Dessert

Perzik

kletskop | mascarpone

Najaar I

€ 50,- pp

15 tot 50 personen

Voorgerecht

Geroosterde pompoen

ricotta | salie

Hoofdgerecht

Parelhoen

paddenstoel | lichte jus

Dessert

Pure chocolade

olijfolie | zeezout

Winter I

€ 50,- pp

15 tot 50 personen

Voorgerecht

Tortellini

salieboter | eekhoortjesbrood

Hoofdgerecht

Diamanthaas

pastinaakcrème | spruit

Dessert

Vanille cheesecake

bosvruchten | speculoos

Voorbeeld menu

Zomer II

€ 60,- pp

15 tot 50 personen

Voorgerecht

Ceviche van zeebaars

sinaasappel | venkel

Hoofdgerecht

Entrecôte dry-aged

zwarte knoflook | groene asperge

Dessert

Hangop

aarbeien | abrikozen

Najaar II

€ 60,- pp

15 tot 50 personen

Voorgerecht

Paddenstoelen

oude kaas | eidooier

Hoofdgerecht

Runderwang

knolselderij | jus

Dessert

Peer

karamel | hazelnoot

Winter II

€ 60,- pp

15 tot 50 personen

Voorgerecht

Tartaar van rund

kappertjes | mosterdblاد

Hoofdgerecht

Kalfswang

risotto | wortel

Dessert

Pure chocolademousse

olijfolie | zeezout

*vraag naar het maandmenu

Voorjaar | Zomer

Amuse

Brioche zalm mierikswortel	€ 5,00
Kalfsmuis tonijn kappertjes	€ 10,00
Brioche iberico tomaat	€ 5,00

Tussengerecht

Gazpacho paprika kruidenolie	€ 7,50
Meloengazpacho parmaham munt	€ 7,50

Najaar | Winter

Amuse

Brioche zalm mierikswortel	€ 5,00
Brioche foie gras vijg	€ 10,00
Brioche paddenstoel crème fraîche	€ 5,00

Tussengerecht

Knolselderijsoep chorizo kruidenolie	€ 7,50
Pompoenvelouté hazelnoot room	€ 7,50
Coquille beurre noisette hazelnoot	€ 7,50

4 seizoenen

Bijgerechten

Frietjes	€ 3,00
Gebakken krieltjes	€ 3,00
Seizoenssalade	€ 3,00
Seizoensgroente	€ 3,00
Padron pepers	€ 2,00

Kaas

Kaasselectie vijgenbrood PX-stroop	€ 10,00
--	---------

Signature menu

Het Signature menu brengt het beste samen wat onze keuken te bieden heeft. Uitgesproken producten, pure smaken en gerechten die vragen om aandacht én gezelschap.

Van ambachtelijk brood en zorgvuldig geselecteerde charcuterie tot vis en vlees van uitzonderlijke kwaliteit. Grotendeels bereid op open vuur en geserveerd in het midden van tafel, zodat je samen kunt proeven, combineren en ontdekken. Mediterraan van karakter met een duidelijke Baskische signatuur, en altijd in balans.

Neem de tijd, schenk nog een glas in en laat het menu zich in zijn eigen tempo ontfouwen. Zo is het bedoeld.

Shared

€ 85,- pp

15 tot 50 personen



Op tafel

Pan de coca | alioli | tomaat

Gordalila olijven

Behar iberico belloto negra

Cecina de Leon

4 gangen

Grote black-tiger gamba

chimichurri | citroen

Zeebaars

knoflook | taxakolina | salade

Dry aged côte de boeuf van iberico Rund

patatas bravas | piquillo | padron

Baskische cheesecake

vanille | fruit

Walking dinner

Voorjaar | Zomer I

€ 55,- pp

vanaf 40 personen
april t/m september

5 gangen

Jamón | tomaat | brood

Zalm | citrus | dille

Ravioli | ricotta | tomaat

Parelhoen | venkel | sinaasappel

Hangop | vanille | compote

Uitbreidingen

Gazpacho | meloen | parmaham € 5,00

Coquille | radijs | beurre blanc € 7,50

Kaviaar | blini | crème fraîche € 10,00

Najaar | Winter I

€ 55,- pp

vanaf 40 personen
oktober t/m maart

5 gangen

Brioche | paddenstoel | madeira

Pompoenvelouté | hazelnoot | room

Tortellini | salieboter | eekhoorntjesbrood

Diamanthaas | pastinaakcrème | spruit

Vanille cheesecake | bosvruchten | speculoos

Uitbreidingen

Brioche | zalm | mierikswortel € 5,00

Foie gras | vijg | brioche € 10,00

Voorjaar | Zomer II

€ 65,- pp

vanaf 40 personen
april t/m september

5 gangen

Dorade crudo | sinaasappel | venkel

Burrata | doperwt | munt

Artisjok | vinaigrette | iberico

Bavette | dragonboter | groente

Limoen | mascarpone | bastogne

Uitbreidingen

Gazpacho | meloen | parmaham € 5,00

Coquille | radijs | beurre blanc € 7,50

Kaviaar | blini | crème fraîche € 10,00

Najaar | Winter II

€ 65,- pp

vanaf 40 personen
oktober t/m maart

5 gangen

Tartaar van rund | kappertjes | mosterdblاد

Ravioli | kreeft | bisque

Krokante polenta | paddenstoelenragout | salie

Kalfswang | puree | wortel

Pure chocolade | olijfolie | zeezout

Uitbreidingen

Coquille | beurre noisette | hazelnoot € 5,00

Kaasselectie | vijgenbrood | PX-stroop € 10,00

BBQ

Onze BBQ

Onze BBQ-menu's draaien om vuur, product en timing. We bereiden de gerechten live op open vuur van de OFYR. Geen traditionele barbecue, maar een culinaire beleving.

De menu's worden geserveerd als walking dinner: in kleine gangen, vers van het vuur, zodat gasten vrij kunnen bewegen, proeven en combineren. Mediterraan van karakter, royaal in smaak.

Menu I

€ 50,- pp

vanaf 30 personen
april t/m september

5 gangen

Gazpacho | meloen | parmaham | munt
Black-tiger gamba | chimichurri | citroen
Chorizo | kumato tomaat | taggiasche olijf
Biologische kippendij | groene asperge | pimenton
Entrecôte | zwarte knoflookboter | gegrilde paprika

Op tafel

Pan de coca
Patatas bravas | tomatensaus | mayonaise
Frisse groene salade | vinaigrette

Dessert

Wij komen langs met een selectie

Menu II

€ 60,- pp

vanaf 30 personen
april t/m september

5 gangen

Gazpacho | meloen | parmaham | munt
Black-tiger gamba | mango | basilicum
Zeebaars | taxakolina | knoflook
Lamsrack | groene asperge | gremolata
Ribeye dry-aged | chimichurri | padron | paprika

Op tafel

Pan de coca
Patatas bravas | tomatensaus | mayonaise
Frisse groene salade | vinaigrette
Tomatensalade | guindilla

Dessert

Wij komen langs met een selectie

Paella

Onze paella

Onze paella bereiden we zoals het bedoeld is. Met echte saffraanrijst, verse producten en de tijd die nodig is om smaak op te bouwen. Geen snelle versie, maar een gerecht dat draait om aandacht, vuur en delen.

We serveren de paella in de pan, midden op tafel. Om samen op te scheppen, te proeven en te genieten, zoals je dat in Spanje doet. Daarbij serveren we een frisse groene salade voor balans en lichtheid.

Paella van het land

€ 35,- pp

vanaf 20-80 personen
april tot september

Rijk, kruidig en warm klassiek Spaans,
rechtstreeks van het vuur

Kip | chorizo | saffraanrijst | seizoensgroenten

Paella van de zee

€ 35,- pp

vanaf 20-80 personen
april tot september

Zilt en aromatisch, met vis en zeevruchten,
zoals het hoort

Gamba | mossel | inktvis | saffraanrijst

Afsluiten met iets zoets?

Een dessert kan optioneel worden bijgeboekt voor € 9,- per persoon.



Om alles zo goed mogelijk voor te bereiden, werken we met onderstaande afspraken:

Definitief aantal gasten

Graag ontvangen wij uiterlijk 7 dagen voorafgaand aan het evenement het definitieve aantal personen, inclusief dieetwensen en allergieën. Na dit moment kan het aantal personen niet meer naar beneden worden bijgesteld.

Dieetwensen & allergieën

Uiteraard houden wij rekening met vegetarische, glutenvrije en lactosevrije wensen of ernstige allergieën.

Voor overige dieetwensen rekenen wij een toeslag:

Borrelkaart: € 1,- p.p.

Lunch: € 5,- p.p.

Diner: € 10,- p.p.

Wij doen ons uiterste best om mee te denken en passende alternatieven te bieden.

Allergieën & kruisbesmetting

Hoewel wij zorgvuldig en volgens strenge hygiënische normen werken, kunnen wij kruisbesmetting in de vorm van; “sporen van” bijvoorbeeld noten of gluten nooit volledig uitsluiten.

Weersomstandigheden (bij buitenopstellingen / BBQ)

Bij buitenactiviteiten of bereiding op open vuur houden wij rekening met de weersomstandigheden. In overleg kan het zijn dat we flexibel met de tijden om moeten gaan of wellicht vanuit de keuken moeten serveren.

Seizoensinvloeden

Onze menu's zijn seizoensgebonden. Kleine aanpassingen kunnen voorkomen op basis van beschikbaarheid van producten, uiteraard altijd met behoud van kwaliteit en karakter.

