

GOOILAND

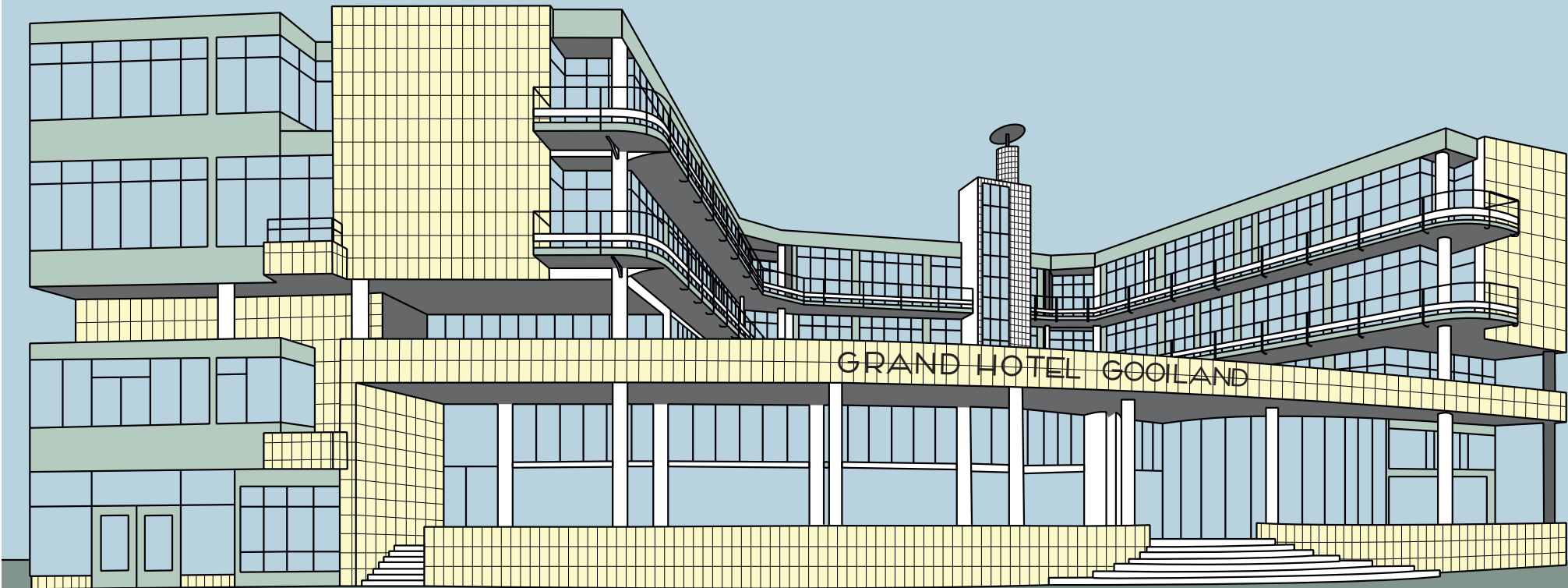
FOODBOOK



INHOUD

FOODBOOK

INTRODUCTIE	3
ONTBIJT	4
ONTVANGST	5
LUNCH	6-7
BORREL	8-9
BUFFETTEN	10
STREETFOOD	11
LIVE COOKING	11
WALKING DINNER	12-13
SITTING DINNER	14-15
BBQ SPECIALS	16
FOODHALLEN DINNER	18



GOOILAND
1936

WELKOM MITCH VERLAAN



"Niets is mooier dan cateringconcepten bedenken die naadloos aansluiten bij de identiteit van een bedrijf."

Gooiland heeft een ijzersterk verhaal, waar je duurzaamheid niet los van kunt zien. Nuttig je hier iets, dan is het lokaal, puur, eerlijk, biologisch en ambachtelijk."

Brood komt van Bakkerij Kruijmer uit Huizen, rundvlees halen we uit Wijdemeren en kaas kopen we bij Thamars kaas, bekend van de markt in Blaricum en Laren."

En uiteraard vervangen we voor de presentatie plastics door materialen als palmbblad, bamboe en hout. Saillant detail: we gebruiken servies van de Hema."

Floris Kok
eigenaar FLORIS Catering & Traiteur

Dit is geen grap!

Helaas was ik er zelf niet bij toen in 1936 Gooiland Hilversum werd neergezet, maar wat had ik graag om een hoekje gekeken. Architect Jan Duiker ontwierp deze 'cultuur-, uitgaans- en gastvrijheidsmachine' voor de Amsterdamse elite die de drukke hoofdstad achter zich had gelaten voor het rustige en groene Gooi. De elite kon hier terecht voor een toneelvoorstelling, een overnachting en een dinner. Alles even hoogstaand. Een gebouw in de stijl van het Nieuwe Bouwen.

DE GEEST IS TERUG

Philip Lamers, de nieuwe eigenaar, heeft de afgelopen twee jaar alles, maar dan ook álles, uit de kast gehaald om de ziel terug te brengen in het rijksmonument. Dit heeft geresulteerd in een totaalconcept, waarbij de oorspronkelijke sfeer is teruggebracht. Licht en lucht overheersen. Levende planten bekleden de wand en brengen de groene omgeving naar binnen, het hele inventaris bestaat uit merken van eigen bodem en een jong team werkt keihard aan het succes. Gooiland is in ere hersteld.

KWALITEIT VOOROP

Het concept zou niet compleet zijn met een standaard catering. En daar kom ik om de hoek kijken.

Als senior eventmanager presenteer ik met trots onze cateringconcepten, waarvoor we samenwerken met het lokale FLORIS Catering & Traiteur.

"DE CATERING BEPAALT
GROTENDEELS WAT DE GASTEN THUIS
VERTELLEN OVER JULLIE
EVENEMENT, EN DAT MAG NIETS
DAN LOF ZIJN."

Ik zoek met jou, als opdrachtgever, naar de passende catering. Wel eens gedacht aan een kok op locatie of een walking dinner met streetfood? Kwalitatief goed eten, geweldige presentatie, maar niet *over the top*.

NO WASTE

Bij onze locatie gaan kwaliteit en duurzaamheid hand-in-hand. We maken gebruik van lokale leveranciers en seizoensgebonden, biologische producten. Om verspilling te voorkomen, kopen we slim in en recycelen we waar

mogelijk. Toch *left overs*? Via de app NoFoodWasted kunnen geïnteresseerden het van ons overnemen.

De catering bepaalt grotendeels wat de gasten thuis vertellen over jullie evenement, en dat mag niets dan lof zijn. Blader rustig verder. Dit foodbook is een leidraad; ik bepaal heel graag samen met jou wat we jullie gasten serveren. Uiteraard kunnen we ook rekening houden met bepaalde dieetwensen of voedselallergieën.

Tip: Kom eens proefdineren bij ons op locatie!

Hartelijke groet,

Mitch Verlaan
Chef events

ONTBUT: ZUIVEL & ZOET

Crunchy nuts

een klassieke granola met diverse gebrande noten, havervlokken en pitten

Cacao boekweit

gepofte boekweit met geroosterde havervlokken, cacao, kokosvlokken en geschaafde amandelen

Chia spice

heerlijke geroosterde cashewnoten met zonnebloem en pompoenpitten, kokos, kaneel, kardemom en vanille

Paleomix

granola op basis van zonnebloempitten, witte amandelen, kokos, citroengras, gember, diverse soorten notenkaneel en vanille

Klein: €3,-

Groot: €5,50

Een chocolade- of naturel croissant
met een muffin

€3,75



ONTVANGST: SWEET BITES

**Brownie**

met rozenbottelgelei en vioolblaadjes
€2,95

Madeleine

met crème van vanille en kaneel
€2,95

Lolly van spekkoeke

met witte chocolade
€2,95

Lekkernij parade

een combinatie van brownie,
madeleine en lolly van spekkoeke
€2,95

4 soorten Gooise muizen

gemaakt van zeer fijn Wellingtonspijs

- Met whisky, mokka en een topping van pure chocolade
- Met rum, karamel en een topping van melk chocolade
- Met Cointreau en een topping van witte chocolade
- Met Grand Manier, sinaasappel en een topping van oranje chocolade

€1,70

Gooise koeken assortiment

verse spelt-, haver- en kokoskoeken
€1,45

Petit fours

€3,50



LUNCH

BROOD

Hollands broodboeket

3 verschillende ambachtelijke bolletjes geserveerd op spies in een bloempot. Belegd met gerookte zalm, abdijham, huisgebraden rosbief en/of mozzarella en tomaat

€13,50

Diverse soorten clubsandwich

belegd met boerenkaas, gerookte zalm of humus met tomaat, komkommer en veldsla

€12,00

3 landenbrood

3 broodsoorten uit 3 verschillende landen. Focaccia caprese, stokbrood met brie en mosterdmayonaise, Turks brood met humus en gerookte kip

€14,00

Eventuele andere toppings: eiersalade, tonijnsalade, carpaccio of oude kaas

Bagels met divers beleg

assortiment van 2 stuks per persoon

€12,00

4 soorten tortilla

- *Natureltortilla*: klassiek geserveerd met roomkaas en gerookte zalm.
- *Spinazietortilla*: gevuld met jonge bladspinazie, gegrilde groenten en feta.
- *Bietentortilla*: met notensla, humus en fenegriek kaas.
- *Worteltortilla*: met gember, roomkaas, bladspinazie en rettich

€12,25

3 verschillende dessem ciabatta's

geserveerd op spies

€12,00

Gooische broodparade

een selectie van bovenstaande brooditems. (te bestellen vanaf 150 personen)

€17,50



SOEP EN SOEPSHOOTERS

Koude komkommersoep

met een crème van gerookte roomkaas

Noord-Afrikaanse

tomaten-courgettesoep

Gazpacho classico

licht pikante koude
tomaten-komkommersoep

Licht pikante pompoensoep

Wortelsoep

met zoetzure komkommer,
rivierkreeft en koriander

Groene curry-kokossoep

met geroosterde groenten

Soto ajam

met ei, groenten en kip

Shooter: €3,25

Kop: €5,00

Deze soepen kunnen geserveerd worden in buffetvorm, als soepshooter en in een diner uitgeserveerd op bord



SMOOTHIES



FRUITSMOOTHIES

- aardbei, bosvruchten
- mango, passievrucht
- kiwi, meloen en banaan

Klein: €2,50

Groot: €4,50

GROENTESMOOTHIES

- wortel, gember, sinaasappel en rode peper
- komkommer, avocado en peren
- bieten, bramen en yoghurt
- tomaten en gojibessen

Klein: €2,50

Groot: €4,50

SALADES



Caesar's classic

met malse kippedijen, romeinse sla, Parmezaanse kaas en knapperige broodcroutons

Salade van kikkererwten

met zongedroogde tomaten, ingelegde komkommer, wortel en rettich

Quinoasalade

met knapperige groenten, feta, geroosterde tomaat, komijn, koriander en munt

Pasta e pesto

met penne, pesto, pijnboompitjes en mozzarelline

Tonijnsalade

met geroosterde zoete aardappel, notensla, paprika en haricots vert

Couscoussalade

met geitenkaas, sinaasappel, komkommer, lente-ui, koriander, munt en gedroogde vijgen

€5,25

BORREL

TAFELGARNITUUR

Iedere onderstaande set is voor ongeveer 10 personen.

Mix van versgebrande noten, ambachtelijke bladerdeegstengels van de plaatselijke bakker en knapperige groentechips
€15,-

Drie soorten kaas rechtstreeks van de kaasboerderij
met appelstroop en kruidenmosterd
€11,-

Oude kaas rechtstreeks van de kaasboerderij
met grove mosterd en Amsterdams zuur
€10,-

Breekbrood
met 2 soorten tapenade en humus
€13,75

Breekbrood
met boter, kruidenzout en olijfolie
€13,75

Vers gebakken bruschetta's
met 3 soorten beleg:
• Klassieke versie met knoflook, tomaat en peterselie.
• Mediterraanse versie met aubergine, rode peper en feta.
• Italiaanse versie met gegrilde paprika, oude kaas en pesto
€15,-

Diverse soorten rauwkost
met yoghurt dip en pikante humus
€10,-

Chips en dips
met 2 soorten dip
€5,50

Amsterdams bittergarnituur
4 stuks
€3,95



KOUDE BITES

3 soorten rice wrap bites
met hoisinsaus, ei, pekingeend en gamba

Kubus van huisgemarineerde zalm
met crème van vodka en zwarte peper

Zuurdesem crostini
met rundertartaar en kwartelei

Kubus van tonijn
met teriyaki en 3 kleuren sesam

Cannelloni van vitello tonnato
met tonijnmayonaise en kappertjes

Beef sashimi
met hoisinsaus, krokante knoflook en zoetzure komkommer

Bitterbal geitenkaas
met crunch van zwarte sesam

Crostini beenham
met honing-mosterdmayonaise

Rouleaux
van zalm, roomkaas en ingelegde komkommer

Wrapje carpaccio
van de haas, dragonpesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

Bakje tabouleh salade
met geitenkaas

Gemarineerde mozzarella
met gepofte tomaat en basilicum



€3,25

WARMTE BITES


Yakitori saté

van kippendijen met casave en krokante ui

Mini dimsumhapjes

in stoommandjes met zoete sesamdip

Gehaktballetjes

in tomatensaus

Butterfly shrimps

met dip

Mini quiches vega
Kara age

krokante Japanse kibbites met dip

Spring roll pekingeend

met hoisinsaus

Garnaal in tempura

met mayonaise van zoete chili

Mini puntzakje

met 2 soorten minikroketjes en citroendip

Bourgondische bitterbal

€3,25

SPECIAL BITES

SNACKMUUR


BITES OP EEN STOKJE
Lolly van malse kip

met gelei van rode curry en kokos

Lolly van zachte geitenkaas

met gember en rode bietengelei

Lolly van gekonfijte gamba

met hoisinsaus en wasabi/panko crunch

€3,50

FRUIT BITES
Lolly van granny smith

met rode peper en dragon

Lolly van stoofpeer

met sinaasappel

Hoorntjes

gevuld met vers fruit en frisse vanillecrème

€3,50

De befaamde snackmuur met divers in te vullen assortiment van gefrituurde snacks

Kroket, frikadel, kaassoufflé

andere wensen ook mogelijk zoals (zie streetfood)

vanaf €2,50



BUFFETTEN

VANAF 50 PERSONEN

FRANS BUFFET

Glaasjes

met klassieke salade niçoise

Glaasjes

met honing, meloen en serranoham

Tumbler

met een salade van groene groenten met tomaat en ei

Huisgemarineerde zalm

met mierikswortelcrème en komkommer

Pannetje

met aardappelpuree en boeuf bourguignon

Gepocheerde scholfilet

met klassieke bon femme garnituur en hollandaisesaus

Lauwwarm gerookte gevogelteborst

met honing, rozemarijn en rozeval aardappel

€40,-



ITALIAANS BUFFET

3 soorten bruschetta

met knoflookbrood

Vitello tonato, (roségebraden kalfsvlees)

met tonijnmayonaise

Salade caprese

met mozzarella, gepofte tomaat, rucola en pesto

Tagliatelle

met notensla, parmaham en gedroogde tomaat

Kippedijen gegaard in knoflook

met oregano, tijm, broccoli en Parmezaanse kaas

Kalfssukade

gegaard in tomatensaus en vlinderpasta

€40,-

Buffetten worden standaard geserveerd met brood, boter, tapenade en korianderdip

STREET FOOD

VANAF 5 GERECHTJES IS HET EEN VOLWAARDIGE MAALTIJD

Mini broodje kibbeling

met ravigottesaus en sjalotjes
€5,-

Loempia van pekingeend of vegetarisch met zwarte bonensaus

€5,75

Mini cheeseburger

van rund, gedroogde tomaat, krokant spek en rucolamayonaise
€5,25

Pulled porc op een stoombroodje

met coleslaw en rucolamayonaise
€5,25

Zoete aardappelfrites

met honingmayonaise
€3,75

Frites Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

€3,75

Spicy chicken of vega noodlebox

met verse koriander
€5,25

Croque caprésé

Franse tosti met tomaat, mozzarella en basilicum
€3,95

Croque monsieur

Franse tosti met ham en kaas
€3,95

Croque saumon

Franse tosti met zalm
€3,95

Steak sandwich

brood met runderlende, roomkaas, rucola en tomaat
€6,-

Diverse soorten stoom dimsums

met oestersaus
€4,50

Caesar salad

met gerookte kip, ei, ansjovis en Parmezaanse kaas
€5,25

Couscous salade

met sinaasappel, komkommer, geitenkaas, gedroogde vijgen, koriander en munt
€5,25

Salade niçoise

tonijnsalade met tomaat, aardappel, ei en boontjes
€5,25

Vers fruit van het seizoen

met vanilleroom
€3,75

Mini chocolade ijsjes op stok

€2,50

Al het streetfood wordt geserveerd met creatieve disposables, zoals boxen, bakpapier, hamburgerbakjes, buikbakken en houten planken



LIVE COOKING

Kok kosten €45,- per uur

Bij onze catering is er altijd een kok op locatie. Het aantal koks is afhankelijk van het evenement.

WALKING DINNER

LENTE



Eerste gang

Soepje van Zeeuwse mosselen
met venkel en bleekselderij

Bonbon van geitenkaas
met appel-mosterdgelei

‘Broodje haring’ Gooiland 2.0

Tweede gang

Tempura langoustine
met salade van zoetzure groenten,
kruidenmayonaise en gerookte paling

Kruidige salade
met gerookte kwartel, kwartelei, gebakken
cantharel en truffelvinaigrette

Tartaar van ossenhaas
met 48uur eidooier, truffelmayonaise,
zoetzure groenten en pecorinoschuim

Derde gang

Seizoensgebonden soepshooter van de chef

Vierde gang

Wijdmeren geitenkaas
met 3 structuren van wortel en zwarte
olijvencrème

Tandoori van heilbot
met phulauri van gele linzen
pompoenchutney, pompoencrème en garam
masala appelsaus

Gebakken coquilles
met komkommercappucino en
basilicumpesto

Vijfde gang

Gebakken zalmfilet
met Gooise asperges, aardappelpuree,
tuinkers en bearnaisesaus

**Op de Black bastard gegrilde
diamanthaas**
met seizoensgroenten en choronsaus

Rouleaux van geconfijte eend
met groene groentecurry en papaya
mangosalade

Zesde gang

Soepje van rabarber
met vanille panna cotta en witte chocolade-ijs

Gebakken Hollandse aardbeien
met olijvenkruim, yoghurtparfait en
aceto-balsamicoschuim

3 bereidingen van chocolade
met crème van passievrucht en kardemom,
gemaarineerd rood fruit en krokante amandel

ZOMER



Eerste gang

Bitterbal van geitenkaas
met pistache crunch, kruidensla en
vlierbesbloesemgel

Cannelloni van vitello tonato
met gefrituurde kappertjes en crostini van
zuurdesem

Thaise salade
met oosters gemaarineerde kip en krokante
wonton

Tweede gang

Black tiger shrimp
met kletskop van sesam, kerriemayonaise,
cantaloupe meloen en soja-olie

Huisgemaarineerde zalm in soja
met noodlesalade, krokant van rijstfurikake en
kewpie mayonaise

Tonijn
met nori, zoetzure komkommer, dashiparels,
wasabimayonaise en sojagel

Derde gang

Seizoensgebonden soepshooter van de chef

Vierde gang

Tom kha kai
met klappermelk, galanga, citroengras,
koriander en kip

Gebakken rode mulfilet
met polenta, gedroogde tomaat en saus van
zwarte knoflook

Dim sum gevuld
met ricotta, in bouillon met zoetzure tomaatjes

Vijfde gang

Gebraden eendenborst
met gepofte paprika, knolselderij in zoutkorst
gegaard, auberginepuree, paddestoelen en
jus met crème de cassis

Gebakken kalfsoester
met stampot van rucola en pijnboompitten,
cantharel en jus van sinaasappel

Zachtgegaarde kalfswang
met pommes fondant, frisse posteileinsalade
en madeirasaus

Zesde gang

Cheesecake lemon
met meringue, aardbeien coulis en eetbare
viooltjes

Appelgranite
met appelparfait, appelciderschium en
honingtuille

Panna cotta van citroengras
met gingerbread, limoensorbetijs en laos
meringues

5 gangen: €45,75
6 gangen: €53,50
7 gangen: €61,25

WALKING DINNER

HERFST



Eerste gang

Huisgerookte zalm
met gele bietenchutney, dukkah specerijen en gele currymayonaise

Rillette van kabeljauw
met wortelcrème, parels van wortel en zoetzuur

Spaghetti van courgette
met gevulde kastanjechampignons, blue d'auvergne, pittige tomatencoulis en knapperige groentechips

Tweede gang

Carpaccio van coquilles
met waterkers, gebakken aardpeer, krokant van aardpeer en crème van aardpeer

Steak tartaar
met gepocheerd ei, pickles en parmezaanschuim

Hargao (mini bapao),
gevuld met garnalen dumpling

Derde gang

Seizoensgebonden soepshooter van de chef

Vierde gang

Pompoencake
met gebrande vaccherin mont d'or, gesuikerde pecannoten en aceto-balsamicostroop

Wellington
van bladspinazie, geitenkaas en duxelles van paddestoelen met groene asperges en tomatencoulis

Gebakken coquilles
met salade vanilla latte aardappel, gedroogde tomaat, parels van peterselie en hazelnootmayonaise

Vijfde gang

Hertenstoof
met eekhoorntjesbrood, geglaceerde regenboogwortels en pommes puree met kastanje en notencrunch

Boeuf Bourguignon 2.0
met gesplitste sukade, een taartje van groenten, gekruide aardappel en sherryjus

Krokant buikspek
met aardappelrosti, Le Puy linzen, seizoensgroenten en kalfsjus

Gebakken kabeljauwfilet
met gestoofde prei, sojaboontjes, kruidige tomaat en balsamicostroop

Zesde gang

Chocolade brownie
met avocadocrème, mousse van witte chocolade en chocoschotsen

Huisgemaakte rum baba
met compôte van kiwi en mango, kokosgranite en kokosgalettes

Balsamico roomijs
met nougattine en sinaasappelcompôte

WINTER



Eerste gang

Huisgemaakte olijvencake
met ansjovis, crème fraîche, olijvenjam en basilicum cress

Salade van gemarineerde rivierkreeftjes
met grapefruit, avocado en dragon

Handgemaakte rice wrap
met zachtgegaard buikspek, five spices en sesamtuille

Tweede gang

Salade
van bulghur, koningskrab, wilde spinazie, kreeftencoulis en mosselschuim

Tartaar van zeebaars
met avocadocrème, venkelchiffonade, dille en citrusolie

Torentje van ossenstaart
met crème van rode biet, bloemkool-couscous, afgetopt met salad peas

Derde gang

Seizoensgebonden soepshooter van de chef

Vierde gang

Combinatie van gemarineerde inktvis en zachtgegaard buikspek
met schuim van gele curry en zwarte kroepoek

Gekonfijte eend
met bouillon van cèpes en brunoise van gerookte biet

Ravioli
met ricotta en spinazie, gekonfijte gamba en saus van wortel, gember en tomaat

Vijfde gang

Gegrilde entrecote
met beurre noisette, bloemkoolzalf, seizoensgroenten en bordelaisesaus

Gebraden kalfsborst
met cannelloni van pompoen, groene kool en mosterd-veloutésaus

Koulibiac
een Russische variatie op "Beef Wellington" met zalm, spinazie, ei, rijst en specerijen. Geserveerd met frisse venkelsalade en beurre blanc saus

Zesde gang

Breadroll
met butterscotchsous en stoofperenijs

Parfait van speculaas
met mousse van amandelspijs en sesamkletskop

Ananas gegaard in kriebkier
met witte chocolademousse en gemarineerde blauwe bessen

SITTING DINNER

LENTE



Voorgerechten

Tempura langoustine
met salade van zoetzure groenten,
kruidenmayonaise en gerookte paling

Kruidige salade
met gerookte kwartel, kwartelei, gebakken
cantharel en truffelvinaigrette

Tartaar van ossenhaas
met 48uur eidooier, truffelmayonaise,
zoetzure groenten en pecorinoschuim

Soep

Seizoensgebonden soep van de chef

Tussengerechten

Wijdemeren geitenkaas
met 3 structuren van wortel en zwarte
olijvencrème

Tandoori van heilbot
met phulauri van gele linzen
pompoenchutney, pompoencreme en garam
masala appelsaus

Gebakken coquilles
met komkommercappuccino en
basilicumpesto

Hoofdgerechten

Gebakken zalmfilet
met Gooise asperges, aardappelpuree,
tuinkers en bearnaisesaus

**Op de Black bastard gegrilde
diamanthaas**
met seizoensgroenten en choronsaus

Rouleaux van gekonfijte eend
met groene groentecurry en papaya
mangosalade

Nagerechten

Soepje van rabarber
met vanille panna cotta en witte chocolade-ijs

Gebakken Hollandse aardbeien
met olijvenkruim, yoghurtparfait en
aceto-balsamicoschuim

3 bereidingen van chocolade
met crème van passievrucht en kardemom,
gemarkineerd rood fruit en krokante amandel

ZOMER



Voorgerechten

Black tiger shrimp
met kletskop van sesam, kerriemayonaise,
cantaloupe meloen en sojaolie

Huisgemarkineerde zalm in soja
met noodlesalade, krokant van rijstfurikake
en kewpie mayonaise

Tonijn
met nori, zoetzure komkommer, dashiparels,
wasabimayonaise en sojagel

Soep

Seizoensgebonden soep van de chef

Tussengerechten

Tom kha kai
met klappermelk, galanga, citroengras,
koriander en kip

Gebakken rode mulfilet
met polenta, gedroogde tomaat en saus van
zwarte knoflook

Dim sum gevuld
met ricotta, in bouillon met zoetzure
tomaatjes

Hoofdgerechten

Gebraden eendenborst
met gepofte paprika, knolselderij in zoutkorst
gegaard, auberginepuree, paddestoelen en
jus met crème de cassis

Gebakken kalfsoester
met stampot van rucola en pijnboompitten,
cantharel en jus van sinaasappel

Zacht gegaarde kalfswang
met pommes fondant, frisse posteieinsalade
en madeirasaus

Nagerechten

Cheesecake lemon
met meringue, aardbeien coulis en eetbare
viooltjes

Appelgranite
met appelparfait, appelciderschium en
honingtuille

Panna cotta
van citroengras met gingerbread,
limoensorbetijs en laos meringues

3 gangen: €45,75
4 gangen: €58,00
5 gangen: €67,50

SITTING DINNER

HERFST



Voorgerechten

Carpaccio van coquilles
met waterkers, gebakken aardpeer, krokant van aardpeer en crème van aardpeer

Steak tartaar
met gepocheerd ei, pickles en parmezaanschuim

Huisgerookte zalm
met gele bietenchutney, dukkah specerijen en gele currimayonaise

Soep

Seizoensgebonden soep van de chef

Tussengerechten

Pompoencake
met gebrande vaccherin mont d’or, gesuikerde pecannoten en aceto balsamicostroop

Wellington
van bladspinazie, geitenkaas en duxelles van paddestoelen met groene asperges en tomatencoulis

Gebakken coquilles
met salade vanilla latte aardappel, gedroogde tomaat, parels van peterselie en hazelnootmayonaise

Hoofdgerechten

Hertenstoof
met eekhoortjesbrood, geglaceerde regenboogwortels en pommepuree met kastanje en notencrunch

Boeuf Bourguignon 2.0
met gesplitste sukade, een taartje van groenten, gekruide aardappel en sherryjus

Krokant buikspek
met aardappelrosti, Le Puy linzen, seizoensgroenten en kalfsjus

Gebakken kabeljauwfilet
met gestoofde prei, soja boontjes, kruidige tomaat en balsamicostroop

Nagerechten

Chocolade brownie
met avocadocrème, mousse van witte chocolade en chocoschotsen

Huisgemaakte rum baba
met compote van kiwi en mango, kokosgranite en kokosgalettes

Balsamico roomijs
met nougattine en sinaasappelcompôte

WINTER



Voorgerechten

Salade
van bulgur, koningskrab, wilde spinazie, kreeftencoulis en mosselschuim

Tartaar van zeebaars
met avocadocrème, venkelchiffonade, dille en citrussolie

Torentje van ossenstaart
met crème van rode biet, bloemkool-couscous, afgetopt met salad peas

Soep

Seizoensgebonden soep van de chef

Tussengerechten

Combinatie van gemarineerde inktvis en zachtgegaard buikspek
met schuim van gele curry en zwarte kroepoek

Gekonfijte eend
met bouillon van ceps en brunoise van gerookte biet

Ravioli
met ricotta en spinazie, gekonfijte gamba en saus van wortel, gember en tomaat

Hoofdgerechten

Gegrilde entrecote
met beurre noisette, bloemkoolzalf, seizoensgroenten en bordelaisesaus

Gebraden kalfsborst
met cannelloni van pompoen, groene kool en mosterd-velouté saus

Koulibiac
een Russische variatie op “Beef Wellington” met zalm, spinazie, ei, rijst en specerijen. Geserveerd met frisse venkelsalade en beurre blanc saus

Nagerechten

Breadroll
met butterscotchsaus en stoofperenijs

Parfait van speculaas
met mousse van amandelspijs en sesamkletsop

Ananas gegaard in kriebbier
met witte chocolademousse en gemarineerde blauwe bessen

BARBECUE SPECIALS

VANAF 25 PERSONEN



BBQ BOURGONDISCH

Bourgondische barbecue,
gepresenteerd in 'buffet style'.

Saté van kipdijen
met pittige satésaus

Procureur
rode uiencompôte en geroosterde
paprikasalsa

Mini cheeseburger van rund
met gedroogde tomaat, krokant spek en
rucolamayonaise

Merguez kalkoenworstjes
met tzatziki

Pittige gamba
met citroenmayonaise

Boeren aardappelsalade
met spekjes en bosui

Pastasalade
met olijven en 'sud 'n sol' tomaatjes

Gemengde groene salade
met diverse garnituren

Knoflooksaus
met crème fraîche

Whiskysaus
met Jack Daniels

3 soorten bruschetta
met gegrild knoflookbrood

BBQ WALKING DINNER STIJL

3 soorten bruschetta
met gegrild knoflookbrood

Caesar salade
met gegrilde procureur, caesardressing en
parmezaanse kaas

Oosterse gambaspies
met wakame salade en geroosterde
sesammayonaise

Kipdijenspiesje
gemarineerd in citroen en knoflook
met salade van gepofte tomaat

Runder bavette
met persillade, stampotje rucola en een saus
van pijnboompitten

Panna cotta
met gemarineerd rood fruit en chocolade
krullen

BBQ bourgondisch €31,50
BBQ walking dinner stijl €38,00





FOODHALLEN DINNER

VANAF 250 PERSONEN



KEUZE UIT STANDS MET VERSCHILLENDE THEMA'S:

- Hollands
- Amerikaans
- Spaans
- Japans
- Aziatisch
- Italiaans
- Mexicaans
- Salade bar
- Soepen bar

De foodhallen dinner doen wij vanaf 250 personen. Bij 250 personen raden wij aan gebruik te maken van 5 stands. Foodhallen dinner 5 stands: **€37,50**

Vanaf 300 personen raden wij aan gebruik te maken van 6 stands. Foodhallen dinner 6 stands: **€39,-**

Vanaf 350 personen raden wij aan gebruik te maken van 7 stands. Foodhallen dinner 7 stands: **€41,-**



OM OP TE
ETEN!

GOOILAND

1936

HILVERSUM