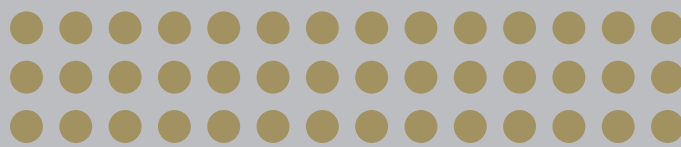


FOODBOOK

SEIZOEN 2018 - 2019



DE KUIP
MEETINGS & EVENTS



Puur, eerlijk en authentiek

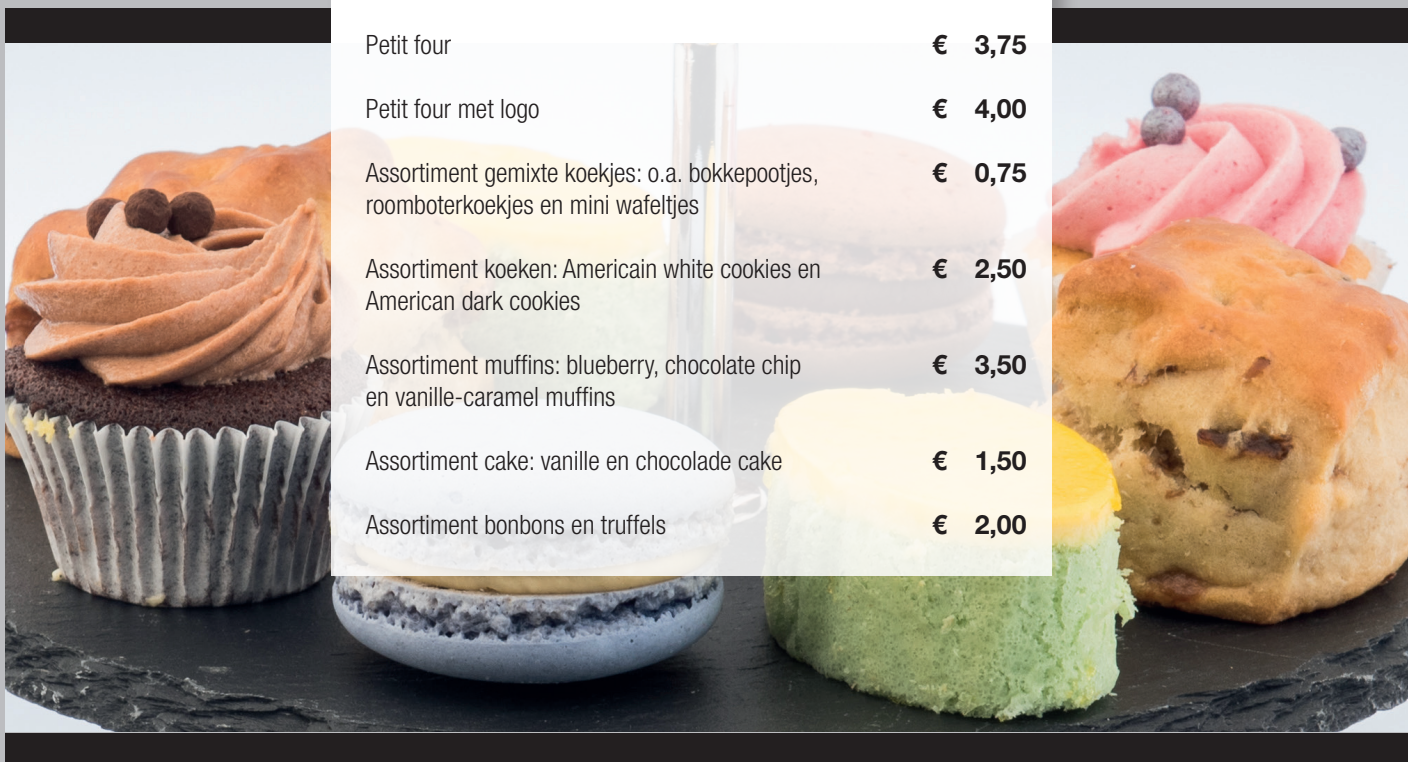
Activiteiten maken hongerig. Of het nu gaat om een druk congres, een bedrijfsuitje met sportieve activiteiten of een feestelijk bedrijfsjubileum, geen evenement kan zonder een passende culinaire omlijsting. Met onze cateringservice staan we voor eten en drinken zonder opsmuk. We werken zoveel mogelijk met streekproducten en biologische producten. Puur, eerlijk en authentiek.

Dit Foodbook laat ons ruime assortiment zien, geredeneerd vanuit gebruiksmomenten. Van ontbijt tot lunch en van borrel tot diner: voor ieder moment van de dag bieden we u uitgebreide culinaire mogelijkheden. Uiteraard denken we voor het maken van de juiste keuze graag met u mee en maakt onze chef-kok indien gewenst een op maat gemaakt voorstel. Dieetwensen en/of vegetarische voorkeuren kunt u tot uiterlijk vijf werkdagen voorafgaand aan het evenement aan ons doorgeven.

Alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW en per persoon, tenzij anders vermeld.

ONTVANGST

Assortiment van mini zoete lekkernijen bestaande uit mini muffins, mini brownies en mini donuts	€ 2,00
Petit four	€ 3,75
Petit four met logo	€ 4,00
Assortiment gemixte koekjes: o.a. bokkepootjes, roomboterkoekjes en mini wafeltjes	€ 0,75
Assortiment koeken: Americain white cookies en American dark cookies	€ 2,50
Assortiment muffins: blueberry, chocolate chip en vanille-caramel muffins	€ 3,50
Assortiment cake: vanille en chocolade cake	€ 1,50
Assortiment bonbons en truffels	€ 2,00



Lunch

BROODJES

Assortiment harde en zachte belegde broodjes: € 4,25

- Pistolet met gerookte zalm, eiersalade en komkommer spaghetti
- Waldkorn triangel met huisgemaakte tonijnsalade en rucola
- Focaccia rundercarpaccio met garnituur en truffelcrème
- Zachte bruine sesambol belegd met jong belegen kaas en een gezond garnituur
- Zacht wit vlechtbroodje met boeren beenham en bieslook-roomkaas
- Zacht maisbroodje met gebraden kipfilet en kerriesalade

Assortiment belegde broodjes, wraps en sandwiches: € 4,00

- Zachte bruine sesambol belegd met jong belegen kaas en een gezond garnituur
- Zacht wit vlechtbroodje met boeren beenham en bieslook-roomkaas
- Wrap met filet american
- Wrap met kipfilet en kerriesalade
- Poldersandwich met gerookte zalm en komkommer
- Poldersandwich met roombrie en tapenade

SALADES

De salades worden geserveerd in een glaasje.

Caesar salade met huisgerookte kalkoen en een krokantje van Parmezaan € 3,75

Tricolore pastasalade met tonijn, rode ui, tomaat en kappertjes € 2,75

Rucola sla met gemarineerde mozzarella bolletjes en cherry tomaatjes € 2,75

SOEP

De soepen worden geserveerd in een glaasje.

Oosterse kippensoep € 2,50

Tomaten-groentesoep € 2,50

Mosterdsoep met prei en spekjes (ook vegetarisch te bestellen) € 2,50



Lunch

WARME ITEMS

Rotterdamse rundvleeskroket met mosterd	€ 2,00
Broodje Rotterdamse rundvleeskroket met mosterd	€ 3,00
Assortiment kaasbroodjes en saucijzenbroodjes	€ 3,75
Surinaams broodje met hete kip en zoetzure komkommer	€ 4,25
Brioche broodje met ei, Old Rotterdam en bosui	€ 4,25

FRUIT

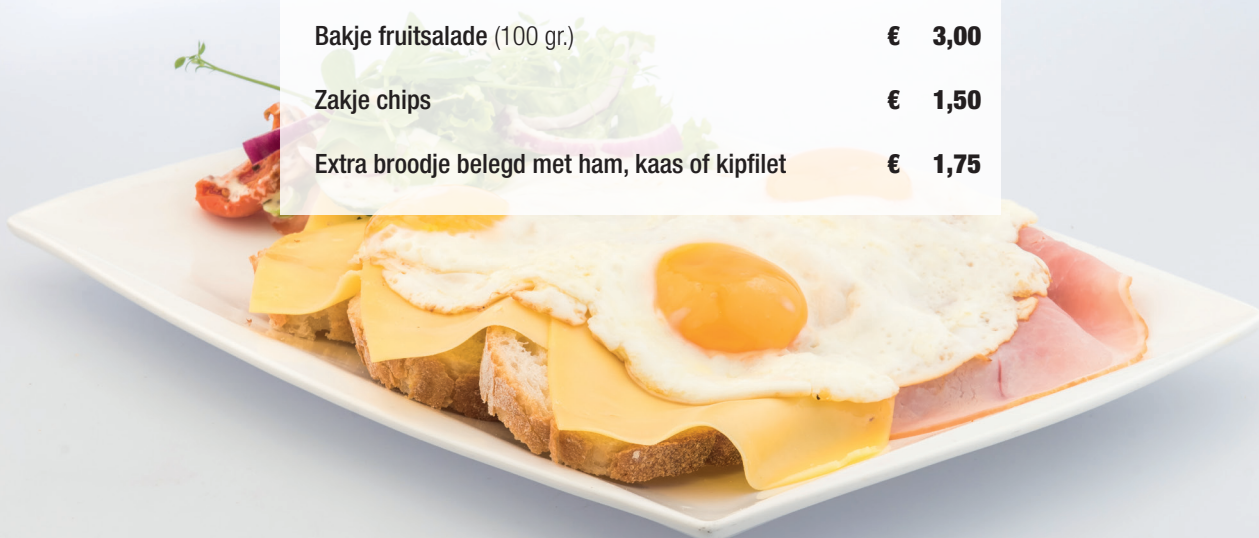
Verse fruitsalade (geserveerd in een glaasje)	€ 3,50
Handfruit (o.a. appels, bananen en mandarijnen)	€ 1,50
Fruitspies van het seizoen (100 gr.)	€ 3,00

LUNCHPAKKET

Lunchpakket: Bruine zachte bol met jong belegen kaas, witte zachte bol met kipfilet, krentenbol en een pakje jus d'orange	€ 7,50
---	--------

UITBREIDING LUNCHPAKKET

Candy bar	€ 1,50
Mueslibar (voorverpakt: 50 gr.)	€ 1,75
Gevulde koek (voorverpakt: 50 gr.)	€ 1,25
Sultana	€ 1,50
Bakje fruitsalade (100 gr.)	€ 3,00
Zakje chips	€ 1,50
Extra broodje belegd met ham, kaas of kipfilet	€ 1,75



Borrel

BITES

De bites worden uitgeserveerd. Prijs per stuk, tenzij anders vermeld. De minimale afname is 20 stuks.

Mini hamburger op een sesambroodje	€ 3,50
Mini pizza broodje	€ 3,00
Vietnamese loempia met sweet chilisaus	€ 2,50
Thaise en Japanse kipspiesjes (2 p.p.)	€ 3,50
Assortiment belegde mini wraps:	€ 2,50
• Mini wrap met tonijnsalade • Mini wrap met runderpastrami en truffelmayonaise • Mini wrap met hummus en gegrilde paprika	
Klein portie verse friet met mayonaise	€ 2,50
Assortiment luxe koude hapjes	€ 2,00
(geserveerd in glaasjes):	
• Gehaktballetje met truffelmayonaise • Gamba met chilisaus • Tomatenmousse met geitenkaascrème	

TAFELGARNITUREN

Prijs per persoon. De minimale afname is 10 personen.

Luxe notenplank: chocolade pindarotsjes, gezouten pinda's, Goudse kaasbolletjes, gerookte amandelen en gesuikerde pinda's	€ 1,75
Tapas: mini gehaktballetjes, mix van gemarineerde olijven, zongedroogde tomaat en champignons, gamba's, manchego kaas en chorizo worstjes	€ 4,00

Foccacia stengels met smeersels van aioli, tapenade en truffelcrème	€ 2,50
Crudités: komkommer, cherry tomaat, paprika, radijs en bospeen met diverse dips	€ 2,50
Noten hotmix	€ 1,00

BITTERGARNITUREN

Rotterdamse bitterballen (5 stuks)	€ 4,50
Bitterballen en mini mexicano's (5 stuks)	€ 4,50
Warm bittergarnituur: bitterballen, mini kipcorns, mini frikandellen, gamba kroketjes en kaasstengels (5 stuks)	€ 5,00
Koud bittergarnituur: Rotterdamse oude kaas, jong belegen kaas, Rotterdamse worst, ossenworst en mini augurkjes	€ 3,50

Diner

BUFFETTEN

Prijs per persoon. Minimale afname: vanaf 20 personen.

Feyenoord buffet

€ 34,50

- Serranoham met diverse soorten meloen gepresenteerd op teak hout
- Gemarineerde gamba's in pink lady met sinaasappelmayonaise en radijs
- Huisgemaakte aardappelsalade met gebraden kalfsborst
- Gegrilde zalm met kreeftenjus
- Blanquette de veau (kalfsstoofpot)
- Haricots verts met gebakken champignons
- Gebakken krieltjes
- Mini stokbroodjes en 2 soorten boter
- Granddessert bestaande uit diverse smaken ijs en bavaroise

Aziatisch buffet

€ 29,50

- Zalm-zeeduivel carpaccio met sesam soja dressing en gemarineerde gamba's
- Oosterse salade met gemarineerde kippendijen, komkommer, taugé, paprika en limoen
- Vegetarische nasi
- Vegetarische bami
- Pittige gehaktballetjes in Balinese saus
- Yakitori saté
- Tjap Tjoy

Geserveerd met atjar, kroepoek, sambal, gefrituurde uitjes, seroendeng, mini stokbroodjes en boter

Satébuffet

€ 16,50

- Geroosterde kipsaté (3 stokjes per persoon)
- Keuze uit vegetarische bami of vegetarische nasi

Geserveerd met atjar, kroepoek, sambal, gefrituurde uitjes, seroendeng, mini stokbroodjes en boter

Italiaans buffet

€ 32,50

- Vitello Tonato
- Tricolore pastasalade met gemarineerde kip, olijven en Parmezaanse kaas
- Salade Caprese
- Charcuterie van Coppa di Parma, Spinata Romana en Serranoham
- Klassieke Italiaanse lasagne
- Spaghetti Bolognese met kipgehakt
- Penne rigate met zalm, prei en basilicum-roomsaus
- Risotto met truffel en Pecorino
- Dessert bestaande uit glaasjes tiramisu, witte chocolademousse en panna cotta



Walking dinner

*Prijs per stuk. De minimale afname is 20 stuks.
Vanaf 5 gerechten is het walking dinner maaltijdvervangend.*

WALKING DINNER (KOUDE GERECHTEN)

Serranoham met verse pesto en rucola	€ 4,00
Tartaartje van zalm met Hollandse garnalen, limoenmayonaise en een zoetzuur van groentenspaghetti	€ 6,00
Rundercarpaccio met truffeldressing, uitgebakken spekjes en pijnboompitten	€ 5,00
Salade van gegrilde seizoensgroenten, geitenkaas en basilicumolie	€ 5,50
Gerookte eend met hoisin, bosui en sla	€ 5,00

WALKING DINNER (SOEP SHOOTER)

Bospaddenstoelen truffel velouté	€ 2,75
Kreeftenbisque met schuim van cognac	€ 5,50
Mosterdsoep met Hollandse prei en uitgebakken spekjes	€ 2,75

WALKING DINNER (WARME GERECHTEN)

Gestoomde kalfswang met crème van pastinaak en groentenchips	€ 9,00
Gemarineerde runderspies met vers gebakken uitjes, paksoi en teriyaki	€ 7,50
Gemarineerde lamsfilet met parelgort en tomatenjus	€ 8,00
Roodbaarsfilet met saffraanrisotto en kruidenolie	€ 8,00
Portobello gevuld met spinazie, geitenkaas en honing	€ 7,00

WALKING DINNER (DESSERT)

Dessert plateau met glaasjes bavaroise en parfait in verschillende smaken, ijslolly's en truffels	€ 5,50
Ben & Jerry's ijsbeker (diverse smaken)	€ 4,75
Spekkoek pandan met rum en kokosroom	€ 3,00
Kaasplankje met 3 soorten kaas, kletzenbrood en vijgencompote	€ 7,50



Dranken

WARME DRANKEN

Koffie	€ 2,45
Thee	€ 2,45
Cappuccino	€ 2,75
Espresso	€ 2,45

KOUDE DRANKEN

Frisdranken	Vanaf € 2,25
Melk/Karnemelk	€ 2,25
Verse jus d'orange	€ 3,95

ALCOHOLISCHE DRANKEN

Heineken tapbier	€ 2,40
Huiswijn (wit/rosé/rood) per fles*	€ 17,75
Binnenlands gedistilleerd	Vanaf € 2,90
Buitenlands gedistilleerd	Vanaf € 4,15
Port/Sherry/Vermouth	Vanaf € 2,50

**) Voor de overige wijnen verwijzen wij u graag naar onze wijnkaart.*



Interesse?

Heeft dit Foodbook u enthousiast gemaakt? Wij bespreken graag uw wensen en onze mogelijkheden, zodat uw evenement de op maat gemaakte culinaire omlijsting krijgt die het verdient.

U kunt ons bereiken via onderstaande contactgegevens.



DE KUIP
MEETINGS & EVENTS

Van Zandvlietplein 1
Postbus 9649
3007 AP Rotterdam

Tel.: 010 - 4 92 94 55
E-mail: evenementen@dekuip.nl

www.dekuip.nl/events

Alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW.

*Stadion Feijenoord N.V. behoudt zich het recht eventuele
prijswijzigingen door te voeren.*

