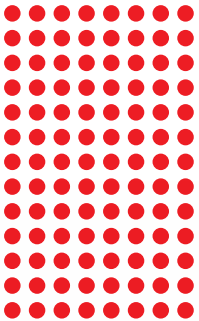


FOOD BOOK 2015-2016

DE KUIP
MEETINGS & EVENTS



DE KUIP
MEETINGS & EVENTS



PUUR, EERLIJK EN AUTHENTIEK

Activiteiten maken hongerig. Of het nu gaat om een druk seminar, een avontuurlijke middag abseilen of een feestelijk bedrijfsjubileum, geen evenement kan zonder een passende culinaire omlijsting.

Bij Basserie De Kuip staan we voor eten en drinken zonder opsmuk. Puur, eerlijk en authentiek. Zowel in Brasserie De Kuip als in onze uitgebreide catering service. 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 wij u uitgebreide culinaire mogelijkheden. Uiteraard denken wij met het maken van de juiste keuze graag met u mee.

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

ONTVANGST

Zoete heerlijkheden: assortiment van harde tartelettes met diverse smaken mousses, diverse soorten macarons en chocolade brownies (1 item p.p.)	€ 3.00
Petit four (met of zonder logo)	€ 3.50
Ambachtelijke roomboterkoekjes (1 item p.p.)	€ 0.35
Assortiment koeken: American white cookie, bokkepoot en boterkoek (1 item p.p.)	€ 1.50
Assortiment muffins: blueberry, chocolate chip en duo deluxe (1 item p.p.)	€ 3.00
Assortiment cake: in de smaken vanille en chocolade (1 item p.p.)	€ 1.25

LUNCH

BROOD

Assortiment zachte broodjes

€ 3.00

- Sesam-, maanzaad- en maisbollen geserveerd met diverse soorten vis- en vleeswaren; gegarneerd met sla, komkommer en tomaat.
- Witte en bruine puntjes geserveerd met diverse soorten vis- en vleeswaren; gegarneerd met sla, komkommer en tomaat.

Assortiment harde broodjes

€ 4.00

- Baguette van wit roggemeel met filet americain
- Ciabatta met boerenbeenham, roomkaas en bieslook
- Plak meerzaden landbrood belegd met boeren-truffelkaas en gezond garnituur (vegetarisch)
- Sesam broodje met rookvlees en huisgemaakte eiersalade
- Bruine pistolet met huisgemaakte tonijnsalade en rucola

Assortiment luxe broodjes

€ 4.75

- Focaccia broodje met Coppa di Parma, mozzarella, pijnboompitten en een balsamico stroopje
- Tunnbröd gevuld met gerookte zalm en garnalen
- Milano met rundercarpaccio, Parmezaanse kaas en truffelcrème
- Croissant met roombrie en gezond garnituur (vegetarisch)
- Bruin broodje met oude Rotterdamse kaas en grove mosterd

Broodtaart

€ 4.50

- Ganda peperham, zongedroogde tomaten tapenade en rucola
- Gerookte zalm, roomkaas en mesclun sla
- Brie, rode pesto, zongedroogde tomaat, komkommer en rucola (vegetarisch)

SALADES

Verse fruitsalade

€ 3.25

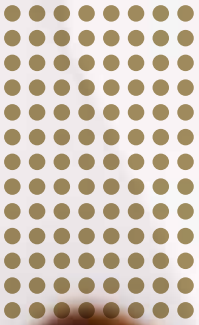
Caesar salade met huisgerookte kalkoen en een krokantje van Parmezaan

€ 2.50

Cocktail duo van krab en garnalen op knapperige ijsbergsla met cognacmayonaise

€ 4.50





LUNCHSUGGESTIES

Basis lunch € 10.00

- Zachte mini bol met huisgemaakte tonijnsalade
- Meerzaden mini broodje jong belegen kaas en tuinkers (vegetarisch)
- Naturel mini broodje met huisgerookte kip en rode pesto
- Handfruit

Standaard lunch € 15.00

- Salade zacht gegaarde entrecôte met truffelmayonaise
- Meerzaden mini broodje makreelsalade
- Naturel mini broodje boerenbeenham met roomkaas
- Pom-pie kapsalon
- Weckpotje met mango en ananas

Luxe lunch € 17.50

- Soep shooter, keuze uit kreeft, paddenstoelen of spinazie met geitenkaas crème
- Caesar salade met een kaas krokantje
- Meerzaden mini broodje met Old Rotterdam en grove mosterd (vegetarisch)
- Naturel mini broodje huisgerookte zalm en wasabi-crème
- Gerold Tunnbröd met pastrami en pepermayonaise
- Glaasje chocolade panna cotta

LUNCHPAKKET

- Muesli bol jong belegen kaas (vegetarisch) € 7.50
- Witte zachte bol ham
- Kleine eierkoek
- Pakje jus d'orange

UITBREIDING LUNCHPAKKET

Candy bar € 1.50

Gevulde koek € 1.50

Sultana € 1.50

Handfruit € 1.25

Bakje fruitsalade (150 gram) € 3.25

SOEPEN

Franse mosterdsoep	€ 2.75
Oosterse kippensoep	€ 2.75
Tomaten-crème soep met kipballen (ook vegetarisch te bestellen)	€ 2.75

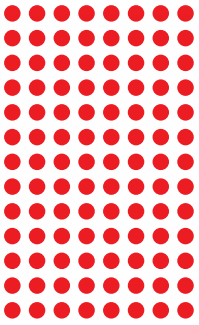
WARME ITEMS

Panini mozzarella, tomaat en pesto (vegetarisch)	€ 3.50
Balletje breed; met of zonder brood	€ 3.50
Pom-pie	€ 3.50
Kroket met mosterd	€ 1.75
Broodje kroket met mosterd	€ 3.00
Hartig broodje kaas (vegetarisch)	€ 3.50
Hartige kerriepunt	€ 3.50
Saucijzenbroodje	€ 3.00

FRUIT

Verse fruitsalade	€ 3.25
Handfruit	€ 1.25





BORREL

LUXE HAPJES

Minimale afname vanaf 20 stuks.

Mini hamburger Black Angus	€ 3.50
Mini puntzakje twister fries	€ 2.50
Bamboe puntzakje met Thaise en Japanse spiesjes	€ 3.50
Fried chicken wings	€ 2.50
Gamba kroketje met een sojamayonaise	€ 2.50
Wrap met runderpastrami en truffelmayonaise	€ 2.50
Kletzenbrood met Rouche Baron kaas en appelstroop (vegetarisch)	€ 2.50
Rundercarpaccio op landbrood	€ 2.50

TABLE SNACKS

Prijs per persoon. Minimale afname vanaf 10 personen.

Borrel line-up: chocorots, katjang pedis, elitehaver, kaas sushi en gezoute pinda's	€ 1.25
Tapas: knoflook olijven, koude gamba's, dadels gevuld met roomkaas, chorizo worstjes, spiesjes met mozzarella, tomaat en basilicum	€ 4.00
Hollands: Rotterdamse oude kaas, jong beleggen kaas, gehaktballetjes, fuet worstjes en zoetzure kerrie uitjes	€ 2.00
Focaccia stengels met smeersels van aioli, tapenade, truffelcrème en Ganda peperham	€ 3.00

BITTERGARNITUREN

Bitterballen; de enige echte Rotterdamse met mosterd en mayonaise (5 stuks)	€ 4.50
Gemengd: rundvleesbitterballen, mini lucifers, kaas-stengels, vegetarische nasihapjes, mini mexicano's met chilimayonaise, huisgemaakte joppiesaus en mosterd (5 stuks)	€ 5.00
Rotterdams: kaasstengels en Rotterdamse bitterballen met mosterd en mayonaise (5 stuks)	€ 4.50

DINERBUFFETTEN

DE KUIP BUFFET

€ 26.50

(keuze uit 3 voorgerechten en 3 hoofdgerechten)

Voorgerechten (keuze uit 3 gerechten)

- Couscous salade met pompoen (vegetarisch)
- Aardappelsalade met walnoten en huisgerookte kip
- Penne rigate salade met mozzarella, tonijnmayonaise en rucola
- Zalmsalade met gerookte makreel en gepocheerde zalm
- Rosbief van gebraden rib-eye met verse pesto, Parmezaanse kaas en gepofte tomaat
- Groene salade met Rotterdamse oude kaas en tomaten met een dressing van balsamico (vegetarisch)

Hoofdgerechten (keuze uit 3 gerechten)

- Gegrilde kippendijen gemarineerd in 5 spices geserveerd op paksoi
- Gepekeld zalm op gestoofde prei
- Diamanthaas met een saus van 3 soorten pepers en kruidige aardappeltjes
- Rundersukade gestoofd in eigen jus met champignons, ui en aardappelpuree
- Pasta met gegrilde artisjokken, olijven, zongedroogde tomaten en ricotta (vegetarisch)
- Zachtgegarde varkenslende op een roerbak van aardappel, spek en groenten

DE KUIP BUFFET LUXE

€ 28.50

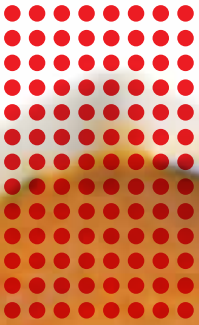
(keuze uit 4 voorgerechten en 4 hoofdgerechten)

Voorgerechten (keuze uit 4 items)

- Tuinkruiden noodles salade met zalm sashimi-snipper en zeewier
- Wagyu carpaccio met een caesar salade
- Buratta met in olijfolie gemarineerde tomaten en basilicum (vegetarisch)
- Salade surf en turf met gemarineerde runderreepjes en black tiger garnalen
- Verse aardappelsalade met truffel en Ganda peperham
- Gegrilde groentesalade (vegetarisch)
- Fruits de mer met black tiger garnalen, oesters en mini garnalen cocktail
(uit te breiden met king krab á € 4,50 p.p.)
- Plank met verse smeersels en dip: humus met ras el hanout, rillete van kabeljauw, rillete van gerookte zalm, aioli en likkepot

Hoofdgerechten (keuze uit 4 items)

- Gemarineerde entrecote op gestoofde kool met een jus van gerookte knoflook en geroosterde aardappels
- In citroen gemarineerde kabeljauw op spinazie en groene kruidenolie
- Parelhoen suprême met haricots verts en shiitake
- Bospaddenstoelenrisotto (vegetarisch)
- Kalfsschnitzel gemarineerd in groene kruiden met groene asperges en tomaten
- Gestoofde gamba's en dorade met tomaat
- Varkenshaasmedaillons op gestoomde kriel, salie roomsaus en krokant spek



AZIATISCH BUFFET

€ 25.00

Koud

- Tataki van tonijn en sashimi van zalm begeleid met wasabi en zoetzure komkommer.

Warm

- Kipsate met pindasaus
- Kippendijen met tandoori saus
- Geroosterd varkensvlees in pangang saus
- Bami goreng
- Nasi goreng

Geserveerd met seroendeng, atjar, sambal, kroepoek, gebakken uitjes en mini broodjes

NAGERECHTEN

Grand dessert € 8.00

Paperbag ijs € 3.25
(smaken: pistache – amandel of butterscotch)

Diverse bavaroise glaasjes (1 item p.p) € 3.25

Diverse parfait glaasjes (1 item p.p) € 3.25

IJslolly's en truffels (1 item p.p) € 3.25

SEIZOENSBUFFET

€ 32.50

Lentebuffet (21 maart tot 20 juni)

Koud

- Gegrilde aspergesalade met knoflookolie, croustons en Ganda ham (ook vegetarisch te bestellen)
- Salade van kropsla met een gegrild visje, haricoverts, olijven en tonijnmayonaise
- Mesclun salade met lamsham en een dressing van honing en tijm
- Gegrilde groentesalade met pesto (vegetarisch)
- Zuurdesembroodjes met roomboter en olie

Warm

- Zachtgegaarde ossenhaas
- Gebakken zeebaars op gestoofde venkel
- Roséval aardappelwedges met rozemarijn (vegetarisch)
- Seizoensgroenten (vegetarisch)

Zoet

- Lente petit grand dessert

Herfstbuffet (21 september tot 20 december)

Koud

- Salade van wit- en rood lof met Griekse yoghurt en eendenborst
- Salade gebakken paddenstoelen, gegrilde courgette en walnoten (vegetarisch)
- Pompoensalade met vijgen, rucola, gorgonzola en een dressing van balsamico (vegetarisch)
- Zuurdesembroodjes met roomboter en olie

Warm

- Kabeljauwrugfilet op gestoofde zuurkool met een jus van Pernod
- Hertenbiefstuk met anijs champignons, een jus van kruidkoek en gekonfijte uien
- Gebakken jonge spruitjes en stoofpeertjes (vegetarisch)
- Mousseline van aardappel met kastanje (vegetarisch)

Zoet

- Petit grand dessert met herfsttinten

Zomerbuffet (21 juni tot 20 september)

Koud

- Kruidensalade met diverse soorten tomaten, buratta en pesto olie (vegetarisch)
- Salade rucola met gerookte kip, roombrie en walnoten
- Mesclun sla met rode bieten en geitenkaas (vegetarisch)
- Salade van makreel en zoetzure komkommerlingen aangemaakt met huisgemaakte mayonaise
- Zuurdesembroodjes met roomboter en olie

Warm

- Gegrilde entrecote met een jus van knoflook
- Geroosterde Charlotte aardappels met zeezout en tijm (vegetarisch)
- Mulfilet met geroosterde paprika en groene kruidensaus
- Seizoensgroenten (vegetarisch)

Zoet

- Zomers petit grand dessert

Winterbuffet (21 december tot 20 maart)

Koud

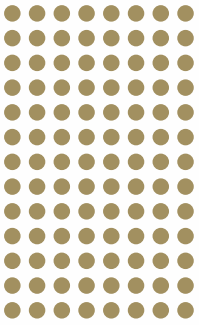
- Salade van stoofpeer met geitenkaas en bacon (ook vegetarisch te bestellen)
- Salade van hertenham met vijgen
- Zuurdesembroodjes met roomboter en olie

Warm

- Huisgemaakte erwtensoep
- Wildzwijn haasfilet met een jus van morilles
- Varkenskoontjes met eigen jus
- Hete bliksem (vegetarisch)
- Stampotje rode biet met schelvis

Zoet

- Grand dessert met winterse invloeden



WALKING DINNER

Vanaf 15 personen te bestellen.

Maaltijdvervangend, vanaf 5 gerechten p.p.

KOUD

Tartaartje van zalm met salade pea en vinaigrette met kappertjes en pijnboompitten	€ 3.50
Vitello tonnato	€ 4.00
Rolletje van pastrami gevuld met haricots verts en een tomatendip	€ 3.50
Mini Caesar salade met krokantje van kaas	€ 3.50
Desembroodje met stoofvlees en eendenleverkrullen	€ 4.00

SOEP SHOOTER

Gazpacho met basilicumolie (vegetarisch)	€ 2.50
Koude komkommersoep met een crème van geitenkaas (vegetarisch)	€ 2.50
Bospaddenstoelen truffel velouté (vegetarisch)	€ 2.50
Schaaldierenbouillon met cognacroom	€ 3.50

WARM

Varkenskoontje met knolselderijpuree en jus	€ 6.50
Ossenhaasspiesje met champignon duxelle en aardappelkantjes	€ 9.50
Lamsrack gemarineerd met peterselie, knoflook, citroen en gegrilde groenten	€ 9.50
Zeebaars op een saffraanrisotto en salad pea	€ 7.50
Originele Italiaanse melanzane (vegetarisch)	€ 7.00

DESSERT

Weckpotje witte chocolade met Amarene kersen
en Bastogne kruim

€ 4.00

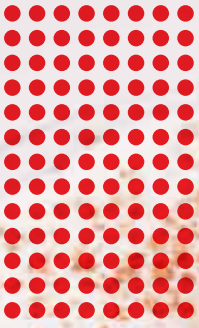
Panna cotta met fruit van het seizoen

€ 4.00

Duo chocomousse met gekarameliseerde
pecannoten en een vleugje sherry

€ 4.00





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
www.feyenoord.nl



DE KUIP MEETINGS & EVENTS

