



# INSPIRATIEBOEK

*voor eten en drinken*



# GASTEN *in de* GOEDE MOOD

Bij Moods & Roots weten we wat lekker eten is! Op iedere gelegenheid zorgen we dat jouw gasten in de *Goede Mood* zijn. Binnenkort catering nodig? In dit boek kun je culinaire inspiratie opdoen. Je vindt hier een greep uit onze arrangementen voor lunch, borrel en diner.

Toch graag wat anders? Deel je wensen met ons en samen maken we onze catering tot jouw smaak!

### *'Standaard'*

Een kleine variatie belegde broodjes:  
focaccia met carpaccio, pesto en zongedroogde tomaatjes;  
Waldkornbollen met oude kaas, mosterdsread en augurk;  
Witte of bruine pistoletten met huisgemaakte tonijnsalade

### *'Wraps & Sandwiches'*

Wraps & verse broodjes met:  
Gegrilde beenham, uienmarmelade en jonge bladspinazie  
Pecorino met rucola en tomatensalsa  
Filet American met uitjes, ei en pestosread  
Mozzarella, aioli, tomaat, ui en rode paprika  
Chorizo, mangosread, zongedroogde tomaat en ricotta  
Gerookte zalm, kruidenroomkaas, sla en komkommer

### *'Uitgebreid'*

Luxe broodjes met:  
Geitenkaas, honing en rode biet  
Salami, mozzarella en truffeltapenade  
Gerookte markreel met wasabimayonaise en feta  
Beenham met honingmosterd en augurk

### *'Premium'*

Soep van de dag, capresesalade en luxe broodjes met:  
Ossenworst met Amsterdams zuur en jonge kaas  
Brie met uienchutney, walnoot en gegrilde groenten  
Beenham met honingmosterdsread en augurk  
Wraps met gerookte zalm en ingelegde komkommer  
Een warme snack naar keuze – bijv. gehaktbal, kroket, quiche  
of saucijzenbroodje

Alle lunches zijn uit te breiden met een soepje, snack of  
(fruit)salade.



# LUNCH

*Een goed begin van de middag*



**BORREL**  
*Compleet geregeld*

## Van vriendenborrel tot bedrijfsfeest

Een lekker hapje gaat er natuurlijk altijd wel in, maar soms vraagt een gelegenheid om iets meer dan dat. Bij ons kun je terecht voor hapjes- en drankarrangementen, barren en toebehoren, eventueel zelfs inclusief personeel.

### Hapjes

Stel zelf jouw borrel samen! Dat kan snel en gemakkelijk met een hapjespan – kant & klaar geleverd, jij regelt de rest zelf – maar ook met uitgebreide hapjesplanken vol koude en warme snacks.

### Drinken erbij?

We hebben de leukste barretjes voor je, met of zonder biertap. Ga daar zelf mee aan de slag of regel een barman of –vrouw via ons.

Leuke tent erbij, sfeervolle lampjes, en je hebt jouw tuinfeest of bedrijfsborrel geregeld!



B O R R E L



**MOODS &  
ROOTS**  
events & catering

Waar loopt het water jou van in de mond? Dit is een greep uit wat we serveren.

### Koud

Zoete dadels omwikkeld met spek  
Runderrookvlees met huisgemaakte eiersalade  
Charcuterie van Italiaanse vleeswaren  
Mini zalmtartaar met foreleitjes  
Amuse met geitenkaas, walnoot en honing

### Warm

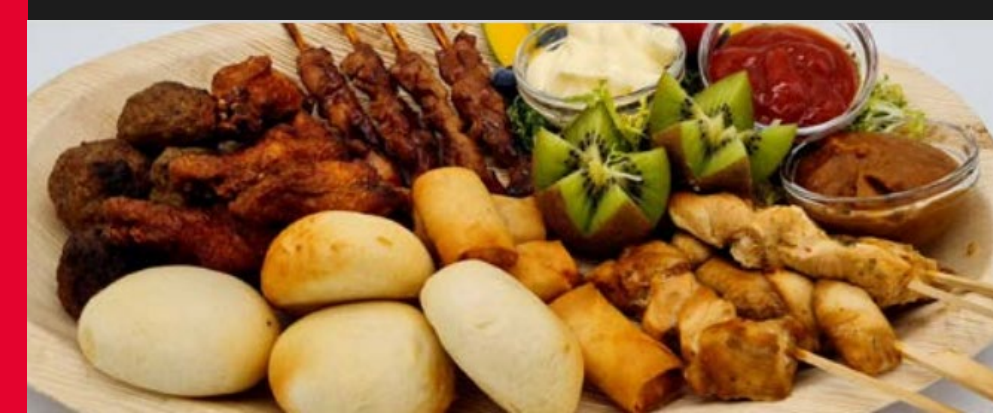
Albondigas: gekruide, Spaanse gehaktballetjes  
Mini quiche in verschillende smaken  
Mini empanada's, gevuld met piri piri  
Yakitori spiesjes  
Chicken cheese bites

### Hapjespannen

Bestel een hapjespan, exact warm op het moment dat je ze nodig hebt.  
Bestelbaar als 'standaard', 'vega', 'halal' of 'luxe'



BORREL  
Inspiratie



MOODS &  
ROOTS  
events & catering



# BARBECUE

*Zelf grillen of onze chef inzetten?*

## Brood & boter

Vers afgebakken brood, geserveerd met kruidenboter, aioli en tapenade

## Salades

Twee soorten salade, rundvleessalade en coleslaw

## Vlees

Een mix van 5 soorten vlees, waarbij u zelf een selectie maakt uit de volgende mogelijkheden:

- Varkenshaassaté
- Kipsaté
- Speklapje
- Procureurlapje
- Barbecueworst
- Hamburger
- Varkenslende
- Drumstick

B B Q  
B A S I S



## Brood & boter

Vers afgebakken brood, geserveerd met kruidenboter, aioli en tapenade

## Salades

Twee soorten salade, huzarensalade en coleslaw

## Van de barbecue

Een mix van vegaburgers, vega-barbecueworst en gegrilde groentespiezen.

BBQ  
VEGA

## Brood & boter

Vers afgebakken brood, geserveerd met kruidenboter, aioli en tapenade

## Salades

Drie soorten salade, rundvleessalade, zalmzalade en coleslaw

## Vlees

Een mix van 5 soorten vlees, waarbij u zelf een selectie maakt uit de volgende mogelijkheden:

- Varkenshaassaté
- Kipsaté
- Ossenhaasspies
- Lamsspies
- Vijfsterrenspies
- Kalkoenspies
- Shaslick
- Golfstick
- Kalfsbiefstukspies
- Hawaïstick

BBQ  
DELUXE

VLEES

## Brood & boter

Vers afgebakken brood, geserveerd met kruidenboter, aioli en tapenade

## Salades

Drie soorten salade, rundvleessalade, zalmzalade en coleslaw

## Vlees

Een mix van 5 soorten vlees, waarbij u zelf een selectie maakt uit de volgende mogelijkheden:

- Varkenshaassaté
- Kipsaté
- Ossenhaasspies
- Lamsspies
- Vijfsterrenspies
- Kalkoenspies
- Shaslick
- Golfstick
- Kalbsbiefstukspies
- Hawaïstick
- Zalm
- Garnalenspies



## Brood & boter

Vers afgebakken brood, geserveerd met kruidenboter, aioli en tapenade

## Salades

Drie soorten salade, rundvleessalade, zalmzalade en coleslaw

## Vlees

Een mix van 5 soorten vlees, waarbij u zelf een selectie maakt uit de volgende mogelijkheden:

- Kalfsrib-eye
- Entrecote
- Biefstukspies
- Argentijnse steak
- Vijfsterrenspies
- Garnalenspies
- Varkenslende
- Varkensrack
- Lamskotelet
- Biefstuk



BBQ  
PREMIUM



# BUFFETTEN

*uit alle wereldkeukens*



# BOURGONDISCH

## Bourgondisch buffet

### Koud

Salade van krieltjes, pastinaak en pompoen

-

Salade van wilde rijst met zuidvruchten

-

Breekbrood met verschillende smearsels

### Warm

Varkenshaasmedaillons in huisgemaakte stroganoffsaus

-

Witlof in bechamelsaus met ham en gegratineerd met kaas

-

Runderstoofpotje met ui, spek, wortel en champignon

-

Provencaalse ratatouille

-

Roseval uit de oven met sjalotjes en gegrilde paprika

-

Visschotel van scampi, zalm, courgette en bosui in een  
saus van verse geitenkaas

-

Klassieke coq au vin





# ITALIAANS

## Italiaans buffet

### Koud

Plank met diverse Italiaanse vleeswaren, kaassoorten, gemarineerde olijven en zongedroogde tomaten

-

Salade van mediterrane groente, pijnboompitten en Parmezaan

-

Breekbrood met tapenades, pesto en aioli

-

Klassieke capresesalade van rucola, tomaat, mozzarella en basilicum

### Warm

Pollo al limone: kip in room met limoen, knoflook en thijm

-

Lagasne bolognaise

-

Risotto met bospaddestoelen, wilde spinazie en ricotta

-

Ravioli scampi met tomatensaus, venkel en gegrilde paprika



# MOODS & ROOTS



## Moods & Roots buffet

### Koud

Stokbrood met kruidenboter en tapenade

-

Boerenpaté met uienmarmelade

-

Aardappelsalade met verse tuinkruiden

-

Rauwkost met dressing

### Warm

Aardappelgratin met Parmezaanse kaas

-

Runderrollade met tuinkruidenjus

-

Zeeuwse beenham met honing/thijmsaus

-

Koolvis met gele rijst, doperwten en pittige tomatensaus

-

Iberico procureur met saus van dragon en zwarte knoflook

-

Gegrilde groenten



# INDONESISCH

## Indonesisch buffet

### De basis

Witte basmatirijst, Gebakken rijst, live gewokt, mihoen

### Vlees

Rendang  
Babi ketjap  
Saté live op de bakplaat

### Vis

Ikan bali  
Garnalen

### Groenten/vega

Sajor Lodeh  
Sajoer boontjes  
Sambal goreng tofu  
Ei

### Koud

Seroendeng, gebakken uitjes, kentang, atjar, tempe kering, sambal, kroepoek

### Zoet

Spekkoek



# HOLLANDS

## Hollands buffet

### Koud

Koolraapsalade met appel, rozijnen en munt

-

Haring met uitjes en Amsterdams zuur

-

Klassieke huzarensalade en rauwkost met dressing

-

Breekbrood met smeersels

### Warm

Beenham met honingmosterdsaus

-

Hollands vispotje met mosselen, garnalen, zalm, kabeljauw, venkel en groene asperges

-

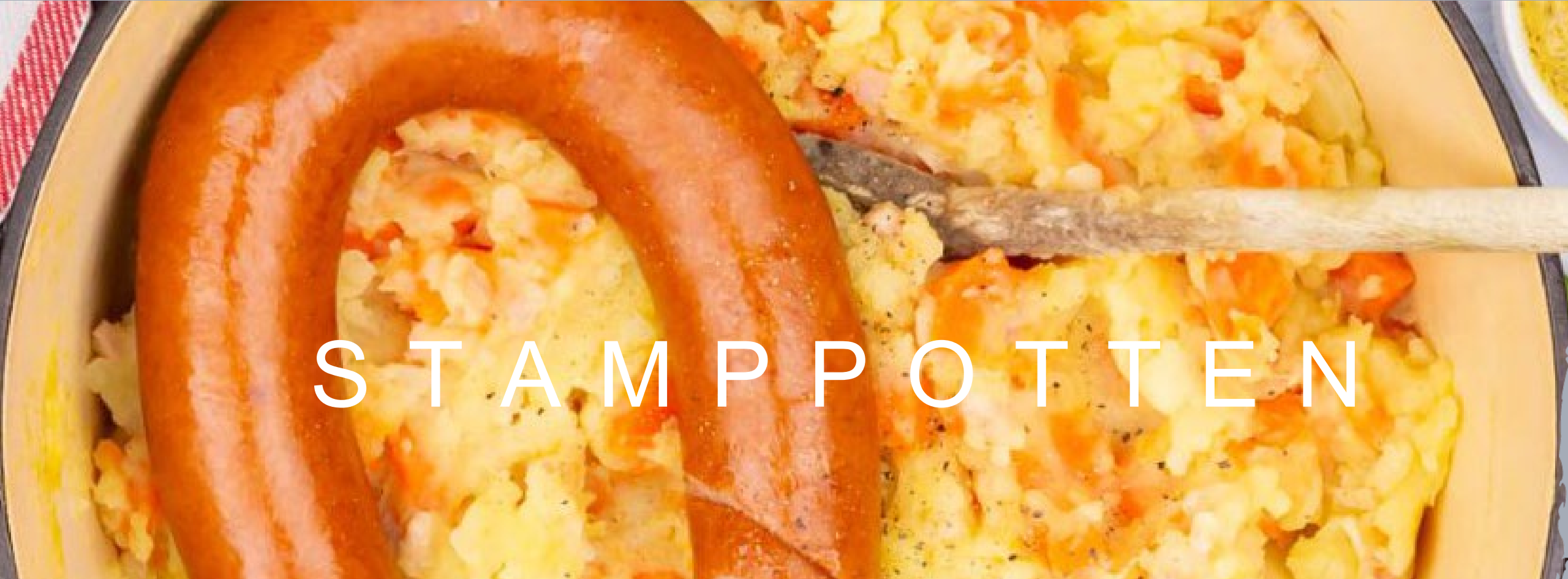
Hete bliksem

-

Rundersucade gestoofd in bokbier

-

Boerenkrieltjes met broccoli, spekjes en babymais



# STAMPPOTTEN



## Stamppot buffet

### Stamppotten

Zuurkool – romige aardappelpuree en pittige zuurkool

-

Boerenkool – klassiek, met een vleugje nootmuskaat

-

Hutspot – met wortels en uien

-

Andijvie – met rauwe andijvie voor een knapperige bite

-

Vegetarische stamppot – van seizoensgroente & vega rookworst

### Vlees

Gehakballen, sucade en rookworsten in jus

### Garnituren

Bij de stamppotten worden gebakken spekjes, piccalilly, mosterd en Amsterdams zuur geserveerd.



# O O S T E R S



## Oosters buffet

**Koud**

Twee soorten oosterse salade

**Warm**

Rempah daging – rundergehaktballetjes in zoete ketjapsaus

-

Sayur lodeh – oosterse groenten in kokossaus

-

Ajam kerrie – malse kipfilet in milde kerriesaus met oosterse groenten

-

Oosterse tilapiafilet met babypaksoi, in sesamsaus

Geserveerd met gebakken rijst en mie

**Garneringen**

Gebakken uitjes, sambal, cassave, atjar en seroendeng



# DRANKEN

*Bij wat eten hoort een drankje*

## Dranken

**Wat we serveren** gaat in overleg met jou. Van bier van de tap, wijn naar keuze, binnen- en buitenlands gedistilleerde dranken, cocktails, diverse frisdranken en koffie & thee. Uitgebreid of eenvoudig, beide is mogelijk. Speciale verzoeken in overleg ook, als je bijvoorbeeld graag een speciaalbiertje wilt serveren.

We bieden verschillende mogelijkheden aan:

Je kunt een drankarrangement betalen per persoon, zodat de gasten onbeperkt kunnen drinken zonder dat er verrassingen komen achteraf.

Je kunt ook de dranken betalen op nacalculatie. De drankjes worden dan genoteerd en na afloop van het event ontvangt je de rekening.

We denken altijd mee over wat voor jouw feest de slimste keuze is.