



Goed voorbereid !

In 't Veen *mise en place* Catering, Moddermanlaan 17, 9721 GK Groningen
06 5333 4530 www.intveencatering.nl

Global Swinger Food

Een culinaire wereldreis van kleine gerechten. Mezze, Tapas, Hors-d'oeuvres, Sushi-likes, Dim Sum, Kryo Caribe, Smörgasfest. Koud & Warm. De 'warme' gerechtjes zijn niet 'heet', maar nadat ze kersvers zijn bereid worden ze al afkoelend gegeten. Omdat dat de smaak ten goede komt.

Laten we samen een culinaire wereldreis maken! Met voorlopig Global Swinger Food-gerechten van het noordelijke halfmond.

Elk van de 8 Global Swinger Food-keukens bied ook weer eigen verschillende gerechten. Er valt dus heel wat te kiezen! Je kan voor meerdere mensen een maaltijd of een divers borrelarrangement samenstellen.

Staat je keuze er toch nog niet bij dan slaan we er samen kookboeken op na.

Als passende bijlage bij deze Global Swinger Food-gerechten raad ik een rijke Spaanse Paella of een Russische Plov aan. Zie hieronder mijn Global Swinger Food-suggesties.

De prijs van de gerechten varieert van €2,95 per persoon voor kruidenboter tot een geschatte dagprijs van €35,00 per persoon voor kreeft. De prijs voor de gerechten varieert door de ingrediënten die ik ervoor gebruik.

Je kan uit de suggesties naar keuze een afgewogen vier- of zesgangendiner voor 6 gasten samenstellen. Maar je kan ook met meerdere keuzegerechten een tafel dekken voor meerdere gasten en samen een culinaire proeverij van verschillende Global Swinger Food-keukens beleven. Misschien wil je deze keer voor één bepaalde Global Swinger Food-keuken kiezen en de volgende keer voor een andere keuken. Een zelf samengesteld Grand Dessert met weinig suiker is een mooie afsluiter.

Ieder keuzegerecht bereid ik voor 6 personen. Dat is dan ook per keuze de minimale afname. De gerechten kan je in duurzame disposables laten aanleveren en serveren op eigen serviesgoed. Je kan het ook op mijn serviesgoed laten serveren, daarvoor reken ik een geringe huurprijs. Warme gerechten even van te voren in een oven verhitten en direct serveren. Soepen worden geleverd in 2 x 1-literflessen à €1,00, die weer voor dit bedrag kunnen worden ingeleverd. Zie hieronder mijn Global Swinger Food-suggesties.

Als de corona regels het toelaten mag je natuurlijk ook kiezen om alles voor je uit te laten serveren.

Global Swinger Food-gerechten

Tapas**Spannende en vlamme Spaanse hapjes**

- Marinadas, Secos y Aceite, een combinatie van gemarineerde ingelegde gegrilde groenten en olijven - •Gefrituurde olijven, geserveerd met brood en zout uit de Salinas met een heerlijke olijfolie-dip - •Pan y Papas met dips als Algioli - •Papas Bravas y Mojo of geroosterd (Tostados) en belegd met Chorizo of Boquerones (sardines) - •Tortillas-punten in vele variaties
- Gegrilde salades en noten van Berenjenas (aubergines) - •Gestoofde champignons
- Amandelen van het vuur - •Pimientos (paprika) Padrón - •Alcachofa (artisjokken)

Uit de zee

- Tonijnballetjes in Salsa - •Gegrilde en ingelegde inktvisjes - •Garnalenkoekjes
- Almejas (venusschelpen) in fruitsoep - •Boquerones fritos - •Gambas - •Tonijnartaar

Vleesvariaties uit de oven

- met Chorizo en groenten - •Higado (kippenlevers) met wijn - •Seranoham met bosasperges - •Pinchitos van kip en varkenshaas - •Gevulde pimientos

Kaasgerechten

- Queso Manchego Membrillo-kaas met kweepeercompote - •Queso de Cabra van geitenmelk - •Mahon-kaas van koemelk, licht pittig en gerookt - •Pan Voyo: brood van met gebakken bananen, dadels en kokos

Mezze**Smakelijke gerechten uit het Midden-Oosten**

- Kleine gerechten en salades zoals Houmous en Taboulé - •Soepen, sauzen en dips zoals de bekende Toum-knoflooksaus - •Groenten en paddenstoelen in stoofpotten of als vullingen in Bureka's, Dolma's en omeletten - •Aardappelen-, bonen-, linzen- en erwtenvariaties. Bijvoorbeeld de Falafel-experience met salades en sauzen
- Meshwi: vis, coquilles en garnalen gestoofd en daarna de oven in, geroosterd of gevuld met noten, en gefrituurd en ingelegd in vinaigrettes
- Vlees van kip of lam in verschillende bereidingen
- Kebabs gecombineerd met groenten, granen, noten, zaden of fruit
- Auberginetaart - •Haloumi van de grill met honing - •Taboulé en Toumsaus

Brood

- Platbrood - •Pide - •Fladen - •Sumsum(sesam)ringen - •Bulgerbrood
- Khoubz-broodjes - •Olijven- of notenbrood, eventueel gevuld met stoofvlees van lamsbout

Desserts als gebak, koeken en zuivel

- Dadelkoek - •Cakes met fruit en honing - •Pruimentaart met oranjebloesem
- Muhallabieh (griesmeelpudding) - •Pistacheparfait - •Halaouiatta Ladida (honing zoet gebak)

Sushi-likes	<p>Japans geïnspireerde gerechten</p> <p>Je favoriete vlees-, vis- of groenteconserven worden op Aziatische wijze opgebouwd met ronde rijst, zeewier, fruit en verse tuinkruiden</p> <ul style="list-style-type: none"> •Bijvoorbeeld de Wakamé-oester: een bladerdeegschelpje met Wakamé-compote, aardbei en zwarte peper •Met vis is een opbouw te maken met gerookte Heilbot, ronde rijst, Kombu en Foreleitjes •De vleesvariant is de Lasagne van kruidig lamsgehakt met zeewier en soy • Zalmbonbons op cederhout licht gerookt •Het is voor mij een uitdaging om jouw favoriete smaken om te zetten in een Sushi-lookalike
Dim Sum	<p>Chinese gevulde deegtasjes</p> <p>Inspiratie uit Kanton en Chaozhou</p> <ul style="list-style-type: none"> •Gestoomd met een saus, krokant gefrituurd of uit de oven met een dipsaus •Ingrediënten zijn fishcake, garnalen, groenten, gemarineerd varkensvlees, ei en lychee •De bijzondere custardbroodjes Nai Huang Bao worden gefrituurd of gestoomd •De bekende Loempia of de Springroll, maar dan gevuld met wat jij maar lekker vindt
Kryo Caribe	<p>Lokale gerechten van het Happy Island Aruba</p> <p>Recepten van de vroegere Antilliaanse Huishoudschool</p> <p><i>Samengestelde familiegerechten geserveerd als smakelijke tussengerechten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> •Arros con Pollo: rijst en kip - •Boonchi Mondongo: boontjes met kippenlevers •Stobá is een stoof van rundvlees - •Stobá van Bacalao (kabeljauw – stokvis) •Sopi Cabritu, -Piscá, -Berdura of -Galinja: soep van geit, vis, groenten of kip •Sulse: kruidig ingelegd varkensvlees, geserveerd in een cocktailglas •Arepá di bacoba: zoete of hartige beignets van bakbananen •Pasteechi: enveloppes met vulling vlees, vis of kaas •Funchi Hasa: blokjes smakelijke maispuree knapperig gefrituurd in zonnebloemolie •Cos dushi di patata dushi: zoetigheden van kokos en zoete aardappelen •Patia-shake met Sherbetijs van watermeloen •Ponche krema: zuiveldrank of eierpunch met vanille en nootmuskaat • Cos dushi di patata dushi: lekkere zoete hapjes met kokos van zoete aardappel.
Smörgåsfest	<p>Sandwichfeest</p> <p>De gerechtjes zijn daarom erg lekker om op toast of brood te serveren</p> <ul style="list-style-type: none"> •Graved Lax met mosterd dille saus - •Valdress-salade van gerookte forelartaar met foreleitjes - •Rilette van rivierkreeftjes: licht en fris op toast •Haring: zout, zuur of zoet. In verschillende salade-combinaties die ik met je kan bespreken •Smørebrød: roggebrood met rosbeef, verse kaas, merikswortel en tuinkruiden •Köttbullar: balletjes van lamsfilet met dille omdat er geen rendieren zijn in Groningen •Stuvad potatis-salade: speciale aardappelsalade, Hasselbacks aardappelen uit de oven •Rösti-koekjes - •Breekbladerdeeg-ster met vlees, vis of groenten als vulling •Rödkröd med Flöde: compote van rood fruit in fruitgelei met slagroomsaus •Fika (koffiebreak) met kaneelbroodjes

**Hors-
d'oeuvres**

Dégustations uit de Franse en Nederlandse keuken

- Salades van verschillende soorten vis en schelp- of schaaldieren, luchtig opgemaakt met vinaigrettes of als zogenaamde crème-mayonaises geserveerd
- Verrines: gerechten als Terines en Rillettes in een glas geserveerd. Erg lekker met aangemaakte Oestertartaar
- Patés: smeerbaar of in bladerdeeg gebakken, naar jouw smaak in te vullen
- Quiches vers uit de oven - •Bladerdeeg-uintaartjes met Blue d'Auvergne
- Galettes met zalm, tuinkruiden en verse kaas
- Gepocheerde eieren met verrassend lekkere vullingen
- Plates à l'Armoricaïne: met kruim in de oven gebakken stukjes filet van vis, vlees of schaaldieren, met knoflook en tuinkruiden
- Brood met kruidenboter is in allerlei variaties
- Crème de Marrons: een kastanje-dessert
- Of wellicht Tarte-Tatin van peer of appel?

Zakoetski

Russische smulletjes

- Kaviaar op Blini's met Smetana. Ik beveel hiervoor de bijzonder lekkere, in onze eigen Nederlandse Achterhoek gekweekte kaviaar aan
- De bekende Borsjt, in veel verschillende uitvoeringen zoals met tomatenbouillon, kool, wortel en rundvlees of van biet, ui en tuinkruiden
- Plov is een rijst met vlees en groenten
- Zarkoye: gestoofd gekruid rundvlees met een aardappeln garnituur
- Stroganoff: gestoofde runderlende met paprika, room en wodka
- Perits iz kapoesty: met kool, tomaatsalsa en wortel gevulde paprika's uit de oven
- Pelmeenje, Vareniki en Piroshki: gestoomde deegtasjes -dumplings- gevuld met vlees, kaas of aardappelpuree, geserveerd met gestoomde uienringen en Smetana (een yoghurt dip). Ook als dessert lekker, maar dan gevuld met jam en bestrooid met poedersuiker
- Galoebtsy: met groenten en gehakt gevulde koolrolletjes uit de oven. Hiervan zijn ook vegetarische- en veganvariaties te verzinnen
- Koelitsj is een zoet paasbrood voor de lente