



Goed voorbereid !

In 't Veen *mise en place* Catering, Moddermanlaan 17, 9721 GK Groningen  
06 5333 4530 [www.intveencatering.nl](http://www.intveencatering.nl)

## De Cocotterie Gourmand

### Menusuggesties voor je eigen persoonlijke ovenschotel

Fijnproevers stellen hun eigen ovenschotel samen.

Je kan je eigen ovenschotel nóg persoonlijker te maken.

Aan de GarnituurBar kies je de ingrediënten voor je eigen ovenschotel.

Je kan je door de chef ook laten adviseren met recepturen.

Heb je een dieet, allergie of houvast aan religieuze spijswetten, dan is de chef er ook voor jou om je hierbij van dienst te zijn.

De chef doet dan nog een laatste handeling, bijvoorbeeld het toevoegen van room, peperjuice of spekjes met gefruite uitjes, als je dat lekker vindt.

De chef bakt ze dan af voor je in de oven die op temperatuur is. Je kan telkens weer een eigen nieuwe ovenschotel samenstellen.

Is jouw keuze er nog niet bij, vraag mij er dan naar.

### GarnituurBar

Waar wil je jouw gasten uit laten kiezen voor de

**Cocotterie Gourmand** en de **Saladyner**.

Een helpend overzicht hierbij is de GarnituurBar.

Deze kan je door mij laten inrichten maar jij en ik kunnen ook samen een GarnituurBar voor jou en je gasten inrichten.



GarnituurBar

GarnituurBar - Persoonlijk voor jouw gasten in te richten.

Type gerecht	Soort gerecht	Landgerechten	Bijlagen, sauzen en strooigoed	Opstelling - Recepten
*Pastasoorten *Rijstsoorten *Aardappelen *Stoofgroenten *Salades	*Vlees *Vis, schelp, schaaldieren *Kip *Vegetarisch - *Veganistisch *Allergenen vrij	*Midden – Noord Europa *Frans - Italiaans *Levant - Noord Afrika *Spaans - Zuid Amerikaans *Slavische landen	*YofY.nl <a href="http://zie.YofY.nl">zie YofY.nl</a> *Zaden, pitten, noten *Geraspte kazen *Tuinkruiden *Gepofte bonen *Croutons, nacho's *Flambé of dosage met alcoholische dranken	De basis opstelling van het garnituur. Je gasten kunnen hun eigen ovenschotel of maaltijdsalade samenstellen. Heb je een speciale wens of maaltijdkeuze? Dan stellen we samen de receptuur ter plekke vast. De chef helpt hierbij.

## Landgerechten - menusuggesties voor de samenstelling van een GarnituurBar

<b>Tapas</b>	Spannende en vlamme Spaanse en Zuid Amerikaanse hapjes
<b>Mezze / TLV</b>	Kleine schotels uit de Levant en Noord Afrika
<b>Kryo Caribe</b>	Lokale gerechten uit de Cariben
<b>Smörgasfest</b>	Scandinavische vis-variaties op sandwich
<b>Hors d'oeuvres</b>	Uit de Franse en Nederlandse keukens
<b>Zakoetski</b>	Smulletjes uit de Slavische keuken

### Landgerechten

Een culinaire wereldreis van gerechten. Mezze, Tapas, Hors-d'oeuvres, Kryo Caribe, Smörgåsfest.

#### **Tapas** - Spannende en vlamme Spaanse hapjes.

Marinadas, Secos y Aceite	Gemarineerde ingelegde gegrilde groenten en olijven
Aceitunas Fritas	Gefrituurde gevulde olijven, geserveerd met brood en zout uit de Salinas met een heerlijke olijfolie-dip (met of zonder panko gefrituurd)
Boquerones	In olie gefrituurd sardines, met een knapperig jasje
Chorizo Caldo	Met uien licht gefruit in kruidenboter
Membrillo Manchego	Kweepeer konfijt met Spaanse kaas
Caracoles	Wijngaardslakken in kruidenboter uit de oven of van de grill
Campeonas salsa verduras	Champignons in kruidenboter uit de oven in groentenragout
Tortillas	In wraps of pie-vorm
Papa Asada	Een naar eigen keuze gevulde gepofte aardappel
Pan y Papas	Chips met dips als Algioli en Salsa – aardappelschijfjes, chips en croutons
Berenjenas	Aubergines van de grill gevuld met noten-, zeefruit- of groente pasta

#### **Mezze & TLV** - Smakelijke gerechten uit het Midden-Oosten en Noord Afrika.

De Falafel-experience	Met brood, salades en sauzen. Zelf een Sabich maken
Humus, Houmous of Goemoes	Van het originele recept naar vele heerlijke afleidingen, vraag het
Taboulé salade	Couscous, bulgur of kasha met fijne groenten, tomaat en koreander
Fatoush salade	Groene fijne sla met ui granaatappel dressing pitten en krokant brood
Bureka's	Groenten, paddenstoelen met kaas en pitten in een krokante enveloppe of gevuld als dolma's of in een omeletrol
Haloumni	Kaas van de grill met honing
Shish'of	Cevice van kipfilet gerold in sesamzaad en licht geroosterd
Shish Kebab	Spiesjes met groenten en kippenlevers
Meshwi	Vis, coquilles en garnalen geroosterd in de oven
Ugah Galatsim	Auberginetaart met paprika, ui en pitten
Kibeh	Bonen, zetmeel, vlees van kip of lam; gehakt en als bolletjes gebakken
Soepen	In vele groenten-, aardappelen-, bonen-, linzen- en erwtenvariaties
Toum crème	Bekende Libanese knoflooksaus
Zough	Jemenitische pepersaus van rode of groene pepers
Amba	Jemenitische peper-mangosaus
Lehem	Brood: Platbrood, Fladen, Pide, Sumsum(sesam)ringen, Bulgerbrood, Khoubz Olijven- of notenbrood, eventueel gevuld met stoofvlees van lamsbout
Halaouiatta Ladida <i>Halawiatta ladida</i>	Lekkere zoete dingen: Dadelkoek, Cakes met fruit en honing, Pruintentaart met oranjebloesem, Muhallabieh (griesmeelpudding), Pistacheparfait

**Kryo Caribe** Lokale Caribische - gerechten uit het kookboek van de Antilliaanse Huishoudschool.

Arros con Pollo	Rijst met crispy kip
Boonchi Mondongo	Boontjes met kippenlevers
Stobá	Een stoof van rundvlees
Stobá di Bacalao	Een stoof van stokvis – gedroogde kabeljauw
Sopi Cabritu, -Piscá, -Berdura of -Galinja	Soep van geit, vis, groenten of kip
Sulse	Kruidig ingelegd varkensvlees, hartig en pittig snoepje
Arepa di bacoba	Zoete of hartige maisbeignets met bakbananen
Pasteechi	Enveloppes met vulling vlees, vis of kaas
Funcni Hasa	Smakelijke maispuree knapperig gefrituurd in zonnebloemolie
Cos dushi di patata dushi	Zoetigheden van kokos en zoete aardappelen
Patia-shake	Sherbet milkshake van watermeloen
Ponche krema	Zuiveldrank of eierpunch met vanille en nootmuskaat

**Smörgåsfest** - Sandwichfeest - Met gerechtjes die lekker zijn om op toast of brood te serveren.

Graved Lax	Eigen inleg van wilde Sockeye zalm met mosterd dille saus
Rilette	Van rivierkreeftjes, zalm of vongole, licht en fris op toast
Haring	Zout, zuur of zoet. In verschillende romige salade-combinaties
Valdress	Salade van gerookte forelartaar met foreleitjes
Hasselbacks	Aardappelen uit de oven
Rösti	Aardappelkoekjes
Bokmål	Pastei van bladerdeeg met vlees, vis of groenten als vulling
Rödkröd med Flöde	Dessert compote van rood fruit in fruitgelei met slagroomsaus
Fika	Koffiebreak met kaneelbroodjes

**Hors-d'oeuvres** - De tapa's uit de Franse en Nederlandse keuken.

Verrines, Terines en Rillettes	Vis en schelp- of schaaldieren, luchtig in een (cocktail-)glas opgemaakt met vinaigrettes of als zogenaamde crème-mayonaises geserveerd
Oestertartaar	Van Zeeuwse of Atlantische oesters
Patés en Pasteien	Provençaalse- , Eend of Wild - smeerbaar of in bladerdeeg gebakken
Quiche	Bladerdeeg- uientaartjes met Blue d'Auvergne
Galettes	Boekweitcrêpes met zalm, ei, tuinkruiden en verse kaas
Gebocheerd ei	Een afgebakken gepocheerd ei met hollandaise saus
Armoricaïne	Met kruim in de oven gebakken stukjes filet van vis, vlees of schaaldieren, met knoflook en tuinkruiden
Beurre Café de Paris	Brood met kruidenboter allerlei variaties
Crème de Marrons	Kastanje-dessert
Tarte-Tatin	Van peer of appel

**Zakoieski** - Smulletjes uit de Slavische keuken.

Blini's	Poffertjes met forelkaviaar en Smetana, zachte verse yoghurt
Borsjt	Verschillende uitvoeringen zoals met tomatenbouillon, kool, wortel en rundvlees of van biet, ui en tuinkruiden
Plov	Boeren rijstschotel met vlees en groenten
Zarkoye	Gestoofd gekruid rundvlees met een aardappelgarnituur
Stroganoff	Gestoofde runderlende met paprika, room en wodka
Perits iz kapoesty	Gevulde paprika's uit de oven met kool, tomaatsalsa en wortel
Pelmeenje, Vareniki en Piroshki	Gestoomde deegtasjes -dumplings- gevuld met jam, vlees, kaas of aardappel-puree. Garni van gestoomde uienringen en Smetana, zachte verse yoghurt
Galoebtsy	Met groenten en gehakt gevulde koolrolletjes uit de oven. Hiervan zijn ook vegetarische- en veganistische variaties te ontdekken
Koelitsj	Zoet paasbrood voor de lente