



Goed voorbereid !

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

Saladyner

Menusuggesties voor je eigen persoonlijke maaltijdsalade

Een bijzondere keukenopstelling voor 'relaxte' maaltijdsalades bij grotere gezelschappen.

Voor lunch of diner.

Je gasten pakken een bowl en vullen deze met koude gerechten uit de **GarnituurBar**, zoals pasta, voorgesneden groenten en salades, van olijven en gedroogde tomaten tot tapas en mezze ingrediënten, kazen, vers fruit soorten, groene (pluk-) sla en zo meer. GarnituurBar zie hieronder.

Niet te vol want bij de chef je kies je nog uit wat je er nog bij wil aan vlees, vis of groenten. Voor je liggen garnalen, fruit de mer, gemarineerde vleesblokjes, lekkere paddenstoelen, gemarineerde voorgebakken tempeh, dè's, jackfruit, vruchten, voorgesneden groenten en fruit. Allemaal lekkers dat je vers op heet vuur geschroeid wil hebben.

Dat heet schroeien gaat de chef dan ook voor je doen en blust het dan af met een saus van jouw keuze.
Dit komt in je bowl met salades.
Het geheel wordt voor je omgeschud en gemengd.
Als je wilt strooi je nog wat parmezan of rawmezan erover.

De bowl in de ene arm en een lepel in de andere hand.
Je zoekt een luie plek. Daar ga je lekker achterover zitten.
Legt je benen in de hoogte en kijkt in de verte.
En geniet smakelijk van deze lauwwarme verse maaltijdsalade.

GarnituurBar

Waar wil je jouw gasten uit laten kiezen.

Een helpend overzicht bij.

Cocotte Gourmand en bij **Saladyner**

De garnituurbar 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 zie YofY.nl *Zaden, pitten, noten *Geraspte kazen *Tuinkruiden *Gepofte bonen *Croutons, nacho's *Flambé of dosage met alcoholische dranken	Dat is de basis van de opstelling van het garnituur. Daar kunnen je gasten hun eigen ovenschotel of maaltijdsalade mee samenstellen. Heb je een speciale wens of maaltijdkeuze dan stellen we samen de receptuur vast. De chef helpt hierbij.

Landgerechten – menusuggesties voor de samenstelling van een GarnituurBar

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

Landgerechten als basis voor maaltijdsalades

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

Tapas - Spannende en vlamme Spaanse hapjes.

Marinadas, Secos y Aceite
Aceitunas Fritas

Gemarineerde ingelegde gegrilde groenten en olijven

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.

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 crême	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, Pruiementaart 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
Funchi 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

Zakoeshki - 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