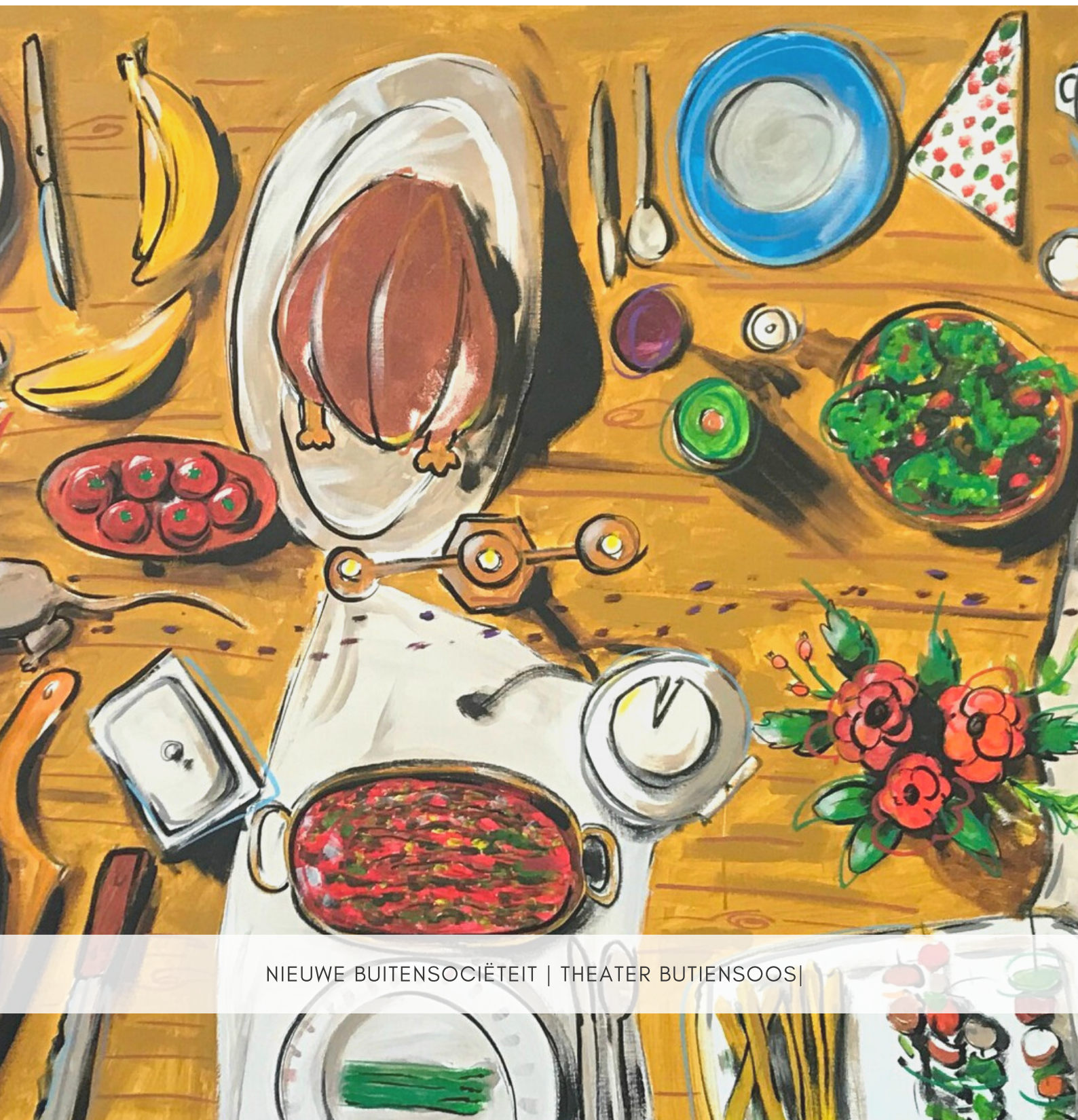


Inspiratie magazine



NIEUWE BUITENSOCIËTEIT | THEATER BUTIENSOOS |



CHEF BARRY

Chefkok Barry, Onze geliefde chef die al twintig jaar kookt & bakt binnen de Buitensoos.

Chef-kok (de; m,v; meervoud: chef-koks) is een goed opgeleide en bekwame professionele kok die alle aspecten beheerst van voedselbereiding van een specifieke keuken. Het woord "chef" is afgeleid (en een verkorte versie) van het begrip 'chef de cuisine', de directeur of het hoofd van een keuken. Onze **chef** is Barry Nijstad, die met passie zijn gerechten bereid.

In dit magazine presenteren wij alle mogelijkheden die Theater Buitensoos en Nieuwe Buitensociëteit bieden voor culinair genieten tijdens uw event.

Laat het vooral weten indien er vragen zijn naar aanleiding van onderstaande opties. Bij dieetwensen of allergieën zorgen wij er uiteraard voor dat er ook voor hen een heerlijke maaltijd klaarstaat.

Er is dus genoeg te kiezen en voor ieder wat wils!

Bij de koffie

Beste Brownies

Onze brownies worden met liefde bereid volgens eigen recept. Ambachtelijk, huisgemaakt en helemaal vers! Dat is nog eens een lekkere start van uw bijeenkomst!

"DE BESTE HUISGEMAAKTE BROWNIES VAN NEDERLAND"



Andere starters

Naast onze brownies bieden wij een breed assortiment aan aan verschillende lekkernijen. Van cupcakes, tot taart tot een lokaal Zwollenaartje!

Naast dit magazine hebben wij een foodbook waarin alle opties zijn te vinden.

Wij verzorgen op aanvraag ook logo's op onze huisgemaakte brownies. Daag ons vooral uit met al je creatieve food gerelateerde wensen!

Een goede start



Het is belangrijk om goed te eten zodat je voldoende energie krijgt! Ben je op zoek naar een gezonde en goede start van jouw bijeenkomst. Wij bieden verschillende ontbijt arrangementen aan om zo de dag goed te starten!

Lunch



Gezond lunchen maakt je scherper én productiever en werkt bovendien stress verlagend. Afwisseling tussen maaltijden is ook een onderdeel van een gezond eetpatroon. Daarom bieden wij ook een heel gevarieerd lunchbuffet aan met brood, beleg, salades + toppings, soep, super foods, vers fruit, yoghurt en warme items. Noem het maar op!

Daarnaast bieden wij verschillende lunches aan voor events. Hier kun je genieten van rijkelijk belegde broodjes en kun je dit uitbreiden met een warme snack of soep!

Stampotten buffet

Er zijn in de Nederlandse keuken een aantal typische gerechten die iedereen wel kent. Stampot is hier een van. De stampot is een typisch Nederlands gerecht en samen te stellen met verschillende soorten groenten. Er zijn natuurlijk allerlei variaties & ons stampotten buffet is er voor ieder wat wils!



Diner



In dit inspiratiemagazine geven we een aantal menu suggesties Bij dieetwensen of allergieën zorgen wij er uiteraard voor dat er ook voor hen een heerlijke maaltijd klaarstaat. Heeft u andere specifieke wensen voor een diner? Laat dit vooral weten, we komen altijd samen tot een culinaire oplossing!



◆
Menusuggestie
◆

DINERKAART

Voorgerechten

Huis gemarineerde zalm (gravad lax) met Zwolse mosterd -
klaverhoning - peterselie

Of

"Vitello tonato" dingesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise -
kappertjes -

rode ui

Of

Salade "caprese" romaine sla - ei - mozzarella - tomaat - basilicum

Hoofdgerechten

Gebraden eendenborstfilet met een mousseline van rucola sla -
kruidenolie - aceto balsamico

Of

Op de huid gebakken snoekbaars filet met risotto - kerrie -
paddenstoelen - peulen

Of

Wrap gevuld met vergeten groente - tomatenchutney - rucola -
basilicum

Desserts

Trio chocolade - mousse - brownie - taartje

Of

Verse fruitsalade - sabayon - mint - aardbeien

Of

Crème brûlée - lavendel - nootjes - chocolade

Dinerbuffet / Min. 60 pax

DINERKAART

Vis

Gerookte zalm, makreel, forel en garnalen

Vlees

Coppa di parma, carpaccio, tartaar en gerookte kip

Salade

Groene salade, tomatensalade, rauwkost, samengestelde salade en dressing

Brood

Breekbroden, oerbroden, zuurdesem brood, vloerbroden en kruidenboter

Warme gerechten

Kippendijen, kalfssukade, tilapia, zalmfilet, groentes, tagliatelle, aardappelgarnituur

Dessert

Fruit, ijs, mousse

Bienvenuti in Italia / Min. 40 pax/

DINERKAART

Spaghetti milanese

Bacon, rundergehakt en basilicum met aromatische tomatensaus

Fettuccine

Dunne lintpasta met broccoli, gedroogde tomaatjes en zachte kaassaus

Penne carbonara

Uitgebakken pancetta en een romige saus van eidooiers en pecorino

Ossobuco

Kalfslapjes gestoofd in tomatensaus met wortel, ui en bleekselderij

Gnocci

Aardappel-pasta balletjes gebakken met chorizo, rozemarijn en knoflook

Pane

Ciabatta's, focaccia's en tapenades

Vegan Buffet

(min. 40 pax)



Ons vegan buffet bestaat uit een koud -en warm gedeelte. Een combinatie van heerlijke diverse salades die wordt aangevuld met vegan curry, pasta, linzenschotel & bijvoorbeeld gegrilde groenten!

Bienvenidos a México

(min. 30 pax)

Streetfood/Bienvenidos a México kunnen ook worden gecombineerd tot een groot kraampjes buffet!



De Mexicaanse keuken heeft veel pit en is zeker het ontdekken waard. Mexicaanse gerechten komen in alle soorten en maten en worden per regio weer anders klaargemaakt. Bij dit buffet kunt u daarom zelf uw taco's/burrito's en tortilla's samenstellen!

Streetfood

(min. 30 pax)

Streetfood/Bienvenidos a México kunnen ook worden gecombineerd tot een groot kraampjes buffet!



Streetfood is eigenlijk eten dat je op straat kunt kopen. En dat ziet er overal ter wereld anders uit. In de Buitensoos bieden wij een streetfood buffet aan waarbij je je eigen broodje samen kan stellen. Namelijk pitabroodjes met falafel, broodjes hamburger & hotdogs!

Bij de borrel

Arrangementen

Wilt u feestelijk uw event afsluiten met een borrel? Wat je wil gaan serveren tijdens de borrel is iets om goed over na te denken.



Borrel

Wij bieden verschillende borrel arrangementen aan. Van een klassieke bittergarnituur tot heerlijke amuses.

De borrel kan zo uitgebreid als u maar wil.

Dessert



Er is altijd ruimte voor een lekker dessert toch?

We bieden verschillende ijs dessertbuffetten aan. Het normale ijs buffet en een grand dessert buffet.