

SMAAKBOEK Winter '19/'20

**DE
BORREL
FABRIEK**

Hongerig naar winterse inspiratie?

Haal de wollen truien maar uit de kast, 'cosy season' is in aantocht. Het seizoen bij uitstek om samen te komen. Te borrelen, het jaar culinair af te sluiten of 2020 feestelijk te starten. Wij inspireren je graag met hartverwarmende cateringconcepten om jouw event -van borrel tot high class diner- 'Hot & Happening' te maken.



X-MAS ON FIRE

Het kerstdiner gaat in het land des Borrels gepaard met veel spektakel. Omdat het familiegevoel bij een kerstdiner niet mag ontbreken, brengen we warmte aan tafel en kun je zelf jouw spies van eendenborst of vega stick roosteren.

Het kan de gasten niet ontgaan zijn, de vuurtjes van de indoor-tafel-bbq's die onze chefs buiten flink hebben opgestookt. Als het tijd is om aan tafel te gaan worden de bbq's naar binnen gebracht en kan het gezellige tafelen beginnen. Warmer wordt het niet deze winter.

VAN DE BBQ

- Grain fed Bavette / Langzaam gegaard / Bearnaisesaus
- Eendenborstspies / Langzaam gegaard / Gewelde abrikoos
- Gepocheerde kreeft / Schaaldierencreme
- Vergeten groente spies / Pastinaak / Schorseneer / Oerbiet /

SIDE DISHES

- Gevulde pompoen / Pompoenpartjes / Crème / Pompoenpitjes
- Risotto / Bospaddenstoelen / Rauwe champignons
- Salade / Linzen / Rode biet
- Zuurkool / Geplukte eend / Geserveerd in koolbladeren /
- Sauzen / DBF Love Food, Fight Waste zuren



LEAN & MEAN

Dit concept is hét duurzame antwoord op de vraag hoe sit-down diners minder belastend voor de omgeving kunnen zijn. Wij presenteren 'fine dining' in een nieuwe vorm zonder het gevoel van samenzijn en exquisite gerechten te verliezen. De gasten nemen plaats aan een lange lege tafel. Gedurende de avond vult de tafel zich met alleen datgene wat echt nodig is. Een meterslang tafellaken van vetvrij papier rollen we á la minute, met elkaar, uit en voorzien we van stempels. Hierdoor kunnen we de borden, kratten glaswerk, linnen en poespas thuis laten en focussen we ons op lekkere en verantwoorde gerechten.

VOORGERECHTEN

- Gevulde artisjokken / Aioli van artisjokken / Gepofte wilde rijst
- Bieslookcrème / Tataki tonijn / Soja caviaar / Ghoe cress

HOOFDGERECHTEN

- Zacht gegaarde kip rouleaux / Pompoencrème / Geroosterde pompoen / Feta / Pistache / Broco cress
- Little gem / Ingesmeerd met parmezaandressing
- Geroosterde rozenval / Bravas mayonaise / Broco cress

DESSERT

- Chocolade kerstbal / Sneeuw van kaneel / Crème van stoofpeer / Praliné van kastanje



WINTER WALKING DINNER

De verfijning van een sitdown dinner, maar dan in een informele setting; Dat is ons walking dinner voor de donkere dagen! Naast heerlijke drankjes serveren we 7 kleine winterse gerechten. Alle gerechten zijn gemakkelijk staand te eten en worden geserveerd op handzame en eigentijdse serviezen. Bij een aantal gerechtjes zorgen we voor een 'special winter effect'!

MENU

- 'Break the ice' (letterlijk!)/ Tonijn / Wasabicrunch / Zeewiersalade / Sesammayonaise / Laagje ijs
- Pompoen / Manchego / Komkommer / Bulgursalade / Ras el hanout / Omhuld met ijzige rook (Vegetarisch)
- Zacht gegaard buikspek / Zuurkool / Pastinaakpuree / Appel
- Ravioli's met paddenstoelen / Beurre blanc saus / Artisjok / Worteltjes (Vegetarisch)
- Gebakken heilbot / Aubergine / Bundelzwammen / Kruidensaus
- Grainfed entrecote / Fregola pasta / Groene asperge / Gekonfijte ui / Jus aceto balsamico
- Chocolade kerstbal / Sneeuw van kaneel / Crème van stoofpeer / Praliné van kastanje



X-MAS FOOD MARKET

Ho Ho Ho, Merry Christmas! Mocht je het kerstgevoel nog niet te pakken hebben dan is er nu geen ontkomen meer aan. Tijdens de X-mas food market presenteren we de gasten winterse streetfood gerechten vanaf stijlvol aangeklede foodstations vol kerstballen en vanuit buikbakken. Uiteraard mogen de glühwein gemaakt van leftover wijn en de warme chocolademelk met marshmallows niet ontbreken.

FOODSTATIONS

Achter ieder foodstation staat een kok die gerechten 'on the spot' bereidt.

- Stampotjes 3.0 / In drie varianten waaronder vegan
- Holly Hotdogs / Diverse smaakcombinaties
- Soup Station / In drie varianten waaronder vegan

UITGESERVEERDE GERECHTEN

Gepresenteerd in handzame en biodegradable disposables

- Patatje boerenkool / Vegetarische spekjes / Boerenkoolmayonaise
- Winterse salades
- Wafels / Warme chocolade



X-MAS ON FIRE

OP BASIS VAN 3,5 UUR
vanaf €108,00 p.p.*

FOOD

Amuse
Brood met smeersels
3-gangen menu

DRINKS

Sappen / Softdrinks / Limonades
Wijn / Bier / Welkomstbubbel

INCLUSIEF

Banquetingkosten
Basismeubilair
Personeel
Transport

MEER INFO
zie pagina 3

LEAN & MEAN

OP BASIS VAN 3,5 UUR
vanaf €98,50 p.p.*

FOOD

Ontvangstbite
Brood met smeersels
Lean & Mean menu

DRINKS

Sappen / Softdrinks / Limonades
Wijn / Bier

INCLUSIEF

Banquetingkosten
Basismeubilair
Personeel
Transport

MEER INFO
zie pagina 4

WINTER WALKING DINNER

OP BASIS VAN 3,5 UUR
vanaf €86,50 p.p.*

FOOD

Amuse
Brood met smeersels
Walking dinner carrousel /
7 gerechtjes / Warm & koud

DRINKS

Sappen / Softdrinks / Limonades
Wijn / Bier

INCLUSIEF

Banquetingkosten
Basismeubilair
Personeel
Transport

MEER INFO
zie pagina 5

X-MAS FOOD MARKET

OP BASIS VAN 3,5 UUR
vanaf €68,50 p.p.*

FOOD

Winterse streetfood gerechten

DRINKS

Sappen / Softdrinks / Limonades
Wijn / Bier / Gluhwein / Warme
chocolademelk

INCLUSIEF

Banquetingkosten
Basismeubilair
Personeel
Transport

MEER INFO
zie pagina 6



* De genoemde prijzen zijn exclusief btw en dienen ter indicatie.
Benieuwd hoe een creatief catering concept voor uw event eruit ziet?
Neem contact op met Jesper via jesper@deborrelfabriek.nl of 06-57851626

YOU MIGHT ALSO LIKE...



FEMME ICE GLAM

Met haar charme en opvallende outfit is Femme Ice Glam niet te missen! Ze heeft de kou achter zich gelaten en maakt jouw winter event graag nog warmer.

Vanuit haar buikbak serveert ze winterse soepjes in beugelflesjes. Wat dacht je van linzen-currysoep of pompoen-wortelsoep? Door middel van droogijs zorgen we voor een ijzingwekkend rookeffect. In onze wereld ontmoeten gedurfde smaken en ongewone presentaties elkaar.



LEFT OVER WINTERCOCKTAILS

Tijdens dit naarjaarsevent een lekkere en verantwoorde cocktail serveren? Dat kan! Wij maken likeuren van restfruit. Bijvoorbeeld stoofpeertjes en kersenlikeur. Onze cocktail connoisseur heeft hier een aantal verrassende cocktailrecepten omheen bedacht die hij met flair voor uw gasten shaket vanuit zijn winterse cocktailbar. Dit wil je proeven! 'Love Food, Fight Waste', noemen we dat.



I GOT THE (NETWORK) BALLS

Wij maken netwerken leuker en makkelijker met de Network Balls. Deze ballen zijn gemaakt om te delen en dat niet alleen, ze zorgen voor interessante gesprekken door de prikkelende dilemma's die op de vlaggetjes staan.

Deze ballen op jouw event? We kunnen de invulling, het design en de dilemma's helemaal op maat maken.



* Vraag voor meer info en kosten over bovenstaande concepten vrijblijvend een offerte aan.

Getting all wintery?

Graag werken wij een culinair voorstel uit dat niet alleen lekker en vernieuwend is, maar ook 100% winterproof.

Ben je enthousiast en wil je meer weten? Wat leuk! Neem vrijblijvend contact op met ons sales team, ze staan te popelen om aan de slag te gaan met een catering offerte op maat inclusief de zoektocht naar de juiste locatie.



MAURINE LA VERGÉ
Senior Accountmanager

t +31 (0) 650 87 23 06

t +31 (0) 20 675 80 77

maurine@deborrelfabriek.nl

