

cooksforyou.nl

"the art of taste"

FOOD EXPERIENCE

PURE PLEASURE & FRESH FOOD

De winter laten we binnenkort achter ons. De lente en de zomer bieden ons weer tal van mogelijkheden op gastronomisch gebied. Om u vast in deze sfeer te brengen presenteer ik u de:

Cooks For You Food Experience

Het betreft hier een luxe outdoor kitchen concept, waarbij de nadruk ligt op vers, ambachtelijk en live cooking.

Dit wil in het kort zeggen dat we met de mooiste ingrediënten van het aankomende seizoen alles vers bereiden, en zoveel mogelijk à la minute in het oog van uw gasten klaar zullen maken. We bereiden de mooiste innovatieve en trendy gerechten op hoog culinair niveau.

De Food Experience thema's →

1. Mediterraans
2. Aziatisch
3. Coquillage & Crustacés
4. Luxurious Barbecue

Culinaire beleving →

Een voordeel van het live bereiden van eten is dat het zo vers mogelijk bij u op het bord komt. Uw gasten ervaren de hele beleving optimaal, en kunnen daadwerkelijk alles zien wat onze koks gaan doen. Onze koks kunnen u uitleg geven over de gebruikte ingrediënten en de bereidingswijze. Heerlijke geuren, smaken en verschillende texturen van de gerechten komen uw gasten tegemoet.

Presentatie →

Elk thema bestaat uit twee delen die samen een harmonieus geheel vormen.

Het eerste deel wordt live klaar gemaakt aan de **(outdoor) 'Kitchen-table'** die op locatie kan worden opgebouwd en gecreëerd. De gerechtjes worden door middel van porseleinen amusebordjes gepresenteerd aan uw gasten. Het zijn kleine gerechtjes die met een kleine vork of lepel gegeten kunnen worden. Er wordt uiterste zorg en aandacht besteed aan een creatieve opmaak van de bordjes en de keuze van het servies. Vooraf kunt u zelf bepalen wat u het beste vindt passen bij de gelegenheid. Aan de hand van een tijdschema zal er vanuit de 'kitchentable' een vooraf bepaald menu worden geserveerd.

Het tweede deel zal continu op tafel staan en steeds worden aangevuld. Hiervan kunnen uw gasten zonodig blijven proeven en snoepen. Deze **'Appetite-table'** wordt geheel in passende stijl aangekleed met groendecoraties.

We houden uiteraard rekening met kinderen, vegetariërs, dieetwensen en/of allergieën.

Vanuit een **'back-stage' keuken**, denk hierbij aan bv. uw garage, worden de meegenomen spullen en benodigde materialen opgeslagen uit het zicht van uw gasten. Vanuit deze ruimte kunnen tevens nog enkele kleine werkzaamheden worden verricht.

Hieronder ziet u een omschrijving van hoe de thema's eruit zouden kunnen zien. De culinaire invulling kan hier en daar iets afwijken, omdat er vooral met seizoensproducten wordt gewerkt. Uiteraard zijn er altijd aanpassingen van uw kant mogelijk, indien u iets niet geheel bij uw gelegenheid vindt passen.

1. Mediterraans – Frans, Italiaans, en Spaans

Dit is een voorbeeld van wat op de Appetite Table kan komen te staan →

- Oesters, platte of creuses. Met citroenpartjes, tabasco of overjarige balsamico, peper uit de molen en grof zeezout. Eventueel met grapefruit partjes of sjalottencompote en een rood pepertje.
- Ambachtelijke broodsoorten en breekbrood met tomatensalsa, olijven tapenade, gezouten roomboter en kruidenboter.
- Uitgebreid kaasplateau met 5 kazen naar keuze. Bijvoorbeeld;
 - 1 Reypenaer VSOP, Manchego of Reggiano Parmigiano
 - 2 Zachte jonge of harde gerijpte geitenkaas
 - 3 Brie de meaux of camembert van rauwmelkse kaas
 - 4 Blue d’auvergne, roquefort of cabrales
 - 5 Munster, Chaumes of Epoisses*Uiteraard uw eigen favoriete kaasje op aanvraag*
- Kaasgarnituren zoals; Radijsjes, bleekselderij, notenmelange, druiven, mosterd, vijgencompote, appelstroop, crackers, kletsenbrood en roggebrood.
- Vleeswaren plateau met een mix van specialiteiten en delicatessen, met oa. Bresaola, Coppa di Parma, Franse gedroogde worsten en goede salami’s
- Spaanse Iberico ham (hele bout) vanuit een hamklem dun getrancheerd
- Vleesgarnituren zoals; Vijgen, meloenschijfjes, cornichons, balsamico uitjes, gekonfijte dadels en geroosterde pijnboompitjes

Het assortiment is eventueel uit te breiden met bijvoorbeeld;

- Rauw gemarineerde tonijn of zalm met dragon/dille, sjalotjes en limoensap
- Gestoomde scampi’s met knoflookolie, citroen en verse koriander
- Mosselen in de schelp met witte wijn en bouquet garni gekookt
- Op de huid gepocheerde zalmzijde met verse gehakte tuinkruiden

Diverse huisgemaakte salades om aan te vullen is altijd lekker, bijvoorbeeld;

- Charlotte aardappeltjes in de schil met Spaanse peper en uitgebakken spekrepen
- Salade niçoise met haricot verts, rode ui, paprika, olijven, ei en tonijn
- Scharrel ei salade met rivierkreeftjes, bieslook en pernod
- Fusilli salade met basilicum, zontomaatjes, artisjokkenharten en rucola
- Geroosterde knapperige groentesalade met oa. Courgette en aubergine
- Meiknollen salade met frisse vinaigrette, cressont en bietenblad

Vanuit de 'kitchen-table' kunnen we de volgende gerechtjes presenteren →

- Soepjes geserveerd in een espressokopje → keuze uit;
 - 1 Romige crème van knolselderij en zwarte zomer truffel
 - 2 Bisque van strandkrab, cognac en safran
 - 3 Tomatenbouillon met tomatenschuim en basilicum (cappuccino)
 - 4 Rode paprikasoep met Nouilly Prat en grijze garnaltjes
- Verse lintpasta à la minute gekookt met een botersausje, roquette sla en geschaafde Parmezaanse kaas (eventueel verse zwarte zomer truffel)
- Reebokfilet met voorjaarsgroenten, paddestoeltjes en haar eigen jus
- Rosé gebraden kalfslende met een voorjaarsstampotje en pastinaakchips
- Ossenhaas aan één stuk rosé gegaard en getrancheerd met een rösti koekje en een krachtige portjus
- Livar varkensrack langzaam gegaard met broccolipuree, gedroogde Livar coppa en gegrilde gele courgette
- Op de huid gebakken zeebaarsfilet, Opperdoezer Ronde, en een botersausje van Bretonse wortel en steranijs
- Gepocheerde rogvleugel met risotto van Carnaroli, een safraansaus met roze peper en violette noir chips
- Oosterschelde kreeftje à la Thermidor (dragon, mosterd, tomaat en Parmezaanse kaas gratineerd)
- Coquille sint Jacques omwikkeld met katenspek, espuma van rode paprika en een salade van gestoofde venkel, citroen en tomatenconcasse

Dessert suggesties →

- Tarte tatin van peer en karamel met huisgedraaid vanille ijs
- Wentelteefje van suikerbrood met mangosorbet en knettersuiker
- Soup de fruit van rood fruit met crème à la mascarpone en limoncello
- Rabarber compote met vanille, frambozen en klassieke koude sabayon
- Hemelse modder met stukjes witte couverture en meringue
- Aardbeien Romanoff met citroensorbet

2. Aziatisch – Japans, authentiek Chinees en Thais

Dit is een voorbeeld van wat op de Apatite Table kan komen te staan →

- Sushi's → Maki, Nigiri, en Sashimi in verschillende smaken
Geserveerd met garnituren als; wasabi, zoetzure gember, soyasaus en rettich
- Wakemé salade met sesam vinaigrette
- Thaise beef salade met bamboe scheuten, bleekselderij, wortel en sesam
- Thaise komkommersalade met rode ui en chili vinaigrette
- Thaise seafood salade met oa. Garnalen, mosselen en inktvis
- Exotische fruitsalade, mango , papaya, ananas, passievrucht, lychee en sterfruit met lemon grass siroop en jasmijn thee
- Kokos bananen beignets met pan-ko
- Krupuk, cassaves, naan brood, serundeng, sambals (badjak/oelek), crunchy glassnoedels, kentang

Vanuit de 'kitchen-table' kunnen we de volgende gerechtjes presenteren →

- Tom ka Kai, kip-cocos soepje met sereh, limoen, gember, laos, rawit en koriander
- Chinese Dim Sums gestoomd in een authentieke stoompan
Met zoetzure saus, chili saus en gembersausje
- Peking eend geroosterd en getrancheerd met Hoi Sin saus
Ingerold in een flinterdun flensje met komkommer en lente ui
- Gewokte Thaise noodles met tijger garnalen, knoflook en cashewnoten
- Beef Satay gegrild – met Thaise cocos-pindasaus
- Geroosterd rood varkensvlees – 'char siu' – en dun getrancheerd
- Thaise viskoekjes zoet-zuur met rode curry
- Yakitory kipspiesjes op houtskool gegrild
- Gestoomde pandan rijst met verse koriander (in combinatie met...)
- Gewokte paksoi met oestersaus en lelie-stengel (in combinatie met...)

Alle items worden compleet in Oosterse stijl gepresenteerd door middel van bamboe, bananenblad, gietijzeren wokken en Aziatische decoraties.

3. Coquillage & Crustacés, plateau fruit de mère

Vanuit de 'kitchentable' wordt een pallet van verse schaal en schelpdieren voor u klaar gemaakt. In overleg wordt bepaald welke items live bereid worden. Hieronder treft u alle mogelijkheden (keuze uit).

- Krab tourteau – Bretoens *of* Noordzee *of* Kingcrab poten
- Steurgarnalen – Atlantische oceaan *of* Franse kust ongepeld
- Langoustines
- Kreeft Canadees
- Ecrevisse staartjes - rivierkreeftjes
- Oesters fine claires (creuse) *of* platte Zeeuwse oesters
- Hollandse grijze garnaaltjes gepeld
- Amandes Franse
- Bigorneaux – Ali kruiken/Kreukels
- Petoncles – kleine coquilles *of* Coquilles st. Jacques
- Bochot Mosselen – Kleine Franse mosselen *of* Zeeuwse mosselen
- Venusschelpjes *of* Vongole
- Bulots - Wulken – Slakken

Garnituren → gepresenteerd op etagères;

- Sandwiches van wit en bruin brood met gezouten roomboter
- Huisgemaakte mayonaise met vleugje citroen
- Limoen en citroen partjes
- Peper uit de molen en grof zeezout
- Crushed ijs, zeewier



4. Luxurious Barbecue, ervaar dit unieke concept!

Wij verzorgen onze barbecues bij voorkeur op houtskool gezien dit naar onze mening het ultieme grill gevoel geeft. Andere opties zijn mogelijk op aanvraag.

Hieronder treft u een suggestie van hoe de barbecue er uit zou kunnen zien.

Verse vis en schaaldieren, keuze uit;

- Halve kreeftenstaarten gegrild in eigen pantser met botersaus en gegrilde citroenen
- Vispakketje van vis uit het seizoen met verse groene kruiden en knoflook gestoomd op de bbq
- Tonijnsteak kort aan twee kanten dicht geschroeid en in extra vierge olijfolie gemarineerd
- Zalm saltimbocca's met Parmaham en salie omwikkeld
- Kingkrab poten voorgekookt in bouquet en daarna gegrild op de bbq
- Reuzen garnalen ongepeld gemarineerd in een Thaise of Mediterrane marinade

Rund, varken, lam en gevogelte, keuze uit;

- Runderlende / Entrecote aan één stuk gegrild met een mosterd - peperkorst
- Ossenhaas brochette naar keuze op Thaise of Mediterrane wijze gemarineerd
- Livar varkens ribstuk aan één stuk gegrild in appelcider en rozemarijn gemarineerd
- Citroen-tijm kippetjes naar keuze bouten of filets op de huid
- Lamskoteletjes ingewreven met een Noord Afrikaans kruidenmengsel
- Kalfs hamburgers huisgemaakt met een sjalotje, rode peper, knoflook en basilicum
- Kiphamburgers voor de kinderen

Bijgerechten, keuze uit;

- Gegrilde halve aardappels (bonken) gemarineerd in olijfolie met verse tijm en rozemarijn
- Gepofte aardappel met knoflook crème fraiche
- Batatas – zoete Zuid-Amerikaanse aardappel
- Gegrilde Italiaanse groenten spies met courgette, aubergine, paprika en rode ui
- Halve maïskolf op stok gegrild met gesmolten boter

Salad-bar, losse items waarmee een lekkere salade is samen te stellen, keuze uit;

- Rucola sla, veldsla, cress-sla en gesneden ijsbergsla
- Diverse groenten als; Gestoofde venkel, halve artisjokken, geglaceerde wortel, balsamico uitjes, gesneden witlof, zongedroogde tomaatjes, bloemkoolrosjes
- Gebrande nootjes als; pistache, pijnboompitten en walnoten
- Uitgebakken spekjes, gebakken chorizo of gedroogde stukjes prociutto
- Mozzarella bolletjes, oude kaasblokjes of Parmezaan schaafsel
- Appelblokjes (Jazz), Perenstukjes, Perzikpartjes of grape fruit
- Olijven, avocado's, cerise tomaatjes, komkommer, uienringen, paprika, etcetera
- Franse vinaigrette, Sesam vinaigrette of citroen vinaigrette
- Vers gehakte groene tuinkruiden
- Extra viërge olijfolie, balsamico azijn, peper uit de molen en grof zeezout

Huisgemaakte sauzen, salsa's en boters, keuze uit;

- Old style bbq sauce van bruine suiker, tabasco, mosterd, worcester en bourbon whisky
- Cocktailsaus met vieux en rode wijnazijn
- Knoflooksaus op basis van yoghurt en citroen of alioli
- Guacamole, olijventapenade of tomaten-pinda tapenade
- Gezoute roomboter, kruidenboter, tomatenboter of blue castello boter
- Salsa van ananas, mango, rode peper, munt en koriander of tomatensalsa met bosui

Wij zorgen ervoor dat er bij de bbq altijd voldoende ambachtelijk brood aanwezig is.

Voorbeelden zijn; Foccacia's, ciabatta's, olijvenbrood, kletsenbrood, flute stokbroden, volkoren boeren broden en breekbroden

Dessert van de bbq, keuze uit;

- Gegrilde perziken met gezoete crème fraiche en suikerbrood
- Gecarameliseerde ananas met vanille en kokos roomijs
- Marshmallows van de grill met aardbeien en citroensorbet
- Camembert, kort gegrild, met geweekte rozijnen en vijgenbrood
- Gegrilde kleine appeltjes met kaneelsuiker en cantuccini koekjes en mascarpone

Offerte / Prijzen zijn op aanvraag beschikbaar nadat er een keuze is gemaakt uit bovenstaand assortiment.