

Let op: voor alle allergieën zijn we genoodzaakt om €3,75 per bestelling door te berekenen (vegetarisch uitgezonderd).



FIJNPROEVERSMAALTIJDEN VOOR OP DE WERKVLOER

Diverse maaltijden vanaf 10 personen à 18,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Italiaans (vegan)

Spaghetti; Siciliaanse stijl
Geroosterde groenten met olijven en knoflook
Polpetti; vega balletjes met tomaten-aubergine saus
Soya con funghi; soyaflakes met champignons
Mista; gemengde salade met rauwkost

Kapiteins schotel (vegan)

Jonge kapucijners en borlotti bonen
Gebakken groenteburger en vegan braadworst
Gebakken uien en paprika
Salade van bloemkool met rode uien en rozijnen
Tafelzuren; augurk, zilveruien en piccalilly
Gemengde salade

Oosters (vegetarisch)

Nasi goreng
Bami goreng met geroosterde groenten en taugé
Sateh; saté van tempeh met pindasaus
Kecap; balletjes in ketjapsaus
Sambal goreng boencies; sambalboontjes
Telor besengeh; eieren in kokossaus
Atjar tjampoer
Kroepoek

Indiaas (vegan)

Tandoori murg; soyaflakes met uien en paprika in tandorisaus
Curry Madras; heerlijke curry met tempeh, kerrie, tomaat en kokos
Shihi pliaw; witte rijst met noten en rozijnen
Sperziebonen met tomaat, kokos en uien
Raita; komkommersalade met vegan yoghurt en koriander
Gemengde salade met rauwkost

Noord Afrikaans (vegan)

Roergebakken schotel van soyaflakes met groenten en olijven
Dolma; gevulde paprika met o.a. vegan gehakt en vegan feta kaas
Gekruide rijst met uien en rozijnen
Dagverse groenten
Gemengde salade en rauwkost

Let op: voor alle allergieën zijn we genoodzaakt om €3,75 per bestelling door te berekenen (vegetarisch uitgezonderd).



FIJNPROEVERSMAALTIJDEN VOOR OP DE WERKVLOER

Diverse maaltijden vanaf 5 personen à 18,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Dagschotel 1 (vegetarisch)

Moussaka rolls; aubergine rolletjes gevuld met mozzarella en tomaat

Romige bechamelsaus

Dagverse groenten

Gebakken aardappelgarnituur

Gemengde salade en rauwkost

Dagschotel 2 (vegan)

Stoverij van groenten met o.a. soya flakes, gerookte paprika en aspergebroccoli

Dagverse groenten

Rijstschotel met tuinerwten en mais

Gemengde salade en rauwkost

Dagschotel 3 (vegan)

Gebakken groenteburger met paddenstoelen roomsaus

Gebakken aardappelgarnituur

Dagverse groenten

Gemengde salade en rauwkost

Let op: voor alle allergieën zijn we genoodzaakt om €3,75 per bestelling door te berekenen (vegetarisch uitgezonderd).



BUFFET DE MOESTUIN

*Warm buffet vanaf 15 personen à € 24,00 (exclusief 9% BTW) per persoon:
Ons buffet de Moestuin is 100% plant based. Een bewuste keuze voor mens en milieu.*

Groenten kebab

Geroosterde en gekruide groenten en kikkererwten met een mini pita en koude knoflooksaus

Paprika

Gevuld met linzen, geroosterde groenten, tomaat en vegan feta

Stoverij

Groenten uit het seizoen met tofu en tempeh

Aardappel uit de klei

Mix van zoete-, roseval- en paarse aardappel, tuinkruiden en knoflook

Geserveerd met:

Rijst, tuinerwten, paprika en ui

Groene bonen met uien en tijm

Frisse witte koolsalade

Dessert (meerprijs € 6,25)

Chiazaad bavarois met mousse van kokos (vegan)

BUFFET BOMBAY VEGAN



Warm buffet vanaf 15 personen à € 24,00 (exclusief 9% BTW) per persoon:
Ons buffet bombay vegan is 100% plant based. Een bewuste keuze voor mens en milieu.

Pompoen curry

Vegetarische curry van pompoen, kikkererwten en soja

Curry Dhal

Heerlijke linzencurry met zoete aardappel, tofu en kerriesaus

Alu gobi

Schotel van groenten; onder andere bloemkool, aardappel en tempeh

Masaledar sem

Gekruide groene boontjes met komijn en tomaat

Chana masala; kikkererwten curry met tomaat

Geserveerd met:

Witte rijst met citroengras en kokos

Raita; komkommersalade met yoghurt en koriander

Koolsalade met limoen-chutney

Naanbrood

Dessert (meerprijs € 6,25)

Chiazaad bavaois met mousse van kokos



BUFFET FLORENCE VEGAN



*Italiaans buffet 15 personen à € 24,00 (exclusief 9% BTW) per persoon:
Ons buffet Florence vegan is 100% plant based. Een bewuste keuze voor mens en milieu.*

Lasagne

Lasagne met spinazie en truffel bechamelsaus

Suga al funghi

Paddenstoelen saus en sojachunks

Ciambotta

Boeren groentegerecht van diverse groenten, aardappel en knoflook

Spaghettoni

Aangemaakt met Caponata: Siciliaanse salade

Salades

Insalata mista; groene sla met komkommer en cherrytomaatjes

Caesar salade; salade met vegan feta, haricots verts en broccoli

Tomatensalade; rode uien

Dessert (meerprijs € 6,25)

Appelcrumble met een amaretto mousse en gekarameliseerde noten

BUFFET JAKARTA VEGETARISCH

*Koud/warm buffet 15 personen à € 29,75 (exclusief 9% BTW) per persoon:
Ons buffet Jakarta vegetarisch is 100% plant based. Een bewuste keuze voor mens en milieu.*

Nasi

Nasi goreng; gebakken rijst met groenten

Nasi kuning; gele rijst

Asinan

Smoor; gebakken en gestoofd jackfruit in een kruidige saus

Besemgek; sojabites in kerriesaus

Sateh; spies van tempeh en champignons met pindasaus

Kecap; vegetarische balletjes met ketjap, peen en taugé

Sambal

Sambal goreng telur; gebakken eieren in sambalsaus

Sambal goreng buncis; sperziebonen op Indonesische wijze

Sambal brandal; pittig maar zeer smaakvolle sambal

Atjar

Acar campur; atjar tjampoer

Acar ketimun; zoetzuur van komkommer

Roedjak manis; salade van mango, komkommer en appel

Bavang goreng; gefruite uitjes

Cassave; gebakken kroepoek

Serundeng; krokante mix van kokos en pinda's

Dessert (meerprijs € 6,25)

Appelcrumble met kaneelmousse en gebrande walnoten (vegan)



BUFFET ATHENE VEGAN



Grieks buffet 15 personen à € 27,50 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Salades

Tomatensalade; mix van tomaten met rode uien, plantaardige feta en olijven

Bietensalade met walnoten, sinaasappel en agave siroop

Verdura salata; suikersla met gegrilde groenten en pikante aardappel

Brood

Baketa; vloergebakken brood met kruiden

Olijventapenade en tomaten bruschetta

Warme gerechten

Stifado; stoof van jackfruit met uien, wortel, tijm, aardappelen en paprika

Souvlaki; geroosterde soja chunks en groenten met naan brood en tzatziki

Koukia; tuinbonen met champignons, uien, courgette, citrus, tomaat en olijven

Moussaka; plantaardige aardappelschotel met aubergine en bechamelsaus

Bijgerechten

Rizy; tomatenrijst

Patatas founou; aardappelen en uien uit de oven

Dessert (meerprijs € 6,25)

Appelcrumble met kaneelmousse en gebrande walnoten (vegan)

MEZEDES BUFFET VEGETARISCH



Koud/warm buffet vanaf 15 personen à € 29,75 (exclusief 9% BTW) per persoon:

Koude mezze

Zeytin; gemarineerde olijven

Peppadews; peppertjes gevuld met roomkaas

Dadels en vijgen; dadels en vijgen met geitenkaas

Bloemkoolsalade; bloemkoolsalade met yoghurt, munt en granaatappel

Libanese tabouleh; bulgur met tomaat, uien, peterselie, citroen, munt en geitenkaas

Marokkaanse couscous; couscous salade met rozijnen, geroosterde uien, kaneel en feta

Baba ganoush; aubergine dip met diverse groenten

Pide; met labneh en hummus

Warme mezze

Souvlaki; geroosterde en gekruide soyabites met groenten

Batata harra; pikante aardappelen uit de oven met koriander en citroen

keftedes; vegetarische balletjes met tomaat en olijven

Halloumi; gebakken halloumi met zoete aardappel, uien, citroen en za'atar

Moussaka rolls; rolletjes van aubergine met aardappel en bechamelsaus

Tajine; stoverij van groenten met baharat, sinaasappel en olijven

Dessert (meerprijs € 6,25)

Bavarois van chiazaad, mousse van kokos en gemarineerde ananas