



KRAGTWIJK CATERING

Aan tafel met Kragtwijk

BOUWERIJ 73 1185 XW AMSTELVEEN TEL 020 641 38 28 FAX 020 647 83 56 INFO@KRAGTWIJK.NL WWW.KRAGTWIJK.NL
RABOBANK AMSTEL&VECHT 30 23 26 375 ING 5914443 KVK AMSTERDAM 33220376 BTW NR NL 8038 39 340 801



FEESTDAGEN MOOD BOOK 2018

Heerlijk samenzijn met vrienden of familie

December is bij uitstek een feestmaand. Sinterklaas, kerst, Oud of Nieuwjaars borrel? Speciaal voor de feestperiode hebben wij voor u een aantal bijzondere mogelijkheden op een rijtje gezet. Of het nu gaat om een feestelijk champagne ontbijt een smakelijke brunch of lunch of dat u met elkaar onder het genot van een borrel één van onze feestelijke hapjes serveert. Uiteraard hebben wij ook diverse warme en koude gerechten. Oer-Hollands of afkomstig uit de wereldkeuken. Altijd vers én natuurlijk ambachtelijk bereid.

Kijk op de volgende pagina's voor de mogelijkheden!

Heeft u vragen, bel ons gerust. Wij zijn bereikbaar op telefoonnummer 020 641 38 28 of per e-mail: info@kragtwijk.nl

WIST U DAT?

Wij verhuisd zijn en vanaf 20 augustus op het onderstaande adres te vinden zijn:
Bouwerij 73
1185 XW Amstelveen

Met vriendelijke groet namens het hele team van

Kragtwijk Catering

Alle vermelde prijzen zijn inclusief 6% BTW

Aan tafel met Kragtwijk

Een feestelijke kerstlunch!

€ 24,50 per persoon

Gezellig met de hele familie, vers, smakelijk en heel erg lekker

Zoete lunch lekkernij: (1 p.p.)

- › Mini Muffin en mini donut
- › Plak winterstol

Lekker amuse: (2 p.p.)

- › Canape met geitenkaas met uien chutney
- › Bokkenpootje van gerookte zalm en verse kruiden
- › Spiesje van gerookte ribeye asian style



Wraps en sandwiches: (2 p.p.)

- › sandwich met achterham en komkommer
- › sandwich met rosbief en avocado
- › wrap met gerookte zalm, limoen en kruidensla
- › wrap met tonijn salade en garnalen



Verse salade: (50 gram p.p.)

- › Gepofte seizoen groente met geroosterde kip en padano kaas
- › Oosterse salade met komkommer, taugé, limoen en chili/soja dressing (V)
- › Salade van winter groenten en gerookte carpaccio van ribeye

Warme snack: (1 p.p.)

- › Kalfsstoofpotje met courgette en bladerdeeg bakje

Desserts: (2 p.p.)

- › Butterscotts mousse met karamel
- › Tony chocolony mousse met crispy witte chocolade
- › Cheesecake met stroopwafel
- › Panna cotta met mango en cocos

Aan tafel met Kragtwijk

Borrelkaart

Een goede borrel, lekkere happen en gezellige mensen.

Boerenplank

€ 4,75 p.p

6 bites p.p. v.a. 4 personen

- › Gedroogde hammen en worst van "Brandt en Levie"
- › Oude kaas en geitenkaas met druiven en tomaatjes
- › Gemarineerde olijven, broodsticks met humus en baba ganoush

Kerst Bites

9 stuks

€ 12,50 p. set

- › Scharrel eitje met romige mouse en paprika
- › Wrap met carpaccio en oude brokkelkaas
- › Fritatta van gepofte groenten met kalkoen
- › Spiesje van tomaat, mozzarella en basilicum

Winter favorites

9 stuks

€ 17,50 p. set

- › Bokkenpootje van gerookte zalm en verse kruiden
- › Spiesje van gerookte ribeye asian style
- › Hertensham met kweepeer en vijgenbrood
- › Canape met gorgonzola en druiven

Authentieke broodcanapés

9 stuks

€ 22,50 p. set

- › Gerookte zalm, wakame en gepofte tomaat
- › Gedroogde ham en paddenstoelen tapenade
- › Canapé met gerookte makreel en limoen mayonaise
- › Vijgen brood canapé met kernhem, bleekselderij salsa

Amuses van de chef

9 stuks

€ 27,75 p.set

- › Glaasje panna cotta van parmezaanse kaas en caesar salade
- › Kalfsmuis met truffel mayonaise
- › Gerookte zalm met tuinkruiden en eetbaar bloemetje

Warme party bites en fingerfood

Crispy bites

9 stuks

€ 12,50 p. set

-Om zelf te frituren-

- › Draadjes vleesbitterbal
- › Peking eend bitterbal
- › Serrano ham bitterbal

Ambachtelijke huismix

9 stuks

€ 17,50 p. set

- › Kipsate met bbq saus
- › Winters balletje van wildgehakt
- › Zalmballetje tandoori met yoghurt

Soepen (lekker met trimmings)

€ 7,95 per liter

- › Grootmoeders erwtensoep met rookworst
- › Creamy pompoensoep met zonnepitten
- › Bospaddenstoelen soep met kruidenroom

Hot bowls

Heerlijke bowl

€ 4,50 per stuk

- › Hollands wildstoefpotje met ovenaardappel en veenbessen jam
- › Kalkoen rollade in truffeljus met seizoensgroente en aardappelmouseline
- › Kabeljauw met puree van zoete aardappel en rucola
- › Stampot zuurkool met grootmoeders runderstoefpot

Aan tafel met Kragtwijk

Shared dining gerechten

maak uw kerst nog feestelijker met een salade of een mooie opgemaakte voor gerecht schotel.

Salades - voor 4 personen -

€ 14,50 per stuk

- › Gepofte seizoen groente met geroosterde kip en padano kaas
- › Pompoensalade met gebakken paddenstoelen en peccorino kaas (V)
- › Salade van winter groenten en gerookte carpaccio van ribeye
- › Quinoa salade met avocado, gerookte zalm, oerwortel en courgette (V)

Luxe schotels – voor 4 personen-

€ 17,50 per stuk

- › Dun gesneden kalfsmuis met truffel mayonaise
- › Oosters gemarineerde zalm met knapperige Thaise salade
- › Salade van kalkoen, sinaasappel en venkel
- › Carpaccio van licht gerookte ribeye
- › Carpaccio van dun gesneden chioggia biet, rucola en zachte geitenkaas

Brood enzo

Onze huisgemaakte salades worden vers gemaakt in onze eigen keuken door onze vakbekwame koks. De salades kunt u eventueel uitbreiden met:

- | | |
|--|-----------------|
| • Desembrood Van Menno | € 4,50 per stuk |
| • Franse baguette | € 2,10 per stuk |
| • Gezouten boerenboter (100 gram) | € 1,95 per stuk |
| • Huisgemaakte kruidenboter (100 gram) | € 1,95 per stuk |

Schotels

Huzaren salade

Salades van beenham, gegarneerd met beenham, groene asperges, cornichons en gevulde eitjes

4 pers € 37,50 per stuk

8 pers € 45,00 per stuk



Kip salade

Waldorfsalade met plakjes kipfilet met gemarineerde kip, bleekselderij, maïskolfjes geserveerd met gevulde tomaatjes

4 pers € 37,50 per stuk

8 pers € 45,00 per stuk



Waldorfsalade

Frisse salade van fruit, opgemaakt met verse fruitsoorten zoals ananas, sinaasappel, druiven en gevulde tomaatjes

4 pers € 37,50 per stuk

8 pers € 45,00 per stuk



Vissalade

Zalmsalade opgemaakt met zoute haring, mosseltjes, sardientjes en tonijnsalade. Makreel, Noorse garnalen, gevulde tomaatjes en cocktail-remoulade

4 pers € 45,00 per stuk

8 pers € 55,00 per stuk



KRAGTWIJK CATERING

Hors d'oeuvres

Onze huisgemaakte hors d'oeuvres worden standaard geleverd met knapperig brood, boerenboter en kruidenboter.

Vegetarische hors d'oeuvres

Roseval-aardappels met tuinkers, crème fraîche
Frisse Griekse salade, opgemaakt met
Tomaatjes gevuld met geitenkaas,
Tomaten/mozzarella spiesjes en gevulde eitjes.
Met brood en diverse tapenades.

4 pers € 46,00 per stuk

8 pers € 89,50 per stuk



Vis hors d'oeuvres

Showschaal van diverse luxe vissoorten zoals paling
Gerookte zalm, Hollandse garnalen, makreel en
Gegrilde tonijn op zalmzalade.

Opgemaakt met zalmeitjes en vishapjes.

Inclusief remouladesaus, brood, kruiden & boerenboter

4 pers € 55,50 per stuk

8 pers € 99,50 per stuk



Vlees hors d'oeuvres

Showschaal van diverse luxe vleeswaren zoals
beenham fricandeau, Parmaham en gegrilde kip
op huzarensalade. Gegarneerd met groene asperges,
gevulde eitjes en gevulde tomaatjes.

Inclusief cocktailsaus, brood, kruiden & boerenboter

4 pers € 46,00 per stuk

8 pers € 89,50 per stuk



Buffetten

Alles in handige ovenschotels of saladeschotels geserveerd.
U hoeft het alleen nog in de oven op te warmen

Christmas special

vanaf 4 personen

€ 27,50 p.p.

Inclusief brood en boter

Salades

- ▶ Pompoensalade met gebakken paddenstoelen en peccorino kaas (V)

Luxe schotels

- ▶ Carpaccio van licht gerookte ribeye met kruiden salade

Kerst hoofdgerechten

- ▶ Kabeljauw met puree van zoete aardappel en tomaten antiboise
- ▶ Hollands wildstoofpotje, ontbijtkoek in jus oven aardappels en veenbessenjam
- ▶ Kalkoen rollade in truffeljus met seizoensgroente en aardappelmouseline

Hollandse kerst

vanaf 4 personen

€ 27,50 p.p.

Inclusief brood en boter

Salades

- ▶ Salade van winter groenten en gerookte carpaccio van ribeye

Luxe schotels

- ▶ Dun gesneden kalfsmuis met truffel mayonaise

Kerst hoofdgerechten

- ▶ Boerenkool stampotje met rookworst
- ▶ Oer wortel stoemp met pulled pork en rode ui
- ▶ Stampot zuurkool met grootmoeders runderstoofpot

All time favourite kerst

vanaf 4 personen

€ 27,50 p.p.

Inclusief brood en boter

Salades

- › Salade van kalkoen, sinaasappel en venkel

Luxe schotels

- › Charcuterie van gedroogde hammen en worstsoorten

Kerst hoofdgerechten

- › Italiaans gemarineerde kippetje met tomatenrijst
- › Kalfsstoofpot met courgette en roomse aardappel en knolselderie
- › Lasagne bolognese van Gasconne gehakt
- › Saté ajam met gebakken rijst, Oosterse groenten en ei

KRAGTWIJK CATERING

Bijgerechten

Kerstcompote's

€ 1,00 per persoon

- › Grootmoeders appelcompote met kaneel
- › Winter tuttu frutti met abrikozen en vijgen uit de oven

Desserts

vanaf 4 personen

€ 2,95 per stuk

€ 21,50 per 8 stuks

- › Cheesecake met stroopwafel
- › Butterscotts mousse met karamel
- › Tony chocolony mousse met crispy witte chocolade
- › Blondie brownie met citrus
- › Panna cotta met mango en cocos
- › Soesje gevuld met roodfruit met limoen

Chef's special amuse diner 6 gangen

Amuse / soepje/ salade / proeverij/warme gerechtjes/ dessert

Amuse diner vanaf 4 personen € 47,50 p.p.

Amuses – 2 stuks p.p.-

- › Glaasje panna cotta van parmezaanse kaas en caesar salade (v)
- › Gerookte zalm met tuinkruiden en eetbaar bloemetje

Soepje – keuze uit 1 espresso kopje p.p.-

- › Grootmoeders erwtensoepp met rookworst
- › Bospaddenstoelen soep met kruidenroom

Saladebowl – keuze uit 1 stuk mini salade p.p.-

- › Gepofte seizoen groente met geroosterde kip en padano kaas
- › Pompoensalade met gebakken paddenstoelen en peccorino kaas (V)

Proeverij – keuze uit 1 een lekkere amuse size proeverij p.p.-

- › Dun gesneden kalfsmuis met truffel mayonaise
- › Oosters gemarineerde zalm met knapperige Thaise salade
- › Carpaccio van dun gesneden chioggia biet, rucola en zachte geitenkaas

Boerenbrood en boter

- › Divers knapperig afgebakken brood, humus en boeren roomboter

Warme gerechtjes – keuze uit 2 gerechtjes p.buffer-

- › Kabeljauw met puree van zoete aardappel en tomaten antiboise
- › Hollands wildstoefpotje, ontbijtkoek in jus oven aardappels en veenbessenjam
- › Stampot zuurkool met grootmoeders runderstoefpot
- › Kalfsstoefpot met courgette en roomse aardappel en knolselderie
- › Saté ajam met gebakken rijst, Oosterse groenten en ei

Mini dessertparade – keuze uit 2 dessertjes p.p.-

- › Butterscotts mousse met karamel
- › Tony chocolony mousse met crispy witte chocolade
- › Blondie brownie met citrus
- › Panna cotta met mango en cocos
- › Soesje gevuld met roodfruit met limoen



Van eenvoud en smakelijk tot overvloed en sensationeel

Zelf samen te stellen menu

Verpakt in tonnetjes van 0,5 ltr (voor 2 personen)

VLEES 0,5 ltr per gerecht € 9,50 p.st.

GEKRUIDE KIP met kweeper, kaneel

WILDSTOOPOTJE met zilveruitjes, specerijen en cranberry jam

RUNDERSTOOPOTJE met bospaddenstoelen en gestoofde ui

MALSE KALKOENROLLADE in truffeljus met verse kruiden

VIS 0,5 ltr per gerecht € 9,50 p.st.

KABELJAUW met bisque van safran met courgette

VEGETARISCH 0,5 ltr per gerecht € 4,50 p.st.

POMPOEN geroosterd met spruitjes, kerrie en bospaddestoelen

BIJGERECHTEN 0,5 ltr per gerecht € 3,50 p.st.

Couscous met paprika, rode ui en rucola

Ovenaardappels met thijm en rozemarijn

Zoete aardappel, rucola en tomatenchutney

SOEP 0,5 ltr per gerecht € 4,50 p.st.

ERWTENSOEP huisgemaakt met rookworst

Aan tafel met Kragtwijk

