



KRAGTWIJK CATERING

BORREL EN BITES

December t/m maart

Een feestelijke borrel?

Onze chefs hebben weer een feestelijk borrel assortiment voor u samengesteld. Sommige oude klassiekers maar ook verrassende hapjes van mooi en smakelijk wild. Ultiem in deze koude wintermaanden.

Uiteraard serveren we lekkere borrel planken, gewoon snacken van een mooie houten plank met de mooiste en charcuterie en lekkere smakelijke echte boerenkazen.

Of kies onze samengestelde hapjes, een feest voor het oog én de smaakpapillen. Natuurlijk hebben wij ook onze warme borrel snacks. Gemaakt in eigen keuken, geen kunstmatige toevoegingen maar bereidt met verse ingrediënten.

Ook voor uw aangeklede borrel hebben wij mooie fingerfood hapjes, foodbowls of amuse hapjes.

Kleine plaatjes van gerechten, waar u uw gasten echt mee verrast en verwent!

Nieuwsgierig geworden? Bekijk de folder of bel ons! Wij nemen de mogelijkheden graag met u door!

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

Met vriendelijke groet namens het hele team van

Kragtwijk Catering

Vanaf 20 augustus zijn wij op het onderstaande adres te vinden:
Bouwerij 73
1185 XW Amstelveen

Aan tafel met Kragtwijk

Borrelkaart

Een mooi assortiment voor bij de borrel.

Of het nu voor een borrelplank met diverse soorten charcuterie is of juist ongedwongen tafel snacks als olijven en vers gebrande nootjes moeten zijn. Hieronder voor iedere bijeenkomst een aantal mooie keuzes omschreven.

Tafel garnituur

€ 1,50 per persoon

3 bites p.p. v.a. 10 personen

Maak een keuze uit onderstaande items. 3 items per 10 personen

- › Gemengde noten van Gotje
- › Risotto crackers
- › Ambachtelijke aardappel chips
- › Gemarineerde olijven
- › Blikje sardines
- › Gedroogd puur fruit

Bread en dips

€ 1,50 per persoon

Broodsticks en verse pita met humus en baba ganouch

Boerenplank

€ 4,75 per persoon

4 bites p.p. v.a. 10 personen

Gedroogde hammen en worst van "Brandt en Levie"

Oude kaas en geitenkaas met druiven en tomaatjes

Hollandse chacuterie met kaas (70 stuks)

€ 48,50 per stuk

- › Hollandse geitenkaas
- › Oude boerenkaas
- › Jonge boerenkaas
- › Baambrugse droge worst
- › Salami Milano, traditionele salami met een zoete smaak
- › Amsterdamse Ossenworst



Geserveerd met Piccalilly van Kesbeke , Dijon mosterd

Aan tafel met Kragtwijk

Chacuterie en kaas gegarneerd (50 stuks) € 49,50 per stuk

- › Harde Hollandse geitenkaas met gedroogde kers
- › Boerenkaas met Amsterdam uitje
- › Oude boerenkaas met vijgen
- › Huis gegrilde worst met zilveruitje
- › Milano salami met cornichon
- › Chorzio Lindenhoff met olijfje

Sushi (40 stuks)

Gevarieerde schaal sushi, o.a. nigiri sushi, special maki sushi.
Geserveerd met Kikkoman, gember en wasabi

€ 52,50 per schaal



Amuses van de chef

Glaasje panna cotta van parmezaanse kaas en caesar salad per 20 stuks € 56,00
Tartaartje van Gasconne rund met Amsterdams zuur en kwarteleitje
Rijstwrap met groenten en hoi-sin dip
Kalfsmuis met truffel mayonaise
Gerookte zalm met tuinkruiden en eetbaar bloemetje

per stuk € 2,80

Prijs is per stuk, exclusief BTW en gebaseerd op een afname vanaf 10 stuks

Aan tafel met Kragtwijk

Samengestelde borrelbites

Samengestelde hapjes en fingerfood.

Voor een mooie chique borrel of juist ongedwongen easy bites.

Hieronder voor iedere bijeenkomst een aantal mooie keuzes omschreven.

Wilt u verrast worden door onze Chef-kok en houdt u van mooie uitgebalanceerde smaken en geuren? Dan is onderstaande special echt iets voor u! Samengesteld met eerlijke seizoensproducten, tijdloze canapes en de laatste culinaire trends.

Easy Bites

€ 1,35 per stuk

- › 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
- › Bonbon van gerookte zalm met tuinkruiden
- › Spiesje van gebakken gamba met chorizo
- › Geitenkaas truffel met cranberry en pecannoot

€ 33,75 per 25 stuks

€ 67,50 per 50 stuks

Winter favorites

€ 1,65 per stuk

- › Polenta met tapenade en zongedroogde tomaat
- › Canape met geitenkaas met uien chutney
- › Bokkenpootje van gerookte zalm en verse kruiden
- › Rijstwrap met groenten en gamba
- › Spiesje van gerookte ribeye asian style
- › Hertenheim met kweepeer en vijgenbrood
- › Canape met gorgonzola en druiven

€ 41,25 per 25 stuks

€ 82,50 per 50 stuks

Authentieke broodcanapés

€ 2,10 per stuk

- › Zuurdesem canape met peccorino en pompoen humus
- › Gegaarde kalfsmuis met Italiaans garnituur
- › 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

per 20 stuks € 42,00

per 40 stuks € 84,00

Aan tafel met Kragtwijk

Warme party bites en fingerfood

Hapjes worden gekoeld bij u geleverd.

De frituur hapjes moet u dus zelf frituren

Bij de ambachtelijke huismix assortiment krijgt u een chafing dish geleverd

Crispy bites

€ 1,30 per stuk

- › Garnalen in filodeeg
- › Draadjes vleesbitterbal
- › Vegan bitterbal
- › Peking eend bitterbal
- › Serrano ham bitterbal



Ambachtelijke huismix

€ 1,50 per stuk

- › Runderballetje met cranberrie compote
- › Kipsate met bbq saus
- › Quorn spiesje thaise style (V)
- › Winters balletje van wildgehakt
- › Zalmballetje tandoori met yoghurt
- › Kalkoenkebab met bacon

Soepen (kopje of bowl)

€ 2,50 per stuk / € 3,50 per stuk

- › Grootmoeders erwtensoep met rookworst
- › Creamy pompoensoep met zonnepitten
- › Tasty zontomaatsoep met mascarpone
- › Bospaddenstoelen soep met kruidenroom
- › *Geleverd inclusief hotpot en opschep lepel(exclusief serviesgoed)*

Hot bowls

Heerlijke bowl small of XL

€ 3,75 per stuk / € 7,50 per stuk

Hieronder een aantal voorbeelden

de chef verteld u graag welk gerecht wij voeren

- › Hollands wildstoefpotje met ovenaardappel en veenbessen jam
- › Daging roedjak met mihoen, paksoi en Chinese kool
- › Kabeljauw met puree van zoete aardappel en rucola
- › Lasagne van spinazie, geitenkaas en walnoten

Prijs is per stuk, exclusief BTW en gebaseerd op een afname vanaf 10 stuks/personen

Aan tafel met Kragtwijk