

FOOD



BOOK

CULINAIRE BELEVING



**Crazy
chef**
CATERING

Crazy Chef is een veelzijdige speler in de culinaire wereld. Met een team vol ambitie, passie en inspiratie, en gezamenlijk meer dan 60 jaar internationale horeca-ervaring, zijn wij van alle markten thuis.

We streven naar niets minder dan top kwaliteit. Neem gerust een kijkje, laat je verrassen, inspireren en neem contact met ons op.

Bij **Crazy Chef** werken wij voor zowel particulieren als bedrijven als het gaat om bijvoorbeeld recepties, product presentaties, (bedrijfs)feesten, barbecues, bruiloften, buffetten en privé diners.

Bij ons staan kwaliteit, versheid en eerlijke producten centraal, met als voornaamste doel om gasten op culinair gebied optimaal te verwennen.

Bij **Crazy Chef** wordt elk feest of evenement in nauw overleg voorbereid. We houden van een persoonlijke aanpak en leveren altijd maatwerk.



BORREL

Koude Bites

Knolselderij panna cotta met geroosterde walnotenkruid en druivencompote.

Steak tartaar van tomaat met zure room en gefrituurde kappertjes.

Asperges crème en gebakken asperges tips.

Tataki van diamanthaas met Amsterdamse uien bavaois.

Tartaar van bavette met 62 graden eigeel en baconmayonaise.

Gerookte biefstuk bol met truffelmayonaise en rucola.

Tonijntartaar met sjalot mayonaise en nori chips.

Gerookte zalm met grove mosterd crème fraîche en haringkaviaar.

Ceviche van zeebaars met citroenmayonaise en kruidensalade.





Warme Bites

Mini broodje hamburger met truffelmayonaise en old Amsterdam (ook vega)

Mini broodje warme beenham met honing mosterdsaus

Tosti van brioche met rivierkreeft, little gem en cocktailsaus

Saté van knolselderij met hoisin pindasaus



Light

Truffel kaas

Italiaanse vleeswaren

Frittatina

Olijven

Brood met dips

Normaal

3 soorten Italiaanse kazen

3 soorten Italiaanse vleeswaren

Frittatina

Olijven

Brood met dips

Gevuld aubergine rolletje

Gevulde dadels

Special

Normale plank met daarbij 2 amuses van het moment.



Ons brood wordt speciaal voor ons gebakken bij bakkerij maas in Loosdrecht. We snijden deze broden in handzame puntjes

Lunch 1; 3 broodjes per persoon, glaasje met salade van het seizoen, handfruit

Lunch 2; 2 broodjes per persoon, gevulde tunnbröd, glaasje met salade van het seizoen, glaasje yoghurt met grenola, glaasje fruitsalade

Uit te breiden met;

- warme snack
- glaasje soep
- melk, karnemelk
- verse sappen





D I N E R

Vis

Gebakken zeeduivel met een saus van schaaldieren, gebakken polenta, salade van seizoenkruiden en little gem.

Ceviche van zeebaars met rauwe venkel salade, granny smith, truffelaardappel chips en citroenmayonaise.

Gegrilde gamba met gebakken spinazie, gevulde ravioli en gerookte saffraan room

Vlees

Tataki van ossenhaas met verse atjar, Amsterdamse ui gelei en rode peper room

Vitello tonnato van gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, rucola en kapperappeltjes

Tartaar van bavette met 62 graden gegaarde eigeel, ansjovis mayonaise en sesamtoast

V O O R



Vegetarisch

Veggie bowl van sushirijst gevuld met
paddenstoelen, sojabonen, cashewnoten, wakame
salade en nori kroepoek

—

Burrata met gegrilde venkel, zeewier, sinaasappel
en citrusdressing

—

Rode biet met quinoa en hangop van walnoot,
aceto balsamico en tuinkers

V O O R



Vis

Gebakken kabeljauwfilet met pommes dauphine,
courgette en een beurre blanc met dragon.

Gegrilde heilbot met gebakken groene asperges,
peterselie puree en een schuim van gerookte knoflook.

Warm gerookte zalmfilet met zwarte linguine, beurre blanc
en gegrilde schorseneren.

Gebakken zeebaars met ricotta spinazie tortellini,
gerookte paprika pesto en beurre noisette

Vlees

Entrecote met een mousseline à la crème fraîche,
gegrilde groene asperges en paprika chips.

Kalfssukade met een knol aardappel mousseline,
gesauteerde bietjes een rode wijnsaus en knolselderij
chips.

Surf and turf van buikspek met langoustine, Charlotte
aardappel en frisse salade

Eendenborst filet met balsamico glazuur, geroosterde
pastinaak puree, gegrilde little gem en saus van eend met
laurier

HOOFD



H O O F D

Vegetarisch

Oatmeal burger met een gerookte avocado crème, zoete aardappelfrietten en tomatensalsa.

Zwarte spaghetti met courgette, groene asperges, tuinbonen en een romige Parmezaan saus.

Risotto met gebakken kikkererwten, munt, rucola en schaafsel van Parmezaan.

No meat steak, mousse van licht gerookte knolselderij, papier van aardappel, jus van vanille (meerprijs)



Chocolade ganache taart met vanille room,
chocolade tuille en witte chocolade krullen

—

Clafoutis van kersen met vanille room, lemon
curd en een krokantje van amandel.

—

Een Frans Nederlands kaasplankje met
kletzenbrood, amandel vijg brood,
kweeperen gelei en toast

—

Crème brûlée van tonkabonen en een mille-
feuille gevuld met een likeur 43 room.

—

Petit (grand) dessert: 3 kleine dessert p.p
op 1 bord, bestaande uit:
ganache taart, clafoutis van kersen en
panna cotta van vanille

DESSERTS



BBQ CLASSIC

Brood & boter

Ambachtelijk mais en bruin brood iedere dag vers van de bakker

Huisgemaakte kruidenboter & tapenade

Salades

Aangemaakte aardappel salade, bieslook, ui, granny smith, augurk

Couscous salade met harissa en gegrilde groenten

Groene salade met crudité, gemixte sla soorten, feta, wortel en komkommer

Vlees

Bavette, wij grillen medium/rare, maar kan altijd anders

Broodje angus burger, truffelmayonaise, old Amsterdam, rucola

Saté van kipdijen met satésaus

Vis

Zalmzijde in z'n geheel op de bbq



Amuse

Amuse van het moment

Brood en boter

Ambachtelijk mais en bruin brood iedere dag vers van de bakker

—
Huisgemaakte kruidenboter & tapenade
Seizoensdip

Salades

Aangemaakte aardappel salade, bieslook, ui, granny smith, augurk

—
Couscous salade met harissa en gegrilde groenten

—
Groene salade met crudite, gemixte sla soorten, feta, wortel en komkommer

Vlees

Picanha, langzaam gegaarde staartstuk met vers gemaakte chimichurrisaus

—
Bavette, wij grillen dit medium/rare, maar kan altijd anders

—
Broodje angus burger, truffelmayonaise, old Amsterdam, rucola

Vis

Zalmzijde in z'n geheel op de bbq

—
Gamba spiezen

Dessert

Gegrilde ananas met vanille room en munt crumble



BBQ
DELUXE

Brood & boter

Ambachtelijk mais en bruin brood iedere dag
vers van de bakker

—
Huisgemaakte humus & tapenade

Salades

Aangemaakte aardappel salade, bieslook, ui,
granny smith, augurk

—
Couscous salade met harissa en gegrilde
groenten

—
Groene salade met crudité, gemixte sla
soorten, feta, wortel en komkommer

Van de BBQ

Gevulde portobello

—
Broodje quinoa burger, truffel mayonaise,
rucola en rode ui

—
Gepofte knol saté met hoisin-pinda saus

—
Gegrilde licht pikante groente (courgette,
aubergine, paprika)



BBQ
VEGAN



BUFFETTEN

Italiaans buffet

Koud

Focaccia zeezout/rozemarijn met pesto
smeersel
Vitello Tonato
Salade caprese
Gegrilde groenten

Warm

Toscaanse tomatensoep in hotpot
Melanzane alla parmigiana
Ravioli ricotta/spinazie met paddenstoelen saus
Pescaditos fritos met citroen
Pasta in een hele parmezaan
Pizza's vers uit de oven

Zoet

Tiramisu
Limoen cheesecake
Italiaans schepijs in een fietskar



ITALIAANS



INDONESISCH

Indonesisch buffet

De basis

Witte basmati rijst, Gebakken rijst live gewokt & mihoen

Vlees

Rendang
Babi ketjap
Sate live op de bakplaat

Vis

Ikan bali
Garnalen

Groenten/vega

Sajor Lodeh
Sajoer boontjes
Sambal goreng tofu
Ei

Koud

Seroendeng, gebakken uitjes, kentang, atjar, tempe kering, sambal, kroepoek

Zoet

Spekkoek



TAPAS

Tapas buffet

Koud

- Serranoham
- Caprese
- Tortilla vegetarisch
- Tortilla chorizo
- Gemarineerde olijven
- Stokbrood met aioli
- Pepers gevuld met tonijn
- Groene salade

Warm

- Albondigas
- Gamba's en pinchos van de bakplaat
- Gemarineerde champignons in witte wijn
- Pollo Barcelona
- Calamares
- Patatas bravas

Zoet

- Pastel de nata
- Ensalada de frutas
- Crema Catalana



HOLLANDS

Hollands buffet

Koud

Gepofte kriel salade met appel en zilverui
Amsterdams zuur
Piccalilly en mosterd
Stokbrood met kruidenboter

Warm

Stampot andijvie
Hutspot
Zuurkool
Aardappel puree
Gehaktbal met jus
Speklap
Worst

Zoet

Chocolade mousse
Aardbeien met slagroom



Drinks

Drinks

U heeft bij ons twee opties. Of u koopt de drank af. Dat houdt in dat de gasten onbeperkt kunnen drinken zonder dat er verrassingen komen achter af.

Of u betaald de drankjes op nacalculatie. De drankjes worden dan genoteerd en aan het einde van het event worden deze doorberekent

Wij serveren de volgende drankjes;
Birra Moretti of Bier van een klein Amsterdams brouwerij
0.0 bier, diverse frisdrank, biologische sapjes, verse jus, pellegrimo, panna en gemarineerd water.

Eventueel kunnen we ook cocktails verzorgen en uiteraard koffie en thee.



PRIJZEN
(EX.BTW)

SEIZOENSGEBONDEN 3 GANGEN MENU

Voorbeeld

Toast met graved lax en mosterd dille saus

Vleesstouf met balsamico glazuur, wilde
paddestoelen, gratin dauphinois en gerookte
oerwortel met Maple syrup

Cheesecake met rood fruit, cannelloni met
chocolade mousse en limoncello siroop

Kosten € 39,50 p.p

Minimaal 20 personen

Bij minder dan 20 personen zijn de kosten voor het menu

€44,50 per persoon

Per 20 personen wordt er 1 kok in rekening gebracht à €40,00 per uur

Alle prijzen zijn ex btw



crazy chef CATERING

Bij onderstaande warme snacks geldt een minimale afname van 20 stuks per item

Mini broodje hamburger	€ 3,95 per stuk
Mini broodje warme beenham	€ 3,75 per stuk
Tosti van brioche	€ 4,25 per stuk
Saté van knolselderij	€ 3,25 per stuk
Borrelplank light	€ 7,50 p.p.
Borrelplank normaal	€ 10,00 p.p.
Borrelplank special	€ 12,50 p.p.

Bij onderstaande bites geldt een minimale afname van 20 stuks per item

Knolselderij panna cotta	€ 1,90 per stuk
Steak tartaar van Tomaat	€ 1,90 per stuk
Asperges met mascarpone crème	€ 1,90 per stuk
Tataki van diamanthaas	€ 2,90 per stuk
Tartaar van bavette	€ 2,90 per stuk
Gerookte biefstuk bol	€ 2,90 per stuk.
Tonijntartaar	€ 3,40 per stuk.
Gerookte zalm	€ 3,40 per stuk
Ceviche van zeebaars	€ 3,10 per stuk

Lunch 1; € 12,50

Lunch 2; € 19,50

Uitbreidingen;

- warme snack vanaf € 2,75
- glaasje soep € 2,95
- melk, karnemelk € 1,65
- verse sappen € 2,85

Lunch

Voor een sit down diner kan er gekozen worden uit de voor, hoofd en nagerechten zoals beschreven in dit food book. Uiteraard kan er ook een menu op maat worden gemaakt. De tafel wordt gedekt met linnen tafellakens en servetten. Bij het gerecht passende borden worden mooi opgemaakt door onze chefs op locatie.

Prijzen sit down dinner:

3 gangen: € 42,50

4 gangen: € 47,50

5 gangen: € 52,50

Meer dan 5 gang is geen probleem. In overleg zal er een prijs worden gemaakt.

Mastiek kosten: € 5,00 p.p. bij 3 gangen (elke extra gang € 1,25 p.p.)

S I T D O W N D I N N E R

Onze BBQ zoals beschreven in het food book kunnen altijd worden uitgebreid met losse items zoals een dessert, extra saté of speciale wensen vanuit de klant.

Prijzen verschillende BBQ's:

BBQ € 35,00

BBQ Deluxe € 45,00

BBQ Vegan € 35,00

Minimaal 20 personen. Bij minder personen wordt er een kok in rekening gebracht van € 44,50 p. uur vanaf vertrek tot aankomst Breukeleveen.

B B Q

Buffetten (onbeperkt)

Italiaans	€ 36,50 p.p
Indonesisch	€ 38,50 p.p
Tapas	€ 34,50 p.p

Minimaal 20 personen per buffet.

Per 20 personen wordt 1 kok in rekening gebracht à €40,00 per uur

BUFFETTEN

Drank onbeperkt eerste 2,5 uur	€ 6,50
Drank onbeperkt per 30 minuten extra	€ 2,50
Flesje bier	€ 2,70
0.0 bier	€ 2,70
Frisdrank per 1,5 liter fles	€ 10,98
Fles water	€ 5,60
Verse jus	€ 2,20
Gemarineerd water per liter	€ 5,00
Cocktail	€ 8,50
Mocktail	€ 5,50
Koffie en thee	op aanvraag

D r i n k s



HERENWEG 80
3625 AH BREUKELEVEEN

06-13239943
INFO@CRAZYCHEF.NL

CULINAIRE BELEVING