

KOFFIE, THEE & KRUIDENWATER BUFFET

Naar keuze aan te vullen met:

- Mix van mini sweets assorti
- Mix van broodje kroket (vlees en vega)
- Mix van Zwamcijsje of Saucijsje
- Taartenbuffet
- Mix van mini pie's

Excl. BTW

- € 4,13 p.p.
- € 3,67 p.p.
- € 4,59 p.p.
- € 4,59 p.p.
- € 5,05 p.p.
- € 5,05 p.p.

Incl. BTW

- € 4,50 p.p.
- € 4,00 p.p.
- € 5,00 p.p.
- € 5,00 p.p.
- € 5,50 p.p.
- € 5,50 p.p.

DRANKARRANGEMENTEN

Gezelschappen v.a. 20 personen kunnen gebruik maken van het standaard drankarrangementen met onbeperkte keuze uit ons Hollands assortiment: frisdrank, Heineken 0.0%, Heineken tapbier, huiswijnen en standaard koffie en theesoorten

Prijzen standaard drankarrangement:

- gedurende - 2 uur
- gedurende - 3 uur
- gedurende - 4 uur
- gedurende - 5 uur

Excl. BTW

- € 14,13 p.p.
- € 21,11 p.p.
- € 28,08 p.p.
- € 35,06 p.p.

Incl. BTW

- € 16,00 p.p.
- € 24,00 p.p.
- € 32,00 p.p.
- € 40,00 p.p.

Aanvullingen op standaard drankarrangementen - upgrading koffie/thee

Koffie: Cappuccino, Latte Macchiato & Espresso

Thee: Munt-, Gember-, Steranijs-, Citroen-, Kaneel- & Sinaasappelthee

€ 1,61 p.p.

€ 1,75 p.p.

Aanvullingen op standaard drankarrangementen - upgrading bier & wijn

- Gedurende 2 uur
- Gedurende 3 uur
- Gedurende 4 uur
- Gedurende 5 uur

- € 4,13 p.p.
- € 6,20 p.p.
- € 8,27 p.p.
- € 10,33 p.p.

- € 5,00 p.p.
- € 7,50 p.p.
- € 10,00 p.p.
- € 12,50 p.p.

Aanvullingen op standaard drankarrangementen - Glas cava

€ 4,55 p.glas

€ 5,50 p.glas

Aanvullingen op standaard drankarrangementen - Gin Tonic Bar

Gedurende 4 uur, minimaal 40 personen

€ 9,92 p.p.

€ 12,00 p.p.

Plus éénmalige kosten voor de Gin Tonicbar & shaker

€ 123,96

€ 150,00

Pink gin met rood fruit

Floral gin met komkommerslices, munt & jeneverbessen

Indian gin met sinaasappel & kaneel

Virgin gin met topping naar keuze

Aanvullingen op standaard drankarrangementen - Cocktail Bar

Gedurende 4 uur, minimaal 50 personen

€ 12,40 p.p.

€ 15,00 p.p.

Plus éénmalige kosten voor de Cocktailbar & shaker

€ 123,96

€ 150,00

Pornstar Martini, Lala Paloma, Piña Colada

Ginger Mule en Paloma (mocktails)

LUNCHES

ZEILERS LUNCHBUFFET (1 uur)

Zachte witte bolletjes
 Volkoren Polderbrood
 Crackers & Roggebrood
 Tonijnsalade (Otten)home made
 Krokot (vlees en/of vega)
 Goudse kaas
 Kip kerrie salade
 Humus & Rauwkost dips
 Roomboter, jam, honing
 Koffie, thee & kruidenwaters

Excl. BTW

€ 18,35 p.p.

Incl. BTW

€ 20,00 p.p.

Meerprijs aanvulling op Zeilerslunchbuffet:

Jus d'orange & appelsap
 Handfruit van het seizoen

€ 1,84 p.p.

€ 2,00 p.p.

€ 1,84 p.p.

€ 2,00 p.p.

CAPTAINS LUNCHPLANKEN (1,5 uur)

Gazpacho
 Boerenwit brood
 Boeren multikorn
 Mini ciabatta's mais en volkoren
 Babaganoush, Muhamarra, Hummus
 Gegrilde groente, olijven, tomaatjes
 Feta crumble
 Krokot (vlees en/of vega)
 Tonijnsalade (Otten)home made
 Serranoham
 Brie
 Griekse yoghurt & granola
 Vers hand fruit van het seizoen
 Roomboter & olijfolie
 Koffie, thee, jus d'orange & kruidenwaters

€ 25,23 p.p.

€ 27,50 p.p.

WALKING LUNCH OTTENHOME (uitgeserveerd gedurende 3 uur)

Glaasje gazpacho
 Mini bun met pulled beef and orange chili saus
 Taco tostada met pulled chicken, guacamole en mango chutney
 Brioche bolletje met mini kroketje
 Hartige pie
 Cannoli met pistache, karamel zeezout of limoncello
 en 3 uur koffie, thee & kruidenwaters

€ 34,40 p.p.

€ 37,50 p.p.

Meerprijs aanvullingen:

Glas cava
 Overige drankjes: diverse mogelijkheden of turven of
 afkopen voor 3 uur (Hollands assorti/huiswijn)

€ 4,55 p.p.

€ 5,50 p.p.

€ 12,40 p.p.

€ 15,00 p.p.

ONTBIJT (1 uur)

Croissants assorti
 Bananenbrood
 Koffiebroodjes
 Griekse yoghurt, Granola, Honing
 Vers hand fruit van het seizoen
 Koffie, thee & kruidenwaters

€ 12,40 p.p.

€ 15,00 p.p.



HIGH TEA van 14.00 tot 16.00 uur

Gedurende 2 uur koffie, thee & kruidenwater
Met keuze uit hapjes assorti - 3 hartige & 3 zoete hapjes p.p.

Pastel de nata
Cannoli limoncello, karamel zeezout, pistache
Fluffy pancake met rood fruit en ahorn siroop
Mini pie Thai chicken, sweet potato/lentils
Brood bite met gerookte zalm & roomkaas
Brood bite met home made tonijnsalade
Falafel met hummus & pita

Meerprijs aanvullingen:

Glas cava
Overige drankjes: diverse mogelijkheden of turven of
afkopen voor 2 uur (Hollands assorti/huiswijn)

Excl. BTW

€ 25,23 p.p.

Incl. BTW

€ 27,50 p.p.

BIJ DE BORREL OP TAFEL – TO SHARE

SALTY BITES

Zoutjes, chips, olijven & kaasstengels

€ 4,59 p.p.

€ 5,00 p.p.

LOADED NACHO'S

Maïstortilla's met crème fraîche, guacamole, Jalapeño slices,
taco saus & cheddar

€ 5,05 p.p.

€ 5,50 p.p.

BREAD & DIPS

Flatbread en landbrood met aioli, hummus, muhammara & crudités

€ 5,96 p.p.

€ 6,50 p.p.

TAPAS PLANK KOUD

Olijven, pico's, aioli, tomatendip, 2 soorten charcuterie,
2 soorten kaas, chips & druiven

€ 6,88 p.p.

€ 7,50 p.p.

TAPASPLANK WARM

Calamares, albondigas, chorizo worstjes & croquetas

€ 9,17 p.p.

€ 10,00 p.p.

BIJ DE BORREL UITGESERVEERD IN DE MIX

CLASSIC BITTERGARNITUUR (4 hapjes per persoon)

Bitterballen, kaascroquantjes, kara age kip & mini loempia's

€ 4,59 p.p.

€ 5,00 p.p.

BIJNA VEGGIE BITTERGARNITUUR (4 hapjes per persoon)

Crunchy cauliflower power, sweet potatoes, a-maiz-ing ribs,
funky funghi & bitterballen

€ 5,50 p.p.

€ 6,00 p.p.

WERELDSE MINI CROQUETJES (3 croquetjes per persoon)

Thaise gamba, Indonesische rendang, Utrege se oude kaas & Jamon Serrano

€ 6,42 p.p.

€ 7,00 p.p.

GO GYOZA (3 hapjes per persoon)

Kip, garnaal & veggie

€ 6,42 p.p.

€ 7,00 p.p.

RONDJE TOKYO (3 hapjes per persoon)

Duck Spring roll, Vega Spring roll, Tempura Shrimp, Takiyaki Octopus

€ 6,42 p.p.

€ 7,00 p.p.



BIJ DE BORREL OF OP HET FEEST

PICK & MIX – FINGERFOOD

MINI CROQUETJES:

Thaise gamba
Indonesische rendang
Utrege se oude kaas
Jamon Serrano

Excl. BTW

€ 2,29 p.st.

Incl. BTW

€ 2,50 p.st.

GO GYOZA:

Gyoza kip
Gyoza garnaal
Gyoza veggie

€ 2,29 p.st.

€ 2,50 p.st.

MINI PIES:

Mini pie Thai Chicken
Mini pie Sweet potatoe/lentels

€ 3,21 p.st.

€ 3,50 p.st.

TACO TOSTADA MET:

Pulled chicken guacamole smokey hemp saus
Pulled salmon guacamole mango relish
Aubergine en maïs guacamole, red root relish

€ 4,59 p.st.

€ 5,00 p.st.

BAO BUN MET:

Pulled beef
Pulled paddos
Pulled chicken

€ 4,59 p.st.

€ 5,00 p.st.

PUNTZAK MET:

Patat friet met mayo
Crunchy sweet potatoes & tzatziki
Queso & jamon & olijven
Frites de mer & remoulade

€ 4,13 p.st.

€ 4,50 p.st.

€ 5,05 p.st.

€ 5,50 p.st.

€ 5,96 p.st.

€ 6,50 p.st.

€ 6,88 p.st.

€ 7,50 p.st.

BRIOCHE BUN MET:

Kroket (vlees of vega)
Black angus mini burger
Avocado mini burger

€ 4,59 p.st.

€ 5,00 p.st.

€ 6,88 p.st.

€ 7,50 p.st.

€ 6,88 p.st.

€ 7,50 p.st.

SUSHI SURPRISE:

Nigiri, maki & uramiki (2 p.p.)

€ 5,96 p.p.

€ 6,50 p.p.

FEESTAVOND FINGERFOOD ARRANGEMENT

Op tafel staan salty bites
Tijdens het feest worden er bitterballen, kaascroquantjes, kip kara age & mini loempia's uitgeserveerd
De feestavond wordt afgesloten met een puntzak friet met mayo

€ 9,17 p.p.

€ 10,00 p.p.



BARBECUES

De grillmasters van Ottenhome grillen onbeperkt voor je op de Weber barbecues

	<u>Excl. BTW</u>	<u>Incl. BTW</u>
<p>ZEILERSBARBECUE</p> <p>Black Angus Burger Gemarineerde kipdijsaté Kipworstjes Verse zalm gegrild op cederhout met honing & tijm glaze En in buffetvorm wordt gepresenteerd: Falafel balletjes * Zomerse wortel salade met rozijnen en dadel balsamico dressing * Salade met kikkererwten, bulgur, feta, komkommer, munt & ras el hanout dressing * Spinazie salade met relish van rode ui, geroosterde pitten & honingmosterd dressing * Bake tray met rozemarijnaardappeltjes en zomergroente met sumak * Satésaus, BBQ saus, Aioli & Hummus * Stokbrood *</p> <p>* Zijn vegetarische gerechten!</p>	€ 34,40 p.p.	€ 37,50 p.p.
<p>CAPTAINSBARBECUE</p> <p>Verse zalm gegrild op cederhout met honing & tijm glaze Gamba's a la plancha Ossenhaas spiesjes met chimichurri Black Angus Burger Gemarineerde kipdijsaté Avocadoburgers * Falafel balletjes * Zomerse wortel salade met rozijnen en dadel balsamico dressing * Salade met kikkererwten, bulgur, feta, komkommer, munt en ras el hanout dressing * Spinazie salade met relish van rode ui, geroosterde pitten en honingmosterd dressing * Bake tray met rozemarijnaardappeltjes en zomergroente met sumak * Satésaus, BBQ saus, Aioli & Hummus * Stokbrood *</p> <p>* Zijn vegetarische gerechten!</p>	€ 41,29 p.p.	€ 45,00 p.p.
<p>DESSERT TAFEL</p> <p>Cannoli assorti Pastel de nata Crème brûlée leche frita style Chocolate Chip Dough Chi Cinnamon Chip Dough Chi</p>	€ 7,34 p.p.	€ 8,00 p.p.

KINDERMENU

Voor kinderen tussen 4 en 12 jaar geldt voor de barbecue & buffetten;

"halve porties halve prijzen"

Ook is het mogelijk een **kindermenu** voor hen te verzorgen.



SIT DOWN DINERS

3-gangen menu
Meerprijs linnengoed

Excl. BTW

€ 45,41 p.p.
€ 4,13 p.p.

Incl. BTW

€ 49,50 p.p.
€ 5,00 p.p.

VOORGERECHTEN

VIS:

- Tonijncarpaccio met frizure kappertjes, zongedroogde tomaatjes & wasabi crumble
- Zalmtartaar met wasabi mayonaise, paprikapuree, gepocheerd ei & wasabi/furikake crumble
- Vis tompouce van gerookte Noorse zalm & botervis op salade met mosterddressing

VLEES:

- Rundercarpaccio met kapperappeltjes, rode ui, pittenmix, parmezaan, truffelmayonaise & truffel balsamico crumble
- Steak tartare met carpaccio mayonaise & gepocheerd ei
- Peking eend slices met komkommer, cresses & miso-karamelsaus

VEGA:

- Burrata op caponata met pesto & basilicum crumble
- Carpaccio van gerookte biet met feta, walnoten, balsamico, erwtenpuree & gepofte boekweit crumble
- Carpaccio van geroosterde knolselderij met geroosterde paprika, truffelmayonaise, kappertjes & truffel balsamico crumble

Bij de voorgerechten wordt op tafel brood met olijfolie & smeersels geserveerd

HOOFDGERECHTEN

VIS:

- Zeebaars met zoete aardappelsticks, kreeftensaus & geroosterde pruimtomaatjes
- Zalm uit de oven met ravioli gevuld met spinazie ricotta, mascarpone saus & waterkers
- Pulpo in polenta mandje met geroosterde aubergine, kimchi & knoflookmayo

VLEES:

- Runderentrecôte met bearnaisesaus, aardappel/bloemkoolgratin & groene asperges
- Ossenhaasspiesjes met beurisse, aardappel/bloemkoolgratin & groene asperges
- Lams rumb met kruidencrumble en aardappel/bloemkoolgratin & groene asperges

VEGA:

- Champignon Wellington met crunchy zoete aardappelsticks & waterkers
- Risotto met groene asperges, bimi, munt & parmezaan
- Buffelmozzarella met gevulde ravioli, limoen, rucola & basilicum olie

NAGERECHTEN

- Tiramisu met dark chocolate espresso crunch
- Crème brûlée
- Cheesecake bombe met rood fruit & crumble

KINDERMENU (voor gasten tot 12 jaar)

Small

Regenboog spies met yoghurt dip
Patat friet met kroket of kipnuggets met mayo
Schatkist ijsje

Excl. BTW

€ 11,47 p.p.

Incl. BTW

€ 12,50 p.p.

Medium

Rundercarpaccio
Patat friet met rundvlees-, kip-of avocado burger
Crème brûlée balletjes

€ 20,64 p.p.

€ 22,50 p.p.



HOE STEL JE EEN KEUZEMENU SAMEN?

Als jullie kiezen voor een 3 gangen keuze menu dan zijn er 2 mogelijkheden

Mogelijkheid 1:

Uit alle bij de SIT DOWN DINER vermelde gerechten (voor-, hoofd- en nagerechten) stellen jullie je eigen **KEUZE MENU** samen.

Jullie kunnen dan aan jullie gasten voorleggen;

3 voorgerechten (vis, vlees, vega), 3 hoofdgerechten (vis, vlees, vega) en 2 nagerechten.

Jullie gasten kunnen dan uit het door jullie samengestelde keuze menu

(3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten en 2 nagerechten) hun eigen keuze maken.

Belangrijk om te realiseren is dus dat jullie gasten niet kunnen kiezen uit alle hierboven genoemde voor-, hoofd- & nagerechten én ook niet ter plekke op de dag van de ontvangst kunnen kiezen.

Ook is het handig als jullie direct al bij het **doorgeven van de keuzes** aan je gasten vragen om eventuele **allergie en/of dieetwensen** door te geven.

10 dagen voor het event ontvangen wij graag de menukeuze per mail op naam, mét vermelding van allergenen.

Mogelijkheid 2:

Uit alle vermelde gerechten (voor-, hoofd-, evt. tussen- & nagerechten) stellen jullie zelf een **VAST MENU** samen; bijvoorbeeld met voorgerecht vis-, hoofdgerecht vlees- en 1 nagerecht.

Jullie inventariseren bij jullie dinergasten of er personen zijn die echt geen vis of vlees willen of mogen eten en/of er iemand is met allergenen en/of dieetwensen en uitsluitend voor deze gasten worden er dan andere of aangepaste gerechten geserveerd.

10 dagen voor het event ontvangen wij graag de menukeuze per mail en de uitzonderingen op naam. **Ook ontvangt Ottenhome graag per mail en 10 dagen van te voren als er voor een sit down diner gekozen is** een lijst waarop vermeld de naam van de gasten, de menu keuze met allergenen & de tafelindeling zodat wij weten wie waar zit in verband met het uitserveren van de gerechten.

Belangrijk is om je te realiseren dat gasten **niet** ter plekke een keuze kunnen maken en dat het aantal gasten dat wij **10 dagen van te voren** doorkrijgen bepalend is voor de eindfactuur.



FAMILY STYLE DINER

Maximale aantal gasten Family Style Diner met name i.v.m. uit te serveren hoofdgerechten nader te bepalen, o.a. afhankelijk van de locatie

Excl. BTW

€ 45,41 p.p.

Incl. BTW

€ 49,50 p.p.

Voorgerechten worden "to share" op planken geserveerd

Assorti van:

Chorizo, fuet, serranoham

Calamares

Gyoza: vega, kip en garnalen

Antipasti van gegrilde groente, olijven & feta

Hoofdgerechten worden uitgeserveerd*

Entrecôte met bearnaisesaus, aardappel/bloemkoolgratin

Zalm uit de oven met honing/tijm lack, geserveerd op gevulde ravioli & mascarpone saus

Buffelmozzarella geserveerd op gevulde ravioli, mascarpone saus & rucola

*** 10 dagen voor het event ontvangen we graag per mail, de hoofdgerecht keuzes en/of allergenen**

Nagerechten worden "to share" op étagères geserveerd

Assorti van Cannoli gevuld met pistache, karamel zeezout, limoncello

Pastel de nata

Doughi met kaneel en chocola

CLASSIC WALKING DINER / LUNCH

Gerechten worden op bordjes of in schaaltes uitgeserveerd

€ 45,87 p.p.

€ 50,00 p.p.

- Carpaccio met kapper-appeltjes, rode ui, pittenmix, parmezaan & truffelmayonaise
- Risotto met munt, doperwtten, Parmezaan & citroenzest
- Zalm uit de oven op gevulde ravioli, mascarpone saus en rucola
- Ossenhaas spiesjes met beurette, aardappel/bloemkoolgratin en salad pea
- Cheese cake bombe met rood fruit en roodfruit crumble

Op de diverse sta- & zittafels plaatsen we brood & smeersels

WALKING DINER/LUNCH FESTIVAL STYLE

Gerechten worden op bordjes of in schaaltes uitgeserveerd

€ 45,87 p.p.

€ 50,00 p.p.

- Gazpacho met croutons en landbrood
- Gyoza: chicken, shrimps en vega
- Falafel balletjes met humus en pita
- Kipdijsaté met satésaus en Roseval aardappeltjes
- Ravioli met pulled salmon en mascarpone dip
- Chocolate en Cinnamon Dough Chi en Crema Catalana bitterballen

NOTE: Door onvoorziene seizoens- of leveranciers invloeden kunnen onverhoopt de samenstellingen zoals in dit Foodbook vermeld veranderen, vanzelfsprekend zullen wij dan vervangende gerechten c.q. producten serveren

ALLERGIEËN / DIËTEN

We verzoeken je ons uiterlijk **10 dagen van te voren per mail** door te geven, **de namen én dieetwensen / allergieën** van je gasten zodat we rekening met hen kunnen houden en passende alternatieven voor hen kunnen verzorgen!

