

FOODBOOK





Wij zijn culinair catering & events en zijn gevestigd in Pijnacker. Doordat wij een relatief klein bedrijf zijn is persoonlijke aandacht één van onze belangrijkste kernpunten. Door ons uitgebreide netwerk van mensen en de vele kennis die wij om ons heen hebben verzameld, zijn ook de grote evenementen voor ons geen probleem. De mensen waar wij graag mee werken zijn niet alleen geselecteerd op hun culinaire skills, maar ook op de communicatieve en sociale vaardigheden zodat ze ook uitblinken in hun gastvrije rol. Door de vlotte uitstraling en fijne communicatie zijn onze mensen de onmisbare factor van het bedrijf.



WALKING DINNER

walking dinner
walkng dinner op open vuur

WALKING DINNER

Het leuke aan een walking dinner vinden wij dat je meer gesprekspartners hebt dan degene tegenover je en naast je. Het is al snel mogelijk in een kleinere ruimte omdat er in plaats van normale tafels en stoelen er gebruik wordt gemaakt van sta tafels. Een walking dinner is ook een leuk idee voor in de zomer in de achtertuin. Een leuk alternatief als je twijfelt tussen een borrel of diner.

Een walking dinner bestaat uit 5- tot 10 wat kleinere gerechten die gemakkelijk te eten zijn met alleen een vork of lepel. Een walking dinner is niet alleen voor 'the rich and the famous'. Zijn oesters of coquilles dus niet jullie ding? Ga dan voor het firecooked walking dinner. De menu's dienen als voorbeeld en kunnen altijd naar jullie (dieet)wens of thema aangepast worden



SUGGESTIE MENU

GANG 1

GEBRANDE VIJG | CRÈME VAN PISTACHE | GEITENKAAS |
PORTSTROOP

GANG 2

ZALM TARTAAR | AVOCADO | MIERIKSWORTEL-CHIPJES

GANG 3

GEROOKTE EENDENBORST | GRANAATAPPEL
| GEDROOGDE APPEL-CHIPJES

GANG 4

COQUILLE | LIMOENOLIE | HARING-CAVIAAR

GANG 5

GEBRANDE KABELJAUW | SALIEBOTER | INGELEGDE VENKEL

GANG 6

RUNDERLENDE | LAK VAN ZWARTE KNOFLOOK

GANG 7

VANILLE PANNA COTTA | PASSIEVRUCHT GELEI

3







FIRE COOKED WALKING DINNER

Samen met onze vrienden van zwart vuur voegen we wat rook toe aan de gerechten van het walking dinner. Zwart vuur maakt van jouw bedrijfsfeest een firecooked beleving waar nog lang over nagepraat gaat worden. De pitmasters gaan live op open vuur jullie eten bereiden. De gerechten worden direct vanaf de barbecue geserveerd door ons bedienend personeel. Maar wie het leuk vindt mag ook een gerechtje bij onze smoker komen halen. Onze pitmasters zullen uitleg geven aan die ene collega die ook altijd graag achter de bbq staat en laten aan diegene die het leuk vinden, zien hoe een compleet speenvarken aangesneden moet worden.

Laat je verrassen door de vegan barbecue opties en geniet van de drankjes van onze bartenders.

SUGGESTIE MENU

licht pikante roseval | prei

pasta salade | gegrilde groente en truffel olie

pomodori tomaat | buffelmozzarella | basilicum dressing

zeebaars | antibiose

picanha | zwarte knoflook jus

100% runderburger | bun | | cheddarkaas | gekarameliseerde uien

kippendijspies | piri piri

whisky balls | spek | spiced rum saus

gekarameliseerde ananas | kokos

gegrilde perzik | amaretto-siroop





FOODCORNERS

food festival
burn festival

FOODCORNERS

Een originele borrel met eten op eigen terrein? Ga dan voor onze foodcorners.

Dit is een mix van dineren in buffetvorm met het sfeertje van een walking dinner. Wat het ideaal maakt voor grote groepen. Het heeft een beetje weg van de upcoming trend foodtrucks. Het nadeel daarvan is dat de wagens vaak alleen buiten kunnen staan en vaak gespecialiseerd zijn in één ding. En je daardoor met meerdere aanbieders in conclaaf moet. Onze foodcorners zijn daarvoor een leuk alternatief en wat wij per stand serveren kunnen we helemaal aanpassen aan jullie thema en wensen.

FOOD FESTIVAL

HAWAIIAN POKÉBOWLS

TOFFE TOSTI'S

FLAMKUCHEN

SATE CORNER

SMOOTHIE CORNER

SPAANSE CORNER MET PAELLA

PINCHOS & TAPAS

SUSHI BURRITO

HOTDOGS

MEXICAN TACO'S & NACHO'S

SALADEBAR

CHOCOLADE FONTIJN MET VERS FRUIT EN KOEKJES

BRAND JE EIGEN MARSHMELLOW

9



onze oesterman Igor die de oesters openmaakt in zijn wadpak



S'MORES

brand je eigen marshmallow, stop 'm tussen twee koekjes en doop 'm in de chocolade

BURN FESTIVAL

MET DE ROKERIGE SMAKEN VAN ZWART VUUR

SMOKED RIB CORNER

BUTCHER CORNER

hamburger | bao bun pulled pork | whiskeyballs in spiced-rum saus

OESTERS & KREEFT

HEEL SPEENVARKEN AAN HET SPIT

VEGAN CORNER

bao bun pulled jackfruit | poké bowl | bloemkool in bierbeslag

SALADEBAR

SWEETS

banaan van de BBQ met oreo crumble

ananas met kokosrum

gekarameliseerde perzik met amaretto stroop

S'MORES

TOTALEVENT

casino royale themafeest
bedrijfsfestival
drankarrangement
cocktailbar
inhuur van materialen
onze locaties

bedrijfsevenement organiseren op eigen locatie

Wilde plannen voor jouw event? Wij horen het graag. Een bedrijfsevenement organiseren op eigen terrein is een bijzondere ervaring. Er zijn veel factoren die bijdragen aan het succes van jullie evenement. Wil je echt echt verschil maken op jullie eerstvolgende bedrijfsfeest? Wij helpen jullie graag.

Een bedrijfsfeest op eigen locatie heeft zo zijn voordelen. Bedrijfsfeesten die op eigen locatie worden gehouden zijn namelijk vrijgesteld voor de WKR-regeling.





themafeest casino royale

Glitter, glamor, spanning en het grote geld. Een avond in stijl waar de glazen martini niet mogen ontbreken. Shaken, not stirred! Maar het belangrijkste ingrediënt voor een echt James Bond feest zijn de casinotafels. Black jack, poker, roulette. Onze casino tafels weten de gasten altijd volledig te boeien.

Diegene zonder pokerface kunnen de film premiere rode loper aflopen tot onze photobooth waarbij de meest memorabele foto's gemaakt kunnen worden met gekke hoeden en props op een stokje.

We kunnen dit thema combineren met onze verschillende dinerconcepten. Een sjiek uitgeserveerd diner aan lange of ronde tafels met zuiver wit tafel linnen en goud bestek. Een walking dinner met 7 gangen of ons foodcorner concept met verschillende streetfood gerechten passend bij het thema.

Halverwege de avond gaat de DJ draaien dus, mogen de voetjes van de vloer!





bedrijfsfestival

Muziek, good vibes & entertainment streetfood. Dit zomerse pareltje is op elke buiten locatie te realiseren en bieden we volledig op maat aan naar de wensen van jullie bedrijf.

UNIEKE FESTIVAL BELEVING

Bij binnenkomst worden alle QR codes gescant. Vanavond is iedereen VIP en daar hoort natuurlijk een VIP bandje bij. Als je je locker hebt bemachtigd en met een stapel munten op zak, kan het feest beginnen.

SUMMERVIBES

Je bent binnen. Het eerste drankje is een zomerse cocktail en daarmee plof jij samen met jouw collega's neer op een zitzak in de zon of neem je een plons een van de zwembadjes.

THE LINE UP

Losgaan bij de silent disco. Een antaliaanse & caribische muziekbands, een swingende salsaband, een oersterke coverband of zomerse deuntjes vanuit de mainstage. De muziek is geheel in te delen naar smaak en wens.

FOODCORNERS

Kies voor onze foodcorners met onze vrienden van zwart vuur en laat je verrassen met de rokerige smaken van de barbecue. Denk aan gerookte oesters, een gestoomde bao bun met pulled pork en pulled jackfruit of een heel speenvarken aan het spit die wij live klaarmaken op open vuur.

ACTIVITEITEN

Brand marshmallows aan het kampvuur, doe mee aan een cocktailworkshop, ga de strijd met elkaar aan in een potje archery tag, neem een kijkje in de toekomst met onze waarzegster of maak met elkaar een mega lange grafitti wall voor op de muur op kantoor.

BAR

Hier kun je terecht voor een verfrissend drankje. Home made lemonade en icetea, fruitwater, bruisende limonades & bier en wijn.

EEN EXTRA FEESTELIJKE TOUCH

Bellenblaasmachine, strandballen, opblaas krokodillen, zwembadjes, suikerspinmachine, photohokje en een ballenbak zoals je die kent van de IKEA. Alles om een echt festival na te bootsen.



drankarrangement

IK BEN DE BOB

€ 3.50 per persoon per uur
minimale afname van 3 uur

COCA COLA / ZERO
APPEL EN SINAASAPPELSAP
BRUISWATER
FRUIT EN KRUIDENWATER
SOOF & PINKY ROSE FRESH LEMONADE SYRUPS
HOMEMADE ICETEA
HEINEKEN 0.0
GLASWERK

IK BEN OP DE FIETS

€ 4 per persoon per uur
minimale afname van 3 uur

WIJN ROOD, WIT & ROSÉ
PILS
GLASWERK

cocktailbar

Wij werken samen met kleine ondernemers wiens grootste passie het maken van cocktails zijn. Deze passie proef je terug in hun bereidingen.

Ontdek de cocktails de jongens van The Lemon Spirit uit Den Haag die bereid zijn op basis van hun eigen gemaakte limoncello.

BOURBON LEMON SOUR
SPRITZ
PORNSTAR SPIRIT
THE LEMON SPIRIT MOJITO

Een minimale afname van 100 cocktails is vereist.





inhuur van materialen

Wij kunnen de zorg voor inhuur van statafels, barren, tenten, springkussens, heaters etcetera voor jullie uit handen nemen. Wij werken samen met verschillende leveranciers en kunnen de materialen meenemen die jullie nodig hebben voor jullie event. Zo hoeven jullie met fors minder leveranciers in conclaaf te gaan en wij nemen de kosten mee op onze factuur. Wij zorgen voor levering, opbouw, afbouw en retour.

PHOTOBOOTH

Laat je gasten zich uitleven in de photobooth en laat ze naar huis gaan met een tastbare herinnering. Je kunt het zo gek maken als je wilt met props op een stokje, gekke hoedjes en brillen. De foto's kun je digitaal versturen en worden geprint op een ontwerp naar keuze.

Zie je het al voor je: dat je collega's, vrienden en familie nadat ze een paar glaasjes op hebben de photobooth in duiken?

Hilarische foto's gegarandeerd!



het best bewaarde geheim van het haagse strand.



Hoeve Essesteijn

een natuurlijk rustpunt binnen de snelle randstad



**Buitenplaats
Molenwei**

heerlijk het buitenleven vieren in een groene en gezonde polderomgeving.

Nog geen unieke locatie voor jullie event? Wij zijn vaste cateraar bij diverse (feest)locaties waar jullie terecht kunnen met jullie event.

BLOW BEACHHOUSE KIJKDUIN

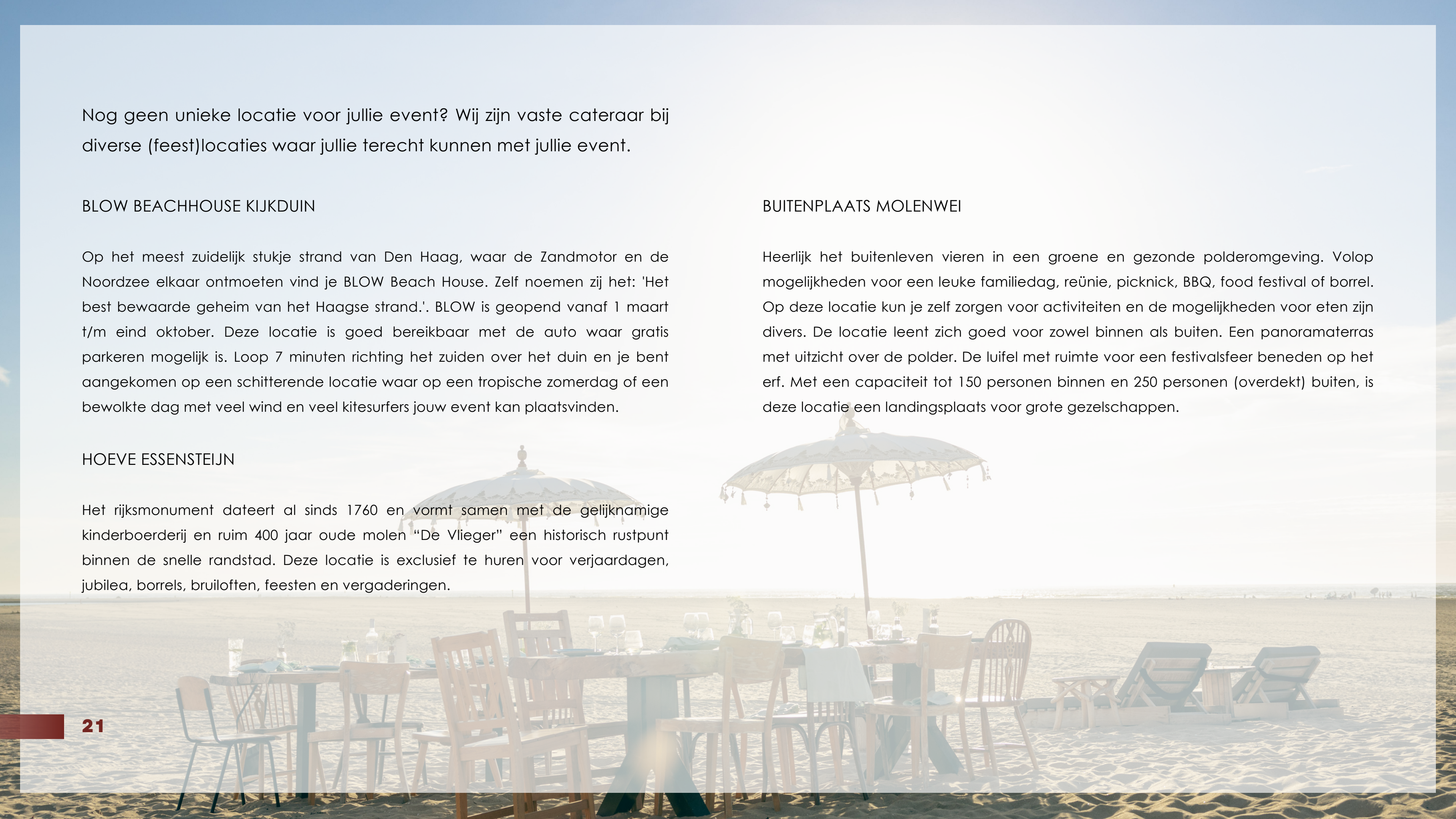
Op het meest zuidelijk stukje strand van Den Haag, waar de Zandmotor en de Noordzee elkaar ontmoeten vind je BLOW Beach House. Zelf noemen zij het: 'Het best bewaarde geheim van het Haagse strand.'. BLOW is geopend vanaf 1 maart t/m eind oktober. Deze locatie is goed bereikbaar met de auto waar gratis parkeren mogelijk is. Loop 7 minuten richting het zuiden over het duin en je bent aangekomen op een schitterende locatie waar op een tropische zomerdag of een bewolkte dag met veel wind en veel kitesurfers jouw event kan plaatsvinden.

HOEVE ESSENSTEIJN

Het rijksmonument dateert al sinds 1760 en vormt samen met de gelijknamige kinderboerderij en ruim 400 jaar oude molen "De Vlieger" een historisch rustpunt binnen de snelle randstad. Deze locatie is exclusief te huren voor verjaardagen, jubilea, borrels, bruiloften, feesten en vergaderingen.

BUITENPLAATS MOLENWEI

Heerlijk het buitenleven vieren in een groene en gezonde polderomgeving. Volop mogelijkheden voor een leuke familiedag, reünie, picknick, BBQ, food festival of borrel. Op deze locatie kun je zelf zorgen voor activiteiten en de mogelijkheden voor eten zijn divers. De locatie leent zich goed voor zowel binnen als buiten. Een panoramaterras met uitzicht over de polder. De luifel met ruimte voor een festivalsfeer beneden op het erf. Met een capaciteit tot 150 personen binnen en 250 personen (overdekt) buiten, is deze locatie een landingsplaats voor grote gezelschappen.





BUFFET CATERING

arrangementen

1. kijk wat je lekker vindt
2. vul je keuze in op ons bestelformulier op de site
3. wij contact met je op voor de bevestiging
4. onze koks gaan de inkopen doen en jullie bestelling met liefde bereiden
5. wij leveren de hapjes op het door jou gekozen tijdstip en komen het ook weer ophalen



HOLLANDS BUFFET

€ 24.75

VOORGERECHTEN

pastinaaksoep

garnalensalade | komkommer | venkel

rode bieten salade | olijven | walnoot

oma's huzarensalade | gekookt eitje | vleeswaren

brood | kruidenboter | dips

HOOFDGERECHTEN

beenham | honing mosterd saus

kippendij | piri piri saus

kabeljauw | venkelsaus

sperziebonen | rode ui

spitskool | blauwe kaas

gebakken krieltjes

ZOMER BUFFET

€ 27.50

VOORGERECHTEN

gazpacho | tomaat | sjalot | rode peper

ceviche | kabeljauw | zeebanaan

gegrilde ananas salade | geitenkaas | pistache

kikkererwten salade | mint | granaatappel

kippendij salade | radijs | ui

brood | gezouten boter | dips

HOOFDGERECHTEN

parelgort | zalm | pesto

paella | chorizo | paprika

melanzane | courgette | aubergine | zeezout | truffelolie

rozeval aardappel | tijm | knoflook

groene asperge | tomaat | champignon | ei

WINTER BUFFET

€ 25.50

VOORGERECHTEN

goulashsoep | riblappen | rode peper

flespompoen salade | pistache dressing | gepofte tomaat

koolrabi carpaccio | veenbes | citrus dressing

witlof salade | spek | crème fraîche

brood | kruidenboter | dips

HOOFDGERECHTEN

varkens rouleau | rodekool | hazelnoot jus

cavolo nero | pompoen | pistache

kippendij | kastanje champignon

vis stoof | venkel | tomaat

aardappel gratin | knolselderij | prei

ITALIAANS BUFFET

€ 26.75

VOORGERECHTEN

pastinaaksoep

garnalensalade | komkommer | venkel

rode bieten salade | olijven | walnoot

oma's huzarensalade | gekookt eitje | vleeswaren

brood | kruidenboter | dips

HOOFDGERECHTEN

beenham | honing mosterd saus

kippendij | piri piri saus

kabeljauw | venkelsaus

sperziebonen | rode ui

spitskool | blauwe kaas

gebakken krieltjes

BOURGONDISCH BUFFET

€ 26.75

VOORGERECHTEN

soep van de dag

vitello Tonnato | tonijnmayonaise | zongedroogde tomaat

meloen | rauwe ham

pasta salade | chorizo | gegrilde paprika

koolsla | wortel | rozijn

haricots verts salade | ei | ansjovis | rucola

zuurdesem brood | dips

HOOFDGERECHTEN

beenhammetje | hazelnootjus

kippenpoten | pikante kaneel rub

vis potje | prei | tomaat

groente cave man style

grot champignons | tijm | rozemarijn | knoflook



HAPJES CATERING

arrangementen

1. kijk wat je lekker vindt
2. vul je keuze in op ons bestelformulier op de site
3. wij contact met je op voor de bevestiging
4. onze koks gaan de inkopen doen en jullie bestelling met liefde bereiden
5. wij leveren de hapjes op het door jou gekozen tijdstip en komen het ook weer ophalen



Onze prijzen staan exclusief btw weergegeven. Onze hapjes arrangementen zijn voor 15 personen samengesteld. Voor grotere aantallen raden wij aan om een offerte aan te vragen. Dan maken wij een aangepast voorstel die past bij de gelegenheid.

PINCHOS PLANK

€ 180 voor 15 personen

3 per persoon

chipolata worstjes | dragon mayonaise

serranoham | spinazie | kwartelei

gemarineerde vijg | geitenkaas

gerookte tomatenboter | pistache | gepofte wortel

artisjok | ansjovis

AMUSES

€ 160 voor 15 personen

3 per persoon

steak tartaar | rode peper | augurk

huisgerookte rosbeef van entrecote | hazelnoot mayonaise

geitenkaas lolly's | biet | saffraan honing

tonijn tartaar | sesam | mirin

blini | gerookte zalm | venkel

HAPJES PLATEAU

€ 156 voor 15 personen

KOUD

garnaaltjes | sambuca dressing | venkel

serranoham | rucola | pomodori crème

gerookte zalm | bieslook mayonaise

roquefort | port-stroop

pikante spinata romana

groente crudité | kruidenmayonaise

WARM

kipspies | yakitori | sesam

gehaktballetjes | tomatensalsa

TAPAS PLANK

€ 195 voor 15 personen

KOUD

mini paprika | geitenkaas

mini mozzarella | pesto | pittenmix

gemarineerde olijf | knoflook | paprika | sinaasappel

spiesje chorizo | olijf | rode ui

pan con tomate

manchego | portstroop

serranoham | meloen

ansjovis | olijven | rode ui

WARM

kipspies | yakitori | sesam

gehaktballetjes | tomatensalsa

nacho | pulled chicken

warme hapjes worden koud geserveerd in ovenschalen

BAR







The image shows an outdoor wedding reception on a wooden deck. In the foreground, a white plastic chair is decorated with a small bouquet of white flowers and a pink ribbon. The background features more white chairs, some wicker chairs, and a wooden archway draped with white fabric. The sky is blue with some clouds. The logo for 'CULINAIR catering & events' is overlaid in the center, with 'CULINAIR' in large white letters and 'catering & events' in smaller white letters below it, all set against a red circular graphic element.

CULINAIR
catering & events