



# OTTENHOME's FOODBOOK 2023

## Voor relatie events & feestelijke ontvangsten

**KOFFIE & THEEBUFFET (1 uur) bij aankomst/inloop** € 4,00 p.p.

**DRANK buffet (1 uur) bij aankomst koffie/thee/fris/alcohol** € 7,50 p.p.

### Naar keuze aan te vullen met:

- Mix van mini sweets assorti € 4,00 p.p.
- Mix van mini hartige snacks assorti € 4,00 p.p.
- Broodje kroket (vlees- of groentekroket) € 4,50 p.p.
- Mix van kaas- en saucijzenbroodje € 4,50 p.p.
- Appeltaart met slagroom € 4,50 p.p.
- Mix van vers belegde mini wraps & broodjes (vlees, kip & vega) € 7,50 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 € 15,00 p.p.
- gedurende - 3 uur € 22,50 p.p.
- gedurende - 4 uur € 30,00 p.p.
- gedurende - 5 uur € 35,00 p.p.

#### Aanvullingen op standaard drankarrangementen - upgradering koffie/thee

Koffie: Cappuccino, Latte Macchiato & Espresso

Thee: Munt-, Gember-, Steranijs-, Citroen-, Kaneel- & Sinaasappelthee € 1,50 p.p.

#### Aanvullingen op standaard drankarrangementen - upgradering bier en wijn

- Gedurende 2 uur € 5,00 p.p.
- Gedurende 3 uur € 7,50 p.p.
- Gedurende 4 uur € 10,00 p.p.
- Gedurende 5 uur € 12,50 p.p.

**Aanvullingen op standaard drankarrangementen - Glas cava** € 5,00 p.glas

#### Aanvullingen op standaard drankarrangementen - Gin Tonic Bar

Gedurende 4 uur, minimaal 40 personen € 10,00 p.p.

Plus éénmalige kosten voor de Gin Tonicbar & shaker €150,00

Gin Tonic met rood fruit

Gin Tonic met komkommerslices, munt & jeneverbessen

Gin Tonic met sinaasappel & kaneel

Gin Tonic Virgin met topping naar keuze

#### Aanvullingen op standaard drankarrangementen - Cocktail Bar

Gedurende 4 uur, minimaal 50 personen € 12,50 p.p.

Plus éénmalige kosten voor de Cocktailbar & shaker €150,00

Pornstar Martini

Espresso Martini

Mojito

Strawberry Daiquiri

Mocktail

## LUNCHES

**ZEILERS LUNCHBUFFET** (1 uur) € 20,00 p.p.

Zachte witte bolletjes  
 Bruin volkoren Polderbrood  
 Crackers  
 Tonijnsalade uit eigen keuken  
 Goudse kaas  
 Grillworst  
 Gerookte kipfilet  
 Vlees- en/of Groentekroket  
 Weckpotjes met jam  
 Weckpotjes met appelstroop  
 Roomboter  
 Koffie, thee en kruidenwaters

Meerprijs aanvulling op Zeilerslunchbuffet:

Jus d'orange en appelsap € 2,00 p.p.  
 Handfruit van het seizoen € 2,00 p.p.

**CAPTAINS LUNCHPLANKEN** (1,5 uur) € 25,00 p.p.

Glaasje gazpacho  
 Guacamole wraps gevuld met kip  
 Bietenwraps gevuld met geitenkaas  
 Desembrood assorti wit en bruin  
 Vlees- en/of Groentekroket  
 Tonijnsalade uit eigen keuken  
 Tomatensalade met mozzarella, basilicum en rucola  
 Hummus spread  
 Mini muesli- e/o rozijnenbollen  
 Vers fruit van het seizoen  
 Griekse yoghurt met granola  
 Roomboter  
 Koffie, thee, jus d'orange & kruidenwaters

**WALKING LUNCH OTTENHOME** (uitgeserveerd gedurende 2 uur) € 32,50 p.p.

Glaasje gazpacho  
 Bruschetta's met assorti home made tonijnsalade en carpaccio met pesto & pittenmix  
 Mix van bietenwraps met geitenkaas & guacamole wraps met gerookte zalm  
 Glashapje met couscous, tabouleh & feta  
 Mini broodje met chicken tinga  
 Pastel de nata  
 Glaasje frappuccino  
 In buffetvorm koffie, thee & kruidenwaters

Meerprijs aanvullingen:

Glas cava € 5,00 p.p.  
 Overige drankjes: diverse mogelijkheden of turven of  
 afkopen voor 2 uur (Hollands assorti/huiswijn) € 8,50 p.p.

**ONTBIJT** (1 uur) € 15,00 p.p.

Croissants assorti, Muffins, Mini muesli- e/o rozijnenbollen, Rijstwafels  
 Griekse yoghurt, Granola, Honing  
 Vers handfruit  
 Roomboter & jam  
 Koffie, thee & kruidenwaters

## BIJ DE BORREL OP TAFEL OM TE DELEN

<b>GEZOND</b> Regenboog veggies met dips	€ 5,00 p.p.
<b>HARTIG</b> Olijven, mix van borrelnootjes & kaasstengels	€ 5,00 p.p.
<b>BREAD &amp; DIPS</b> Landbrood met aioli, tomatensalsa & humus	€ 5,00 p.p.
<b>CLASSIC BITTERGARNITUUR</b> (4 hapjes per persoon) Bitterballen, KaasCroquantjes, kara age kip & garnalen	€ 5,00 p.p.
<b>NACHO'S</b> Maïstortilla's met crème fraîche, guacamole, Jalapeño slices, taco saus & cheddar	€ 5,50 p.p.
<b>BIJNA VEGGIE BITTERGARNITUUR</b> (4 hapjes per persoon) Bitterballen, crunchy bloemkoolroosjes, oesterzwam bites & maisribbetjes	€ 6,00 p.p.
<b>TAPAS PLANK KOUD</b> Olijven, amandelen, pico's, aioli, tomatendip, 3 soorten charcuterie, 2 soorten kaas & druiven	€ 7,00 p.p.
<b>TAPASPLANK WARM</b> Calamares, albondigas, chorizo worstjes & croquetas	€ 9,00 p.p.

## FINGERFOOD

Heeren van Loosdrecht bittergarnituur assorti; Bitterballen, KaasCroquantjes en/of Tempura garnalen	€ 1,50 p.s.
Veggie bittergarnituur assorti: Crunchy couliflower, Crunchy champignons en/of maisribbetjes	€ 1,75 p.s.
Gefrituurde garnalen	€ 1,75 p.s.
Mini guacamole wrap met zalm en/of carpaccio	€ 3,00 p.s.
Mini bietenwrap met geitenkaas en/of hummus	€ 3,00 p.s.
Mini broodje met kip tinga	€ 4,00 p.s.
Mini broodje met mini hotdog	€ 4,00 p.s.
Puntzak friet met mayo	€ 4,50 p.s.
Glashapjes met spicy couscous met topping naar keuze of assorti van vis, vlees en/of vega	€ 5,00 p.s.
Glashapjes met tonijntartaar, zeewier, mierikswortel mayo & sojasaus	€ 6,00 p.s.
Puntzak crunchy zoete aardappelbites met muhammara	€ 6,00 p.s.
Mini broodje met mini hamburger	€ 6,50 p.s.
Puntzak met charcuterie, kaas & hartige bites	€ 6,50 p.s.

## FEESTAVOND FINGERFOOD

Arrangement per persoon

€ 10,00 p.p.

Op tafel mix van nootjes, zoutjes & kaasstengels

Uitserveren mix van Bitterballen, Kaascroquantjes, Kara age kip & Tempura garnalen

Uit de (Febo)wand assorti van Krokette, Frikandel, Kaassouflé & Kipcorns

Uitserveren ter afsluiting puntzak friet met mayo

### ALLERGIEËN / DIEËËTEN

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!

**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



## BARBECUES

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

### ZEILERSBARBECUE

€ 35,00 p.p.

Black Angus Burger

Gemarineerde kipdijsaté

Kipworstjes

Verse zalm gegrild op cederhout met honing & tijm glaze

Falafel balletjes \*

Kleurrijke koolsalade met rozijnen & dadel balsamico dressing \*

Salade met tomaten, bulger, bonen & frisse citroen-munt dressing \*

Salade met spinazie, feta, tomatencouscous & Ras el Hanout dressing \*

Rozemarijnaardappeltjes uit de oven

Satésaus, Smokey BBQ saus, Spicy Chipotle, Burger Sauce & Relish \*

Aïoli & Stokbrood \*

\* Zijn vegetarische gerechten!

### CAPTAINSBARBECUE

€ 42,50 p.p.

Verse zalm gegrild op cederhout met honing & tijm glaze

Vangst van de dag

Picanha met chimichurri kruidenmix

Black Angus Burger

Gemarineerde kipdijsaté

Avocaburgers \*

Falafel balletjes \*

Bake tray met rozemarijn aardappeltjes, zomergroente en sumak \*

Kleurrijke koolsalade met rozijnen & dadel balsamico dressing \*

Salade met tomaten, bulger, bonen & frisse citroen-munt dressing \*

Salade met spinazie, feta, tomatencouscous & Ras el Hanout dressing \*

Rozemarijnaardappeltjes uit de oven

Satésaus, Smokey BBQ saus, Spicy Chipotle, Burger Sauce & Relish \*

Aïoli & Stokbrood \*

\* Zijn vegetarische gerechten!

## NAGERECHTEN BUFFET

€ 8,00 p.p.

Cake bites met room

Pastel de nata

Mini mousse glaasjes

Crème brûlée leche frita style

Profiterols

Vers fruit van het seizoen

## TAPAS BUFFET STYLE

### Voorgerechten

€ 45,00 p.p.

Assorti van;  
Charcuterie o.a. fuet, chorizo & ham  
Manchego & Cabrales  
Gegrilde groente & olijven  
Boquerones  
Chorizo a la Sidra  
Mini croquetjes  
Calamaris  
Spread en dips o.a. aioli, tomatendip, pico's & stokbrood

### Hoofdgerechten

Albondigas in tomatensaus  
Paella met vis en chorizo  
Zalm a la plancha  
Patatas Bravas  
Salade Valencia

### Nagerechten

Crème brûlée leche frita style  
Pastel de nata  
Chocolade taart

## KINDERMENU (voor gasten tot 12 jaar)

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.

### Small

€ 12,50 p.p.

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

### Medium

€ 22,50 p.p.

Mini wraps met kip of hummus  
Patat friet  
met rundvlees-, kip- of avocado burger  
twee mini sweets bites

## SIT DOWN DINERS

**3-gangen menu**

€ 47,50 p.p.

**Meerprijs linnengoed**

€ 5,00 p.p.

## VOORGERECHTEN

### VIS:

- Tonijntartaar met edamame, bosui, sesam, wasabi & sojasaus
- Zalm carpaccio met frisse kruidendressing
- Tempura garnalen op Oosterse salade

### VLEES:

- Carpaccio met kapper-appeltjes, rode ui, pittenmix, parmezaan & truffelmayonaise
- Tompouce met steak tartare & carpaccio mayonaise
- Peking eend slices met komkommer, cresses & miso-karamelsaus

### VEGA:

- Burrata caprese met basilicum olie
- Carpaccio van chioggia biet met feta, walnoten & balsamico
- Geitenkaas quiche met wortel-koolsalade

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

## HOOFDGERECHTEN

### VIS:

- Zeebaars met zoete aardappelsticks, kreeftensaus & gegrilde groene asperges
- Zalmfilet met spinazie ricotta ravioli, mascarpone saus & waterkers
- Pulpo in polenta mandje met geroosterde aubergine, kimchi & knoflookmayo

### VLEES:

- Picanha gegrild met rode wijnsaus, aardappel garnituur & groene aspergeboccoli
- Entrecôte gegrild met bearnaisesaus, aardappel garnituur & groene aspergeboccoli
- Lamsrump gegrild met kruidencrumble, aardappel garnituur & groene aspergeboccoli

### VEGA:

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

## NAGERECHTEN

- Smaakexplosie van chocola, tiramisu, koffie en caramel
- Passievruchten verrassing
- Frambozen creme op Bretons zanddeeg

## 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.



## WALKING DINER / LUNCH

**Gerechten worden op bordjes of in schaalpjes uitgeserveerd** € 47,50 p.p.

- Carpaccio met kapper-appeltjes, rode ui, pittenmix, parmezaan & truffelmayonaise
- Risotto met munt, doperwtten, groene asperges, feta & citroenzest
- Zalmfilet met ravioli gevuld met spinazie, ricotta & citroenolie
- Entrecôte met bearnaisesaus, zoete aardappelsticks & broccolipuree
- Sweet surprise van mini cake bite, romige mousse & pastel de nata

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

## DINER FAMILY STYLE

**Voorgerechten worden "to share" op planken geserveerd** € 45,00 p.p.

Assorti van:

Carpaccio met kapper-appeltjes, rode ui, pittenmix, parmezaan & truffelmayonaise

Tonijn tartaar met edamame, lente-ui, sesam, wasabi & sojasaus

Antipasti van gegrilde groente, olijven & mozzarellabolletjes met basilicum

Broodsoorten & smeersels

**Hoofdgerechten worden uitgeserveerd\***

Entrecôte gegrild met bearnaisesaus, aardappel garnituur & groene asperges of

Zalmfilet met risotto, groene asperges, Parmezaan en citroen olijfolie of

Buffelmozzarella op ravioli met spinazie, ricotta, limoen met basilicum olie & 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 & champagne

Glaasjes met tropical mousse

Romige cake bites

**HIGH TEA** of van 13.30 tot 15.30 uur of van 14.00 tot 16.00 uur

Op tafel worden schaalpjes & étagères geplaatst met assorti van zoete & hartige hapjes

We gaan uit van een assorti van 3 hartige en 3 zoete hapjes per persoon

Gedurende 2 uur koffie & verse kruidentheëën € 25,00 p.p.

Met assorti van zoete & hartige hapjes:

Glaasje gazpacho

Mediterrane quiche

Sandwiches met tonijnsalade

Mini guacamole wrap met pikante kip

Pastel de nata

Cannoli pistache, karamel zeezout en limoncello

Meerprijs aanvullingen:

Glas cava € 5,00 p.p.

Overige drankjes: diverse mogelijkheden of turven of  
afkopen voor 2 uur (Hollands assorti/huiswijn) € 8,50 p.p.