



# OTTENHOME'S FOODBOOK 2020

## voor feesten & relatie events

### DRANKEN

#### KOFFIE & THEEBUFFET (1 uur)

€ 4,00 p.p.

#### Naar keuze aan te vullen met:

- Mini muffins & brownies
- Appeltaart
- Assorti van mini gebakjes
- Pastel de Nata
- Cheesecake
- Mix van mini saucijzen- en kaasbroodje
- Broodje kroket
- Donut wall assorti

#### Meerprijs

€ 2,75 p.p.  
€ 3,00 p.s.  
€ 3,75 p.p.  
€ 3,75 p.p.  
€ 3,75 p.s.  
€ 3,75 p.p.  
€ 3,75 p.s.  
€ 5,50 p.p.

#### DRANKARRANGEMENTEN

Gezelschappen v.a. 20 personen kunnen gebruik maken van onze drankarrangementen met onbeperkte keuze uit ons Hollands assortiment: frisdrank, Heineken 0.0%, Heineken tapbier, huiswijnen (Chenin Blanc, Shiraz Cabernet, Zuid Afrikaanse rosé & alcoholvrije wijn), standaard koffie en theesoorten

#### Prijzen drankarrangement:

gedurende - 2 uur	€ 15,00 p.p.
gedurende - 3 uur	€ 20,00 p.p.
gedurende - 4 uur	€ 25,00 p.p.
gedurende - 5 uur	€ 30,00 p.p.

#### In aanvulling op drankarrangementen:

Meerprijs aanvulling luxere koffie & thee soorten: € 1,50 p.p.

Koffie: Cappuccino, Latte Macchiato & Espresso

Thee: Verse Munt-, Gember-, Citroen- & Sinaasappelthee

Meerprijs aanvulling luxere biersoorten & luxere wijnen i.p.v. huiswijnen: € 5,00 p.p.

Gedurende 4 uur

Bieren: Wieckse Witte, Radler, Radler 0.0%, Affligem, Westmalle, Ipa Brand, Brand Weizen 0.0%, Desperado & Sol

Wijnen: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Syrah Viognier (rosé), Cava & alcoholvrije Cava

Meerprijs aanvulling buitenlands gedistilleerde dranken € 7,50 p.p.

Gedurende 4 uur

Meerprijs aanvulling aangeklede Gin tonic bar: € 7,50 p.p.

Gedurende 4 uur, minimaal 50 personen / € 375,00

Bosford met rood fruit

Bombay met komkommerslices, munt en jeneverbessen

Bombay met sinaasappel en kaneel

Seedlip alcoholvrij met topping naar keuze

## LUNCHES

**ZEILERS LUNCHBUFFET** (1 uur) € 14,75 p.p.

Zachte witte bolletjes  
 Bruine sneetjes volkoren brood  
 Tonijnsalade uit eigen keuken  
 Goudse kaas  
 Hummus  
 Gerookte kipfilet  
 Icebergsla  
 Tomaatjes  
 Komkommerslices met dille  
 Wortelsalade  
 Krokot met mosterd  
 Weckpotjes met jam en hagelstlag  
 Roomboter  
 Koffie, thee en kruidenwaters

Meerprijs aanvulling op Zeilerslunchbuffet:  
 Jus d'orange € 2,00 p.p.

**CAPTAINS LUNCHBUFFET** (1 uur) € 19,25 p.p.

Bruin en wit zuurdesembrood  
 Zachte witte bolletjes  
 Tonijnsalade  
 Brie van de plank  
 Tomatensalade met mozzarella met basilicum en rucola  
 Salade van rivierkreeftjes  
 Carpaccio van runderhaas met pesto en pittenmix  
 Krokot met mosterd  
 Paprika tapenade  
 Hummus  
 Roomboter  
 Griekse yoghurt met walnoten, granola en honing  
 Vers handfruit van het seizoen  
 Koffie, thee, jus d'orange en kruidenwaters

**SHARING LUNCH** (2 uur) € 29,50 p.p.

Bruschetta's assorti belegd met:  
 serranoham met blauwschimmelkaas, homemade tonijnsalade, carpaccio met pesto  
 Mini zachte bolletjes belegd met mini croquetjes & groente mannekes van de Heeren van Loosdrecht  
 Mini wraps met gerookte zalm en roomkaas en geitenkaas met honing  
 Stokje saté in satésaus in cilinderglaasje  
 Mini glaasje ice coffee met hazelino  
 Spiesje met vers fruit en munt  
 Glaasje gevuld met frozen yoghurt en verse bosbessen  
 Koffie, thee, jus d'orange en kruidenwaters

## FINGERFOOD (per stuk)

- Spinazie-kaas kroketje	€ 1,15 p.s.
- Geitenkaas kroketje	€ 1,15 p.s.
- Chorizo kroketje	€ 1,15 p.s.
- Bitterbal van de Heeren van Loosdrecht Croquetteurs	€ 1,15 p.s.
- Yakitori spiesje	€ 1,75 p.s.
- Mini saucijzenbroodje	€ 1,75 p.s.
- Spiesje met mozzarella & tomaat	€ 2,00 p.s.
- Mini Quiche met zalm, kaas & Lorraine	€ 2,00 p.s.
- Mini wraps assorti met gerookte zalm, kip, geitenkaas en carpaccio	€ 2,25 p.s.
- Bruschetta's met geitenkaas en pesto, serranoham met blauwschimmel- kaas, carpaccio met pitten en Parmezaan, gerookte zalm met roomspread	€ 2,75 p.s.
- Mini bolletje met kroket	€ 3,50 p.s.
- Puntzakje met verse friet en mayo	€ 3,50 p.s.
- Mini bolletje met mini hamburger	€ 4,50 p.s.
- Glashapje met rivierkreeftjes	€ 4,50 p.s.
- Glashapje met couscous salade munt/yoghurtdip en reepjes ossenhaas	€ 4,50 p.s.
- Glashapje met quinoa salade en geitenkaas	€ 4,50 p.s.
- 2 stokjes saté, satésaus, garnituur en landbrood	€ 7,50 p.p.

## BIJ DE BORREL OP TAFEL

<b>GEZOND</b> Radijsjes, komkommer, mini tomaatjes, babycarrots met humus en aioli	€ 3,75 p.p.
<b>HARTIGE NOOT</b> Olijven, amandelen, cashewnoten, kaasstengels	€ 3,75 p.p.
<b>SPREAD &amp; DIPS</b> Breekbrood met aioli, humus en paprika tapenade	€ 4,00 p.p.
<b>HOLLANDS KOUD</b> Blokjes jong belegen en oude kaas, fuet, ossenworst, augurkjes,	€ 4,50 p.p.
<b>NACHOS</b> Maïs tortilla's met crème fraîche, guacamole, Jalapeño slices, taco saus en cheddar	€ 4,50 p.p.
<b>HOLLANDS GEFRITUURD</b> Bitterbal, kaasstengel, mini loempia, vlammetje en gefrituurde garnaal	€ 4,50 p.p.

## BORRELPLANKEN

### AMSTERDAM

€ 7,50 p.p.

Stokbrood met kruidenboter  
Blokjes oude kaas en grove mosterd  
Ossenworst, augurkjes, zilveruitjes  
Gehaktballetjes in satésaus  
Bitterballen en kaasstengels  
Walnoten, druiven en worteltjes

### BARCELONA

€ 7,50 p.p.

Manchego  
Spinazie-, geitenkaas- en chorizo kroketjes  
Calamaris  
Fuet en Chorizo  
Amandelen, olijven en aioli

### TOKIO

€ 7,50 p.p.

Kara age (kippendijfilet in panko coating),  
Harumaki (handgerolde springrolls met glasnoedels)  
Chicken yakitori  
Tatsuta (in gember en knoflook gemarineerde kippendij in tempurabeslag)  
Japanse sesamsaus  
Wasabi nootjes en Furikake pinda's

## BARBECUES

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

### ZEILERSBARBECUE

€ 27,50 p.p.

Verse zalm geroosterd op een cederhouten plankje met lemonpepper  
 Runderhamburgers  
 Gemarineerde kipdijsaté  
 Barbecueworstjes  
 Maïskolven met chili pepper  
 Zomerse koolsalade met venkel, bleekselderij, rozijntjes, koriander en pittenmix  
 Mediterrane salade met kikkererwten, olijven, Griekse yoghurt en munt  
 Spinaziesalade met bulghur, feta, komkommerlinten, geroosterde pittenmix, chilivlokken en aardbei/zwarte peperdressing  
 Aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en tijm  
 Satésaus, assorti van smokey bbq sauzen en aioli  
 Stokbrood

### CAPTAINSBARBECUE

€ 34,00 p.p.

Gemarineerde ossenhaasspiesjes  
 Gamba spiesjes in knoflook-/chili-olie  
 Lamskoteletjes  
 Vis van de dag geroosterd op een cederhouten plankje met lemonpepper  
 Runderhamburgers  
 Ribs  
 Gemarineerde kipdijsaté  
 Maïskolven met chili pepper  
 Zomerse koolsalade met venkel, bleekselderij, rozijntjes, koriander en pittenmix  
 Mediterrane salade met kikkererwten, olijven, Griekse yoghurt en munt  
 Spinaziesalade met bulghur, feta, komkommerlinten, geroosterde pittenmix, chilivlokken en aardbei/zwarte peperdressing  
 Geroosterde zomer groente uit de oven met sumak  
 Aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en tijm  
 Satésaus, assorti van smokey bbq sauzen en aioli  
 Stokbrood

### BARBECUE 20/80 (20% vis/vlees & 80% plantpower)

€ 37,50 p.p.

Bietenburgers  
 Avocaburgers  
 Maïskolven van de grill  
 Ananas van de grill  
 Zalm op cederhouten plank langzaam gegaard  
 Runderhamburger van de Lindenhoff  
 Ossenhaas spiesjes  
 Quinoa met wortel, avocado, Edamame, abrikozen, sumak, dille en munt  
 Spinazie salade met kikkererwten geroosterde pittenmix en pecannoten  
 Rijstsalade met rozijnen, vijgen, amandelen, koriander, munt, ras el hanout en granaatappel  
 Linzensalade boordevol met tuinbonen, sugarsnaps, doperwten en munt  
 Alle kleuren van de regenboogsalade  
 Watermeloensalade met feta, rode ui, pompoenpitten en pepertjes  
 Geroosterde zomergroenten uit de oven  
 (zoete) Aardappelwedges uit de oven  
 Homemade hummus, labneh en guacamole  
 Zuurdesembrood en maïsnachos

## NAGERECHTEN

### IJS

€ 4,00 p.p.

Vers ambachtelijk schepijs uit de ijscokar  
Naar keuze hoorntjes, cups en 4 ijssmaken van het seizoen  
(2 soorten sorbetijs en 2 soorten roomijs)

### FROZEN YOGHURT BUFFET

€ 6,75 p.p.

Met stevia gezoete frozen yoghurt  
met een buffet vol met toppings naar keuze uit:  
walnoten, granola, M&M's, rood fruit en honing

### DESSERTBUFFET

€ 7,50 p.p.

Donuts wall  
Slagroomsoesjes  
Brownies  
Cheesecake  
Verse meloensalade

## BUFFETTEN

### TAPAS AAN DE WATERKANT

€ 35,00 p.p.

Proeverij van Spaanse hammen  
 Fuet en Chorizo  
 Manchego kaas  
 Cabrales  
 Spiesjes met tomaat/mozzarella  
 Olijven  
 Gevulde pepers  
 Gegrilde groente  
 Krokettes met Chorizo, geitenkaas en spinazie  
 Groene salade met Cabrales en walnoten  
 Komkommer venkelsalade met dille  
 Albondigas de carne  
 Pinchos de Barca (ossenhaasspiesjes)  
 Calamaris  
 Pollo al ajillo (kip)  
 Spaanse rijst met paprika, pepers en pitten (paëlla)  
 Patatas Bravas  
 Aioli en Landbrood

### CAPTAINSBUFFET

€ 37,50 p.p.

Salade van galia-, honing- en Cantaloupe meloen met parmaham  
 Tuinsalade met tomaten, frambozen en buffelmozzarella  
 Rundercarpaccio met kappertjes, pitten en Parmezaanse kaas  
 Quinoa salade met feta, pecannoten en gesmoorde rode ui in balsamicoazijn  
 Veldsla met gerookte zalm, komkommerspaghetti en een mosterddille dressing  
 Caesarsalade met Italiaanse radicchio, ansjovis, gemarineerde kipdijstukjes ei en Parmezaan  
 Ossenhaasspiesjes met pepersaus  
 Kabeljauw op cederhout gegaard met trostomaatjes en kappertjes  
 Gemarineerde kipdijstata met satésaus  
 Ambachtelijke gehaktballetjes uit de oven met mozzarella, tomaat en basilicum  
 Spinaziesalade met feta, komkommerlinten, geroosterde pittenmix, chilivlokken en aardbei-peperdressing  
 Koolsalade met venkel, bleekselderij, rozijntjes, koriander en pittenmix  
 Vers gewokte seizoen groente  
 Rosemarijn aardappeltjes uit de oven  
 Basmati rijst  
 Home made tapenade, kruidenboter en landbrood

### ZOMER STAMPPOTTENBUFFET

De samenstelling volgt nog!

### STAMPPOTTENBUFFET

€ 25,00 p.p.

Boerenkool  
 Zuurkool  
 Hutspot  
 Gebakken spekjes, gehaktballen, rookworst  
 Piccalilly, jus, mosterd, zilveruitjes en augurkblokjes

## SIT DOWN DINNER

Je bepaalt zelf het (keuze) menu voor je gasten:

- 3 gerechten € 35,00 p.p.
- 4 gerechten € 42,50 p.p.

### KOUDE VOORGERECHTEN

- Rundercarpaccio met kappertjes, pesto, pitten en Parmezaanse kaas
- Gerookte zalmcarpaccio met mosterd dille
- Salade met Egmondse geitenkaas

**Bij de voorgerechten serveren we:** ambachtelijk landbrood en tapenade

### TUSSENGERECHTEN

- Pomodori soep
- Scroppino

### HOOFDGERECHTEN

- Gemarineerde gambaspiesjes (2) in knoflookchili
- Gemarineerde ossenhaasspiesjes (2) met pepersaus

**Bij deze hoofdgerechten serveren we:** een aardappelgarnituur en verse groente uit de wok

- Veggiebowl met avocado, carrots, spinazie, kikkererwten, granaatappelpitjes, Ras-el-Hanout, paprikapoeder, quinoa en landbrood

### NAGERECHTEN

- Cheesecake
- Crème brûlée
- Tiramisutaartje

## SHARED DINING

Gerechten worden op schalen, plateaus en planken op tafels ingezet € 37,50 p.p.

### Voorgerechten:

- Salade rivierkreeftjes met romige whiskeysaus
- Rundercarpaccio met pesto, pittenmix, rode ui en kappertjes
- Gegrilde groente van het seizoen met mix van olijven

### Hoofdgerechten:

- Gemarineerde ossenhaasspiesjes met pepersaus
- Zalm geroosterd op een cederhoutenplank met lemonpepper
- Veggiebowl met quinoa, kikkererwten en gegrilde groente
- Friet en mayonaise

### Nagerechten:

Een assorti van slagroomsoesjes, mini brownies, hazelino's en chocolade ijslolly's

## WALKING DINNER

We serveren je gasten de volgende 5 gerechten: € 40,00 p.p.

- Salade caprese met buffelmozzarella en basilicum
- Rundercarpaccio met pittenmix, Parmezaan en rucola
- Op cederhout bereide zalm met lemonpepper
- Ossenhaasspiesje met verse wok groente en aardappeltjes uit de oven
- Crème brûlée



## EILANDSTOP (min. 25 personen)

Medewerkers van Ottenhome staan op het eiland voor je klaar met: statafels, zitzakken, strandstoelen en catering

### TAKE A BREAK

€ 10,00 p.p.

Donut wall en 2 blikjes (fris)drank naar keuze

### ZALIGE ZALM

€ 10,00 p.p.

Mini broodje met gerookte zalm en 2 drankjes

### HARING HAPPEN

€ 10,00 p.p.

Hollandse (nieuwe) haring met Amsterdamse uien en 2 drankjes

Meerprijs: glas Korenwijn

€ 3,00 p.g.

### TAKE A WRAP

€ 12,50 p.p.

2 hartige gevulde mini wraps p.p. (mix van carpaccio, kip, geitenkaas & zalm) en 2 (fris)drankjes naar keuze

Meerprijs: glas Cava

€ 4,75 p.g.

### PALING PROEVERIJ

Gerookte IJsselmeer paling proeven op een eiland in de Wijde Blik en 2 drankjes

€ 17,50 p.p.

Meerprijs: glas Berenburg

€ 3,00 p.g.

## VOOR AAN BOORD

### OVERLEVINGSPAKKET

€ 6,75 p.p.

Blikje Bier, blikje frisdrank, energy bar en zakje chips

### BORRELTAS voor minimaal 4 personen

€ 10,00 p.p.

Bij 4 personen: Fles rosé, 4 blikjes bier en 4 blikjes fris  
Kaasstengels, Tuc en Poppadoms

### BUBBLES & BITES voor minimaal 4 personen

€ 12,50 p.p.

Bij 4 personen: Fles Cava, Fles mineraalwater  
Manchego, fuet, olijven en Poppadoms

### CAPTAINS LUNCHPAKKET

€ 15,50 p.p.

Blikje Sourcy blauw, blikje frisdrank  
Wrap gevuld met gegrilde kip en guacamole  
Wrap gevuld met gerookte zalm crème fraîche  
Landbrood met brie van de mat  
Landbrood met boeren achterham  
Handfruit

### HAPJESTAS voor minimaal 4 personen

€ 17,50 p.p.

Bij 4 personen: Fles rosé, 4 blikjes bier, 4 blikjes frisdrank, fles mineraalwater  
Kaasstengels, Tuc, Poppadoms  
Manchego kaas en blokjes oude kaas  
Fuet, ossenworst en serranoham  
Snacktomaatjes, komkommer, radijsjes en worteltjes  
Landbrood met aioli en tapenade

## ONTBIJT (1½ uur)

€ 14,50 p.p.

Witte bolletjes  
 Croissants  
 Jonge kaas en gerookte kipfilet  
 Jam  
 Roomboter  
 Griekse yoghurt en granola  
 Koffie en thee  
 Melk en jus

## HIGH TEA (1½ uur)

€ 15,00 p.p.

Mini meringues, cocoskoekjes,  
 Notencrunches, brownies en muffins  
 Macarons en nougat  
 Sandwiches met gerookte zalm en roomkaas  
 Mini wrap met gerookte kip  
 Bruschetta met tonijnsalade  
 Appelsap en Jus d'orange  
 Koffie en thee buffet

## HIGH BIER

€ 30,00

Bucket met 4 flesjes bier naar keuze  
 4 bitterballen  
 4 spicy kipnuggets  
 Nachos met cheddar cheese, guacamole, Jalapeño slices & tomato relish

## HIGH WINE

€ 40,00

Fles wijn naar keuze: Chardonnay, Sauvignon, Cava of Valcombes rosé  
 Fles Sourcy rood of blauw  
 Oude kaas  
 Brie  
 Manchego  
 Springrolls  
 Sushi roll  
 Fuet

### 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. Ons Optimistenmenu bestaat uit: Verse friet met mayo, appelmoes en naar keuze; Asian kipnuggets, mini hamburger, hotdog of kroket én als toetje een perenijsje of Raketje € 8,25 p.p.

### ALLERGIEËN / DIEETEN

We verzoeken je ons uiterlijk **7 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!