



STOKE

OUTDOOR COOKING

VOORBEELD COMMUNIESPECIALS

WORDEN OP MAAT GEMAAKT EN GEBUDGETTEERD NA AFSpraak

FORMULE “WALKING DINNER”

Bij het toekomen van de gasten serveren we geroosterd Toscaans brood met gekonfijte knoflook en selder gebraden in Medina kruiden, dip van groentensnippers.

Thais soepje van wortel en pompoen opgefrist met gember en citroengras

—•••—

Spaanse pincho van gemarineerd spek met wilde tijm en gerookte paprika

—•••—

Aardappel met romesco salsa en gerookte paling

—•••—

Spies van kippendijen van hoevekip gelakt met Japanse specerijen, geroosterde sesam en chili

—•••—

Dorade royal op een gekoelde brandade van stokvis, rode ui en dille

—•••—

Picanha rundsvlees, ratjetoe met knapperige selder en sojabootjes, geroosterde cashewnoten

—•••—

Gemarineerde ananas geroosterd met rozemarijn, droge vermouth en cassonade

FORMULE “TOUT RAGOUT”

Als de gasten arriveren serveren we à la minute geroosterde en gezouten amandelen en pinda's, naanbrood met verse kruidendip. De gasten kunnen zichzelf aan de Ofyr bedienen van volgende stoverijen, ragouts en eenpansgerechten:

We starten met een soepje van Spaanse tomaat en gepofte paprika, snippers van bladpeterselie

—•••—

Thaise rode kerrie van gevogelte met bamboe en sojabootjes

—•••—

Sudderpot van rundsbout met zilverui, beukenzwammen en bleekselder

—•••—

Kalfsragout met gepekeld citroen en cashewnoten, boerejongens en Arabische aromaten.

—•••—

Stoverij van Breydelspek, varkensribstuk en boereworst, lichte mosterdjus “Cross and Blackwell”, jonge erwten en wortel

—•••—

Vispotje uit Honfleur, romige tomatenjus verfijn met fumet van langoustines en garnaal, snippers van jonge groenten.

—•••—

Dessertje: we pofferjes in sinaasjus en karamel, vanille ijs

FORMULE “BALLENFESTIJN”

Tijdens het eerste uur serveren we geroosterde groentenspiesjes en saté's van kip, hierbij een dip van gerookte ketchup en wortelmayonaise. Op een serveertafel bieden we een rijkelijk gemengde salade aan met krielpatatjes en geassorteerde broodmand. Vanop de Ofyr kunnen de gasten zich bedienen van:

Mexicaanse kalfsballen licht verfijnd met gerookte paprika en komijn, rode boontjes.

—•••—
Indonesische kerrie met kippenballen, soja en Oosterse kool

—•••—
Vlaamse ballen in tomatensaus met erwten en knapperige selder

—•••—
Runderballen in donkere jus met champignons, truffel-tartufata en knolselder

—•••—
Varkens gehaktballen met zaadjes mosterd, Isigny room en prei

—•••—
Aardbeien geflambeerd met rozenwater en limoen, snippers van basilicum en munt, vanille ijs

FORMULE “HOLÉ NOG SATÉ”

Dit is een volledige doe-het-zelf concept. Wij leveren een buffet dat bestaat uit:
Salade van Italiaanse tomaat met romige mosterd-bieslookdressing

—•••—
Knapperige seldersalade verrijkt met komkommer en gepekeld citroen, pinda olie

—•••—
Witte kool met preireepjes, handgeklopte mayonaise en zilverui

—•••—
Aardappelsalade met rode ui, bladpeterselie en zachte augurk

—•••—
Siciliaanse pasta salade met caponata groentjes

—•••—
Gemengde salade met vinaigrette van olijfolie en merlot azijn

—•••—
Grote mand met diverse broodsoorten

De gasten kunnen nu zelf hun eigen spiesjes nemen en bakken, de diverse soorten zijn:

Groenten saté zelf gebakken

—•••—
Spies van kip zelf gebakken

—•••—
Spies van varken zelf gebakken

—•••—
Spies van rund zelf gebakken

—•••—
Spies van scampi zelf gebakken

—•••—
Spies van kalfsgehaktbal zelf gebakken
