zomer FOODBOOK

Van borrel tot buffet - altijd bijzonder

Boer10 Foodservice

Luxe

Persoonlijkheid

Professioneel

Betrouwbaar

Boer10 Foodservice

WELKOM

Welkom bij het Boer10 Foodbook 2025, uw gids voor luxe catering en eventstyling! Wij staan garant voor perfecte communicatie, maximale prijs-kwaliteit en een onvergetelijke beleving. Wij luisteren naar uw wensen en vertalen deze in culinaire kunst en stijlvolle ambiance. Van intieme diners tot grootse evenementen – wij verzorgen alles tot in de puntjes. Uw event verdient het beste!

DELICIOUS MOMENTS

Boer10 Foodservice

INHOUDSOPGAVE

01 WAAROM KIEZEN VOOR ONS

- Boer10 Foodservice – Luxe, smaak en beleving in perfectie

02 WALKING DINER & FINE DINING

- Menu

03 BARBECUES

- Winter barbecue
- Gooische barbecue
- Haute grill barbecue

04 BUFFETTEN

- Chef's choice
- Chef's choise II
- Hollands buffet
- Italiaans buffet
- Spaans buffet

05 BORREL & HAPJES

- Chef's choice hapjesschaal
- Luxe amuseschaal
- Meditarian bites
- Hollandsche hapjesschaal
- Tafelgarnituur deluxe

06 LUNCH

- Broodjeslunch luxe
- Broodjeslunch "12 uurtje"
- San Sebastian lunch
- Mini broodjes lunch

07 TAARTEN & HIGH TEA

Boer10 Foodservice

HOOFDSTUK 1

Waarom kiezen voor ons?

SAMEN VOOR EEN 10!

Kies voor ons en je bent verzekerd van:

- Excellente communicatie. Wij luisteren, begrijpen en overtreffen uw verwachtingen.
- Hoge mate van luxe en efficiëntie. Smaakvolle kwaliteit en gestroomlijnde organisatie.
- Maatwerk en flexibiliteit. Van exclusieve bruiloften tot zakelijke meetings
- Een beleving om nooit te vergeten!

Catering voor je bedrijf of team?

Voor ons is niks te gek!

Voor zakelijke klanten geven wij u de mogelijkheid om catering op maat uit te vragen afgestemd op uw specifieke wensen en behoeften. Om de beste optie voor uw bedrijf te vinden, plannen wij een kennismakingsgesprek in waarin we samen de mogelijkheden bespreken. Hier bieden wij u ook de kans om de catering geheel vrijblijvend te ervaren, zodat u een goede indruk krijgt van onze service en kwaliteit.

Eventstyling

Wij bieden professionele eventstyling voor elke gelegenheid, van bruiloften en verjaardagsfeesten tot borrels en jubilea.
Met oog voor detail creëren wij de perfecte sfeer die past bij uw evenement. Of het nu gaat om tafeldecoraties, bloemstukken, verlichting of andere persoonlijke accenten, wij zorgen ervoor dat alles tot in de puntjes is afgestemd!

Samen bespreken we uw wensen en ideeën, zodat we een unieke en feestelijke setting neerzetten die uw gasten zal verrassen en de herinneringen extra bijzonder maakt.

Groepen groter dan 50?

Heeft u een event met meer dan 50 gasten? Geniet van een exclusieve proeverij waarbij u de geselecteerde gerechten en wijnen vooraf kunt ervaren. Zo krijgt u een helder beeld van hoe uw evenement eruit zal zien. Gratis en geheel vrijblijvend!

Contactgegevens

Neem contact met ons op voor een offerte op maat!

- +31 6 22 531 502
- Gijsbrecht van Amstelstraat 189, 1214 AZ Hilversum
- www.boer10foodservice.nl

Boer10 Foodservice

Boer10 Foodservice

HOOFDSTUK 2

WALKING DINNER & FINE DINING

MENU

Vlees koud

- Carpaccio van dungesneden ribeye met rucola, truffelmayo, Parmezaan, cherrytomaatje en pijnboompitjes (optioneel: eendenlever)
- Klassieke steak tartaar met focaccia crouton & kruidensla
- Tataki van diamanthaas met sesamdressing & oosterse salade
- Gochujang gestoofde runderriblap met rijstkrokant, olie van lente-ui en gepofte puntpaprika

Vlees warm

- Krokant buikspek, zoete aardappel crème, jus de veau, shiitake & romanesco
- Ribeye met chimichurri met pomme fondant & bimi/groene asperges
- Sous vide entrecote, maiscreme bimi & truffelravioli
- Klassieke tagliata (steak, gegrilde groente, parmezaan, rucola & balsamico jus)

Vis koud

- Kabeljauwrillete met 3 bereidingen van biet, citrusdressing, borage cress & groene kruidencrumble
- Ceviche van coquilles, zeewier & komkommer salade, furikake & groene kruidenolie
- Rouleaux van krab in courgette & courgette met schiftdressing van bisque & kruidensla
- Gravad lax van zalm met blini brunoise van gele biet, rode bietenpoeder, komkommer julienne & dille olie

Vis warm

- Kabeljauwfilet met vinaigrette van kervel & beurre blanc met haringkaviaar
- Zeebaarsfilet met aardappelmousseline, krokante bloedworst, appelcompote en aspergetips
- Gebakken coquilles met zongedroogde tomaten tapenade, knol/truffelcreme, krokante serannoham & balsamicojus
- Risotto met kabeljauw, pastinaak, venkel, zeekraal & dragonschuim

Vegetarisch/vegan koud

- Bruschetta toast met pompoenchutney, verse vijgen, buratta & basilicumolie
- Nougat van geitenkaas met zuurdesem crouton, kruidensla & pompoen chutney
- Dry aged gerookte bietentartaar, gemarineerde courgettelinten, geitenkaascreme, Afilla cress & tijm/homingcrumble

*Chef uren worden apart berekend**

Boer10 Foodservice

Vegetarisch/vegan warm

- Gevulde gegrilde puntpaprika met feta, bloemkool, gepekelde ui & galapenos peper
- Krokante bundelzwam, duxelles en eekhoorntjesbrood dressing
- Knolselderij steak, jus van groenten, king boleet & oesterzwam

dessert

- Panna cotta van citroengras met vers rood fruit, huisgemaakte kletskop en chococrumble
- Klassieke aardbeien romanoff
- Koffiemousse met chococrumble, spongecake & huisgemaakte vanille roomijs geserveerd in cocktailglas op een cocktailboom

Uiteraard verzorgen wij ook diners op maat! Neem contact met ons op en we kijken samen naar de mogelijkheden

Boer10 Foodservice

HOOFDSTUK 3

BARBECUES

OPTIES

Luxe barbeque

Een BBQ-chef die jullie het gehele diner zal verzorgen met het beste van de grill., klinkt perfect toch? Met onze kamado & Argentijnse buitenkeuken kunnen wij op elke locatie een topdag garanderen!

In elke stijl te boeken, van walking diner, buffet tot luxe diner, Boer10 Foodservice neemt het hele pakket mee. Uiteraard verzorgen wij ook BBQ's op maat!

- Rijkelijk belegde wintersalade
- Courgette van de BBQ ingerold in geflambeerde geitenkaas
- Grieks platbrood van de BBQ met bijpassende dips
- Gegrilde groenten in chimmichurri
- Slow cooked ribeye met bearnaisesaus van dille & dragon
- Black Angus burger op zachte bun met Old Amsterdam, uiencompote, ingelegde augurk, vleestomaat en botersla
- Warmgerookte zalmfilet furikake & zeewierkaviaar op pinxo geserveerd
- Wisselende verassend BBQ item van de chef
- Sticky pinapple in miso karamelglaze
- Gebrande aardbei/marsmallow spies

BBQ Haute Grill

De Haute BBQ inclusief BBQ-chef die jullie het gehele diner zal verzorgen met het beste van de grill! Met onze Kamado & Argentijnse buitenkeuken kunnen wij op elke locatie een topdag garanderen!

- Hamburgers: altijd populair! Met bijpassende garnituren
- Kipspiesjes: Gemarineerde kipstukjes op spiesjes, gegrild op de BBQ inclusief satésaus
- Wisselend item van de chef
- Gegrilde Groente: Gemarineerde gegrilde groente
- Coleslaw: Gesneden kool, wortelen en bleekselderij in een romige dressing van mosterd
- Wilde tomatensalade met balsamico azijn & fleur de sel
- Brood met verschillende dips

**BBQ-Chef uren worden apart berekend*

Boer10 Foodservice

Boer10 Foodservice

Boer10 Foodservice

HOOFDSTUK 4

Buffetten

Buffeten

Wij bieden diverse dinerbuffetten aan, altijd inclusief borden en bestek voor een complete ervaring. Of u nu kiest voor een klassiek buffet of een iets uitgebreidere keuze, wij zorgen ervoor dat alles tot in de puntjes is verzorgd. Heeft u specifieke wensen voor een dinerbuffet op maat? Neem contact met ons op, wij denken graag mee en passen het buffet aan op de smaak en wensen van uw gasten.

Chefs choice luxe

Chef's favoriete gerechten voor u geselecteerd! Alles wordt mooi gepresenteerd, inclusief decoratie, borden en bestek!

Koude gerechten

- Caprese salade van burrata, wilde tomaat, pijnboompitten & balsamico rode ui dressing
- Tataki van tonijn met wakame/komkommer salade, yuzu/ponzu dressing & nori tempura
- Carpaccio van gerookte rib-eye, truffel/witte balsamicodressing, parmezaanse kaas, rucola, ingelegde cherrytomaat & pijnboompitten

Warme gerechten

- Kabeljauwfilet in beurre blanc van saffraan met groene asperges en roseval aardappels
- Taggliata van ribeye met gegrilde groente, rucola, balsamico jus de veau & parmezaan
- Groentestoof van zoete aardappel en linzen met pita's & bijpassende dips

Dessert

- Panna cotta van kaffir limoen & tonkabonen
- Wisselend aanbod friandises

Traditional buffet

Met het Traditional Buffet kiest u voor klassiek comfort met een verfijnde touch. Ambachtelijke gerechten, vers bereid en met aandacht gepresenteerd!

De perfecte balans tussen eenvoud en kwaliteit.

Koude gerechten

- Carpacciosalade met truffelmayo, pijnboompitten, rucola & parmezaan
- Blini gerookte zalm met kruidensla, kaviaar van zeewier & citruscreme
- Wisselende vegetarisch item gekozen door de chef
- Brood met dips

Warme gerechten

- Zacht gegaarde zalmfilet met seizoengroente & aardappelmousseline
- Bœuf bourguignon & krieltjes met gehakte peterselie
- Groentestoof van zoete aardappel en linzen

Extra optie om het buffet compleet te maken:

Dessert:

Wisselend aanbod van friandises

Hollands buffet

Het Luxe Hollands Buffet is een ode aan de klassieke Nederlandse keuken, in een verfijnd jasje. Heerlijke vlees- en groentegerechten, huisgemaakte salades en ambachtelijke sauzen vormen samen een rijk en evenwichtig buffet.

Perfect voor wie traditionele smaken wil combineren met een stijlvolle presentatie.

Koude gerechten

- Luxe belegde beenhamsalade met Hollandse vleeswaren
- Luxe Garnalensalade met gerookte vissoorten
- Rauwkostsalade met kruidendressing
- Vers afgebakken stokbrood met kruidenboter

Warme gerechten

- Aardappelgratin met oude kaas & peterselie
- 2 stampotten naar keuze
- Runderstoof & Rookworsten
- Bijpassend garnituur zoals zuren & uitgebakken spekjes

La Tavola Italiana

Laat u meenemen naar de zonovergoten heuvels van Italië met ons La Tavola Italiana Buffet.

Een tafel vol mediterrane gerechten: huisgemaakte pasta's, geurige sauzen, verse kruiden en ambachtelijk gebakken brood — elk gerecht is bereid met liefde en eenvoud, precies zoals de Italianen het bedoelen.

Koude gerechten

- Caprese salade van burrata, tijgertomaten, rucola & huisgemaakt pesto
- Huisgemaakte foccacia met bijpassende dips
- Carpaccio salade van rib eye met truffelmayo, parmezaan, zongedroogde tomaat

Warme gerechten

- Klassieke lasagne
- Huisgemaakte pasta naar keuze
- Siciliaanse visstoof met venkel, tomaat en pijnboompitjes

Dessert

- Tiramisu
- Panna cotta met verse vruchtjes

Sabores de España

Ervaar de levendige sfeer van Spanje met ons Sabores de España Buffet. Een kleurrijk geheel van tapas, smaakvolle paella, gegrilde groenten en verrassende smaken.

Elk gerecht brengt de Spaanse gevoel tot leven!

Koude gerechten

- Serannoham met selectie van meloen
- Gamba in knoflookolie
- 12 maanden gerijpte manchego kaas met seizoenscompote
- Pipiranna salade met verse tonijn

Warme gerechten

- Gegrilde aubergine met feta kaas & tomaat concassée
- Klassieke Spaans paella
- Vers gemarineerde grote gamba's

Dessert

- Crema Catalana (creme brulee)
- Flan van bosvruchten
- *Extra optie: Churro's*

Boer10 Foodservice

HOOFDSTUK 5

BORREL & HAPJES

OPTIES

Of het nu gaat om een vrijdagmiddagborrel, een jubileum of een intiem samenzijn: onze borrelplanken brengen sfeer, smaak en beleving samen.

Denk aan ambachtelijke kazen, fijne vleeswaren, huisgemaakte dips en verrassende bites allemaal met zorg bereid door ons. Wij geloven dat borrelen meer is dan een moment: het is een ervaring. Laat u verwennen door onze smaakvolle selectie of stel samen met ons een plank op maat samen die perfect past bij uw gezelschap.

Al onze hapjesschalen zijn met elkaar te combineren. Neem contact met ons op en samen bespreken we de opties.

Chefs choice hapjesschaal

Laat u verrassen door onze chef. Deze hapjesschaal is een culinaire ontdekkingsreis vol seizoensgebonden ingredienten en verfijnde combinaties. Van luxe fingerfood tot verrassende warme hapjes: elke bite is met liefde bereid. Ideaal voor wie houdt van variatie en kwaliteit, zonder te hoeven kiezen

- Tataki van verse tonijn op een nori tempura cracker met wasabi roomkaas & zoetzure komkommer
- Mini steak tartaar op brioche brood met kwartelei, truffelmayo & Parmezaan
- Ceviche van coquille met wakame/komkommersalade & chioggia biet
- Blini zalm met citrusmayo, zoetzure gele biet en rode bietenpoeder
- Pinxo met olijventapenade, buratta & Balsamico de Aceito creme Gilda (geblakerde paprika, anjsovis & groene olijf)
- Assortiment Italiaanse olijven
- Vers mini glaasje fruit

Luxe amuse schaal

Til uw evenement naar een hoger niveau met onze, met zorg samengestelde, hapjesschaal. Onze selectie bevat een verscheidenheid aan heerlijke hapjes variërend van vlees, vis maar ook met vegetarisch en vegan opties. Zorgvuldig bereid met de beste ingrediënten om uw evenement helemaal compleet te maken. U kunt kiezen uit 72, 108 of 144 stuks, afhankelijk van de grootte van uw gezelschap. Voor grotere bestellingen en speciale verzoeken staan wij altijd klaar om aan uw wensen te voldoen.

Hapjesschaal 72 stuks

Vis

- 12x Nori Tempura, Tataki tonijn, Wasabi roomkaas, chioggia biet & Daikon
- 12x Blini kabeljauwrillette, citrus gel & zeekraal

Vlees

- 12x Eetbare lepel met gerookte rib-eye truffel, parmezaan & pijnboompit
- 12x Pidy cup gevuld met serranoham, kweepeergel (optioneel: eendenlever)

Vega/Vegan

- 12x Pidy gevuld met Pierre Robert, honing & walnoot
- 12x Pidy Iris gevuld met Bataatcrème, radijs & Afillla

Uiteraard is wisselen in andere soorten mogelijk! Neem gerust contact op voor de verschillende opties.

Boer10 Foodservice

OPTIES

Pinxo bar

Laat u verrassen door onze selectie Pinxo's: kleine hapjes met een culinaire twist. Perfect als smaakvol tussengerecht, bij een borrel of als onderdeel van een uitgebreid buffet.

Onze pincho's worden met zorg bereid en combineren verrassende smaken uit verschillende keukens – van de klassieke Spaanse "Gilda" tot Aziatisch geïnspireerde tataki van rund of zachte ceviche van coquille. Elk hapje is met aandacht samengesteld, zodat het niet alleen heerlijk smaakt, maar ook een lust is voor het oog.
Of u nu kiest voor een selectie vlees, vis of vegetarische varianten – onze Pixo's brengen sfeer, variatie en verfijning op elk event.

- Serranoham met duxelles, zongedroogde tomaat (optioneel: eendenlever)
- Gilda (geblakerde paprika, ansjovis & groene olijf)
- Rendang met atjar & seroendeng
- Tataki van rund met Chinese kool, sesamdressing
- Gerookte zalm met kruidenmayo, kaviaar & kruidensla
- Ceviche van coquille met furikake & wasabiroomkaas
- Gekonfijte kabeljauw met vinaigrette van haringkuit & kruidensla
- Hummus met gegrilde groenten & salsa verde
- Baskische schapenkaas, kweepeergelei & walnoot
- Bataat met gemarineerde aubergine & notencrunch
- Caprese van mozzarella, tijgertomaat & huisgemaakte pesto

Mediterranean Bites

Laat u meenemen op culinaire reis langs de mediterraanse kust. Kies een van onze schalen of combineer ze met elkaar. Alles is mogelijk!

Van rijk belegde antipastiplanken tot verfijnde tapas en frisse mezze, elke plank wordt met zorg bereid en stijlvol gepresenteerd. De perfecte keuze voor wie houdt van gezellig tafelen, warme gastvrijheid en culinaire eenvoud op haar best.

antipasti schaal

Italiaanse plank bestaande uit

- Verschillende soorten belegde bruschetta's
- Assortiment Italiaanse hamsoorten
- Assortiment Italiaanse kaassoorten (vega)
- Focaccia met bijpassende dips (vega)
- Italiaanse olijven (vega)
- Gegrilde groente in pesto (vega)

Mezze grec

Griekse plank bestaande uit:

- Mini pita
- Crouton met komkommer, tomaat, rode ui & feta
- Griekse gehaktballetje
- Tzatziki van courgette
- Tapenade
- Kalamata olijven
- Chalkidiki olijven

Tapas Españolas

Rijkelijk belegde Spaanse tapasplank:

- Verschillende soorten belegde pincho's
- Albondigas (gehaktballetjes in tomatensaus)
- Pinxo Gilda (geblakerde paprika, ansjovis & groene olijf)
- Chorizo
- Gamba's al Ajillo
- Pulpo salsa verde
- Patatas Bravas (vega)
- Berenjenas (aubergine) (vega)

OPTIES

Hollandse hapjesschaal

Iedereen kent ze wel, de oer-Hollandse hapjesschaal! Een ruime keuze aan bekende hapjes die altijd slagen op uw evenement.

Te bestellen vanaf 10 personen.

Hollandse hapjesschaal bestaande uit:

- Gehaktballetjes
- Ham met asperges
- Cervelaat met roomkaas
- Runderrookvlees met ei
- Bijpassende zuren en garnituren
- Gevulde eieren
- Gelderse gekookte worst
- Grillworst
- Jonge/oude kaasblokjes
- Komkommer

Grab & Go

Een Grab & GO is perfect voor een verjaardag: maaltijdvullende hapjes die je vlot kan rondbrengen, zonder gedoe. Gasten pakken makkelijk wat ze willen, eten staand of al pratend, en genieten van kleine warme en koude gerechtjes die écht vullen. Zo blijft de sfeer los, gezellig en helemaal ongedwongen. Alles wordt warm en koud aangeleverd in onze thermoboxen en is klaar voor de gasten.

Koude hapjes

- Pinxo Serranoham met duxelles, zongedroogde tomaat (optioneel: eendenlever)
- Pinxo Baskische schapenkaas, kweepeergel & walnoot

Warm gerecht:

- Wokbakje gevuld met nasi en kipsate met satesaus, krokante ui & atjar (ook vega)
- Yakitori spies of vega spies

Dessert

- Chocolademousse, crumble & framboos

Boer10 Foodservice

HOOFDSTUK 6

LUNCH

Lunch

Wij verzorgen diverse luncharrangementen, altijd inclusief borden en bestek voor een zorgeloze ervaring. Of het nu gaat om een eenvoudige lunch of een uitgebreider buffet, wij zorgen voor een perfect menu dat uw gasten zal aanspreken. Wij bieden ook dagelijkse zakelijke lunchservices aan, zodat u altijd kunt rekenen op een heerlijke en praktische oplossing voor uw team. Wilt u het zelf ervaren?

Neem contact met ons op voor een gratis proeflunch, zodat u kunt ontdekken wat wij te bieden hebben!

Broodjes lunch luxe

Te bestellen vanaf 10 personen.

Door de chef uitgekozen luxe belegde broodjes (2 broodjes p.p.), vega & vlees/vis met bijpassende garnituur. Denk hierbij o.a. aan carpaccio, gerookte zalm, serannoham. Inclusief vers gemaakte smoothie & fruitsalade.

Extra opties om de lunch nog completer te maken:

Verschillende salades
- Huisgemaakte soepen
- Warme lunchgerechten
- Assortiment dranken

12 uurtje

Te bestellen vanaf 10 personen.

Vertrouwde broodjeslunch bestaande uit oerbrood en bruine/witte bolletjes (2 broodjes p.p) & 1 salade naar keuze van onze chef!

Rijkelijk belegd met bijpassende garnituren

- Old Amsterdam
- Boeren Achterham
- Kipfilet
- Tonijnsalade
- Vegetarische spreads

Boer10 Foodservice

San Sebastian lunch

Te bestellen vanaf 10 personen.

Laat je verrassen door een selectie van warme en koude Pinxo's door de chef gepresenteerd. Hierbij wordt ook Sangria gereserveerd om het Spaanse gevoel compleet te maken.

Mini broodjes lunch

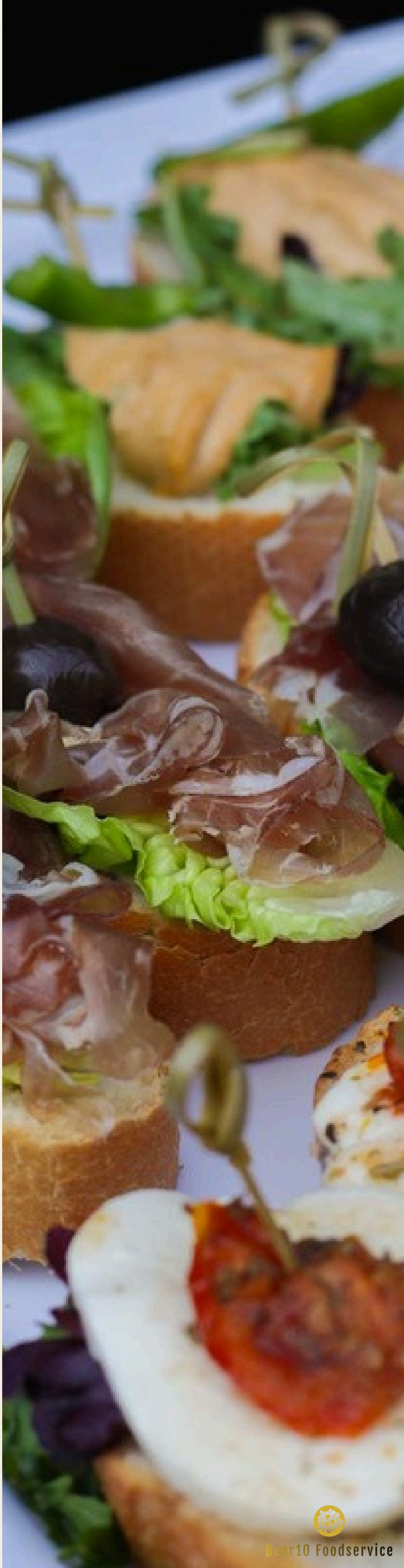
Perfect voor zakelijke bijeenkomsten, recepties of borrels!

Door de chef uitgekozen luxe belegde mini broodjes (3 broodjes p.p.), vega & vlees/vis met bijpassende garnituur. Denk hierbij aan carpaccio, gerookte zalm, serranoham.
Inclusief glaasje fruitsalade & fruitshot.

Extra opties om uw lunch nog completer te maken:

- Verschillende salades
- Huisgemaakte soepen
- Warme lunchgerechten
- Assortiment dranken

Voor speciale wensen staan wij altijd open en denken wij graag met u mee!



Boer10 Foodservice

HOOFDSTUK 7

TAARTEN & HIGH TEA

High tea

Geheel verzorgde High Tea inclusief borden en bestek!
Alles wordt warm/koud op het gewenst moment bezorgd.

Hartig

- Mini harde/zachte broodjes, verschillend luxe belegd
- Kaaskoekjes
- Tartelette van ratatouille
- Tortilla chorizo

Zoet

- Mini scone met clotted cream en jam
- Mini muffins
- Diverse taartjes (twee stuks p.p.)
- Macarons
- Thee: verse thee zoals citroen, sinaasappel, munt, gember, met honing
- Vanaf december: mini oliebollen met pistache en chocolade
- Voor speciale wensen staan wij altijd open en denken wij graag met u mee!

Taarten

Alle taarten zijn voor 12 personen gesneden, en uiteraard inclusief bordjes & vorkjes.
Ook is het mogelijk om uw logo van het bedrijf op een taart of bonbon te laten maken!

- Cheesecake framboos
- Slagroomtaart (10, 12, 15, 20, 25, 30 of 40 personen)
- Abrikozenvlaai
- Kersenvlaai
- Rijstevlaai
- Appelkruimelvlaai
- Carrotcake
- Vruchtvlaai
- Belgische roomvlaai
- Christoffelvlaai
- Appel-citroenvlaai
- Brownie
- Red velvet
- Oma's appeltaart
- Hazelnoot-chocola
- Truffel choco
- Tompouce

Taarten worden verzorgd door De Bakkersbrigade & Bonbons door Olala Chocola Hilversum.