



Boer10 Foodservice



FOODBOOK

2025

Boer10 Foodservice



Neem contact met ons op voor een offerte op maat!



+316 22 531 502



Gijsbrecht van Amstelstraat 189, 1214 AZ Hilversum



www.boer10foodservice.nl

Boer10 Foodbook 2025 – Samen voor een 10!

Luxe | Persoonlijk | Professioneel | Betrouwbaar

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!

Waarom kiezen voor Boer10 Foodservice?

- ✓ 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!



Proeverijen voor grote groepen

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!

Boer10 Foodservice – Luxe, smaak en beleving in perfectie.



Neem contact met ons op voor een offerte op maat!



+316 22 531 502



Gijsbrecht van Amstelstraat 189, 1214 AZ Hilversum



www.boer10foodservice.nl

Is de groepsgrootte groter dan 50 personen?

Dan kunt u gratis met twee personen de geselecteerde gerechten én de wijnen geheel vrijblijvend komen proeven op de Gijsbrecht in Hilversum!

Zo heeft u gelijk een goede indruk van de gerechten en kunnen wij de proeverij het event verder geheel naar uw wensen invullen!

Inhoudsopgave

<i>Waarom kiezen voor Boer10 Foodservice?</i>	1
<i>Proeverijen voor grote groepen</i>	1
<i>Boer10 Foodservice – Luxe, smaak en beleving in perfectie</i>	1
<i>Is de groepsgrootte groter dan 50 personen?</i>	1
<i>Catering voor uw bedrijf of team?</i>	3
<i>Eventstyling</i>	3
<i>Walking diner/fine dining at home</i>	4
<i>BBQ's</i>	6
Gooische BBQ.....	6
Winter BBQ.....	7
<i>Buffetten</i>	8
Chef's choice buffet	8
Chef's choice buffet II	9
Hollands buffet	9
Italiaans buffet.....	10
Spaans buffet	10
Borrel/hapjes.....	11
Chef's choice hapjesschaal	11
Kerstborrel arrangement	11
Luxe Amuseschaal.....	12
Pincho's soorten	13
Antipasti Italiani.....	13
Mezze grec	14
Tapas Españolas	14
Hollandse hapjesschaal.....	15
Tafelgarnituur Deluxe	15
<i>Lunch</i>	16
Broodjeslunch Luxe.....	16
Broodjeslunch "12 uur".....	16
High tea	17
<i>Taarten</i>	18

Catering voor uw bedrijf of team?

Voor zakelijke klanten bieden wij 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 altijd een kennismakingsgesprek in, waarin we samen de mogelijkheden bespreken. Daarnaast bieden wij u de kans om de catering geheel vrijblijvend te ervaren, zodat u een goede indruk krijgt van onze service en de kwaliteit van onze gerechten. Neem gerust contact met ons op voor meer informatie en een persoonlijk advies!

Wij bieden volledige ontzorging op het gebied van catering voor zakelijke klanten. Van het plannen en organiseren tot de uitvoering: wij nemen alles uit handen, zodat u zich kunt concentreren op uw eigen werkzaamheden. Of het nu gaat om vergaderlunches, bedrijfsevenementen of dagelijks eten voor uw team, wij zorgen voor een passende oplossing die voldoet aan uw wensen. Met onze professionele service, kwaliteitsvolle gerechten en flexibele aanpak kunt u erop vertrouwen dat de catering tot in de puntjes geregeld is. Neem contact met ons op en ontdek hoe wij u kunnen ontzorgen!



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 elegante 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.

Neem contact met ons op en laat ons helpen uw evenement te transformeren naar een onvergetelijke gebeurtenis!



Walking diner/fine dining at home

Vlees koud

- Carpaccio van dingesneden ribeye met rucola, truffelmayo, Parmezaan, cherrytomaatje en pijnboompitjes (optioneel: eendenlever)
- Klassieke steak tartaar met focaccia crouton & kruidensla
- Tataki van diamanthaas met sesamdressing & oosterse salade
- Iberico ham met espuma van Manchego & geroosterde paprika



Vlees warm

- Krokant buikspek, zoete aardappel crème, jus de veau, shiitake & romanesco
- Ribeye, Jus de veaucpommes fondant & groene asperges
- Pašticada s Njokima (sukadestof met huisgemaakte gnocchi)
- Kalfszwererik in oosterse marinade, gewokte peultjes & yuzu olie

Vis Koud

- Tartaar van zeebaars met ingelegde chioggia biet & komkommer, limoen vinaigrette, kervel & dille
- 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 & gerookte olijfolie

Vis Warm

- Kabeljauwfilet met vinaigrette van kervel & haringkaviaar
- Tonijnsteak brunoise pipirana & frisse kruidensla
- Gebakken coquilles met zongedroogde tomaten tapenade, krokante serannoham & balsamico vinaigrette
- Ravioli kreeft met champagne beuure blanc, haringkuit & salsa verde

Vegetarisch/vegan koud

- Bruschetta toast met vijgen chutney, wilde tomaat en buratta
- Nougat van geitenkaas met zuurdesem crouton, kruidensla & pompoen chutney
- Gravad lax van wortel met mosterdgel, gepekeld biet, pastinaak witte chocoladecreme & zeewierkaviaar



Chef uren worden apart berekend*

Vegetarisch/vegan warm

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

Desserts

- Panna cotta van citroengras met vers rood fruit, huisgemaakte kletskep en chococrumble
- Chiboost van passievrucht met vanille-ijs en koekcrumble
- Klassieke aardbeien romanoff
- Koffiemousse met chococrumble, spongecake & huisgemaakte vanille roomijs

Uiteraard verzorgen wij ook diners op maat!



BBQ's

Gooische BBQ

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

Te bestellen vanaf 25 pers!

Bestaande uit:

- Rijkelijk belegde zomersalade
- Courgette van de BBQ ingerold in geflambeerde geitenkaas
- Vloerbrood met bijpassende dips
- Gegrilde groenten in chimichurri
- Slow cooked ribeye met bearnaisesaus
- Black Angus burger op brioche bun met Old Amsterdam of Gorgonzola en bijpassend garnituur
- Warmgerookte zalmfilet op pinxo
- Wisselende verassend BBQ item van de chef
- Sticky pineapple in miso karamelglaze

BBQ-Chef uren apart berekend*



BBQ 'Haute grill'

Deze zomer 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!

- Coleslaw: met gesneden kool, wortelen en bleekselderij in een romige dressing van mosterd
- Wilde tomatensalade met balsamico azijn & fleur de sel
- Brood met verschillende dips

Warme Gerechten van de grill

- Hamburgers: altijd populair! Met bijpassende garnituren
- Kipspiesjes: Gemarineerde kipstukjes op spiesjes, gegrild op de BBQ. Met satésaus
- Wisselend item van de chef: De chef wil graag de gasten verrassen met telkens een wisselend BBQ-gerecht
- Gegrilde Groente: Gemarineerde gegrilde groente

BBQ-Chef uren apart berekend*

Winter BBQ

Ontdek de magie van de winter met onze Luxe Winter BBQ, rechtstreeks van de Argentijnse grill. Stoere vlammen, rijke smaken en verfijnde koude gerechten maken dit pakket de perfecte keuze voor een unieke winterbeleving. Compleet verzorgd door onze BBQ-chef – jij hoeft alleen te genieten.

Koude Gerechten

Pincho Trio op vers zuurdesembrood

- Burrata & vijvgenchutney – Gerookte zalm & dille – Paprika, ansjovis & groene olijf.
- Geserveerd met extra brood & rozemarijn olijfolie
- Winterse salade met biet, geitenkaas & walnoot

Pasta Argento Fusilli met groene pesto, chorizo-flakes, rucola & zongedroogde tomaat

Warme gerechten

- Bife de Chorizo, Perfect gegaarde entrecote met chimichurri en zeezout
- Gamba's a la plancha met limoen chili marinade
- Pollo marinado, Gemarineerde kip met knoflook, citroen en Argentijnse kruiden



BBQ-Chef uren apart berekend*

Buffetten

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.

Chef's choice buffet

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
- Klassieke steak tartaar met zuurdesemcroutons

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 & kokos
- Wisselend aanbod friandises
- *Uiteraard verzorgen wij ook Buffetten op maat*



Chef's choice buffet II

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

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

Dessert

- Wisselend aanbod van friandises

Uiteraard verzorgen wij ook Buffetten op maat!

Hollands buffet

Luxe Hollands buffet. Alles wordt mooi gepresenteerd en warm/koud aangeleverd, inclusief borden & bestek!

Koude gerechten

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

Warme gerechten

- Aardappelgratin
- Kipdij in pindasaus
- Verse vis in citroen/dille saus
- Stampot naar keuze

Dessert

Wisselend aanbod friandises

Italiaans buffet

Luxe Italiaans buffet. Alles wordt mooi gepresenteerd op schaal en warm/koud afgeleverd, inclusief borden & bestek!

Koude gerechten

- Caprese salade van burrata, tiggertomaten, rucola & huisgemaakt pesto
- Carpaccio salade van rib eye met truffelmayo, parmezaan, zongedroogde tomaatje, pijnboompitjes & rucola
- Bruchetta toast met huisgemaakte tapenade & verse basilicum

Warme gerechten

- Klassieke lasagne
- Huisgemaakte pasta naar keuze
- Siciliaanse visstoom van vis van het seizoen, venkel, tomaat, pijnboompitjes, kappertjes & verse kruiden

Dessert

- Tiramisu
- Panna cotta met verse vruchtjes

Spaans buffet

Luxe Spaans buffet. Alles wordt warm/koud geleverd & mooi gepresenteerd, inclusief borden & bestek

Koude gerechten

- Seranno ham 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)
- Churros met poedersuiker
- Flan van bosvruchten

Borrel/hapjes

Of het nu gaat om een gezellige borrel met fingerfood of een uitgebreid assortiment van hapjes, wij zorgen voor een perfect arrangement. Heeft u specifieke wensen voor borrelhapjes op maat? Neem gerust contact met ons op, wij denken graag mee en stellen een menu samen dat perfect aansluit bij de smaak en voorkeuren van uw gasten.



Chef's choice hapjesschaal

Maak uw evenement compleet met de favorieten van de chef. De producten worden selectief samengesteld van de beste leveranciers uit de regio! Per persoon te bestellen, vanaf 10 pers.

- Tataki van verse tonijn op een nori tempura cracker met wasabi roomkaas & zoetzure komkommer
- Mini steak tartar 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
- Pintxo met olijventapenade, buratta & Balsamico de Aceito creme
- Gilda (geblakerde paprika, anjsovis & groene olijf)
- Assortiment Italiaanse olijven
- Vers mini glaasje fruit

Kerstborrel arrangement

Een verzorgd kerstborrelarrangement met bediening en lekkere hapjes! 2-3 uur, waarbij de hapjes in verschillende rondes worden geserveerd.

Bediening die rondgaat met de hapjes en zorgt voor een nette presentatie.

Je kunt eventueel aanvullen met speciale dieetwensen, zoals vegetarische of glutenvrije hapjes.

Dit arrangement biedt een sfeervolle kerstborrel met lekkere hapjes en bediening, maar zonder drank. Dranken kunnen eventueel los worden afgenomen inclusief bar, koeling & decoratie, afhankelijk van de voorkeuren.

Te bestellen vanaf 25 pers

Kersthapjes Arrangement

Ontvangst met een welkomsthapje

- blini met truffel, duxelles & bundelzwam

- Amuseglaasjes met kabeljauwrilette & kaviaar

Warme en Koude Hapjes (rondgeserveerd door bediening)

- Koude hapjes:
- Carpaccio met Parmezaanse kaas en rucola
- Garnalencocktail in een klein glaasje

Warme hapjes

- Mini quiches van pompoen en feta
- Truffel Arancini met Parmezaan & Paddenstoelen

3. Zoete afsluiting

- Mini oliebollen met pistache & chocola
- assortiment winterfriandises

Luxe Amuseschaal

Laat uw evenement schitteren met onze met zorg samengestelde, hoogwaardige hapjesschaal, samengesteld door onze chef-kok.

Onze selectie omvat een verscheidenheid aan heerlijke hapjes, variërend van vlees, vis tot vegetarisch, zorgvuldig bereid met de beste ingrediënten om uw evenement helemaal compleet te maken. Kies uit 72, 108 of 144 stuks, afhankelijk van de grootte van uw gezelschap. Voor grotere bestellingen of speciale verzoeken staan we altijd klaar om aan uw wensen te voldoen.

Contacteer ons gerust voor een gepersonaliseerde culinaire ervaring die uw evenement compleet zal maken.

Hapjesschaal 72 stuks

Vis

12x Nori Tempura, Tataki tonijn, Wasabi roomkaas, chioggia biet & Daikon

12x Blini kabeljauwriette, 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 Bataatcreme, radijs & Afilla

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

Pincho's soorten

Keuze uit:

- Serranoham met duxelles, zongedroogde tomaat (optioneel: eendenlever)
- Gilda (geblakerde paprika, anjsovis & 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, kweepeergel & walnoot
- Bataat met gemarineerde aubergine & notencrunch
- Caprese van mozzarella, tiggertomaat & huisgemaakte pesto

Antipasti Italiani

Te bestellen vanaf 10 personen.

Rijkelijk belegde grote Italiaanse antipasti plank:

- Verschillende soorten belegde bruschetta's
- Assortiment italiaanse hamsoorten
- Assortiment Italiaanse kaassoorten (vega)
- Aranchini (risotto saffraan bitterballen) (vega)
- Foccacia met bijpassende dips (vega)
- Italiaanse olijven (vega)
- Gegrilde groente in pesto (vega)

Hapjes op maat verzorgen wij natuurlijk ook!



Mezze grec

Te bestellen vanaf 10 personen

Griekse plank bestaande uit:

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



Hapjes op maat verzorgen wij natuurlijk ook!

Tapas Españolas

Te bestellen vanaf 10 personen

Rijkelijk belegde Spaanse tapasplank
Verschillende soorten belegde pintxos

- Albondigas (gehaktballetjes in tomatensaus)
- Pinxo Gilda (Geblakerde paprika, ansjovis & groene olijf)
- Chorizo
- Calamari (ook vega)
- Gamba's al Ajillo
- Pulpo salsa verde
- Patatas Bravas (vega)
- Berenjenas (aubergine) (vega)



Hapjes op maat verzorgen wij natuurlijk ook!



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 bestaand uit:

- Gehaktballetjes
- Kaas met zilveruitjes
- Leverworst/gekookte worst
- Ham met asperges
- Cervelaat met roomkaas
- Runderrookvlees met ei
- Gevulde eieren
- Metworst
- Grillworst
- Jonge Kaasblokjes
- Komkommer

Hapjes op maat verzorgen wij natuurlijk ook!

Tafelgarnituur Deluxe

Tafelgarnituur is altijd goed om erbij te hebben!

Te bestellen vanaf 10 personen.

Tafelgarnituur bestaande uit:

- Luxe noten & kaaskrokantjes in glaasje
- Assortiment crudites (dipbare groentes met yoghurt munt & hummus dip)



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!

Broodjeslunch 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, seranno ham. Inclusief vers gemaakte smoothie & fruitsalade.

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!

Broodjeslunch “12 uur”

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

Te bestellen vanaf 10 personen.

Rijkelijk belegd met bijpassende garnituren

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

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

Extra opties om uw lunch nog completer te maken!

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



Mini broodjeslunch

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, seranno ham. 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!

High tea

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

Hartig

- Mini harde/zachte broodjes verschillend luxe belegd
- Kaaskoekjes
- Tartelette van rattatouille
- 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 dec: 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 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
- Vruchtenvlaai
- Belgische roomvlaai
- Christoffelvlaai
- Appel-citroen vlaai
- Brownie
- Red velvet
- Oma's appeltaart
- Hazelnoot chocola
- Truffel choco
- Tompouce



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

Foodbook 2025 Boer10 Foodservice



Boer10 Foodservice – Luxe, smaak en beleving in perfectie.



Neem contact met ons op voor een offerte op maat!



+316 22 531 502



Gijsbrecht van Amstelstraat 189, 1214 AZ Hilversum



www.boer10foodservice.nl