



# OTTENHOME'S FOODBOOK 2022

## 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
- Mini Sweets cheesecake, brownies, carrotcake, bananenbrood
- Broodje kroket
- Quesadilla

#### Meerprijs

€ 3,00 p.p.  
€ 3,00 p.p.  
€ 3,75 p.p.  
€ 3,75 p.p.  
€ 4,00 p.p.  
€ 4,00 p.p.  
€ 5,00 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 (Eikestad Chenin Blanc, Roquende Grenache rosé en Negroamare & alcoholvrije wijn), standaard koffie en theesoorten

#### Prijzen 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.

#### 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: Radler 0 & 2%, Affligem (Blond, Dubbel & Triple), Affligem Blond 0%,  
Texels Skuumkoppe, IPA, Weizen, Weizen 0%, Desperado 0%, Desperado & Sol

Wijnen: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo,  
Esprit Gassier (rosé), La ligne Noir Grenache-Syrah & 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

<b>ZEILERS LUNCHBUFFET</b> (1 uur)	€ 17,50 p.p.
Zachte witte bolletjes	
Polderbrood	
Krentenbrood	
Tonijnsalade uit eigen keuken	
Goudse kaas	
Gerookte ham	
Gerookte kipfilet	
Rauwkost plank	
Kroket en/of groente kroket met mosterd	
Weckpotjes met jam	
Weckpotjes met hagelslag	
Roomboter	
Koffie, thee en kruidenwaters	
Meerprijs aanvulling op Zeilerslunchbuffet:	
Jus d'orange	€ 2,00 p.p.
Handfruit van het seizoen	€ 2,00 p.p.
<b>CAPTAINS LUNCHBUFFET</b> (1 uur)	€ 22,50 p.p.
Bruin desembrood	
Zachte witte bolletjes	
Bieten wraps	
Guacamole wraps	
Krentenbrood	
Hummus, roomkaas , guacamole, tomaten salsa	
Geraspte worteltjes, rucola en pittenmix	
Tonijnsalade	
Geitenkaas	
Tomatensalade met mozzarella met basilicum en rucola	
Carpaccio van runderhaas met pesto en pittenmix	
Kroket en/of groente kroket met mosterd	
Roomboter	
Vers handfruit van het seizoen	
Koffie, thee, jus d'orange en kruidenwaters	
<b>SHARING LUNCH</b> (2 uur)	€ 29,50 p.p.
Bruschetta's assorti belegd met:	
Geitenkaas en honing en/of carpaccio met pesto	
Mini wrap met gerookte zalm	
Desembrood met garnalen croquetje van de Heeren van Loosdrecht	
Stokje saté in satésaus met stukje landbrood en atjar en seroendeng	
Cheesecake mouse met cookie crumble en mango coulis	
Spiesje met vers fruit en munt	
Koffie, thee, jus d'orange en kruidenwaters (Munt- & fruitwater)	

## FINGERFOOD (per stuk)

- Bitterbal van de Heeren van Loosdrecht Croquetteurs	€ 1,25 p.s.
- Mini kroketjes assorti spinaziekaas, geitenkaas & chorizo	€ 1,50 p.s.
- Mini garnalen kroketjes Heeren van Loosdrecht Croquetteurs	€ 2,50 p.s.
- Spiesje met mozzarella & tomaat	€ 2,50 p.s.
- Mini Quiche met zalm, kaas & Lorraine	€ 2,50 p.s.
- Mini wraps assorti met gerookte zalm, kip, geitenkaas en carpaccio	€ 2,50 p.s.
- Bruschetta's met geitenkaas en honing, serranoham met blauwschimmel- kaas, carpaccio met pitten en Parmezaan, gerookte zalm met roomspread	€ 3,50 p.s.
- Puntzakje met verse friet & mayo	€ 4,00 p.s.
- Mini bolletje met mini hamburger	€ 5,00 p.s.
- Amuse glaasje met rivierkreeftjes met cocktailsaus	€ 5,00 p.s.
- Amuse glaasje met tataki van tonijn, wasabi mayonaise & kikoman	€ 5,00 p.s.
- Glashapje met quinoa ,kikkererwten en spinazie huis	€ 5,00 p.s.
- Quesadilla met pulled chicken, guacamole en cheddar	€ 6,00 p.s.
- 2 stokjes saté, satésaus, seroendeng, gebakken uitjes & landbrood	€ 7,50 p.s.

## BIJ DE BORREL OP TAFEL

<b>GEZOND</b>	€ 4,00 p.p.
Gezonde rauwkost assorti met humus & aioli	
<b>HARTIGE NOOT</b>	€ 4,00 p.p.
Olijven, amandelen, cashewnoten & kaasstengels	
<b>SPREAD &amp; DIPS</b>	€ 4,75 p.p.
Breekbrood met aioli, humus & tapenade	
<b>HOLLANDS KOUD</b>	€ 4,75 p.p.
Blokjes jong beleg en oude kaas, fuet, ossenworst & augurkjes	
<b>HOLLANDS GEFRITUURD</b>	€ 4,75 p.p.
Bitterbal, kaasstengel, mini loempia, vlammetje & gefrituurde garnaal	
<b>NACHOS</b>	€ 4,75 p.p.
Maïstortilla's met crème fraîche, guacamole, Jalapeño slices, taco saus & cheddar	

## BORRELPLANKEN

### AMSTERDAM

€ 7,50 p.p.

Bloembrood met tapenade  
Blokjes oude kaas & mosterd  
Ossenworst & augurkjes  
Bitterballen & kaasstengels  
Druiven & walnoten

### VALENCIA

€ 7,50 p.p.

Manchego  
Fuet, Chorizo & Serranoham  
Calamaris  
Tapenade  
Amandelen  
Olijven  
Stokbrood & aioli

## BARBECUES

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

### ZEILERSBARBECUE

€ 30,00 p.p.

Verse zalm geroosterd op een cederhouten plankje met lemonpepper  
Runderhamburgers  
Gemarineerde kipdijsaté  
Barbecueworstjes  
Maïskolven met chili pepper  
Zomerse koolsalade met wortel, bleekselderij, rozijntjes, tomaat & pittenmix  
Mediterrane salade met kikkererwten, olijven, Griekse yoghurt & munt  
Spinaziesalade met bulghur, feta, komkommer & geroosterde pittenmix,  
Pasta salade  
Aardappeltjes uit de oven met rozemarijn & tijm  
Satésaus en assorti van smokey bbq sauzen  
Stokbrood

### CAPTAINSBARBECUE

€ 37,50 p.p.

Gemarineerde ossenhaasspiesjes  
Gamba spiesjes in knoflook-/chili-olie  
Lamskoteletjes  
Verse Zalm geroosterd op een cederhouten plankje met lemonpepper  
Runderhamburgers  
Ribs  
Gemarineerde kipdijsaté  
Maïskolven met chili pepper  
Zomerse koolsalade met wortel, bleekselderij, rozijntjes, tomaat & pittenmix  
Mediterrane salade met kikkererwten, olijven, Griekse yoghurt & munt  
Spinaziesalade met bulghur, feta, komkommerlinten en geroosterde pittenmix,  
Pasta salade  
Geroosterde zomergroente uit de oven met sumak  
Aardappeltjes uit de oven met rozemarijn & tijm  
Satésaus en assorti van smokey bbq sauzen  
Stokbrood

### OTTENHOME'S FINEST BARBECUE ALS WALKING DINNER GESERVEERD € 45,00 p.p.

Op tafels plaatsen we crudités en brood met smeersels en vanaf de Weber barbecue serveren wij in walking dinner style:

- Broodje angus hamburger met truffelmayonaise, Old Amsterdam & rucola
- Zeebaarsfilet met rauwe venkelsalade & citroenmayonaise
- Verse Zalm geroosterd op een cederhouten plankje met lemonpepper
- Op karkas gegrilde poussin met knolselderij mousseline & portsaus
- Langzaam gegaarde dikbil entrecote à la minute getrancheerd met bearnaisesaus

## NAGERECHTEN

### **SWEET TABLE**

€ 7,50 p.p

Strawberry cheesecake NY Style

Chocolate mint cake

Boston lemon cheesecake

Crème brûlée

Profiterols

Vers fruit van het seizoen

## FOODSTATION

### MEDITERRAAN BUFFET

€ 40,00 p.p.

Salade van galia-, honing- & Cantaloupe meloen met parmaham  
Tuinsalade met groene asperges, boontjes & frambozen  
Rundercarpaccio met kappertjes, pitten & Parmezaanse kaas  
Tomatensalade met mozzarella, burrata, basilicum & pomodori  
Veldsla met gerookte zalm, courgette spaghetti & een mosterddille dressing  
Ossenhaasspiesjes met rose pepersaus  
Kabeljauw op cederhout gegaard met trostomaatjes & kappertjes  
Lasagna met zomergroente  
Pizza tray gevuld met tonijn & gamba's  
Pizza tray gevuld met kip  
Pizza tray gevuld mozzarella & tomaat  
Rosemarijn aardappeltjes uit de oven  
Home made tapenade  
Landbrood

### Meerprijs dessert

€ 7,50 p.p.

Tiramisu  
Lemon cheesecake  
Panna cotta

## SIT DOWN DINERS

**3-gangen menu € 40,00** (meerprijs linnengoed € 5,00 per persoon)

**4-gangen menu € 47,50** (meerprijs linnengoed € 5,00 per persoon)

### VOORGERECHTEN

#### VIS:

- Tonijn tataki met wasabi mayonaise, edamame en nori krupuk
- Gerookte zalm met spaghetti van courgette en honingmosterd dressing
- Anti pasti bestaande uit gegrilde groenten, gemarineerde gamba, Manchego, Serranoham en gemarineerde olijven meerprijs € 4,00 p.p.

#### VLEES:

- Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, parmezaan en wilde rucola
- Tartaar van ossenhaas met 62 graden gegaarde eigeel en ansjovis mayonaise
- Salade van gerookte ribeye met chimichurri saus

#### VEGA:

- Buddha bowl met quinoa, spinaziesalade, kikkererwten, avocado en feta
- Caprese taartje met burrata
- Portobello met geitenkaas

## HOOFDGERECHTEN

#### VIS:

- Gebakken kabeljauw met gamba's, kreeftensaus, groentewok en aardappelpuree
- Gegrilde heilbot met gebakken groene asperges en peterseliepuree
- Warm gerookte zalmfilet met pasta, beurre blanc en courgette

#### VLEES:

- Ossenhaasspies met rose pepersaus, groene asperges en aardappelpuree
- Gegrilde entrecote met bearnaise saus, rozemarijn aardappeltjes en groene groente
- Gebakken tournedos met een gebakken gamba, lauwwarme aardappel salade, groene asperges en een bearnaisesaus (meerprijs € 5,00 pp)

#### VEGA:

- Avocado burger met avocado crème, zoete aardappelfrietten en tomatensalsa
- Gegrilde aubergine met halloumi, granaatappel, Griekse yoghurt en ras el hanout
- Risotto met paddenstoelen, rucola, parmezaanse kaas en truffelolie

## TUSSENGERECHTEN (bij een 4 gangen menu)

- Op de huid gebakken zeebaars met linguine olio en kruidensalade meerprijs € 10,00 p.p.
- Risotto met paddenstoelen, rucola, parmezaanse kaas en truffelolie meerprijs € 7,50 p.p.
- Ossenhaas op Thaise wijze geserveerd met oosterse salade meerprijs € 10,00 p.p.

## NAGERECHTEN

- Parade van chocolade – assorti van 3 soorten chocolade
- Crème brûlée van tonkabonen en een millefeuille gevuld met een room likeur 43
- Petit (grand) dessert; 3 kleine dessert p.p. op 1 bord uitgeserveerd bestaande uit: Ganachetaart, pastel de nata & panna cotta van vanille met rood fruit meerprijs € 2,50 p.p.



## HOE STEL JE EEN KEUZEMENU SAMEN?

Als jullie kiezen voor een 3 of 4 gangen keuze menu dan zijn er 2 mogelijkheden

### Mogelijkheid 1:

Uit alle vermelde gerechten ( voor/hoofd/tussen/nagerechten) stellen jullie je eigen KEUZE MENU samen. Jullie kiezen dan uit alle gerechten kiezen om aan jullie gasten voor te leggen

3 voorgerechten (vis/vlees/vega), hoofdgerechten (vis/vlees/vega) en 2 nagerechten.

(Als jullie voorkeur uitgaat naar een 4 gangen menu dan vermelden jullie hierbij ook de tussengerechten)

Deze 8 gerechten (jullie eigen keuzemenu!) leggen jullie dan voor aan jullie dinergasten.

Jullie gasten kunnen dan uit het door jullie samengestelde keuze menu ( 3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten en 2 nagerechten ) hun keuze maken.

Belangrijk om te realiseren is dus dat jullie gasten niet kunnen kiezen uit alle hierboven genoemde voor/hoofd/tussen/nagerechten en 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 keuze 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 en op naam – met vermelding van allergenen.

### Mogelijkheid 2:

Uit alle vermelde gerechten ( voor/hoofd/tussen/nagerechten) stellen jullie zelf een **VAST menu samen** – bijvoorbeeld voorgerecht vis-, hoofdgerecht vlees- en 1 nagerecht.

Jullie inventariseren bij jullie dinergasten of er personen zijn die echt geen vis/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 gast en de menu keuzes /met allergenen en de tafelindeling zodat wij weten wie waar zit imv 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 DINERS

### 5-gangen Walking Diner Classic

€ 45,00 p.p.

- Tonijn tataki furikake met wasabi avocado, mayonaise wakame, edamame en nori krupuk
- Carpaccio van gerookte biefstuk met truffelmayonaise, pijnboompitten, parmezaan en rucola
- Warm gerookte zalmfilet met ravioli gevuld met spinazie, beurre blanc en gegrilde schorseneren
- Entrecote met bearnaise saus, gegrilde groene asperges en waterkers
- Lemon cheesecake met tropical mango relish en American Cookie Crumble

### 5 gangen Walking Diner Exclusive

€ 52,50 p.p.

- Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, parmezaan en wilde rucola
- Gebakken heilbot met beurre blanc saus, zoete aardappelpuree, tomatensalsa en frisse kruidensalade
- Risotto met paddenstoelen, rucola, parmezaan en truffelolie
- Gebakken tournedos met lauwwarme amadine salade, asperges en een bearnaisesaus
- Parade van chocolade

## EILANDSTOP (min. 25 personen)

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

### TAKE A BREAK

€ 15,00 p.p.

Assorti van mini sweets en 2 blikjes (fris)drank naar keuze

### HARING HAPPEN

Hollandse (nieuwe) haring met Amsterdamse uien en 2 drankjes

€ 20,00 p.p.

Meerprijs: glas Korenwijn

€ 3,00 p.gl.

### TAKE A WRAP

€ 15,00 p.p.

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

Meerprijs: glas Cava

€ 5,00 p.gl.

### PALING PROEVERIJ

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

€ 20,00 p.p.

Meerprijs: glas Berenburg

€ 3,00 p.gl.

### OVERLEVINGSPAKKET

€ 6,75 p.p.

Blikje Bier, blikje frisdrank, energy bar en zakje chips

### BORRELTAS voor minimaal 4 personen

€ 11,00 p.p.

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

### BUBBLES & BITES voor minimaal 4 personen

€ 12,50 p.p.

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

### CAPTAINS LUNCHPAKKET

€ 17,50 p.p.

Blikje Sourcy blauw, blikje frisdrank

Bieten Wrap gevuld met gegrilde kip en guacamole

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, Pringles

Manchego kaas & blokjes kaas

Fuet, ossenworst & serranoham

Crudités

Landbrood met aioli

### ONTBIJT (1½ uur)

€ 14,50 p.p.

Desembrood  
 Bananenbrood  
 Jonge kaas & gerookte kipfilet  
 Jam  
 Roomboter  
 Griekse yoghurt & granola  
 Rood fruit  
 Koffie & thee  
 Melk & jus

### HIGH TEA (1½ uur)

€ 20,00 p.p.

Sandwich met gerookte zalm  
 Mini wrap met gerookte kip  
 Mini brownie  
 Slagroomsoesje  
 Mini cheesecake blueberry  
 Carre carrot cake  
 Pastel de nata  
 Notencrunches, brownies en muffins  
 Koffie en thee buffet  
 Meerprijs glas cava

€ 5,00 p.p.

### HIGH BIER

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

€ 30,00 p.p.

### HIGH WINE

Fles wijn naar keuze: Chardonnay, Sauvignon, Esprit Gassier rosé of Cava  
 Fles Sourcy rood of blauw  
 Macarons en cheesecake  
 Blokjes kaas & Manchego  
 Fuet, Chorizo & Serranoham  
 Olijven & Amandelen

€ 42,50 p.p.

### 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!