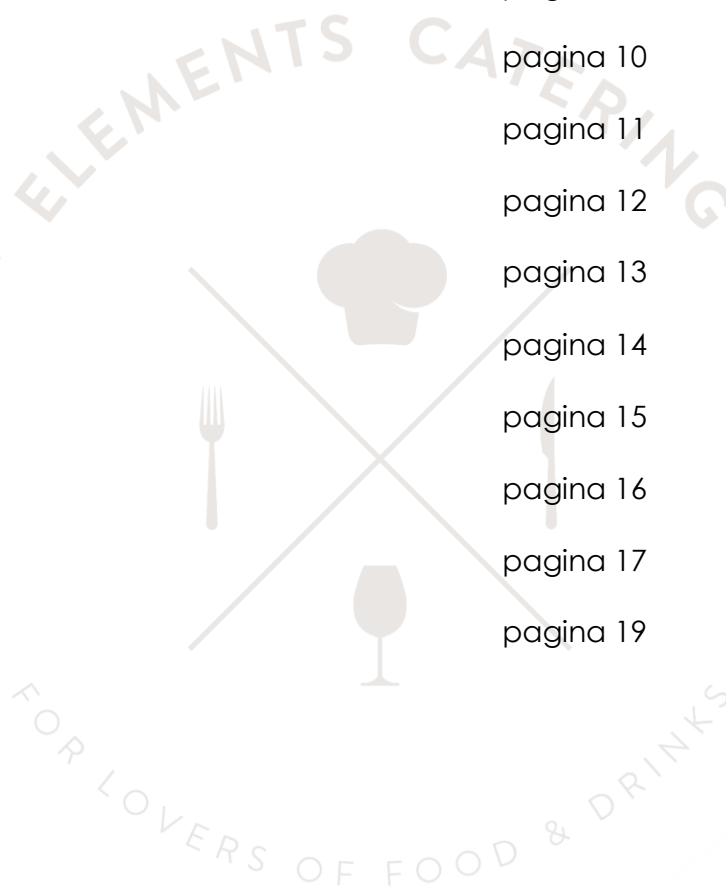




# FOODBOOK

**INHOUDSOPGAVE:**

Welkom bij Pakhuis West	pagina 3
Arrangementen bij Pakhuis West	pagina 4
Extra mogelijkheden arrangementen	pagina 6
Borrel arrangement	pagina 6
Buffet	pagina 8
Buffet Vuur	pagina 9
Buffet Water	pagina 10
Buffet Aarde	pagina 11
Buffet Lucht	pagina 12
3 gangen diners	pagina 13
Menu Vuur	pagina 14
Menu Water	pagina 15
Menu Aarde	pagina 16
Walking dinner	pagina 17
Dranken	pagina 19



## WELKOM BIJ PAKHUIS WEST

Al sinds de oprichting is Elements Catering als preferred cateraar nauw betrokken bij Pakhuis West. Sinds die tijd hebben wij voor vele organisaties en merken fantastische evenementen mogen cateren. Onder anderen LeasePlan, Accenture, Under Armour, Boekel, Funda, Intertrust, EBAY, Marktplaats.nl, Deloitte, DEPT en Yves Saint Laurent gingen u reeds voor.

Wij hopen u met dit foodbook te inspireren en kijken uit naar uw wensen. Neem gerust contact met ons op voor al uw vragen!

Dit foodbook is voor u ontwikkeld ter inzicht van alle cateringmogelijkheden en ter inspiratie. Uiteraard kunnen wij naast de inhoud van dit foodbook een voorstel op maat voor u opstellen, volledig afgestemd op uw wensen.

Wij werken uitsluitend met verse producten, waar mogelijk lokaal, biologisch en fair trade. Uiteraard is het mogelijk om te voldoen aan specifieke dieetwensen als halal, glutenvrij, vegetarisch etc.

### Algemene informatie Elements Catering arrangementen

- Alle arrangementen zijn te reserveren vanaf 75 personen. Uiteraard bent u ook met een kleiner gezelschap van harte welkom, wij stellen dan een voorstel op maat voor u samen.
- De arrangementen zijn inclusief mastiek, ondersteunend meubilair en personeel (exclusief btw).



## **ARRANGEMENTEN**

In Pakhuis West kunt u kiezen uit verschillende arrangementen, welke verschillen qua tijdsduur en assortiment. Wij bieden u de keuze tussen:

5-uurs dag arrangement vanaf € 34,00 per persoon

8-uurs dag arrangement vanaf € 43,50 per persoon

Beide arrangementen bestaan uit:

- Nespresso koffie, Clipper thee en water voor de duur van het arrangement
- Een lunch
- Een pauze

De volledige inhoud van de arrangementen kan bestaan uit:

### **Ontvangst**

Zoetigheden zoals een assortiment van heerlijke koeken

### **Pauze (ochtend)**

Vitamine boost bestaande uit:

- Verse vruchtensappen
- Bio yoghurt shooter met framboos, gepofte quinoa en blauwe bes

### **Lunch**

Verse sappen.

U kunt een keuze maken uit 2 koude ciabatta's en 1 warme ciabatta.

Wij gaan hierbij uit van 2,5 broodje per persoon.

De lunch is uiteraard uit te breiden met salades en soepen.

### **Middagpauze**

Heerlijke snack naar keuze (keuze uit 1 snack):

- Springroll van tabouleh, feta en olijf, salsa verde
- Spaanse aardappeltortilla, wilde spinazie en romescosaus
- Wrap met avocado, gerookte zalm en geroosterde asperge
- Noodle salad met knapperige pekingeend en soja-pruimen dressing

## LUNCH MENU:

**SANDWICHES** traditionele ciabatta bruin of wit:

*Koud assortiment:*

- Old Amsterdam, cornichons, little gem en mosterdmayo
- Tonijnsalade, kappers, rode ui en zontomaat
- Gegrilde artisjok, geitenkaas en tapenade van abrikoos en olijf
- Gebraden kalfsentrecote, kreeftenmayo, salsa van pommodori en Hollandse garnaltjes
- Rillette van pepermakreel met gember crème fraîche en gepekelde komkommer
- Rauwe tonijn, kropsla, kimchi groenten en gember soja dressing
- Geroosterde Eco kipfilet, zoetzure groenten en salsa van bio yoghurt en Thaise kruiden

*Warm assortiment:*

- Bal uit eigen jus en keuken, Amsterdams' zuur en mosterdmayo
- Garnalenkroket met baby romaine, citroenmayo en gefrituurde peterselie
- Crispy Peking Duck, zoetzure groenten en wasabi dressing
- Gado gado; gestoomde groenten met pindasaus en knapperige tofu
- Getoaste sandwich pulled beef, cornichons, Gruyere en zontomaat met mosterddip



### **Uitbreiding lunch menu**

U kunt een keuze maken uit 1 soep en 2 salades.

Wij gaan hierbij uit van 1 kop soep en 1 salade per persoon.

### **SOEPEN | Meerprijs € 3,50 p.p.**

- Papa Pomodoro; Toscaanse soep van pommodori, brood en salie
- Tom ka kai; Thaise spicy kip en kokossoep
- Vietnamese wontonsoep, knapperige groenten
- Soep van geroosterde pompoen, wortel en koriander
- Gazpacho, gekoelde soep, van avocado, komkommer en jalapeno crème

## SALADES | Meerprijs € 4,00 p.p.

- Eigenwijze salade Nicoise; gegrilde yellowfin tonijn, geroosterde groenten en dragonvinaigrette
- Salade caprese van rucola, buffelmozzarella, rode en gele tomaten
- Thaise beef salade met groene papaja en munt
- Veggie Caesarsalad; gegrilde groenten, taggia-olijf, pepercroutons en een dressing van Peccorino
- Tropische fruitsalade met munthangop en honing

## Extra mogelijkheden, lekkers bij koffie/thee en borrel

Uiteraard bieden wij u de mogelijkheid om de arrangementen naar eigen smaak uit te breiden met:

### Iets lekkers voor bij de koffie en thee

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| • Petitfours (met logo) | Meerprijs p/stuk € 1,75 |
| • Mini muffins          | Meerprijs p/stuk € 1,00 |
| • Diverse brownies      | Meerprijs p/stuk € 1,75 |
| • Chocladecroissants    | Meerprijs p/stuk € 2,00 |



### Een borrelarrangement

Aansluitend aan uw dagprogramma ontspannen de dag afsluiten kan met ons borrelarrangement. Wij bieden u de keuze uit:

Een 1-uurs borrelarrangement € 11,00 per persoon.

Bestaande uit: dranken Hollandse arrangement en bittergarnituur.

Een 2-uurs borrelarrangement € 17,50 per persoon.

Bestaande uit: dranken Hollandse arrangement en bittergarnituur.

### Borreldranks

- Diverse frisdranken
- Diverse bio fruitsappen
- Heerlijke huiswijnen; wit, rood en rosé
- Heineken bier op tap of fles

### Bittergarnituur van Oma Bobs

- Bitterballen met mosterd
- Bakkeljauw kroketje met citroenpeterselie mayonaise
- Kaasstengels met saus van chili en verse kruiden
- Vlammetjes met munt/sesam mayo
- Kleine vega loempia met papaja, lychee en chili dip

Tafelgarnituur bestaande uit:

- Gemarineerde olijven
- Gebrande nootjes en kaaskrokantjes
- Pappadums met munt raita (frisse yoghurtsaus)
- Crudité met dips van humus en kerrie hangop



Uiteraard is het drankenarrangement ook los te boeken, prijzen hiervoor staan op pagina 19. Naast de tafel- en bittergarnituur is uw borrel smakelijk uit te breiden met:

#### **SMALL BITES | meerprijs € 3,50 per persoon per item.**

- Kleine pita falafel, rellich van rodekool en citrusfruit
- Lamsburger met jalapeno, avocado en tomatensalsa
- Tempura van zalmsushi, soja en gember crème fraîche
- Kleine pita pulled beef met tzatziki en little gem

#### **GUILTY PLEASURES | meerprijs € 2,50**

- Puntzakje Vlaamse frietjes met mayonaise (Belgisch of in de kleur van uw huisstijl)
- 2 bitesized broodje saté- of kalfskroket

#### **LUXE CROSTINI'S | Meerprijs € 1,75 per stuk**

- Huis gerookte zalm, bieslook, roomkaas en zoetzure komkommer
- Gebrande Hollandse geitenkaas, rucola, zontomaat en truffel tapenade
- Gerookte Jordaanse ossenworst, crème van piccalilly en basilicumcress
- Japanse veggie bruschetta en serehmayo

#### **LUXE CROSTINI'S | Meerprijs € 3,00 per stuk**

- Vitello tonato; tartaar van rosé gebraden kalf en tonijn, kappertjesmayo
- Buffelmozzarella, basilicum en gerookte vleestomaat
- Rillette van canard, balsamico stroop en gemarineerde geelbiet
- Raw tuna, chuka wakame-salade en wasabimayo



## BUFFET

Het buffet is de meest gekozen dinervorm in Pakhuis West. De buffetten worden aangeboden inclusief mastiek, benodigd buffetmeubilair, personeel maar exclusief tafels en stoelen.

Wij bieden u in dit foodbook de keuze uit meerdere menu's. Uiteraard stelt onze chef Justin Kranenburg graag voor u een alternatief menu op om aan uw specifieke wensen te voldoen.



De diverse buffetten, uitgaande van 2 uur, inclusief mastiek, personeel en buffetmeubilair, exclusief dranken en meubilair:

<b>Buffet vuur</b>	€46,50 per persoon
<b>Buffet water</b>	€49,50 per persoon
<b>Buffet aarde</b>	€52,50 per persoon
<b>Buffet lucht</b>	€54,50 per persoon
<b>Dranken Hollandse assortiment</b>	€7,50 per persoon (per uur)
<b>Statafel (6 personen)</b>	€ 5,- per persoon
<b>Tafel met linnen + 8 stoelen</b>	€ 8,- per persoon



**BUFFET VUUR**  
**€46,50 per persoon**

Geroosterde ciabatta en rozemarijn foccacia met tapenade, rucola boter en gemarineerde olijven

\*\*\*

Zalmfilet, marinade van zeezout, Siciliaanse citroen en rozemarijn  
 Gegrilde antipasta groenten met extra vergine olie en witte balsamico  
 Salade van pomodori, mozzarella en basilicum

\*\*\*

Truffelravioli 's met romige wilde spinazie en Belpaese kaas  
 Kreeften ravioli met zucchini en saffraan bechamelsaus  
 Geroosterde lamsworstjes met salie en tomatensalsa  
 Gegrilde scharrelkipfilet met gepeperde limoenroom  
 Krokant gekruide ovenaardappeltjes  
 Rigatoni a la prima vera: geroosterde seizoen groenten

\*\*\*

Tiramisu met rood fruit.

**BUFFET WATER**  
**€49,50 per persoon**

Brood met aioli en tapenade, geroosterd Catalaans tomatenbrood,  
 gemarineerde olijven

\*\*\*

Crudité salade met dressing van yoghurt en komijn  
 Tabouleh-salade met geitenkaas, gegrilde groenten en zontomaat  
 Rilette van eend, cornichons en mosterd crème fraîche  
 Rilette van gerookte makreel, komkommer en rivierkreeft

\*\*\*

Kabeljauwcroquetjes met salsa romesco  
 Spaanse tortilla van nieuwe aardappel, geroosterde peen en gekonfijte sjalot  
 Lauwwarme salade Nicoise met vers gegrilde tonijn  
 Kalfssukade, zacht gegaard in oude port, bearnaisesaus en haricots verts  
 Boerderijgroenten, geroosterd met salie en rozemarijn  
 Gegratineerde aardappeltjes met paddenstoelen  
 Pincho's, geroosterde spiesjes, van entrecote en Bresse scharrelkip

\*\*\*

Chocolademousse met lavendel siroop

FOR LOVERS OF FOOD & DRINKS

**BUFFET AARDE**  
**€52,50 per persoon**

Geroosterd naan brood met yoghurt, munt en mango dip

Cassavechips met lychee en chili dip

\*\*\*

Japanse zalm, geschroeid in togarashi peper, met frisse salade van zeewier en komkommer

Tataki van gekoelde en sliced entrecote met zoetzure groenten en ponzu dressing

Vietnamese eggrolls met knapperige peulvruchten en papaja, cashew en gember salsa

\*\*\*

Indiase tomatencurry met spinazie en aubergine

Gado gado; Crispy bladgroenten gestoofd met klapper en sereh

Malse Javaanse kipsaté met pindasaus

Daging smoor; Indonesische beefstoofschotel

Gele curry met hoeve-ei en kousenband

Thaise bouillabaisse met zeevruchten, bokchoi en zeekraal

Knapperige Pekingeend met noedels

Pilavrijst met groene kruiden en limoenblad

\*\*\*

Tumbler van gekaramelliseerde ananas, kokosijs en Thaise basilicum

**BUFFET LUCHT**  
**€54,50 per persoon**

Broodsoorten met pistou ansjovisboter  
 Gefrituurde spierinkjes met olijfmayonaise dip

\*\*\*

Ossenhaas rouleau gevuld met gekarameliseerde witlof en eekhoortjesbrood

Serranoham croquetjes met aioli

Makreel rilette, peper crème fraîche, rivierkreeft antiboise

Dungesneden gerookte coquille, gekonfijte seizoenbier en zeekraal

Salade van gegrilde antipasta groenten en kruidenvinaigrette

Salade van vleestomaten met rode ui dressing

\*\*\*

Zacht gegaarde kalfssukade

BBQ-ed Lamsrack, olie van zeezout en wilde kruiden

Risotto van crispy groene groenten en kruiden

Huidgebakken kabeljauwfilet met venkel en saffraan beurre blanc

Gamba's van de BBQ, salsa Romesco

Gratin 'bonne femme'; spek, champignons en ui

Handgesneden frieten met mosterdmayo

Geroosterde boerderijgroenten met salie en rozemarijn

Geserveerd met: truffeljus, bearnaisesaus en salsa verde

\*\*\*

Chocolade brownie met mousse van Champagne en frambozen coulis

Passievruchten cheesecake met mango sorbet

### 3 GANGEN DINER

Het 3 gangen diner wordt aangeboden inclusief dinerstoelen, tafels met tafellinnen, mastiek, bedienend personeel en een Hollands assortiment dranken.

Heeft u speciale wensen op het gebied van meubilair en styling? Wij horen dit graag zodat wij een voorstel op maat kunnen maken.

De diverse 3-gangen diners (uitgaande van 3 uur), inclusief Hollands assortiment dranken, standaard meubilair en personeel bieden wij u aan voor:

**Menu Vuur**

€ 69,- per persoon

**Menu Water**

€ 79,- per persoon

**Menu Aarde**

€ 89,- per persoon



FOR LOVERS OF FOOD & DRINKS

## MENU VUUR

### €69,- per persoon

Ovenverse broodsoorten met gezouten boter, kreeftenaioli en zontomaten tapenade

Amuse van het huis

\*\*\*

### VOORGERECHT

Huis gemarineerde en gerookte zalm met Hollandse geitenkaas, kruidensla, Granny Smith en peper crème fraiche.

Of

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, zontomaat en Parmezaanse rucola salade.

Of

Knapperige spring roll van fetakaas, rucola en olijven, taboulehسالade en tomatendip.

\*\*\*

### HOOFDGERECHT

Gebraden parelhoenfilet met mousseline van pastinaak en truffel, seizoensgroenten en Glennfiddichjus.

Of

In gremoulatakorst geschroeide scholfilet, geroosterde kruiden aardappeltjes met wilde spinazie, geroosterde asperge en saffraanhollandaise.

Of

Melanzane a la Parmeggiano; Tompouce van geroosterde groenten, buffelmozzarella, Parma kaas en salsa verde.

\*\*\*

### DESSERT

Pure chocolade brownie met blanke chocoparfait en coulis van passievrucht

## MENU WATER

### €79,- per persoon

Ovenverse broodsoorten met gezouten boter, kreeftenaioli en zontomaten tapenade

Amuse van het huis

\*\*\*

### VOORGERECHT

Rillette van gevogelte met knapperige Pekingeend, balsamico soja stroop en geroosterde brioche.

Of

Croquetjes van Stellendamse garnalen met gefrituurde peterselie, Siciliaanse citroen hangop en frisse bulgursalade.

Of

Terrine van seizoensasperges, hoeve ei en zeekraal met soja schuim en zoetzure Chioggia biet.

\*\*\*

### HOOFDGERECHT

Kalfsinvoltini; Gegrilde kalfsfilet ingerold met farce van gerookte burrata, bresoala en salie, geroosterde nieuwe aardappels, bereidingen van oerpeen en bimi, sauce bearnaise.

Of

Huidgebakken heilbotfilet met jonge bladgroenten, mousseline van bietsoorten en champagne beurre blanc.

Of

Risotto met doperwten, seizoenspaddenstoelen en bbq-ed pompoen, klets kop van peccorino en venkelkruid.

\*\*\*

### DESSERT

Trifle van mango, geslagen rode port room, basilicum en frambozenchip.

## MENU AARDE

### €89,- Per persoon

Ovenverse broodsoorten met gezouten boter, kreeftenaioli en zontomaten tapenade

Amuse van het huis

\*\*\*

### VOORGERECHT

Rouleau van rose gebraden kalfslende, ingerold met knapperige groenten en creme van gemarineerde artisjok en basilicum, antiboise met lauwwarme coquille..

Of

Tartaar van op groene thee gestoomde makreel en Hollandse garnalen met pepercrostini en gember crème fraîche.

Of

Aziatische flensjes gevuld met Japanse coleslaw, wakame en chillied gembermayonaise, chili plum dip en wasabicrumble.

\*\*\*

### HOOFDGERECHT

Rose gebraden ossenhaas met kruidige knapperige kruidenrosti, gesauteerde boerderijgroenten en morillejus.

Of

Lauwwarme salade Nicoise van gegrilde albacore en rivierkreeft, haricots verts, taggia olijf, gepofte krielaardappel en paprika, zachtgekookt hoeve-ei dragonvinaigrette.

Of

Truffelravioli's met cavallo nero, rucola/ zontomaat salade en room van tallegio en pinot grigio.

\*\*\*

### DESSERT

Granaatappel cheesecake met sorbet van aardbeiencaipirinha, salsa van munt, steranijs en seizoensfruit.

#### **Uitbreiden met een extra gang van alle menu's:**

*Als 4<sup>e</sup> gang is het mogelijk om een soep te kiezen, extra kosten €4.50 per persoon:*

Soep van geroosterde pompoen, peccorinoschuim en basilicumcress.

Of

Bretonse strandkrabbensoep met venkel rellich bruschetta.



## Walking dinner

Het walking diner wordt compleet verzorgd en aangeboden inclusief mastiek, personeel, en dranken uit het Hollands assortiment. Voor de samenstelling van het menu vragen wij u een keuze te maken van in totaal 6 gerechten.



**Walking dinner per persoon €70,- (6 gerechten per persoon)**

### SELECTIE VUUR (u kunt 3 items kiezen)

- Fruits de mer – Bisque tumbler – Artisjok krokant – Witte port schuim
- Schotse zalm – Huis gemarineerd en gerookt – Gerijpte bio chevre – Appel en kruidensla – Mosterd en geitenyoghurt
- Bitterbal van kwartel en ganzenlever – Mayonaise van morilles en carvallo nero
- Gefrituurd pilavrijst koekje – Aubergine en tomatencurry – Hangop van munt en mango
- Rouleau van gegrilde groenten – Buffelmozzarella – vinaigrette van Taggiasche olijf en rucola

#### Zoet:

- Crème karamel
- Tiramisu

### SELECTIE WATER (u kunt 2 items kiezen)

- Gesauteerde coquille – Ganzenvet gekonfijte zuurkool – Antiboise van rivierkreeft – Chorizo chip
- Kabeljauw ceviche – Anijsvinaigrette – Asperge tostada
- Eendenrillette – Munt en linzen salade – P.X. sherry en pure chocolade vinaigrette – Krokante vanille
- Geschroeide en sliced entrecote – Koel geserveerd – Serranoham – La ratte salade – truffeljus
- Pompoen en Peccorino ravioli – Salie beurre noisette

#### Zoet:

- Honing hangop met rood fruit
- Klein appeltaartje met bolletje vanilleijs

**SELECTIE AARDE (u kunt 1 item kiezen)**

- Kreeften sushi – Tempura – Mayonaise van yuzu en wasabi.
- Geschroeide yellow-fin tonijn – Sashimi – canapé van kropsla en sesam – Balsamico en zoetzure groenten gelei
- Steak tartaar - Ossenhaas – Zeeuwse oester – Gegrilde paddenstoelen – Spinazie crostini –bearnaisesaus
- Tataki van Veluws' hert – Teppanyaki gemarineerd seizoen knol – Jus van rode peper, framboos en kruidkoek
- Geroosterd Texels' lamsbout – Noord-Afrikaanse wijze – Pita sandwich – Tzatziki van rode peper en gegrilde abrikoos

**Zoet:**

- Chocolade trio



## DRANKEN

### Huiswijnen:

Onze huiswijnen zijn gekozen op basis van onze gerechten. Op pagina 20 staan deze wijnen omschreven. Samen met onze wijnleverancier De Gouden Ton kunnen wij elke soort gewenste wijn bij ieder gerecht schenken.

### Witte wijn:

Cuvée Pierre Martin Blanc, uit de Vin de Pays d'OC, Languedoc, Frankrijk, druivenrassen: vermentino, sauvignon (soms met een scheutje chardonnay)

### Rode wijn:

Cuvée Pierre Martin Rouge uit de Vin de Pays d'OC, Languedoc, Frankrijk Druivenrassen: merlot, carignan, cabernet

### Rose wijn:

Cuvée Pierre Martin Rosé uit de Vin de Pays d'OC, Languedoc, Frankrijk Druivenrassen: grenache, syrah, carignan

### Per persoon/ per uur

Heineken bier, diverse frisdranken, huiswijnen (pp / per uur)	€ 5,75
Dranken tijdens feest, Hollands assortiment (pp / per uur)	€ 6,50

### Meerprijs andere dranken:

Buitenlands gedestilleerd (wodka, gin, rum en whisky)	€ 3,00
Luxe wijnen	€ 4,00 *
Speciaal bier	€ 4,00

\* prijs is afhankelijk van welke wijn u kiest

Welkomstdrankje (Prosecco)	€ 4,50
Moet & Chandon Brut Imperial	€ 9,50

Cocktailbar	vanaf	€ 8,50
Afname minimaal 200 stuks		

