



AKKERZICHT

B&B - VERGADERLOCATIE - EN MEER





BITES LIVE COOKING KOUD

We werken met dagverse producten met maximaal 4 ingrediënten per gerecht. Dat wil zeggen dat de gerechten herkenbaar blijven zowel in smaak als visueel. De details maken het verschil. Creativiteit, beleving en service zijn dé 3 sterkhouders van Luca.

Graag vernemen we eventuele dieetwensen in een vroeg stadium.

BITE'S Live Cooking KOUD

Onderstaand vindt u een assortiment van huisgemaakte heerlijkheden, stuk voor stuk combinaties van pure smaken, authentiek bereid. Onderstaande hapjes worden op een speciale schaal geserveerd. Het assortiment is zeer breed opgezet en biedt vele mogelijkheden zodat u en uw gasten diverse items kunnen proeven.

Noordzeekrab & Mango

Noordzeekrab | mango | bosui | Kruidensla | Komkommer | bieslook mayonaise | Gele biet | Zoetzuur van Kerrie.

Gerookte Eend

Eendham | Ardeense ui | kwartel ei | Brioche | truffel

Gegrilde Tonijn

Verse Tonijn | soja mayonaise | wakame | crunch van zeewier | Zoet zure ui

Brioche Steak Tartaar

Brioche | Runderhaas | Truffel | Spicy | Haring Kaviaar.

Oesters Italian

Oesters | Antiboise | Schuim Witte wijn | Basilicum

Kroketje van Hollandse Garnaal

Hollandse Garnaal | Crème Cocktail | Zomerbloem

Blini Japanse Zalm

Verse Zalm | Japanse Mayonaise | Sojaparels | Cres | zoet zuur



BITES LIVE COOKING WARM

We werken met dagverse producten met maximaal 4 ingrediënten per gerecht. Dat wil zeggen dat de gerechten herkenbaar blijven zowel in smaak als visueel. De details maken het verschil. Creativiteit, beleving en service zijn dé 3 sterkhouders van Luca.

Graag vernemen we eventuele dieetwensen in een vroeg stadium.

BITE'S Live Cooking WARM

Onderstaand vindt u een assortiment van huisgemaakte heerlijkheden, stuk voor stuk combinaties van pure smaken, authentiek bereid. Onderstaande hapjes worden op een speciale schaal geserveerd. Het assortiment is zeer breed opgezet en biedt vele mogelijkheden zodat u en uw gasten diverse items kunnen proeven.

Huisgemaakte Kibbeling met Panko & Kerrie

Kibbeling India Style met huisgemaakte remoulade saus.

Blacktiger & Zwarte Pasta

Blacktiger | Zwarte Pasta | Kruidensla | Gepofte Tomaat | Saus van Casal Monteiro

Truffel Burger

Gegrilde beef | Truffelmayonaise | Krokante ui | Parmezaan | Rucola

Beef & Soja

Yakitori van Beef | Venkelsalade | Japanse mayonaise | Sesamdressing | zoete soja | gefrituurde ui | Lente ui.



SHARING STREETFOOD

We werken met dagverse producten met maximaal 4 ingrediënten per gerecht. Dat wil zeggen dat de gerechten herkenbaar blijven zowel in smaak als visueel. De details maken het verschil. Creativiteit, beleving en service zijn dé 3 sterkhouders van Luca.

Graag vernemen we eventuele dieetwensen in een vroeg stadium.

SHARING STREETFOOD

Onze chefs bereiden á la minute de lekkerste warme- en koude gerechten voor uw gasten. Op deze manier geven wij uw gasten een kijkje in de keuken en kunnen zij zien hoe dat hun eten bereid wordt. Neem plaats aan de lange tafel, rijkelijk gevuld met traditionele Asian gerechten.

Gyoza Chicken & Veggie

Gyoza | Wasabi sesam | zoet zure rode ui | Japanse Mayo | kruidensla

Burrata

Burrata | Antibiose | Gele Biet zoet zuur | Balsamico | Basilicum crème

Tonijn & Mango

Tonijn | Rode peper | Mango | Komkommer | Sjalot | verse Kruiden | Yuzu

Carpaccio Truffel

Carpaccio | Truffel | Rucola | Parmezaan | gefrituurde ui | Salsa

Wij zullen brood en smeersels serveren op de tafels

Coquille & Safran

Geroosterde Coquille | saffraan saus | Prei | Kaviaar Haring

Blacktiger

Scampi | Saus van Sambuca | gegrilde groenten

Pimiento de Padron

Spaanse pepertjes | Zeezout | Olijfolie

Japanse Kip

Japanse Kip | Zoete Soja | Yuzu Mayonaise | Furikake

Loaded Fries & zoete Aardappel

Fries | Avocado | Salsa | Cheddar | Lente ui | Aioli

Runderhaas Yakitori

Runderhaas van de grill | Sinaasappel sesamsaus | Kruidensla



TOSCAANS SHARING DINER

We werken met dagverse producten met maximaal 4 ingrediënten per gerecht. Dat wil zeggen dat de gerechten herkenbaar blijven zowel in smaak als visueel. De details maken het verschil. Creativiteit, beleving en service zijn dé 3 sterkhouders van Luca.

Graag vernemen we eventuele dieetwensen in een vroeg stadium.

TOSCAANS SHARING DINER

Onze chefs bereiden á la minute de lekkerste warme- en koude gerechten voor uw gasten. Op deze manier geven wij uw gasten een kijkje in de keuken en kunnen zij zien hoe dat hun eten bereid wordt. Neem plaats aan de lange tafel, rijkelijk gevuld met traditionele Italiaanse gerechten.

Anti pasti

- Gerookte Kipfilet | Suikersla | Parmezaan | Caesar dressing
- Zontomaat | Basilicum | Buffel mozzarella | Balsamico
- Pastasalade | Feta | Pesto | gegrilde groenten | frisse dressing.

Uit de Hout Oven

- Pizza Prosciutto met tomatensaus | Blauwschimmel | Courgette | ui | Balsamico
- Pizza Tonno met zoete ui | mozzarella | ansjovis | Parmezaan
- Lasagne Bolognese uit de houtoven

Van de Grill

- Pasta Linguine Carbonara en Pikante tomatensaus met thijm en kruidensla
- Filet van Kip met zeezout en citroen en een jus van thijm en knoflook.
- Gegrilde groenten van de barbecue met kruidenolie.
- Krielen van de Barbecue met groene kruiden en roomboter

We zullen op de tafels mooie broodsoorten plaatsen met een diversiteit aan tapenade's en smeersels.



ITALIAN SHARING DINER

We werken met dagverse producten met maximaal 4 ingrediënten per gerecht. Dat wil zeggen dat de gerechten herkenbaar blijven zowel in smaak als visueel. De details maken het verschil. Creativiteit, beleving en service zijn dé 3 sterkhouders van Luca.

Graag vernemen we eventuele dieetwensen in een vroeg stadium.

ITALIAN SHARING DINER

Onze chefs bereiden á la minute de lekkerste warme- en koude gerechten voor uw gasten. Op deze manier geven wij uw gasten een kijkje in de keuken en kunnen zij zien hoe dat hun eten bereid wordt. Neem plaats aan de lange tafel, rijkelijk gevuld met traditionele Italiaanse gerechten.

Anti pasti

- Parma ham | Spianata | Mortadella
- Talleggio kaas | Gepofte tomaat | balsamico
- Gerookte Kipfilet | Suikersla | Parmezaan | Caesar dressing
- Zontomaat | Basilicum | Buffel mozzarella | Balsamico
- Carpaccio Runderhaas | Crème van truffel | pijnboompit | Rucola | Parmezaan
- Vitello | Crème van tonijn | kappertjes | zontomaat
- Artisjok | Citrusolie | Olijf | Knoflook | zoet zuur van tomaat
- Courgette | Bospeen | Tomaat | Knoflook | Parmezaan

Van de Grill

- Filetto d' Milanese gebraden kalfslende met een saus van rozemarijn
- Pasta Linguine Carbonara met thijm en kruidensla
- Scampi Arrabiata Tijgergarnalen van de Smoker met knoflook dressing
- Gegrilde groenten van de barbecue met kruidenolie.
- Krielen van de Barbecue met groene kruiden en roomboter

We zullen op de tafels mooie broodsoorten plaatsen met een diversiteit aan tapenade's en smeersels.



MEDITERIAANS SHARING DINER

We werken met dagverse producten met maximaal 4 ingrediënten per gerecht. Dat wil zeggen dat de gerechten herkenbaar blijven zowel in smaak als visueel. De details maken het verschil. Creativiteit, beleving en service zijn dé 3 sterkhouders van Luca.

Graag vernemen we eventuele dieetwensen in een vroeg stadium.

MEDITERIAANS SHARING DINER

Onze chefs bereiden á la minute de lekkerste warme- en koude gerechten voor uw gasten. Op deze manier geven wij uw gasten een kijkje in de keuken en kunnen zij zien hoe dat hun eten bereid wordt. Neem plaats aan de lange tafel, rijkelijk gevuld met traditionele Franse gerechten.

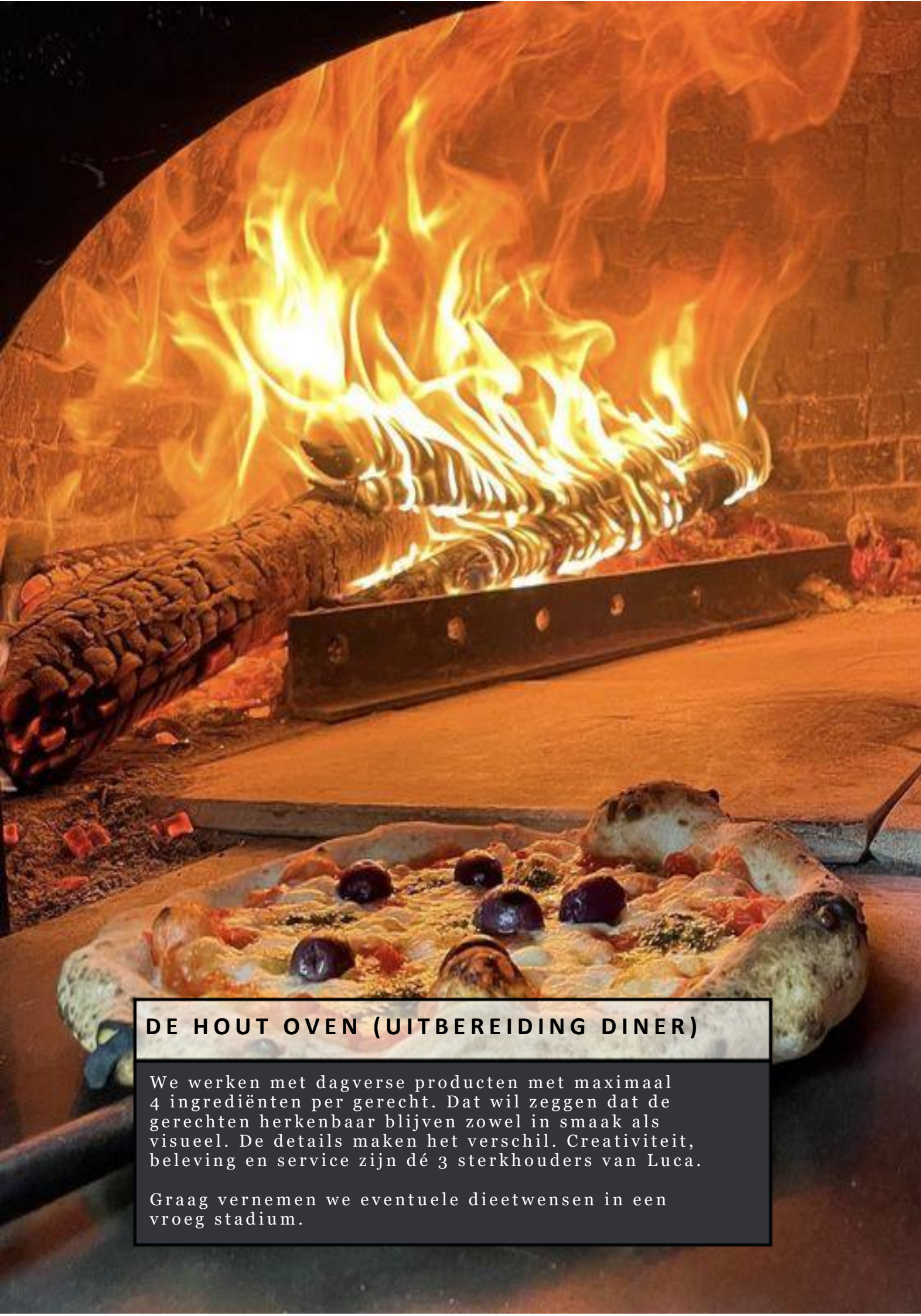
Anti pasti Provençaalse keukens

- Gedroogde ham | Rosette de Lyon | gedroogde worst soorten
- Nicoise | verse Tonijn | Ei | Rode ui | Zoet zure tomaat | dressing
- Geitenkaas | Rucola | Jambon de Boyonne | appelstroop
- Vitello Tonato | Kalfshaas | Tonijncremé |
- Gerookte Kipfilet | Suikersla | Parmezaan | Caesar dressing | Zontomaat
- Artisjok | Citrusolie | Olijf | Knoflook | zoet zuur van tomaat
- Courgette | Bospeen | Tomaat | Knoflook | Parmezaan

Van de Grill

- Pikante kippen van de grill met zeezout en Citrus
- Tijgergarnalen met French garden marinade.
- Krielen van de Barbecue met groene kruiden en roomboter
- Gegrilde Kalf Picanha met een saus van tuinkruiden
- Gegrilde groenten van de barbecue met kruidenolie.

We zullen op de tafels mooie broodsoorten plaatsen met een diversiteit aan tapenade's en smeersels.



DE HOUT OVEN (UITBEREIDING DINER)

We werken met dagverse producten met maximaal 4 ingrediënten per gerecht. Dat wil zeggen dat de gerechten herkenbaar blijven zowel in smaak als visueel. De details maken het verschil. Creativiteit, beleving en service zijn dé 3 sterkhouders van Luca.

Graag vernemen we eventuele dieetwensen in een vroeg stadium.

DE HOUT OVEN (UITBEREIDING DINER)

Onderstaand vindt u een assortiment van huisgemaakte heerlijkheden, stuk voor stuk combinaties van pure smaken, authentiek bereid. Onderstaande hapjes worden op een speciale schaal geserveerd. Het assortiment is zeer breed opgezet en biedt vele mogelijkheden zodat u en uw gasten diverse items kunnen proeven.

Flammkuchen

Crème roomkaas | Bieslook | Prei | Spek | Tomaat | Bieslook

Flammkuchen

Crème roomkaas | Bieslook | Zalm | Lente ui | rode ui | Dille

Of

Pizza Caprese

Verse Buffelmozzarella | Zon tomaat | Basilicum | Antiboise | Crème Balsamico

Pizza Parma Ham

Pizza Parma Ham | Courgette | Blauwschimmel | Sjalot | Balsamico



WALKING DINER SMALL BITES

Wij presenteren de smaken uit het seizoen.
Uiteraard mocht er een dieetwens of allergie zijn laat
het ons weten.
Wij zullen voor uw gasten de lekkerste gerechten
presenteren.

WALKING DINER SMALL BITES

Onze chefs bereiden á la minute de lekkerste warme- en koude gerechten voor uw gasten.
Alle gerechtjes zullen uitgeserveerd worden aan tafel.

Brioche Tartaar Rund

Tartaar rund | Brioche | Truffel | Parmezaan | Crème gepofte ui

Zalm & Sesam

Zalm | Lente ui | Japanse mayonaise | Sesam | Mango | Sjalot | Rode Peper | Radijs |
Zoet zuur rode ui | Kruidensla | Dressing wasabi

Black Tiger

Zwarte Pasta | Blacktiger | Beurre Blanc | Kruidensla | Basilicumolie | Antiboise

Buikspek

Zacht gegaard Buikspek | Zoetzuur Tomaat | Hollandaise Tomasu BBQ | Asian
coleslaw

Zeebaars &

Zeebaars | Spinazie | Sjalot | Asperge | Pata Negra | Saus van Pernod | Tomaat zoet
zuur

Burger & Truffel

Burger van Rund | Truffel | Parmezaan | Rucola | Uitjes



WALKING DINER MEDITERIAAN

Onze chefs bereiden á la minute de lekkerste warme- en koude gerechten voor uw gasten. Alle gerechtjes zullen uitgeserveerd worden aan tafel.

Tonijn Tataki

Tonijn | Sjalot | Kruidensla | Spicy Citrus dressing | Gele biet | Wakame | Stroop Tomasu.

Vitello Tonato

Zacht gegaard kalfsmuis | Zoetzuur Tomaat | Crème Tonijn | Kappertjes Antibiose | Kruidensla | Parmezaan

Soep van Gepofte Paprika

Paprika gepoft op de grill | Schuim van Lichte Knoflook | Basilicum olie

Blacktiger & Soubise

Blacktiger | Uien | Kerrie | Crème Zoete Aardappel | Tomaat zoet zuur | Krokantje | Schuim van Parmezaan

Parelhoen

Parelhoen | Risotto van paddenstoelen | Saus van Jus de Veau | Spinazie | Knoflook | Sjalot

We zullen op de tafels mooie tafelgarnituren plaatsen met een diversiteit aan broodsoorten en gezonde knabbels en roomboter en gezouten boter

WALKING DINER MEDITERIAAN

Wij presenteren de smaken uit het seizoen.
Uiteraard mocht er een dieetwens of allergie zijn laat het ons weten.
Wij zullen voor uw gasten de lekkerste gerechten presenteren.



WALKING DINER LUCA

Wij presenteren de smaken uit het seizoen.
Uiteraard mocht er een dieetwens of allergie zijn laat
het ons weten.
Wij zullen voor uw gasten de lekkerste gerechten
presenteren.

WALKING DINER LUCA

Onze chefs bereiden á la minute de lekkerste warme- en koude gerechten voor uw gasten.
Alle gerechtjes zullen uitgeserveerd worden aan tafel.

Tartaar Verse Tonijn

Tonijn | mango | Sjalot | Kruidensla | Rode peper | Spicy mayonaise | Gele biet |
Zoetzuur van Kerrie.

Buikspek & Coquille

Zacht gegaard Buikspek | Coquille | Bloedsinaasappel | Paling | Zoetzuur
Tomaat | Hollandaise | Tomasu | Beukenzwam | Zeevenkel

Bisque Kreeft

Bisque Kreeft | Schuim van Lichte Knoflook | Kruiden

Blacktiger & Soubise

Blacktiger | Uien | Kerrie | Crème Zoete Aardappel | Tomaat zoet zuur |
Krokantje | Schuim van Parmezaan

Tournedos

Tournedos | Spinazie | Sjalot | Aardpeer | Pata Negra | Saus van Jus de Veau

We zullen op de tafels mooie tafelgarnituren plaatsen met een diversiteit aan
broodsoorten en gezonde knabbels en roomboter en gezouten boter



WALKING DINER STREETFOOD

Onze chefs bereiden á la minute de lekkerste warme- en koude gerechten voor uw gasten. Alle gerechtjes zullen uitgeserveerd worden aan tafel.

BBQ Salmon

Zalm van de BBQ gerookt | Venkel zoet zuur | Tomaat | Kerriemayonaise | Basilicum olie | Kruiden

Boa Bun

Boa Bun | mango | bosui | Kruidensla | Komkommer | Siracha mayonaise | Gele biet | Zoetzuur van Kerrie | Peking eend.

Gyoza Chicken

Gyoza Chicken | Dressing wasabi | Furikake | Siracha mayonasie | Zoet zuur rode ui.

Burger Italian

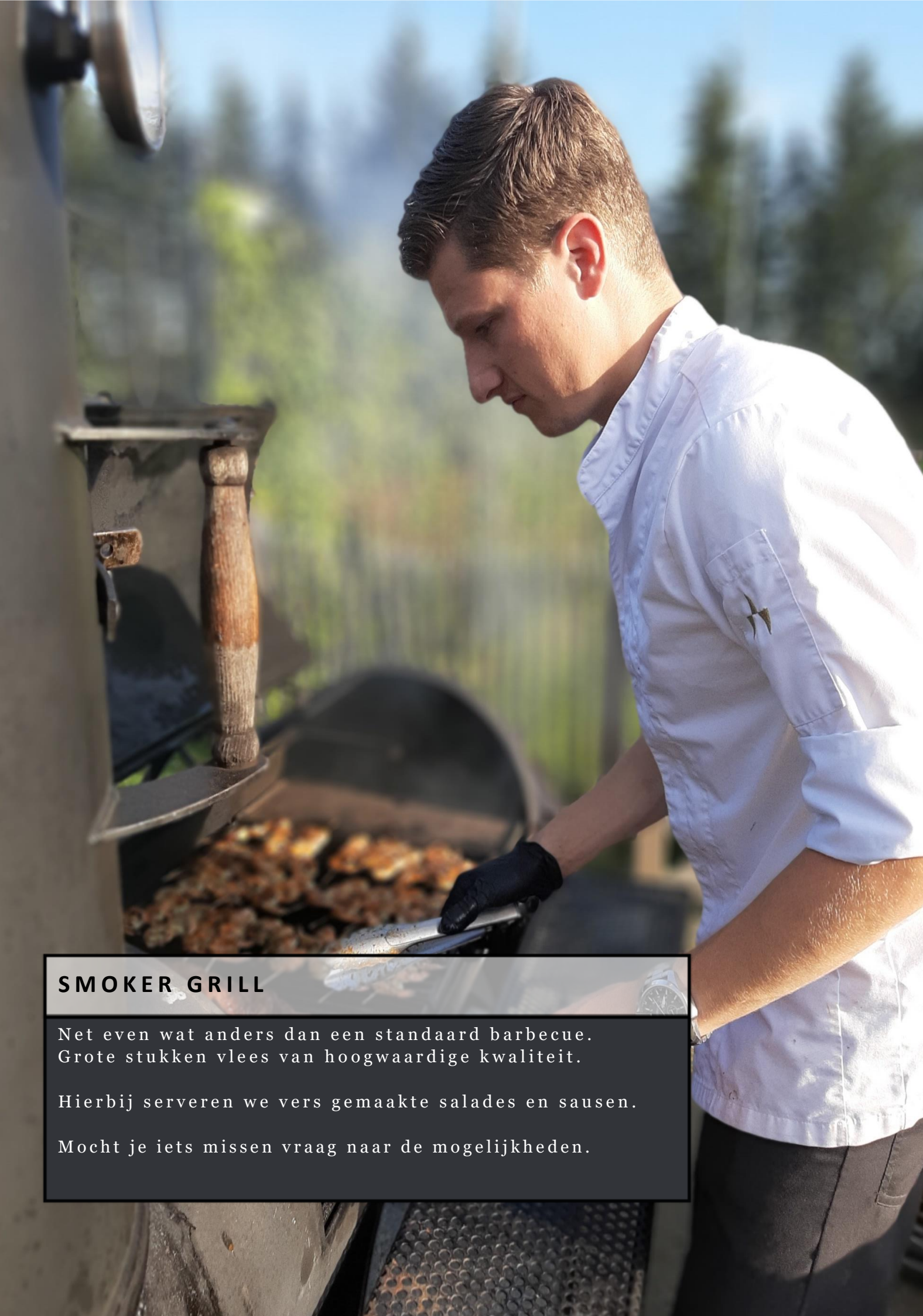
Burger Rund | Truffel | Rucola | Parmezaan | Gefrituurde ui

Yakitori Korean Beef

Yakitori Rund | Gefrituurde ui | Lente ui | Furikake | Korean BBQ saus | Kruidensla | sesam

WALKING DINER STREETFOOD

Wij presenteren de smaken uit het seizoen.
Uiteraard mocht er een dieetwens of allergie zijn laat het ons weten.
Wij zullen voor uw gasten de lekkerste gerechten presenteren.



SMOKER GRILL

Net even wat anders dan een standaard barbecue.
Grote stukken vlees van hoogwaardige kwaliteit.

Hierbij serveren we vers gemaakte salades en sausen.

Mocht je iets missen vraag naar de mogelijkheden.

SMOKER GRILL

De Smoker Grill, wie is er niet dol op! De chefs hebben van de Smoker de lekkerste Bbq recepten verkregen en zijn daarmee zelf aan de slag gegaan. Wij presenteren uw gasten écht een American Smoker assortiment in de smaken:

Geroosterde Hoender

Kip van de grill aan de keuken gesneden

Lende van Kalf

Kalfslende van de smoker met saus van peper en jus de veau

Bacon Jack Daniels

Zacht gegaarde bacon met een Jack Daniels Rub

Scampi Spies

Heerlijke Scampispies met French garden dressing

Zalm op cederhout

Gegrilde zalm op cederhout met zoet zuur en kerriemayonaise

Gegrilde Groenten

Groenten van het seizoen van de grill met knoflook thijm olie.

Hasselback aardappel

Gegrilde aardappel met heerlijke kruiden en boter

Caesar salad met zontomaat en croutons

Salade Nicoise met verse tonijn en sesam dressing

Salade Waldorf met verse groenten

Caprese salade en crème balsamico

Salade van watermeloen met mint

- Kerrie knoflook mayonaise
- Cocktail Chili mayonaise
- Truffel crème

Broodsoorten (breekbrood & focaccia)

Diverse broodsoorten met dippings zoals tomaten bruschetta en olijven tapenade.



THE GREEN EGG GRILL

Net even wat anders dan een standaard barbecue.
Grote stukken vlees van hoogwaardige kwaliteit.

Hierbij serveren we vers gemaakte salades en sausen.

Mocht je iets missen vraag naar de mogelijkheden.

THE GREEN EGG GRILL

Grill Chef

De Barbecue Grill, wie is er niet dol op! De chefs hebben van de Smoker de lekkerste Bbq recepten verkregen en zijn daarmee zelf aan de slag gegaan. Wij presenteren uw gasten écht een American Smoker assortiment in de smaken:

Kip van de Smoker op eikenhout.

Kip Spiesen van de grill gerookt op eikenhout.

Echte Angus Burgers

Angus burger van de grill met zeezout en zwarte peper

Babybackribs

Huisgemaakte Spare Ribs met een zoete Soya

Bacon Jack Daniels

Zacht gegaarde bacon met een Jack Daniels Rub

Scampi Spies & Zalm

Heerlijke Scampispies & Zalm van de grill met French garden dressing

Shaslick

Gegrilde shaslick van Kip met bijpassende saus

Gegrilde Groenten

Groenten van het seizoen van de grill met knoflook thijm olie.

Salade Bar

- Salade van Roseval met crème fraise en groene kruiden.
- Griekse salade van zontomaat komkommer en feta.
- Salade van Waldorf met frisse groenten
- Rundvlees salade op bourgondische wijze
- Pasta salade parpardelle met gegrilde groenten

- Kerrie knoflook mayonaise
- Cocktail Chili mayonaise
- Truffel crème

Broodsoorten

Diverse broodsoorten met dippings zoals tomaten bruschetta en olijven tapenade.



MEDITERIAANS BUFFET

Wij presenteren de smaken uit het seizoen.
Uiteraard mocht er een dieetwens of allergie zijn laat
het ons weten.
Wij zullen voor uw gasten de lekkerste gerechten
presenteren.

MEDITERIAANS BUFFET

Onderstaand vindt u een assortiment van huisgemaakte heerlijkheden, stuk voor stuk combinaties van pure smaken, authentiek bereid.
Onderstaande hapjes worden op een speciale schaal geserveerd. Het assortiment is zeer breed opgezet en biedt vele mogelijkheden zodat u en uw gasten diverse items kunnen proeven.

Salade Caprese

Zontomaat | Basilicum | Buffelmozzarella | Aceto | Groene kruiden

Salade Caesar

Suikersla | Geroosterde Kipfilet | Parmezaan | Croutons | Dressing

Carpaccio Originale

Runderhaas | Truffel | grana padano | Rucola | Pijnboompit

Broodsoorten

Diverse Broodsoorten met dippings ala Bruschetta , tuinkruidenboter

Gegrilde groenten

Verse groenten gegrild met een gepofte paprika dressing

Zalm & Spinazie

Gegrilde zalm | saus van Wittewijn | Gepofte tomaat | knoflook | Spinazie

Black Tiger & Parmezaan

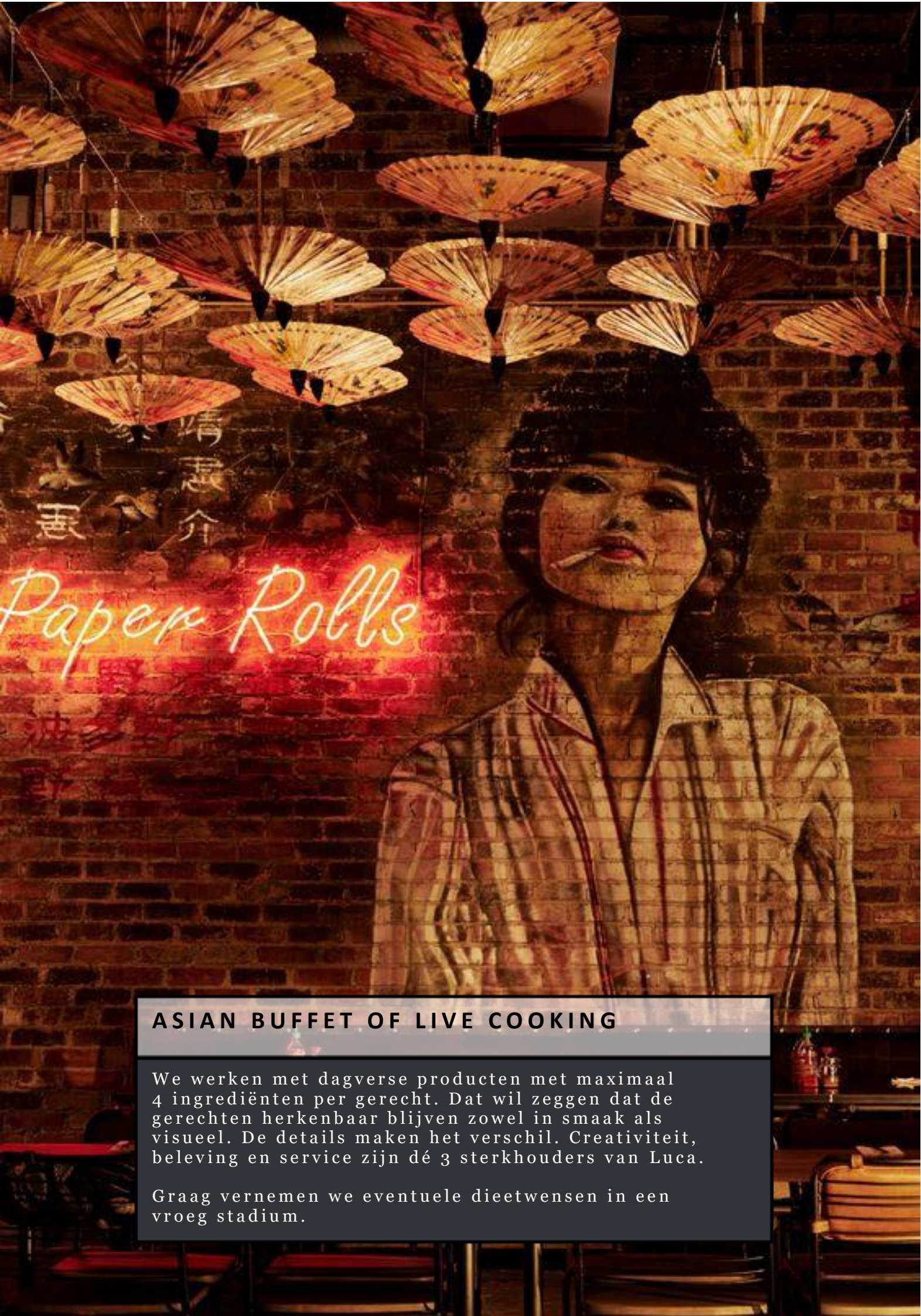
Black Tiger in een saus van Parmezaan en knoflook met zoet zure tomaat

Geroosterd Diamanthaas

Diamanthaas van de bbq met een saus van paprika en knoflook

Lasagne Bolognese

Vers gemaakte Lasagne bolognese



ASIAN BUFFET OF LIVE COOKING

Met behulp van onze mobiele wok bar zullen onze chefs de lekkerste gerechten voor uw gasten samenstellen. Ook zullen we diverse bijgerechten toevoegen om een mooi assortiment aan te kunnen bieden.

Beef Teriaki

Beef | Lente Ui | verse groenten | Saus teriaki | Knoflook | Nasi

Black Tiger Zoete sesam

Black Tiger | Lente Ui | verse groenten | Saus Zoete sesam | Knoflook | Noodles

Kippendij Saté

Sate van gegrilde kippendij met een pikante pindasaus

Buikspek Sweet Soy

Buikspek | Oosterse groente mix | Zoete soja | taugé | Basmati

Groente uit de Wok

Grove Wokgroenten met een saus van Hoisin

Foe Yong Hai

Gebakken Omelet met een zoete saus met verse groenten

Diverse bijgerechten als Kroepoek , Atjar salade en Stokbrood.

ASIAN BUFFET OF LIVE COOKING

We werken met dagverse producten met maximaal 4 ingrediënten per gerecht. Dat wil zeggen dat de gerechten herkenbaar blijven zowel in smaak als visueel. De details maken het verschil. Creativiteit, beleving en service zijn dé 3 sterkhouders van Luca.

Graag vernemen we eventuele dieetwensen in een vroeg stadium.



DESSERT

Na het diner is er uiteraard de optie om een heerlijk dessert te nuttigen.
Hier een aantal soorten.

Mocht je iets missen vraag naar de mogelijkheden.

DESSERT

Onze chefs bereiden de lekkerste desserts.
Hieronder een aantal voorbeelden mocht u iets missen laat het ons gerust weten.

Citrus & Aardbeien

Crème van Citrus | Gemarineerde aardbeien | Krokante Yoghurt.

Mango & Hangop

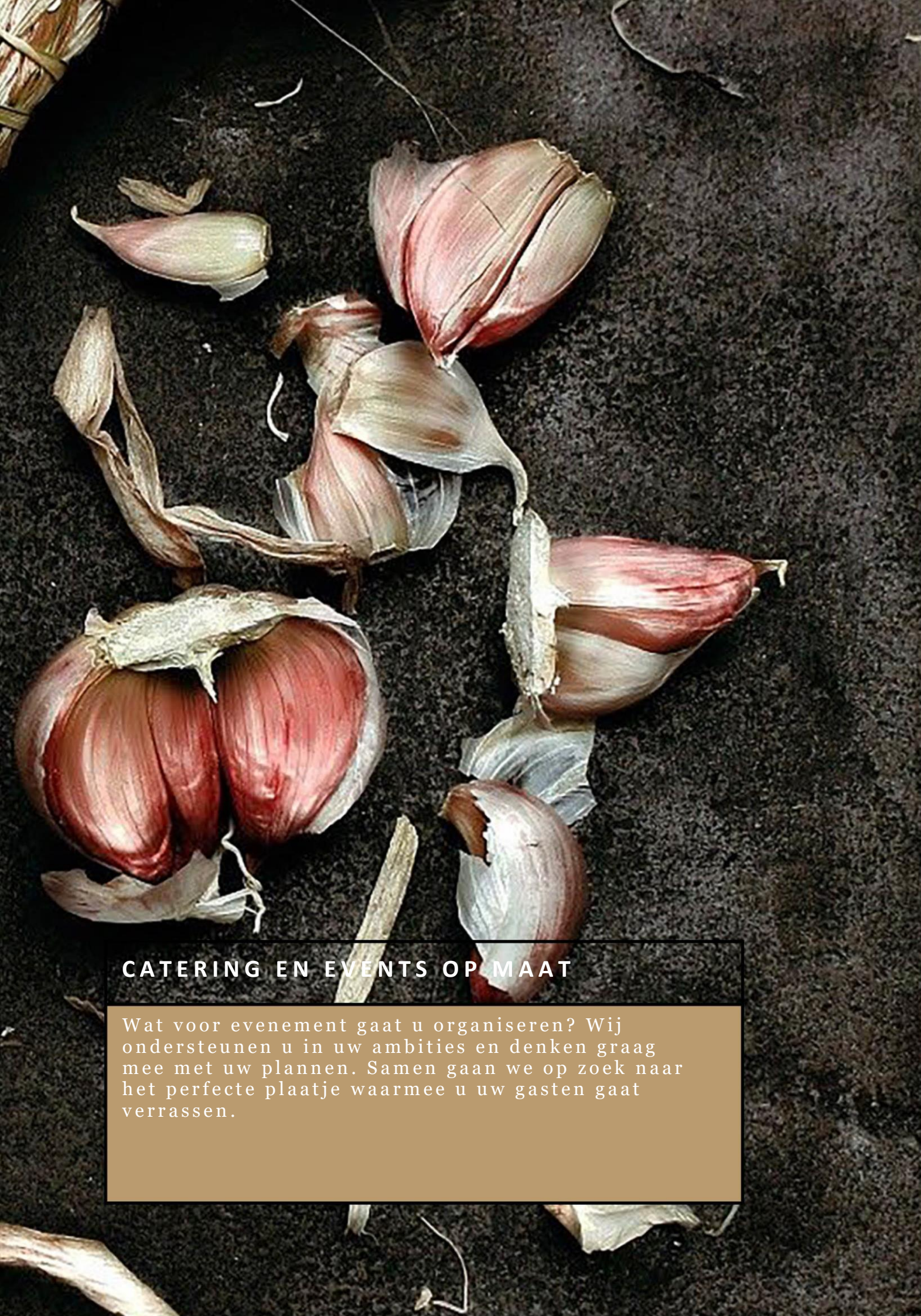
Romige Yoghurt | Mango compote | krokant amandel |

Witte Chocolade

Chocolade | Framboos | Mango | Mint | Gel van passievrucht

Donkere Chocolade

Chocolade | Karamel | Mango | Witte Chocolade | Sinaasappel



CATERING EN EVENTS OP MAAT

Wat voor evenement gaat u organiseren? Wij ondersteunen u in uw ambities en denken graag mee met uw plannen. Samen gaan we op zoek naar het perfecte plaatje waarmee u uw gasten gaat verrassen.



CONTACT

AKKERZICHT | AKKERWEG 2 | BLADEL

06-23459270
Info@akkerzicht.nl
www.akkerzicht.nl

