



Inspiratiegids 2024

COOKAHOLICS
X
AKKERZICHT

WELKOM

Al 13 jaar is Cookaholics cateringpartner op diverse trouwlocaties. Wij staan voor premium catering. Elke dag gaan we voor de beste kwaliteit, aandacht en creativiteit in onze producten en diensten. Doormiddel van deze inspiratiegids willen we u meer inzicht geven in de mogelijkheden en de kosten zijn van de dienst van Cookaholics bij Akkerzicht.

De menu's in de inspiratiegids zijn voorbeeld menu's en de kosten zijn inclusief BTW.

Heel veel leesplezier

Groeten team Cookaholics





INSPIRATIEMENU

AMUSE VAN DE CHEF

VERSGEBAKKEN BROOD MET VEGAN BOTER MET BLOEMEN, CITROEN,
ROZEMARIJNZOUT EN TUINKERS

REMOULADE VAN HARICOT VERTS MET DUNGESNEDEN KONINGSBOLEET, OUDE
KAAS, LIMOEN EN GEKONFIJTE EIDOOIER
SUPPLEMENT: LANGOUSTINE

GEROOKTE AUBERGINE MET EEN COMPOTE VAN MIERIKSWORTEL, SCHUIM EN
CRUNCH VAN CASHEWNOOT

DIAMANTHAAS MET PAPRIKACOULIS, WORTELCRÈME, BOSPEEN, POMMES BOUCHON,
COMPOTE VAN UI EN JUS VAN STROGANOFF

BOMBE VAN KWARK MET RABARBER, YOGHURTCRUMBLE EN KARAMELFUDGE

SHARED DINING INSPIRATIE MENU

AMUSE VAN DE CHEF

VERSGEBAKKEN BROOD, VEGANBOTER MET BLOEMEN EN CITROEN,
ROZEMARIJNZOUT EN TUINKERS

DE VOORGERECHTEN

ZALM | XO | GROENE APPEL | VENKEL | SHISOBLAD

CRÈME VAN BUFFEL MOZZARELLA | GEROOKTE TOMATEN | KRUIDENSLA

STEAK TARTARE | CHORIZO | PECORINO | PAPRIKA

GEGRILDE SLA HARTEN | GEROOSTERDE GELE BIETEN | PISTACHE | SINAASAPPEL-
SALIE DRESSING

HET HOOFDGERECHT

DIAMANTHAAS MET RODE WIJN JUS, GEROOSTERDE SEIZOENSGROENTE EN
POMMES ANNA

DE NAGERECHTEN

CHEESECAKE VAN MUSCOVADO | DROP | KALAMANSI

MOUSSE VAN KWARK | RABARBER YOGHURTCRUMBLE | KARAMELFUDGE

BOMBE | PURE CHOCOLADE | GEROOKTE MASCARPONE | PECANNOOT



WALKING DINNER



AMUSE VAN DE CHEF

VERSGEBAKKEN BROOD MET VEGAN BOTER MET BLOEMEN, CITROEN,
ROZEMARIJNZOUT EN TUINKERS

HET EERSTE GERECHT

CRÈME VAN BUFFEL MOZZARELLA | GEROOKTE TOMATEN | KRUIDENSLA

HET TWEDE GERECHT

ZALM | XO | GROENE APPEL | VENKEL | SHISOBLAD

HET DERDE GERECHT*

STEAK TARTARE | CHORIZO | PECORINO | PAPRIKA

HET VIERDE GERECHT

ROODBAARS | SPITSKOOL | CITRUS | MISO | BISQUE

HET VIJFDE GERECHT

DIAMANTHAAS | RODE WIJN JUS | KNOLSELDERIJ

HET ZESDE GERECHT

PURE CHOCOLADE | KAMEL VAN MISO | GEROOKTE MASCARPONE | PECANNOOT



BBQ INSPIRATIE MENU

GEROOKTE PROCUREUR | CHIPOTLE | TOMATENCHUTNEY
LAMSKEBAB | KOMKOMMER | GEITENYOGHURT | TZATZIKI
PRESA VAN RUNDER STEAK | CHIMICHURRI
WARM GEROOKTE POON | JACK DANIELS SAUS

SALADE MET RADIJSOORTEN | RADICCHIO | DRAGONCITROENDRESSING
GEROOSTERDE SEIZOENSGROENTEN
GEGRILDE SLA HARTEN | GEROOSTERDE GELE BIETEN | PISTACHE | SINAASAPPEL-
SALIE DRESSING
ORZO | GEBLAKERDE AUBERGINE | MOSTERDSLAK | GEROOKTE TOMATENDRESSING |
GEDROOGDE ZWARTE OLIJVEN
GEBRANDE GELETTE KOMKOMMERSALADE | CHILIPEPER | LABNEH

PLATBROOD MET ZA'ATAR EN OLIJFOLIE
ROOMBOTER MET GEROOSTERD VENKELZAAD EN DASLOOK
SALSA VERDE



INSPIRATIEMENU LUXE HAPJES

DE LUXE HAPJES

PAVLOVA | TOMAAT | OUDE KAAS | VENKELZAAD | DRUIVEN |
HOUTSKOOL

RODE BIET WAFEL | LAVENDEL | CREME FRAICHE | INGELEGDE BIET
EN KERS

LIMOEN | ZOETE AARDAPPEL | KOKOS | BAHARAT | GEITENYOGHURT

MADELEINE | MOSSEL | CHORIZO | SAFFRAAN | ZWARTE OLIJF

FILET PREPARÉ | RUNDERTARTAAR | GEROOKT MERG | SJALOT |
LITTLE GEM

EENDENBORST | BOEKWEITBLINI | HOISIN | MANDARIJN | PREI

BRIOCHE | PEKELVLEES | PICCALILLY | ZUURTJES



DE OPTIES

De inspiratie menu's zijn voorbeelden van de mogelijkheden en kookstijl van Cookaholics.

U vindt hieronder een korte lijst met opties en vanaf prijzen. Naast deze opties is er uiteraard nog veel meer mogelijk. Deze mogelijkheden lichten we graag mondeling toe. De prijzen zijn inclusief BTW.

Seated dinner

De gasten krijgen aan tafels het diner geserveerd. Het gehele gezelschap krijgt dezelfde culinaire invulling gepresenteerd, waarbij er uiteraard rekening gehouden gaat worden met dieetwensen. Er zijn twee upgrade mogelijkheden bij het diner. Een luxe supplement bij het voorgerecht en een upgrade naar een premium hoofdcomponent bij het hoofdgerecht.

	15 tot 25 gasten	va 25 gasten
3 gangen diner incl. brood en amuse 2,5 uur	€ 75,00	€ 62,50
4 gangen diner incl. brood en amuse 3 uur	€ 84,50	€ 67,50
Supplement kaas	€ 12,50	€ 12,50
Supplement voorgerecht vanaf	€ 5,00	€ 5,00
Upgrade hoofditem hoofdgerecht	nader te bepalen	nader te bepalen

Shared dinner

De gasten krijgen aan dinertafels een shared dinner geserveerd. Het gehele gezelschap krijgt dezelfde culinaire invulling, waarbij er uiteraard rekening gehouden gaat worden met dieetwensen. Het voorgerecht bestaat vier gerechten welke door de gasten gedeeld gaan worden. Het hoofdgerecht bestaat uit een hoofditem met diverse garnituren en saus op tafel gepresenteerd. En het dessert is een combinatie van diverse zoete gerechtjes om te delen. Vanaf 25 gasten:

3 gangen diner incl. brood en amuse | 2,5 uur € 68,50



DE OPTIES

De inspiratie menu's zijn voorbeelden van de mogelijkheden en kookstijl van Cookaholics.

U vindt hieronder een korte lijst met opties en vanaf prijzen. Naast deze opties is er uiteraard nog veel meer mogelijk. Deze mogelijkheden lichten we graag mondeling toe. De prijzen zijn inclusief BTW.

Walking dinner

De gasten krijgen aan statafels 5 of 6 kleine gerechtjes gepresenteerd. Het gehele gezelschap krijgt dezelfde culinaire invulling, waarbij er uiteraard rekening gehouden gaat worden met dieetwensen. In het walking dinner menu zit altijd een warm vlees en vis gerechtje en afhankelijk van het aantal gangen 2 of 3 koude voorgerechten en een dessert. Vanaf 25 personen:

5 gangen walking dinner 3,5 uur	€ 75,00
6 gangen walking dinner 4 uur	€ 83,50

BBQ menu

Op diverse bbq's bereidt de culinaire brigade van Cookaholics diverse soorten vlees en vis. De gasten kunnen bij het live cooking buffet de gerechten ophalen. We zijn uitgegaan van 3,5 item per persoon met daarbij salades en brood. Vanaf 25 personen:

BBQ live cooking buffet 2 uur	€ 57,50
---------------------------------	---------



DE OPTIES

De inspiratie menu's zijn voorbeelden van de mogelijkheden en kookstijl van Cookaholics.

U vindt hieronder een korte lijst met opties en vanaf prijzen. Naast deze opties is er uiteraard nog veel meer mogelijk. Deze mogelijkheden lichten we graag mondeling toe. De prijzen zijn inclusief BTW.

Hapjes arrangement

De hapjes arrangementen en borrelplateaus kunnen alleen besteld worden in combinatie met afname van een diner en zijn te bestellen vanaf 50 gasten.

2 luxe hapjes 4 gefrituurde hapjes tafelgarnituur	€ 19,50
4 luxe hapjes 2 gefrituurde hapjes tafelgarnituur	€ 22,50
Borrelplateaus in combinatie met diner	€ 7,50

