



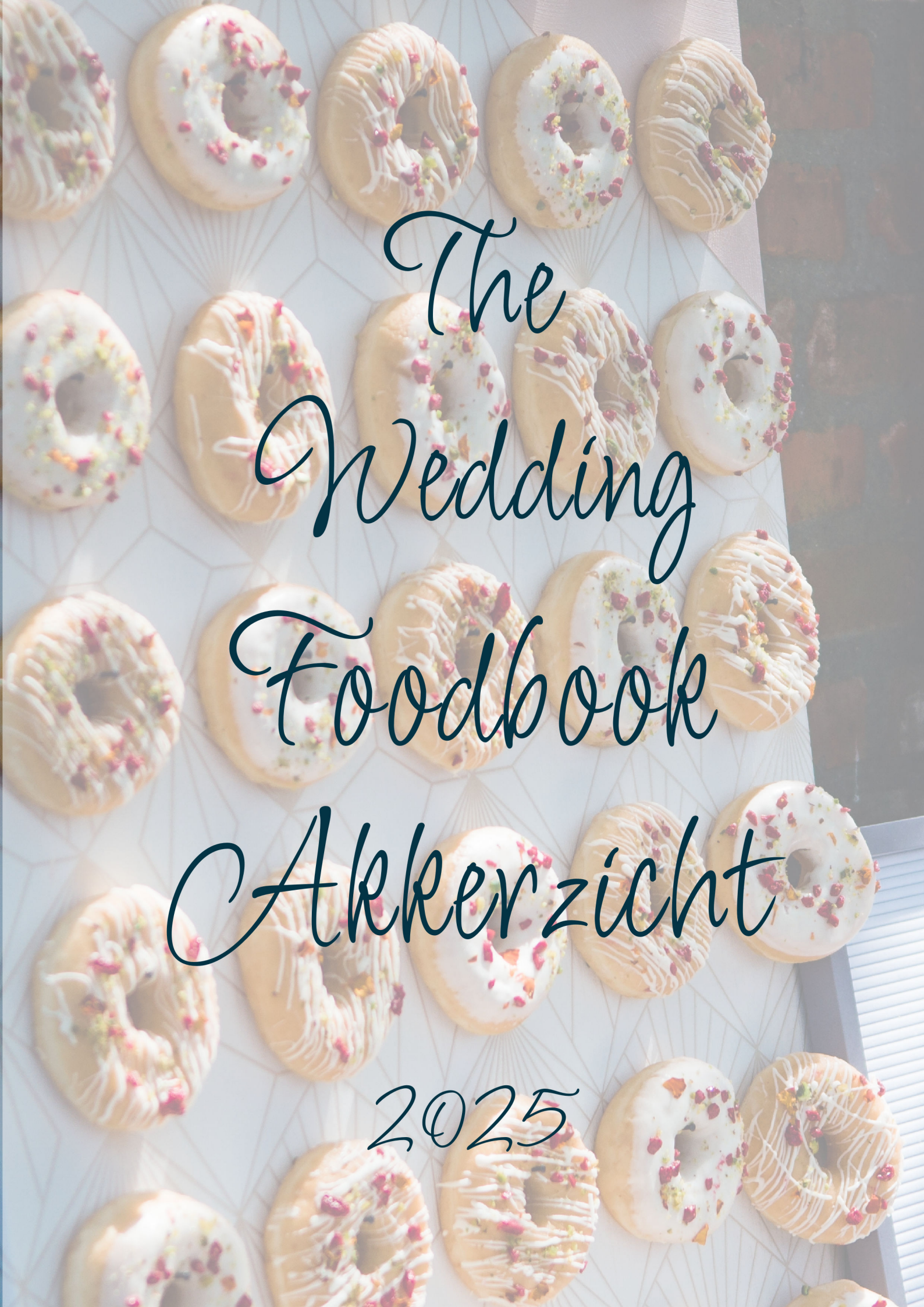
BIG & VIS

Catering | Events



AKKERZICHT

B&B - VERGADERLOCATIE - EN MEER

A top-down view of a white tray with a geometric pattern, filled with numerous donuts. Each donut is decorated with white icing, drizzles, and colorful sprinkles. The text 'The Wedding Foodbook Akkerzicht' is overlaid in a large, elegant, black script font.

The Wedding Foodbook Akkerzicht

2025



Dit boek is bedoeld om culinaire inspiratie
op te doen voor jullie bruiloft!

Jullie mooiste dag, daar hoort natuurlijk een overheerlijk menu bij zoals dat bij
jullie past!

Is jullie idee van een perfect diner één lange tafel vol met de lekkerste
gerechten die je samen deelt? Of zien jullie liever een smoker roken waar
grote sappige stukken vanaf komen? Of ben je een echte liefhebber van de
mooiste opgemaakte borden tijdens een 5 gangen diner?

Wij van Big & Vis maken van eten een smaakvolle beleving op zich, en ons is
het niet snel te gek!

Dit boek is speciaal gemaakt voor Akkerzicht en daarom verloopt de
communicatie via hen. De menu's uit dit boek staan niet vast, er zijn veel
verschillende mogelijkheden, vraag ernaar bij Akkerzicht als jullie iets anders
zouden willen, dan brengen zij ons in contact!

Uiteraard cateren we ook op andere locaties met nog veel andere
mogelijkheden! Vraag hiervoor naar ons volledig 'The Wedding Foodbook'

Liefs,
Loes en Tomas

Culinaire Concepten:

BBQ

Stoere stukken BBQ Easy

Stoere stukken BBQ Luxe

Stoere stukken Shared

Shared BBQ Experience

BBQ Walking Dinner

BBQ Dinner- Shared & Served

Classic

Shared Family Dinner

Walking Dinner

Live Cooking Buffet

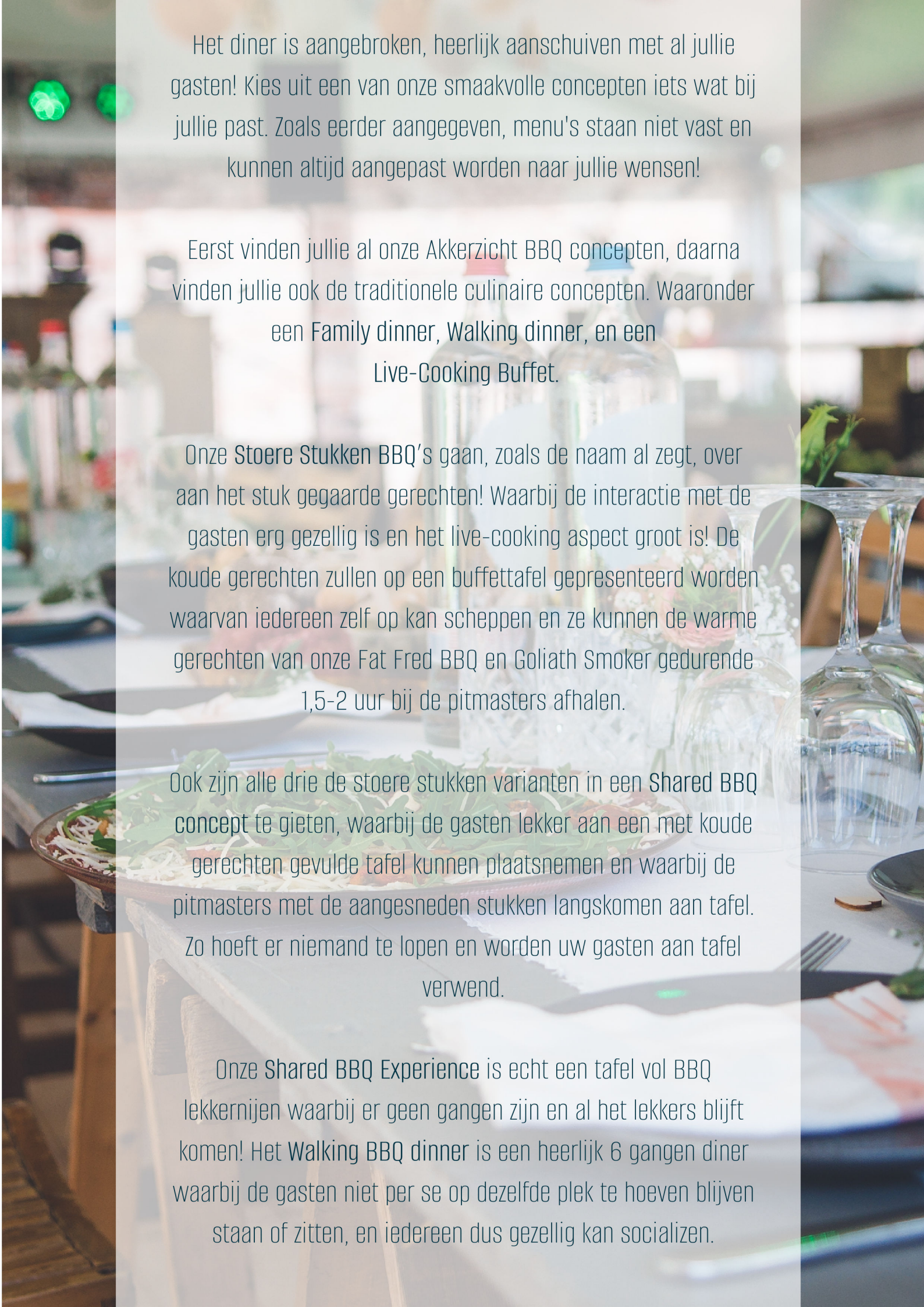
Borrel

Luxe tapasplanken

Grazing Table - Maaltijdvullend

Dinner





Het diner is aangebroken, heerlijk aanschuiven met al jullie gasten! Kies uit een van onze smaakvolle concepten iets wat bij jullie past. Zoals eerder aangegeven, menu's staan niet vast en kunnen altijd aangepast worden naar jullie wensen!

Eerst vinden jullie al onze Akkerzicht BBQ concepten, daarna vinden jullie ook de traditionele culinaire concepten. Waaronder een Family dinner, Walking dinner, en een Live-Cooking Buffet.

Onze Stoere Stukken BBQ's gaan, zoals de naam al zegt, over aan het stuk gegaarde gerechten! Waarbij de interactie met de gasten erg gezellig is en het live-cooking aspect groot is! De koude gerechten zullen op een buffettafel gepresenteerd worden waarvan iedereen zelf op kan scheppen en ze kunnen de warme gerechten van onze Fat Fred BBQ en Goliath Smoker gedurende 1,5-2 uur bij de pitmasters afhalen.

Ook zijn alle drie de stoere stukken varianten in een Shared BBQ concept te gieten, waarbij de gasten lekker aan een met koude gerechten gevulde tafel kunnen plaatsnemen en waarbij de pitmasters met de aangesneden stukken langskomen aan tafel. Zo hoeft er niemand te lopen en worden uw gasten aan tafel verwend.

Onze Shared BBQ Experience is echt een tafel vol BBQ lekkernijen waarbij er geen gangen zijn en al het lekkers blijft komen! Het Walking BBQ dinner is een heerlijk 6 gangen diner waarbij de gasten niet per se op dezelfde plek te hoeven blijven staan of zitten, en iedereen dus gezellig kan socializen.



STOERE STUKKEN BBQ

EASY

Dit is onze 'easy' variant, voor ieder wat wils en niet te gek!

Koude gerechten:

Stokbrood | kruidenboter

Coleslaw | rozijntjes

Griekse salade | Komkommer | Tomaat | Feta

Rundvleessalade | gekookte eitjes | augurkjes

Sauzen:

BBQ saus – Knoflooksaus – Cocktailsaus

Warme gerechten:

Gelakt buikspek | glaze van pruim en gember

Rosé gebakken Diamanthaas | steakkruiden

Mini Broodje Cheeseburger | Bacon | sla | tomaat | BBQ saus

Chickenwings | maple BBQ lak

Dit concept is uit te breiden met een dessert! Zie de andere menu's voor de opties!



STOERE STUKKEN BBQ LUXE

Deze variant is wat luxer dan de vorige, waaronder ook uitgebreid met een heerlijke zoete BBQ afsluiter!

Koude gerechten:

Luxe broden | Aioli | Kruidenboter | Truffelmayo

Pasta salade | Truffel | Parmezaan | Paddenstoelen | Zongedroogde tomaat

Griekse salade | Komkommer | Tomaten | Balsamico | Feta | Limoen

Couscous salade | Kerriemayo | Crispy tuinbonen | Bosui | Geroosterde paprika

Sauzen:

BBQ saus – Tzatziki – Cocktailsaus

Warme gerechten:

Slowcooked procureur | gepekeld | geroosterd op de BBQ

Hele zalmzijde | Teriyaki | Gekarameliseerd | Warm gerookt

Spareribs | gelakt met Korean BBQ lak

Runderbavette | Chimmichurri

Kippendrumsticks van de smoker | maple BBQ lak

Nagerecht:

Gegrilde ananas | 5 spice | Bruine suiker | Caramelsaus



SHARED BBQ EXPERIENCE

Met onze Shared BBQ Experience zorgen wij voor een heerlijk gevulde tafel waarbij de lege schaaltes steeds vervangen worden door volle! De vers bereide gerechten komen achter elkaar op tafel en er zijn dus geen gangen of rondes. Zo voelt het als een onbezorgd familiediner waarbij de schaaltes doorgegeven worden en iedereen overal wat van kan proeven, niemand hoeft te kiezen! Dit concept duurt ongeveer 2 uur. Ook onze Stoere Stukken BBQ's zijn te verkrijgen als shared dinner!

*** Voor groepen onder de 30 personen wordt het menu minder uitgebreid.*

Beef Tataki van de grill | Teriyakimayo | wasabi | soja parels |
zoet zure paddestoelen

Cheesy brood van de BBQ | Kaas | verse kruidenboter | Rauwe
ham

Pincho gerookte kabeljauw salade | Vadouvan mayo |
bleekselderij

Sticky Chickenwings | bourbon maple BBQ lak | bosui

Moink Balls | cheddar | picalilly | zoetzure radijs

Gegrilde perzik salade | little gem | buffelmozzarella | basilicum
pesto | pijnboompitten

Couscous salade | kerrie | krokante tuinbonen | bosui | paprika



Gegrilde groenten | Courgette | paprika | groene asperges

Runderbavette | chimichurri

Garnalen | knoflook | chilli

Jerk chicken | jamaicaans | limoen | spicy

Buikspek | slowcooked | glaze van pruim en soja

Zalm van de smoker | en papillote | bedje van venkel prei | dille
boter

Gegrilde ananas | Jack Daniels marinade | bruine suiker | steranijs |
hangop met honing

Limoen Limoncello Cheesecake | mini macarons | meringue | salted
caramel



BBQ WALKING DINNER

Met ons BBQ Walking Dinner kunnen jullie gasten heerlijk socializen terwijl ze culinair verwernd worden met gerechten van de grill. We serveren het diner uit op servies en bestek staat op tafel! Dit duurt ongeveer 2,5 uur, maar door de informele sfeer kan de borrel overgaan in het diner.

Op tafel:

Plukbrood – provençaals gekruid – brie – bacon bits
of een Tapasplankje

5 gangen:

Knoflook-chili garnalen – limoen mayo – mango salsa

Oosters gelakte buikspek – baby mais – baby paksoi –
glasnoedels

Döner kebab van kippendijen – tzatziki – knoflook koriander
papadum

Rosé gegaarde Runderbavette – chimichurri – twisters

Gecarameliseerde ananas – pistache – kokos



BBQ DINNER SHARED & SERVED

Bij dit diner zit van alles wat, een heerlijke borrelplank waardoor je van de borrel naar het diner vloeit, de voorgerechten om te delen, prachtige hoofdgerecht bordjes en een heerlijk dessert.

Amuse:

Crostini | forel | hoisinlak | rice crispies | vadouvan

Tapasplanken bij de borrel:

Flatbread Parmaham | Coppa die parma | fuet | Tallegio | Kaasblokjes | Brood met smeersels | dips | olijven | nootjes | vijgen

Voorgerechten om te delen:

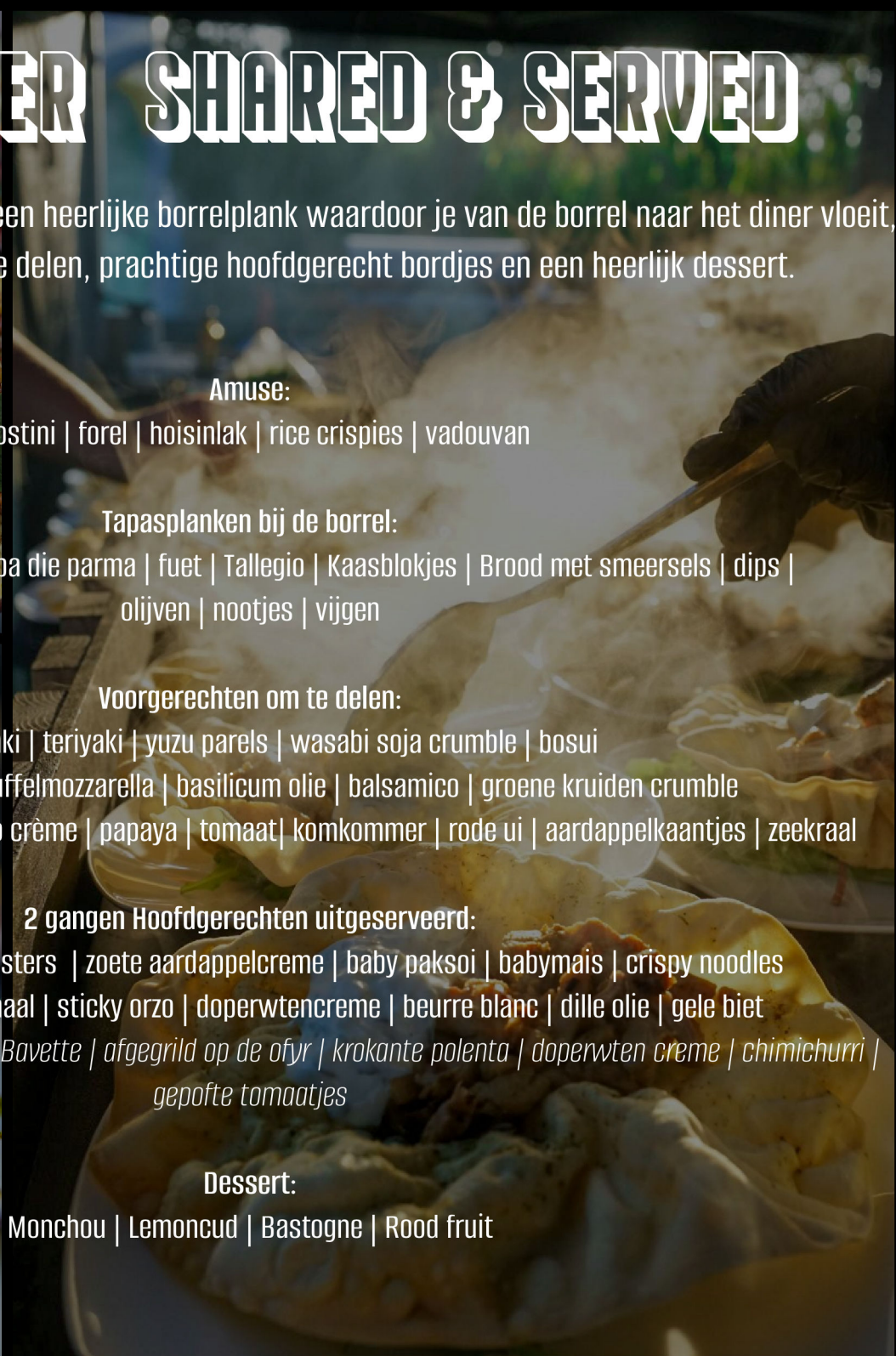
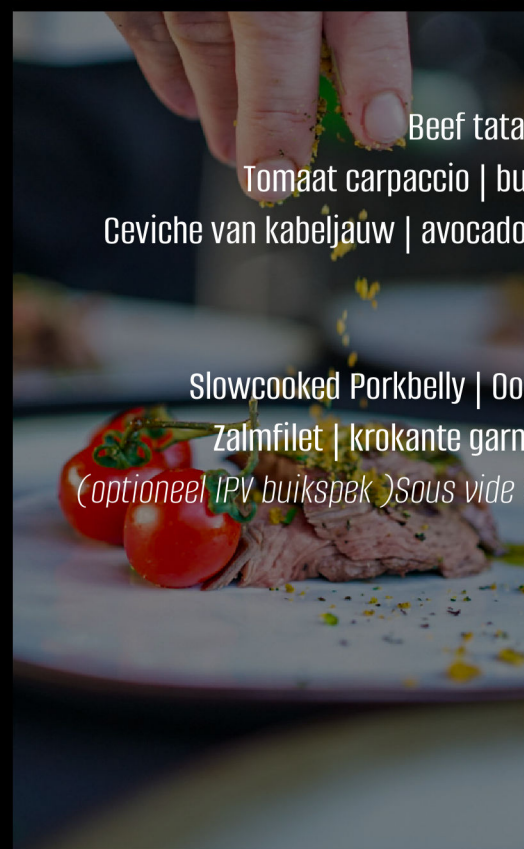
Beef tataki | teriyaki | yuzu parels | wasabi soja crumble | bosui
Tomaat carpaccio | buffelmozzarella | basilicum olie | balsamico | groene kruiden crumble
Ceviche van kabeljauw | avocado crème | papaya | tomaat | komkommer | rode ui | aardappelkaantjes | zeekraal

2 gangen Hoofdgerechten uitgeserveerd:

Slowcooked Porkbelly | Oosters | zoete aardappelcreme | baby paksoi | babymais | crispy noodles
Zalmfilet | krokante garnaal | sticky orzo | doperwtencrème | beurre blanc | dille olie | gele biet
(optioneel IPV buikspek) *Sous vide Bavette | afgegrild op de ofyr | krokante polenta | doperwtencrème | chimichurri | gepofte tomaatjes*

Dessert:

Monchou | Lemoncud | Bastogne | Rood fruit



Shared Family Dinner

Voorgerechten:

Burrata | tomaatcarpaccio | basilicumolie | balsamico | crumble
Beef tataki | Teriyakimayo | wasabi | soja parels | zoet zure
paddestoelen

Pincho gerookte forel | rice crispies | teriyaki | vadouvan mayo |
frisée | zoetzure radijs

Rundercarpaccio | truffelmayo | parmezaan | pittenmix | rucola |
zongedroogde tomaat

Gerookte zalmtartaar | kappertjes | rode ui | limoenmayo | zoetzure
komkommer

Hoofdgerechten:

Lengfilet | van de plank | lemongrass-ginger | citrus

Sucadesteak | gepofte knoflookjus | kruiden crumble

Kippendijen | kerrie massala

Oosterse buikspek | Soja & garlic glaze

Gegrilde groenten | courgette | paprika | groene asperges

Ovenroasted aardappels | knoflook | ui | zeezout | italiaanse kruiden

Gnocchi | groene pesto | spekjes | parmezaan

Griekse komkommersalade | feta | rode ui

Pastasalade | truffelmayo | parmezaan | zongedroogde tomaat |
pittenmix

Desserts:

Cheesecake | Witte chocolade | passievrucht

Rocky road Brownie | salted caramel saus

Pavlova | mascarponeroom | rood fruit | mango coulis



Walking Dinner

Gang 1: Tonijn tataki | Wasabimayo | Ponzu parels | Sesam | Bosui | Crumble

Gang 2: Zomerse paprika soep | Basilicumolie | Mascarpone | Bieslook

Gang 3: Gerookte eend | Zoete aardappelcrème | Hoisin | Zoetzure radijs | Rice crispies

Gang 4: Veggie masala Dutch Dumplin | Crispy tuinbonen | Koriander | Zoetzure peper

Gang 5: Bavette en gamba | Chimichurri | Aardappelmousseline | Geroosterde groenten

Gang 6: Panna Cotta | Mango | Gecarameliseerde pistache



Live-Cooking Buffet

Soep en Brood:

Luxe broden met truffelmayo | aioli | kruidenboter

Mini ramen noodle soup | nori | ketjap ei | noodles | paddestoelen | kip | sesam

of

Italiaanse pomodori-soep | basilicum olie | soepballetjes

Voorgerechten:

Charcuterie of Fuet tasting

Dumplings | kip | garnaal | veggie massala (live)

Beef tataki wasabi mayo | soja parels | bosui | crumble

Gerookte zalm tartaar met kappertjes | peterselie | limoenmayo | rode ui

Caprese | buffelmozzarella | tomatencarpaccio | balsamico | basilicum

Rauwkostsalade | mosterd-dille dressing

Hoofdgerechten:

Procureur | pepersaus

Rendang | Indisch stoofgerecht van rundvlees

Gamba's | kruidenboter | ui | knoflook (live)

Aardappel gratin | kaas

Lemongrass rijst | Steranijs

Geroosterde seizoensgroenten

Desserts:

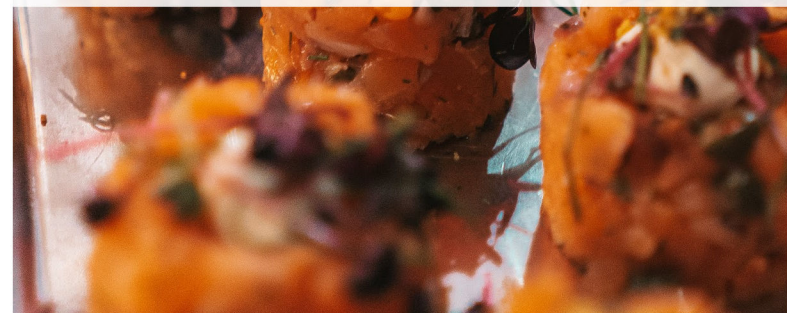
Pastel de nata | rood fruit | slagroom | mango coulis

of

Apfelstrudel dumpling | vanillesaus | kletskop | slagroom

of

Dessertbuffet





BIG O VIS

Catering | Events

Tapasplanken & Grazing Table



Tapasplanken

Losse planken gepresenteerd op de tafels.

Brood met Smeersels:

Foccacia | Breekbrood | Scrocchi

Aioli | Truffelmayo | Pesto

Vlees:

Italiaanse rauwe ham | Fuet | Salami Milanese | Coppa di Parma | Gehaktballetjes

Vis:

Gerookte vis salade | gemarineerde garnalen

Kazen:

Brie | Jonge kruidenkazen | Oude kaas | zachte buitenlandse kazen

Garnituur:

Vijgen | Zilveruitjes | Noten | Bosbes | Radijsjes | Komkommer | Rucola | Tomaatjes | Zongedroogde tomaat | Wortel | Aardbeien | Olijven | Druiven



Grazing Table

Een grazing table is een prachtig gepresenteerde tafel vol met een gevarieerd aanbod van heerlijke hapjes, perfect voor je Bruiloft. Denk aan verse kazen, charcuterie, dips, vers fruit, noten, brood en andere lekkernijen. Het is een culinaire eyecatcher die gasten uitnodigt om op hun eigen tempo te genieten en samen te delen



Brood met dips en smeersels:

Foccacia | Sarcocchi | Brekbrood | Pretzels | toastjes

Aioli | Tapenade | Truffelmayo | hummus

Pesto | honing | balsamico | heksenkaas

Koude hapjes:

Gevuld-eitje-mousse | bacon

Gerookte zalmtartaar | dillemayo

Rundercarpaccio | truffelmayo | parmezaan

Beef Tataki | Japanse mayo | bosui | soja-wasabi crunch |

zoetzuur | wasabi parels

Tomatencarpaccio | buffelmozzarella | basilicum | balsamico |

groene kruiden crumble

Huisgemaakte kip kerrie salade

Huisgemaakte gerookte vissalade met bleekselderij



Charcuterie/tapas:

Serranoham | Fuet | Salami | coppa die parma

Brie | Jonge kruidenkaas | Oude kaas | tallegio | blauwaderkaas

Olijven | Vijgen | Zilveruitjes | Komkommer | Zongedroogde

tomaatjes | Wortel | Rood fruit | Druiven | Walnoten | Meloen

Warme items:

Teriyaki gehaktballetjes | sesam

Spare ribs | Chiliglaze

Garnalen | chimmichurri

Mini pasteitje met Indonesische rendang - build your own

Pulled chicken taco - build your own



Smaakt het naar meer?

Van heerlijke hapjes tot spectaculaire diners. Wij zijn er om jullie bruiloft bij Akkerzicht naar een hoger culinair niveau te tillen!

Laat ons je verrassen met onze smaakvolle menu's en onvergetelijke gerechten.

Hebben jullie andere ideeën of wensen dan in dit boek vernoemd, overleg even met Akkerzicht, zij brengen ons met elkaar in contact!

Je mag ons ook een berichtje sturen voor ons volledig 'The Wedding Foodbook 2025' voor eventuele andere locaties.

Laten we samen iets magisch creëren voor jullie speciale dag!

Liefs,
Tomas en Loes



BIG & VIS