



Toelichting van de gerechten

*De gerechten die vegetarisch zijn

**De gerechten die veganistisch zijn

Naam item	Ingrediënten	Allergenen
(Vegetarische) roti wrap (min.10 stuks)	Aardappel, wrap, ei en kerrie*	Gluten
mini vegetarische roti wrap (min.10 stuks)	Aardappel, wrap, ei en kerrie*	Gluten
Mini saté kip (min. 10 stuks)*	Kippendijenfilet, soja saus, peterselie, knoflook , gember, laos, zout en peper	Gluten
kippendijen saté (min.10 stuks)	Kippendijenfilet, soja saus, peterselie, knoflook , gember, laos, zout en peper	Gluten
Bakabana (min. 5 stuks incl. pindasaus)	Bakbanaan, meel, water en zout**	Gluten
Broodje kerrie ei	Harde broodje met kerrie eiersalade, sla en komkommer*	Gluten
Broodje tempe	Hard broodje met gemarineerde tempé en komkommer**	Gluten
Broodje kip gemarineerd in sojasaus (pikant optie)	Hard broodje met gemarineerde kip en komkommer	Gluten
Broodje tofu	Hard broodje met tofu en komkommer**	Gluten
Fritaballetjes (bakkeljauw) *(min. 10 stuks).	Aardappelen, uien , tomaat, knoflook, peterselie, bakkeljauw, ei, paneermeel	Gluten
Kleine Susijsjes (min. 10 stuks)	Bladerdeeg, sambal, kippendijenfilet en ei	Gluten / lactose
Borrelhapje Sucijsjes (min. 10 stuks)	Bladerdeeg, sambal, kippendijenfilet en ei	Gluten / lactose
Surinaamse kippasteitjes (min. 10 stuks)	Bladerdeeg, doperwten, wortelen, ei, kappertjes, uien	Gluten / lactose
Surinaamse pastei vegetarisch (min. 10 stuks)	Bladerdeeg, doperwten, wortelen, ei, kappertjes, uien*	Gluten / lactose
Kleine Surinaamse pastei kip / vega (min. 10 stuks)	Bladerdeeg, doperwten, wortelen, ei, kappertjes, uien en kip	Gluten / lactose
Mini zalmpasteitje per portie van. 4 stuks (min. 5 porties)	Bladerdeeg , crème fraîche , zalm en bieslook	Gluten / lactose
loempia Vegetarisch of met kip	Loempiavellen, spitskool, wortelen, taugé ,knoflook, laos*	Geen
Borrelboutjes (min. 10 stuks)	Borrelboutjes, sojasaus, gember, zout en peper	Geen
Drumsticks (min. 10 stuks)	Drumsticks, sojasaus, gember, zout en peper, kentjoer, tomaat	Geen
Gevulde eieren (min 20 stuks)	Eieren, mayonaise, kruidenmix*	Gluten / lactose
Huzarensalade in broodbakje (min. 10 stuks)	Geroosterd brood, aardappelen, mayonaise, bieten, ei, mais, zilveruitjes, rode ui*	Lactose

Mini Bara's (min 10 stuks)	Gemalen gelen erwten, masala knoflook, komijn ,spinazie ,kwark, bakmeel, zout**	Gluten
Maaltijd salade, couscous (vega of met kip) 5 pers.	Couscous, geitenkaas, gedroogde abrikoos, munt, olijfolie, peper, zout*	Gluten / noten Gluten / lactose / noten
Maaltijd salade met pasta (vega of met kip)5 pers.	Pasta, slamix, keuze uit verschillende dressing, paddenstoelen en/of kip *	Lactose / noten
Maaltijd salade gegrilde groenten (vega of met kip) 5 pers.	Gegrilde groenten, feta, dadels, mozzarella, nootjes en zaden, Italiaanse kruiden*	Geen
sambal klein (250 ml)	Tomaat, uien, madame Jeanette en Adjoema pepers**	Geen
sambal middel (500 ml)	Tomaat, uien, madame Jeanette en Adjoema pepers**	Geen
sambal groot (1000 ml)	Tomaat, uien, madame Jeannet en Adjoema pepers**	Geen
Tomatensalade met basilicum (min. 10 stuks)	Tomaten, basilicumazijn, knoflook, peterselie, basilicum**	Gluten
Bruschetta met tomaat (min. 10 stuks)	Paprika knoflook,, ansjovis, citroensap, olijfolie, zout en peper*	Geen
Peperoni marinati (min. 10 stuks)	Stokbrood, olijfolie, zeezout, vleestomaten ,uien, knoflook, rozemarijn	Gluten / lactose
Bruschetta mozzarella of gerookte zalm(min. 10 stuks)	Portobello, rozijnen, walnoten, uien**	Geen
Gevulde Portobello (min. 10 stuks)	Aubergines, Italiaanse kruiden, olijfolie**	Geen
Gegrilde aubergines (min. 10 stuks)	Eieren, Italiaanse kruiden , tomaat, asperges**	Geen
Omelet met asperges (min. 10 stuks)		
Masoès alesi	Rijst, kokosmelk, masoès (kruid), gerookte vis, gerookt vlees, ui, tomaat, peterselie	Gluten
Masoès alesi vegan	Rijst, kokosmelk, masoès (kruid), spitskool, paprika, ui, tomaat, peterselie*	Gluten
Rijst met pom	Witte rijst, ovengerecht met tayer en gemarineerde kip, snijbonen en gemarineerde kip	Gluten
Rijst met pom vegetarisch	Witte rijst, ovengerecht met tayer, sperziebonen met tofu of tempé	Gluten
Dessert		
Mascarpone taart met seizoenfruit (10 personen)	Mascarpone, kwark, bastogne kruimelbodem*	Gluten / lactose
Brownie vierkant	Pure chocolade , suiker, bloem, eieren, boter, zout*	Gluten
Bananecake	Banaan, bloem, suiker, eieren, walnoten*	Gluten / noten
Chocolade taart	Pure chocolade, suiker, bloem, eieren, boter, mascarpone, kwark, slagroom en fruit*	Gluten / lactose
Romige kokostaart	Geraspte kokos , kokosmeel, kokosroom, suiker, rozijnen**	Gluten / lactose
Worteltaart	Wortelen, rozijnen, bloem, zonnebloemolie, rozijnen, walnoten, eieren*.	Gluten

Cup cakes taart

Wittechocoladetaart met frambozen

Vetarme citroen – bosvruchtentaart

Roomboter, suiker, bakmeel, melk, eieren, botercrème*

Witte chocolade, suiker, bloem, eieren, boter, mascarpone, kwark, slagroom en fruit*

Eieren, bloem, zoetstof, citroenen, gelatineblaadjes, magere kwark*

Gluten / lactose

Gluten / lactose

Geen