

CITRUS & SPICE

CURBSIDE KITCHEN



OFFERTE ALGEMEEN DELIVERY

Indien wij niet met onze bus op de set kunnen staan dan proberen we om toch iets van onze eigen sfeer mee te nemen in onze bezorg service.

Bij het ontbijt kunnen mensen onder andere verwachten: verse smoothies, gebakken eitjes, vers gebakken broodjes, fruit en een eigen mix van superfood zaden/bessen voor in de yoghurt.

Naast het ontbijt geven wij alles mee aan de assistent of koerier voor een cateringtafel met onder andere belegde broodjes, een schaal met zoetigheden en koekjes, fruit, een glazen sapkan met water en munt, sappen en frisdrank, thee en een espressomachine.

In overleg brengen wij maaltijden verpakt in bakjes of zetten wij alsnog een fijn buffet op tijdens de lunch. Zoals altijd zijn dieetwensen geen enkel probleem.

Voorbeeld Menu's

Dag 1 Italiaans:

- Gnocchi met salieboter
- gegrilde courgette, venkel en groene asperges
- langzaam gegaarde kalfsmuis (rosé) met marsalasaus
- gemarineerde zalm gegaard op cederhoutenplank
- vegetarische mini-quette met geitenkaas en kweepeerjam
- groene salade met hazelnoten, appel en witte balsamico dressing
- brownie met gezouten caramel

Dag 2 Thais:

- Rijst
- Geroosterde kippenrij in thaise rode curry met thaise basilicum
- Gebakken gamba's met limoenblad, gember en pepertjes
- Groene curry met groente
- vegetarische rijstvel loempia's met verse knapperige groente en mango
- frisse salade met groene appel, boontjes en geroosterde pinda's
- zelfgemaakt mango-ijs met eetbare bloemen



Voor 'het 4 uurje' maak ik elke dag een mix van gedroogd fruit, noten, een schaal vers fruit, rauwkost en daarnaast natuurlijk haribo-snoep in alle kleuren van de regenboog.

CITRUS & SPICE

CURBSIDE KITCHEN

Bij de wraphap doen wij variërend een plank met Franse kaasjes en gedroogde worst, quiche, sandwiches, crostini's, pastasalade etc. Ook dit kunnen we natuurlijk veranderen naar een to go voorverpakte variant.

Voor een volledige dag catering in delivery vorm rekenen we 45,- per persoon (in principe geldt een minimum van 20 personen tenzij anders in overleg). En voor de bezorgkosten brengen we 45,- per uur in rekening (binnen Amsterdam moet rekening gehouden worden met 90,- bezorg/haal kosten). Voorschotten van ingrediënten kunnen we het best in overleg doen.

