

FOODBOOK

ZAAINTHEATER



KENNISMAKING

De Zaanstreek staat bekend om haar rijke voedselindustrie. Niet gek dus dat het Zaantheater Food & Beverage hoog in het vaandel heeft staan. We staan voor kwaliteit, duurzaamheid en werken graag samen met lokale ondernemers zoals de Kiss Bakery. Daarbij koken wij zoveel mogelijk met seizoensproducten en streven we in onze keukens naar zero waste.

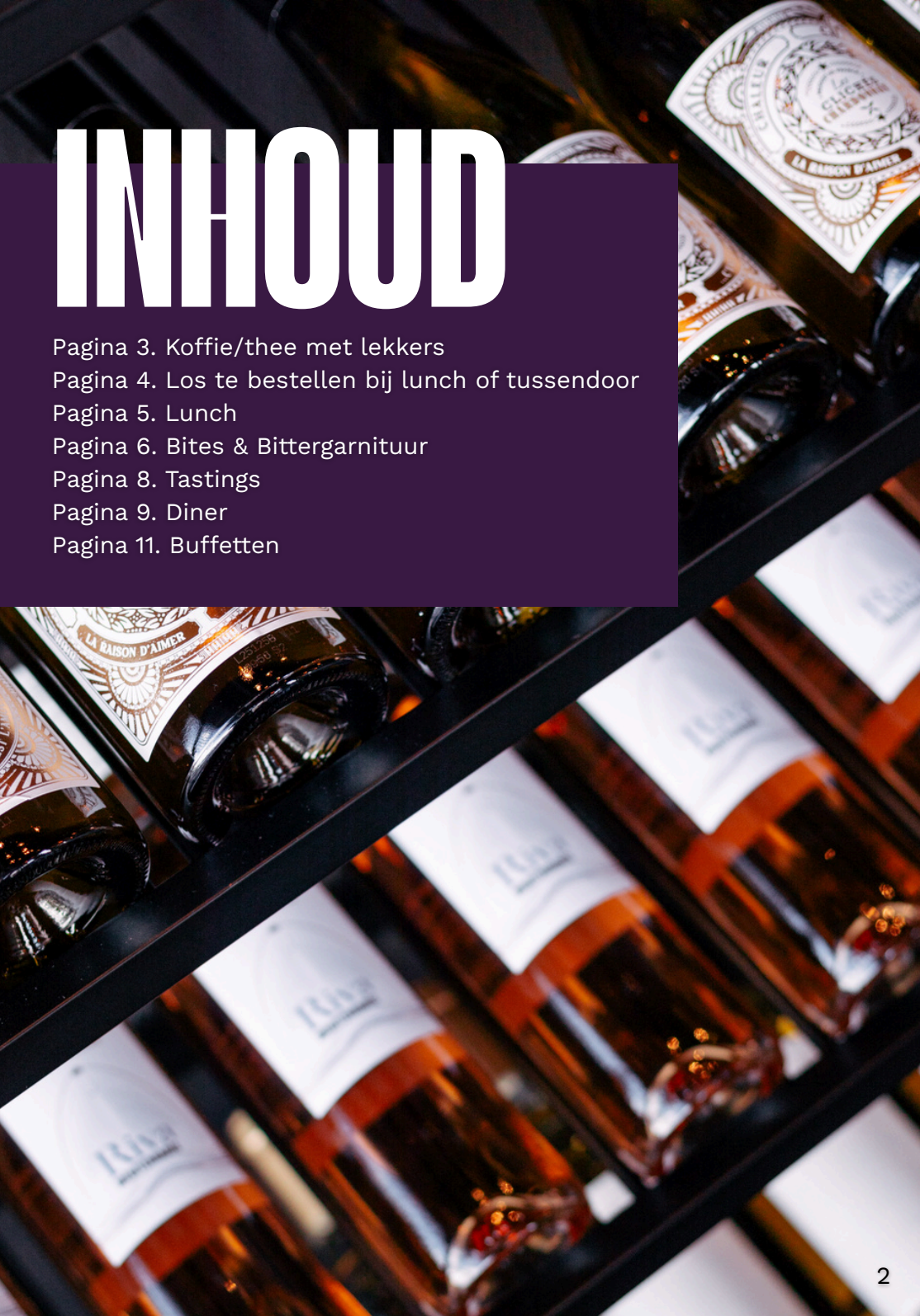
Dit foodbook neemt je mee op een culinaire trip langs alle Food & Beverage mogelijkheden. Uiteraard kan ons keukenteam altijd een voorstel op maat uitwerken. Heeft u dieetwensen of allergieën? Onze chef denkt graag met u mee.

Benieuwd naar alle ruimtes?
Op zaantheater.nl/zakelijk vindt u een overzicht van alle mogelijkheden.



Janine Overhand – Sales Manager
Yvonne van Gessel – Hoofd Hospitality
Aaron Beijersbergen – Chef-kok

INHOUD



Pagina 3. Koffie/thee met lekkers

Pagina 4. Los te bestellen bij lunch of tussendoor

Pagina 5. Lunch

Pagina 6. Bites & Bittergarnituur

Pagina 8. Tastings

Pagina 9. Diner

Pagina 11. Buffetten

Koffie / Thee & lekkers



Koffie of thee met “petit” petit four

€ 5,50

Koffie of thee met Siciliaanse Cannoli

€ 5,75

Koffie of thee met etagères zoete lekkernijen

€ 8,50

Koffie met huisgemaakt appelgebak

€ 7,75

Los te bestellen bij lunch of tussendoor

Voor € 3,25 per stuk:

American cookie

Kokoskoek

Haverkoek

Pastel de nata

Brownie

Croissant naturel of ham-kaas

Amandelcroissant

Chocoladecroissant

Kaasstengel



LUNCH

Onze lunches zijn vers en met aandacht bereid. Perfect om even op te laden, te genieten en samen te verbinden tijdens uw bijeenkomst of event.



Lunch Basic | €17,25 p.p

Zachte bolletjes bruin en wit met boter en simpel beleg
Handfruit & Sapje van Schulp

Lunch Vol | €19,50 p.p

Focaccia met verschillende belegsoorten en garnituren
Handfruit. Vega- en rundvleeskroket. Sapje van Schulp

Lunch Luxe | €23,50 p.p

Drie verschillende focaccia, rijkelijk belegd met luxe belegsoorten en garnituren. Handfruit. Broodje vega- en rundvleeskroket. Verse smoothie.

BITES & BITTERGARNITUUR

Onze bites en bittergarnituren maken elke borrel extra bijzonder. Wij serveren smaakvolle hapjes en klassieke garnituren om van te genieten. Perfect voor een ontspannen, smakelijk en gezellig moment.



BITTERGARNITUREN

Vanaf 20 personen.

Krokante kaasstengels en gemarineerde olijven | € 2,75

Borrelnootjes en bitterbal met Zaanse mosterd | € 2,75

Asian notenmix, Vietnamese loempia'tje en chilidip | € 2,75

Assortiment vegan ballen | € 42,50

- 25 stuks (bieterballen, kaasbitterballen, vega bitterballen van Kas&Cas)

Amsterdamse ballen | € 35,00

- 30 stuks (rundvlees bitterballen met Zaanse mosterd)

Vega bittermix | € 42,50

- 30 stuks (samosa's, vlammetjes, kaassoufflés, vegan truffelkroketjes van Kas&Cas)

Krokettenmix | € 42,50

- 25 stuks (chorizo-, rendang- en gambakroketjes)

Hollandse bittermix | € 35,00

- 30 stuks (mini-frikadellen, mini-kaassoufflés, bitterballen)

CHEF'S BITES

€ 3,75 per stuk | min 20 stuks per item



VEGA:

- Mini-galette met gekaramelliseerde ui, geitenkaas en tijm
- Filodeegpakketje met feta, spinazie en noten.
- Indiase samosa met gekruide aardappel-erwtenvulling en munt-chutney.
- Bruschetta met tomaten-paprikasalsa, krokante knoflook en basilicumcrème.
- Loempia van rijstpapier, Aziatische groenten en zoete chili dip.

VLEES:

- Gegrilde kipsaté-spiesje met kokos-pindadip en gebakken uitjes.
- Gevulde dadel met roomkaas, omwikkeld met krokante serranoham.

VIS:

- Crostini met gerookte makreelmousse, citroen-dillemayonaise en radijs.

TASTINGS

€ 5,85 p.s.

Onze tastings zijn kleine, zorgvuldig gepresenteerde gerechtjes die iets groter zijn dan een bite. Bekende smaken en klassiekers, met oog voor presentatie en kwaliteit. Onze tastings zijn vooral geschikt bij een borrel of netwerkmoment.



Mini tomaten-tatin | Bladerdeeg, gekaramelliseerde cherrytomaatjes, burrata en basilicumolie.

Romig bloemkoolsoepje | Geroosterde bloemkoolsoep met kerrie-olie en amandelschaafsel.

Zalm tartaartje | Gerookte zalmrilette op toast met avocado-limoencrème en radijs.

Watermeloen 'tataki' | Gegrilde watermeloen met feta, munt en granaatappelpitjes.

Pulled chicken slider | Mini-brioche met BBQ-kippendij en koolsla.

Gepofte mini-aardappel | gevuld met zure room, bieslook en krokante uienringen.

Arancini (Risottoballen) | Krokante risottoballetjes met mozzarella en tomatendip.



DINER

Een diner is meer dan een maaltijd; het is een ervaring waarin smaak, sfeer en samenzijn samenkomen.

Chefkok Aaron: *“Mijn gerechten zijn verfijnd en exclusief, maar ook herkenbaar en lokaal.”*

Ons diner wordt op maat geserveerd. Kies bijvoorbeeld voor een elegant sit-down arrangement of een informeel walking dinner.



SIGNATURE CHEF'S DINER

3 gangen | € 48,00

4 gangen | € 61,00

5 gangen | € 76,00

Aardpeer-velouté, geschaafde zwarte truffel, krokante kaantjes van chorizo en hazelnootolie.

Salade van doperwt & edamame, romige burrata, munt-basilicumolie en zuurdesemcroutons.

Gegrilde runderhaas, diepe jus van gepofte knoflook, zoete aardappel crème en seizoens groente.

Kaasplank van Fromagerie Abraham Kef's, assortiment van ambachtelijke kazen met garnituur.

Frambozen-Limoncello tiramisu, frambozengel, verbena-olie en gemarineerde bosbessen.



BUFFETTEN

Onze buffetten zijn ontworpen voor groepen die houden van lekker eten zonder gedoe. Ze zijn ideaal voor evenementen, vergaderingen, borrels of grotere groepen die kwaliteit en flexibiliteit zoeken en worden aangeboden voor groepen vanaf 12 personen.

€ 35,50 p.p.

Italiaans

- Focaccia en ciabatta met tapenades en aiolie
- Caprese salade met tomaat, buffelmozzarella en rucola pesto
- Carpaccio met Parmezaan, pijnboompitten en verse pesto
- Gegrilde Italiaanse groenten
- Gekruide rundergehaktballetjes in romige tomatensaus
- Klassieke pannacotta met rood fruit en limoen

Noord-Franse proeverij

- Franse baguette en croustons met kruidenboter
- Niçoise salade met tonijn, haricot verts en cherry tomaatjes
- Kippenborst met geurige kruiden en citroen
- Aardappel gratin, romige aardappelschijfjes met room
- Ratatouille van seizoensgroenten
- Authentieke appel tarte tatin

Oud-Hollandse schaft

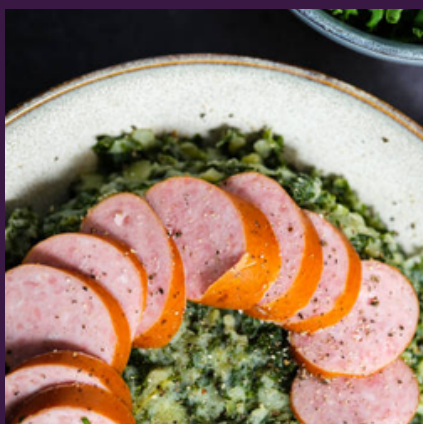
- Stampapot met ui en peen
- Boerenkool stampapot
- Zuurkool stampapot
- Gebakken spekjes en andere garnituren
- Rookworst (ook vegetarisch)
- Rundergehaktballen in jus
- Plaatcake met appelcrumble

Make your own Burger

- Hollandse runderhamburgers (ook vegetarische optie)
- Brioche bollen
- Verschillende burger garnituren
- Aardappelwedges Texas style
- American Key lime pie

Inspiratie uit het Midden-Oosten

- Turks brood en lavas
- Babaganoush, humus en labneh
- Geurige Marokkaanse couscous
- Kippendijpakketjes met ras el hanout kruiden
- Gegrilde Oosterse groenten
- Baklava en dadels





Zaantheater Foodbook is een greep uit ons uitgebreide assortiment. We maken graag een offerte op maat, we kunnen rekening houden met allergieën mits van te voren aangegeven.

U kunt altijd (vrijblijvend) contact met ons opnemen via events@zaantheater.nl of bel [075 – 6555 345](tel:075-6555345) voor meer informatie of een offerte.