



LA CREVETTE

La Crevette
Riviermos 20
3994 LK Houten
06-50919890
info@lacrevette.nl

La Crevette catering

Wie zijn wij:

Wie zijn wij en wat kunnen wij voor u betekenen? Onder andere Bits, bites, bubbels & more op locatie!

Als eigenaar van La Crevette is een van mijn doelen om de sfeer & dynamiek van een restaurant of een evenementen locatie rechtstreeks naar de gast te brengen, of juist ergens andere op een locatie.

Met ruim 30 jaar horeca ervaring als horecamanager & chef, mag ik graag de rijke smaken van de Franse, Mediterrane keuken, met een touch van de Aziatische keuken als een mooi avontuurlijk smaakpallet combineren. Ik combineer mijn passie voor koken samen met mijn kritische oog voor detail en service.

Elk gerecht, klein of groot, wordt met liefde bereid, met gebruik van dagverse ingrediënten en een scherp oog voor detail en smaak. Eerlijk en oprecht zonder al teveel poes pas, een lust voor het oog & een smaaksensatie voor de mond!. Of het nu gaat om een diner thuis, een bedrijfsevenement, of een gezellig familie-evenement, La Crevette biedt een unieke ervaring waarbij de wensen en voorkeuren altijd centraal staan. Het is niet zomaar eten & een avondje uit..., het is een ervaring die je niet snel zult vergeten. Bij La Crevette draait alles om maatwerk, service en persoonlijke aandacht.

Ontdek La Crevette:

Naast dat La Crevette service en gastgerichtheid hoog in het vaandel heeft, hebben wij ook plezier & passie in ons vak en dat delen wij graag met u! Of het nou een lunch, verjaardag, (bedrijfs)catering, (huwelijks)feestavond, een intiem diner voor twee is... bij u in de achtertuin, op het werk, of juist in de huiskamer, of misschien wel op het balkon... La Crevette wil dat graag voor u verzorgen! Houten is de thuisbasis, maar wij kunnen uw event of gelegenheid op elke locatie in Nederland en zelfs daar buiten ondersteunen.

Elke gelegenheid heeft zijn eigen gebruiken en wensen pakket en dient ook zo behandeld te worden. Wij zijn dan ook trots dat wij u diverse diensten kunnen aanbieden om zo uw gelegenheid klein, of groot optimaal te kunnen verzorgen. U wens is ons werk! In alles wat wij doen, is een ding van belang... passie, liefde en aandacht voor lekker en goed eten, maar ook service en gezelligheid mogen hier niet aan ontbreken. [\(klik hier voor de reviews\)](#)

Wij denken met u mee:

Graag denken wij met u mee om uw gelegenheid optimaal te kunnen realiseren. Onze kracht ligt in het feit dat wij uw wensen en ideeën in een persoonlijk gesprek inventariseren en naar een fysieke uitvoer realiseren. Altijd persoonlijk en samen met u!



LA CREVETTE

La Crevette
Riviermos 20
3994 LK Houten
06-50919890
info@lacrevette.nl

Flexibel, Alles Kan In Overleg:

In de huidige tijd is flexibiliteit een vereiste, La Crevette denkt graag hierin met u mee middels suggesties, ideeën en oplossingen. We zouden bijna zeggen dat niets ons te gek is... Al onze diensten en de invulling van uw event zijn te allen tijde bespreekbaar en samen met u op smaak gebracht. Voor ieder gezelschap, klein of groot, van gehaktbal, tot kreeft...

Ook de aankleding, benodigd extra materiaal (partytent, BBQ etc.), personeel, servies, borden, glaswerk en bestek kunnen wij ook indien gewenst voor u verzorgen. De bereiding van de gerechten en de opmaak op het bord, maar ook de service van de bediening zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden, alles moet kloppen, anders ben ik niet tevreden.

Door de brede & rijke ervaring die ik in de loop der jaren heb mogen opbouwen, kunt u rekenen dat elk diner, of evenement, groot of klein, een mooie herinnering om te koesteren wordt!

N.B. Gezien wij altijd werken met seizoensafhankelijke producten staan geen prijzen op de site

We werken milieubewust:

Wij maken altijd gebruik van verse producten, grondstoffen en ingrediënten, maar ook laten wij ons inspireren door de seizoensproducten. Indien u biologische producten wenst, is dat ook uiteraard geen probleem.

Waarom La Crevette?:

Het assortiment van La Crevette is ontworpen om aan te sluiten bij elke gelegenheid. Van verfijnde hapjes en exclusieve fine dining tot interactieve live cooking en uitgebreide buffetten, er is voor ieder wat wils. Elk gerecht wordt met zorg bereid en gepresenteerd, hierbij hou ik altijd rekening met de specifieke voorkeuren en eventuele dieetwensen van jou, of je gasten. Of het nu gaat om een bedrijfsfeest, een huwelijk, of een verjaardagslunch, ik denk waar ik kan met je mee over de invulling en zorg voor een culinaire ervaring die jouw verwachtingen overtreft. Ons assortiment omvat onder andere:

- Professioneel & service gericht
- Op maat gemaakt & altijd persoonlijk contact
- Smaakvolle gerechten met dagverse producten, & aandacht voor detail
- Service & aandacht hoog in het vaandel
- 30+ jaar ervaring
- Inzetbaar door heel Nederland (en daar buiten)
- Overzichtelijke offertes & kostenberekening



LA CREVETTE

La Crevette
Riviermos 20
3994 LK Houten
06-50919890
info@lacrevette.nl

Tot slot:

Heeft u na het lezen nog vragen, bij La Crevette staan we voor je klaar om al je vragen en verzoeken snel en persoonlijk binnen 24 uur te beantwoorden. Of je nu meer wilt weten over onze dienstverlening, onze prijzen of een speciaal verzoek hebt, of gewoon meer informatie ontvangen... we zorgen ervoor dat je altijd een passend antwoord krijgt. Vul het contactformulier in, stuur ons een e-mail, stuur een bericht via whatsapp, of bel ons direct.

We vinden het belangrijk dat je volledig tevreden bent en jouw ervaring met ons soepel verloopt. Ook tijdens het offerte traject kunt u ons ook altijd voor vragen / aanpassingen etc. bereiken. Indien u ons door drukte telefonisch niet te pakken kunt krijgen, spreek dan alstublieft een boodschap in, of stuur een berichtje.

Wij wensen u namens het team van La Crevette alvast veel plezier met uw evenement of bijeenkomst!

Smakelijk groeten van uw Partycateraar en traiteur,

*Jonah Bresser
La Crevette*



Uw mobiele traiteur

 +31 (0)6 50 91 98 90

 Riviermos 20
3994 LK Houten

 www.lacrevette.nl

 info@lacrevette.nl

K.v.K.nr. : Utrecht 64.297.632
B.T.W.nr. : NL001952091B88

Kvk nr: 64.297.632
BTW ID: NL001952091B88
58

IBAN: NL47 INGB 0007 0483



IBAN nr. : NL47 INGB 0007 0483 58

La Crevette
Riviermos 20
3994 LK Houten
06-50919890
info@lacrevette.nl

LA CREVETTE [Bent u enthousiast over de diensten van La Crevette?](#)
[Schrijf een Google Review!](#)

Blijf op de hoogte! Volg ons via social media:



Openingstijden:

- Maandag t/m vrijdag: 09:00 - 20:00 uur
- Zaterdag: 10:00 - 21:00 uur
- Zondag: 13:00 - 19:00 uur

Blog pagina

- Meer info achter de schermen (videolinkje)

Onze keuken interview.. wie is die Jonah nou eigenlijk)

Mijn keuken is een mix van klassieke tradities en moderne invloeden. Bij La Crevette combineer graag ik de rijke smaken van de Franse, Mediterrane keuken, met een touch van de Aziatische keuken om als als een mooi avontuurlijk smaakpalet unieke gerechten te creëren die iedereen zullen verrassen. Ik werk uitsluitend met verse, seizoensgebonden producten en zorg ervoor dat elk gerecht niet alleen heerlijk smaakt, maar er ook prachtig uitziet. Elk gerecht begint met zorgvuldige voorbereiding. Ik stel mijn menu's met veel aandacht samen en zorg dat alles klopt, van de ingrediënten tot de presentatie.

Of het nu gaat om een klassieke Hollandse biefstuk met roomboterjus, een verfijnde Franse lamsstoofpot, of Mediterraanse bites, elk gerecht krijgt dezelfde zorg en liefde. Het is belangrijk voor mij dat alles vers wordt bereid, vaak ter plekke, zodat de kwaliteit optimaal is. De aankleding en presentatie zijn ook een essentieel onderdeel van mijn werk; ik wil dat de gasten niet alleen genieten van de smaken, maar ook van hoe alles eruitziet. Wat je kunt verwachten in mijn keuken:

Dagverse ingrediënten: Ik gebruik veelal producten die op dat moment in het seizoen zijn, omdat dat uiteraard de smaak ten goede komt. Klassieke en moderne gerechten: Van Franse klassiekers tot Mediterraanse verrassingen, ik combineer traditie met creativiteit. Flexibiliteit en maatwerk: Jouw wensen staan centraal, of het nu gaat om een aangepast menu of specifieke dieetwensen. Perfecte presentatie: Elk gerecht wordt met oog voor detail geserveerd, zodat het ook een visueel genot is.

- *Foto's realtime*
 - *Mogelijkheden laten zien en diensten benoemen met woord en visuele aspecten (video's en foto's), wellicht ook met voorbeelden. In mijn ogen is de gemiddelde gast erg nieuwsgierig en wil graag weten waar hij / zij aan toe is*
 - *Mogelijk om middels een slider idee foto's weer te geven en evt aan te kunnen passen (invulling van de foto's)*
- *Successen en mooie verhalen*
- *Fotogalerij*



*Caprese
Altijd Lekker Fris...
Vlees Van De BBQ*



*Choco Aardbeien
Wie Geniet Er Nou Niet
Van Deze Passievolle Combo!*



*Thuisdiner
Uw Privé Kok Aan En In Huis
Dat Wordt Genieten!!!
Vanaf € 55,-*



*Speciale Gelegenheden
Voor Eens Wat Anders
€ op aanvraag*

*BBQ Op Locatie
Heerlijke Gegrild
€ op aanvraag*



LA CREVETTE

La Crevette
Riviermos 20
3994 LK Houten
06-50919890
info@lacrevette.nl



*Bedrijfsreceptie
Op Locatie...
Of Toch In Een Weiland..?
€ op aanvraag*



*Diverse Hapjes Op Locatie
Koud Of Warm,
Wat U Het Liefste Heeft
€ op aanvraag*



*Nieuwjaars- Borrel Hapjes
Voor Elke Gelegenheid
En Voor Ieder Wat Wils...
€ op aanvraag*



Reviews

- *Reviews van gasten*
 - *Veld om referenties weer te geven (eerst via mail naar info, ter controle ivm slechte recensies)*
- *Referenties*

LA CREVETTE



LA CREVETTE

La Crevette
Riviermos 20
3994 LK Houten
06-50919890
info@lacrevette.nl



LA CREVETTE

Kvk nr: 64.297.632
BTW ID: NL001952091B88
58

IBAN: NL47 INGB 0007 0483



LA CREVETTE

Het assortiment van La Crevette

La Crevette
Riviermos 20
3994 LK Houten
06-50919890
info@lacrevette.nl

La Crevette catering, de partner voor uw Bits'n'Bites, Fine dining, Live Cooking, Demo's, Foodtruck, Lunches, Walking dinners, Buffetten en BBQ'S.

Private fine dining (op locatie):

Een thuisdiner bij La Crevette bestaat uit 4 of meer gangen. Onze kok kookt voor u in uw eigen keuken een heerlijk 4 of meer gangen diner en serveert deze ook uit. Wij beschikken over een uitgebreide kaart, maar er bestaat ook de mogelijkheid om het diner in samenspraak met ons op maat samen te stellen. Ook kunnen wij een passende wijnkeuze verzorgen, zodat er een mooie wijn spijs combinatie ontstaat. Daarbij kan uiteraard rekening worden gehouden met persoonlijke voorkeur, eventuele allergieën of overtuigingen.

De ingrediënten van onze gangen bestaan uitsluitend uit verse en waar kan biologische producten. Onze hoofdgerechten worden altijd geserveerd met een aardappel garnituur, verse groente en een side salad. Ook werken wij graag met seizoensgebonden producten in onze gerechten.

Een thuisdiner is meer dan alleen eten. Wij denken graag met u mee over de samenstelling van het diner. Hoe ontvangen wij uw gasten? Hoe wordt de tafel ingedekt en op welke wijze worden de gerechten gepresenteerd? Onze ervaring zorgt ervoor dat wij u op details attenderen waar u misschien zelf nog niet aan dacht. Desgewenst is er vooraf veelvuldig contact om het diner tot in de puntjes te verzorgen. Zo weet u zeker dat u op de avond zelf de volledige aandacht kunt schenken aan uw gasten. Onze menu's bieden wij aan inclusief een amuse van het huis, brood met smeersels, bonbons, 4 gangen en de kok

- *Een luxe 4-gangen diner (of meer) bereid in jouw eigen keuken.*
- *Inclusief amuse, brood met smeersels, bonbons en een complete kok-service.*
- *Menubepaling in overleg, met aandacht voor allergieën en voorkeuren.*
- *Optioneel: wijnarrangement en bediening.*
- *Ik hanteer prijzen voor mijn gerechten, welke identiek als wat er in een gemiddeld restaurant voor betaald wordt.*
- *Rijke smaken van de Franse, Mediterrane keuken, met een touch van de Aziatische keuken als een mooi avontuurlijk smaakvol recept combineren*
- *Een unieke beleving waarbij jouw gasten de bereiding kunnen meemaken.*
- *Volledig op maat en afgestemd op de gelegenheid.*
- *Minimaal 6 personen.*



LA CREVETTE

La Crevette
Riviermos 20
3994 LK Houten
06-50919890
info@lacrevette.nl

Walking dinners:

Een walking dinner is een compleet diner dat bestaat uit losse gerechten. Alle walking dinner gerechten vormen samen een heel diner. De gerechtjes worden op diverse en bij iedere gang op een verschillende manier aan uw gasten geserveerd. Zo kunnen er afhankelijk van uw keuze glaasjes, amuselepels, prikkers en schoteltjes voorbij komen. U kunt per gang 2 keuzes maken, tot een maximum van 8 gangen.

- Tot 8 gangen met kleine gerechten, ideaal voor evenementen waar gasten niet zitten.
- Gerechten worden op verschillende manieren gepresenteerd, zoals in glaasjes, amuselepels of kleine schotels.
- Minimaal 20 personen.

Live cooking:

Ik kook ter plekke en maak gerechten klaar waar je bij staat, zodat je de ultieme versheid en beleving ervaart. Heeft u een bijzondere bijeenkomst, of een speciale gelegenheid, dan kan La Crevette ook hierin met u mee denken. Wij komen graag bij u en voor u en uw gasten op locatie koken. Te denken valt aan een heerlijke Paella, pasta met gamba's, pulled pork, etc. Ook hierin kunnen wij u veel mogelijkheden bieden. Neem gerust contact met ons op voor meer informatie.

Bits 'n bites:

Wilt u naast de chips of borrelnootjes eens wat anders aan uw gasten serveren, maar heeft u geen idee wat, dan kunt u denken aan onze Bits'n'Bites. Op locatie gemaakt en indien gewenst ook uitgeserveerd. Uitstekend voor een vrijdagmiddag borrel, verjaardag, of feestavond... voor ieder wat wils en mogelijk bij elke gelegenheid of event.

Indien u uw eigen Bits'n'Bites pakket wilt samenstellen dan kan dat natuurlijk ook. Kiest u dan minimaal 10 stuks per soort uit de keuze lijsten. In sommige gevallen van de door u gekozen Bits'n'Bites kan het zijn dat u i.v.m. met kwaliteit & smaakgarantie nog een kleine handeling zou moeten doen (afgarneren, warm maken, etc.). Is dat het geval, dan zal er een duidelijke opwarmbeschrijving en een helder overzicht bij worden geleverd, zodat u precies weet wat u moet doen.

Wij bereiden de Bits'n'Bites dan voor een groot gedeelte voor en leveren deze dan aan, samen met de opwarmbeschrijving en een helder overzicht, in mooie zwarte caterboxen.

- Ideaal voor borrels, verjaardagen of feesten.
- Gemaakt op locatie en desgewenst uitgeserveerd.
- Stel je eigen pakket samen met minimaal 10 stuks per soort.



LA CREVETTE

- *Mogelijkheid tot deels voorbereide levering, inclusief duidelijke instructies.*
- *Minimaal 50 stuks afname*

La Crevette
Riviermos 20
3994 LK Houten
06-50919890
info@lacrevette.nl

21 diners:

Hetzelfde als een fine dine diner, maar dan voor uw 21 jarige zoon, of dochter, wij denken graag met u mee om de mogelijkheden met u te bespreken

BBQ:

Natuurlijk heerlijk voor in de zomer, maar ook in de winter mogelijk. Wij hebben een aantal BBQ's tot onze beschikking, maar wij kunnen ook eventueel gebruik maken van uw eigen BBQ. De gewenste gerechten kunnen wij bij u afleveren, maar ook kunnen wij deze voor u bij u op de locatie verder bereiden en serveren.

Lunches:

Wat denkt u van een heerlijk verzorgde lunch met vers afgebakken broodjes op locatie voor u en uw collega's, of juist een oosterse lunch met Dim sum en Pekingend....? Er zijn voldoende mogelijkheden om uw lunch naar uw wens in te vullen.

Buffetten:

Wilt u een buffet ter ondersteuning van uw event hebben, dan kan dat uiteraard ook bij ons. We hebben diverse smakvolle buffetten.

Demo's in een groothandel, of winkel & beursondersteuning:

Heeft u een product dat u graag zou willen promoten, dan bent u bij La Crevette ook aan het juiste adres. Onze gepassioneerde koks zullen het toegewezen product (horeca gerelateerd) met enthousiasme aan uw gasten promoten en advies te geven waar nodig is.

Neem gerust contact met ons op voor meer informatie.

Foodtruck:

La Crevette beschikt over haar eigen foodtruck, inzetbaar voor diverse gelegenheden en events. Heeft u een bijzondere bijeenkomst, of een speciale gelegenheid, dan kan deze foodtruck een ideaal middel zijn om net weer even iets anders aan uw gasten te bieden. Ook hierin kunnen wij u veel mogelijkheden bieden. Neem gerust contact met ons op voor meer informatie.

- *Een mobiele culinaire oplossing voor evenementen en feesten, zowel particulier, als zakelijk*
- *Flexibel inzetbaar met diverse mogelijkheden, zoals Pealla, Bits 'n bites, gefrituurde snacks, friet, pizza's....*



La Crevette
Riviermos 20
3994 LK Houten
06-50919890
info@lacrevette.nl

- LA CREVETTE**
- Diverse thema's en opties beschikbaar, volledig aangepast aan jouw wensen.
 - Perfect voor grotere groepen en evenementen en ter ondersteuning van buffetten en BBQ's
 - Geschikt voor elk seizoen, met een breed scala aan diverse mogelijkheden

Events:

Of het nu een bedrijfsfeest, bruiloft, of verjaardagsfeest is, ik kan ondersteuning bieden uiteraard op het gebied van de catering, maar ook indien nodig als organisator, begeleider, of alleen als begeleider. Maar ook kan La Crevette u een totaalconcept aanbieden d.w.z.: Van locatie, aankleding tot aan bediening, ik zorg dat het evenement van begin tot eind klopt.

Recepten

- Beste recepten
- Opwarmbeschrijvingen
- Ik kan ook zelf lekker koken handout
- Maandelijkse recepten
- Tips & trucs
 - Veld om tips & trucs weer te geven Mogelijkheid om speciale events, wist u datjes, recepten etc aan te kondigen, of bepaalde informatie te delen (bv, wist u dat 10 december op de kerstmarkt in IJsselstein staan met onze Bone Broth...?)

Partners:

(snellink met logo naar website partner en weer te geven naam als bedrijfsnaam en niet als link) Ook zelf aan te kunnen passen

promo-extended.nl > Promo Extended
www.partyverhuurhetgoy.nl/ > Partyverhuur.nu
www.broervoer.nl/ > Broervoer

Locaties:

Link naar adressen

Algemeen

- Zoveel mogelijk klikbare buttons en verwijzingen
- Makkelijk en overzichtelijk
- Foodbook = kopie van de website



LA CREVETTE

La Crevette
Riviermos 20
3994 LK Houten
06-50919890
info@lacrevette.nl

Contactformulier

Vul het onderstaande formulier in en ons team helpt je zo snel mogelijk verder. Wij behandelen jouw persoonlijke gegevens volgens de AVG. Ze worden veilig opgeslagen en alleen gebruikt om jouw vragen te beantwoorden, bestellingen te verwerken of afspraken te maken. Zo bieden we je de best mogelijke service.

Kort overzicht gelegenheid aanvraag:

- *Opdrachtgever* :
(voor & achternaam) _____
- *Adres* :

- *Email adres* :

- *Telefoonnummer* :

- *Datum gelegenheid* :

- *Soort gelegenheid* :

- *Grove tijdsindicatie* :

- *Eventueel budget* :

- *Uit te voeren locatie* :

- *Aantal personen* :

- *Diëten / wensen* :

- *Datum aanvraag* :

- *Eventueel bericht* :

- _____
- _____



LA CREVETTE

La Crevette
Riviermos 20
3994 LK Houten
06-50919890
info@lacrevette.nl

- _____
- _____
- _____



LA CREVETTE



LA CREVETTE

Opbouw offerte & event

La Crevette
Riviermos 20
3994 LK Houten
06-50919890
info@lacrevette.nl

Datum, tijd & locatie:

Altijd op tijd en in overleg met u!

Naar aanleiding van een vrijblijvend offerte gesprek tussen La Crevette en u klant, wordt de datum, tijd & locatie vastgelegd, zodat beide partijen weten waar ze aan toe zijn. Wetende dat er niets zo flexibel als tijd is. Aanpassingen kunnen uiteraard, mits voortijdig (minimaal 1 week voor het event / bijeenkomst) aangegeven doorgevoerd worden.

Tijdsindeling:

- *Doorgaans zijn we minimaal 1,5 uur voor het event/bijeenkomst aanwezig i.v.m. opbouwen*
- *Indien we de overeengekomen catering, alleen komen afleveren, dan zijn we indien nodig minimaal een half uur voor aanvang event/bijeenkomst aanwezig i.v.m. opbouwen. Om de gemaakte afspraken helder te hebben, maken we meestal een tijdschema, zodat iedereen weet waar hij / zij aan toe is.*

Kort overzicht & Tijdsindeling: (bij benadering, uitloop altijd mogelijk)

- Naam opdrachtgever:
- Telefoonnummer :
- Datum :
- Adres gelegenheid :
- Soort catering :
- Aantal personen :
- Diëten / wensen :
- Tijdsbestek event :
- Tijdsindeling event : 00:00

Wie regelt wat:

La Crevette:

- ...
-

Opdrachtgever:

- ...
-

LA CREVETTE

Bovenstaande zaken zijn besproken, maar hier kan uiteraard nog ingeschoven worden.

Contactpersoon (opdrachtgever):

Om misverstanden te voorkomen, vragen wij altijd om een contactpersoon, zodat als er iets besproken moet worden, we dan de juiste persoon kunnen contacteren

Algemeen:

Hier staat wat er tussen beide partijen afgesproken is en wat de inhoud van het event/bijeenkomst is. Tijdens uw evenement zullen wij volgens de gemaakte afspraken de verzorging van het evenement u uit handen nemen, zodat u en uw gasten optimaal kunt beleven en genieten. Zowel voor en na het evenement zullen wij ook alles weer netjes op- en afbouwen.

Materialen:

Hier staat wat er tussen beide partijen afgesproken is voor uw evenement m.b.t. de materialen. Indien het zo afgesproken is, nemen wij alle benodigde en gewenste materialen mee. U hoeft dan dus zelf niets te regelen. Indien u zelf de benodigde materialen heeft, dan worden deze hier ook weergegeven.

Dranken:

Indien u heeft er voor gekozen heeft dat wij oom de drank voor u verzorgen, dan serveren wij standaard uit ons Hollands assortiment. Alle dranken geschieden op nacalculatie en worden pas in de calculatie opgenomen als er iets wordt aangebroken. Zo betaald u nooit meer dan nodig. Indien u andere dranken wenst te serveren, kan dat uiteraard ook. (welkomstdrankje, kop koffie, buitenlandse likeuren etc.)

Afkoop (onbeperkt drankaanbod) van bier, fris en wijn kan natuurlijk ook. Wij rekenen hiervoor € 17,50 p.p. voor een periode van 4,5 uur. Wilt u dat de afkoop langer duurt dan 4,5 uur komt er per uur € 2,50 p.p. bij.

Bedienend personeel:

Tijdens uw evenement kan er indien gewenst service worden verleend middels ons goed geschoolde en geïnstrueerde personeel. Deze zullen dan tijdens het evenement de gasten voorzien van een hapje of drankje, zodat u en uw gasten optimaal kunnen genieten van het evenement. Ook zorgen deze medewerkers ervoor dat de ruimte waar de catering plaats vindt opgeruimd en netjes blijft. De kosten voor een kok zijn € 37,50 en voor een bedienings medewerker € 25,- per uur.

Culinaire invulling:

Altijd op maat en naar uw wens! Wij kunnen (bijna) alles voor u verzorgen, te denken valt aan: Bits'n'Bites, fine dining (live kok aan huis), Lunches, walking dinners, buffetten en thema events.

Diëten & allergieën:

Indien er of voedselwensen zijn, gelieve deze zo snel mogelijk door te geven en anders i.v.m. inkopen en productie. Dit kunt u net als het aantal gasten uiterlijk een week voor aanvang van het evenement nog aanpassen.

Voorbeeld kostencalculatie & factuur

Kostencalculatie inclusief BTW

Kostenoverzicht				
Datum event	vr 02 mei 25	Aantal gasten		35
Tijdspan	15:00 - 21:00	€ Per eenheid	Aantal	Totalen
Artikelen BTW laag				
Bits 'n bites selectie divers	€	3,00	250	€ 750,00
Plukbuffet	€	18,50	35	€ 647,50
Sushi	€	100,00	1	€ 100,00
Slider burger	€	3,50	40	€ 140,00
Bitter garnituur luxe	€	2,00	35	€ -
Totaal				€ 1.637,50
Artikelen BTW hoog				
Personeelskosten kok	€	37,50	6	€ 225,00
Materiaal divers BBQ etc	€	175,00	1	€ -
Partytent	€	50,00	1	€ 50,00
Totaal				€ 275,00
Totale kosten event				€ 1.912,50
BTW laag				€ 147,38
BTW hoog				€ 57,75
Totale kosten inclusief BTW				€ 2.117,63
Prijs per persoon				€ 60,50

LA CREVETTE

Bits 'n' Bites (prijzen onder voorbehoud)

Borrelplanken voor minimaal 10 personen

Gezonde snackschaal	€ 9,50
---------------------	--------

- *Wortel*
- *Paprika*
- *Snoeptomaat*
- *Komkommer*
- *Rettich*
- *Frisse romige kruidendip*

Borrelgarnituurschaal koud Hollands (c.a. 50 stuks)	€ 25.50
---	---------

- *Hollandse jonge kaas*
- *Hollands oude kaas*
- *Grilworst*
- *Ossenworst*
- *Gevuld eitje*
- *Cervelaat worst*

Brood assortiment met diverse Italiaanse en Nederlandse broden (10 personen)	€ 9.50
--	--------

- *baguette rustiek*
- *Grissini olijfolie*
- *Crostini met uien smaak*
- *Kruiden- en normale boter*
- *Bruchetta*
- *Perkamentbrood*
- *Breekbrood*
- *Aioli*

Charcuterie hoek met diverse hammen (10 personen)	€ 17.50
---	---------

- *Serranoham*
- *Spinata romana*
- *Pancetta*
- *Fuet*
- *Diverse harde worsten*

Choco Fontijn met vers fruit en diverse garnituren (10 personen)	€ 15.50
--	---------

- *Dubbele chocolade Fontijn met twee keuren chocolade*
- *Lange vingers*
- *Druiven*
- *Banaan*
- *Marshmallows*
- *Aardbeien*

- *Meloen*

Carpaccio to share (5 personen)

€ 25.-

- *Dungesneden rundvlees met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, truffelmayonaise, zontomaatjes, bieslook, geserveerd met een Baguette rustiek*

Borrelgarnituurschaal koud Hollands (voor 10 personen c.a. 50 stuks)

€

25.50

- *Hollandse jonge kaas*
- *Hollands oude kaas*
- *Grilworst*
- *Ossenworst*
- *Gevuld eitje*
- *Cervelaat*

La Crevette Bits'n'Bites assorti koud (50 stuks)

€

135,-

- *Wrap met Vitello Tonnato (gegrild kalfsvlees, met Tonijnmayonaise en kappertjes)*
- *Crostini carpaccio met mals rundvlees, Parmezaanse kaas, pijnboompitten & truffelmayonaise*
- *Crostini met gerookte eendenborst, rilette van eend, gearneerd met paprika*
- *Canapé met filet Américain Martino, gearneerd met augurk en uitjes*
- *Meloen gerold in Ardenner ham*
- *Cocktailtomaat met Hollandse garnalensalade, appel & peterselie*
- *Blini met gerookte zalm, crème fresh, ui en bieslook*
- *Eetbare lepeltje met tonijn salade, gearneerd met shizo purple*
- *Tonijntartaar op oosterse wijze gemarineerd met sesamzaadjes en wakame*
- *Geitenkaas bonbon met amandel schaafsel en een berry mix*

La Crevette Bits'n'Bites assorti warm / koud (50 stuks)

€

135,-

- *Wrap met Vitello Tonnato (gegrild kalfsvlees, met Tonijnmayonaise en kappertjes)*
- *Crostini carpaccio van mals rundvlees met Parmezaanse kaas, pijnboompitten & truffelmayonaise*
- *Canapé met filet Américain Martino, gearneerd met augurk en uitjes*
- *Blini met gerookte zalm, crème fresh, ui en bieslook*
- *Eetbare lepeltje met tonijn salade, gearneerd met shizo purple*
- *Tonijntartaar op oosterse wijze gemarineerd met sesamzaadjes en wakame*
- *Pancetta bonbon, gevuld met een dadel crème fresh vulling*
- *Yakitory saté van mals kippendijenvlees en een zoete ketjap saus*
- *Crostini met gratineerde brie en honing, gearneerd met walnoten en dadelstroop*
- *Gemarineerde en gebakken gamba, omwikkeld met spek*

Gezonde snackschaal (voor 10 personen)

€ 7,50

p.p.

- | | |
|----------------------|-----------------------------------|
| • <i>Wortel</i> | • <i>Komkommer</i> |
| • <i>Paprika</i> | • <i>Rettich</i> |
| • <i>Snoeptomaat</i> | • <i>Frisse romige kruidendip</i> |

Big bites (alleen in combinatie met kok en minimale afname van 25 stuks per soort)

Vanaf € 3,75 per stuk

- | | | |
|--------------------------|---------------|--|
| ☐ | € 3.75.....X | Slider runder hamburger met rucola, tomaat, & truffel mayonaise. |
| ☐ | € 3.75.....X | Oosters gemarineerd kipspiesje met frisse atjar en cassavekroepoek |
| ☐ | € 3.75.....X | Carpaccio van mals rundvlees met Parmezaanse kaas, pijnboompitten & truffelmayonaise |
| ☐ | € 3.75.....X | Puntzak frietje met mayonaise |
| ☐ | € 12.75.....X | Peking eend met Hoisin, garnituur en oosterse pancakes |
| ☐ | € 9,50.....X | Dimsum variatie (6 stuks per portie) |

☐ € 9.50.....X Gyoza (chinese pannenklevers) pekingeend (5 stuks per portie)

Paella (alleen in combinatie met kok en minimaal voor 20 personen)

€ 24.50

- *Op locatie vers gemaakte Paella met merquez worstjes, kippendijenvlees, gamba's en diverse schaal en schelpdieren.*
- *Diverse broodsoorten met bruchetta en aioli*
- *Diverse worst soorten en charcuterie*

Losse Bits'n'Bites koud

- ☐ € 1.25.....X *Wrap met spinazie, roomkaas en zontomatenv✓*
- ☐ € 1.25.....X *Spiesje van in pesto gemarineerde mozzarella met Roma tomaat ✓*
- ☐ € 1.50.....X *Gevuld scharrelei met een romige vulling, gegarneerd met bieslook ✓*
- ☐ € 2.00.....X *Geitenkaas bonbon met amandel schaafsel en een berry mix*
- ☐ € 1.25.....X *Tortillahoomtjes met gerookte zalm en zachte kaas✓*
- ☐ € 2.00.....X *Wrap met beenham, rucola, zongedroogde tomaat en een romige honigmosterdsaus*
- ☐ € 2.00.....X *Auberginerolletjes met parmaham*
- ☐ € 2.50.....X *Korsteeg bakje met een cocktail van fijngesneden beenham, rucola, selderie, walnoten & kerriesaus*
- ☐ € 2.50.....X *Rouleau van gerookte eendenborst, Rilette en gegarneerd met gekarameliseerde ui en peterselie*
- ☐ € 2.50.....X *Canapé met filet Américain Martino, gegarneerd met augurk en uitjes*
- ☐ € 2.50.....X *Mini rundercarpaccio met truffel mayonaise, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas*
- ☐ € 2.25.....X *Geroosterde groene tipasperges met serranoham*
- ☐ € 2.50.....X *Gegrilde courgette rol met vitello Tonnato*
- ☐ € 2.25.....X *Italiaans spiesje met mozzarella, zontomaatjes en Italiaanse ham*
- ☐ € 2.50.....X *Geflambeerde biefrolletje met wortel en rucola*
- ☐ € 2.50.....X *Rijstvel rolletje met knapperige groenten✓*
- ☐ € 2.50.....X *Cockailtomaat met Hollandse garnalensalade, appel & peterselie*
- ☐ € 2.25.....X *Eetbare lepeltje met tonijn salade, gegarneerd met shizo purple*
- ☐ € 2.50.....X *Blini met gerookte zalm, crème fresh, ui en bieslook*
- ☐ € 2.50.....X *Tonijntartaar op oosterse wijze gemarineerd met sesamzaadjes en wakame*
- ☐ € 2.50.....X *Tartaar van rouwe zalm met bieslook en lente ui*
- ☐ € 2.50.....X *Gegrilde courgette gevuld met Hollandse garnalen in mascarpone*
- ☐ € 2.50.....X *Paling op toast met zwarte tobiko kaviaar*
- ☐ € 2.25.....X *Bladerdeeghapjes met gekarameliseerde ui en ansjovis*
- ☐ € 2.50.....X *Torpedogarniaal met chilisaus*
- ☐ € 2.50.....X *Spicy tuna roll*
- ☐ € 2.00.....X *Bruchetta met tomaat mozzarella*
- ☐ € 2.00.....X *Bruchetta met Parmezaanse kaas en ham*
- ☐ € 2.00.....X *Bruchetta met Artisjok geitenkaas ✓*
- ☐ € 2.25.....X *Bruchetta met Limone en sardientjes*
- ☐ € 2.50.....X *Bruchetta met Krab colore en rivierkreeftjes*
- ☐ € 2.50.....X *Gegrilde coquilles met Serranoham*
- ☐ € 2.50.....X *Licht geflambeerde zalm op een pittig wasabi toastje en wakame*

- ☐ € 3.00.....X Crostini rundercarpaccio met klassiek garnituur
- ☐ € 3.00.....X Crostini Vitello Tonato met kalfsvlees, pijnboompitjes en tonijnmayonaise
- ☐ € 3.00.....X Crostini gerookte eendenborst met rilette, paprika en frambozencoulis
- ☐ € 3.00.....X Cocktailtomaat met Hollandse garnalensalade, cocktailsaus & peterselie
- ☐ € 3.00.....X Blini met gerookte zalm, crème fresh, ui en bieslook
- ☐ € 3.00.....X Pittig wasabi toastje met tonijn tataki, wasabi, sesam en wakame
- ☐ € 2.75.....X Canapé met filet Américain Martino, gegarneerd met augurk en uitjes
- ☐ € 2.75.....X Canapé met tonijn salade, omwikkeld met gebruneerde panko
- ☐ € 3.00.....X Licht geflambeerde zalm op een pittig wasabi toastje en wakame
- ☐ € 2.75.....X Geitenkaas bonbon met honing en gebrand amandelschaafsel ✓
- ☐ € 2.50.....X Glaasje met Pana cotta met rood fruit en frambozen crème ✓
- ☐ € 3.00.....X Crostini met ossenworst, truffel mayonaise en een Amsterdams uitje
- ☐

Losse Bits'n'Bites warm:

- ☐ € 2.25.....X Crostini met gegratineerde brie en honing, gegarneerd met walnoten en dadelstroop ✓
- ☐ € 2.25.....X Mini pasteiitje gevuld met champignon ragout ✓
- ☐ € 2.00.....X Bladerdeeg hapje met kaas ✓
- ☐ € 2.00.....X Champignon gevuld met tomaat, Italiaanse tuinkruiden gegratineerd met mozzarella ✓
- ☐ € 2.50.....X Miniquiche met zontomaat & brie ✓
- ☐ € 2.50.....X Bladerdeeghapje met gorgonzola en vijgen ✓
- ☐ € 2.50.....X Bladerdeeg hapje met broccoli, blauwe kaas en amandel ✓
- ☐ € 2.00.....X Pittig gehakt balletje in een chili dip
- ☐ € 2.25.....X Pittig zoet spareribje
- ☐ € 2.25.....X Yakitory saté van mals kippendijenvlees en een zoete ketjap saus
- ☐ € 2.25.....X Groene aspergetips omwikkeld met spek
- ☐ € 2.50.....X Champignon met Italiaanse tuinkruiden, spekjes en gegratineerd met mozzarella
- ☐ € 2.50.....X Crostini met gegratineerde brie en honing, gegarneerd met walnoten en dadelstroop ✓
- ☐ € 1.75.....X Mini pasteiitje gevuld met champignon ragout ✓
- ☐ € 2.75.....X Yakitory saté van mals kippendijenvlees en een zoete ketjap saus
- ☐ € 2.25.....X Bladerdeeg bite met gekarameliseerde ui en ansjovis
- ☐ € 2.75.....X Canapé met een pancetta bonbon, gevuld met een dadel Crème fraîche vulling
- ☐ € 1.75.....X Pittig gehakt balletje in een chili dip
- ☐ € 2.75.....X Appel gyoza met karamelsaus & rode besjes
- ☐ € 2.75.....X Eend gyoza met hoisinsaus en bosui
- ☐ € 3.25.....X Gegrilde Coquilles met een XO saus
- ☐ € 3.00.....X Pittig gemarineerde en gebakken gamba, omwikkeld met bacon, geserveerd met chilisaus
- ☐ € 2.50.....X Champignon met notengehakt, gegratineerd met Parmezaanse kaas ✓
- ☐ € 2.00.....X Petits crolines kaas ✓
- ☐ € 2.00.....X Petits crolines kip kerrie
- ☐ € 2.00.....X Petits crolines rundvlees
- ☐ € 2.50.....X Pancetta bonbon, gevuld met een dadel crème fresh vulling
- ☐ € 2.50.....X Kip-borrelpootje gemarineerd met knoflook en chilisaus

- ☐ € 2.00.....X Miniquiche Lorraine
- ☐ € 2.00.....X Broccoli pasteitjes met ham en kaas
- ☐ € 2.00.....X Meatloaf bacon mozzarella bol
- ☐ € 2.00.....X Minihamburger met truffelmayo, rucola & tomaat
- ☐ € 2.00.....X Enokitakes (kleine paddenstoelen) omwikkeld met bacon
- ☐ € 2.00.....X Kippenboutje met sojasaus en sesam
- ☐ € 2.00.....X Italiaanse gehaktballetje in tomatensaus
- ☐ € 2.00.....X Surf en turf (dunne rundermuis & gamba) met teriyaki saus
- ☐ € 2.50.....X Spiesje pikante knoflookgamba
- ☐ € 2.50.....X Gemarineerde en gebakken gamba, omwikkeld met spek



La Crevette Fine dining

Een thuisdiner bij La Crevette bestaat uit minimaal 4 of meer gangen. Onze kok kookt voor u in uw eigen keuken een heerlijk gangen diner en serveert deze ook uit. Wij beschikken over een uitgebreide kaart waar u uit kunt kiezen. Doorgaans zijn wij minimaal 4 tot 5 uur bij u aanwezig, afhankelijk van de complexiteit en het aantal gangen van uw diner.

Elk diner wordt samen met u en in overleg met La Crevette op basis van uw keuze samengesteld.

Hierbij kan ook uiteraard rekening worden gehouden met persoonlijke voorkeur, eventuele allergieën of overtuigingen. Hierdoor weet u precies wat er geserveerd gaat worden.

Heeft u meer dan 8 gasten, dan adviseren wij u om een van onze bedieningsmedewerkers in te zetten, deze kan dan de borden inzetten & uithalen, maar ook u en uw gasten voorzien van een drankje.

Ook kunnen wij tegen een meerprijs een complementair wijnarrangement verzorgen, zodat er een mooie wijn spijs combinatie ontstaat.

De ingrediënten van onze diners bestaan uitsluitend uit verse producten. Ook werken wij graag met seizoensgebonden producten in onze gerechten.

Een thuisdiner is meer dan alleen eten. Ons doel is om uw in uw eigen huis, u en uw gasten een heus restaurant gevoel te kunnen bieden. Anders gezegd, heerlijk thuis uit eten!

Menu samenstelling:

Om uw gerechten te maken en voor te bereiden, willen wij u bij uw keuze vragen om **per gang minimaal 3 dezelfde gerechten te bestellen**. Al onze menu's worden geserveerd met een amuse van het huis.

- 4 gangen menu € 65,-
- 5 gangen menu € 75,-
- 6 gangen menu € 85,-

Wat is hier voor nodig:

- Goed overleg met de bepaling van het menu
- Een beschikbare diner tafel die door ons ingedekt kan worden
- Een keuken (kookstel, oven en werkplek)
- Een plek in de koelkast en een klein plekje in de vriezer
- Gebruik van uw pannen en ovenschalen (elk kookstel is nml. anders)
- Servies, servetten en eventueel glaswerk wordt door ons gefaciliteerd

Overige informatie:

- Uurtarief kok op locatie inclusief voorbereiding en aanwezig op locatie (minimaal 4 uur) € 37,50
- Bedienings medewerker tegen een meerprijs van € 25,- per uur
- Complementerend wijnarrangement tegen een meerprijs van € 17.50 p.p.



Borrel

Charcuterie

€ 18,50

Houten plank met 3 diverse gedroogde Italiaanse ham soorten, Italiaanse toastjes, vers afgebakken brood, tapenade & kruidenboter (Voor 4 personen)

Broodgarnituur

€ 5.50

Boerenlandbrood met tapenade & kruidenboter (Voor 2 personen)

Bits 'n bites

€ 21.50

Houten plank met verschillende bits 'n bites (10 stuks, diverse soorten mogelijk)

Crudités met dip

€ 6.50

Groente stengels van diverse groentes, Italiaanse toastjes en twee soorten dip (Voor 2 personen)

Blini's

€ 10.50

Blini's met gerookte zalm, rode ui, bieslook & citroen crème (6 stuks)

Kaviaar

*Oscientre kaviaar, geserveerd met blini's & citroen crème fraîche
(Deze kaviaar is fris, vol en nootachtig van smaak)*

Te verkrijgen in:

10 gram € 32,50

30 gram € 75,-

50 gram € 120,-



Koude voorgerechten

Vitello tonnato

Rose gebraden kalfsmuis met tonijn ansjovismayonaise, pijnboompitjes, zontomaat en kappertjes

€ 12.50

Carpaccio

Van rundvlees, gegaardeerd met Parmezaanse kaas, truffel mayonaise en Pijnboompitjes

€ 12.50

Zalm

Toast met huis gerookte zalm, geserveerd met uitjes, citroen crème fraîche en peterselie

€ 12,50

Salade Caprese ✓

Met mozzarella, basilicum, tomaat, pijnboompitjes en olijfolie

€ 10.50

Burrata & Serranoham (kan vegetarisch) <i>Burrata met krokante Serranoham, rucola, kerstomaatjes, pijnboompitten en aceto balsamico</i>	€ 10.50
Tonijn tataki <i>Licht in de sesam gebakken tonijn met een pittige wasabi cracker en wakame</i>	€ 12.50
Steak tartaar classico <i>Geserveerd met sjalot, kwartel eitje, cornichons, rode ui en kappertjes</i>	€ 13.50
Ceasar salad <i>Klassieker met bacon, kwartel eitjes, ansjovis en gerookte kipfilet, croutons & Parmezaanse kaas</i>	€ 12.50
Hollandse garnalen trifle <i>Hollandse garnalen met meloen, little jam en een whisky cocktailsaus</i>	€ 12.50
Trilogie van voorgerechten: <i>Keuze van 3 van de bovenstaande voorgerechten</i>	€ 12.50



LA CREVETTE

Warme voorgerechten

Coquilles <i>Gegratineerde Coquilles in een schelp met Hollandse garnalen, witte wijn saus</i>	€ 12.50
Gamba's <i>5 in knoflook boter (aglio e olio) gebakken gamba's geserveerd met pasta & stokbrood</i>	€ 12.50

Mosselen

Gegratineerde greenshell mosselen met kruidenboter en oude kaas

€ 12,50

Soepen

- *Soep van het seizoen*
- *Tom kha kai, pittige Thaise soep ✓*
- *Bisque d'homard, geserveerd met een crostini & rouille*

€ 7.50

€ 9.50

€ 10.50

Ravioli ✓

Met truffel, Parmezaanse kaas, roomsaus & geschaafde grana padano

€ 12.50

Risotto ✓

- *Risotto verte met doperwten, rucola, groene asperges & grana padano*
- *Risotto ai Funghi met diverse seizoen bospaddenstoelen, rucola & grana padano*

€ 11.50



LA CREVETTE

Hoofdgerechten vlees:

Tournedos

€ 27.50

Gegrilde en gebakken tournedos van 200 gram met groene tipasperges in pancetta, pomme carré en een romige pepersaus

- Andere saus in overleg mogelijk
- Optioneel met eendenleverkrullen tegen een meer prijs van € 3.50

Burger

€ 17.50

Klassieke burger van 200 gram rundsvlees, geserveerd met bacon, truffelmayonaise, augurk, cheddar, tomaat en rucola

Bavette

€ 22.50

Van de BBQ gegrilde bavette (150 gr p.p.), geserveerd met groene tipasperges in pancetta, pomme carré en een romige pepersaus

Tomahawk steak

€ 37.50

Van de BBQ gegrilde Tomahawk van ruim 450 gram geserveerd met groene tipasperges in pancetta, pomme carré en een romige pepersaus

Hoofdgerechten vis & gevogelte:

Zalm

€ 22.50

Op de huid gebakken zalm met zwarte tagliatelle, pesto & cherrytomaatjes

Gamba's

€ 22.50

10 in knoflook boter gebakken gamba's geserveerd met pasta aglio e olio en rucola

Peking eend

€ 22.50

Peking eend geserveerd met pancakes, pruimensaus, hoisinsaus, bosui en komkommer

Parelhoen

€ 22.50

Mals gebakken parelhoen geserveerd met een sinaasappelsaus

N.B. De hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgratin en bijpassende groente van het seizoen.

LA CREVETTE

Nagerechten:

Kaasplankje <i>Vijf soorten kaas met kletzenbrood, druiven, noten, dadelstroop en vijgencompote</i>	€ 10.50
Tiramisu taartje <i>Met amaretto-espresso, mascarpone en karamelijs</i>	€ 8.50
Panna cotta <i>Met roodfruit coulis en frambozen sorbet ijs</i>	€ 8.50
Vers fruit <i>Combinatie van diverse fruitsoorten van het seizoen</i>	€ 8.50
Cheesecake <i>Frambozen cheesecake en frambozensorbetijs</i>	€ 8.50
Chocolade mousse <i>Chocolademousse met chocolade roomijs</i>	€ 8.50
Crème brûlée <i>Vanille crème brûlée op traditionele wijze geserveerd</i>	€ 8.50
Dame blanche <i>Vanille-ijs en warme chocoladesaus</i>	€ 8.50
Sgroppino al limone ✓ <i>Verse gemaakte sgroppino met Limoncello, citroensorbetijs en prosecco</i>	€ 7.50
Dessert to share: (Voldoende voor 4 personen) <i>Zoete plank met: Chocolademousse, cheesecake met frambozen smaak, pastel de nata, tiramisu taartje, mini chocoladelava taartje & macarons</i>	€ 25.00

LA CREVETTE

Diner menu "early catch"

€ 65,-

p.p.

Amuse

Bladerdeeghapje met gekarameliseerde ui en ansjovis

Voor op tafel

Mandje met vloerbrood en boter, tapenade en olie met zeezout.

Voorgerecht

Coquilles met zeekraal en krokante pancetta

Tussengerecht:

Zalmtartaar met rauwe en gerookte zalm

Hoofdgerecht

Venkel risotto met zalm

Nagerecht

Mascaponemousse met meringues en rood fruit

Voor bij de koffie

Een selectie van diverse soorten bonbons

Diner menu "mooi rood"

€ 42,50

p.p.

Voorgerecht

Dun gesneden malse carpaccio van de haas, met een heerlijke mesclun salade, af gegarneerd met een romige honing mosterd dressing en pijnboompitjes

Hoofdgerecht

Gebakken Tournedos geserveerd met een stevige vleesjus, groene tipasperges en roseval aardappeltjes met kruiden en knoflook uit de oven.

Dessert

Bolletje roodijs vergezeld met divers seizoensfruit

Diner menu "Al Capone"

p.p.

€ 65,-

Amuse

Originele Bruschetta met vers gesneden tomaten en basilicum.

Voor op tafel

Mandje met vloerbrood en boter, tapenade en olie met zeezout.

Voorgerecht

Op klassieke manier gepresenteerde dungseden Runder Carpaccio met truffelmayonaise

Tussengerecht

Dun gesneden Vitello Tonato met tonijn mayonaise en kappertjes

Hoofdgerecht

Een typisch Italiaanse klassieker, Involtini di vitello con formaggio, geserveerd met een zachte witte wijn saus.

Nagerecht

Insalata di Frutto, fruitsalade gemaakt van diverse seizoens producten, geserveerd op een spiegel van frambozen coulis en een bolletje sorbetijs.

Voor bij de koffie

Een selectie van diverse soorten Italiaanse zoetigheden

Diner "La Crevette"

p.p.

€ 65,-

Amuse

Ontvangst met een Amuse van het huis

Voor op tafel

Bourgondisch brood & smeersels.

Voorgerecht:

Malse ribeye gegarneerd met Parmezaanse kaas, truffel mayonaise en pijnboompitjes

~~ Of ~~

Salade Caprese van buffel mozzarella met veldsla, olijfolie en Cherry tomaatjes

Tussengerecht:

In een wijnglas geserveerde seizoenssoep

Hoofdgerecht:

Rose gebakken biefstuk met Rozeval aardappels uit de oven, geserveerd met roergebakken peultjes, paddenstoelen en een rode wijn saus

~~ Of ~~

Een gebakken seizoen vis met roergebakken groentes, een mousseline van aardappel en een romige Hollandaise saus

Nagerecht:

Romige cheesecake met caramel saus

Vers fruit van het seizoen

Fris sorbetijs van passievrucht / mango

Voor bij de koffie:

Een selectie van diverse soorten bonbons en friandises

Lunches

Luxe belegde broodjes:

☐ € 3.50.....X Ham

☐ Petit pain wit

☐ Petit pain waldkorn

☐ Italiaanse bol (meerprijs 2.50)

☐ € 3.50.....X Kaas

☐ Petit pain wit

☐ Petit pain waldkorn

☐ Italiaanse bol (meerprijs 2.50)

☐ € 4.50.....X Tonijnsalade

☐ Petit pain wit

☐ Petit pain waldkorn

☐ Italiaanse bol (meerprijs 2.50)

☐ € 3.50.....X Gerookte zalmzalade

☐ Petit pain wit

☐ Petit pain waldkorn

☐ Italiaanse bol (meerprijs 2.50)

☐ € 4.50.....X Gezond (ham, kaas, tomaat, ei)

☐ Petit pain wit

☐ Petit pain waldkorn

☐ Italiaanse bol (meerprijs 2.50)

☐ € 4.50.....X Eiersalade met bacon

☐ Petit pain wit

☐ Petit pain waldkorn

☐ Italiaanse bol (meerprijs 2.50)

☐ € 4.50.....X Carpaccio

☐ Petit pain wit

☐ Petit pain waldkorn

☐ Italiaanse bol (meerprijs 2.50)

☐ € 4.50.....X Gehaktbal

☐ Petit pain wit

☐ Petit pain waldkorn

☐ Italiaanse bol (meerprijs 2.50)

☐ € 4.50.....X Filet american

☐ Petit pain wit

☐ Petit pain waldkorn

☐ Italiaanse bol (meerprijs 2.50)

Oosterse lunch:

☐ € 12.50.....X Peking eend met Hoisin, garnituur en oosterse pancakes

☐ € 7.50... ..X Dimsum variatie (6 stuks)

☐ € 8.50... ..X Gyoza pekingeend 5 stuks (chinese pannenklevers)

Aanvulling lunch:

- ☐ € 2.00.....X ½ liter karnemelk
- ☐ € 2.00.....X ½ liter melk
- ☐ € 2.00.....X ½ liter verse Jus d'orange
- ☐ € 1,25.....X Handfruit
 - ☐X Peer
 - ☐X Appel
 - ☐X Banaan
 - ☐X Kiwi

Broodjes Lunch buffet La Crevette

€ 16,50

p.p.

Een heerlijk lunchbuffet, gevarieerd met diverse soorten beleg en broodjes, dus voor ieder wat wils..... gebaseerd op 1,5 broodje per persoon. Het is een breed assortiment van diverse broodjes, waaronder; Pistolets, Ciabatta en Waldkorntriangel. De broodjes worden geserveerd op schalen en uiteraard nemen wij voor dit buffet de materialen, borden en bestek mee.

Schalen broodjes belegd met o.a.

- Oude boerenkaas met piccalilly en mesclun
- Tonijnsalade met rode ui en augurk
- Brie met walnoten en honing
- Beenham met honingmosterdsaus
- Gerookte zalm met kruidenkaas, rode ui en wasabi kruiden
- Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes.

Soep:

- Hotpot met huisgemaakte soep van het seizoen

Salades:

- Salade met gerookte zalm, avocado & zongedroogde tomaat
- Boersensalade met geitenkaas, peer, walnoten, granaatappel en een honingdressing
- Assortiment handfruit

Deze lunch wordt vanaf het buffet geserveerd met:

- Melk, karnemelk & fruitsap



Walking dinner (Voorbeeldmenu)

€ 65.- p.p.

Koude gerechten (voorbeeld):

- ☐ Carpaccio 'klassiek' met truffelmayonaise
- ☐ Vitello Tonato met tonijn ansjovismayonaise
- ☐ Crispy TunaCaprese originale
- ☐ Brood met tapenade en boters
- ☐ Canteloupe soep met Parmaham
- ☐ Asian beef salade, licht pikante ossenhaasreepjes met een wakame salade (zoetzure komkommer, ijsbergsla, bootjes, tauge, soja sesamdressing, en kroepoek)
- ☐ Carpaccio van St. Jacobs schelpen en zalm met limoenvinaigrette en groene kruiden
- ☐ Licht gerookte kalfsribeye op gegrild brioche brood met aspergetips en gekonfijte limoen en lemon cress
- ☐ Tonijn in zwarte sesam met wakame, wasabi-mayonaise en soyagel

Warme gerechten:

- ☐ Dim sum
- ☐ Soep van net seizoen
- ☐ Risotto met paddenstoelen
- ☐ Gerookte zalm met wasabi cracker
- ☐ Geroosterd waku beef, knoflook en een Japanse salade
- ☐ Peking eend met garnituur
- ☐ Op huid gebakken seizoen vis
- ☐ Risotto met paddenstoelen en Parmezaanse kaas

- ☐ *Risotto verde met spinazi en parmezaanse kaas*
- ☐ *Scampies in knoflookboter, ui & peterselie*
- ☐ *Huisgemaakte garnaalkroket*
- ☐ *Kaaskroketjes met Brugse kaas*
- ☐ *Langzaam gegaarde runderhaas met een creme van zoete aardaappel, gegrilde courgette, krokante parmaham en een jus van balsamico*
- ☐ *Puntpaprika-courgettesoep met basilicum cognacroom*

Spoorn:

- ☐ *Scroppino , fris dessert van prosecco, wodka en limoensorbetijs*
- ☐ *Spoorn van witte perzik en prosecco*

Desserts:

- ☐ *Klassieke tiramisu met amaretto-espresso en mascarpone*
- ☐ *Panna cotta met muntstroop, witte chocolade en rood fruit*
- ☐ *Vers fruit salade van het seizoen*
- ☐ *Oubliehoorn met vers geschept Limoncello sorbetijs*
- ☐ *Cheesecake met een rode vruchten coulis*
- ☐ *Witte chocolade cheesecake met Bastogne bodem en frambozensorbetijs*



Buffetten

Vanaf € 25,-

p.p.

Italiaans buffet 1

€ 25,-

p.p.

Koud:

- *Insalata Caprese*
- *Pastasalade met kip in pesto*
- *Pasta salade farfalle Farfalle, vers gegrilde groenten, pesto, pomodori, rode ui en Italiaanse worst*

Warm:

- *Lasagna Bolonaise*
- *Spaghetti bolognese*
- *Penne pasta met zalm en roomsaus*

Dessert:

- *Insalata di Frutto, fruitsalade gemaakt van diverse seizoenen producten*
- *Tiramisu originale*

Overig:

- *Bourgondisch brood*
- *Tapanade*
- *Tomatenboter*

Italiaans buffet 2

€ 32,50

p.p.

Amuse:

- *Bruschetta met vers gesneden tomaten en basilicum.*

Koud:

- *Op klassieke manier gepresenteerde Runder Carpaccio met truffelmayonaise*
- *Dun gesneden Vitello Tonato met tonijn mayonaise en kappertjes*
- *Salade Caprese met buffelmozzarella, tomaat en basilicum*

Warm:

- *Tomaten basilicumsoep*
- *Zalm lasagne met spinazie*
- *Involtini, gevulde kippendij, omwikkeld met parmaham*
- *Spaghetti carbonara*

Dessert:

- *Insalata di Frutto, fruitsalade gemaakt van diverse seizoenen producten*
- *Tiramisu originale*

Overig

- *Bourgondisch brood*
- *Tapanade*
- *Tomatenboter*

Saté buffet

€ 10,-

p.p.

- *Kipsaté van kippendijen in satésaus*
- *Stokbrood*
- *Kroepoek*

Paella buffet

€ 25,-

p.p.

- *Vers bereide Paella classico met kip, gamba's, chorizo en zeevruchten*

Chinees buffet

€ 25,-

p.p.

- *Bami goreng*
- *Nasi goreng*
- *Foe Yung hai*
- *Kip saté*
- *Ku Lo Yuk*
- *Balletjes in zoet zure saus*
- *Kroepoek en atjar*

Koud-warm buffet

€ 18,50

p.p.

Koud:

- *Zalmsalade met gerookte zalm en diverse garnituren*
- *Rozeval aardappel salade met mosterd, bosui en uitgebakken spekjes en crème fresh*
- *Pasta tonijn salade met augurk en paprika*

Warm:

- *Mals dijenkippenvlees met een mild pittige pinda saus*
- *Rundergehaktballetjes in een mild/pikante saus*
- *klassieke aardappelgratin gegratineerd met kaas*
- *Roergebakken groentes van het seizoen*

Dessert:

- *Fruitsalade van seizoen fruit*

Overig:

- *Bourgondisch brood*
- *Tapanade*
- *Twee soorten boters*

Winter buffet 1 (1 oktober tot 15 februari)

€

20,- p.p.

Warm:

- *Boerenkool stamppot*
- *Zuurkoolstamppot*
- *Klassieke hutspot met peen en ui*
- *Gehaktbal in eigen jus*
- *Malse rookworst*

Dessert:

- *Stoofpeertjes*
- *Appelmoes*

Overig

- *Mosterd*
- *Piccalilly*

Winter buffet 2 (1 oktober tot 15 februari)

€

25,- p.p.

Warm:

- *Boerenkool stamppot*
- *Zuurkoolstamppot*
- *Klassieke hutspot met peen en ui*
- *Rijk gevulde erwtensoep*
- *Gehaktbal in eigen jus*
- *Verse rookworst*

Dessert:

- *Stoofpeertjes*
- *Appelmoes*

Overig:

- *Roggebrood*
- *Katenspek*
- *Mosterd*
- *Piccalilly*

Winter buffet 3 (1 oktober tot 15 februari)

€

30,00 p.p.

Warm:

- *Stamppot met zongedroogde tomaten, bosui & rucola*
- *Zuurkoolstamppot*
- *Andijviestamppot*
- *Boerenkool stamppot*
- *Casselerrib in mosterdjus*
- *Rijk gevulde erwtensoep*
- *Gehaktbal in eigen jus*
- *Langdurig gegaarde sukade*
- *Verse rookworst*

Dessert:

- *Stoofpeertjes*
- *Huisgemaakte appelcompote*

Overig:

- *Amsterdamse uien, pickles en spekjes*
- *Boeren salade van de chef*
- *Roggebrood*
- *Katenspek*
- *Mosterd*
- *Piccalilly*

Erwtensoep buffet

€ 7,50

p.p.

- *Rijk gevulde erwtensoep*
- *Roggebrood*
- *Katenspek*

Dessert buffet

€ 18,50

p.p.

- *Brownie, muffin, Petit fours*
- *Fruitsalade met vers fruit van het seizoen*
- *Chocolade fontijn met garnituren*
- *Glaasjes met huisgemaakte chocolade Mouse*
- *Glaasjes met huisgemaakte frambozen mouse*
- *Luikse wafels met warme kersen & slagroom*
- *Chocolade fontijn met garnituren*

Wild (1 oktober tot 15 februari)

€ 32,50

p.p.

Koud:

- *Waldorfsalade Selderij, walnoten, appel, mandarijnen en rozijnen*
- *Wildsalade met gesmoorde paddenstoelen en noten*

Warm:

- *Reefilet in bospadenstoelen saus*
- *Jachtschotel combinatie van wild in een potje*
- *Hazenpeper, gestoofde stukjes haas in een wildsaus*
- *Fazant a la chef, stukjes fazant op een bedje van zuurkool*
- *Everzwijn in rode wijnsaus Wildzwijn bout rustig gegaard in o.a. cognac, roggebrood, knoflook, bleekselderij, wortel en ui*

Overig

- *Roergebakken spruitjes met rode ui, knoflook, paprika en spekjes*
- *Rode kool met appeltjes*

- Stoof peertjes
- Aardappelpuree
- Pommes gratin
- Witte rijst

Mexicaans

€ 21,50

p.p.

Koud:

- Mexico salade Cancun Salade met kidneybeans, mais, rode pepers, paprika, cornichons met een salsa en kaas
- Coleslaw Salade van witte kool, wortel en selderie
- Caesar salad Salade met croûtons, Parmezaanse kaas en ansjovisfilets
- Chickenwings Texas style Kipvleugeltjes gekruid in een milde saus
- Chili con carne met rijst Bonengerecht met gekruid gehakt en rijst
- Pollo Picante Tortilla wraps met een vulling van groenten, koriander en pikante kip gegratineerd met kaas
- Beef enchilada Tortilla wraps gevuld met gekruid rundergehakt, groenten en kaas
- Jambalaya Rijst met kip, ham en garnalen
- Geserveerd met Guacamole, nacho chips, en Salsa picante

La Crevette Tapas Buffet

€

22,50 p.p.

Koud:

- Gevulde zoete pepers met roomkaas
- Wrap gevuld met gerookte zalm en roomkaas
- Pasta Tonijn salade met rode ui, paprika, augurk en bieslook
- Diverse gedroogde ham- en worstsoorten
- Gemarineerde knoflookolijven
- Spiesjes mozzarella en tomaten
- Carpaccio salade met pesto, pijnboompitjes en rucola
- Manchego (Spaanse schapenkaas) met appel
- Champignons met knoflook en oregano

Warm:

- Gehaktballetjes in Spaanse albondigas
- Spicy Gemarineerde kippenvleugeltjes & pootjes
- Scampi's gebakken in knoflookolie
- Saté van de haas met een pittige saté saus en uitgebakken uitjes
- Patatas bravas, gebakken aardappeltjes uit de oven met knoflookmayonaise
- Chorizo met appel & ui gebakken & afgeblust met Calvados
- Pollo de Jerez, malse kipfilet met een saus van sherry

Broodplank:

- Vers gebakken stokbrood en gekruid plukbrood
- Huisgemaakte tapenade, kruidenboter, gezouten boter & aioli dip

La Crevette Tapas keuze Buffet

€ 22,50

p.p.

Dit buffet bestaat uit keuzes. Vanuit de dikgedrukte koppen kunnen drie keuzes gemaakt worden om een buffet te vormen.

Koude items:

- ☐X *Wrap gevuld met huis gerookte zalm en roomkaas*
- ☐X *Tomaat gevuld met fetasalade*
- ☐X *Gevulde zoete peper met roomkaas*
- ☐X *Mozarella-pesto-cherry tomaat spiesje*
- ☐X *Assortiment gesorteerde olijven*

Salades, plateaus en schotels (250 gram p.p.):

- ☐X *Pasta Toijnsalade met rode ui, paprika, augurk en bieslook*
- ☐X *Frisse aardappel salade met grove mosterd, bosui en uitgebakken spekjes en crème fresh*
- ☐X *Zalmsalade, gegarneerd met diverse gerookte vissoorten zoals zalm, forel en makreel*
- ☐X *Gedroogde Italiaanse ham met meloen*
- ☐X *Kaasplateau met diverse kazen uit binnen en buitenland*
- ☐X *Worst plateau met diverse worst soorten uit binnen en buitenland*
- ☐X *Frisse gemengde sla van het seizoen met garnituur en bijpassende dressing*
- ☐X *Salade Caprese met basilicum en Balsamico dressing*
- ☐X *Griekse salade met Feta en olijfjes*
- ☐X *Vers fruit salade van het seizoen*

Warme items:

- ☐X *Indische runderballetjes in een mild/pikante saus*
- ☐X *Spicy Gemarineerde kippenvleugeltjes & pootjes*
- ☐X *Patatas bravas, gebakken aardappeltjes uit de oven*
- ☐X *Saté van de haas met een pittige saté saus en uitgebakken uitjes*
- ☐X *Gegrilde Gamba's spies*
- ☐X *Mini Wrap met vulling van gehakt, tomaat en ui*
- ☐X *Gehaktballetjes in Spaanse albondigas*
- ☐X *Kipspiesje met een Spaanse marinade met sesam*
- ☐X *Diverse Quiche partjes*
- ☐X *Kleine chorizo worstjes met in Calvados gebakken appel & uitjes*

Dessert:

- ☐X *Tiramisu met amaretto-espresso en mascarpone*
- ☐X *Panna cotta met muntstroop, witte chocolade en rood fruit*
- ☐X *Vers fruit salade van het seizoen*
- ☐X *Chocolademousse*

Dit buffet serveren wij met:

Vers gebakken stokbrood en gekruid plukbrood

Huisgemaakte tapenade, kruidenboter, gezouten boter & aioli dip

BBQ's

BBQ La Crevette

€ 32,50

p.p.

Rondgang:

- *Blini met zalm, roomkaas, rode ui en bieslook*
- *Tomaat garnaal met Hollandse garnalen en peterselie*
- *Yakitory stik van zacht kippendijenvlees*

Vlees:

- *Italiaanse gekruide lamskoteletjes*
- *US beef burger*
- *Mild pittig gekruide kipsaté*
- *Biefstuk brochette*
- *Gemarineerd speklapje*

Vis:

- *"En Papillotte" zalm en witvis met kruidenboter en dille*
- *Gambaspies*

Overig:

- *Groentespies (courgette / paprika / aubergine, champignon en rode ui)*
- *Maiskolf gegaard in roomboter*
- *Potatoskins met spek & cheddar*

Saladebar:

- *Frisse aardappel salade met grove mosterd, bosui en uitgebakken spekjes en crème fresh*
- *Pasta Toijnsalade met paprika, rode ui, augurk en bieslook*
- *Griekse salade met Feta en olijfjes, tomaat & komkommer*
- *Fruitsalade van het seizoen*

Broodplank:

- *Divers robuust afgebakken brood*
- *Room, - kruidenboter*

- *Tapenades*

Sauzen:

- *Saté saus*
- *Aioli*
- *Tomatenchutney*
- *Cocktailsaus*



LA CREVETTE