



CATERING
MET PASSIE
CATERING & EVENTS

INSPIRATIEBOEK 2025/2026

vol inspiratie
voor jouw
event



INSPIRATIE

Dit inspiratieboek is bedoeld om inzicht te krijgen in de verschillende type catering die wij verzorgen. Het is geen keuze boek, catering op maat staat bij ons vooraan. Laat je vooral inspireren. Ben je geïnteresseerd? Geef dan je wensen door, dan zorgen wij voor catering wat in zijn geheel bij jullie past.

CATERING OP MAAT

Catering verzorgen is een feest op zich. Maar wij zijn niet vergeten dat het jouw feest is. Daarom is 'catering op maat' geen loze kreet. Je krijgt wat je wilt. Wat jou past. Waar jij het goede gevoel bij krijgt. Dat maken we waar in onze kwaliteit, maar ook in het gevoel er omheen. Op maat betekent namelijk dat je compleet bediend wordt in de stijl en beleving van het moment. Het is jouw dag en dat proef je aan alles!

EVENEMENTENORGANISATIE

Catering met Passie is graag jouw culinaire partner bij de organisatie van een evenement. Maar we hebben ook alle expertise in huis om de organisatie helemaal uit handen te nemen. Met onze expertise en netwerk kun jij de totaalorganisatie van een evenement met een gerust hart aan ons overlaten.

TROUWEN

Is jullie idee van een perfecte trouwdag één lange tafel vol met de lekkerste gerechten die je samen deelt? Of zien jullie jezelf liever van foodbar naar foodtruck lopen? Of ben je een echte liefhebber van sterrenzaken en droom je weg bij de mooiste opgemaakte borden tijdens een 6 gangen diner? Wij van Catering met Passie maken van eten en drinken een beleving op zich. Ons is het niet snel te gek!

Niet alleen verzorgt Catering met Passie met liefde het diner en de feestavond. We denken ook met plezier mee in de gehele organisatie. Met onze jarenlange ervaring en te gek netwerk aan verschillende gespecialiseerde leveranciers helpen we jullie graag op weg bij de styling, meubilair, entertainment en dagplanning.

INDEX

Borrelhapjes

Fine Dining - sitting & walking diner

Fine Dining Experience

Shared Dining

Shared Dining Luxe

Italian Shared Dining

Asian Shared Dining

BBQ Walking diner

Barbecue

Foodbarren

Drinks

Lunches

Buffetten



Bruschetta's

Gemarineerde tomaat, paprika, basilicum en Olde Remeker

Caponata met gegrilde groenten, munt en kappertjes

Gerookte zalm met ricotta, limoen en pistache

Rauwe ham met truffelcrème en honing

Cornetto's

Crème van pompoen met tomaat, dragon en piccalilly

Filet American van bospeen met gel van pittige augurk

Gemarineerde zalm met furikake en citrus

Ossenworst met Amsterdamse ui en zwarte peper

Cornetto Specials

Spicy pinda met kokos kaffir ijs en zoute pinda

Tomaat, mozzarella en pesto sorbet

Amuses

Steak Thai tartaar
met ketjap, gebrande cashewnoten en sereh

Rib eye
gerookte sjalot, sherry, hazelnoot en ananas

Dry aged bietjes
sinaasappel en specerijen

Cocktail van wilde gamba
gekonfijt met zwarte kerrie, meloen en sesam-sambal kletskep

Gerookte makreel
roseval, tuinkruiden, zure bom en remoulade

Pompoen curry
crunchy pompoenpit en Vadouvan olie



Tafelgarnituur

Gebrande notenmix en gemarineerde olijven

Focaccia met tapenade en pesto

Planken met Mediterrane kazen & charcuterie
dadeltoast, truffelhoning, vijgen en druiven

Vitamineplanken
groentep plank met verschillende dipsausjes

Visplateau
crostini's met gerookte zalm, paling, tonijnsalade, gamba's
makreel, sauzen van remoulade en klassieke cocktail



Fingerfood

Van Dobben bitterballen met Dijon mosterd

Crispy chicken met chili dip

Kaaskroketjes met honing-mosterd dip

Chorizo kroketjes met truffelmayonaise

Gamba kroketjes met limoen-basilicum mayonaise

Kerrie Masala kroketjes met zoetzure tomatendip

Warme hapjes

Moinkballs met raspberry bbq glaze

Tortilla met truffel, paddenstoelen en oude kaas

Spiesje van gamba met chimichurri

Late Night Snacks

Puntzakje met verse frites en mayonaise

Puntzakje verse frites met truffelmayonaise en Parmezaan

Puntzakje verse frites met Rendang

Steak sandwich met chimichurri en relish van tomaat

Brioche met Chistorra, zoetzure uitjes en aioli

Mini broodje runderburger
met tomaten chutney, mosterd en suikersla

Spies van kippendij met een dressing van chili-koriander-pinda

Hangover midnight taco
met spicy beef, gerookte tomaat, chili-cheese en mais

Fine Dining

Sitting & Walking Diner

3 gangen sitting diner - € 43,50 p.p.

4 gangen sitting diner - € 47,50 p.p.

5 gangen sitting diner - € 54,50 p.p.

5 gangen walking diner - € 47,50 p.p.

6 gangen walking diner - € 54,50 p.p.

Voorgerechten

Zeebaars | ceviche | zoete aardappel | passievrucht | koriander | rode peper | avocado

Tonijn | zwarte olijf | anti-boise | ansjovis | snijboon | puntpaprika

Gepekeld zalmrug | piccalilly | tomaat | daslook | kruidensalade

Steak tartaar | bieslook | mosterdzaad | zuurdesem crostini | Olde Remeker | truffel

Tomaten tartaar | bieslookemulsie | mosterdzaad | zuurdesem crostini | Olde Remeker

Hollandse garnalen cocktail | appel | zilte groentjes | kropsla | luchtige bisque-Cognacsaus

Marbré eendenbout & eendenlever | sinaasappel | fles pompoen | Pedro Ximenez



Tussengerechten

Wilde heilbot | Argentijnse gamba | orzo | salsa verde | beurre blanc | Harissa

Ravioli | paddenstoelen | knolselder | kruidenolie | Parmezaan | jus van eekhoorntjesbrood

Coquille | Pata negra | bloemkool | hazelnoot | Buddha's hand

Kabeljauwrug | knolselder | beurre noisette | citrus | truffel

Hoendertje | polenta | mais structuren | zoete aardappel | braadjus met Vadouvan

Hoofdgerechten

Zeewolf | guanciale | ravioli | burrata | limoen | zwarte peper

Kalfs entrecote | puntpaprika | pijnboompit crème | asperges | jus met oude Balsamico

Short rib | gestoofd | Thai Bangkok | cashewnoot | pastinaak

Runderlende | aardappel bereidingen | gemarineerde groentjes | Madeira jus

Sukade | prei | asperges | aardappel | braadjus | Hollandaise

Gestoofde prei | asperges | gepocheerd ei | aardappel bereidingen | Hollandaise

Nagerechten

Praliné | 70% pure chocolade | hazelnoot | sinaasappel | karamel | zoethout

Cremeux | witte chocolade | bessen | rood fruit | basilicum | Limoncello

Nougat | honing | rozemarijn | popcorn | karnemelk | pecan | druif

"Tzaziki" patisserie | yoghurt | munt | dille | komkommer | olijf

Peach Melba | framboos | perzik | vanille | amandel | Hazy IPA



Fine Dining
Sitting & Walking Diner

Fine Dining Experience

Eten is meer dan alleen eten!

Interactie en beleving is waar het bij dit diner om draait.

De gerechten zijn niet alleen erg lekker, maar de zintuigen worden ook geprikkeld door hetgeen je ziet en er gebeurt. Een ludieke presentatie of een finishing touch van onze chefs: bij elke gang beleef je iets!

Er zijn twee mogelijkheden;

*We bedenken samen een menu op maat.
Helemaal naar wens, precies zoals jij het wilt.*

Je laat je door ons verrassen. Jullie geven het aantal gangen door en eventuele don'ts. En onze chefs krijgen de vrije hand om van jullie diner een feestje te maken!



Shared Dining

1e gang

Ambachtelijke desembroden | tapenade | aioli
Caprese salade | bio tomaatjes | buffelmozzarella | basilicum | vijgenbalsamico
Steak tartaar classic | croutons | Olde Remeker | bieslook
Tonijn Nicoise 2.0 | traditionele Nicoise garnituur in een nieuw jasje

2e gang

Kippendij spiesjes | gemarineerd met rozemarijn en citroen
Bavette steak | gemarineerd met gerookte paprika en Jalapeño
Warm gerookte zalmzijdes | gemarineerd met Cajun, Rum en bruine suiker
Mediterrane ratatouille | courgette, paprika, venkel, olijven en cherrytomaten
Gekruide Roseval aardappel

3e gang

Tiramisu
Cremeux | witte chocolade | bessen | rood fruit | basilicum | Limoncello

vanaf € 43,50 p.p.



Shared Dining Luxe

1e gang

Joris brood | luchtige boter | olijfolie | Maldon zout
Steak tartaar | Olde Remeker | kaantjes | truffel
Zeebaars ceviche | bataat | passievrucht | koriander | rode peper | avocado
Gemarineerde watermeloen | gerookte Feta | zwarte olijf

2e gang

Warm gerookte zalmzijdes | Dijon mosterd | groene kruiden | citroen
Entrecote steak | gerookte paprika | Jalapeño
Kalfsvlees | rauwe ham | rode wijnsaus
Ravioli | romige paddenstoelensaus | kruidenolie | Parmezaan
Geroosterde Charlotte krietjes | bospeen | groene asperges
Polenta met groene kruiden en Parmezaan

3e gang

Cremeux | witte chocolade | bessen | rood fruit | basilicum | Limoncello
Tiramisu truffels | cacao 'aarde' | koffie | mascarpone

vanaf € 49,50 p.p.



Italian Shared Dining

1e gang

Foccacia | tapenade | pesto
Anti pasti | rauwe ham | kazen | olijven | artisjok | grissini
Tonijn | zwarte olijf | anti-boise | ansjovis | snijboon | puntpaprika
Steak tartaar | Parmezaan | balsamico uitjes | truffel vinaigrette
Burrata | wilde tomaten soorten | basilicumolie | Maldon zout

2e gang

Conchiglie pasta | pompoen | zwarte knoflook | salie
Ravioli | romige paddenstoelensaus | kruidenolie | Parmezaan

3e gang

Branzino al cartoccio: hele zeebaars | knoflook | kruiden | citroen
Tagliata de Manzo | entrecote | Parmezaan | rucola | Aceto de Balsamico
Italiaanse Porchetta | kruiden | jus met Vin Santo
Courgette | krieltjes | limoen | ricotta

4e gang

Cremeux | witte chocolade | bessen | rood fruit | basilicum | Limoncello
Tiramisu truffels | cacao 'aarde' | koffie | mascarpone

vanaf € 49,50 p.p.

Asian Shared Dining

1e gang

Kroepoek | Bapao | pindadip | sambal Kewpie saus
Self made "sushi" | nori tempura | gepekeld zalm | wasabi
Tonijn tataki | Granny Smith | sesam | ponzu | Gomasio
Springroll | eend | Hoi Sin saus
Japanse groente salade | tofu | zwarte bonen saus

2e gang

Zalmzijdes | Maleisische saus | sereh | laos | gember
Indische kippendij | pinda | chili | limoen
Short rib | Thai Bangkok saus | paddenstoeltjes | cashewnoot
Zoete aardappel | kokos | curry | bosui
Nasi Kunjit | limoen | santé

3e gang

Pinda | banaan | kokos | passievrucht
Spekkoek | Pandan | kalamansi

vanaf € 49,50 p.p.



BBQ

Walking Diner Vanaf € 39,50 p.p.

1. Warm gerookte zalmfilet met een salade van krieltjes, appel en mierikswortel
2. Albacore tonijn van de grill met wilde gamba en vinaigrette van tomaat en kappertjes
3. Iberico ribfingers met zoete aardappel, Thaise Bangkok saus, kokos en bosui
4. Tournedos van sukade met prei en Hollandaise
5. Ananas met honing, rozemarijn, popcorn, karnemelk en pecan



Desserts BBQ Walking Diner

Mini cornetto | Framboos | meringue
Mini cornetto | Vanille | hazelnoot | pure chocolade
Mini cornetto | Passievrucht | witte chocolade | kokos

Mini 'Magnum' | buddha's hand | framboos | witte chocolade | meringue

BARBECUE

Brood.

Ambachtelijke desembroden met tapenade en aioli

Salade.

Caprese salade van bio tomaatjes met buffelmozzarella, basilicum en vijgenbalsamico

Pasta salade marinati met geroosterde groenten, zwarte olijf en rucola
Gepofte aardappeltjes salade met mierikswortel, komkommer, augurk en bieslook

Verse watermeloen en ananas

Barbecue.

Authentiek Indisch gemarineerde kippendijsaté met saus van pinda, chili en limoen

Kleine brioche broodje met runderburger, tomaten chutney mosterd en suikersla

Warm gerookte zalmzijdes met Dijon mosterd, groene kruiden en citroen

Bavette steak gemarineerd met gerookte paprika en Jalapeño

Zoete aardappel gepoft met kokos, curry en sesam

Vanaf €32,50 p.p.

Uitbreiding.

Broodje kipburger met avocado smash, mango Habañero, kerrie, rode ui

Italiaanse Porchetta: gemarineerd en langzaam gegaard buikspek

+ € 5,00 p.p.

Pastabar

Men neme een grote Parmezaan, een mooie Italiaanse Grappa, verse pasta en een brander. Wat krijg je dan? Culinair spektakel op z'n Italiaans! Op deze manier bereiden onze chefs een heerlijke smaakvolle (vegetarische) pasta. De pasta kan door u zelf afgetopt worden met smaakvolle garnituren.

Pizzetta

Pizzetta! Pizza met een twist. Heerlijk gekruid foccacio deeg met smaakvolle toppings als tomaat-mozzarella-venkelsalami of gerookte zalm-limoenmascarpone of courgette-parmazaan-balsamico.

Seafood

Een combinatie van Fruit de Mer en lekkere vissoorten. Een hele zalm, gamba's, mosselen, heilbot. En daarbij bijpassende en smaakvolle garnituren.

Seafood 'a la plancha'

Verse vis vanaf de plaat! Met onze OFYR als eye-catcher maken onze chefs heerlijke visgerechtjes. Met whiskey gebrande zalmzijdes, zwaardvis met frisse gremolata en grote gamba's met piri piri, tonijn capponata zijn een paar van de smaakmakers.

Italia

Een bar vol met prachtige Italiaanse producten. Een San Daniele Parmaham in hamklem, burrata met vijgenbrood, saltimbocca en tonijn capponata. Altijd met mooie live cooking elementen door onze chefs verzorgd. Dit kan zowel een antipasti bar, als een live cooking bar zijn.

Fire in the hole!

Bij deze bar branden we de bavettes, gamba's, zalmzijdes en andere lekkernijen live met onze gasbrander. Heerlijk, maar ook gewoon gaaf om te zien. Dit concept is ook te combineren met onze grillspecials.

Tacobar

Spannende Mexicaanse smaken met kip, zalm en groentes! Bij onze Tacobar maken onze chefs uw taco voor u klaar. U kunt het zelf aftoppen met bijvoorbeeld guacamole of salsa verde.

Latin America

Qua Pasaaa!? Bij deze bar serveren we lekkernijen uit Zuid-Amerika! Ceviche van zwaardvis, Argentijnse Choripan en een goed gevulde Paila Marina zijn een paar van de mogelijkheden bij deze bar.

Foodbarren

Een event in festivalstyle? Met onze Foodbarren kunnen we arrangementen naar keuze maken. Wij leveren hierbij maatwerk af en gaan daarom graag met jullie in gesprek over de mogelijkheden en wat het beste bij jullie past. Daarbij bepalen we ook de gedetailleerde inhoud van de barren, zodat alles helemaal naar jullie smaak is.

Varken aan het spit

Een heerlijk gevuld varken aan het spit. Wij maken hem lekker met diverse kruiden, fruit en groentes en we laten hem langzaam aan het spit garen.

Asian Streetfood

Waan je met deze gerechten in de drukke straten van Aziatische steden. Peking eend, Bangkok shortribs, Poke bowls: allemaal streetfood gerechten om van te watertanden!

Do It Yourself

Diverse bars waarbij je jouw eigen gerechten kunt samenstellen. Denk hierbij aan een pasta bar, salad bar, noodles bar of een eigen hamburger/hotdog bar waarbij je diverse toppings en sauzen naar keuze kunt toevoegen.

Oh My Sweet Mess

Een tafel gevuld met zoetheid! Een georganiseerde chaos, oh my sweet mess! macarons | brownies | chocolade | kokos | passievrucht | citrus | framboos | aardbei

Charcuterie en kazen

Een mooi assortiment aan buitenlandse en binnenlandse kazen en vleeswaren, mooi gepresenteerd. Daarnaast diverse smaakmakers in de vorm van vijgen, druiven, broden, smeersels, compotes.

Vega of Vegan

De lekkerste vega en vegan gerechtjes waar zelfs de grootste carnivoor door getriggerd zal worden.

Let's have a drink

GT bar

GT time! Laat je verrassen door onze eigen fruitige CMP Gin en bijpassende garnituren. We hebben ook een blauwe Gin welke bij het schenken in roze verandert - CMP met een beleving. Mogelijk als 'do it yourself' of bemand door onze professionals.

Speciaalbieren

Een bar vol met lokale bieren? Belgische toppers? Een IPA bar? In overleg stellen we een speciaalbieren bar samen voor uw event!

Bubbels vanaf de schouder

Proosten met een glas bubbels? Creeer beleving door ons lege glazen uit te laten delen en deze in te schenken vanuit een 6liter fles. Hup, vanaf de schouder! Uiteraard is het ook mogelijk al een glaasje bubbels ingeschonken te serveren, opgeleukt met een blaadje basilicum en een framboos.

Wijnbar

Wine o'clock! Een assortiment aan smaakvolle wijnen. We helpen je graag om een assortiment op maat te maken.

Cocktailbar

Shake it! Let's drink a cocktail! Uiteraard de bekende cocktails als Mojito en Cosmopolitan. Maar heb je een eigen favorietje? Let us know! Mogelijk als 'do it yourself' of bemand door onze professionele shakers.

Smoothies

Vitamines! Supergezonde smoothies, vers uit eigen keuken. Een kleurrijke, smaakvolle energizer!

Fruitwaters

Verfrissend & Gezond! Grote glazen watertaps gevuld met fris fruit en geurige kruiden. We plaatsen ze op het buffet of bij de bar, zodat ze uitnodigend zijn voor uw gasten om te pakken.



LUNCH

VANAF 15 PERSONEN

LUNCHKEUZE - BASIS € 11,00 P.P.

Assortiment aan harde broodjes 2,5 p.p.

Belegen kaas met mosterdmayonaise en augurk

Countryham met komkommer en basilicummayonaise

Gerookte kip met tomaat en vadouvanmayonaise

LUNCHKEUZE - MINIBROODJES € 12,00 P.P.

Assortiment aan mini broodjes 4 p.p.

Belegen kaas met mosterdmayonaise en augurk

Rauwe ham met limoen-basilicum mayonaise

Gerookte zalm met citrusmayonaise en komkommer

Gerookte kip met tomaat en vadouvanmayonaise

UITBREIDINGSMOGELIJKHEDEN

- + Karnemelk, melk en jus d'orange
- + Vruchtensmoothie op basis van yoghurt en seizoensfruit
- + Fruitsappen
- + Vers fruit salade
- + Yoghurt en vers fruit
- + Yoghurt en granola
- + Salade, afhankelijk van het seizoen
- + Soep, afhankelijk van het seizoen

LUNCHKEUZE - BUFFET € 25,00 P.P.

Jorisbrood, 100 % zuurdesem; verschillende kleine broodjes belegd met;

Gebraden runderentrecote met zwarte peper, pijnboompitjes, basilicum en aceto uitjes

Gerookte zalm met kruidenhangop, citroen en little gem

Remeker kaas met tomaat, dragon en grove mosterd

Worteltartaar met Jalapeño, Kesbeke pickels en bieslook

Quiche taart met groentjes, kruiden en smaken van het seizoen

Soepje van gegrilde paprika, tomaat en mascarpone

Vers fruitsalade

Groente salade met gegrilde en gemarineerde groenten, pasta, pistache en limoen

Zoetigheidje van appel met karamel en vanille

Brownie van pure chocolade

Vers sinaasappelsap en smoothie van rood fruit met yoghurt



BUFFETTEN

VANAF 25 PERSONEN

CATERING MET PASSIE

Ambachtelijke broden | tapenade | aioli

Caprese salade | Buffelmozzarella | gemarineerde tomaat | vijgenbalsamico | basilicum

Gerookte zalm | piccalilly creme | bieslook | tartaarsaus

Rundercarpaccio | tomatenvinaigrette | limoen-basilicum mayonaise | Olde Remeker | pijnboompitjes | Aceto Balsamico uitjes

Aardappelschotel | zwarte peper | tijm | boerenkaas

Rundvlees | abdijbier | paddenstoelen | zilveruitjes

Kippendij | saus van grove mosterd | dragon

Gratin van bataat | pastinaak | specerijen | bechamelsaus

ITALIAANS

Focaccia | tapenade | pesto

Italiaanse charcuterie | Pecorino | gemarineerde olijven

Caprese salade | buffelmozzarella | gemarineerde tomaatjes | vijgenbalsamico | basilicum

Vitello Tonato | dun gesneden kalfsmuis | tonijnmayonaise | kappertjes

Rundercarpaccio | tomatenvinaigrette | limoen-basilicum mayonaise | Olde Remeker | pijnboompitjes | Aceto Balsamico uitjes

Klassieke lasagna Bolognese | rundergehakt | bechamelsaus

Citroenkip | pompoen | pistache | asperges | salie

Pasta | paddenstoelen | truffelroomsaus

Rundergehaktballetjes | tomatensaus

ASIAN

Thaise ingemaakte groente salade | cashewnoten | munt | koriander | gember

Gemarineerde gamba salade | limoen | miso | Koreaanse BBQ saus

Kippendij spiesjes | spicy pindasaus | cassave chips

Oosterse zalm | paddenstoelen | teriyaki

Rendang | authentiek gestoofd rundvlees | specerijen | citroengras

Sesam noodles | roerbak groenten

Nasi Kuning | gele rijst | kokos | kaffir

STAMPOTTEN

Hete bliksem | appel | ui

Boerenkoolstampot | nootmuskaat | roomboter

Rode bieten stampot | dille | mierikswortel

Zuurkool schotel | grove mosterd | spek | ananas

Stoverij van hert | rode wijn | ontbijtkoek | zilveruitjes | spekjes

Ambachtelijke rookworst

Verse rundergehaktbal | vleesjus

Tafelzuren | spekjes | mosterd