

A circular logo with a light green background and a dark green border. The word "DISH" is written in large, white, serif capital letters, and "CATERING" is written in smaller, black, sans-serif capital letters below it.

DISH
CATERING

A background image showing a close-up of a piece of salmon sashimi on a white plate, garnished with black and white sesame seeds and a dollop of white sauce. In the foreground, there are fresh vegetables including red bell peppers, green onions, and carrots.

ONZE PASSIE

MET VEEL PASSIE EN ZORG SERVEREN WE DE HEERLIJKSTE
HAPJES EN GERECHTEN. DAARNAAST ZORGEN WIJ VOOR AANKLEDING
EN AMBIANCE IN EEN PERSOONLIJKE, WARME EN ZORGELOZE SFEER.



Van frivole opmaak tot royale gerechten

DISH Catering zet zich in voor een duurzame manier van werken, met maximaal respect voor mens en natuur; onze producten zijn daarom meestal biologisch. We werken met verse producten, bij voorkeur seizoen producten met oog voor duurzaamheid en strikte kwaliteitscontrole. Naast de meest uiteenlopende culinaire hoogstandjes, bieden we ook een aantrekkelijk decor voor uw evenement en werken we samen met een team van uitzonderlijk vriendelijke en representatieve collega's.



Foodbook DISH Catering 2019

Inhoudsopgave:

- drop of lunch op pagina 4
- Lunch buffetten pagina 5, 6
- Sit down lunches pagina 7, 8, 9
- Sit down diner pagina 10, 11
- Walking dinner pagina 12
- Streetfood pagina 13
- Fingerfood pagina 14
- Dranken pagina 15

A circular logo with a light green background and a dark green border. The word "DISH" is written in large, white, serif capital letters, and the word "CATERING" is written in smaller, dark green, sans-serif capital letters below it. The logo is positioned in the upper right quadrant of the page, overlapping a background image of fresh green and red leafy vegetables.

DISH
CATERING

Lunch drop-offs, impressies

- Verschillende soorten broodjes met onder andere, rosbief, pastrami, kaas, mozzarella
- Verschillende soorten sandwiches met gerookte zalm en andere soorten
- Linzensoep of soep naar keuze
- Glas met vers fruitsalade





Lunch buffets, impressies

Lunchbuffet, voorbeeld 1:

- Penne pasta met zalmroomsaus
- Gegrilde kippendijfilet (halal)
- verschillende salades, waaronder groenten, tomaten en cous cous salade
- Fruit geserveerd in glas

Lunchbuffet, voorbeeld 2:

- Gegrilde kip met een vleugje citroen en groene groenten
- Kalfsfilet met zongedroogde tomaten en aardappelpartjes
- Spaanse lasagne met aubergines en 2 soorten kaas (vegetarisch)
- Gebakken rijst met verse kruiden



Lunch buffets, impressies

Lunchbuffet, voorbeeld 3:

- Ravioli gevuld met champignons en roomsaus
- Gegrilde tarbot op riso-pasta en witte wijnsaus
- Caesar salade met gegrilde garnalen en kip
- Gesneden fruit in een glas
- Dun gesneden gerookte zalm met Parmezaanse kaas en truffel dressing
- Zalm op drie manieren: gegrild, rauw en gerookt met een oosterse salade en wasabi-dressing
- Vitello tonato kalfsvlees met rauwe tonijn en tonijnsaus
- Pompoensoep met Hollandse garnalen
- Ceasar-salade met gegrilde kip, zongedroogde tomaten en kappertjes appel (ook mogelijk als vegetarisch gerecht)



Sit down lunch, impressies

3 gangen lunch, voorbeeld 1:

Entree:

- Op drie manieren zalm, gegrild, rauw en gerookt met een Aziatische salade

Of

- Een soepje van truffel, met bieslook-julienne

Hoofdgerecht:

- Kalfstaartstuk op seizoen groenten met aardappelpuree en kalfsjus

Of

- Gegrilde tarbot met pasta en groenten en een Prosecco-saus

Dessert:

- Mascarpone taartje en gemarineerde frambozen



Sit down lunch, impressies

Sit down lunch, voorbeeld 2:

- Op drie manieren zalm, gegrild, rauw en gerookt met een Aziatische salade
- Kalfsbout (halal) op seizoen groenten met aardappelpuree en kalfsvlees jus
- Mascarpone taartje met gemarineerde frambozen

Sit down lunch, voorbeeld 3:

- Rollaux van gerookte zalm, paling en heilbot met kaviaarcrème
- Gegrilde tarbotfilet op groene groenten op truffelaardappelpuree en beurre blanc
- Mini-frambozentaart met mintijs en een krokantje





Sit down lunch, impressies

Sit down lunch voorbeeld 4 - vegetarisch:

- Portobello-paddenstoelen met geitenkaas en truffelhoning
- Gevulde ravioli met spinazie panacota en Parmezaanse kaas
- Mini-frambozentaart met mintijs en een krokantje



Sit down dinner, impressies

Voorgerechten:

- Dun gesneden gerookte zalm met Parmezaanse kaas en truffel dressing
- Zalm drie manieren; gegrild, rauw en gerookt met een oosterse salade en wasabi-dressing
- Vitello tonato kalfsvlees met rauwe tonijn en tonijnsaus
- Pompoensoep met Hollandse garnalen
- Ceasar-salade met gegrilde kip, zongedroogde tomaten en kappertjes appel (ook mogelijk als vegetarisch gerecht)

Hoofdgerechten:

- Gegrilde grietfilet op aardappelknolpuree en gegrilde groene asperges
- Op de huid gebakken zeebaars op pasta met courgette en roomsaus met saffraan
- Op zijn eigen vet gebakken eendenborst op truffel aardappelpuree en rode wijnsaus met gedroogde vijgen
- Pasta met champignons, kaas, pijnboompitten en rucola sla



Sit down dinner, impressies

Desserts, voorbeelden:

- Witte chocolademousse met gemarineerd rood fruit
- Crème brullee van vanille
- Crème brullee van tonkabonen
- Kleine taartjes met chocolade en gemarineerde ananas



Walking dinner, impressies

Voorgerecht:

- Rollaux van gerookte zalm, paling en heilbot met een crème van aquitaine kaviaar

Tussengerecht:

- Aspergesoep met dun gesneden groene asperges

Hoofdgerecht:

- Dun gesneden entrecote op in oven gebakken rozeval aardappelen met ingestoken groene asperges en een saus van rode wijn

Dessert:

- Witte chocolademousse met gemarineerd rood fruit



Streetfood, impressies

- Spies van gamba's met Thaise sriracha-saus
- Mini saté van kippendij en korianderdip
- Vegetarische Dim Sum met noedels en hoi-sin
- Duckroll (Pekingseend in hartige pannenkoeken en pittige bonensaus)
- Kikkererwtensoup met koriander en gebakken naanbrood
- Libanese Tabouleh met yoghurt-knoflooksous
- Kubseh (rijst met gemarineerde kip met koriander en kardemom)
- Biryani (Iraanse rijst met gefrituurde meeuw en komijn en gember)



finger-food, vis, vlees en vegetarisch. Impressies



- Gerookte zalm op een salade van geitenkaas in gebak
- Crostini met garnalen en erwten en citroen
- Blini met champignons en rode biet
- Komkommer gevuld met roomkaas en truffelolie
- Thaise kipspiesjes met koriander
- Wrap gevuld met gerookte kip en vijgen
- Gegrilde kipspiesjes met soja
- Komkommer gevuld met gerookte zalm en kappertjes
- Garnalensla in een broodbeker
- Grote garnalen op gebakken courgette met wasabi-saus
- Toast met komkommer en Hollandse garnalen en roomkaas
- Blini met gerookte zalm en zure room





Drinks

Dranken lunch of diner:

- Jus d 'Orange
- Verschillende soorten vruchtensappen
- Koffie
- Thee
- Water

Drank diner:

- Witte wijn
- Rode wijn
- Bier
- Jus d 'Orange
- Plat water en bruisend water
- Verschillende soorten frisdranken



Borden, bestek en andere zaken



DISH catering heeft bijna alles op voorraad. We kunnen u volledig ontlasten. Van borden, bestek, glaswerk tot bartafels, feesttenten, enz. Als u het kunt bedenken, we hebben het in huis of kunnen het voor u organiseren. Uw wensen staan centraal.



Locations

Verschillende locaties hebben zich gecommitteerd aan de catering van DISH. Een van hen is Huygens 'Hofwijck.

Huygens 'Hofwijck is het beroemde zeventiende-eeuwse landhuis van Constantijn en Christiaan Huygens in Voorburg en een van de belangrijkste monumenten uit onze Gouden Eeuw. Het harmonieuze huis en de unieke historische tuin bieden een prachtige achtergrond. Voor deze unieke locatie in Voorburg zorgt Dish Catering al jaren voor culinaire versnaperingen. Of het nu gaat om een bruiloft, een borrel of een (zakelijk) diner. Voor kleine groepen (± 30 personen) en grote groepen (± 150 personen) is het een genot om hier te werken. Wij zorgen voor de afwas en drankjes. Daarnaast bieden we de decoratie voor het evenement. In overleg met de klant wordt bepaald welke stoelen, bestek, glaswerk en linnengoed op die dag aanwezig moeten zijn.



DISH Catering

Prisma 36

2495 AR Den Haag

T: 070-3626240

T: 06-28541901

W: www.dishcatering.nl

E: contactus@dishcatering.nl

The logo for DISH CATERING is a circular emblem. It features a thick, dark green outer ring. Inside this ring is a lighter green circle containing the word "DISH" in a large, white, serif font. Below "DISH", the word "CATERING" is written in a smaller, black, sans-serif font. The background of the entire image is a close-up photograph of fresh green herbs, including what appears to be basil and other leafy greens, with some stems showing a reddish hue.

DISH
CATERING