



OAKE OPEN DAG

Thematische buffetten voor scholieren en leraren



Buffet voor open dag

In deze folder delen we inspiratie voor samengestelde buffetten die goed passen bij opendagen.

Toch iets anders in gedachten? We beschikken over meer dan 250 gekookte en bewezen recepten, dus er zit vrijwel altijd iets bij dat aansluit.

Geef vooral aan welke richting u zoekt, dan komen wij met een passend buffetvoorstel.

Italiaans

Elk buffet kan volledig vegetarisch worden samengesteld. Daarnaast houden we uiteraard rekening met dieetwensen.

Italië A

- **Vlees:** Romige Kip Alfredo
- **Vega:** Ravioli met ricotta en spinazie in Alfredosaus
- Gnocchi in paprika-tomatensaus
- Penne pesto
- Gegrilde aubergine, courgette en tomaat
- Gremolata

Italië B

- **Vlees:** Lemon Herb Chicken
- **Vega:** Vegaballetjes in tomatensaus
- Macaroni carbonara vega
- Spaghetti aglio e olio met gepofte cherrytomaten
- Aubergine parmigiana
- Italiaanse strooikaas & groene kruiden

Mediterraans

Elk buffet kan volledig vegetarisch worden samengesteld. Daarnaast houden we uiteraard rekening met dieetwensen.

Mediterraans A

- **Vlees:** Gestoofd lamsvlees (of kip) met verse kruiden en limoen
- **Vega:** Vegetarische groente tajine
- Parel couscous ras el hanou
- Orzo met zongedroogde tomaat
- Griekse groenten; paprika, tomaat en courgette
- Zoet-zure rode ui & feta

Mediterraans B

- **Vlees:** Kip Piri Piri (met of zonder bot)
- **Vega:** Bloemkool Piri Piri
- Orzo groene kruiden
- Krieltjes "Patatas Bravas"
- Geroosterde paprika met olijven in paprika-tomatensaus
- Limoen

Indisch

Elk buffet kan volledig vegetarisch worden samengesteld. Daarnaast houden we uiteraard rekening met dieetwensen.

Indisch A

- **Vlees:** Saté Ajam
- **Vega:** Jackfruit Rendang
- Sajoer lodeh; Groenten in koksbouillon
- Nasi
- Bami
- Atjar Tjampur & Cassave kroepoek

Indisch B

- **Vlees:** Babi Pangang (of Ajam Pangang)
- **Vega:** Sambal Goreng Tempeh
- Foe yong hai
- Nasi
- Bami
- Atjar Tjampur & Cassave kroepoek

Aziatisch

Elk buffet kan volledig vegetarisch worden samengesteld. Daarnaast houden we uiteraard rekening met dieetwensen.

Indiaas

- **Vlees:** Butter Chicken
- **Vega:** Butter Bloemkool
- Bombay krieltjes
- Gele rijst
- Chana chaat; Courgette met kikkererwten
- Zoetzure ui & zoet zure room

Oost Azië

- **Vlees:** Kip Sesam
- **Vega:** Tempeh sesam
- Teriyaki noedels
- Kimchi rijst
- Chinese broccoli
- Bosui, rode peper en taugé
- Cashewnoten

Bekijk meer op **Pagina 2!**

Laat ons weten wat je zoekt, voor hoeveel personen en binnen welk budget, dan stellen we een passend voorstel voor je samen.

Nederlands

Elk buffet kan volledig vegetarisch worden samengesteld.
Daarnaast houden we uiteraard rekening met dieetwensen.

Stamppotten

- **Vlees:** Rookworst
- **Halal:** Kipbraadworst
- **Vega:** Vegan rookworst
- Vegetarische Jus
- Vegetarische hutspot
- Vegetarische boerenkool of andijviestamppot (seizoen)
- Spekjes, mosterd en appelmoes

Stoofvlees

- **Vlees:** Limburgs zuurvlees (rund)
- **Vega:** Jackfruit Hachee
- Gebakken krieltjes
- Rode kool
- Gesuikerde wortels
- Zoetzure ui en mayonaise

Uitbreidingen

Elk buffet is maatwerk en kunnen we ook uitbreiden met extra bijgerechten of desserts, hieronder delen we een selectie van de mogelijkheden.

Brood & Boter

Rustiek stokbrood met roomboter

Mini Brownie

Huisgemaakte mini brownie

Libanees Platbrood

Libanees Platbrood met hummus

Pastel de nata

Portugees roomgebak uit de oven

Groene Salade

Verse salade ,met komkommer, tomaat, ui, en citroendressing

Tiramisu lade

Een grote RVS bak met Tiramisu waaruit geschept kan worden

Couscous salade

Parelcouscous,radijs, rode ui, zonnebloempitten en een groene kruiden dressing.

Venkelsalade

Venkel salade met honing-mosterd

Wil je toch iets anders? Voor grote aantallen kunnen we alles koken!

Spelregels

Minimale aantallen

Deze thematische buffetten zijn te bestellen vanaf 100 personen. Dit aantal mag worden verdeeld over meerdere locaties. Voor kleinere groepen bekijken we of een van de maaltijden binnen onze cyclus kan worden meegenomen.

Bestellen

Voor grote groepen graag tijdig bestellen. Definitieve aantallen en eventuele uitzonderingen graag maximaal 7 dagen van tevoren doorgeven.

Uitzonderingen

Wij houden graag rekening met allergenen en dieetwensen. Gevoelige en risicodragende uitzonderingen verpakken en stickeren wij altijd apart, zonder extra kosten.

Gewichten

Onze maaltijden kunnen in elk gewenst gewicht worden besteld. Richtlijn lunch 400 gram, diner 500 a 550 gram.

Uitbreiden

De maaltijden kunnen worden uitgebreid met bijpassende salades, brood & boter, desserts of andere bijgerechten.

Materialen

Indien beschikbaar, kunnen buffetmaterialen, warmtekasten en ovens kosteloos worden uitgeleend (indien op voorraad).

Indien er extern moet worden ingehuurd worden deze kosten doorberekend.

Laat ons weten wat je zoekt, voor hoeveel personen en binnen welk budget, dan stellen we een passend voorstel voor je samen.