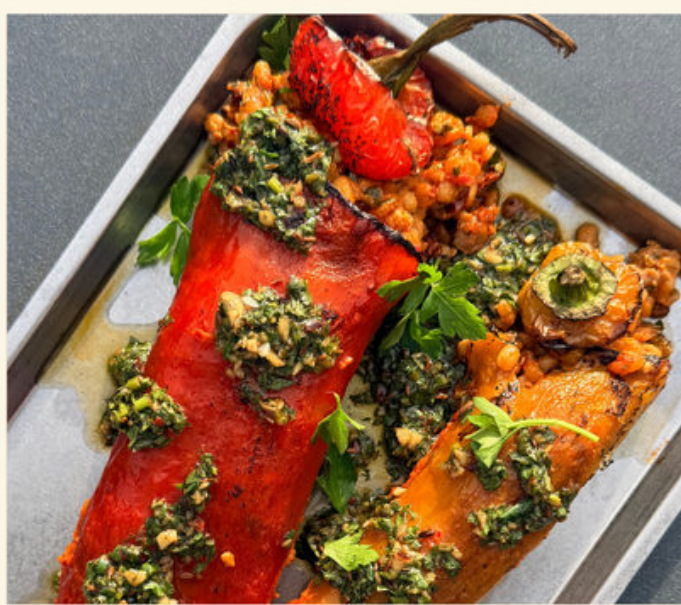




VENKEL
&
VANILLE





Over Venkel & Vanille

Wij vinden het fantastisch om mensen blij te maken met goed en lekker eten. Vanuit deze passie is Venkel & Vanille gestart, de mooiste culinaire omlijsting voor iedere gelegenheid.

Met rijke ervaring op het gebied van eventcatering in zowel de particuliere- en grootzakelijke markt weten we wat de belangen zijn bij deze verschillende gelegenheden. Voor de zakelijke markt streven we er naar om met Venkel & Vanille een betrouwbare en flexibele cateringpartner te zijn. Wij geloven dat eten & drinken het verschil kan maken tijdens ieder evenement en zoeken graag de samenwerking op om tot een perfecte invulling te komen.

Met onze gerechten leggen wij de focus op smaak, beleving en kwaliteit. We geloven in de kracht van herkenbare gerechten, maar steken deze graag in een creatief jasje, zonder concessies en met de volledige aandacht voor de mooiste ingrediënten en lekkerste bereiding.

We gaan graag het gesprek aan voor een voorstel dat aansluit bij uw wensen en behoeften.

Hartelijke groet,

Rokus & Merijn

Onze Mogelijkheden

Voor zakelijke gelegenheden biedt Venkel & Vanille meerdere mogelijkheden. We brengen graag per eetmoment de behoeften in kaart en zorgen voor een passende invulling met gevoel voor uw wensen. Dit kan variëren van 'Grab & Go' lunches tot verzorgde buffetten en van sit-down diners tot festival-style gerechten geserveerd vanuit foodtrucks. Voor ieder moment voorzien wij in een passende culinaire invulling op een eigentijdse manier.

De Momenten

Breaks

Sweet table, Brioche break

Lunches

Buffetstijl, Grab & Go en Foodtrucks

Borrels en Recepties

Bittergarnituur en Borrelbites

Diners

Sit Down Diners, Walking Dinners en Live-cooking

Dessert

Dessert parade







Breaks

Tijdens een druk programma is een goede pauze vitaal. Voor deze momenten bieden we een variërende invulling waarbij we zorgen voor voldoende keuze voor iedereen. We verzorgen handzame bites die makkelijk en snel te eten zijn met verrassende smaken.

Sweet table

Een tafeltje vol met verschillende versgebakken zoete specialiteiten. Verwacht een mix van:

- Blondies & Brownies
- Red velvet mini-cupcakes
- Burnt Butter Cookies
- Mini NY Cheesecake bites
- Pistache- witte chocolade Cookies
- Rocky Road Biscoff Bites

Brioche break

Assortiment aan brioche crostini's met verfijnde en vertrouwde toppings. Uitgeserveerd op grote dienbladen in verschillende varianten, waaronder:

- Curry van rode biet & geitenkaas
- Gepofte paprika & verse humus
- Tallegio & perencompote
- Verse eiersalade & gerookte zalm
- Avocadocrema & garnaal
- Doperwtenpesto & pecorino



Lunch

Afhankelijk van de behoeften van de groep en de omstandigheden verzorgen we onze lunches op verschillende manieren. We kunnen ons aanbod toespitsen op de internationale gast en bieden een mooie verhouding warme en koude gerechten.

Buffetstijl

Onze buffetten zijn internationaal georiënteerd en bestaan uit verschillende warme gerechten en kleinere koude gerechtjes. We zijn fan van koken met groentes en bieden bij ieder buffet mooie extra groentebereidingen. We werken met buffetten van 2 meter breed en houden rekening met maximaal 70 personen per buffet.

Grab & Go

Onze Grab & Go lunches zijn geschikt voor grotere groepen waarbij snelle service van belang is. Onze gerechten worden per portie gepresenteerd, de gast stelt zijn of haar eigen lunch samen door deze verschillende gerechtjes te combineren.

Foodtruck

Met onze omgebouwde paardentrailers voegen we wat extra beleving toe aan ieder evenement. Vanuit deze foodtrucks kunnen we verschillende 'One-trick Ponies' serveren. Oftewel, een specialiteit die kan gelden als mooie toevoeging aan het aanbod of een compleet lunchitem.





Buffetstijl

Onderstaand een aantal voorbeeldgerechten waaruit onze buffetten worden samengesteld. We hanteren de filosofie waarbij we geloven in meer groente dan vlees, om zo een mooi aanbod te kunnen bieden wat zowel duurzaam als creatief en inspirerend is.

Warme gerechten

- Harissa-auberginestoof, pilav met gedroogd fruit & dukkah-crumble
- Tandoori-kipcurry met witte rijst & raita
- Albondigas in kruidige tomatensaus met aardappel in olijfolie & peterselie
- Cassoulet; provençaals stoofgerecht met groene linzen & limabonen
- Butterchickpea; romige kikkererwtencurry met witte rijst & verse raita
- Paccheri pasta met verse ragu & parmezaanse kaas
- Fishpie van bijvangst met doperwt, spinazie & aardappelpuree
- Hollandse risotto van parelgort met paddestoelen & Rotterdamsche oude kaas
- Gevulde paprika met orzo, feta & hazelnoten
- Gepekeld & gebakken kipfilet in eigen jus, rozemarijnlinzen & zoetzure ui
- Melanzane Parmigiana; Italiaanse aubergineschotel met verse tomatensaus & parmezaanse kaas

Koude gerechten

- Caesarsalade met ansjovisdressing, parmezaan & ei
- Caponata; zoetzure gestoofde aubergine met gedroogd fruit
- Tostada met gepekeld zalm & venkelcreme
- Limabonensalade met feta & groene kruiden
- Klassieke garnalencocktail met verse cocktaildressing
- Salade van rode biet & geitenkaas
- Gemarineerde tomatensalade met basilicum
- Pepperonata; zacht gestoofde paprika met tomaat & ui
- Smashed cucumber met sesam, chili & soja
- Brioche met paling en salsa van knol & appel



Groentegerechten

- Geroosterde wortel met hot honey
- Gebakken broccoli met venkelroom
- Koolrabi met chipotle feta creme
- Roti van zoete aardappel & kouseband
- Bietencurry met nigellazaad & koriander
- Paksoy met gember- tahinidressing
- Spruiten met miso-honing & zwarte aioli

Voorbeeldmenu

De exacte invulling en verdeling van een buffetlunch is afhankelijk van specifieke wensen, eigenschappen- en grootte van de groep. Onderstaand een voorbeeldmenu:

Warme gerechten:

Gepekeld en gebakken kipfilet, rozemarijnlizen & jus
Harrissa-auberginestoof, pilav & dukkah-crumble

Groente gerechten:

Gebakken broccoli met venkelroom
Bietencurry met nigellazaad & koriander
Geroosterde wortel met hot honey

Koude gerechten:

Caesarsalade met ansjovis dressing, parmezaan & ei
Gemarineerde tomatensalade met basilicum
Peperonata; zacht gestoofde paprika met tomaat & ui



Grab & Go lunches

Onze Grab & Go lunches worden samengesteld uit een aantal van onderstaande gerechten. De gerechten zijn handzaam, makkelijk te eten en vol van smaak. We serveren een minimum van 3 items per persoon.

Snacks

- Mini-quiche
- Börek
- Samosa & mango-chutney
- Jamaican patty
- Pinsa Romana
- Spaanse tortilla

Sliders

- Broodje hete kip
- Pita falafel
- Broodje kroket
- Pita Köfte
- Ciabatta Albondigas
- Katsu Sando

Salades & Bowls

- Couscousbowl met geroosterde aubergine, tomaat & yoghurt dip
- Orzosalade met gepofte paprika, chipotle, feta & koriander
- Limabonensalade met mango, komkommer, bosui & crispy chili
- Sushibowl met edamame, avocado, radijs, komkommer & furikake
- Frisse coleslaw met rozijnen & pecannoot
- Parelgortsalade met gemarineerde courgette, kerstomaat, olijf & parmezaanse kaas

Wraps & Flatbreads

- Wrap met geroosterde kip, caesarsalade & parmezaanse kaas
- Piadina met harissa-eiersalade & gepofte paprika
- Tunnbröd met verse tonijnsalade, appel & mierikswortel
- Piadina met paprika-olijftapenade & gemarineerde courgette
- Wrap met muhamarra, kikker- doperwtsalade & wortelsalsa





Foodtruck

Vanuit één van onze foodtrucks serveren we een bepaalde specialiteit, perfect als toevoeging op een lunchmenu of als extraatje tijdens een pauze; zoals flatbreads, tostada's of burgers.

Voorbeeld: Flatbreads

Vers gebakken flatbreads uit de pizza oven met verschillende toppings:

- Creme Fraiche - pancetta - paddestoel
- Venkelcreme - olijf - ansjovis
- Kerstomaat - Parmezaanse kaas - Oregano
- Paprika - feta - chipotle





Borrels en Recepties

Met onze bites & snacks zorgen we voor de juiste aankleding tijdens iedere borrel of receptie.

Internationale Bites

Kleine & handzame gerechtjes, vol van verrassende smaken en aantrekkelijk gepresenteerd. De bites worden als mix van warme en koude gerechtjes gepresenteerd en uitgelopen, een greep uit ons aanbod:

- Tuinbonenfalafel met groene kruiden & srirachadip
- Krokante gyoza met sesam & teriyaki
- Tostada met spicy oesterzwam & salsa
- Mini quiche met doperwt, mosterd & oude kaas
- Pani puri gevuld met zoete aardappel & geitenkaas

Bittergarnituur

Vertrouwd en altijd welkom, we werken graag met de lekkerste bittergarnituur van Holtkamp en Cas Spijkers.

Stations

Vanuit de "Borrelkar" serveren we plateautjes in verschillende uitvoeringen:

- Charcuterie; gedroogde vleeswaren & worstsoorten
- Fromagerie; assortiment van binnenlandse en internationale kaassoorten
- Mix van bovenstaande

Of een Oud Hollandse viskraam gevuld met oesters, gerookte paling, garnalencocktails en haring.



Diner

Voor elke sfeer verzorgen we een passend diner. Ongeacht de vorm, verwacht een serie gerechten met krachtige smaken, de mooiste producten en hier en daar een klassieker.

Sit-down Diner

Tijdens onze sit-down diners gaan we voor kwaliteit zonder overbodige opsmuk. We leggen de focus op de kwaliteit van onze producten en de mooiste bereiding, en zorgen dat onze gasten ontspannen kunnen genieten.

Walking Dinner

Een walking dinner is uitermate geschikt voor gelegenheden waar de nadruk ligt op verbinding creëren. De gasten hebben de mogelijkheid om zich vrij te bewegen en elkaar te ontmoeten, wij zorgen voor de juiste culinaire omlijsting.

Live Cooking Station

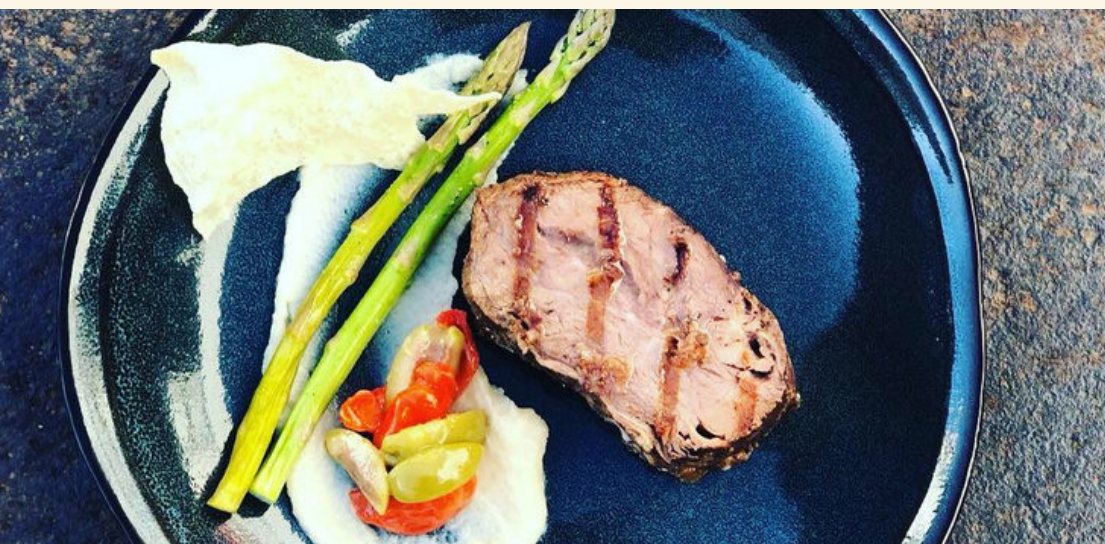
Als toevoeging op een walking dinner breiden we ons aanbod graag uit met een live-cooking station, vanuit waar we één van onze gerechten kunnen bereiden en uitserveren.





Sit-down Dinner

Onze menu's voor een sit-down diner creëren we op maat voor iedere opdracht, waarbij we ons laten leiden door uw wensen en laten inspireren door de seizoenen. Hieronder is voorbeeldmenu weergegeven voor een 4- gangen menu in de nazomer. Uiteraard zijn er veel opties mogelijk.



Zalm - rode biet - komkommer - watermeloen -
mosterd - mierikswortel

-

Boterbonen - doperwt - tuinboon - asgerijpte
geitenkaas - brioche

-

Sucade - knolcreme - asperges - vadouvan -
kerstomaat

-

Panna cotta - venkelcompote - vanille -
venkelcrumble



Walking dinner

Ieder walking dinner menu stellen we graag samen aan de hand van uw wensen en de samenstelling van de gasten. Onderstaand een voorbeeld van een 6- gangenmenu in de zomer.

Tostada - gepekelde zalm - ingelegde
venkel - groene kruiden

-

Gepofte prei - frisse linzen - warme
tartaarsaus - kaviaar

-

Parelgort risotto - Rotterdamsche Oude
- gerookte oesterzwam - 64°C ei

-

Geblakerde BBQ bimi - venkelroom -
pijnboompitten

-

NL steak - jus de veau - gebakken druif
- rode ui

-

Monkey bread - bietensiroop -
anijsuiker





Live-cooking Station

Voor wat extra beleving tijdens het diner voegen we graag een live-cooking station toe aan een (walking) dinner. Verschillende gerechten lenen zich uitstekend om live voor de gast te bereiden, waaronder:

NL Steak van de hibachi grill

-

Gepekeld en gebrande zalm

-

Vers gebakken flatbreads & pizza





Dessert

Als afsluiter van het diner serveren wij graag een passend dessert. Al onze opties kunnen als onderdeel van een buffet worden geserveerd, maar kunnen ook deel uit maken van een sit-down of walking dinner menu.

Panna cotta - Venkel & Vanille

-

Monkeybread - rode biet stroop -
anijssuiker - mascarpone

-

Hangop - blauwe bessen - bleekselderij
zoetzuur - knolcrumble

-

Tarte Tatin - appel - creme anglaises

-

BBQ ananas - mango curry - kokos -
kafirlime olie



VENKEL & VANILLE

Prijzen

Voor bovenstaande voorbeelden zijn hier genoemde vanaf prijzen van toepassing. Waarbij wij een minimum groepsgrootte hanteren van 80 personen. Alle prijzen genoemd zijn inclusief personeel en uitvoer. De prijzen zijn exclusief de inhuur van nodige materialen & BTW. Bij grotere groepen doen we graag een aangepast prijsvoorstel.

Offertes en Aanvragen

Wij geloven dat iedere evenement een eigen unieke invulling behoeft en werken voor elke gelegenheid graag een voorstel op maat uit. We gaan graag het gesprek aan om te zorgen voor een optimale invulling. Voor aanvragen, meer informatie of specifieke wensen kan er altijd contact opgenomen worden via info@venkelvanille.nl

Sweet table	€3,50 p.p.
Brioche break	€7,55 p.p.
Lunch Buffet stijl	€24,50 p.p.
Lunch Grab & Go	€15,50 p.p.
Lunch Foodtruck	€17,50 p.p.
Internationale bites	€11,25 p.p.
Bittergarnituur	€6,25 p.p.
Borrelplateaus	€12,50 p.p.
Sit Down Dinner	€45,75 p.p.
Walking Dinner	€32,75 p.p.
Desserts	€6,25 p.p.

