

The Festive Season Edit

Inspiratie voor
bedrijfsfeesten,
kerstdiners en
nieuwjaarsmomenten.



Samen vieren smaakt beter.

De feestdagen zijn hét moment om collega's, relaties en klanten samen te brengen. Van een sfeervolle kerstlunch op kantoor en een gezellige nieuwjaarsborrel tot een uitgebreid walking dinner of een compleet verzorgd event op locatie.

Met verse gerechten, creatieve foodconcepten en persoonlijke service zorgen we voor een feestelijk event, volledig afgestemd op jullie wensen.

Winterborrel & walking dinner

Een mix van koude en warme items die worden uitgeserveerd door het bedienend personeel.

Bites

Kalkoenrilette | veenbes | kaneel
Tartelette | geitenkaasmousse | stoofpeer
Cornetto | tartaar van tonijn | crème van dennenappel

Walking dinner

Garnalencocktail | kerrie | granny smith | gamba | sesam
Zalmtartaar | huzaren | kwartel ei | grove mosterd
Hertenpeper | korstdeeg | gerookte knolselderij
Bûche de Noël | pure chocolade | kastanje

Bittergarnituren

Rundvlees bitterbal | fijne Zaanse mosterd
Garnalenkroketje | citroenmayonaise
Truffelkroketje | geroosterde paprikacrème
Kaasstengel | chilisaus

Streetfood

Curryworst | kaiserbroodje | gebakken ui | currysous
Goulash soep | peterselie
Flammkuchen | zure room | zalm | bosui
Lihapullat (Finse gehaktballetjes) | lingonberry | romige pepersaus
Pizza | gerookte ham van hert | rucola | roomkaas

**FOOD
SOME**



Festive live cooking & buffet

Feestelijke food items worden live afgemaakt door onze chefs vanuit een foodstation. De stations worden in winterse sferen aangekleed. Deze items kunnen ook worden uitgeserveerd bij een borrel of walking dinner.

Winter Wonderland

Krokante schnitzel | romige paddenstoelensaus | vossenbessencompote

Christmas Market

Pretzels | kruidendip | mosterddip

Winter Holiday Flavors

Tartiflette | romige aardappel | zoete ui | reblochon
Af te maken met krokante spekjes of met gerookte zalm

Winter Sweets

Apfelstrudel | vanillesaus | ijs



CATERING & EVENTS

FOODSOME

Ons team staat garant voor gastvrijheid en een naadloze uitvoering, zodat jij kunt focussen op wat echt telt: een geslaagd en feestelijk evenement.

Meer weten? We denken graag met je mee.

☎ 018 - 262 35 92

✉ info@foodsomen-events.nl

🌐 www.foodsomen-events.nl