



# TASTY @ WORK

De onderstaande gerechten zijn slechts voorbeelden en mogelijkheden. U kunt zelf een samenstelling maken van uw voorkeuren of om een geheel nieuw voorstel vragen. De prijzen zijn afhankelijk van uw samenstelling en eventuele aanvullende wensen. Vraag gerust vrijblijvend informatie op.

## Tasty@ Work Specials

- Servetten met logo bedrukt
- Bonbons met logo of tekst bedrukt
- Hapjes en/of aankleding in de kleuren van uw huisstijl
- Complete aankleding en inrichting in de stijl van uw bedrijf. Te denken aan stoelen, tafels, bloemen en decoratie.
- Complete verzorging van dranken en bediening.

Alle gerechten worden op originele en creatieve wijze gepresenteerd. U kunt door de presentatie en smaaksensaties indruk maken op uw gasten. De bediening zorgt voor een informele en gastvrije sfeer.

## Tasty Amuse Palet

Voor al uw bedrijfsopeningen, -vieringen en speciale gelegenheden kunt u onze hulp inschakelen om uw gasten te verwennen met verrassende hapjes. Vooraf worden de mogelijkheden met u doorgenomen om een maatwerk voorstel voor uw gelegenheid te creëren. Kijk ook onder 'thema's' voor meer mogelijkheden op het gebied van hapjes.

- Cocktailglasje met Hollandse garnaltjes afgemaakt met een huisgemaakte kruidenmayonaise (dragon, peterselie)
- Flensje gevuld met gerookte zalm, bieslook en een mierikswortelcrème
- St. jakobsschelp gegratineerd met een Noilly Prat saus
- Bonbon van rundercarpaccio gevuld met een aardappeltruffel salade en een schaaft parmezaan
- Ambachtelijk brood met vitello tonato
- Gerookte zalm, kwartelei en een mousse van groene asperges

- Mini-cocktailglasje met een frisse gazpacho (koude soep) met een schuim van verse munt
- Baklava van gesponnen filodeeg uit de oven gevuld met pancetta, appel en ricotta, besprenkeld met een zoetzure tijmdressing
- Bol van radicchio met gespiesde gerookte eel met vijg en uiencompote
- Rolletjes trammazone brood gevuld met peppadew, feta en prosciutto
- Rolletjes trammazone brood met marscapone, gerookte zalm en olijven
- Terrine van roggebrood, brie, gorgonzola en gedroogde pruimen
- Risottobitterballen gevuld met mozzarella en een pestodip
- Kleine rolletjes Turkse pizza gevuld met humus en tomaat
- Italiaanse Prosciutto gevuld met Haloumikaas, gegrilde aubergine met een basilicumolie
- Aardappeltortilla gevuld met gerookte forel

### **Voorbeeld 'lunch op locatie'**

Voor een bekend bouwbedrijf hebben wij op een bouwterrein in de winter een koek- en zopiekraam verzorgd met o.a. verse erwtensoep, warme chocolademelk en ambachtelijke tulbandcake. Voor het zelfde bedrijf hebben wij in de lente voor een kopersdag een picknick-lentekraam verzorgd met allerlei zoete en hartige huisgemaakte heerlijkheden. Gasten konden daarbij genieten van een koffie, thee, verse smoothies en diverse frisdranken.

### **Tasty Lunch Mogelijkheden**

- Belegde bagels (naturel, tomaat, sesam, meergranen)
- Franse Baguettes luxe belegd
- Mini-Club sandwiches
- Belegde Foccacia
- Italiaanse bollen, op traditioneel italiaanse wijze belegd
- Bijpassende huisgemaakte soepen (erwtensoep, gegrilde paprikasoep, minestrone)
- Tasty Salads
- Diverse huisgemaakte warme snacks

**Kijk voor de TASTY BUFFETTEN bij het onderdeel thema's**

