



- THE FOODSTORY -

meat | wine | cheese | deli

Pasen 2026

# Pasen 2026

*Pasen staat weer voor de deur! Dat betekent dat het voorjaar begint en het BBQ seizoen weer gaat beginnen. Wat ons betreft het mooiste seizoen van het jaar. Speciaal hiervoor hebben we weer een aantal nieuwe gerechten en specialiteiten bedacht. Lees snel verder en laat je inspireren voor een heerlijk paas diner of brunch!*

*Fijne Pasen!*

*Sieb, Benjamin & het team van the Foodstory*

*Bestellen kan t/m donderdag 02-04-2026 via:*

*[info@foodstory.nl](mailto:info@foodstory.nl)*

*[www.FoodStory.nl](http://www.FoodStory.nl)*

*Of*

*[020-223 9513](tel:020-2239513)*

# Paasdiner

*Deze voorgerechten worden compleet geleverd op aardewerk borden en kunnen zo op tafel!\**

*Je betaalt €3,- borg per bord*

## Voorgerechten:

### Watermeloen / Beef Tataki

*Kort gegrilde Black Angus steak of Watermeloen, afgemaakt met een Aziatische marinade, shi-take, cashewnoten, lente- ui, Ponzu & sesamzaadjes*

**€9.95 per persoon**

### Vitello con Tartufo

*Op de kamado gebraden kalfsribeye met uitgebakken pancetta, tasty tom tomaatjes & truffelmayo.*

**€9.95 per persoon**

### Steak Tartare

*Met de handgesneden steak tartare van Black Angus bavette , traditioneel gekruid met een kwartelei en truffel-mayo*

**€9.95 per persoon**



# Paasdiner

*Deze voorgerechten worden compleet geleverd op aardewerk borden en kunnen zo op tafel!\**

*Je betaalt €3,- borg per bord*

## Voorgerechten:

### Smokey Duck

*Huisgerookte eendenborst met een vinaigrette van bundelzwam en waterkers*

**€10.95 per persoon**

### Thom Kha Kai Soep

*Heerlijke frisse soep met kip, kerrie, taugé & rode peper*

**€9.95 per liter**



# Hoofdgerechten

*Voor het hoofdgerecht hebben wij een aantal mooie stukken vlees geselecteerd en voorbereid zodat deze alléén nog op de BBQ of in de oven hoeven. Alle gerechten worde geleverd inclusief een mooi recept!*

## Black Angus Picanha

*Mooie Picanha van de Argentijnse Pampa's deze koeien eten gras en kruiden en worden vervolgens 200 dagen met mais afgemest voor een intense marmering!*

**€5.50 per 100 gram**

## Iberico Presa

*Mooi stuk uit de procureur van het Iberico varken. Rosé braden in de oven en afmaken in de pan of op de BBQ. Een ware smaaksensatie!*

**€5.50 per 100 gram**

## Bavette Rollade

*Black Angus Bavette gevuld met spinazie, groene pesto, walnoten, sud'n sol tomaatjes & Parmezaanse kaas*

**€5.95 per 100 gram**



# Dessert

*Maak je paasdiner compleet met een heerlijk dessert  
van chef Benjamin*

## **Cheesecake witte Chocolade**

*Frisse cheesecake met roomkaas, witte chocolade,  
frambozensaus en een bodem van Bastogne*

**€23.95 per stuk**



***\*Te bestellen t/m woensdag 01-04-2026***

***\*\*€10.- borg voor de taartvorm***

# Gourmet

## Gourmet 2.0

*Gevuld met: Iberico Secreto, Black Angus Flat Iron Steak, Lamsrack, Iberico worstjes, Kipdij spiesjes, Black Angus Burger*



**€ 18.95 p.p.**

***Inclusief luxe schaal, zeezout & chimichurri***

# PaasBrunchTas

*Niets mooiers dan met Pasen samen met de familie om tafel te zitten en te genieten van een heerlijke brunch!*

*Speciaal hiervoor hebben wij de Paas Brunch Tas ontwikkeld een goed gevulde box voor 4 personen met onder andere:*

- 150 gram Vitello salade*
- Stuk Boeren Kaas van Familie Snoek*
- 100 gram King Krabsalade*
- 150 gram Belgascone Ham*
- Stuk Grillworst van Ome Hans*
- Thom Kha Kai Soep*
- Flesje Sinaasappelsap van Schulp*

**€49.95 per tas**

# BBQ pakketten

*Als de zon zich laat zien krijgen we er al weer helemaal zin in, hoe lekker is het als je de mooiste stukken vlees kan grillen op een mooi houtskool vuurtje!?*

## *Classic*

Heerlijk BBQ Pakket bestaande uit:

- 4 Black Angus Bavette Spiezen
- 4 Black Angus Burgers
- 8 Iberico Worstjes
- 4 Kipdijspies
- Satésaus
- Plukbrood & dips

**€49.95**

## *USA*

- Black Angus Ribeye ca. 400gr
  - Smokey Ribs ca. 1kg
  - ShortRibs ca. 750gr
- 4 Jalapeno Cheddar Worstjes
  - Coleslaw
  - Potatoe Salad
  - BBQ Sauce

**€99.95**

# Wijnen

*By Fourcroy*

*Niks mooier dan een goede wijn-spijs combinatie!*

*Martijn onze sommelier van Fourcroy “Wijninkopers van wereldklass” heeft weer een aantal mooie wijnen geselecteerd om te combineren met onze paasgerechten!*

## *Rosé*

*By Ott, Provence*

*Steak Tartaar*

*Montbiset, Gris Rosé*

*Watermeloen & Beef Tataki*

## *Rood*

*Alpassion Malbec*

*Picanha*

*Batasiolo Barbera D’asti “Sabri”, DOCG*

*Iberico Presa*

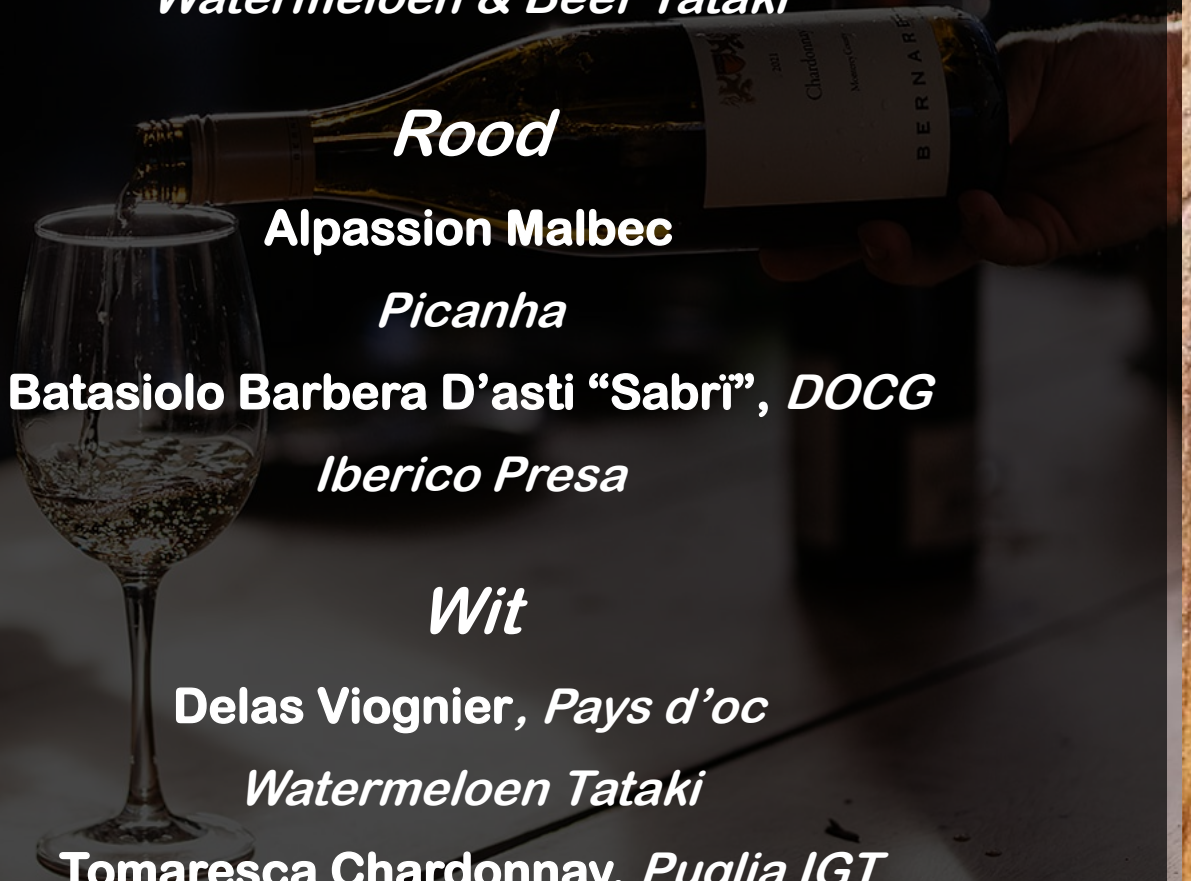
## *Wit*

*Delas Viognier, Pays d’oc*

*Watermeloen Tataki*

*Tomaresca Chardonnay, Puglia IGT*

*Vitello con Tartufo*



# Aperitief

## Charcuterie

### **Secreto "07"**

*Gerijpte ribeye met 7 geheime kruiden van de Laet & van Haver*

### **Iberico Monte Nevado**

*Handgesneden ham van het Spaanse Iberico varken , 28 maanden gerijpt in Salamanca!*

### **San Danielle Adobo**

*Gedroogde ham uit het Noord-Oosten van Italië , 24 maanden gedroogd met zout uit Puglia!*

## Kazen

### **Mont Velan Reserva**

*Koemelkkaas die 1 jaar is gerijpt in de Zwitserse bergen en vervolgens nog een half jaar in de kelder in Woerden, met een mooi eiwit kristal en vol van smaak!*

### **Robiolo Tres Latte**

*Romige kaas uit de Piemonte gemaakt van drie soorten melk: Koe, Geit & Schaap*



## *Openingstijden:*

Di 31/03 10:00-16:00

Woe 01/04 08:00-18:00

Do 02/04 08:00-18:00

Vrij 03/04 08:00-18:00

Zat 04/04 08:00-17:00

Zo 05/04 Gesloten

Ma 05/04 Gesloten

## Contact

The Foodstory

Amsterdamseweg 126a

1182HH, Amstelveen

[www.Foodstory.nl](http://www.Foodstory.nl)

[info@foodstory.nl](mailto:info@foodstory.nl)

*020-223 9513*