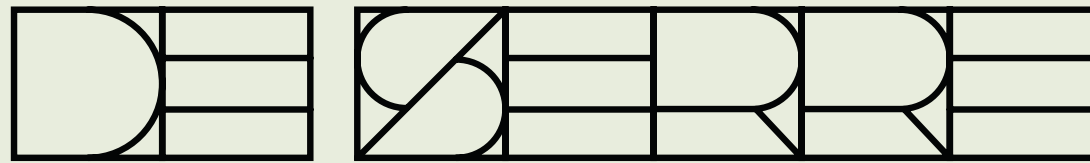


Foodbook



an urban jungle in the heart of antwerp



algemeen



Food is cultuur, herinnering, betekenis, kunst, emotie en veel meer...

Catering is daarom een enorm belangrijk onderdeel van elk evenement. Smaakvolle en mooi gepresenteerde gerechten kunnen uw feest onvergetelijk maken. Maar eten kan ook meer zijn, het kan een thematiek ondersteunen, een verhaal vertellen, een concept accentueren, ...

Door het continue 'scouten' van nieuwe trends op culinair vlak, en vervolgens een vertaalslag te maken naar onze catering, zijn wij in staat om telkens weer originele en verrassende menu's te realiseren die alle zintuigen aanspreken. We staan steeds garant voor een professionele aanpak en ontzorgen u van alles, van voorbereiding tot de keuze van originele ingrediënten en van een vlekkeloze bediening tot extra belevingselementen. Zo kan u samen met uw gasten onbezorgd genieten van elk moment ... én van elk gerecht. Samen lekker eten brengt mensen dicht bij elkaar.

herborist

De Serre ligt vlak naast de Botanische tuin. U vindt er een groot aantal uitzonderlijke bomen, planten en struiken, maar ook de indrukwekkende collectie kruiden telt meer dan tweeduizend verschillende variëteiten. De perfecte culinaire inspiratiebron waarmee we met plezier aan de slag gaan. In deze menu verwerken we natuurlijke ingrediënten die een helende werking hebben, tot creatieve gerechtjes waarin kruiden de hoofdrol spelen. Kruiden en specerijen geven gerechten een prachtig scala aan smaken, geuren en kleuren.

De Serre is ook gekend als de Urban Jungle in the city, waar deze herboristenmenu helemaal tot zijn recht zal komen. Let's spice up your life!

voorgerecht

BIESLOOK & ALOE VERA

Tartaar van zalm met bieslook | gel van aloë vera en citrus | krokantje van inktvisinkt | wakame met geroosterde sesam | gemarineerde rammenas | eetbaar bloemetje

tussengerecht

VERVEINE & OOST-INDISCHE KERS

Gerookte eend | handgerolde M'hamsa couscous met rode biet en radijs | gemarineerde venkel | zure room met mierikswortel | gel van verveine en paarse shiso | Oost-Indische kers

hoofdgerecht

BRANDNETEL & HOP

Ardeens varkenshaasje | gratin van pastinaak | crème van erwt en brandnetel | sluimererwten | crumble van hazelnoot | sausje van Duvel Tripel Hop | pea cress

dessert

EUCALYPTUS & LAVENDEL

Appeltjes gestoofd in calvados en kaneel | quenelle van hangop en lavendel | amandelcake | crumble van Bastogne en gevriesdroogde yoghurt | gel van eucalyptus | honey cress

fingerfood 1 (koud)

KAMILLE sushi van zeebaars | crème van kamille | nori | witte sesam

fingerfood 2 (warm)

MARJOLEIN cappuccino van pompoen | schuim van marjolein | gerookte kip

luxe amuse 1 (koud)

BASILICUM Oester | basilicumlimoensorbet | dashi | appel

luxe amuse 2 (warm)

ROZEMARIJN lamskoteletje | crème van gepofte look | crumble van rozemarijn

labo-tanique

LABO-tanique, LA_BOtanique, La_Botanique, ... een woordspeling om de verbinding te maken tussen een labo-ratorium en de botanische tuin die naast De Serre ligt. Of zoals de Antwerpenaren zeggen: den botaniek.

Dit experimentele menu zorgt voor een smaakvolle totaalbeleving. Denk aan proefbuisjes, droogijs, dampende en geurende gerechten die worden uitgeserveerd, ... Of een bordje waarbij de gasten zelf kruiden kunnen knippen om toe te voegen aan hun gerecht.

We combineren smaak met innovatie en creativiteit om uw gasten een onvergetelijke avond te bezorgen. Deze menu zorgt alvast voor de nodige chemie!



voorgerecht

MIN 79° CELSIUS

Coquille in de schelp geserveerd op dampend zeewier | crème van bloemkool | zeekraal | gemarineerde beukenzwam | gepofte quinoa | rasp van limoen | pea cress

tussengerecht

TEST THAT TUBE

Salade van knolselder, selder en walnoten | lichte mosterddressing | geitenkaas van de Polle | crumble van spek shooter met appel | macha | kefir | selderschuim

hoofdgerecht

SPICE IT UP

Gegrilde parelhoenfilet | gratin van aardpeer met crumble van panco en ras el hanout | groene asperges | crème van zwarte look | gemarineerde gele biet | fond met szechuanpeper | diverse mini kruiden naar keuze (zelf af te knippen)

dessert

POP CANDY

Basis van javanais | quenelles van framboos | gel van passievrucht | crumble van Antwerpse handjes en amandelen | verse framboos | spinnenweb van suiker | rozenblaadje gevuld met knettersuiker

fingerfood 1 (warm)

PIPETTE Krokette van paling | pipetje met groene kruiden

fingerfood 2 (koud)

PILL Macaron van garam masala | crème van gerookte wortel | rasp van sinaasappel

luxe amuse 1 (warm)

ERLENMEYER Dim Sum van kwartel | fijngesnipperde gember | bouillon van shiitake en kwartel | sesamolie

luxe amuse 2 (koud)

PETRI Cannelloni van pompoen gevuld met verse noordzeekrab | gel van duindoornbes en dille | dille-olie | zalmeitjes



farm-to-table

Voor deze menu laten we ons inspireren door de filosofie van de Amerikaanse topchef Dan Barber. Zijn zero-waste filosofie bestaat erin om de kwaliteitsproducten van een boerderij met respect en op een duurzame manier te verwerken. Zonder afval.

Dat sluit nauw aan bij het ecologische engagement van De Serre, waarbij we onder andere voedselverspilling tegengaan en enkel seizoensgebonden producten gebruiken die lokaal verkrijgbaar zijn.

Bij het farm-to-table menu gebruiken we dus ook minder bekende, soms gedurfde producten of onderdelen die we verwerken op een gastronomische manier om zo elegante en eigentijdse gerechtjes te serveren. Waste isn't waste, until we waste it ...

voorgerecht

DE KIP & HET EI

Gerookte kip | diverse granen gegaard in groentenbouillon | gegrilde babymaïs | gegrilde minicourgette | gele biet | crème van kippenlever | popcorn | kwarteleitje | eetbaar bloemetje | optioneel: eetbare sprinkhaan

tussengerecht

TO THE BONE

Tartaar van kalfsvlees | mayonaise van basilicum | mosterdzaad gegaard in soja | crème van merg | rasp van shiitake | gemarineerde radijsjes | pea cress

hoofdgerecht

NOSE TO TAIL

Gelakt buikspek | pulled pork | crème van groene kruiden en spruitjes | chips van pastinaak | gratin van knolselder | gemarineerde geschaafde venkel

dessert

ROOTS

Tartaar van gepofte rode biet | siroop van krieken en Mandarine Napoléon | espuma van yoghurt en mascarpone | gemarineerde vijg | kletskep van honing | citrusrasp | kardemon crumble | poeder van rode biet | goudbloem

fingerfood 1 (koud)

BOERENPATE Cup met boerenpaté | gemarineerd zilveruitje | crème van pickels

fingerfood 2 (warm)

WHITE GOLD Soepje van asperges | schuim van époisses | crumble van ui

luxe amuse 1 (koud)

THE GARDEN Panna cotta van erwtjes | citroenverbena | Ossenstaart | tuinkruiden | eetbare bloemetjes | hazelnoot

luxe amuse 2 (warm)

BLACK GOLD Stoofpotje van morilles (seizoen) | kwartelboutje | gerookte amandel



belgian classics restyled

De Belgische keuken is gekend om zijn bourgondische karakter, met veel klassiekers die we allemaal kennen. Door haar rijke historie wordt België gekenmerkt door een grote verscheidenheid aan invloeden. Wie denkt aan 'lekker Belgisch', denkt aan mosselen met frietjes, asperges op z'n Vlaams, stoofvlees, witloofrolletjes in kaassaus ...

En waarom niet eens experimenteren met die heerlijke klassiekers uit grootmoeders keuken?

We hebben onze favoriete recepten onder de loep genomen en in een eigentijds en eigenwijs jasje gestoken.

Klassiek hoeft dus zeker niet saai te zijn!

voorgerecht

STEAK TARTAAR

Steak tartare van Belgisch rundsvlees | mayo van dragon | kwartelei | chips van pastinaak | verse tuinkruiden | mosterdzaad

tussengerecht

TOMAAT GARNAAL

Panna cotta van bisque | grijze garnaltjes | gepofte kersttomaat | gemarineerde groene tomaat | zure room | gel van bloody mary | waterkers | gepofte quinoa
Optie: shooter van bloody mary

hoofdgerecht

VIDEE

Rollade van parelhoen met farce van tartufata | gratin van aardappel | crème van waterkers | gebakken eryngii in kalfsfond | hollandaisesaus | krokantje van bladerdeeg

dessert

DAME BLANCHE

Quenelle van tonkaboon en vanille | brownie van pure chocolade | crumble van sigarenkoekjes | stengels van witte chocolade | crème van gezouten karamel

fingerfood 1 (koud)

WITLOOF Gegrild miniwitloof | crème van ham | crumble van oude kaas

fingerfood 2 (warm)

BALLEKES IN TOMATENS AUS

Gehaktballetje gepaneerd met crumble van tomaat | dip van selder en mierikswortel

luxe amuse 1 (koud)

ASPERGES A LA FLAMANDE Slaatje van witte asperges | geraspt ei | gerookte forel | dressing van gerookte karnemelk | goudbloem

luxe amuse 2 (warm)

KONIJN MET PRUIMEN Gegrilde konijnfilet | gel van pruimen | crumble van hazelnoot | paarse shiso

garden lovers

Er was een tijd dat het idee om vegetariër of veganist te worden een daad van rebellie leek, waarbij je niet altijd op veel begrip kon rekenen. Gelukkig veranderen de tijden. De nood aan vegetarische en veganistische menu's neemt steeds toe.

Met ons Garden lovers-menu bewijzen we u graag dat we niet altijd vlees nodig hebben om gastronomische gerechten te bereiden. Door groenten en fruit de hoofdrol te geven in deze menu zal u verrast zijn van de smaakbommetjes die we gerecht na gerecht uitserveren.

Welkom in onze proeftuin!

voorgerecht

EEKHOORNTJESBROOD

Fregola Sarda met tartaar van courgette | appel gemarineerd in gember-sesamolie | miso-yuzu-dressing | gebakken eekhoortjesbrood | crème van cashew | chips van pastinaak | takje Thaise basilicum

tussengerecht

RODE BIET

Tartaar van gerookte rode biet | pistache-olie | amandelnoten | gemarineerde beukenzwammetjes | crème van umeboshi | espuma van burrata | eetbaar bloemetje

hoofdgerecht

GROENE ASPERGE

Gegrilde groene asperge | edamame boontjes | crème van erwt en vanille | gratin van aardappel | gebakken kwarteleitje | saus op basis van truffel | hippoleaves

dessert

CHEESECAKE

Cheesecake met witte chocolade | traag gegaarde rabarber in witte thee | gefrituurde glasnoedels | gel van bloedappelsien

fingerfood 1 (koud)

WORTEL Cup met crème van wortel en olijfolie | snijbonen | espuma van kokos | crumble van pecan en getoaste boter

fingerfood 2 (warm)

AARDPEER Aardpeersoepje | selderijolie | smokey tempura van trompette de la mort

luxe amuse 1 (koud)

GEITENKAAS Gegrilde gele courgette | geitenkaas | brunoise van nashipeer | kroepoek van saffraan

luxe amuse 2 (warm)

TRUFFEL Pasta van koolrabi | parmezaanschuim | verse truffel

op maat

Ons team bestaat uit ervaren en gepassioneerde foodies en chefs. Onze kracht zit in het koppelen van smaak en creativiteit, waarbij we ook steeds de nieuwste trends op de voet volgen.

We kunnen voor elk evenement ook een volledig op maat gemaakt menu uitschrijven én uitvoeren, hiervoor nemen we de thematiek van jullie event of feest als leidraad. Dit heeft een kleine supplementaire kost voor het schrijven, de voorbereidingen en de testfase.

Daarnaast hebben we ook nog een tiental andere reeds uitgewerkte thema-menu's liggen die we u ook met veel plezier voorstellen.

Met meer dan 10 jaar ervaring bieden we hoogstaande gastronomische kwaliteit op bruiloften, communies, recepties, jubileums, bedrijfsfeesten, ...





impressies

































