



FIKTERRA

CATERING VOOR JOUW FEEST, MET DAT UNIEK VONKJE EXTRA

Tafels vol kleurrijke schalen, geuren van houtvuur en verse kruiden in de lucht, glazen die klinken, en iedereen die samen geniet. Dat is de magie van **FIKTERRA**.

Wij grillen met groenten & vlees uit de buurt, bereiden alles boven open vuur en geven er een Italiaanse twist aan. Fikterra zorgt zodoende voor een culinaire beleving op jouw feest dat smaakt naar la dolce vita, maar dan met de pure smaak van lokale producten & de kracht van zwepende vlammen.



LOKALE PRODUCTEN

Wij werken met groenten en vlees van lokale producenten, die met zorg en vakmanschap telen en kweken. Zo weten we niet alleen waar onze ingrediënten vandaan komen, maar ook dat ze met respect voor dier en natuur zijn geproduceerd.



ITALIAANSE TOETS

De Italiaanse keuken intrigeert ons al van jongs af aan. De liefde voor eenvoud, seizoensproducten en pure smaken vind je terug in onze gerechten — altijd met een vleugje Italië.



OPEN VUUR

Koken doen we boven open vuur. Waar vlammen likken, groeit de smaak. Niet alleen machtig om te zien, maar ook onvergetelijk in de mond.



WAT BIEDEN

Fikterra BBQ

De BBQ dat **FIKTERRA** aanbiedt, bevat steeds een vleesassortiment bestaande uit lokaal rund, varken, lam & kip (4 stukjes vlees per persoon). Voor de vegetarische vrienden & vriendinnen hebben we alternatieven beschikbaar. Het vlees/ vegetarische alternatieven worden vergezeld van 6 verschillende bijgerechten, 2 salsa's & ambachtelijke zuurdesembrood.

Om je alvast concreter inzicht te kunnen geven in wat zal komen te smullen, hierbij 3 voorbeeldmenu's. Indien andere goestingskes, is dit uiteraard altijd verder bespreekbaar. We kunnen er mee spelen naar believe.

WE AAN?



1

Cote a l'os
Kippendijen a la spiedi
Italiaans varkenshaasje
Lamsburgers



- ◊ Bonen | gorgonzola |
pompelmoes | advocado
- ◊ Farro | pesto | gegrilde groenten
uit den hof
- ◊ Gegrilde bloemkool |
paprikasaus
- ◊ Gebakken biet | geitenkaas
- ◊ Caponata
- ◊ Gebakken krieltjes | prei | spek



Salsa verde
Salsa rossa



Ambachtelijk zuurdesembrood

2

Wagyu burgers
Kip involtini
Spiering entrecote
Lamsbout salsa verde



- ◊ Biet | groene appel | sjalot
- ◊ Tomaten | mozzarella |
basilicum | balsamico
- ◊ Parelcouscous | peer | appel | groene
asperge | komkommer | tomaat |
kruiden | gegrilde citrusdressing
- ◊ Gegrilde broccoli | zelfgedroogde
tomaat | parmezaan
- ◊ Gebakken wortels | pesto | hazelnoot
- ◊ Gebakken krieltjes | citroen |
rozemarijn



Rode pestomayonaise
Salsa verde



Ambachtelijk zuurdesembrood

3

Salsiccia
Hele kip
Spieringgebraad Balsamico
Lamsbrochette



- ◊ Tomaat | lente ui | basilicum |
gekonfijte citroen
- ◊ Perziken | bonen | mozzarella |
pijnboompitten
- ◊ Pasta | paprika | broccoli |
schapenkaas | dragonaioli
- ◊ Gebakken prei | bimi | biet |
kikkererwten
- ◊ Gegrilde groenten uit den hof
- ◊ Gebakken krieltjes | citroen |
kappertjes | peterselie | tomaat |
witte wijn



Groene pestomayonaise
Salsa rossa



Ambachtelijk zuurdesembrood



EXTRA FIKTERRA SHOWSTOPPERS

Wil je jouw feest dat extra vonkje geven?

Onze **Fikterra** BBQ kan je optioneel uitbreiden met extra showstoppers — stuk voor stuk pronkstukken die indruk maken & waar nog lang over zal worden nagepraat.

ANTIPASTI

Om het feest smakelijk op gang te brengen kan je kiezen voor onze antipasti waar we zowel starters aanbieden gegrild boven het vuur, als een charcuterie & kaasplank.

PIZZABROOD

Heb je liever iets unieker dan stokbrood bij de BBQ, dan kan je bij Fikterra ook het vers houtgestookt pizzabrood als warme knapperige begeleider inschakelen voor dat gegrild vlees & bijgerechten. Memorabel & smakelijk!

VIS

Wil je het liever wat fishy, dat kan zeker. Zo serveren wij ook heerlijke zalmflanken op cederhout gegaard naast de vlammen, zeebaars met kruiden, wijtingfilet op de chapa – noem maar op & vraag er gerust naar! Voor al onze vis werken wij samen met een lokale vishandel.

LAM AAN HET KRUIS

Wil je graag nog dat stapje groter gaan op jouw feest? Fikterra biedt ook Lam aan het kruis aan. Denk aan een heel lam geroosterd voor 7 uur over de smeulende vlammen, boterzacht!



De gerechten worden geprepareerd in onze vuur buitenkeuken dat we ter plekke opzetten. Reken hiervoor 3 x 3m plaats.

Na het grillen en opschalen, serveren wij de gerechten in buffet (tafel apart) of sharing vorm (op de eettafel).

HOE
BIEDEN
WE HET
AAN?