

Heeft u iets te vieren, thuis of op locatie. Wij koken voor u de lekkerste gerechten. Een hapje bij de borrel of een compleet diner aan huis. Uw eigen privé kok...wie wil dat nou niet. Neem gerust even contact op voor de mogelijkheden.

Ook is het mogelijk te bezorgen aan huis of bedrijf.

Voor het bezorgen van de gerechten dient u minimaal één week van te voren uw bestelling door te geven en geldt een minimale afname van € 150,00.

Voor levering buiten de stad Oss worden bezorgkosten berekend. (€ 0.35ct per km)

Genoemde prijzen zijn ter indicatie. Voor gezelschappen vanaf 15 personen maken wij graag een offerte op maat .

Alle gerechten komen uit eigen keuken en worden met zo vers mogelijke producten bereid.

Keuze uit 3 dippers inclusief 1 soort brood **2,85 per persoon,**
extra dippers **0,75 per persoon, per dipper**
extra brood **0,50 per persoon, per soort**

Dippers **1,10 per persoon per dipper**

- Aioli (knoflook maijonaise)
- Tzaziki
- Truffelmayonaise
- Kruidenboter
- Basilicumolie
- Fetadip
- Tonijndip
- Palingmayonaise
- Tapenade champignon
- Tapenade tomaten
- Tapenade olijven
- Guacamole

Brood **0,85 per persoon per soort**

- Boerenbrood
- Turksbrood
- Zuurdesembrood
- Stokbrood

Alle genoemde prijzen zijn onder voorbehoud en exclusief btw

Reiskosten: 0.35 per km excl. btw

Koude hapjes

Staffelkorting:

< 100 hapjes	5%
< 200	10 %
< 300+	15 %

Klasse I

1,95 per stuk

1. Reuze garnalen met knoflookmayonaise
2. Zalmousse met groene asperge in deegbakje
3. Zalmbonbons met Hollandse garnalen
4. California rolls (sushiroletjes met avocado/surimi/mayonaise)
5. Gambastaartje omwikkeld met seranoham
6. Glaasje haringappel en bietenmousse
7. Wittebroodrol met avocado en garnalenvulling
8. Sojabuideltjes met rauwe tonijntartaar, wasabicreme
9. Rolletjes van gerookte ribeye met truffelolie
10. Thaise kipspiesjes in sesam en bosui
11. Pastetjes gevuld met gorgonzolamousse en peer
12. Steak tartaar van ossehaas en truffel op crostini
13. Eitje gevuld met gadogado
14. Vijgentaartje met blauwschimmelkaas
15. Koude loempia (vegetarisch)
16. Crostini belegd met mozzarella en tomaat
17. Kuipje garnalencocktail
18. Wrapjes gevuld met Kip,vlees, of vegetarisch
19. Diverse bruschettes
20. Tramezinni puntjes (witte broodpuntjes)

Klasse II

4,95 per 80 gram

- Charcuterie (Gandhaham of truffelsalami of Iberico) 100 gram
- Sushi (zie sushi prijslijst)
- Ceviche (in limoensap gemarineerde witvis) per 100 gram
- Verse Oesters

v.a. € 30,00 p.p.

(op aanvraag)

Alle genoemde prijzen zijn onder voorbehoud en exclusief btw

Reiskosten: 0.35 per km excl. btw

Warme hapjes

2,95 per stuk

< 100 hapjes	5%
< 200	10 %
< 300+	15 %

Klasse I

1. Imro's special chickenwings (100 gram)
2. Risottoballetjes met ham en gorgonzola (2 st)
3. Tempura zalmrolls
4. Crunchie fried chicken flakes (2 st)
5. Tempura shrimps (2 st)
6. Mini kip sate
7. Surinaamse pasteitje, kip/groente
8. Javaanse loempia
9. Mini Tandoori kipspiesjes
10. Empanada tonijn, caribisch deeghapje
11. Empanada gehakt
12. Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus (p.2 st.)
13. Zalm spinaziebeignets (p.2 st.)
14. Burritos kip
15. Burritos gehakt
16. Samosa beef
17. Samosa groente
18. Thaise viskoekjes
19. Creoolse krabkoekjes
20. Gefrituurde wonton's (gehakt, kip of garnalen)

Klasse II

3,95 per stuk

1. Paddenstoelen ragout met reuze croutons
2. Aubergine in tomaten uit de oven
3. Fried noedels (chauw min) (noedelpack 80 gram)
4. Loempia van Coquille en garnalen (p.st)
5. Petjil , koude gestoomde groente met pindasaus (noedelpack)
6. Kipsate (per 2 st)
7. Entrecoteplakje met vinaigrette 80 gram
8. Tonijn biefstukje teriyaki 80 gram
9. Teloh met bakkeljouw (gefrituurde casave met stokvishapje)
10. Lamssate met ketjapsaus
11. Gestoomde coquille met oestersaus
12. Lente pannekoekje met eend en hoisinsaus

Alle genoemde prijzen zijn onder voorbehoud en exclusief btw
Reiskosten: 0.35 per km excl. btw

Soepen

4,00 per persoon

- 21. Saotosoep, javaanse kruidenbouillon met rijkelijke vulling
- 22. Pindasoep
- 23. Geurige kippensoep met bosui en omeletreepjes
- 24. Mosterdcreme met gerookte zalm
- 25. Italiaanse tomatensoep
- 26. Cassavesoep met rundvleesballetjes en madame jeanette
- 27. Kreeftensoep (bisque)* + 3,50
- 28. Vissoep (bouillabaisse)* + 3,50

Salades/ Voorgerechten

5,50 per persoon

- 29. Salade nicoise Clasiq
- 30. Hollandse garnalen, whisky sabayon en geroosterde tomaten +2,00
- 31. Geroosterde groenten met mozzarella en basilicum
- 32. Salade Petjil van geblancheerde groenten, ei en pindasaus
- 33. Avocado, zoete aardappel en gamba's cocktailsaus + 2,00
- 34. Chickensalad van gegrilde kip,pruimen en kerriemayonaise + 1,00
- 35. Caesarsalad the original
- 36. Anti pasti van de markt + 1,00
- 37. Noedelsalade, garnalen,kip,bosui en komkommer + 2,00

Pasta buffet

12,50 per persoon

- 38. Spaghetti met verse tomaten saus
- 39. Fusilli (wokkel) met wilde paddenstoelen
- 40. Conchiglie (schelpje) met zeevruchten
- 41. Ravioli met ricotta en spinazie
- 42. Een combinatiebuffet van diverse pastagerechten (3 soorten) +2,00
- Brood en kruidenboter 2,50
- Evt uit te breiden met diverse salade of anti pasti 4,50

Alle genoemde prijzen zijn onder voorbehoud en exclusief btw

Reiskosten: 0.35 per km excl. btw

Italiaans buffet I

15,50 per persoon

- Kipfilet in citroensaus
- Zalmfilet in saffraan
- Rozemarijn aardappeltjes uit de oven
- Gegrilde groente
- Dagverse groente vd markt

Italiaans buffet II

19,50 per persoon

- Kipfilet in citroensaus
- Kalfsvlees in witte wijn en Sali
- Varkenshaas in marsalaroom
- Zalmfilet in saffraan
- Rozemarijn aardappeltjes uit de oven
- Gegrilde groente
- Dagverse groente vd markt

Italiaans buffet III

24,50 per persoon

- Soep naar keuze
- Pastagerecht als bijgerecht (keuze)
- Kipfilet in citroensaus
- Kalfsvlees in witte wijn en Sali
- Varkenshaas in marsalaroom
- Zalmfilet in saffraan
- Rozemarijn aardappeltjes uit de oven
- Gegrilde groente
- Dagverse groente vd markt

Uitgebreid Anti pasti

18,50 per persoon

- Diverse Italiaanse vleeswaren
- Gemarineerde champignons
- Eitje in dragonroom
- Fritata spek en doperwtten (hartige taart van spaghetti)
- Tonijn salade
- Caponata (zoetzure groente)
- Salade caprese
- Gemarineerde kipkluifjes
- Risottoballetjes
- Vitello tonato
- Pastasalade
- Brood & boter, basilicumolie

Alle genoemde prijzen zijn onder voorbehoud en exclusief btw
Reiskosten: 0.35 per km excl. btw

Surinaamse buffetten om te bezorgen

Alle buffetten kunnen wij u ook als dinnerservice aanbieden, waarbij wij uw buffet volledig op locatie verzorgen, hiervoor berekenen wij een meerprijs.

Nasi rames buffet I

15,50 per persoon

Witte rijst

- 1 vleesgerecht, keuze uit: javaanse kip/ rendang / babi ketjap
- 1 stokje sate
- Petjil
- Seroendeng
- Tempeh goreng
- Komkommer op zuur

Nasi rames buffet II

19,50 per persoon

Witte rijst

- 3 vleesgerechten: javaanse kip/ rendang / babi ketjap
- 1 stokje sate
- Petjil
- Seroendeng
- Tempeh goreng
- Komkommer op zuur

Nasi rames buffet III

24,50 per persoon

Saoto soep

- Witte rijst
- 3 vleesgerechten: javaanse kip/ rendang / babi ketjap
- Pittige garnalen
- 1 stokje sate
- Petjil
- Seroendeng
- Tempeh goreng
- Gebakken banaan
- Komkommer op zuur

- Nasi goreng of bami goreng

3,50

Alle genoemde prijzen zijn onder voorbehoud en exclusief btw
Reiskosten: 0.35 per km excl. btw

Creools buffet I

15,50 per persoon

Witte rijst

- Pom
- Pastei
- Kouseband of gestoofde aubergine
- Komkommer op zuur

Creools buffet II

19,50 per persoon

- Witte rijst
- Pom
- Pastei
- Surinaamse kip
- Kouseband of gestoofde aubergine
- Komkommer op zuur

Creools buffet III

24,50 per persoon

- Pinda soep (andere soep mag ook)
- Witte rijst
- Pom
- Pastei
- Surinaamse kip
- Gestoofd rundvlees
- Kouseband of gestoofde aubergine
- Komkommer op zuur
- Gebakken banaan

Met nasigoreng of bami

3,50

Alle genoemde prijzen zijn onder voorbehoud en exclusief btw
Reiskosten: 0.35 per km excl. btw

Stampotbuffet

17,50 per persoon

Basis 2stampotten (pastinaak, andijvie, wortel/ui,doperwten)

- Rookworst, Ribjes, Kippenbout, Speklapjes met piccalilly
- Rode kool met appel

Enkele typische Surinaamse feest gerechten (vanaf 15 personen)

Eenpansgerechten

- BB met R - Bruine bonen met rijst, kip en spek **14,50 p.p.**
- Moksi alesi- rijst gerecht met bakeljauw, zoutvlees, garnalen, kip en kool **15.00 p.p.**

Specialiteiten

- Pom- hartige taart van pomtayer, zoutvlees en kip **7.50 p.p.**
- Pastei- groentenpastei met kip en ei **7.50 p.p.**
- Roti – hindoestaans kerrie gerecht van kip en broodkoek **15.00 p.p.**
- Surinaamse bami/nasi met geroosterd varkensvlees en kip **14.50 p.p.**

Voor/bijgerechten

- Teloh (gebakken casave met gezouten kabeljauw) **6.50 p.p.**

Groentegerechten

- Kouseband met gedroogde garnaaltjes en spek **6.50 p.p.**

Nagerechten

6,50 per persoon

- Gebakken tropen fruit met orgeade mascarpone
- Bojo-surinaamse cocostaart met rum en vanilleijs
- Broodtaart met kaneelijs
- Chocolademouse met cantucinnikruim
- Bananentempura met vanillegember ijs
- 4 glaasjes dessert, wisselend naar willekeur
- Vers fruitsalade met huisgemaakt sorbet ijs
- Kaasstolp met diverse internationale kazen van het seizoen

Wij maken zelf ons ijs op ambachtelijke wijze.

Fingerfood

vanaf 17,50 p.p. zie hapjes lijst

Sushibar

vanaf 40,00 p.p. (vanaf 40 personen)

Winebar 8 open wijnen

vanaf 40,00 p.p.

Ons winebar concept biedt u de mogelijkheid uw gasten te verwennen op gastronomisch niveau. Samen met u stellen wij een wijn assortiment samen, waarbij 8 wijnen uit onze wijnkaart worden open getrokken. Voor deze gelegenheid bieden wij u ook de optie onze somelier uw activiteit te begeleiden. Voor deze optie berekenen wij een uurtarief van € 29,50.

Alle genoemde prijzen zijn onder voorbehoud en exclusief btw
Reiskosten: 0.35 per km excl. btw

Dinnerservice, uw eigen privé kok in uw eigen keuken

- **vanaf 8 personen**
- 5 gangen menu **65,00 p.p.**
- 6 gangen menu **70,00 p.p.**
- 7 gangen menu **75,00 p.p.**
- 8 gangen menu **80,00 p.p.**

Minder dan 8 personen bereken wij een extra toeslag

Mezze menu 75,00 p.p.

Kleine koude en warme gerechtjes die in diverse gangen worden geserveerd.

- 5 Dippers met brood
- 5 koude gerechtjes
- 5 warme gerechtjes
- Kaas uit de streek
- Nagerecht

Bedienend personeel

Gastvrouw/ heer: 27,50 p.u.
Op feestdagen berekenen wij een toeslag van 50%

Alle genoemde prijzen zijn onder voorbehoud en exclusief btw
Reiskosten: 0.35 per km excl. btw

Life Cooking..... onze kracht.

Alle buffetvormen kunnen worden verzorgd in combinatie met ons Live cooking concept. Vraag hiervoor vrijblijvend informatie via de contactpagina. Wij werken samen met diverse partners om uw event tot een onvergetelijke gebeurtenis te maken. Geef ons uw vertrouwen en wij bieden u een concept op maat. Groots of juist heel huislijk.

Xquisite & Puur Imro

