

MOMENTEN MAAKERS

CREËERT BELEVING IN DE ACHTERHOEK



ETEN EN DRINKEN MET ACHTERHOEKSE CHIC!

Dat omschrijft wat we doen!

Culinaire vakmanschap, creativiteit en gastvrijheid gaan daarbij hand in hand. Van een klein intiem samenzijn tot een groot evenement! We doen dit al jaren in onze bedrijven - Villa Ruimzicht, Strandlodge en de Zellerij - maar meer en meer ook op een door jou zelf gekozen locatie.

Momentenmakers creëert en organiseert daarbij alle (catering)evenementen voor of in samenwerking met bovengenoemde bedrijven. Kernwaarde hierbij is onze 'triple A' die staat voor Achterhoek, Aandacht en Authentiek. Beleving is daarbij volop aanwezig en wordt uiteraard benut!

Chef's Arthur Ross, Mike Vrijdag en Edwin Blom zijn fans van producten uit eigen streek. Eerlijk en heerlijk genieten van regionale topproducten, die passie delen ze graag met je. 'Think global, eat local' is het motto. Er wordt zoveel mogelijk gekookt met producten van (biologische) boeren uit de regio.

Onze 'big 5':

Vlees van de Hoeve uit Eibergen | Vis van Wennekes uit 's-Heerenberg | Zuivel van versboerderij Daalwiek uit Geesteren | Fruit van boerderij de Kruisbrink uit Toldijk | Brood van kampioensbakker Paul Berntsen uit Didam



In samenwerking met deze gepassioneerde leveranciers maken we jouw (catering) evenement graag onvergetelijk! Als 'Momentenmakers' staat kwaliteit dan ook voorop, passend bij jouw lifestyle. We zijn voortdurend op zoek naar nieuwe belevenissen. Geef maar aan wat je bijzonder, gek of spannend vindt. We maken graag een blijvende herinnering van jouw evenement, bedrijfsfeest, catering, diner of opening! Een overzicht van onze catering concepten: (Tarieven zijn inclusief borden en bestek, exclusief personeelskosten)

MOMENTEN MAAKERS

CREËERT BELEVING IN DE ACHTERHOEK



Op locatie: Lunch of diner

Graag verzorgen we op jouw locatie een heerlijke lunch of diner .

Achterhoekse proeverij (lunch) €14.50 per persoon

- ✓ Carpaccio van rund van boerderij 'De Hoeve' uit Eibergen, Daalwiekse kaas met Achterhoekse mosterdmayonaise
- ✓ Pastrami van varken van boerderij 'De Schelfer',
- ✓ Zalm van Wennekes met zoetzure Toldieks groenten en saffraanmayonaise
- ✓ Nekka uit Borculo met camembert van geitenkaas uit het Woold en speltbrood croutons van Paul Berntsen
- ✓ Gerookte forel uit Steenderen met vadouvanmayonaise en wasabi.
- ✓ Soep van het moment met groente van Garritsen uit Toldijk.
- ✓ Sandwiches met ham en kaas
- ✓ Verse groene salade
- ✓ Broden van bakker Paul Berntsen uit Didam
- ✓ Brassica olie

Walking Dinner 7 gangen €49.50 per persoon

'Lopend dineren' is op informele wijze genieten van een keur aan bijzondere gerechtjes die gedurende de avond aan je voorbij trekken. Uiteraard wordt alles op bijzondere wijze gepresenteerd en ben je niet aangewezen op een vaste zitplaats maar is er volop gelegenheid voor informele contacten. We kunnen daarbij gebruik maken van jullie keuken of we bouwen een groot kookeiland middenin de ruimte.

MOMENTEN MAAKERS

CREËERT BELEVING IN DE ACHTERHOEK

7-gangen voorbeeldmenu

(afhankelijk van seizoen en aanbod)

Tartaar van gerookte Schotse zalm, salade van Noorse garnalen met een mayonaise van Lavas

Dungesneden zwaardvis met lotuswortel, gefrituurde spiering, soja/gember vinaigrette

Langzaam gegaarde Blauhunder (gevogelte) met groene asperge en een saus van wortel en kardemom

Runderbouillon met shiitake

Gegrilde dagvis met gewokte babyspinazie en pastarisotto, courgette en een saus van oregano

Gegrilde Runderlende met seizoensgroenten, muffin van truffel en aardappel en een saus van rozemarijn

Proeverij van drie zoete lekkernijen uit de patisserie van de Villa!

Achterhoekse Proeverij (diner) €39.00 per persoon

Koude gerechten (buffet)

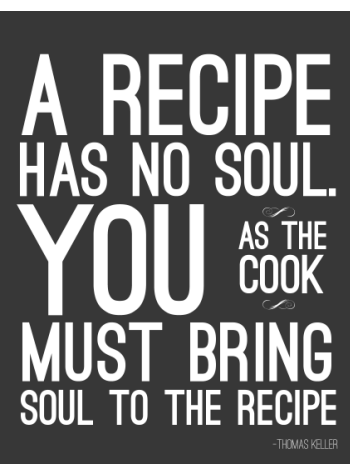
- Carpaccio van rund van boerderij 'De Hoeve' uit Eibergen, Daalwiekse kaas met Achterhoekse mosterd
- Pastrami van varken van boerderij 'De Schelfer',
- Zalm van Wennekes met zoetzure Toldiekse groenten en gel van Rodenburg bier
- Nekka uit Borculo met camembert van geitenkaas uit het Woold en speltbrood croutons van Paul Berntsen
- Gerookte forel uit Steenderen met vadouvanmayonaise en wasabi.
- Soep van het moment
- Verse groene salade
- Broden van bakker Paul Berntsen uit Didam
- Brassica olie en grof zeezout

Warme Bites gerechten (Live Cooking & uitgeserveerd)

- Varkenslende van boerderij 'De Schelfer', Willem van Oranje aardappel en saus van wijngaard Duetinghem 838(rode wijnsaus)
- Runderlende van de Hoeve met biologische groente van Dick en een saus van rozemarijn
- Wafel van bospeen en prei met rode bieten (vegetarisch)
- Dagverse vis van Dave Wennekes met een groentemix en saus van saffraan.

Dessert

- Daalwiekse Panna Cotta met citroen, tijm, gemarineerde aardbeien
- Huisgemaakte cake van appel en amandel met Achterkoekjes en ijs van De Steenoven



MOMENTEN MAAKERS

CREËERT BELEVING IN DE ACHTERHOEK

Gala diner 5-gangen €49.00 per persoon

Grote ronde tafels, wit linnen, kandelaars, glimmend glaswerk, glinsterend zilver op tafel en een heerlijk 5-gangen menu met producten uit de Achterhoek.

(menu is een indicatie)

Forel uit Steenderen met een chutney van tomaat van Groot Antink en een zalf van zoete aardappelen van Garritsen en pesto van lavas.

Doesburgse mosterdsoep met spek van 't Sandershof, bieslook en een schuim van gerookte paprika.

Dagverse vis van Wennekes met parelgort, gekonfijte gamba's, wasabi en een saus van saffraan.

Runderlende van 'de Hoeve' met een muffin van truffel en aardappel, gel van rode bieten en een saus van Cabertin/Pinot van wijngaard Duetinghem 838.

Aardbeien van Garritsen uit Toldijk met hangop van Daalwiek, mousse van pure chocolade, achterkoekjes crumble en framboos.



Markthal Concepten

Tover je lunch of diner om in een (Achterhoekse) markthal waarbij je bij de verschillende kraampjes allerlei lekkere gerechtjes kunt halen.

Oklahoma Joe BBQ

€ 17.50 p.p.

- Achterhoekse burger
- Varkensnek van 't Sandershof
- Hele runder/kalfslende met garnituren en saus
- Hele varkenslende met saus en garnituren

Vis en Schaal & Schelpdieren

€ 17.50 p.p.

- Oestermannen
- WokMosselen
- Gerookte zalm & Saffraan
- Dagverse vis met passende garnituren (warm, live cooking)
- Gerookte forel uit Steenderen
- Haring uit de haringkar

Mannenhoek:

€ n.t.b.

- Speciaalbieren van La Trappe
- Bitterballen borrel
- Whisky proeverij (op basis van beschikbaarheid door Henri Goossens)
- Scheren en knippen door een Barbier (op basis van beschikbaarheid door Joucke's Barbershop)

Varken aan 't Spit

€ 10.00 p.p.

- Sappig varkentje (5 kilo) van de Hoeve aan het spit (geserveerd met passende garnituren)

Groente & Smoothiebar

€ 4.50 p.p.

Lekker, fris en gezond! De Momentenmakers maken heerlijke smoothies en groentesappen a la minute! Met als basis de heerlijke boerenyoghurt van Boerderij Daalwiek, groente en vers fruit van Garritsen.: Aardbei, kiwi en abrikoos /Banaan en groene appel /Peer en witte druiven

MOMENTEN MAAKERS

CREËERT BELEVING IN DE ACHTERHOEK

Verse groentesappen: wortel, knolselderij en rode bieten(garneren met stengel selderij)/ Savooiekool, gele biet en kiwi(schijfje kiwi)

Personeels inzet € 25 p.p. per uur

Reiskosten 0,19 cent per kilometer

Borden / apparatuur / bestek worden niet doorberekend

Decor / sfeer

Mooie gerechten komen nog beter tot hun recht in een sfeervolle setting. Indien wij hierbij van dienst mogen zijn, dan verzorgen wij ook dit natuurlijk graag!

Uiteraard komen wij graag op locatie langs om samen de mogelijkheden door te nemen. Indien je vragen hebt of een afspraak wil maken dan kun je contact opnemen met Jeff Nijland.

Villa Ruimzicht

Ruimzichtlaan 150

7001 KG Doetinchem

Tel. 0314-320680

E-mail jeff@hotelvillaruumzicht.nl

