



Boer10 Foodservice



FOODBOOK

2025

Boer10 Foodservice



Neem contact met ons op voor een offerte op maat!



+316 22 531 502



Gijsbrecht van Amstelstraat 189, 1214 AZ Hilversum



www.boer10foodservice.nl

Boer10 Foodbook 2025 – Samen voor een 10!

Luxe | Persoonlijk | Professioneel | Betrouwbaar

Welkom bij het Boer10 Foodbook 2025, uw gids voor luxe catering en eventstyling! Wij staan garant voor perfecte communicatie, maximale prijs-kwaliteit en een onvergetelijke beleving. Wij luisteren naar uw wensen en vertalen deze in culinaire kunst en stijlvolle ambiance. Van intieme diners tot grootse evenementen – wij verzorgen alles tot in de puntjes. Uw event verdient het beste!

Waarom kiezen voor Boer10 Foodservice?

- ✓ Excellente communicatie – Wij luisteren, begrijpen en overtreffen uw verwachtingen.
- ✓ Hoge mate van luxe en efficiëntie – Smaakvolle kwaliteit en gestroomlijnde organisatie.
- ✓ Maatwerk en flexibiliteit – Van exclusieve bruiloften tot zakelijke meetings.
- ✓ Een beleving om nooit te vergeten!



Proeverijen voor grote groepen

Heeft u een event met meer dan 50 gasten? Geniet van een exclusieve proeverij waarbij u de geselecteerde gerechten en wijnen vooraf kunt ervaren. Zo krijgt u een helder beeld van hoe uw evenement eruit zal zien. Gratis en geheel vrijblijvend!

Boer10 Foodservice – Luxe, smaak en beleving in perfectie.



Neem contact met ons op voor een offerte op maat!



+316 22 531 502



Gijsbrecht van Amstelstraat 189, 1214 AZ Hilversum



www.boer10foodservice.nl

Is de groepsgrootte groter dan 50 personen?

Dan kunt u gratis met twee personen de geselecteerde gerechten én de wijnen geheel vrijblijvend komen proeven op de Gijsbrecht in Hilversum! Zo heeft u gelijk een goede indruk van de gerechten en kunnen wij de proeverij het event verder geheel naar uw wensen invullen!

Inhoudsopgave

<i>Waarom kiezen voor Boer10 Foodservice?</i>	1
<i>Proeverijen voor grote groepen</i>	1
<i>Boer10 Foodservice – Luxe, smaak en beleving in perfectie.</i>	1
<i>Is de groepsgrootte groter dan 50 personen?</i>	1
<i>Catering voor uw bedrijf of team?</i>	3
<i>Eventstyling</i>	3
<i>Walking diner/fine dining at home</i>	4
<i>BBQ's</i>	6
Gooische BBQ.....	6
BBQ 'Haute grill'	6
<i>Buffetten</i>	7
Chef's choice buffet.....	7
Chef's choice buffet 2	8
Hollands buffet	8
Italiaans buffet.....	9
Spaans buffet	9
Borrel/hapjes	10
Chef's choice hapjesschaal	10
Luxe Amuse hapjesschaal	10
Pincho's soorten.....	11
Antipasti Italiani.....	11
Mezze grec	12
Tapas Españolas	12
Hollandse hapjesschaal	13
Tafelgarnituur Deluxe.....	13
<i>Lunch</i>	14
Broodjeslunch Luxe	14
Broodjeslunch "12 uur"	14
Mini broodjeslunch	15
High tea	15
<i>Taarten</i>	16

Catering voor uw bedrijf of team?

Voor zakelijke klanten bieden wij de mogelijkheid om catering op maat uit te vragen, afgestemd op uw specifieke wensen en behoeften. Om de beste optie voor uw bedrijf te vinden, plannen wij altijd een kennismakingsgesprek in, waarin we samen de mogelijkheden bespreken. Daarnaast bieden wij u de kans om de catering geheel vrijblijvend te ervaren, zodat u een goede indruk krijgt van onze service en de kwaliteit van onze gerechten. Neem gerust contact met ons op voor meer informatie en een persoonlijk advies!

Wij bieden volledige ontzorging op het gebied van catering voor zakelijke klanten. Van het plannen en organiseren tot de uitvoering: wij nemen alles uit handen, zodat u zich kunt concentreren op uw eigen werkzaamheden. Of het nu gaat om vergaderlunches, bedrijfsevenementen of dagelijks eten voor uw team, wij zorgen voor een passende oplossing die voldoet aan uw wensen. Met onze professionele service, kwaliteitsvolle gerechten en flexibele aanpak kunt u erop vertrouwen dat de catering tot in de puntjes geregeld is. Neem contact met ons op en ontdek hoe wij u kunnen ontzorgen!



Eventstyling

Wij bieden professionele eventstyling voor elke gelegenheid, van bruiloften en verjaardagsfeesten tot borrels en jubilea.

Met oog voor detail creëren wij de perfecte sfeer die past bij uw evenement.

Of het nu gaat om elegante tafeldecoraties, bloemstukken, verlichting of andere persoonlijke accenten, wij zorgen ervoor dat alles tot in de puntjes is afgestemd.

Samen bespreken we uw wensen en ideeën, zodat we een unieke en feestelijke setting neerzetten die uw gasten zal verrassen en de herinneringen extra bijzonder maakt.

Neem contact met ons op en laat ons helpen uw evenement te transformeren naar een onvergetelijke gebeurtenis!



Walking diner/fine dining at home

Vlees koud

- Carpaccio van dingesneden ribeye met rucola, truffelmayo, Parmezaan, cherrytomaatje en pijnboompitjes
- Klassieke steak tartaar met focaccia crouton & kruidensla
- Tataki van diamanthaas met sesamdressing & oosterse salade
- Gochujang gestoofde runderriblap met rijstkrokant, olie van lente-ui en gepofte puntpaprika



Vlees warm

- Krokant buikspek, zoete aardappel crème, jus de veau, shiitake & romanesco
- Ribeye met chimichurri met pomme fondant & groene asperges
- Kalfszwererik in oosterse marinade, gewokte peultjes & yuzu olie
- Klassieke tagliata (steak, Parmezaan, rucola & balsamico jus)

Vis Koud

- Tartaar van zeebaars met ingelegde chioggia biet & komkommer, limoen vinaigrette, kervel & dille
- Ceviche van coquilles, zeewier & komkommer salade, furikake & groene kruidenolie
- Rouleaux van krab & courgette met schiftdressing van bisque & kruidensla
- Gravad lax van zalm met blini brunoise van gele biet, rode bietenpoeder, komkommer & gerookte olijfolie

Vis Warm

- Kabeljauwfilet met vinaigrette van kervel & haringkaviaar
- Zeebaarsfilet met aardappelmousseline, krokante bloedworst, appelcompote en salade pea
- Gebakken coquilles met zongedroogde tomaten tapenade, krokante serannoham & balsamico vinaigrette
- Risotto met rode biet met huisgerookte zalmfilet & zilte groenten

Vegetarisch/vegan koud

- Bruschetta toast met zongedroogde tomaten, pesto en buffelmozerella
- Nougat van geitenkaas met zuurdesem crouton, kruidensla & pompoen chutney
- Gravad lax van wortel met vadouvan mayonaise, gepekeld biet & wortelcreme



Vegetarisch/vegan warm

- Gevulde gegrilde puntpaprika met feta, bloemkool, gepekeld ui & galapenos peper
- Krokante bundelzwam, duxelles en eekhoorntjesbrood dressing
- Knolselderij steak, jus van groenten, king boleet & oesterzwam

Desserts

- Panna cotta van citroengras met vers rood fruit, huisgemaakte kletskep en chococrumble
- Chiboost van passievrucht met vanille-ijs en koekcrumble
- Klassieke aardbeien romanoff
- Koffiemousse met chococrumble, spongecake & huisgemaakte vanille roomijs

Uiteraard verzorgen wij ook diners op maat!



BBQ's

Gooische BBQ

Deze zomer BBQ-chef die jullie het gehele diner zal verzorgen met het beste van de grill! Met onze kamado & Argentijnse buitenkeuken kunnen wij op elke locatie een topdag garanderen! In elke stijl te boeken, van walking diner tot buffet of diner, Boer10 Foodservice neemt het hele pakket mee! Uiteraard verzorgen wij ook BBQ's op maat!

Te bestellen vanaf 20 pers!

Bestaande uit:

- Rijkelijk belegde zomersalade
- Courgette van de BBQ ingerold in geflambeerde geitenkaas
- Vloerbrood van de Kamado met honey butter, ailoli en huisgemaakt tapenade
- Gegrilde groenten
- Slow cooked ribeye met jus de veau & laurier
- Black Angus burger op brioche bun met Old Amsterdam of Gorgonzola en bijpassend garnituur
- Warmgerookte zalmfilet met huisgemaakte rub & citroen
- Wisselende verrassend BBQ item van de chef
- Sticky pineapple van donkere rumsiroop



BBQ 'Haute grill'

Deze zomer inclusief BBQ-chef die jullie het gehele diner zal verzorgen met het beste van de grill! Met onze Kamado & Argentijnse buitenkeuken kunnen wij op elke locatie een topdag garanderen!

- Coleslaw: een frisse, romige salade met gesneden kool, wortelen en een dressing van mayonaise, azijn, suiker en mosterd.
- Tomatensalade: Een simpele salade van gesneden tomaten, basilicum, olijfolie en balsamico azijn.
- Brood met verschillende dips

Warme Gerechten van de grill

- Hamburgers: altijd populair! Met bijpassende garnituren
- Kipspiesjes: Gemarineerde kipstukjes op spiesjes, gegrild op de BBQ. Met satésaus
- Wisselend item van de chef: De chef wil graag de gasten verrassen met telkens een wisselend BBQ-gerecht
- Gegrilde Groente: Gemarineerde gegrilde groente

Buffetten

Wij bieden diverse dinerbuffetten aan, altijd inclusief borden en bestek voor een complete ervaring. Of u nu kiest voor een klassiek buffet of een iets uitgebreidere keuze, wij zorgen ervoor dat alles tot in de puntjes is verzorgd. Heeft u specifieke wensen voor een dinerbuffet op maat? Neem contact met ons op, wij denken graag mee en passen het buffet aan op de smaak en wensen van uw gasten.

Chef's choice buffet

Chef's favoriete gerechten voor u geselecteerd! Alles wordt mooi gepresenteerd, inclusief borden en bestek!

Koude gerechten

- Caprese salade van burrata, ingelegde cherrytomaatje en balsamico creme
- Tataki van tonijn met wakame/komkommer salade, yuzu/ponzu dressing & nori tempura
- Klassieke steak tartaar met zuurdesemcroutons

Warme gerechten

- Kabeljauwfilet in beurre blanc van saffraan met groene asperges en roseval aardappels
- Taggliata van ribeye met gegrilde groente, rucola, balsamico jus de veau & Parmezaan
- Groentestoof met pita's & bijpassende dips

Dessert

- Panna cotta van kaffir limoen
- Amandelfriandises
- Creme brûlée van calvados

*Uiteraard verzorgen wij ook
Buffetten op maat!*



Chef's choice buffet 2

Chef's favoriete gerechten voor u geselecteerd! Alles wordt mooi gepresenteerd, inclusief borden en bestek!

Koude gerechten

- Carpacciosalade met truffelmayo, pijnboompitten, rucola & parmezaan
- Blini gerookte zalm met kruidensla, kaviaar van zeewier & citruscreme
- Wisselende vegetarisch item gekozen door de chef
- Brood met dips

Warme gerechten

- Zacht gegaarde zalmfilet met seizoengroente & aardappelmousseline
- Runderstoof met rosevalaardappels
- Groentecurry met linzen en zoete aardappel

Dessert

- Wisselend aanbod van friandises
- Chocomousse & koekcrumble
- Panna cotta met rode vruchten

Uiteraard verzorgen wij ook Buffetten op maat!

Hollands buffet

Luxe Hollands buffet. Alles wordt mooi gepresenteerd en warm/koud aangeleverd, inclusief borden & bestek!

Koude gerechten

- Luxe belegde beenhamsalade met Hollandse vleeswaren
- Luxe Garnalensalade met gerookte vissoorten
- Rauwkostsalade met kruidendressing
- Vers afgebakken stokbrood met kruidenboter
- Selectie meloen met dungseden ham

Warme gerechten

- Aardappelgratin
- Kipdij in pindasaus
- Verse vis in citroen & dille saus
- Stampot naar keuze

Dessert

Als nagerecht een selectie van huisgemaakte Hollandse koekjes.

Italiaans buffet

Luxe Italiaans buffet. Alles wordt mooi gepresenteerd op schaal en warm/koud afgeleverd, inclusief borden & bestek!

Koude gerechten

- Caprese salade van burrata, tiggertomaten, rucola & huisgemaakt pesto
- Carpaccio salade van rib eye met truffelmayo, parmezaan, zongedroogde tomaatje, pijnboompitjes & rucola
- Bruchetta toast met huisgemaakte tapenade & verse basilicum

Warme gerechten

- Klassieke lasagne
- Huisgemaakte pasta naar keuze
- Siciliaanse visstoof van vis van het seizoen, venkel, tomaat, pijnboompitjes, kappertjes & verse kruiden

Dessert

- Tiramisu
- Panna cotta met verse vruchtjes

Spaans buffet

Luxe Spaans buffet. Alles wordt warm/koud geleverd & mooi gepresenteerd, inclusief borden & bestek

Koude gerechten

- Serannoham met selectie van meloen
- Gamba in knoflookolie
- 12 maanden gerijpte manchego kaas met seizoenscompote
- Pipiranna salade met verse tonijn

Warme gerechten

- Gegrilde aubergine met feta kaas & tomaat concassée
- Klassieke Spaans paella
- Vers gemarineerde grote gamba's
- Gebakken champignons met blauwe kaas uit de oven

Dessert

- Crema Catalana (creme brulee)
- Churro's met poedersuiker
- Flan van bosvruchten

Borrel/hapjes

Of het nu gaat om een gezellige borrel met fingerfood of een uitgebreid assortiment van hapjes, wij zorgen voor een perfect arrangement. Heeft u specifieke wensen voor borrelhapjes op maat? Neem gerust contact met ons op, wij denken graag mee en stellen een menu samen dat perfect aansluit bij de smaak en voorkeuren van uw gasten.



Chef's choice hapjesschaal

Maak uw evenement compleet met de favorieten van de chef. De producten worden selectief samengesteld van de beste leveranciers uit de regio! Per persoon te bestellen, vanaf 10 pers.

- Tataki van verse tonijn op een nori tempura cracker met wasabi roomkaas & zoetzure komkommer
- Mini steak tartaar op brioche brood met kwartelei, truffelmayo & Parmezaan
- Ceviche van coquille met wakame/komkommersalade & chioggia biet
- Blini zalm met citrusmayo, zoetzure gele biet en rode bietenpoeder
- Pintxo met olijventapenade, buratta & Balsamico de Aceito creme
- Bruchetta toast met aioli, huisgemaakte hummus & kruidenroomkaas
- Assortiment Italiaanse olijven
- Vers fruitschaal met kokosdressing

Luxe Amuse hapjesschaal

Laat uw evenement schitteren met onze met zorg samengestelde, hoogwaardige hapjesschaal, samengesteld door onze chef-kok.

Onze selectie omvat een verscheidenheid aan heerlijke hapjes, variërend van vlees, vis tot vegetarisch, zorgvuldig bereid met de beste ingrediënten om uw evenement helemaal compleet te maken. Kies uit 54, 81 of 104 stuks, afhankelijk van de grootte van uw gezelschap. Voor grotere bestellingen of speciale verzoeken staan we altijd klaar om aan uw wensen te voldoen.

Contacteer ons gerust voor een gepersonaliseerde culinaire ervaring die uw evenement compleet zal maken.

Hapjesschaal 54 stuks

Vis

9x Nori Tempura, Tataki tonijn, Wasabi roomkaas, Zoetzure komkommer & Daikon
9x Blini zalm, citrus Mayonaise, zoetzure gele biet

Vlees

9x Eetbare carpacciolepel met truffel, parmezaan & pijnboompit
9x Pidy cup gevuld met serranoham, eendenlever & balsamico



Vega/Vegan

9x Pidy gevuld met brie, honing & walnoot

9x Pidy Iris gevuld met pompoen Hummus, groentechips & radijs

Uiteraard is wisselen in andere soorten mogelijk! Neem gerust contact op voor de verschillende opties.

Pincho's soorten

Keuze uit:

- Serranoham met duxelles, zongedroogde tomaat & eendenlever
- Steak tartaar met amsterdams zuur, truffel & parmezaan
- Tataki van rund met chinese kool, sesamdressing & wasabiroomkaas
- Gerookte zalm met kruidenmayo, citrusgel & kruidensla
- Ceviche van qoquille met wakame & zeewier tempura
- Gekonfijte kabeljauw met vinaigrette van haringkuit & kruidensla
- Hummus met Gegrilde groenten & salsa verde
- Bataat met gemarineerde aubergine & notencrunch
- Caprese van mozzarella, tiggertomaat & huisgemaakte pesto
- Rendang met atjar & seroendeng



Antipasti Italiani

Te bestellen vanaf 10 personen.

Rijkelijk belegde grote Italiaanse antipasti plank:

- Verschillende soorten belegde bruschetta's
- Assortiment italiaanse hamsoorten
- Assortiment Italiaanse kaassoorten (vega)
- Aranchini (risotto saffraan bitterballen) (vega)
- Focaccia met bijpassende dips (vega)
- Italiaanse olijven (vega)
- Gegrilde groente in pesto (vega)

Hapjes op maat verzorgen wij natuurlijk ook!



Mezze grec

Te bestellen vanaf 10 personen

Griekse plank bestaande uit:

- Mini pita
- Crouton met, komkommer, tomaat, rode ui & feta
- Griekse gehaktballetje
- Calamaries
- Tzatziki van courgette
- Tapenade
- Kalamata olijven
- Chalkidiki olijven



Hapjes op maat verzorgen wij natuurlijk ook!

Tapas Españolas

Te bestellen vanaf 10 personen

Rijkelijk belegde Spaanse tapasplank
Verschillende soorten belegde pintxos

- Albondigas (gehaktballetjes in tomatensaus)
- Boquerones en vinagre
- Chorizo
- Calamari (ook vega)
- Gamba's al Ajillo
- Pulpo salsa verde
- Patatas Bravas (vega)
- Berenjenas (aubergine) (vega)



Hapjes op maat verzorgen wij natuurlijk ook!



Hollandse hapjesschaal

Iedereen kent ze wel, de oer-Hollandse hapjesschaal! Een ruime keuze aan bekende hapjes die altijd slagen op uw evenement.

Te bestellen vanaf 10 personen.

Hollandse hapjesschaal bestaat uit:

- Gehaktballetjes
- Kaas met zilveruitjes
- Leverworst/gekookte worst
- Boterhamworst met augurk
- Ham met asperges
- Cervelaat met roomkaas
- Runderrookvlees met ei
- Gevulde eieren
- Metworst
- Grillworst
- Jonge Kaasblokjes
- Knakworstjes
- Komkommer

Hapjes op maat verzorgen wij natuurlijk ook!

Tafelgarnituur Deluxe

Tafelgarnituur is altijd goed om erbij te hebben!

Te bestellen vanaf 10 personen.

Tafelgarnituur bestaande uit:

- Luxe noten & kaaskrokantjes in glaasje
- Assortiment crudites (dipbare groentes met yoghurt munt & hummus dip)
- Karaf water & citroen/munt incl. glazen



Lunch

Wij verzorgen diverse luncharrangementen, altijd inclusief borden en bestek voor een zorgeloze ervaring. Of het nu gaat om een eenvoudige lunch of een uitgebreider buffet, wij zorgen voor een perfect menu dat uw gasten zal aanspreken. Wij bieden ook dagelijkse zakelijke lunchservices aan, zodat u altijd kunt rekenen op een heerlijke en praktische oplossing voor uw team. Wilt u het zelf ervaren? Neem contact met ons op voor een gratis proeflunch, zodat u kunt ontdekken wat wij te bieden hebben!

Broodjeslunch Luxe

Te bestellen vanaf 10 personen.

Door de chef uitgekozen luxe belegde broodjes (2 broodjes p.p.), vega & vlees/vis met bijpassende garnituur. Denk hierbij o.a. aan carpaccio, gerookte zalm, serannoham. Inclusief vers gemaakte smoothie & fruitsalade.

Voor speciale wensen staan wij altijd open en denken wij graag met u mee!

Broodjeslunch “12 uur”

Basic broodjeslunch bestaande uit oerbrood en bruine/witte bolletjes (2 broodjes p.p) & 1 salade naar keuze van onze chef!

Te bestellen vanaf 10 personen.

Rijkelijk belegd met bijpassende garnituren

- Old Amsterdam
- Boeren Achterham
- Kipfilet
- Tonijnsalade
- Vegetarische spreads

Voor speciale wensen staan wij altijd open en denken wij graag met u mee!

Extra opties om uw lunch nog completer te maken!

- Verschillende salades
- Huisgemaakte soepen
- Warme lunchgerechten
- Assortiment dranken



Mini broodjeslunch

Perfect voor zakelijke bijeenkomsten, recepties of borrels!

Door de chef uitgekozen luxe belegde mini broodjes (3 broodjes p.p.), vega & vlees/vis met bijpassende garnituur. Denk hierbij aan carpaccio, gerookte zalm, seranno ham. Inclusief glaasje fruitsalade & fruitshot.

Voor speciale wensen staan wij altijd open en denken wij graag met u mee!

High tea

Geheel verzorgde High-Tea inclusief borden en bestek! Alles wordt warm/koud op het gewenste moment bezorgd.

Hartig

- Mini hard broodje verschillend luxe belegd
- Fingersandwich brie met walnoten en honing
- Mini zacht broodje verschillend luxe belegd
- Kaasvlinder
- Tartelette bospaddenstoelen en truffel (warm)
- Mini quiche van gegrilde groente

Zoet

- Mini scone met clotted cream en jam
- Mini muffin tripple chocolate
- Diverse taartjes (twee stuks p.p.)
- Mini glaasje tiramisu
- Macarons
- Thee: verse thee zoals citroen, sinaasappel, munt, gember, met honing



Voor speciale wensen staan wij altijd open en denken wij graag met u mee!

Taarten

*Alle taarten zijn voor 12 personen gesneden, en uiteraard inclusief bordjes & vorkjes.
Ook is het mogelijk om uw logo van bedrijf op een taart of bonbon te laten maken!*

- Cheesecake framboos
- Slagroomtaart 10, 12, 15, 20, 25, 30 of 40 personen
- Abrikozenvlaai
- Kersenvlaai
- Rijstevlaai
- Appelkruimelvlaai
- Carrotcake
- Vruchtenvlaai
- Belgische roomvlaai
- Christoffelvlaai
- Appel-citroen vlaai
- Brownie
- Red velvet
- Oma's appeltaart
- Hazelnoot chocola
- Truffel choco
- Tompouce



Taarten worden verzorgd door De Bakkersbrigade & Bonbons door Olala Chocola Hilversum

Foodbook 2025 Boer10 Foodservice



Boer10 Foodservice – Luxe, smaak en beleving in perfectie.

✉️ Neem contact met ons op voor een offerte op maat!

☎️ +316 22 531 502

📍 Gijsbrecht van Amstelstraat 189, 1214 AZ Hilversum

🌐 www.boer10foodservice.nl