

# FOOD FAVORS FAVORITES



**Food  
Favors**  
We cater compliments

# OUR FAVORITES

4 & 5

ONTBIJT & ONTVANGST

---

7

BREAKS ZOET & HARTIG

---

9 & 10

LUNCH

---

11

BORRELPLANKEN

---

12 -15

TASTY BITES

---

16

BRAND YOUR EVENT

---

17

SEIZOENS DINERS

19

STREETFOOD & PARADE

---

20

DYNAMIC DINING

---

22

BUFFETTEN

---

23

BBQ

---

24

SPICE UP YOUR EVENT

---

25

SWEET GOODBYE

---

26

VOOR DE LEKKERE TREK



*\* Dit foodbook dient ter inspiratie en bevat een selectie van favorieten van onze opdrachtgevers en chefs. Ons volledige assortiment is per categorie uitgewerkt in aparte flyers.*

LET'S CREATE  
TASTY MEMORIES  
TOGETHER



# Food FAVORS

We cater compliments

Welkom bij FoodFavors,

Laat je inspireren door ons foodbook: een selectie van favoriete gerechten van onze chefs en onze bestsellers. Voor het volledige aanbod verwijzen we je graag naar onze flyers voor lunch, diner, buffetten en streetfood.

Met een betrokken en bevlogen team werken we elke dag aan smaakvolle gerechten, bereid met aandacht voor kwaliteit en een bewuste keuze voor seizoensgebonden ingrediënten. Eigentijdse smaken, verzorgd gepresenteerd en altijd passend bij het moment en jouw event.

Al jarenlang zijn we een creatieve cateringpartner voor uiteenlopende nationale en internationale evenementen. We denken mee, adviseren waar nodig en zorgen dat alles klopt, van eerste idee tot uitvoering op locatie.

Staat jouw wens er niet tussen? Dan maken we met plezier een voorstel op maat. Van een goede kop koffie tot een compleet diner: we verzorgen het met aandacht, zorg en oprechte gastvrijheid.

We cater compliments.

FoodFavors team

# ONTBIJT

Good Morning



## DE VROEGE OCHTEND

### Ontbijt voor een goede gezonde basis

#### Mini fruitsalade

Kleurrijke seizoensgebonden fruitsalade

#### Romige zoete yoghurt

Libanese labneh met seizoensfruit en krokante granola

#### Diverse belegde broodjes

- Zacht bolletje met eiersalade en verse kruiden
- Zacht bolletje met Hollandse boerenkaas, tuinkruiden crème en tomatensalsa

#### Mini Viennoiserie mix

- Croissant au beurre
- Pain au chocolat
- Pain aux raisins

## INSTAGRAMMABLE

### Invite aan gasten om ontbijt en sfeer te delen via Instagram met @foodfavors

#### Smoothie shots geserveerd in reageerbuisjes

- Green healthy spinazie
- Red vitamine aardbei

#### Sweet sushi bread roll in de smaken

- Hazelnootpasta en mascarpone
- Aardbeienjam en mascarpone

#### Luchtige crème suisse met mini wafels en zomers fruit

#### Super colorful açai power mini bowl

Van oorsprong Zuid-Amerikaans tussendoortje beschouwd als een superfood onder de surfers.

#### Mini Danish mix

- Pecannoten en ahornsiroop
- Appel rasterkoeken
- Vanille crème kronen
- Kaneelrollen
- Frambozenkronen

## INTERNATIONAL BREAKFAST

### Een live cooking experience met warme en koude items

#### Yoghurtbar

Romige boerenyoghurt en kwark, geserveerd met een selectie van verse noten, zaden en gedroogd fruit.

#### Eggs & pancakes

Vers gebakken en met jouw favoriete toppings.

#### Brood van de huisbakker

Een dagelijks vers assortiment van harde en zachte broodsoorten.

#### Beleg uit de regio

Geniet van streekproducten zoals ambachtelijke boerenkaas, smaakvolle worst en malse ham.

#### Mini Danish mix

- Pecannoten en ahornsiroop
- Appel rasterkoeken
- Vanille crème kronen
- Kaneelrollen
- Frambozenkronen

#### Fruitsalade & smoothies

Kleurrijk, seizoensgebonden en boordevol vitamines.

# ONTVANGST

## SWEET WELCOME

### De Carré-koek in de smaken

- Appel en noten
- Kersen
- Red velvet

## VERSE COOKIES |

### De geur van versgebakken warme koeken in de varianten

- Chocolade koek
- Gevulde koek
- Muffin appel en kaneel

## ZOET INDULGENCE

### Heerlijke huisgemaakte lekkernijen door onze patissier

- Tartelette met citroenhangop en seizoensfruit
- Notentaart met een krokante bite
- Robuuste chocolade cake met karamel

## ECHT UTREGS!

### Keuze uit echt typische Utrechtse lekkernijen.

### Items per stuk

- Spoorpunten
- Het **Domtorentje van Theo Blom**
- Mesjokke chocolade
- Boterspritsjes
- Koekjes van de Koekfabriek





## BEWUST GEBAKKEN

*“Vers gebakken en verpakt door mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Onze directeur Joost was één van de grondleggers”*

# BREAK TIME *Break*

De geur van vers gebakken Utrechtse koeken of Brabantse worstenbroodjes komt je tegemoet. We hebben voor de lekkere trek of gezonde energie boost een gevarieerd aanbod.

## ZOET

### Sweet Treats

- Blondie met witte chocolade en cranberries
- Kokosmakroon
- Boterkoek van de Koekfabriek

### Food Favors Favorites

- Notentaart met een krokante bite
- Bread & butter pudding van Fries suikerbrood
- Brownie bar met karamel

### Healthy Energy

- Glas met verse fruitsalade
- Havermoutkoek van de Koekfabriek
- Smeuïg bananenbrood met kokos



## HARTIG

### KOUDE ITEMS

#### Hartige muffins

- Hartige halve muffin met gerookte makreel en aguva kaviaar
- Halve hartige muffin met Gasconne hooibergham en spicy roomkaas
- Hartige halve muffin met mozzarella, basilicumcrème en tomatencompote

### WARME ITEMS

#### Worstenbroodje

Van onze Brabantse bakker Keilekker. De duurzame vegan variant of vlees variant

#### Saucijzenbroodje

Vegan saucijzenbroodje van De Vegetarische Slager of de vlees variant

#### Mini Romaanse pizza

Belegd met portobello, Oudwijker roodschimmel, tomaat en walnoten

#### Börek

Knapperige filodeeg snack met vers gehakte spinazie en Griekse feta

#### Japanse Okonomiyaki

Onze warme Okonomiyaki in FoodFavors-stijl: een hartige muffin met Japanse mayonaise en wasabi crumble

# LUNCH

## ETAGÈRE SELECTIE

### Broodjes

- Hard meergranen bolletje met pompoenhummus, vegan feta en gerookte amandelen
- Hard wit bolletje met tonijnsalade, appel, kappertjes en little gem sla
- Hard bruin bolletje met kiprollade, bieslook crème, komkommer en lente ui
- Zacht spinazie bolletje met geitenkaas, uienchutney en radijs
- Zacht paprika bolletje met Hollandse boerenkaas, tuinkruiden crème en tomatensalsa
- Zacht wortel bolletje met mortadella, baba ganoush en pepita



## FOODFAVORS

### Broodjes

- Harde bruine bol met hummus, gepofte groenten en zoetzure komkommer
- Schiacciata met vegetarische filet American, Cipollini-uitjes en kappertjes
- Harde witte bol met brie en chutney van rode ui
- Baguette met huisgemaakte eiersalade met verse kruiden
- Schiacciata met gemarineerde runderlende, mosterdmayonaise en zuur van Kesbeke

### Salade

Op het buffet presenteren wij grote schalen met salade, zodat de gasten zelf hun gewenste portie kunnen opscheppen.

- Noedelsalade met verse groenten en Oosterse limoendressing

*Informeer naar onze lunchbuffetflyer voor het volledige aanbod.*

## BUSINESS

### Broodje

- Harde witte bol met brie en chutney van rode ui
- Baguette met huisgemaakte eiersalade en verse kruiden
- Schiacciata wit met gemarineerde runderlende, mosterdmayonaise en zuur van Kesbeke

### Klein broodje

- Hard wit bolletje met tonijnsalade, appel, kappertjes en little gem sla
- Zacht bolletje paprika met Hollandse boerenkaas, tuinkruiden crème en tomatensalsa

### Mini snack

- Mini saucijzenbroodje van de Vegetarische Slager. Wordt standaard uitgelopen.

### Salade

Op het buffet presenteren wij grote schaal met salade, zodat de gasten zelf hun gewenste portie kunnen opscheppen.

- Noedelsalade met verse groenten en Oosterse limoendressing

# LUNCHTIME



# LUNCH BELEVING

Geef je event een culinaire beleving met onze Live Lunch: een walking lunch met streetfood-geïnspireerde gerechten en live cooking. Terwijl gasten rondlopen en bijpraten, bereiden onze chefs de gerechten vers bij de foodstations. Een dynamische lunch met wereldse smaken, veel variatie en een sfeer die direct tot leven komt.

## WALKING STREETFOOD

Wij serveren uit een mix van streetfood gerechten | 5 p.p.

- Soft taco gevuld met crispy oesterzwam, dragonmayonaise en zoetzure radijs
- Mini salade met noedels, verse groenten, Oosterse limoen-dressing en gebakken garnalen
- Mini hamburger van Nederlands rund, brioche, gepickelde rode ui, tomatenchutney en truffelmayonaise
- Mini klassieke hotdog op een brioche broodje van de bakker met koolsalade en diverse toppings
- Verse Frites van Zuyd met Belgische mayonaise

## COCKTAIL

Wij serveren uit een mix van streetfood gerechten | 5 p.p.

- Sashimi van zalm met wasabi crème en kimchi
- Hele pani puri met geflambeerde Hollandse beekridder en miso crème
- Hele pani puri met Hollands rund tataki en bieslook crème
- Gyoza kip met Hollandse sojasaus en bosui
- Sukade van kalf met mousseline van aardappel en saliejus

+ **Live vanaf foodstations serveren wij warme gerechten | 2 p.p.**

- Mini hamburger van Nederlands rund, brioche, gepickelde rode ui, tomatenchutney en truffelmayonaise
- Geroosterde pompoen, gel van gezoute citroen, crème van feta en tuinkers

experience

# BORREL PLANKEN



## BITE & DIP

- Breekbrood van Bussing
- Heks'nkaas
- Tapenade van zongedroogde tomaat
- Vegetarische faux gras van paddenstoel en linzen
- Grissini stengels
- Gemengde luxe noten van de Notenfabriek

## ALL VEGGIE

- Breekbrood van Bussing
- Pompoenhumus
- In aceto balsamico gemarineerde paddenstoelen
- Echte Utregse grachtkaas
- Frites van komkommer met Libanese yoghurt dip
- Gemarineerde mozzarella met pangrattato
- Gemengde luxe noten van de Notenfabriek

## FOODFAVORS

- Breekbrood van Bussing
- Aioli dip
- Echte Utregse grachtkaas
- Truffelkaas uit Gouda
- Worst van Brandt en Levi met venkelzaad
- Olijven mix
- Verrassend krokante groenten
- Gemengde luxe noten van de Notenfabriek

## ITALIAN TASTE

- Focaccia met rozemarijn
- Gegrilde courgette tapenade
- Artisjok harten
- Pecorino pistache
- Cipollini-uitjes
- Olijven mix
- Copa nostra
- Mortadella
- Salame Spianata Romana
- Gemengde luxe noten van de Notenfabriek

*\*Deze borrelplank is beschikbaar met producten uit de gewenste regio.*



## DRIE GENERATIES WIJNGAARD

*"Wij zijn, met onze ervaring met de natuurlijke rijping in het historische kaaspakhuis in Woerden, ervan overtuigd dat smaak juist ontstaat door hogere temperaturen, lagere relatieve luchtvochtigheid en natuurlijke variaties daarin."*



## LUXE

Mix van onderstaande luxe bites | 3 p.p.

- Crème brûlée van geitenkaas met karamel en rucola cress
- Coquille van knolselderij met pompoen, beurre noisette en wasabi crumble
- Tosti van gamba met een crème van miso en saltyfinger
- Langzaam gegaarde kalfspastrami met schuim van aardappel en truffel

# BITE SELECTIONS

## CLASSIC

Mix van onderstaande classic bites | 2 p.p.

- Crostini van brioche met vegetarische paté van paddenstoelen en een compote van framboos
- Hartige macaron met geitenkaas, crunch van pistache en ui
- Chorizo van gamba met crème van yuzu, parels van soja en vers kruid
- Hartig hoorntje met huisgerookte zalm en citroenkaviaar
- Blini met gerookte eendenborst, sinaasappelchutney en paprika



## PINTXO SELECTION

---

Mix van onderstaande pintxo's | 2,5 p.p.

- Tartaar van wortel, crème van eidooier en krokante kappertjes
- Rilette van huisgerookte zalm met zoetzure komkommer
- Krabsalade met een chutney van mango en paprika
- Gasconne hooibergham met crème van gekarameliseerde ui en macadamia
- Geitenkaas crème met krokante pancetta en honing cress



## BORRELETAGÈRE

---

Een etagère met een selectie van de lekkerste classic bites

- Crostini met geitenkaas, bloemenhoning en pistache
- Crostini met gerookte zalm, crème fraîche en dille
- Crostini met rilette van gevogelte, chutney van rode ui en pecannoot
- Echt Utrechts Oudegracht kaas
- Truffelkaas uit Gouda
- Worst van Brandt en Levi met venkelzaad
- Plantaardige bitterbal van Cas en Kas met Hollandse mosterd
- Kaastengels met chilisaus
- Japanse Tatsuta chicken met yuzu mayonaise



## HAUTE FRITUUR VEGGIE

### Mix van onderstaand | 2 p.p.

- Plantaardige bitterbal van Cas en Kas met Hollandse mosterd
- Kaastengels van de Heeren van Loosdrecht met chilisaus
- Groentemennekes van de Heeren van Loosdrecht met Hollandse mosterd
- Gefrituurde bloemkoolroosjes met dragon/limoen saus



## HAUTE FRITUUR CLASSIC

### Mix van onderstaand | 2 p.p.

- Bitterbal van de Heeren van Loosdrecht met Hollandse mosterd
- Kaastengels van de Heeren van Loosdrecht met chilisaus
- Springrol van Pekingend met yuzu mayonaise
- Tatsuta chicken met yuzu mayonaise



# GET INSPIRED WE BRAND YOUR EVENT

Van catering naar merkbeleving.  
Met onze in-house laser vertalen we jouw logo of artwork naar food én setting. Een subtiele, exclusieve touch die gasten onthouden en tof vinden!



experience

# DINNERTIME

## VEGETARISCH - SIT-DOWN DINNER

### VOOR

Tartaar van rosevalaadappel met gepocheerde eidooier, romige bosuicrème, gel van cèpes, frisse kruidensla en dillekrokant

### SOEP

Soep van pastinaak met bieslookolie en gefermenteerde knoflook

### HOOFD

Spitskool met groene kruidencrumble, hartige bread-and-butterpudding, gesauteerde kingboleet, romanescos en kruidige jus

### DESSERT

Mascaronemousse met pure chocoladeganache, in witte wijn en specerijen gepocheerde peer, anijscrumble en gel van hazelnoot

## CLASSIC - WALKING DINNER

### VOOR

Gerookte eendenborst met tartaar van Rosevalaadappel, romige bosuicrème, gel van cèpes, frisse kruidensla en dillekrokant

### SOEP

Soep van pastinaak met bieslookolie en gefermenteerde knoflook

### TUSSEN

Bietenrisotto met harde Hollandse geitenkaas en pecannoten

### HOOFD

Zacht gegaarde schelvis met croûte van groene kruiden, hartige bread and butterpudding, gesauteerde kingboleet, romanescos en sjalot beurre blanc

### DESSERT

Mascaronemousse met pure chocoladeganache, in witte wijn en specerijen gepocheerde peer, anijscrumble en gel van hazelnoot



*Fall  
menu*

1 september - 30 november

*Ontdek het volledige aanbod in onze seizoenen dinerflyer, inclusief alle sit-down- en walking dinners en allergeneninformatie.*

# DINNERTIME



# STREETFOOD

## STREETFOOD FAVORITES

**We houden rekening met 3,5 items p.p.**

### BITE

**Holy Duck** | Bao bun met Pekingeend, zoetzure groenten, bosui en Oosterse saus

### COMFORT BOWL

**Asian Street** | Nasi Goreng met saté van scharrelkip en de verse pindasaus

### URBAN ROLL

**New York Style** | Hamburger op een brioche broodje met gepickelde rode ui, tomatenchutney en truffelmayonaise en crispy chips van flammkuchen

### SPECIAL

**Peruaanse Ceviche** | Ceviche van Noordzeevis met passievrucht tijgermelk, zoete aardappel, gepofte biet en crème van bieslook

## FOOD PARADE FAVORITES

### VOORPROGRAMMA

**The Super Bowl** | Poke bowl met verse zalm, mango en krokante zeewier

### INTERMEZZO (VALT WEG BIJ 3 GANGEN)

**BBQ Grill** | Gemarineerde spareribs met coleslaw en gesneden bosui

### HOOFDACT

**New York Style** | Hamburger op een brioche broodje met gepickelde rode ui, tomatenchutney en truffelmayonaise en crispy chips van flammkuchen

### SLOTAPPLAUS

**Trifles** | Kleurrijke trifles assortiment



*We presenteren het favoriete wereldse streetfoodmenu van onze keukenbrigade. De gerechten worden geserveerd vanuit verschillende foodbarren, elk met een eigen wereldse keuken, zoals de New York Bar. Per bar bereiden onze chefs één typisch gerechtje, dat gasten daar zelf kunnen ophalen. We houden rekening met gemiddeld 3,5 gerechtjes per persoon, zodat iedereen optimaal kan genieten van deze culinaire reis. Ontdek het volledige aanbod in onze Streetfood / Food Parade bijlage en stel jouw ideale selectie samen.*

# DYNAMIC DINING

De geselecteerde gerechten worden live bereid vanuit onze foodstations. Gasten halen hun gerechten zelf op bij het station, waar onze koks deze vers afwerken. Vooraf kiest u één voorgerecht, drie hoofdgerechten en één nagerecht, waarvan twee hoofdgerechten per persoon worden geserveerd.



## Spring & Summer

### VOORGERECHTEN

**We serveren 1 koud item p.p.**

- Ceviche van Noordzeevis met passievrucht tijgermelk, zoete aardappel en gepofte biet

### HOOFDGERECHTEN

**We serveren 2 warme items p.p.**

- Gepofte zoete aardappel met miso, hangop en chimichurri
- Flat iron steak met risoni pasta, venkel en kalfsjus

### NAGERECHTEN

**We serveren 1 item p.p.**

- Kleurrijke trifles assortiment

## Fall & Winter

### VOORGERECHTEN

**We serveren 1 koud item p.p.**

- Gerookte en gemarineerde bietjes, krokante granen, zwarte knoflook-miso crème en gel van rode biet

### HOOFDGERECHTEN

**We serveren 2 warme items p.p.**

- Gekonfijte prei met linzen du Puy, mousseline van knolselderij en gepofte granen
- Op de huid gebakken doradefilet met aardappelmousseline en sjalotten beurre blanc

### NAGERECHTEN

**We serveren 1 item p.p.**

- Feestelijke marmeren dessert tegels



# OUTDOOR EVENTS



# BUFFETTEN *Seizoens bewust*

FoodFavors heeft voor ieder type event een ruim aanbod aan dinerbuffetten in diverse prijsklassen van comfort tot premium én in allerlei heerlijke smaken boordevol seizoensproducten

## COMFORT

PUUR PLANTAARDIG | HELE JAAR



### Voor de bite

Diverse soorten brood met chilihoemes, Esfenaj en muhammara

### Frisse salade

- Frisse bietensalade met za'atar, mesclun, spinazie, pepita's en vegan feta

### Aardappel, rijst & groenten

- Wilde rijst met linzen en groene kruiden, gegaard in een kruidige bouillon
- Courgette met basilicum, cherry tomaatjes en pangrattato

### De warme items

- Risoni pasta met gekarameliseerde venkel, saus met kappertjes en pistache
- Zoete aardappel met chili olie en goma dare
- Gebakken spitskool met chermoula-specerijen en kokos

## CLASSIC

GULLE OOGST | HERFST & WINTER

### Voor de bite

Brood met huisgemaakte kruidenboter, hoemes en groentetapenade

### Frisse salade

- Salade met quinoa, groene appel, gewelde vijgen en mosterddressing

### Aardappel, rijst & groenten

- Aardappelgratin met Oude Gracht-kaas
- Geroosterde pompoen, knolselderij en zoete aardappel met dressing van bladselderij

### De warme items

- Gepofte rode biet met gekaramelliseerde sjalot en pecannoten
- Romige gamba's met spinazie en Parmezaanse kaas
- Geroosterde kippendijen in jus met winterse specerijen

*Informeer naar onze buffetflyer voor het volledige aanbod.*



## LUXE

LA TAVOLA RUSTICA | HERFST & WINTER

### Voor de bite

Italiaanse focaccia en schiacciata, Spaanse Barra gallega met pesto, tomatensalsa en tzatziki

### Frisse salade

- Indivia Belga: Salade met wit- en roodlof, sinaasappel en walnoten
- Caponata: Lauwarme salade met aubergine, tomaat, paprika en kappertjes

### Aardappel, rijst & groenten

- Patates Lemonates: Geroosterde aardappel met citroen en oregano
- Penne pasta
- Ragù Vegetariano: stevige pastasaus met paddenstoelen en linzen
- Hortalizas asadas al horno: Geroosterde wintergroenten met ras el hanout-specerijen

### De warme items

- Pesce con Ricotta: Huisgerookte zalm met ricotta en cavolo nero
- Vislasagne met zalm, gamba, mascarpone en Italiaanse kaas
- Stifado: Griekse runderstoof
- Pollo con Spinaci: Romige kip met spinazie



## GRILL & CHILL

### Voor de bite

- Breekbrood van Carl Siegert met divers huisgemaakte dips

### Frisse salade

- Tabouleh salade met zoete aardappel, vegan feta, rode en gele bietjes en een dressing van passievrucht

### Aardappel, rijst & groenten

- Gepofte aardappel met hangop en tomatensalsa

### Van de BBQ

- Knolselderijsteak met kruiden
- Dorade en Papillot
- Kippendijen in een soja-sesam marinade
- Varkensoester Provençaals gekruid

### Smaakmakers

- Cocktailsaus en pindasaus

## THE LAKESIDE

### Voor de bite

- Knapperig stokbrood met kruidenboter

### Frisse salade

- Komkommersalade
- Amerikaanse koolsalade
- Italiaanse pastasalade met kip en pesto
- Salade van nieuwe krieltjes

### Aardappel, rijst & groenten

- Stevig gezoute aardappelwedges
- Maiskolf van de BBQ

### Van de BBQ

- Gambaspiesje piri piri
- Onze befaamde zalm spies
- Kippendijen in een soja-sesam marinade
- Hamburger van het Hollandse rund
- Fall off the bone Spareribs

### Smaakmakers

- Pindasaus, truffelmayonaise, gerootke ketchup en mayonaise



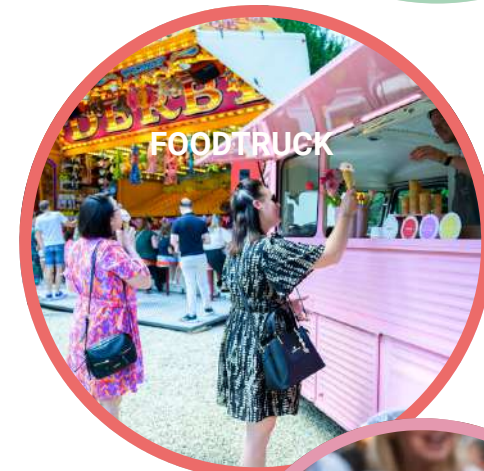
## BBQ TIME

De meest smakelijke barbecues, voor stoer grillen met karakter: een gevarieerde selectie van vlees, vis en grillgerechten, vol van smaak en perfect bereid op de barbeque. Vraag naar alle menu's.



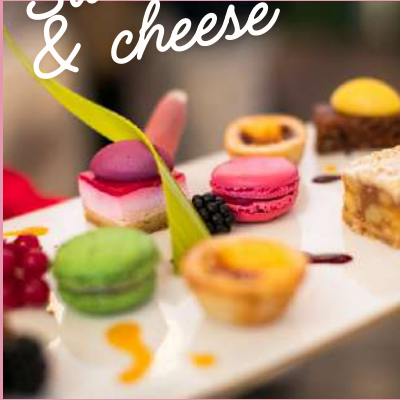
# SPICE UP! LIVE EVENT CONCEPTS

Spice up jouw event met inzet van onze live foodconcepten. De perfecte activatie die zorgt voor complimenten.



experience

Sweet  
& cheese



# SWEET GOODBYE

A sweet ending makes the memory!  
Van handige one bites tot een luxe dessert.  
Voor ieder event of smaak een keuze.

## DESSERTS

**Marmereen tegel vol zoete lekkernij**

**Triffles in meerdere smaken**

**Tartelettes met**

- banketbakkers room en vers fruit
- crème van hazelnoot en gekarameliseerde pecan
- lemoncurd en gebrande merengue

**Schepijs vanaf ijskar**

Je kunt zelf jouw favoriete gepersonaliseerde smaak laten maken.

**Mini magnum**

**Dessert van het seizoen**



**Kaastafel**

Voorkeur voor hartig? Dan hebben we onze kaastafel met selectie van kazen uit binnen- en buitenland



## VOOR DE LEKKERE TREK

**Feest je tot in de late avonduren, dan is stiekem een hartige snack nog lekker voor vertrek naar huis.**

- Verse Frites uit Zuyd met Belgische mayonaise
- Verse Frites uit Zuyd met truffel mayonaise, Parmezan en lente ui
- Frites de Mer met zwarte knoflook mayonaise
- Broodje kroket van de Heeren van Loosdrecht met Zaanse mosterd
- Mini klassieke hotdog op een brioche broodje van de bakker met koolsalade en diverse toppings
- Mini vegetarische hotdog op een brioche broodje van de bakker met koolsalade en diverse toppings
- Mini hamburger van Nederlands rund, brioche, gepickelde rode ui, tomatenchutney en truffelmayonaise
- Mini burger van Redefine meat, brioche, gepickelde rode ui, tomatenchutney en truffelmayonaise
- Banh mi met malse kippendij, zoetzure radijs, wortel, koriander en hoisin saus

## LATE NIGHT SNACK

We inspire your event!

**FOODFAVORS**

Overijsselhaven 131  
3433 PH Nieuwegein

**Sales algemeen**

030 303 5460

[info@foodfavors.nl](mailto:info@foodfavors.nl)

CONTACT  
THE TEAM

