



# **MENU**



**Ben je ook op zoek naar  
inspiratie voor je kaart ?**

Om meer klanten te lokken naar je zaak en je winstmarge te verhogen, staan we je bij met tips & tricks rond tapas, grill en food sharing.

# Falafel & Veggie tots met tartaardip (1kg)



Art.nr. AC	Omschrijving	Tariefprijs*	Gewicht	€/kg
26367	Falafel 10x1kg Ardo	76,43	500	3,82
26365	Veggie Tots (bloemkool/broccoli) 10x1kg Ardo	67,76	500	3,39
26110	Tartaar kruidenmix 8x250g Ardo	32,11	60	0,96
50971	Hellmann's mayonaise deli 5kg	11,63	100	0,23
			Prijs/kg	8,41



## BEREIDING

- 1/ Meng de tartaar kruidenmix met de mayonaise
- 2/ Bak de falafel en de veggie tots volgens instructies
- 3/ Serveer met de tartaardip

# Bruchetta met Zoete aardappeldip, Salsa Mexicana en Sweet Life mix (1kg)



Art.nr. AC	Omschrijving	Tariefprijs*	Gewicht	€/kg
26183	Zoete aardappelpuree porties 10x1kg Ardo	39,64	100	0,40
26375	Sweet life mix 10x1kg Ardo	29,50	200	0,59
26107	Mix salsa Mexicana 8x250g Ardo	14,76	100	0,74
26395	Persillade Ardo 8x250g	12,45	10	0,06
23440	La Lorraine stokbrood wit country style 57 cm 24x300g	21,07	300	0,88
13739	Houmous medline 450g Deldiche	4,26	100	0,95
	Limoen		1st	
	Pezo			
			Prijs/kg	3,61

## BEREIDING

- 1/ Ontdooi de Zoete aardappelpuree en Sweet life mix
- 2/ Meng met de humus en Mix salsa Mexicana.  
Op smaak brengen met pezo en limoensap
- 3/ Persillade mengen met 1dl olijfolie en opwarmen in een pannetje
- 4/ Brood in sneetjes van 2cm snijden in instrijken met kruidenolie en kort grillen
- 5/ Brood serveren met de dip





## Koude pastasla met girolle misti, Hellmann's en Gegrilde groentenmix (1kg)

Art.nr. AC	Omschrijving	Tariefprijs*	Gewicht	€/kg
24506	CM Girolle misti vers 1kg Altoni	7,2	1000	7,44
184211	Hellmann's dressing yoghurt 1l	6,04	75	0,45
23495	Country grill (gegrilde groenten) Ardo 10x1kg	44,46	200	0,89
			Prijs/kg	8,78

### BEREIDING

- 1/ Kook de pasta gedurende 2 à 3 min. in licht gezouten water
- 2/ Afgieten en afspoelen in koud water. Laten uitlekken
- 3/ Leg de Country grill op een bakplaat en besprenkel met olijfolie, kruid met peper en zout
- 4/ Plaats in oven voor 10 minuten op 200°C.  
Laat afkoelen in koelkast
- 5/ Pasta mengen met de yoghurtdressing en groenten



## Gevuld apero brood met provолone en pesto (1st)

Art.nr. AC	Omschrijving	Tariefprijs*	Gewicht	€/st
22353	PANESCO rustic sourdough white 6x1,1kg 40cm	23,13	1100	3,86
51214	Primerba pesto 340g Knorr	12,33	80	2,90
55077	Kruidenpuree knoflook 750g Knorr Professional	13,58	20	0,36
76021	Provolone +/- 800g (prijs/kg)	11,66	300	3,50
			Prijs/st	10,62



### BEREIDING

- 1/ Snij een kruispatroon in het brood (max. 3/4 diep en 1 à 2cm tussen de sneden)
- 2/ Meng de pesto en lookpuree en verdeel het mengsel in de insnijdingen.
- 3/ Kaas toevoegen
- 4/ Gedurende 20 min. bakken in voorverwarmde oven op 180°C

## Papillot met Ravioloni scampi/curry/Cauli Power Mix



Art.nr. AC	Omschrijving	Tariefprijs*	Gewicht	€/p
24550	CM Ravioloni scampi-curry diepvries 4x1kg Altoni	66,96	60	1,00
51002	CM Witte roomsaus vers 2,5kg Altoni	11,95	50	0,24
26392	Cauli power Mix 10x1kg Ardo	29,50	25	0,07
100400	Kumar's green curry 500g Verstegen	7,98	5	0,08
	Kerstomaatjes		2st	
			Prijs/p	0,39

### BEREIDING

- 1/ Ravioloni 5 à 6 minuten koken in licht gezouten water
- 2/ Cauli power mix stoven in wat olijfolie en op smaak brengen met pezo
- 3/ Witte roomsaus opwarmen samen met de Green curry
- 4/ Papillot maken van zilverpapier, Cauli power onderaan schikken en daarop de Ravioloni
- 5/ Licht napperen met de saus en afwerken met kerstomaatje
- 6/ 5 minuten op BBQ of grillplaat verwarmen

## Mezzalune zeewier/Green Wave Mix/coquille/botersaus



Art.nr. AC	Omschrijving	Tariefprijs*	Gewicht	€/kg
22806	CM Mezzaluna zeewier diepvries 4x1kg Altoni	69,60	30	0,52
55116	Botersaus met citroen 1kg Knorr	17,25	4	0,07
26393	Green wave mix Ardo	28,81	250	0,72
	Sint Jacobsvrucht vers		1st	
	Pezo			
	Olijfolie			
	Limoen		1st	
			Prijs/p	1,31



### BEREIDING

- 1/ Mezzaluna 5 à 6 min. koken in licht gezouten water
- 2/ Green wave mix stoven in wat olijfolie en op smaak brengen met pezo
- 3/ Sint-Jacobsvruchten kruiden en kort grillen op BBQ of grillplaat
- 4/ Dresseer de Green wave mix op bordjes, schik de Mezzaluno en Sint-Jacobsvrucht hierop
- 5/ Afwerken met Botersaus met Citroen, verse limoenrasp en ev. scheutjes





## Turkse lams-skewer met yoghurtdip en aubergine (10p)



Art.nr. AC	Omschrijving	Tariefprijs*	Gewicht	€/10p
HMS40059	Lamsgehakt	9,45	750	7,09
55077	Kruidenpuree knoflook 750g Knorr Professional	13,58	15	0,27
55079	Kruidenpuree paprika 750g Knorr Professional	13,58	20	0,36
100442	Ras el hanout 260g Verstegen	15,68	6	0,36
24877	Sjalotten 8x250g Ardo	10,14	40	0,20
115123	Paneermeel panko 1kg GTC	4,56	30	0,14
	ei		2st	
184211	Hellmann's dressing yoghurt 1l	6,04	250	1,51
184218	Hellmann's vinaigrette citrus 1l	8,91	75	0,67
	Fijngesneden verse munt		3	
130007	Phase plus 2,4l	13,09	10	0,05
50941	Hellmann's vinaigrette cider sherry 1l	8,91	150	1,34
55077	Kruidenpuree knoflook 750g Knorr Professional	13,58	10	0,18
55080	Kruidenpuree peper 750g Knorr Professional	13,58	10	0,18
180120	Intense flavours deep smoke 400ml Knorr Professional	10,14	8	0,20
	Geschilde aubergine in blokjes		600	
	Tahine		30	
	Rode ui in plakjes		100	
25020	PANESCO vikingbrood rond 16cm 12x(6x50g)	34,81	200	1,93
100441	Spicemix del mondo za'atar 250g Verstegen	13,72	5	0,27
			Prijs/10p	7,68

### BEREIDING

#### Skewer

- 1/ Meng alle ingrediënten tot een homogene massa
- 2/ Vorm het gehakt rond stokjes
- 3/ Rooster tot gaar

#### Dipsaus

Meng alle ingrediënten tot een mooie saus

#### Sidedish

- 1/ Verhit de Phase plus en bak de aubergine tot die gaar is en laat uitlekken
- 2/ Meng de vinaigrette, tahine, de kruidenpurees en Intense flavour tot homogene massa
- 3/ Meng dit met de aubergine en rode ui
- 4/ Serveren met Vikingbrood bestrooid met Za'atar





## Geroostere entrecôte met zoete aardappelcrème en chimichurri (10p)



Art.nr. AC	Omschrijving	Tariefprijs*	Gewicht	€/10p
HMS10032	Entrecôte rubia Galecia	26,95	2000	53,90
26183	Zoete aardappelpuree porties 10x1kg Ardo	39,64	1500	5,95
180120	Intense flavours deep smoke 400ml Knorr Professional	10,14	30	0,76
107770	Spicemix del mondo chimichurri Pure 500g Verstegen	14,63	20	0,59
25432	La Lorraine houthakkersbrood bruin 7x800g	16,50	800	2,36

Prijs/10p 63,55



### BEREIDING

- 1/ Rooster de entrecôte en laat rusten
- 2/ Bereid de zoete aardappelpuree met de Intense flavour deep smoke
- 3/ Versnijdt de entrecôte en werk af met olijfolie en chimichurri
- 4/ Serveer met het Houthakkersbrood



### NOTITIES