



BM Catering & Kookstudio

Juni, het is zomer.

Heerlijke salades.

Lekkere mooie salades die wij altijd opmaken met veel vers fruit.

Tevens ook onze alom geprezen BBQ voor de zomerse avond.

Deze keer ook extra aandacht voor onze zakenrelaties.

Het recept voor uw receptie!

Heeft u iets te vieren?

Wij verzorgen ook graag uw receptie bij bv. het openen van een nieuwe zaak, een expositie of afscheid van een collega.

Het zeer goed verzorgde bittergarnituur maakt de receptie tot een echt feest.

Top drukte? Daar krijgt u honger van.

Overwerkmaaltijden.

Tijdens enorme drukte bij u op het bedrijf moet er tussendoor toch goed gegeten worden door uw personeel. Wij hebben voor u de oplossing. Wij verzorgen uw overwerkmaaltijden vanaf 5 personen. Wij hebben een grote keus aan warme maaltijden, met of zonder nagerecht. En ook nu weer 7 dagen per week.

Vooral als uw bedrijf een drukke tijd doormaakt, verdient het personeel een goede maaltijd. Met onze overwerkmaaltijden vanaf 5 personen bieden wij u hiervoor een prima oplossing. U kunt kiezen uit diverse warme maaltijden, eventueel plus nagerecht.

In goed gezelschap van uw collega's.

Vergaderen en lunchen.

U kunt met een gezelschap van maximaal 25 personen in alle rust bij ons vergaderen en lunchen of na afloop van een vergadering met elkaar en/voor eventuele partners gezellig zelf een maaltijd bereiden.

Wij hebben hiermee al heel wat ervaring opgedaan en tot nu toe alleen maar heel enthousiaste reacties ontvangen.

Ook is er gelegenheid om bij ons te vergaderen en na afloop met elkaar en eventuele partners gezellig te koken. Velen zijn u al voor gegaan en allemaal zeer enthousiast.

Zoekt u een rustige gelegenheid om bijvoorbeeld eens (een keer) per maand met een aantal mensen bij elkaar te komen? Een telefoontje of mailtje is genoeg om gezamenlijk een optimale invulling voor uw bijeenkomst te vinden.



Zomer!? Wij maken het voor u fris en fruitig!

Juni 2009

Er is niets gezelliger, eerst samen koken, dan samen eten!

Workshops.

De workshops in onze kookstudio zijn gepland op de volgende data:

- Soepen en sauzen: 8 en 9 juni
- Amuses, tapas en pincho's: 15/16/17 juni
- Koude voorgerechten: 22/23/24 juni
- Warme voorgerechten: 29 en 30 juni

Deze workshops duren circa 4 uur en kosten € 45,00 pp ex.19% btw en drank. Ze zijn zeer in trek dus reserveert u tijdig!

De kookclub van John is (voorlopig) gepland op: woensdag 24 juni en staat in het teken van "Zomer, fris en fruitig".

Prijs € 55,00 pp incl. btw. Drankjes worden achteraf berekend.

Het aantal personen per kookavond is minimaal 8 en maximaal 12.

Bij meer aanmeldingen wordt een tweede, resp. derde groep gestart. Er is nog plaats dus we nodigen u van harte uit zich alsnog aan te melden

Geniet deze zomer ook van ons alom geprezen BBQ!



Heeft u ook een leuk recept? Laat het ons weten.

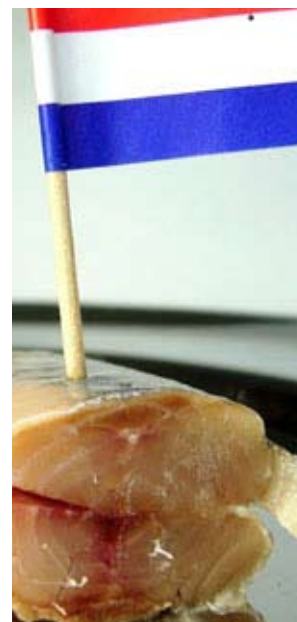
Frisse Haringsalade:

Het is ook weer de maand van de nieuwe haring. Daarom bijgaand het recept voor een lekkere frisse haringsalade, geschikt voor zowel lunch als buffet. De salade die goed in combinatie met roggebrood kan worden geserveerd, is zoet-zuur van smaak en heeft een stevige structuur.

De ingrediënten:

- 1 eetlepel groene peperkorrels
- 6 zoetzure augurken
- 2 fijngesneden uien
- 1 eetlepel peterselie
- 0,5 pot mayonaise
- 12 zoute haringen
- 2 gekookte bietjes
- 500 g aardappels
- 2 dl zure room
- zout & peper
- 4 zure appels
- 4 eieren

Voor 4 personen en in 30 minuten bereidt.



Bereidingswijze

Schil de aardappels en kook ze in weinig water met zout in ca. 20 minuten beetgaar.

Giet ze af en laat ze afkoelen.

Kook de eieren in ca. 10 minuten hard.

Week de haringen ca. 10 minuten in koud water.

Schil de appels.

Snijd de aardappels, bietjes, appels en de augurken in kleine blokjes en de eieren in plakjes.

Dep de haringen droog en snijd ze in reepjes.

Roer de mayonaise, zure room en peperkorrels in een schaal door elkaar en voeg de voorbereide ingrediënten toe.

Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Strooi er tenslotte peterselie overheen.