

Menu

Grootschalige gerechten

Bij selfmadefood werken wij met 2 concepten, namelijk onze grootschalige gerechten en onze smoker menu's. Grootschalige gerechten houdt in dat wij restaurantwaardige gerechten verplaatsen naar hoe wij dit op locatie zouden kunnen aanbieden. Concreet betekent dit niet dat wij ieder bordje apart opmaken, maar dat we gerechten van hetzelfde niveau in groepsvorm aanbieden, waarbij een ieder kan langslopen en zijn of haar bordje naar hartenlust kan vullen. Op deze manier eet je niet zoals bij een buffet allerlei dingen door elkaar, maar ben je verzekerd van een prachtige combinatie van gerechten die elkaar perfect complimenteren.

Pickanja

Jollof Rice

West Afrikaans rijstgerecht bereid in tomaten, knoflook, laurier, tijm. Kort gebakken tomaat en ui met verse kruiden.

Nyama Choma

Gegrilde Pickanja.

Plukbrood uit de smoker

Jonge kaas, oude kaas, gesmolten kruidenboter.

Ossenstaart stoof

Spaanse ossenstaartstoof

Bereid met laurier tijm en verse groentes.

Patatas bravas

gefrituurde aardappel blokjes met licht pittige bravasaus, courgette, aubergine, paprika, rode ui, tomaatjes, chorizo en citroen.

Bruschetta

Geroosterd brood met tomaat en basilicum.

Jerk Chicken

Jerk Chicken

Gerookte kipstukken in Jamaicaanse jerk marinade.

Jerk groentes

Kriel en wortelen in jerk saus.

Coleslaw

Witte en rode kool met wortel, paprika en lente-ui.

Broodsoorten

Groene kruidenboter en tapenade van zongedroogte tomaten.

Zalmzijde

Hele zalmzijde

Dille, Citroen, knoflook.

Asperges

Groene asperges in spek en rode ui.

Couscous

Groene kruiden couscous met paprika.

Broodsoorten

Geserveerd met groene kruidenboter en tonijn tapenade.

Smoker menu's

Naast onze grootschalige gerechten bieden wij ook smoker menu's aan. De rook van het eikenhout zorgt voor een heerlijk smaakprofiel in onze gerechten. Wij zorgen niet alleen voor vlees van fantastische kwaliteit, maar ook komen hier heerlijke groentes, aardappels en sausjes bij kijken.

Smoker menu 1

Texas Smoked spareribs

Spareribs met een lichte kruidenmix en pure rook smaak.

Jerk chicken

Kip van de barbecue op de Jamaicaanse wijze met gember en pepers.

Selfmadeburger

Onze signature burger met rundvlees en onze eigen burgersaus.

Gepofte aardappel

Rozeval aardappel met tijm, rozemarijn en olijfolie.

Barbecue groentes

Groene asperge, Paprika en courgette gerold in heerlijke bacon.

Brood

Verschillende broodsoorten van de bakker met groene kruidenboter.

Radijssalade

Licht gegaarde radijs, komkommer, verschillende sla soorten en avocado dressing.

Smoker menu 2

Bavette

Een mooi stuk rundvlees met gesmolten kruiden boter.

Zalmzijde

Gerookte zalmzijde met onze gerookte tomaat en dille saus.

Hele kip

Boerderijkip met een droge marinade voor u a la minuten uitgebeend.

Krieltjes

Kriel aardappel in barbecue kruiden.

Gevulde paprika

Paprika gevuld met allerlei seizoensgroente's.

Brood

Verschillende broodsoorten van de bakker met groene kruidenboter.

Radijssalade

Licht gegaarde radijs, komkommer, verschillende sla soorten en avocado dressing.

Overige catering

Omdat wij beschikking hebben tot verschillende koks en een professionele keuken kunt u ons altijd benaderen over andere soorten catering. Denk hierbij aan een complete catering van een trouwerij, luxe diner op locatie, of bijvoorbeeld alleen een kok die voor een kleine groep avonden komt verzorgen. Wij zijn ontzettend flexibel, dus heeft u zelf ideeën, neem gerust contact met ons op!