

FOODBOOK

NOVEMBER 2024

WWW.KOOKATELIERLOT.NL
INFO@KOOKATELIERLOT.NL
06-57315051

VARKENSMARKT 16
CULEMBORG

Catering

DOOR
KOOKATELIER
LOT



VOOR
IEDEREEN

HEERLIJKE
GERECHTEN VOOR
IEDER WAT WILS!

DE
LEKKERSTE
GERECHTEN

ONTDEK ONZE TE GEKKE
GERECHTEN IN DIT FOODBOOK!

KOKEN
MET PASSIE

WIJ KOKEN KLEURRIJK, GEZOND,
OVERHEERLIJK EN MET VEEL LIEFDE!

LEKKERE INHOUD

Inhoudsopgave

Voorwoord 03

Dan eerst nog even dit.. 04

BUFFETTEN

Tapas buffet 05

Tapas buffet vega 🌱 06

Italiaans buffet 07

Italiaans buffet vega 🌱 08

Arabisch buffet 09

Arabisch buffet vega 🌱 10

Aziatisch buffet 11

Aziatisch buffet vega 🌱 12

Indiaas buffet 13

Indiaas buffet vega 🌱 14

Mexicaans buffet 15

Mexicaans buffet vega 🌱 16

A LA CARTE

Hoofd- en bijgerechten 17

Salades 17

LUNCHES

Lunchmenu's 18

BROODJES EN LEKKERNIEN

Lekker ontbijt en broodjes 19

DRANKJES

Zuivel 20

Biologische sapjes 20

Smoothies 20

HAPJES & BORREL

Borrelplank 21

Quiche, pizza of wrap 22

Hapjes 22

HIGH TEA

Let's get the partea started! 22



VOORWOORD



Wat leuk dat je ons foodbook ontdekt hebt! Laat je inspireren door de mooie gerechten en unieke smaakcombinaties van ons kookatelier. In dit foodbook tonen we je graag de veelzijdigheid van onze keuken. Onze uitgebreide selectie gerechten biedt voor ieder wat wils. Liever iets op maat? Neem gerust contact op voor een persoonlijk menu. Wij staan klaar om je te verrassen en je smaakpapillen te prikkelen. Of het nu gaat om een diner thuis, lunch, een bedrijfsevenement, bruiloft, borrel, high tea of andere gelegenheid, wij maken elk moment onvergetelijk met onze heerlijke culinaire creaties!

Gezond, lekker en kleurrijk eten met liefde bereid.

Of je nu houdt van Franse haute cuisine, pure Italiaanse smaken, Arabische lekkernijen, Aziatische fusion, of lokale favorieten, ons gevarieerde menu heeft voor elk wat wils. Wij koken vers, gezond, kleurrijk, met liefde en passie. Zo maken we van elke gelegenheid een culinair feest! Meer weten of keuzestress? Neem gerust contact met ons op!



Eliza

FOODBOOK 2024

Kookatelier LOT
www.kookatelierlot.nl
info@kookatelierlot.nl
06-57315051

DAN EERST NOG EVEN DIT...

- **Alle prijzen zijn exclusief 9% btw, bezorg- en ophaalkosten of evt. inhuur van personeel op uw locatie.**
 - Bezorg- en ophaalkosten binnen Culemborg: €15.
 - Bezorg- en ophaalkosten binnen 20km van Culemborg: €25.
 - Bezorg- en ophaalkosten na eerste 20km: €1 extra per km per rit.
 - Inhuur personeel in overleg.
- **Alle gerechten worden bij u geleverd op mooie schalen, in chafing dishes, soepketel e.d.**
 - Warme gerechten leveren wij in een thermobox zodat het eten warm blijft.
 - Na gebruik kunt u deze materialen vuil bij ons inleveren.
- **Evt. huur servies voor aan tafel of extra rechauds e.d. is niet inbegrepen.**
 - Huur en afwas set mes, vork en bord van aardewerk: €1,75 per persoon.
 - Huur en afwas set met lepel en soepkom van aardewerk: €1,50 euro per persoon.
 - Huur en afwas set mes, vork, lepel, bord en soepkom van aardewerk: €2,95 per persoon.
 - Disposable eco bestek en servies: €0,85 per gerecht per persoon.
 - Huur overige materialen of voorzieningen in overleg.
- Alle menu's zijn te bestellen **vanaf 10 personen** (kleinere groepen in overleg)
- Bestel minimaal 3 dagen vooraf via **info@kookatelierlot.nl** of **06-57315051** (berichtje mag ook!).
- Maatwerk catering vinden wij leuk en is in overleg mogelijk!
- Gerechten kunnen afwijken van de foto's.
- Indien ingrediënten niet leverbaar zijn zorgen wij voor een passend alternatief.
- Met dieetwensen of allergieën kunnen wij uiteraard rekening houden.
- In overleg kunnen wij de gerechten ook volledig biologisch of biodynamisch maken (meerprijs).



Kookatelier LOT

www.kookatelierlot.nl

info@kookatelierlot.nl

06-57315051

TAPAS BUFFET



Een reis van smaken

€32,50 per persoon

KOUD

Pan con tomate

brood met tomaat en knoflook

Gegrilde paprika

met chimichurri

Brood

met onze huisgemaakte aioli

Groene salade

met tomaat, rode ui en komkommer

Sperziebonen salade

*met chorizo, gegrilde paprika, sinaasappel
en peterselie*

WARM

Gehaktballetjes in tomatensaus

met rode wijn en venkel

Tortilla

met ui, aardappel en ei

Kiprolletjes

met seranoham uit de oven

Gevulde champignons

met manchego en vijg

Patatas bravas

aardappeltjes in kruidige tomatensaus

DESSERT

Pasteis de nata



WWW.KOOKATELIERLOT.NL

info@kookatelierlot.nl

06-57315051

TAPAS VEGA

BUFFET



Spaanse flair, vegetarisch bereid

€29,95 per persoon

KOUD

Pan con tomate

Brood met tomaat en knoflook

Gegrilde paprika

met chimichurri

Brood

met onze huisgemaakte aioli

Groene salade

Met tomaat, rode ui en komkommer

Sperziebonen salade

met zongedroogde tomaat, sjalot en ei

WARM

Vega gehaktballetjes in tomatensaus

met rode wijn en venkel

Tortilla

met ui, aardappel en ei

Manchego plaattaart

met vijg en rucola

Gevulde portobello

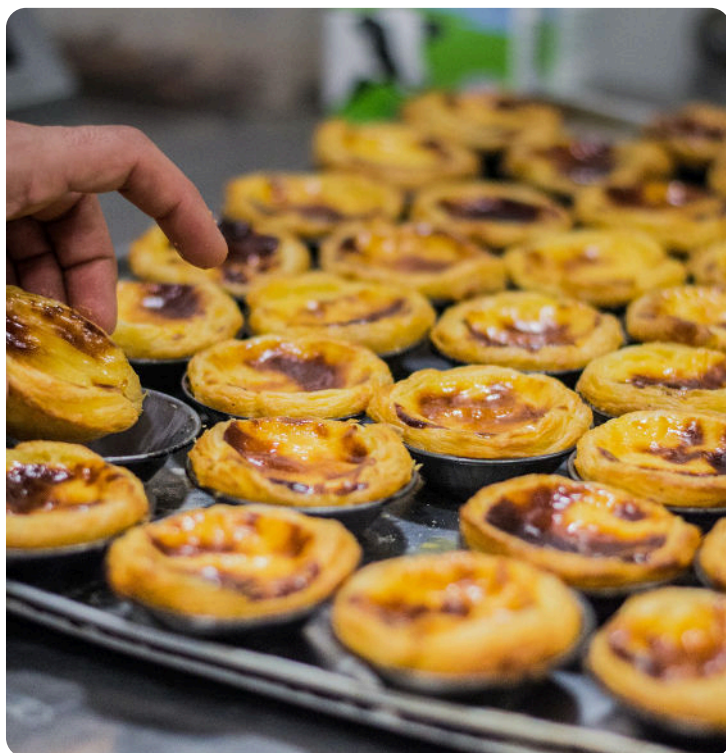
met cabralles

Patatas bravas

aardappeltjes in kruidige tomatensaus

DESSERT

Pasteis de nata



ITALIAANS BUFFET



Rijke Italiaanse smaken, authentieke gerechten

€32,50 per persoon

KOUD

Focaccia (traditioneel Italiaans brood)

met rozemarijn, zeezout en olijfolie met pesto

Insalata caprese

met mozzarella, basilicum, tomaten en balsamico-stroop

Panzanella

salade met tomaten, pane toscano, gegrilde paprika en frambozen aceto

WARM

Lasagne al ragù

traditioneel ovengerecht met gehakt, gegrilde groenten, bechamel, Parmezaanse kaas en Italiaanse kruiden

Involtini van kippendijen

met parmaham, mozzarella en basilicum

Cannelloni

met spinazie, ricotta en gepofte tomaat

Ravioli (lauw)

met gegrilde nectarine, gerookte amandelen en geitenkaas

DESSERT

Limoncello tiramisu (evt. ook zonder drank mogelijk)

met limoncello, citroen en mascarpone



ITALIAANS VEGA

BUFFET



Pure Italiaanse smaken, puur vegetarisch

€29,95 per persoon

KOUD

Focaccia (traditioneel Italiaans brood)

met rozemarijn, zeezout en olijfolie met pesto

Insalata caprese

salade met mozzarella, basilicum, tomaten en balsamico-stroop

Panzanella

salade met tomaten, pane toscano, gegrilde paprika en frambozen aceto

WARM

Lasagne alle verdure

traditioneel ovengerecht met gegrilde groenten, bechamel, Parmezaanse kaas en Italiaanse kruiden

Parmigiana di melanzane

met aubergine in tomatensaus

Cannelloni

met spinazie, ricotta en gepofte tomaat

Ravioli (lauw)

met gegrilde nectarine, gerookte amandelen en geitenkaas

DESSERT

Limoncello tiramisu (evt. ook zonder drank mogelijk)

met limoncello, citroen en mascarpone



ARABISCH BUFFET

Rijke smaken, mooie kleuren en exotische aroma's.

€32,50 per persoon

KOUD

Parel couscous

met verschillende kruiden en rozijnen

Salade

met biet, granaatappel, koriander en chilyoghurt

Kool salade

met mango, ananas, rode peper en amandelen

Platbrood

met humus en labneh met za'atar en munt

WARM

Shakshuka

met tomaat, paprika en ei

Tajine

met rundvlees, pruimen en kaneel

Gepofte tomaten en gegrilde puntpaprika

met tahin-yoghurt

Krieltjes in de schil

met sinaasappel en olijven

DESSERT

Kataifi taart

met mousse van pistache en witte chocola



WWW.KOOKATELIERLOT.NL

info@kookatelierlot.nl

06-57315051

ARABISCH VEGA BUFFET

Vega Arabisch: kruidig, kleurrijk, verleidelijk

€29,95 per persoon

KOUD

Tabouleh van bulgur

met verschillende kruiden en rozijnen

Salade

met biet, granaatappel, koriander en chilyoghurt

Kool salade

met mango, ananas, rode peper en amandelen

Brood

met humus en labneh met za'atar en munt

WARM

Shakshuka

met tomaat, paprika en ei

Geroosterde aubergines

met yoghurt en granaatappelpitjes

Gepofte tomaten en gegrilde puntpaprika

met tahin-yoghurt

Krieltjes in de schil

met sinaasappel en olijven

DESSERT

kataifi taart

met mousse van pistache en witte chocola



AZIATISCH BUFFET

Oosters feest: een symfonie van Aziatische smaken

€32,50 per persoon

KOUD

Poké bowl

met edamame, japonica rijst, mango, sriracha-mayonaise, wortel, komkommer en geglaceerde tamago (ei)

Smashed komkommersalade

met chinkiang azijn en crispy chili olie

Japanse koolsalade

met kool, wortel, bosui, mayo-wasabidressing en sesamzaadjes

Gyoza

Gebakken en gestoomde deeg met vulling van kip of garnaal

WARM

Okonomiyaki

met kool, wortel, kewpie mayo, kimchi en okonomiyakisaus

Yakitori

met kippendij, bosui, paprika en tare.

Yaki meshi

Japanse gebakken rijst met groenten en ei

Agenasu no misoae

gegrilde aubergine geglaceerd met miso

DESSERT

Matcha mochi pannenkoeken

met matcha ganache



WWW.KOOKATELIERLOT.NL

info@kookatelierlot.nl

06-57315051

AZIATISCH VEGA BUFFET

Proef Azië in iedere hap

€29,95 per persoon

KOUD

Poké bowl

met edamame, japonica rijst, mango, sriracha-mayonaise, wortel, komkommer en geglaceerde tamago (ei)

Smashed komkommersalade

met chinkiang azijn en crispy chili olie

Japanse koolsalade

met kool, wortel, bosui, mayo-wasabidressing en sesamzaadjes

Gyoza

Gebakken en gestoomde deeg met vulling van groente

WARM

Okonomiyaki

met kool, wortel, kewpie mayo, kimchi en okonomiyakisaus

Mushroom Yakitori

met champignon, bosui paprika en tare.

Yaki meshi

Japanse gebakken rijst met groenten en ei

Agensu no misoae

gegrilde aubergine geglaceerd met miso

DESSERT

Matcha mochi pannenkoeken

met matcha ganache



WWW.KOOKATELIERLOT.NL

info@kookatelierlot.nl

06-57315051

INDIAAS BUFFET



Een culinaire reis door India's keuken

€32,50 per persoon

KOUD

Pappadum

met munt dip

Samosa

met doperwten, wortel, kool, knoflook en currykruiden

Naan

Indiaas brood met knoflook en koriander

Indiase komkommersalade

met mango, gezouten pinda's en rode ui

WARM

Biryani

met saffraanmelk, gebakken uitjes, kardemom, kaneel, korianderzaad en komijn.

Butter chicken masala

met kippendij, roomboter, tomaat, yoghurt en garam masala

Groene curry

met bloemkool, doperwten en kokosmelk

Aloo chaat

met aardappelen, chaat massala, limoen en granaatappel

DESSERT

Pandan panna cotta

met pandan en kokoscaramel



WWW.KOOKATELIERLOT.NL

info@kookatelierlot.nl

06-57315051

INDIAAS VEGA BUFFET



Een vegetarische ode aan India

€29,95 per persoon

KOUD

Pappadum

met munt dip

Samosa

met doperwten, wortel, kool, knoflook en currykruiden

Naan

Indiaas brood met knoflook en koriander

Indiase komkommersalade

met mango, gezouten pinda's en rode ui

WARM

Biryani

met saffraanmelk, gebakken uitjes, kardemom, kaneel, korianderzaad en komijn.

Kaju Butter Masala

met cashewnoten, roomboter, tomaat, yoghurt en garam masala

Groene curry

met bloemkool, doperwten en kokosmelk

Aloo chaat

met aardappelen, chaat massala, limoen en granaatappel

DESSERT

Pandan panna cotta

met pandan en kokoscaramel



MEXICAANS BUFFET



€32,50 per persoon

KOUD

Nacho's

met guacamole, sour cream en tomatensalsa

Empanada

met spinazie en kikkererwten

Tortilla

van genixtamaliseerd maïsmeel of bloem

Mexicaanse salade

met tomaat, avocado, mais, paprika, komkommer en limoen

WARM

Quesadillas

met gehakt, paprika en kaas

Four bean chilli

chili sin carne met 4 verschillende bonen

Barbacoa

van runderriblap met Mexicaanse kruiden

Gegrilde maïskolfjes

met boter en chilipeper

DESSERT

Tres leches panna cotta

met dulce de leche



WWW.KOOKATELIERLOT.NL

info@kookatelierlot.nl

06-57315051

MEXICAANS VEGA

BUFFET



€29,95 per persoon

KOUD

Nacho's

met guacemole, sour cream en tomatensalsa

Empanada

met spinazie en kikkererwten

Tortilla

van genixtamaliseerd maïsmeel of bloem

Mexicaanse salade

met tomaat, avocado, mais, paprika, komkommer en limoen

WARM

Quesadillas

met vegagehakt, paprika en kaas

Four bean chilli

chili sin carne met 4 verschillende bonen

Barbacoa

van jackfruit met Mexicaanse kruiden

Gegrilde maïskolfjes

met boter en chilipeper

DESSERT

Tres leches panna cotta

met dulce de leche



AL LA CARTE

Stel zelf een menu samen

Vanaf 8 personen per gerecht (kleinere groepen in overleg).

🌱 = vega optie

Hoofd en -bijgerechten

Prijs per persoon

• Italiaans

- Lasagne al ragù met gehakt, gegrilde groenten, bechamel en Parmezaanse kaas (€14,50)
- Lasagne alle verdure met gegrilde groenten, bechamel en Parmezaanse kaas (€13,50) 🌱
- Lasagne met spinazie en ricotta (€13,50) 🌱
- Zuurdesempizza met tomatensaus, mozzarella, gekaramelliseerde rode ui en olijven (€16) 🌱

• Mexicaans

- Krokante taco's met four bean chili, pico de gallo en guacamole (14,50) 🌱
- Burritos met gegrilde kip (of bloemkool), mais, zure room, kaas, tomaat en habanero (€15,50) 🌱

• Indiaas

- Butter chicken (of cashew) biryani met saffraan en gebakken ui (€18,50) 🌱
 - Bijgerecht huisgemaakt naanbrood en pappadums met munt dip (€5,50) 🌱

• Aziatisch

- Yaki meshi (gebakken rijst) met ei, groente en yakitori (*kip of paddenstoelen*) (€15,50) 🌱
- Poké bowl met edamame, japonica rijst, mango, sriracha-mayonaise, wortel, komkommer en geglaceerde tamago (ei) of tori (kip) (€15,50) 🌱

• Arabisch

- Shakshuka met tomaat, paprika en ei (€13,50) 🌱
- Tajine met rundvlees, pruimen en kaneel (€18,50)
 - Bijgerecht: Kriel in schil met sinaasappel en olijven (warm) (€5) 🌱
 - Bijgerecht: couscous met rozijnen, feta, komkommer en groenselderij (€5) 🌱

Salades

€ 6,75 per persoon

- Insalata caprese met mozzarella, basilicum, tomaten en balsamico-stroop 🌱
- Panzanella met tomaten, pane toscano, gegrilde paprika en frambozen aceto 🌱
- Japanse koolsalade met wortel, bosui, mayo-wasabidressing en sesamzaadjes 🌱
- Mexicaanse salade met mais, avocado en paprika 🌱

Zin in iets anders? Wij maken alles zelf en vers, dus laat het ons gerust weten waar u zin in heeft dan maken we dat!

WWW.KOOKATELIERLOT.NL

info@kookatelierlot.nl

06-57315051

OVERHEERLIJKE LUNCH

LUNCHMENU'S

LUNCH LOT

€ 17,50 per persoon

- Salade
- Soep van het seizoen
- Krentenbrood van KRUIJ met oude kaas
- Luxe belegd broodje/boterhammen



LUNCH ZOET

€ 18,50 per persoon

- Salade
- Soep van het seizoen
- Zoete lekkernij, zoals muffin blauwe bes, havermout wafels etc.
- Luxe belegde broodje/boterhammen

LUNCH TAART

€ 19,50 per persoon

- Salade
- Soep van het seizoen
- Punt hartige taart
- Luxe belegd broodje/boterhammen

LUNCH ITALIË

€ 19,50 per persoon

- Salade
- Soep van het seizoen
- Pizza al taglio
- Luxe belegd broodje/boterhammen

LUNCH WRAP

€ 18,50 per persoon

- Salade
- Soep van het seizoen
- Wrap
- Luxe belegd broodje/boterhammen



VERRASSENDE BROODJES EN LEKKERNIEN

Lekker als ontbijt maar ook zo te bestellen!

Hartige broodjes

€5,50 per stuk

- Luxe belegde bagel
- Luxe belegde ciabatta
- Luxe belegde foccacia
- Luxe belegde zuurdesemboterhammen



Zoete broodjes

€4,50 per stuk

- Croissant met roomboter en jam
- Chocolade broodje
- Kaneelbroodje
- Rozijnenbroodje

Lekkernijen

€6,50 per stuk

- Havermout-banaan wafel
- Fluffy pancake met kwark
- Yoghurt met cruesli en vers fruit
- Ontbijtmuffin met seizoensfruit
- Donut



Ei hoort erbij

€3,50 per stuk

- Gekookte ei
- Spiegelei
- Omelet
- Scrambled egg

JAMMIE! DRANKJES

Om het helemaal compleet te maken

ZUIVEL

€4,95 per liter

Biologische melk

Biologische karnemelk

BIOLOGISCHE SAPJES

€2,50 per flesje (200 ml)

Appels & aardbeien

Appels & vlierbessen

Appels & peren

Appels & frambozen

Hollandse appels

Sinaasappels

SMOOTHIES

€4,50 per persoon

Mango, aardbei, banaan

Spinazie, biet, wortel

Ananas, kokos, sinaasappel

Famboos, aardbei, bosbes

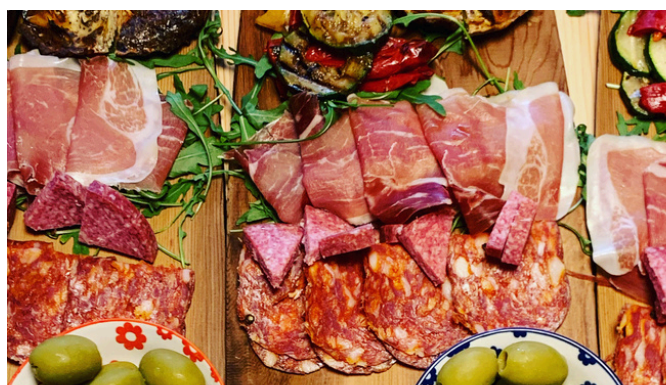


WOW!!

BORRELPLANK

De lekkerste borrelplank van Culemborg en omgeving

Onze zorgvuldig samengestelde borrelplanken serveren wij op luxeuze, houten planken. Deze prachtige presentatie verhoogt niet alleen de smaakbeleving, maar maakt ook van iedere borrel of gelegenheid een nog groter feest.



Borrelplank

14,95 per persoon

Minimaal twee soorten kaas

Bijvoorbeeld taleggio, manchego, roombrie, époisses, oude (brokkel)kaas, gorgonzola of provolone.

Minimaal twee soorten vlees

Bijvoorbeeld parmaham, chorizo, salami, truffelworst, vitello tonnato, paté, pastrami of serranoham.

Diverse dips en brood

Bijvoorbeeld zeezout crackertjes, pesto, aioli, tapenade of hummus.

En verder

Bijvoorbeeld fruit, gegrilde groenten, rode uienchutney, gemarineerde olijven, gerookte amandelen, crudité of pickles.

Aan te vullen met

Minimaal twee soorten vis (€7,95 p.p.)

Bijvoorbeeld gamba spiesjes met mango, zalm wraps, tonijnsalade, zalmsalade of Hollandse garnalencocktail.

Hapjes

De borrelplank is aan te vullen met alle hapjes uit de volgende pagina. Denk bijvoorbeeld aan heerlijke albondigas, gevulde eitjes, quiches of een paar mooie spiesjes. Evt. speciale wensen? Laat het ons weten!

DE LEKKERSTE HAPJES

LEKKER BIJ ZOWEL LUNCH ALS DINER!

Quiche, pizza of wrap

Prijs per stuk

Quiche mini (€3,75)

Vulling in overleg

Pizette (€6,50)

Kleine pizza, topping in overleg

Gevulde wrap (€5,50)

Vulling in overleg



HAPJES

Prijs per stuk

Gevuld eitje (€1,75) 🌱

Verschillende crème vullingen mogelijk

Albondigas (€1,45)

Gehaktballetjes met venkel in tomatensaus

Bresaolarolletjes (€2,45)

gedroogde ham, crème van gepofte knoflook en pistache

Mini hamburger (3,75)

Met gekaramelliseerde rode uien saus

Spiesjes

Keuze uit:

- tomaat, mozzarella, basilicum (€1,95) 🌱
- gegrilde druiven, anijs, mozzarella (1,95) 🌱
- gamba, mango, koriander (€2,95)
- Japanse yakitori kipspies (€2,50)
- Saté van varkenshaas (€2,50)

Blini (2,45)

Keuze uit:

- crème fraîche, visseitjes, bieslook
- ricotta, aardbeien, balsamico
- geitenkaas, perzik, honing
- roomkaas, rosbief

Crostini (€2,95)

- Keuze uit:
- gerookte zalm, mierikswortel, mayonaise
- groene asperges, ricotta, parmaham
- geklopte feta, geroosterde tomaatjes
- creux de bourgogne, gegrilde druiven



In een glas (€4,50)

- Pecorinocrème, gemarineerde meloen en parmaham
- Hartige panna cotta met gorgonzola, amandelkruim
- Chioggia biet, appel, kappertjes
- Zalmousse, komkommer, gerookte zalm
- Krabcocktail, avocadocrème, witlof
- Geitenkaasmousse, vijg, krokantje
- Paddenstoelentartaar, walnoten, kropsla

HIGH TEA

Let's get the partea started!

€ 24,95 per persoon

- *Sandwiches met luxebeleg*
- *Quiches bites*
- *Cheesecakes (vegan)*
- *Pastel de natas*
- *Scones met clotted cream en jam*
- *Macarons*
- *Petit fours*
- *Bonbons*
- *Gevuld ei*
- *Mini muffins*



WWW.KOOKATELIERLOT.NL

info@kookatelierlot.nl

06-57315051