

BEDRIJFS

2025

MAGAZINE

GRANDS RÊVES CATERING

Grands Rêves Catering
David Hadziantoniou

'PICK AND CHOOSE' MENU'S

Stel uw eigen menu samen

EXTRA OPTIES

Boek smaakvolle extra's voor uw diner

OVER ONS TEAM

Leer over wie wij zijn en wat wij doen

MENUBOEK & MEER

HIGH END CATERING & PRIVATE DINING



INHOUDSOPGAVE

02 Welkom bij het Grands
Rêves Magazine

Introductie

03 Fine Bistro menu

04 Pick and Choose menu

Fine Bistro - 'Concepten'

05 Prestige menu

06 Pick and Choose menu

Prestige - 'Concepten'

07 Walking dinner menu

08 Pick and Choose menu

Walking dinner - 'Concepten'

09 Wijn & Spijs arrangementen

10 Voor het diner extra opties

11 Tafelstyling seated dinner

12 Na het diner extra opties

***Extra
opties*** Fine Bistro, Prestige & pagina
10,12 ook Walking dinner

13 Hoe het werkt in
14 4 stappen

Hoe het werkt

INTRODUCTIE

Welkom bij het Bedrijfsmagazine

Bij Grands Rêves Catering draait alles om beleving. Dit magazine helpt u bij het samenstellen van het perfecte arrangement voor uw gelegenheid. Van een verfijnd diner tot een elegante walking dinner, wij bieden een ervaring die tot in de puntjes verzorgd is.

Onze Culinaire Concepten

Kies uit drie gastronomische belevingen:

- **Fine Bistro** – Klassieke smaken met een moderne twist.
- **Prestige** – Exclusieve gerechten voor een luxe dinerervaring.
- **Walking Dinner** – Stijlvolle, kleinere gerechten in een dynamische setting.

Met ons pick & choose-menu kiest u eenvoudig uw eigen menu uit.

Maak uw Beleving Compleet

Personaliseer uw arrangement met extra's zoals:

- Een bijpassend **wijnarrangement**
- Luxe **amuses** als smaakvolle start
- Elegante **tafelstyling** en decoratie

Deze en andere opties vindt u uitgebreid omschreven in ons overzicht.

Over ons

Leer ons team kennen, ontdek onze werkwijze en laat u inspireren door onze filosofie: **culinaire perfectie met een persoonlijke touch.**





MENU FINE BISTRO

Ervaar de elegantie van een verfijnd diner in uw eigen omgeving. Onze chefs werken met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en ambachtelijke bereidingen om gerechten te creëren die smaak en klasse uitstralen.

TIJDLOZE VERFIJNING

Seizoensproducten, fluweelzachte sauzen en perfect gebalanceerde smaken vormen de basis van dit arrangement, geïnspireerd op de klassieke bistrotraditie. Een culinaire belevenis waar kwaliteit en verfijning samenkomen.

PERFECTE WIJNBELEVING

Ons wijnarrangement, samengesteld door een ervaren vinoloog, tilt uw Fine Bistro-diner naar een hoger niveau. Elke wijn is zorgvuldig gekozen om de smaken van uw gerechten te versterken en in balans te brengen, voor een harmonieuze en verfijnde culinaire ervaring.



HOE HET WERKT

Met ons Pick & Choose-menu stelt u zelf uw ideale 3-, 4- of 5-gangenmenu samen. U kiest per gang uit een selectie van verfijnde gerechten:

- **3 gangen** → 1 voorgerecht, geen tussengerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert
- **4 gangen** → 1 voorgerecht, 1 tussengerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert
- **5 gangen** → 1 voorgerecht, 2 tussengerechten, 1 hoofdgerecht, 1 dessert



Voorgerechten

Gerookte zalm Roulleaux met avocado en basilicum
Steak tartaar met wortel en citrusdressing

Tussengerechten

Garnalenquiche met Knolselderij
Gepocheerde kabeljauw met beurre blanc en witte ui
Maïs gevoede kip met velouté en parmezaanse kaas
Risotto met uitgebakken chorizo en bieslook

Hoofdgerechten

Langzaam gegaarde Rundersucade met pastinaak
Kalfsoester met zoete aardappel en jus de veau

Desserts

Chocolade en vanille dacquoise met kers
Creme brulee met speculoos en caramel

Het gehele gezelschap ontvangt hetzelfde menu. Wij houden uiteraard rekening met allergieën en dieetwensen.

3 gangen - €66 pp

4 gangen - €75 pp

5 gangen - €84 pp

extra gang - €15 pp

kaasplateau - €15 pp

Met specifieke vragen over het menu kunt u ons altijd bereiken:

Mail: catering@grandsreves.com

Whatsapp: +31 6 42339312

MENU PRESTIGE

Ons Prestige Menu is een eerbetoon aan haute cuisine, met luxe ingrediënten, diep gelaagde smaken en verfijnde technieken.

Elk gerecht is een kunstwerk, zorgvuldig samengesteld voor een perfecte balans tussen smaak en presentatie. Geïnspireerd door de grande cuisine van de beste michelinsterren restaurants.



*"Cuisiner, c'est créer de l'émotion."
"Koken is het creëren van emotie."*

– Joel Robuchon

EEN ODE

AAN SMAAK EN WIJN

Combineer ons Prestige Menu met het Premium Wijnarrangement voor de ultieme gastronomische ervaring. De prestigieuze wijnen, geselecteerd uit de beste regio's van de Oude en Nieuwe Wereld, vullen de luxe ingrediënten van het menu perfect aan. Samen vormen ze een harmonie van verfijnde smaken, waar vakmanschap, passie en precisie samenkomen voor een onvergetelijk diner.



3 gangen - €90 pp
4 gangen - €114 pp
5 gangen - €136 pp

extra gang - €25 pp
kaasplateau - €15 pp

HOE HET WERKT

Met ons Pick & Choose-menu stelt u zelf uw ideale 3-, 4- of 5-gangenmenu samen. U kiest per gang uit een selectie van verfijnde gerechten:

- 3 gangen → 1 voorgerecht, geen tussengerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert
- 4 gangen → 1 voorgerecht, 1 tussengerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert
- 5 gangen → 1 voorgerecht, 2 tussengerechten, 1 hoofdgerecht, 1 dessert

Het gehele gezelschap ontvangt hetzelfde menu. Wij houden uiteraard rekening met allergieën en dieetwensen.

Voorgerechten

Hollandse garnalen met appel en keta kaviaar
Steak tartaar met kaviaar en parmezaanse kaas

Tussengerechten

Zeeduivel met prosciutto di parma en asperge
Quiche met pastinaak, hazelnoot en truffel
Risotto met rivierkreeftjes, zeekraal en saffraan
Maïs gevoede kip met kalbsworst en paddenstoel

Hoofdgerechten

Black angus rund met aardappel en Demi glace
Hertenbiefstuk met wildstoof en knolselderij

Desserts

Pistachemousse met framboos en vanille
Chocolade dessert met macaron en cremeaux





WALKING DINNER *MENU*

Groots genieten van de kleine gerechten

Ervaar ons Walking Dinner-concept, ideaal voor **bedrijfsbijeenkomsten**, **jubilea** en **informele recepties**. Dit menu is **perfect** voor **grotere gezelschappen** en biedt een gevarieerde selectie van prachtig gepresenteerde gerechten, bereid met de mooiste regionale producten voor een authentieke smaak. Uw gasten kunnen genieten van culinaire verfijning, terwijl ze zich **vrij kunnen bewegen** en in gesprek blijven.

HOE HET WERKT

Stel uw perfecte 5-, 6- of 7-gangenmenu samen met ons Pick & Choose-menu. Kies per gang uit een zorgvuldig samengestelde selectie van verfijnde gerechten:

- 5 gangen → Kies 5 gerechten
- 6 gangen → Kies 6 gerechten
- 7 gangen → Kies 7 gerechten

Het gehele gezelschap ontvangt hetzelfde menu. Wij houden uiteraard rekening met allergieën en dieetwensen.



Koude gerechten

- Ceviche van makreel met groene kruiden
- Steak tartaar met winterpeen en radijs
- Gerookte zalm met aceto balsamico

Warme gerechten

- Garnalenquiche met Knolselderij
- Gepocheerde kabeljauw met beurre blanc
- Dry aged rode biet met aubergine
- Risotto met uitgebakken chorizo
- Orzo pasta met met bospaddenstoelen
- Langzaam gegaarde Rundersucade
- Pastei met Wildstoof en aardappel

Desserts

- Selectie van 4 kazen
- Chocolade en vanille dacquoise met kers
- Creme brulee met speculoos en caramel



5 gangen - €60 pp

6 gangen - €70 pp

7 gangen - €80 pp

extra gang - €12 pp

extra amuse - €4 pp



WIJN & SPIJS

Een prachtig gerecht en de juiste wijn tillen elkaar naar een hoger niveau. Ons wijnarrangement, zorgvuldig samengesteld door onze eigen vinoloog, voegt een extra dimensie toe aan uw diner. Elke wijn is met precisie gekozen om perfect aan te sluiten bij de smaken op uw bord. Ontdek de harmonie, de verrassende contrasten en de magie van een perfect afgestemde culinaire ervaring.

"Dans l'univers du vin et de la gastronomie, la formule est la suivante : 1 + 1 = 3"

"In de wereld van Wijn & Spijs geldt de formule: 1 + 1 = 3."

– Jean Paul Bassac

- **Regulier Wijnarrangement** – Een zorgvuldig samengesteld arrangement van wijnen die naadloos aansluiten bij de gerechten van uw menu. Elke wijn is geselecteerd met oog voor balans, smaakbeleving en harmonie, zodat elke gang tot zijn recht komt.
- **Premium Wijnarrangement** – Voor de ware fijnproever bieden wij een exclusieve selectie van prestigieuze wijnen uit zowel de Oude als de Nieuwe Wereld. Onze vinoloog kiest met zorg de meest verfijnde en complexe wijnen, die uw culinaire ervaring naar het hoogste niveau tillen.

Wijnarrangement:	Premium Wijnarrangement:
3 gangen - €24 per persoon	3 gangen - €42 per persoon
4 gangen - €32 per persoon	4 gangen - €56 per persoon
5 gangen - €40 per persoon	5 gangen - €70 per persoon





VOOR HET DINER

"Champagne ! Dans la victoire, on le mérite, dans la défaite, on en a besoin."

"Champagne! In de overwinning verdient men het, in de nederlaag heeft men het nodig."

– Napoleon Bonaparte

Bruisend aperitief - €8 pp Gegratineerde oester - €6 pp
Champagne brut - €14 pp Aperitief amuse/hapje - €3 pp
Kir royal cocktail - €10 pp Blini met kaviaar - €12 pp

APERITIEF

Start uw diner met een sprankelend glas champagne brut, een verfijnde cava of een stijlvolle Kir Royal cocktail. Maak het geheel nog luxueuzer met een gegratineerde oester in champagnesaus of een delicate blini met kaviaar, of kies voor een smaakvol aperitiefhapje, zoals een kleine amuse die de toon zet voor de rest van de avond. Deze verfijnde toevoegingen tillen uw diner naar een hoger niveau en zorgen voor een extra feestelijke sfeer.



TAFELSTYLING

Begin uw diner in stijl en comfort, terwijl u zich volledig kunt concentreren op het genieten van de culinaire hoogstandjes die komen gaan.

Van het neerzetten van elegante tafeldecoraties tot het zorgvuldig opruimen na afloop, wij zorgen ervoor dat alles tot in de puntjes geregeld is. Laat ons uw gastvrijheid compleet maken met een perfect gedekte tafel voor een onvergetelijke eetervaring bij u thuis.



€8,- per persoon

Leren placemats, servies, bestek,
linnen servetten, waterglazen,
waterkaraffen, kaarsen, luxe
tafellampen



NA HET DINER

drie ambachtelijke Friandises
€6,- per persoon

"Le chocolat est une perfection en soi."

"Chocolade is op zichzelf al perfectie."

– Jean Anthelme Brillat-Savarin

FRIANDISES

Sluit uw diner af met een verfijnde selectie friandises – kleine, ambachtelijke zoetigheden die perfect passen bij een kop koffie of thee. Wij serveren drie verschillende friandises per persoon, met zorg samengesteld om uw culinaire ervaring op een elegante en smaakvolle manier af te ronden. Een heerlijke laatste verrassing voor de smaakpapillen.



HOE HET WERKT

Uitgelegd in 4 simpele stappen

01 Afstemming vooraf

Nadat u via onze website een gedetailleerde aanvraag heeft ingediend, neemt een van onze medewerkers binnen 24 uur contact met u op. We controleren of de gewenste datum nog beschikbaar is en bespreken de praktische zaken. Hierbij kunt u denken aan de tijdsplanning en de voorzieningen op locatie (er is niet veel nodig). Ook wordt het menu tijdens dit gesprek definitief vastgelegd. Op basis van deze informatie ontvangt u vervolgens een complete en op maat gemaakte offerte.



02 Voorbereiding

Zodra alle details zijn besproken, gaan onze chefs aan de slag met de voorbereiding. Voor een geslaagd gangen- of walking dinner aan huis is een goede voorbereiding essentieel. Onze chefs zorgen ervoor dat alles tot in de puntjes geregeld is: van het inpakken van keukenapparatuur, borden en bestek, tot het zorgen voor een vlekkeloze uitvoering. Terwijl u zelf lekker kunt ontspannen, hoeft u zich nergens zorgen over te maken. Wij nemen onze eigen koelboxen mee, dus ruimte in uw koelkast is niet nodig!

HOE HET WERKT

Uitgelegd in 4 simpele stappen

03 De avond van

"Op de avond zelf gaan wij rustig en professioneel te werk. Wij arriveren op tijd om alles gereed te zetten en verwachten helemaal niets van u. Wij zijn er om u te ontzorgen, niet andersom. We volgen de afgesproken tijdsplanning en serveren precies wat u bij ons heeft geboekt. Na afloop van het diner zorgen wij ervoor dat alles weer keurig wordt opgeruimd, zodat u de volgende ochtend zonder zorgen wakker wordt. Wij nemen rustig afscheid zodat jullie de rest van de avond lekker kunnen natafelen!

04 Na het diner

in de dagen na het diner nemen we uiteraard nog contact met u op. We sturen dan ook de factuur per e-mail, samen met een link om een review achter te laten. Dit helpt ons altijd enorm!

Voor vragen over onze diensten en werkwijze kunt u altijd contact met ons opnemen! Stuur gerust een e-mail of een WhatsApp-bericht: +31 6 43 33 93 12.





Grands Rêves Catering