

FOODBOOK

FIER

— Fort Werk IV



Food for thought

Zien
Ruiken
Proeven
Voelen

We zijn een plek waar mensen elkaar live ontmoeten. Om elkaar te inspireren, om verbinding te maken en om samen te groeien. Wij creëren de juiste ambiance die deze ontmoetingen versterkt. Door alle zintuigen aangenaam te prikkelen. Door van een event een bijzondere beleving te maken. Want dat is wat live kan.

Goede, passende hapjes en drankjes zijn hierbij van onschatbare waarde. Ze spelen met het zicht, de reuk, de smaak en de tast van je gasten. Ze geven energie. Ze vormen een toegankelijk gespreksonderwerp. Ze creëren een moment om even te genieten of de zinnen te verzetten. Ze dragen bij aan jouw verhaal. Samen met jou zorgen we voor catering die je event ondersteunt, kracht bijzet of wellicht zelfs een statement is.

Dat doen wij in samenwerking met topchef Onno Kokmeijer. Onder zijn supervisie bereidt ons gepassioneerde keukenteam heerlijke en sprankelende gerechten. Of je kiest voor een walking dinner of een eenvoudige lunch, onze keukenartiesten begrijpen de impact van food & beverage op een event en delen deze duurzame visie. Alle gerechten zijn even vers en bereid met seizoensgebonden ingrediënten, zoveel mogelijk van lokale leveranciers. Alles wordt in huis én met liefde gemaakt.

Lees dit Foodbook als een leidraad. Zoals bij alles houden we ervan om buiten de kaders te denken. Blijf je erbinnen, geen probleem. Kleur je graag buiten de lijntjes? *Be our guest!*





INHOUD

ONTBIJT	4
ONTVANGST & BREAKS	5
SMOOTHIES	6
LUNCH	7
AMUSES	9
WALKING DINNER	10
SIT DOWN DINNER	11
VEGAN DINNER	12
SHARED DINNER	13
BBQ	14
KINDERMENU	15
DESSERT	15
BORREL BITES	16



ONTBIJT

ONTBIJT

€ 15,00

- Roomboter croissant
- Landbrood | Boerenkaas
- Jam
- Yoghurt met huisgemaakte granola

MAAK HET ONTBIJT COMPLETER OF BESTEL EEN LOS ITEM

- + € 9,00 Charcuterie | kokosyoghurt | vers fruit
- + € 8,25 Egg benedict of pancake met siroop

ONTBIJT ITEMS

- Croissant | roomboter | jam € 4,25
- Egg benedict klassiek € 6,50
- Egg benedict met zalm € 8,50
- American pancake maple syrup € 4,25
- Wafel | compote | room € 4,25
- Charcuterie plankje € 4,25
- Kokosyoghurt | huisgemaakte granola | vers fruit € 4,25
- Handfruit € 2,00
- Vers fruitsalade € 5,25

ONTVANGST & BREAKS

CUPCAKES OF PETIT FOURS MET LOGO

- Gepersonaliseerd met eigen logo

vanaf € 5,50

WARM VAN DE BAKKER

- Vegan sinaasappel brownie € 3,00
- Vegan appel noten cake € 3,00
- American cookie € 2,50
- Mini pastel de nata € 2,50
- Wortel-notencake € 3,00
- Bananenbrood € 3,00

KOEKJE ERBIJ?

Roomboterkoekjes of Cranberry haverkoekjes voor bij de koffie/thee.
2 items per persoon | € 2,00

BREAK ITEMS

- Quiche | feta | prei € 4,25
- Quiche | geitenkaas | vadouvan € 4,25
- Quiche | paddenstoel | dragon € 4,25
- Steam bun jackfruit € 4,00
- Steam bun pulled chicken € 4,25
- Broodje oesterzwam kroket € 4,75
- Broodje rundvlees kroket € 5,50
- Kaasbroodje | saucijzenbroodje € 4,25
- Granola notenbar € 3,00
- Smoothie € 5,75
- Dadeltruffel | pindakaas | haver matcha € 3,00
- Roules | kruidenroomkaas € 3,50

IN DE MIX

- Assortiment macarons € 2,50
- Assortiment friandises € 2,75
- Assortiment bonbons € 2,75

PETIT FOURS € 3,75

- Lemon curd
- Red velvet
- Chocolade | gezouten caramel

SMOOTHIES

Maak een keuze uit
onderstaande smaken

SMOOTHIE BAR € 6,00

- Spinazie | banaan | kiwi
- Sinaasappel | banaan
- Sinaasappel | aardbei
- Sinaasappel | kiwi
- Appel | komkommer | druif
- Yoghurt | aardbei
- Yoghurt | mango | passievrucht
- Yoghurt | banaan | limoen

Geef je bezoekers een energy boost
met een gezonde smoothie!

Door alle feestelijke kleuren zijn de
smoothies echte sfeermakers.

Per glas of kan geserveerd.

Zowel uitlopen als buffet.

LUNCH

LUNCH JUST BREAD

3 broodjes

€ 19,00

LUNCH MIX & MATCH

2,5 broodjes (keuze uit 4 soorten broodjes) | 1 soep | 1 salade

€ 24,95

MIX & MATCH BROODJES

- Kaas | mosterd mayonaise | rucola
- Kipsalade | pesto | courgette | rucola
- Surinaamse kip | zoutzure komkommer | kerrie mayonaise
- Spinata Romana | Parmezaan crème | veldsla
- Eiersalade | bieslook | mizuna
- Brie | muhamarra | cressonette
- Tomaat | mozzarella | pesto
- Martino | relish van pickles & Chili

VEGAN BROODJES

- Spicy mango humus | gegrilde groente | avocado | mesclun
- Muhammara | walnoot | granaatappel
- Japanse nori spread | kikkererwt | bieslook
- BBQ pulled jackfruit | rode ui | koriander | gebakken uitjes

SUPPLEMENT:

- Zalm | mierikswortel | bloemkool | mizuna + € 1,00
- Beef teriyaki | cashewcrème | bosui | taugé + € 1,00
- Carpaccio | truffel mayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola + € 1,00

SOEP

€ 4,25

- Shiitake bouillion
- Doperwt | basilicum | kokos
- Bospeen | sinaasappel | gele curry
- Knolselderij | truffel | veloute
- Gazpacho | tomaat | basilicum | paprika

SALADE

€ 5,35

- Caesar | romaine | ansjovis Parmezaanse kaas | kip | croutons | ei
- Rode biet | sinaasappel | granola | zwarte olijf
- Kikkererwt | geroosterde peentjes | komijn | raddichio
- Orzo | tomaat | komkommer | paprika | basilicum

POKÉ BOWL

- Poké bowl | tempeh | sojaboon | mango | komkommer | wortel | wakame € 7,50
- Poké bowl | zalm | sojaboon | mango | komkommer | wortel | wakame € 9,60
- Poké bowl | tonijn | sojaboon | mango | komkommer | wortel | wakame € 11,80

LUNCH

LUNCHBUFFET

€ 41,50

- Salade orecchiette | framboos | feta | tomaat
- Parelcouscous | pompoen | rozijnen | harissa | koriander
- Cannelloni | spinazie | ricotta | Parmezaanse kaas
- Lamskebab | raita
- Chili sin carne | vegan gehakt | zwarte bonen | mais
- Caesar salade
- Salade van gegrilde groenten
- Flatbread | baba ganoush | aubergine | kerrie
- Thinbread | geitenkaas | rode biet | spinazie

2 GANGEN LUNCH

Voor- en hoofdgerecht óf hoofd- en nagerecht

€ 37,00

- Rauw gemarineerde makreel | zoetzure groenten | crème crue | bieslook
- Rouleau van parelhoen | miso-ponzu jus | pommes fondant | wintergroenten
- Tartelette | crème Suisse | vers fruit

3 GANGEN LUNCH

€ 45,75

In overleg met de chef geven we een passende invulling aan de behoeften, afhankelijk van het seizoen.

SIGNATURE LUNCH

Prijs op aanvraag

Een signature lunch met invulling van chef-kok Onno Kokmeijer

AMUSES

€ 5,35 p.p | Kunnen worden besteld vanaf 20 stuks

VLEES EN VIS

- Ossenworst | Amsterdams zuur | brioche
- Oester | champagne sabayon + € 2,00

VEGAN

- Curry | kaffir crème | granaatappel | paprika
- Tostada | vegan kip | chimichurri | avocado
- Vegan zalm | gezouten citroen | aardappel kaantje | kombu
- Cornetto | crème van geitenkaas | kweepeer
- Puripan | linzen | schuim harissa
- Eclair | cashew crème | trappeur specerijen
- Mini quiche truffel | sjalot

WALKING DINNER

VIJF GANGEN WALKING DINNER

€ 67,50

- Ceviche van koningsbaars | gerookte avocado | zoete aardappel | vinaigrette passievrucht | jalapeno
- Bisque van kreeft | gele curry | groene appel | rivierkreeft
- Gnocchi | reblochon | hazelnoot | cevenne ui
- Gestoofde kalfswang | jus met gember | terrine van aardappel en knolselderij
- Moelleux | pistache crème | vanille-ijs

Walking dinner 4 gangen, zonder soep € 55,90

VIJF GANGEN WALKING DINNER

€ 67,50

- Tartaar van kalf | Amsterdams zuur | mosterd | zuurdesem
- Bouillon van shiitake | sesam | tuinboon | bospeen
- Risotto van parelgort | Goudse oplegkaas | kruiden salade
- Dorade | spaghettini | groene kruiden | citroen | antiboise
- Tiramisu | mokka | amaretto vijg

Walking dinner 4 gangen, zonder soep € 55,90

SIT DOWN DINNER

VIJF GANGEN SIT DOWN DINNER

€ 73,50

- Tartaar van hamachi | dashi | mierikswortel | rettich
- Zachte gegaarde kabeljauw | brandade | venkel | vichyssoise saus (gang vijf)
- Gebakken spruitjes | kastanje | rode ui | Parmezaanse kaas bieslook
- Flat iron steak | polenta | spitskool | koningsboleet | jus met nori
- Pistache taart | gemarineerde aardbei | verveine | vanille-ijs

Sit down dinner 3 gangen: € 51,75

Sit down dinner 4 gangen: € 62,75

VEGAN DINNER

VIJF GANGEN VEGAN DINNER € 62,75

- Gepofte bietjes | witlof | groene appel | koffie hazelnoot
- Bouillon van shiitake | sesam | tuinboon bospeen
- Gnocchi | saus van geroosterde groenten radicchio | bieslook
- Japanse aubergine | paprika salsa | saffraan aardappel | lavas
- Vegan chocolademousse | peer | vanille duindoorn

Het 5 gangen vegan dinner is mogelijk in sit down en walking dinner.

3 gangen € 43,50

4 gangen € 48,50

SHARED DINNER

SHARED DINNER € 49,50

- Ceviche koningsbaars | citrus | jalepeno
zoete aardappel
- Tomatensalade | burrata | basilicum
- Graved lax | dille | rode biet | komkommer

- Penne al Ragu | bolognese zoals deze echt
bedoelt is
- Kabeljauw | risotto van parelgort | bloemkool
- Aubergine | zwarte knoflook | feta
granaatappel

- Cheesecake van het seizoen
- Chocolademousse
- Vers fruit

Voor bovenstaande is een minimum aantal van
25 personen van toepassing.

BBQ

MIX & MATCH

VLEES

- Brioche | black angus burger | BBQ saus | rode ui
- Saté kippendij | huisgemaakte Indonesische satésaus
- Bavette | Julius rub
- Merguez worst | kip | kalf of lam | harissasalsa
- Lamsbout | raita
- Côte de boeuf | bearnaise (+ € 5,75)
- Kalfsspareribs | gerookte knoflooksaus

VIS

- Spies van gamba | Thaise knoflookmarinade
- Spies van gamba | knoflook | dragon | limoen
- Zalm en papillotte | doperwt | kervel | beurre blanc
- Dorade en papillotte | groene curry | aubergine | Thaise basilicum
- Makreel pepesan | bananenblad
- 1/2 kreeft | dragonboter (+ € 8,50)

VEGA

- Gegrilde groene asperges | gremolata
- Vegetarische yakitori | rettich | soja | sesam
- Vegetarische burger | brioche | tomaat | BBQ saus
- Gegrilde aubergine | crème van zwarte knoflook | granaatappel | feta
- Vegetarische braadworst | crème van mosterd en piccalilly
- Gevulde gepofte biet | geitenkaas | vadouvan | ingelegde rode kool

Voor de BBQ is een minimum aantal van 25 personen van toepassing.

BBQ € 42,50 MIX & MATCH!

- 4 items vlees, vis of vega
- 1 item aardappel
- 1 item brood
- 2 items salades

Een extra item toevoegen kan voor € 8,00 per persoon

BROOD | KIES 1 ITEM

- Maïsbrood | chipotleboter
- Baguette | kruidenboter

AARDAPPEL | KIES 1 ITEM

- Gevulde en gepofte zoete aardappel | vegetarische rendang | Atjar
- Gepofte aardappel | crème fraîche | bieslook

SALADE | KIES 2 ITEMS

- Salade van roseval | groene appel | cornichon | dragon
- Groene salade | French dressing | rucola | little gem
- Salade van parelcouscous | rozijn | koriander | citrus
- Tomatensalade | perzik | burrata | basilicum
- Amerikaanse coleslaw
- Maiskolf | chipotleboter

Geniet buiten van een heerlijke BBQ bij Fier Bussum.
Ontvang jouw gasten in onze prachtige tuin van maar liefst 25.000 m².

KINDERMENU

KINDERMENU

€ 17,50

- Tomatensoep
- Maïskip | aardappelgratin |
seizoengroente | appelmoes
- Dessert hetzelfde als de gasten of
Moelleux

DESSERT

DESSERT BAR

€ 12,00

- Mandarijn cheesecake
- Pistache dadeltaart
- Chocolade mousse
- Tiramisu taart
- Vegan sinaasappel brownie

Voor het dessert is een minimum aantal van
25 personen van toepassing.

BORREL BITES

STREETFOOD

- Choripan kip choriso en chimichurri € 5,20
- Bao bun kip of jackfruit € 4,15/4,00
- Smokey mini-burger € 7,95
- Frites | Parmezaan | aioli € 5,35
- Frites mayonaise € 4,95
- 3 soorten gyoza | tiryaki | bosui | cashew € 4,50
- Poké bowl | tempeh | sojaboon | mango | komkommer wortel | wakame | kimchi mayonaise € 8,60

STREETFOOD BORREL

€33,75

4 items naar keuze uit bovenstaand assortiment + dessert

BORREL BITES

BITTERGARNITUUR

€ 4,25 per persoon

- Rundvlees bitterbal
- Vegan bitterbal
- Kaasstengel
- Mini-loempia

Per 3 stuks.

BORREL

- Amsterdam plankje € 6,45 p.p
- Crudit  € 2,50 p.p
- Kaaskoekjes en nootjes € 2,50 p.p
- Charcuterie € 4,85 p.p
- Gemarineerde olijven € 2,50 p.p
- Borrelmix plank voor 5 personen € 30,00
- Grissini € 1,10 p.p.
- Crostini's € 2,75 p.p.
- Geroosterde padron pepers € 2,75 p.p.
- Brekbrood met twee soorten dips € 4,50 p.p.
- Mixplank € 6,50 p.p.
- Vegetarische/vegan mixplank € 6,50 p.p.
- Hoorntje kaas | worst | pickles € 4,25 p.p.



FIER

— Fort Werk IV

035 6916 788 | INFO@FIERBUSSUM.NL | FIERBUSSUM.NL

Alle genoemde bedragen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen en inclusief BTW.

spant!

● CONGRES ● THEATER ● FIER BUSSUM ● DE BOERDERIJ ● 100% CO₂ NEUTRAAL