



FORT ALTENA

FOODBOOK 2026



OVER FORT ALTENA

Pal aan de A27 ligt het cultuurhistorisch erfgoed Fort Altena. Het Fort vormde onderdeel van de Nieuwe Hollandse Waterlinie en is destijds aangekocht door Brabants Landschap. Bij ons tref je een gezellige brasserie met een groot terras. Daarnaast is er alle tijd en ruimte voor bedrijfsevenementen en bruiloften. Denk daarbij aan congressen, product launches, sales kick-offs, personeelsfeesten, vergaderingen, beurzen en trainingen. Omdat het Fort over maar liefst 8 hectare buitenruimte beschikt, zijn de mogelijkheden voor teambuilding, festivals en sport vrijwel eindeloos. Graag tot ziens!



ZAKELIJK THE PLACE TO MEET

Hartelijk welkom op Fort Altena, de locatie bij uitstek om doelgroepen te informeren, om te verbinden, om contact te maken en te verstevigen en zeker ook om als vanouds elkaar te ontmoeten.



PARTICULIER THE PLACE TO PLAY & PARTY

Onze locatie is uniek in vele opzichten. We hebben veel verschillende ruimtes waar we feesten en bruiloften organiseren en activiteiten aanbieden. En daarbij is er ook nog eens een buitenterrein van 8 hectare groot!



BRASSERIE THE PLACE TO EAT & DRINK

Even lekker onthaasten? Kom dan genieten van al het lekkers dat onze brasserie te bieden heeft. Van een kop koffie met vers appelgebak tot één van onze gerenommeerde lunches, of een borrel met bittergarnituur, bij onze brasserie bent u aan het juiste adres.





OVER ONZE CATERING

Onze vaste cateringpartner is een jong en dynamisch cateringbedrijf dat ieder event omtovert tot een bijzonder en memorabel moment. Zij creëren impactvolle (merk)belevingen die je als gast niet snel zult vergeten.

Maar Fort Altena denkt mee in de organisatie van het totale evenement, niet alleen de catering. Met onze no-nonsense werkmentaliteit steken wij graag onze handen uit de mouwen om het al onze gasten naar de zin te maken.

ONDERNEMEN VOOR DE TOEKOMST

Met onze catering streven we ernaar om een positieve bijdrage leveren aan het voedselsysteem. We zijn hierin misschien niet de beste van de klas, maar we werken er keihard aan om zoveel mogelijk goed te doen voor de natuur en maatschappij. We komen het allerliefst met ingrediënten uit het seizoen en werken zoveel mogelijk samen met lokale leveranciers. Samen met onze partners beloven we goed voor je te zorgen.



BRUNCH

Brunch HEALTHY

Uitgaande van twee toasts en twee stuks comfort food per persoon

TOAST VAN DESEMBROOD

- Smashed avocado, granaatappelpitjes, tuinkers, rucola (V)
- Hummus, feta, spinazie, geroosterde pompoenpitten (V)
- Egg salad, bacon, bieslook, rode ui
- Smoked salmon, roomkaas met bieslook, rode ui, kappertjes

COMFORT FOOD (V)

- Shakshuka, ei, tomaat, flatbread
- Oatmeal banana pancakes, pecan, maple syrup
- Breakfast burrito, scrambled eggs, zoete aardappel, avocado, bonen

MINIMALE AFNAME 20 PERSONEN

20-50 kies 3 soorten toast, kies 2 soorten comfort food

> 50 alle soorten



LUNCH

Lunch BASIC

Uitgaande van drie broodjes per persoon

Combinatie van zachte en harde broodjes:

- Zachte witte bol met topping; rosso sla, eiersalade, augurk
- Zachte bruine bol met topping; mosterdmayonaise, belegen kaas, tomaat, rucola
- Zachte mais bol; kerriemayonaise, gerookte kipfilet, zongedroogde tomaat, rucola
- Pistolet wit; honing-mosterdmayonaise, achterham, komkommer, tomaat, Romaanse sla
- Pistolet bruin; roombrie, tomaat, rucola
- Kaiserbroodje; rosso sla, kipkerrie salade, komkommer
- Ruitbroodje meergranen; gegrilde paprikahumus, gegrilde courgette, tomaat, spinazie
- Ruitbroodje donker; pesto, mozzarella, tomaat, rucola



Lunch WRAPS & SANDWICHES

*Uitgaande van drie items per persoon
(2 x sandwich/1 x halve wrap)*

Combinatie van boeren sandwiches en wraps.

- Sandwich donker; rosso sla, sellery-peppadewsalade, komkommer
- Sandwich donker; roombrie, tomaat, rucola
- Sandwich donker; tomatentapenade, serranoham, zongedroogde tomaat, komkommer, rucola
- Sandwich mais; mosterdmayonaise, komijnkaas, tomaat, komkommer, Romaanse sla
- Sandwich mais; tonijnsalade, augurk, Romaanse sla

- Wrap naturel; roomkaas, gerookte zalm, kappertjes, rucola
- Bietenwrap; gegrilde paprikahumus, gegrilde courgette, tomaat, spinazie
- Wortelwrap; spicy mango humus, komkommer, spinazie, pijnboompitten



Lunch PREMIUM

Luxe mini desemsnedes, open belegd met luxe belegsoorten en garnituren
(3,5 p.p.)

- Gerookte zalm, avocadoroomkaas, komkommer, tuinkers, little gem
- Muhammara, salade van appel en rode biet, bosui, geroosterde zonnebloempitten
- Mozzarella, Coppa di Parma, vijgenchutney, zongedroogde tomaat, bieslook, zwarte peper
- Gerookte ribeye, pesto, Parmezaanse kaas, ingelegde rode ui, pijnboompitten, rucola
- Smashed avocado, little gem, gekookt ei, zongedroogde tomaat, tuinkers
- Pulled chicken tandoori, romaanse sla, tzatziki, verse atjar tjampoer



Lunch FINGERFOOD

Organiseert u een evenement waar veel genetwerkt wordt tijdens de lunch? Bij de fingerfood lunch serveren we mini broodjes & sandwiches op etagères. De broodjes zijn handzaam en gemakkelijk te nuttigen tijdens een gesprek.

Uitgaande van vier items per persoon

VLEES

- Red Hot Chili Pepper - Tomatentapenade, serrano ham, tomaat, rucola
- Vadouvan-puntje - Gerookte kipfilet, muhammara, komkommer, rucola
- Bolletje karwijzaad - Rosso sla, kipkerriesalade, paprika, bieslook
- Bieten wrapje - Pesto mayo, spinata romana, augurk, jalapeño, romaanse sla

VIS

- Mini dille/zeezout brioche-puntje - Avocadocrème, gerookte zalm, rucola
- Mini waldkornbolletje - Rosso sla, krabsalade
- Mini maisbolletje - Romaanse sla, tonijnsalade, augurk
- Wrapje - Roomkaas, gerookte zalm, komkommer, kappertjes, romaanse sla

VEGA

- Kampioenpuntje - Roombrie, tomaat, rucola
- Bolletje gerookte paprika - Muhammara, komkommer, romaanse sla, granaatappelpitjes
- Bolletje kurkuma/zwarte peper - Mosterdmayonaise, oude kaas, tomaat, rucola
- Wortelwrapje - Spicy mangohummus, spinazie, komkommer, pijnboompitten



Lunch UITBREIDING SOEP

Uitgaande van één soep per persoon

SOEPEN

- Tomatensoep met crème fraîche en verse kruiden
- Geroosterde paprikasoep
- Kerrie/kokossoep
- Aardappel/courgettesoep
- Wortel/gembersoep
- Champignonsoep
- Aspergesoep (seizoen)
- Erwtensoeep (seizoen)

MINIMALE AFNAME 20 PERSONEN

> 20 kies 1 variant

> 100 kies 2 varianten



Lunch

UITBREIDING SALADE

Uitgaande van één salade per persoon

SALADES

- Gemengde salade caprese
- Gemengde groene salade met tonijn
- Gemengde groene salade met kipdijfilet
- Gemengde groene salade met feta
- Geroosterde groenten met spinazie
- Pasta penne met ricotta, paprika, tomaatjes, spinazie en Parmezaanse kaas
- Quinoa met diverse fijne groenten

MINIMALE AFNAME 20 PERSONEN

> 20 kies 1

> 100 kies 2 varianten



SITTING DINNER

Sitting dinner

KLASSIEK

Onze chefs bereiden een klassiek brasserie 3 gangen diner voor uw gasten. Vooraf verzorgen we brood met boter en olijfolie met zeezout.

VOORGERECHTEN

- Rundvlees carpaccio, rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas flakes
- Strandkrabben soep, venusschelpvlees, room, cayennepeper
- Salade Tête de Moine kaas, mizuna sla, krotenmosterd (V)

HOOFDGERECHTEN

- Op de huid gebakken roodbaarsfilet, gezouten botersaus
- Gegrilde diamanthaas, kruidige port jus
- Ravioloni paddenstoelen-truffel, zwarte olijf saus, oude kaas, bieslook (V)

Friet en frisse salade worden op tafel apart geserveerd

DESSERTS

- Chocolade dessert taartje met meringue en ganache (V)
- Crème brûlée, tonkabonen, rietsuiker (V)

MINIMALE AFNAME 20 PERSONEN

> 20 kies 1 voorgerecht, kies 1 hoofdgerecht en kies 1 dessert per persoon



SHARED DINNER

Shared dinner ITALIAN

VOORGERECHTEN

- Assortment bijpassende broodsoorten (V)
- Extra vierge olijfolie, kruidenboter, pesto, tapenades (V)
- Gemarineerde olijvenmix (V)
- Meloen, serrano ham
- Insalata salmone, rucola, koud gerookte zalm, citrus vinaigrette, venkel
- Insalata della cucina, groene salade, witte kaas, geroosterde pijnboompitten, pommodori tomaten (V)
- Insalata di patate, huisgemaakte aardappelsalade, bieslook, bosui (V)

HOOFDGERECHTEN

- Lasagna bolognese, gehakt, béchamel saus, Parmezaanse kaas, oregano
- Pasta funghi, paddenstoelen, oregano, basilicum, plant based kookroom (V)
- Verse witvis MSC, witte wijn botersaus, ratatouille
- Di Carne, gegrild rundvlees, Italiaanse kruiden, geroosterde rozemarijn aardappelen

DESSERTS

- Chocolademousse, notenkruim, chocolade fantasie (V)
- Panna cotta, room, seizoen fruit (V)
- Mini crème brûlée in bladerdeeg kuipje, rietsuiker (V)

Maak van het shared diner een Deluxe variant door te kiezen voor een extra gang. Vraag naar de mogelijkheden, we maken graag een voorstel op maat.

MINIMALE AFNAME 30 PERSONEN

30-100 alle voorgerechten, kies 3 hoofdgerechten, kies 2 desserts

> 100 alle soorten



Shared dinner

TAPAS

Tapas dinner party! Voor dit diner wordt de gehele tafel vol gezet met Tapas, alles in kleine bakjes.

TAPAS FRIAS

- Pan con alioli y tapenade
- Zongedroogde tomaatjes
- Gemarineerde olijven
- Ansjovis spies met groene olijf
- Diverse Spaanse kazen waaronder Manchego
- Jamón en Chorizo
- Uien in aceto balsamico
- Pulpo, gemarineerde inktvissalade

HOT DISHES

- Pollo gemarineerde kippenpootjes
- Albondigas con salsa de tomate, Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus
- Pinchotos, gemarineerde vleesspiesjes met diverse dips
- Gambas al ajillo, garnalen in knoflookolie
- Champiñones, gebakken champignons

SIDE DISHES

- Patatas bravas, mojo rojo
- Tortilla, Spaanse aardappel taart
- Orzo Spaanse pastasalade met tomaat, groene paprikaolijven, witte ui en komkommer (v)
- Gebakken courgette, aubergine en paprika

MINIMALE AFNAME 30 PERSONEN

30-100 alle tapas frias, kies 4 hot dishes, kies 3 side dishes

> 100 alle soorten



Shared dinner

GREEK

Greek Mediterranean dinner party! De gehele tafel wordt vol gezet met Griekse gerechtjes, alles in kleine bakjes.

MEZZE (V)

- Grieks plat tafelbrood
- Gemarineerde olijven
- Groene pepers
- Witte kaas
- Tzatziki
- Kikkererwtenspread met koriander en limoen
- Gegrilde bijpassende groenten
- Dolmadaki, wijnbladeren, rijst
- Zongedroogde tomaten

HOT DISHES

- Souvlaki kip, Griekse kruiden met paprika en ui
- Souvlaki varken, Griekse kruiden met paprika en ui
- Keftedakia, Griekse gehaktballetjes in tomatensaus
- Kalamaria, inktvisringen met knoflook en gestoofde uien

SIDE DISHES

- Gestoomde witte rijst met tomaten (V)
- In de schil geroosterde aardappelen met grof zeezout (V)
- Griekse salade met tomaat, groene paprika, Kalamata olijven, witte ui en komkommer (v)
- Risoni, Griekse pasta met tomatensaus, courgette, paprika en olijfolie (v)

MINIMALE AFNAME 30 PERSONEN

30-100 alle mezze, kies 3 hot dishes, kies 2 side dishes

> 100 alle soorten



WALKING DINNER

Walking dinner

5-GANGEN

Koudgerookte zalm, aangemaakte groente, kervel vinaigrette, suikersla, cress

Tartaar van Hollands rundvlees, appelkappertje, mosterddip, tabasco kaas popcorn

Op de huid gebakken seizoensvis, koekje van aardappel, gezouten botersaus

Gegrilde entrecote, zeezout, aardappel mousseline, dragonjus

Gekookte room, tonkabonen, frambozen kletschop, Atsina cress (V)

MINIMALE AFNAME 30 PERSONEN



Walking dinner

6-GANGEN

Deel 1 - Kies twee voorgerechten, één soep, één visgerecht, één vleesgerecht en één dessert

KOUDE VOORGERECHTEN

- Koud gerookte zalm, rode biet, sinaasappel, aangemaakte groente, kervel vinaigrette
- Gemarineerde garnalen, gezouten citroen, bieslook, rode ui
- Knolselderij carpaccio, rucola, geroosterde pijnboompitten, gedroogde tomaat (V)
- Coquille, tuinerwten crème, algenpoeder, Fleur de sel
- Rauwe makreel ceviche, limoen, wasabi kruim, zoete aardappel
- Mini steak tartaar, kappertjes, sjalot, mosterd
- Gekleurde mini tomaten, burrata, basilicum, pistache (V)

CAPUCCINO SOEP

In dubbelwandig glas;

- Groenten bouillon, gezouten geslagen room, tomatenolie (V)
- Bospaddenstoelen bouillon, peterselie room, geroosterde sesamzaadjes (V)
- Tomaten bouillon, kervel room, cress (V)

MINIMALE AFNAME 50 PERSONEN



Walking dinner

6-GANGEN

Deel 2 - Kies twee voorgerechten, één soep, één visgerecht, één vleesgerecht en één dessert

VIS SPECIALITEITEN

- Witpoot garnalen, rode peper, lente uien
- Op de huid gebakken zeebaars, risotto, dragon botersaus
- Gegrilde zalmfilet, koekje van aardappel, gezouten botersaus
- Petit four van gerookte zalm, tomatenjus

VLEES SPECIALITEITEN

- Gebakken diamanthaas, kalfsjus, hazelnoot, truffelchips
- Gegrilde entrecote, seizoensgroente, jus van verspillingsgroente
- Gebraden eendenborst, sinaasappel zeste, pompoen gnocchi
- Gebakken kalfsvlees, Madeirajus, kaaskoekje

VEGETARISCHE SPECIALITEITEN

- Gegrilde groene asperges, Parmezaanse kaas, Aceto balsamico (V)
- Ravioloni, paddenstoelen, truffel, plantbased roomsaus (V)

MINIMALE AFNAME 50 PERSONEN



Walking dinner

6-GANGEN

Deel 3 - Kies twee voorgerechten, één soep, één visgerecht, één vleesgerecht en één dessert

DESSERTS (V)

- Tiramisu klassiek
- Luchtige chocolade mousse
- Crème brûlée, rietsuiker

Optioneel, meerprijs:

SAY CHEESE (V)

- Selectie van harde en zachte binnen- en buitenlandse kazen
- Brioche, notenbrood, crostini's
- Chutneys van onder andere kweepeer en vijg
- Blauwe druiven

MINIMALE AFNAME 50 PERSONEN



BUFFET

Buffet CLASSIC

Vooraf verzorgen we diverse broodsoorten met room- en kruidenboter

KOUDE GERECHTEN

- Vissalade, diverse vissoorten, waaronder geroosterde Noorse garnalen en makreel
- Pastasalade, gegrilde groenten, olijven, Parmezaanse kaas (V)
- Huzarensalade, diverse vleeswaren waaronder rosbief en fricandeau
- Diverse broodsoorten met roomboter, kruidenroomboter, pesto en tapenade (V)

WARME GERECHTEN

- Geroosterde warme beenham, honing-mosterdsaus
- Kipdijsaté, satésaus
- Gebakken Noorse zalmfilet, citroenbotersaus

BIJGERECHTEN

- Gebakken aardappels met zeezout (V)
- Penne pasta met groenten garnituur (V)

MINIMALE AFNAME 20 PERSONEN



Buffet ITALIAN

ANTIPASTI

- Vers gebakken broodsoorten (V)
- Pesto, tapenade, kruidenboter, roomboter (V)
- Charcuterie van diverse gedroogde dun gesneden worst- en ham soorten
- Tomatensalade, gemarineerde groente, oregano (V)
- Salade Caprese, mozzarella, tomaat, basilicum, olijven (V)
- Gerookte zalm, rucola, kappertjes, artisjok, citroenmayonaise
- Vis terrine, cocktail mayonaise
- Gemarineerde gemengde olijven mix (V)

PASTAS & MORE

- Pasta con Funghi, paddenstoelen, truffelroomsaus, groene kruiden (V)
- Pasta Napolitana, kerstomaatjes, knoflook, verse peterselie, olijfolie (V)
- Lasagne van rundvlees, courgette, aubergine, paprika, tomatensaus, mozzarella, bechamelsaus

Geserveerd met diverse toppings zoals: pijnboompitjes, Parmezaanse kaas, rucola, olijven, rode ui, gedroogde tomaten (V)

MINIMALE AFNAME 20 PERSONEN



Buffet NEW STYLE

KOUDE GERECHTEN

- Geroosterde Roseval aardappel, peterselie, paprika, bosui (V)
- Caesar salade, romeinse sla, Parmezaanse kaas, kip, ansjovisdressing
- Mini mozzarella, tomaat, rode ui, basilicum (V)
- Rizo orzo, pulled zalm, citroen, groene kruiden, Noorse garnalen
- Diverse broodsoorten met roomboter, kruidenroomboter, pesto en tapenade (V)

WARME GERECHTEN

- Zalmfilet, gesmoorde prei, strandkrabben saus, limoenschaafsel
- Aardappelgratin, kaas, room, knoflook (V)
- Gebakken kippendij, champignons, uien, groene kruiden, roomsaus
- Ratatouille, tomatensaus, tijm (V)

DESSERTS

- Seizoensvruchten longueur (V)
- Gekookte room, kletskep, fruit (V)
- Chocolademousse, parels, meringue (V)

MINIMALE AFNAME 20 PERSONEN



Buffet

STAMPOTTEN

STAMPOTTEN (KIES ER 3)

- Boerenkool met rookworst
- Andijviestamp met gebraden rundergehaktbal
- Hutspot met uitgebakken spekklap
- Zuurkool met spekjes en rookworst
- Zoete aardappel met rucola en vega balletjes V

GARNITUREN

- Hollandse tafelzuren, augurk, zilverui, Amsterdamse ui
- Appelcompote
- Grove mosterd en fijne mosterd
- Vleesjus



BBQ

BBQ

SMOKEY CLASSICS

VAN DE GRILL

- Rundvlees in zijn geheel gegrild, grof zeezout, zwarte peper, knoflook, rozemarijn
- Gemarineerde spareribs
- Zalmpakketjes met fijne kruiden
- Gekruide kippendij

Geserveerd met bijpassende sauzen zoals smokey BBQ saus, tomatensalsa, jalapeno mayonaise, knoflook mayonaise

SALADS & MORE

- Aardappelsalade, beenham snippers, lente-ui, mayonaise, gerookte paprika poeder
- Tomatensalade, tomaat, olijven, rode ui, witte kaas, olijfolie (V)
- Couscous, munt, olijfolie, tomaat, courgette (V)
- Diverse broodsoorten met roomboter, kruidenroomboter, pesto en tapenade (V)

MINIMALE AFNAME 20 PERSONEN



BBQ

ZUID-AMERIKAANS

VAN DE GRILL

Uitgaande van 4 items p.p.

- Runderburger met licht pittige kruiden
- Rundvlees in zijn geheel gegrild en gemarineerd met roze zout uit de molen
- Pincho van gemarineerde kipfilet
- Gamba met schil, uien, knoflook en platte peterselie
- Zalmpakketjes, citroen en salsa verde

- Geroosterde maiskolven met roomboter en Himalaya zout (V)

Geserveerd met bijpassende sauzen zoals smokey BBQ saus, tomatensalsa, jalapeño mayonaise, knoflook mayonaise

SALADS & MORE

- Bonensalade, met onder andere kidney bonen, mais, uien en koriander (V)
- Aardappelsalade, chorizo, groene pepers en chili flakes
- Kip salade, groene salade met kip en mango
- Pittige koolsalade met rode ui en koriander, citroen, knoflook en paprika (V)
- Diverse broodsoorten met roomboter, kruidenroomboter, pesto en tapenade (V)

MINIMALE AFNAME 20 PERSONEN



BBQ OKLAHOMA SMOKER

VLEES VAN DE GRILL

Uitgaande van 4 items p.p.

- American style ribs, smokey BBQ glaze
- Runderburger met diverse toppings
- Runder entrecôte, gerookte paprika, rietsuiker
- Gemarineerde kipfilet, paprika, citroen
- Zalmpakketje, citroen, groene kruiden
- Black tiger garnaal, knoflook, koriander

- Mais van de grill, zout, limoen, roomboter (V)
- Gepofte aardappel van de grill (V)

Geserveerd met bijpassende sauzen zoals smokey BBQ saus, tomatensalsa, jalapeno mayonaise, knoflook mayonaise

SALADS & MORE

- Orzo pastasalade, zongedroogde tomaat, paprika, witte kaas (V)
- Grove aardappel salade, beenham, bieslook, lente uitjes
- Rundvleessalade, augurk, mayonaise, aardappel.
- Couscous, munt, olijfolie, tomaat, courgette (V)
- Diverse broodsoorten met roomboter, kruidenroomboter, pesto en tapenade (V)

MINIMALE AFNAME 20 PERSONEN



BBQ SPECIALS

OFYR BBQ EXPERIENCE

De OFYR BBQ experience is gebaseerd op de traditionele Hollandse BBQ. Uw chef pakt de klassiekers ambachtelijk aan en geeft deze haar eigen saus. Als voorbeeld de all-time favorite; Huisgemaakte Balinese Sateh, zoetzuur van komkommer en kokosrijst. Een herkenbaar gerecht, met exotische twisten zoals Kaffir Lime, kokos en citroengras. Tijdens deze BBQ-experience kunt u heerlijk met uw gasten proeven, praten en genieten.

MENU 1

Balinese Kipsateh
Carpaccio Hiphang
Gamba's à la plancha
Tataki gegrilde zalm
Runder tartaarburger



OFYR BBQ EXPERIENCE

MENU 2

Amuse

Coquilles vadouvan en citroengras

Balinese Kipsateh

Runder tartaarburger

Tataki gegrilde zalm

Cote a l' os béarnaise en gegrilde groente

MENU 3

Amuse I

Amuse II

Coquilles vadouvan en citroengras

Balinese Kipsateh

Carpaccio van Hiphang

Tataki gegrilde zalm

Cote a l' os béarnaise en gegrilde groente

Geflambeerde ananas



DESSERT

Dessert

IJSCOWAGEN

Alleen mogelijk in combinatie met buffet, BBQ of Streetfood.

ROOM- & SORBETIJS

DIVERSE SMAKEN ZOALS

- Citroen
- Framboos
- Bloedsinaasappel
- Yoghurt
- Karamel
- Cookie dough
- Chocolade
- Amarene
- Cookies
- Hazelnoot
- Mokka
- Pistache
- Straciatella
- Vanille
- Witte chocolade

MINIMALE AFNAME 20 PERSONEN

Uitgaande van 2 bollen per persoon

20-50 drie smaken

>50 vier smaken



Dessert SUNDAE

Alleen mogelijk in combinatie met buffet, BBQ of Streetfood. Uitgaande van 1 item per persoon.

TOPPINGS DIVERSE TOPPINGS ZOALS

- Chocolade fantasie
- Stroopwafel crumble
- Sprinklers
- Mini marshmallows

TOPPINGS

- Aardbeien saus
- Karamel saus
- Chocolade saus

MINIMALE AFNAME 125 PERSONEN



Dessert

MINI DESSERTS

Alleen mogelijk in combinatie met buffet, BBQ of Streetfood. Uitgaande van twee desserts per persoon.

DESSERTS

- Crème brûlée, klassiek dessert
- Panna cotta, roodfruit
- Trifle, fruit, mascarpone, krokante koek crumble
- Chocolade, witte chocolade, passiefruit
- Tiramisu, vanille, gekarameliseerde noten, koekkrum
- Chocolademousse, diverse structuren van chocolade

MINIMALE AFNAME 20 PERSONEN

> 20 kies 3 soorten

50-100 kies 4 soorten

> 100 alle soorten



Dessert CHURROS

Alleen mogelijk in combinatie met buffet, BBQ of Streetfood. Uitgaande van 1 portie per persoon.

TOPPINGS

- Kaneel suiker
- Chocolade saus

MINIMALE AFNAME 50 PERSONEN



Dessert

DESSERTWAGEN

Diverse desserts, alleen mogelijk in combinatie met buffet, BBQ of Streetfood.

Uitgaande van 2 items per persoon

- Tiramisu, vanille, gekarameliseerde noten, koekkrum
- Panna cotta, fruit decoratie
- Mascarpone mousse, seizoensfruit, amandel
- Chocolademousse, diverse structuren van chocolade
- Lemon pie, limoncello, Italiaans schuim

MINIMALE AFNAME 50 PERSONEN

> 50 kies 3 soorten

50-100 kies 4 soorten

> 100 alle soorten



STREETFOOD PICK & MIX

Streetfood DIVERSE ITEMS

Wij serveren altijd 3 items p.p.

Je kiest de items uit de keuzelijsten

- 30 - 49 personen, 3 items (1 item per lijst)
- 50 - 99 personen, 3 items (1 item per lijst)
- 100 - 149 personen, 4 items (1 item per lijst + 1 extra keuze)
- 150 - 300 personen, 5 items (1 item per lijst + 2 extra keuzes)
- Bij meer dan 300 personen maken wij graag een voorstel op maat



Streetfood KEUZE LIJST 1

*Deze items zijn incl. foodtruck
Kies 1 van onderstaande items*

- Burger Truck
- Tortilla Truck
- Hotdog Truck
- Pita Döner Truck
- Loaded Fries Truck
- Curry Truck



Streetfood KEUZE LIJST 2

Deze items zijn incl. piaggio

Kies 1 van onderstaande items

- Saté
- Rendang
- The Bao Bun
- Italian Pasta Bar
- Chili con Carne / Chili sin Carne
- Pizza (steenoven met Piaggio)
- Flammkuchen (Piaggio met elektrische ovens)
- The Best Ball's Piaggio



Streetfood

KEUZE LIJST 3

Deze items zijn vanaf een foodcorner/buffet
Kies 1 van onderstaande items

- Poke Bowl
- Charcuterie Bar
- Mezze Bar
- Salad Bar
- Nacho's
- Dimsum



UITWERKING STREETFOOD KEUZELIJST 1

Streetfood BURGERS

Onze hamburgers zijn gemaakt van 100% puur rundvlees en worden uitsluitend gekruid met gemalen witte peper en zout

BROODJE HAMBURGER

- **Classic**, 100% runderburger, brioche bun, augurk, rode ui, kropsla, Fort Altena's geheime burgersaus
- **Cheese**, 100% runderburger, brioche bun, cheddarkaas, augurk, rode ui, kropsla, Fort Altena's geheime burgersaus
- **Vegetarisch**, NoBeef burger (vegan), brioche bun, augurk, rode ui, kropsla, Fort Altena's geheime burgersaus (V)



Streetfood TORTILLA

TORTILLA | SOFT SHELL TACO

- Chicken, gemarineerd in tequila, romaanse sla, kidney bonen, jalapeno
- No Chicken (vega slager), spicy, romaanse sla, kidney bonen, tomato salsa (V)
- Beef, spicy, romaanse sla, kidney bonen, tomato salsa

SIDE DISH

- Veggie tex mex salad, mais, romaanse sla, sour cream, sweet salsa



Streetfood HOTDOG

Een ambachtelijke hotdog met diverse toppings & sauzen. U en uw gasten hebben de keuze uit

- Klassieke hotdog
- Veggies dog
- Kalfs merguez (halal, op aanvraag)

TOPPINGS (V)

- Gefrituurde ui
- Augurk
- Zoetzure rode kool
- Nori
- Gemarineerde kool
- Jalapeño relish
- Mosterd
- Tomatenketchup



Streetfood DÖNER

DÖNER

- Pita, döner, kropsla, tomaat, komkommer, sriracha mayonaise
- Pita, vegetarische kipstuckjes, kropsla, tomaat, komkommer, sriracha mayonaise (V)



Streetfood LOADED FRIES

LOADED FRIES

- Loaded fries | chili (halal) | cheddar | Sriracha mayonaise
- Loaded fries | rendang | atjar | gefrituurde ui | Jalapenomayo
- Loaded fries | truffel mayonaise | Parmezaanse kaas | bosui (V)



Streetfood CURRY

CRAZY CURRY

De curry's uit de hele wereld staan hier centraal. Aan ieder traditioneel gerecht geven wij een eigen twist. De kruidenmixen zijn huisgemaakt en op basis van verse knoflook, gember, tomaten en Spaanse ui.

- Tika bombay chicken curry
- Proudly vegetarian kikkererwtencurry (V)

SERVED WITH

- Basmati rijst, erwten, munt-yoghurtsaus, zoetzure salade, pappadum (V)



UITWERKING STREETFOOD KEUZELIJST 2

Streetfood

SATÉ

SATÉ (kies één soort)

- **Saté ayam**, saté van kip , pindasaus, zoetzure komkommersalade
- **Saté babi**, saté van varkensvlees, pindasaus, zoetzure komkommersalade
- **Saté tempeh**, sate van tempeh, ketjapsaus, zoetzure komkommersalade

BIJGERECHTEN

- **Gado gado salade**, groentesalade, taugé, boontjes, wortel, pindasaus, ei
- **Nasi goreng**, gebakken rijst, groente, ei, specerijen



Streetfood RENDANG

RENDANG

Rendang is een traditioneel Indonesisch gerecht, gekenmerkt door langzaam gestoofd rundvlees in een rijke, kruidige kokossaus, vaak geserveerd met rijst. Het staat bekend om zijn complexe smaken en wordt beschouwd als een van de heerlijkste gerechten uit de Indonesische keuken

- **Beef Rendang**, nasi kuning, zoetzure komkommersalade



Streetfood

BAO BUN

BAO BUN, STEAMED BUN (kies één soort)

- **Zalm**, Pulled salmon, teriyaki
- **Chicken**, gemarineerde kip, sriracha
- **No chicken**, gemarineerde kipstuckjes, sriracha (V)
- **Buikspek**, gelakt buikspek, hoisin saus

TOPPINGS (V)

- Zoetzure groentes
- Geroosterde pinda's
- Verse kruiden als Thaise basilicum, koriander
- Gefrituurde uitjes



Streetfood

ITALIAN PASTA

PASTA BAR(kies twee soorten)

- Pasta Napolitana, kerstomaatjes, knoflook, verse peterselie, olijfolie (V)
- Pasta con funghi, paddenstoelen, truffel, room en groene kruiden (V)
- Pasta bolognese, klassieke kruidige bolognesesaus

Geserveerd met diverse toppings zoals: pijnboompitjes, Parmezaanse kaas, rucola, olijven, rode ui, tomaten (V)



Streetfood

CHILI CON/SIN CARNE

CHILI CON & SIN CARNE

- Chili con carne, gestoomde witte rijst
- Vegan chili sin carne, vegan variant, gestoomde witte rijst (V)

TOPPINGS (V)

- Lentoui
- Limoen
- Jalapeño's
- Sour cream
- Guacamole
- Tomatensalsa
- Koriander



Streetfood PIZZA'S

PIZZA'S

Verse pizzabodem uit de steenoven, belegd met diverse ingrediënten, waaronder:

- Verse tomatensaus (V)
- Ham
- Salami
- Tonijn
- Ansjovis
- Mozzarella (V)
- Belegen kaas (V)
- Parmezaanse kaas (V)
- Gorgonzola (V)
- Ui (V)
- Champignon (V)
- Paprika (V)
- Olijven (V)
- Rucola (V)
- Oregano (V)



Streetfood FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN

Uit de oven, verse bodem belegd met diverse ingrediënten o.a:

- Sour cream (V)
- Spek
- Chorizo
- Serranoham
- Anjovis
- Belegen kaas (V)
- Parmezaanse kaas (V)
- Gorgonzola (V)
- Rode ui (V)
- Champignon (V)
- Paprika (V)
- Rucola (V)
- Zoete aardappel (V)



Streetfood

GOT SOME BALLS

BALLEN BAR

Vanuit deze bar zullen we de lekkerste ballen serveren. De ballen worden handgedraaid en worden gemaakt van de allerbeste ingrediënten.

GERECHTEN

- Gebraden rundergehaktbal uit de jus

SAUZEN

- Mosterd
- Piccalilly
- Mayonaise
- Ketchup

EXTRA TOEVOEGING à € 1,00 pp

- Zacht brioche broodje



UITWERKING STREETFOOD KEUZELIJST 3

Streetfood CHARCUTERIE

*Vanaf onze Mediterrane charcuterie corner zullen we diverse Mediterrane specialiteiten serveren.
De corner wordt aangekleed met diverse decoratieve items, waaronder een kenmerkende Berkel.*

CHARCUTERIE & CHEESE

- Diverse Mediterrane ham- en worstsoorten
- Binnen- en buitenlandse kazen
- Tapenades & chutneys



Streetfood

POKE BOWL

POKE BOWL (kies één soort)

- **Poké fish**, zalm, avocado, edamame, wakame, zoetzure groente, sriracha mayonaise
- **Poké veggie**, edamame, avocado, wakame, zoetzure groente, sesam soja
- **Poké chicken**, kip, komkommer, edamame, wakame, sriracha mayonaise



Streetfood

MEZZE PLATEAU

MEZZE

Diverse soorten flatbread geserveerd met toppings zoals:

- Verse hummus, baba ganoush, roomkaas, muhammara (V)
- Verse feta, gemarineerde olijven (V)
- Gevulde pepers (V)
- Gegrilde groenten (V)
- Gemarineerde artisjokken (V)
- Dolmades; gevulde wijnbladeren (V)

FALAFEL PITA BAR

Vanuit deze bar wordt de lekkerste falafel gemaakt van kikkererwten, geserveerd in een pitabroodje met knapperige groente toppings en de beste home made yoghurtsaus.

- Pita, falafel, rode ui, groene kruiden, munt-yoghurtdip (V)



Streetfood SALAD BAR

SALADES BAR

Vanaf de salad bar presenteren we een salade bar waar de gasten zelf hun salades kunnen samenstellen

SALADES

- Groene salade
- Pastasalade
- Couscous

TOPPINGS

- Olijven
- Buffel mozzarella
- Feta
- Walnoten
- Knoflook croutons
- Gegrilde groenten
- Komkommer
- Gekleurde tomaten
- Diverse soorten dressings



Streetfood NACHO

LOADED NACHOS

MEAT | OR NO MEAT

- Chili con carne
- Chili sin carne

TOPPINGS

- Bosui
- Jalapeno
- Cheddar saus
- Zure Room
- Guacamole
- Salsa
- Koriander



Streetfood

DIMSUM

DIMSUM

Een dimsum is een Aziatisch hapje met diverse vullingen omhuld in hand gevouwen deeg. Deze heerlijke lekkernijen zijn gevuld met o.a. garnalen, groentes, gemarineerd varkensvlees en kipfilet. Heerlijke combinatie met een zoete chilisaus of sojasaus.

- Dimsum
- Gyoza
- Zoete chili saus
- Soja saus



EXTRA STREETFOOD

Streetfood FRIET FESTIVAL

FRIETJES (kies één soort saus)

Onderstaande frietjes worden uitgedeeld door middel van een buikbak.

- Puntzak verse friet, echte mayonaise
- Puntzak verse friet, truffel mayonaise



WINTERFOOD PICK & MIX

Winterfood

KEUZE LIJST 1

Deze items worden geserveerd vanuit een sfeervol Kersthuisje

Kies uit onderstaande items

- *Wintersoep*
- *Flammkuchen*
- *Burgers*
- *Currywust*
- *Ballen bar*
- *Gröstel*
- *Stampot*
- *Winter stew*
- *Zalm stoof*
- *Gebakken champignons*

50-100 kies 2 items

100-250 kies 3 items

250-350 kies 4 items



Winterfood KEUZE LIJST 2

*Deze items worden geserveerd vanuit een sfeerful Kersthuisje
Kies 1 van onderstaande items*

- *Xmas waffels*
- *Apfelstrudel*

50-100 kies 1 item

100-250 kies 1 item

250-350 kies 1 item



UITWERKING KEUZELIJST 1

Winterfood

WINTERSE SOEPEN

WINTERSE VERSE SOEPEN (kies 1 soort soep)

- Luxe broden | roomboter | tapenade
- Hollandse Erwtensoep | rookworst | spekjes
- Pompensoep (V)
- Bospaddenstoelen room soep | met diverse toppings (V)



Winterfood FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN

Uit de oven, verse bodem belegd met diverse ingrediënten o.a:

- Sour cream (V)
- Spek
- Chorizo
- Serranoham
- Anjovis
- Belegen kaas (V)
- Parmezaanse kaas (V)
- Gorgonzola (V)
- Rode ui (V)
- Champignon (V)
- Paprika (V)
- Rucola (V)
- Zoete aardappel (V)



Winterfood BURGERS

Onze hamburgers zijn gemaakt van 100% puur rundvlees en worden uitsluitend gekruid met gemalen witte peper en zout

BROODJE HAMBURGER

- **Classic**, 100% runderburger, brioche bun, augurk, rode ui, kropsla, Fort Altena's geheime burgersaus
- **Cheese**, 100% runderburger, brioche bun, cheddarkaas, augurk, rode ui, kropsla, Fort Altena's geheime burgersaus
- **Vegetarisch**, NoBeef burger (vegan), brioche bun, augurk, rode ui, kropsla, Fort Altena's geheime burgersaus (V)



Winterfood

CURRYWURST

CURRYWURST

Currywurst is een populaire Duitse fastfoodklassieker, bestaande uit een pittige worst bedekt met een zoete currysaus, vaak geserveerd met stokbrood. Het is een smaakvolle combinatie van hartig en zoet die veel mensen wereldwijd bekoren.

- Currywurst | zuurkool | gefrituurde ui | groene kruiden
- Vers gebakken stokbrood



Winterfood

BALLEN BAR

BALLS

Vanuit deze bar zullen we de lekkerste ballen serveren. De ballen worden handgedraaid en worden gemaakt van de allerbeste ingrediënten.

GERECHTEN

- Grootmoeders gehaktbal uit de jus | mosterd
- Stampot boerenkool
- Diverse garnituren



Winterfood

TIROL GRÖSTL

TIROL GRÖSTL

Tirol Gröstl is een heerlijk Oostenrijks gerecht dat zijn oorsprong vindt in de Alpenregio van Tirol.

- Tiroler Gröstl | gebakken aardappeltjes | spekjes | ei | verse bieslook



Winterfood STAMPPOT

HUTSPOT

Echte hutspot met rookworst

GERECHTEN

- Hutspot
- Rookworst en vegetarische rookworst
- Mosterd



Winterfood

WINTER STEW

WINTER STEW

Vanuit dit buffet zullen we winters stoverijen uitserveren.

WINTERSE STOVERIJEN

Geserveerd met mashed potato & tafelzuren

- BEEF STEW | Runder stoofvlees | wintergroente | aardappelpuree
- VEGGIE STEW | Vegetarische slager | kleurrijke groente | aardappelpuree (V)



Winterfood

ZALM STOOF

ZALM STOOF

Vanuit dit buffet zullen we winters zalm stoofpot serveren.

WINTERSE ZALM STOOF POTJE

- Gebakken zalm | aardappel krieltjes | winter groente | roomsaus



Winterfood CHAMPIGNONS

GEBAKKEN CHAMPIGNONS

Vanuit dit buffet zullen we gebakken champignons serveren.

GEBAKKEN CHAMPIGNONS

- Gebakken champignons
- Gebakken ui
- Verse kruiden



KEUZELIJST 2

WINTER FOOD

XMAS WAFFLES

XMAS WAFFLES

Verse wafels met de diverse toppings.

TOPPINGS

- Warme kersen
- Slagroom
- Chocolade
- Kerst topping

Winter is the time for good food...



WINTER FOOD APFELSTRUDEL

APFELSTRUDEL

Klassieke apfelstrudel is een heerlijk Oostenrijks dessert dat bekend staat om zijn eenvoud en verrukkelijke smaak. Deze traditionele lekkernij bestaat uit dun laagjes deeg, meestal filodeeg of bladerdeeg, gevuld met een mengsel van appels, rozijnen, suiker, kaneel en soms wat citroensap of citroenschil voor extra frisheid.

- Apfelstrudel | lauwwarm | vanille saus



PARTY

Party

TAFELGARNITUUR

Vers gebrande notenmelange
Diverse soorten zoutjes
Olijven

BITTERGARNITUUR 3 p.p.

Rundvlees bitterbal
Kaassoufflé
Chickenbite
Frikadelletje
Vega balletje

Deze hapjes worden geserveerd met drie verschillende koude sauzen.

BORRELHAPJES ARRANGEMENT BASIC 4 p.p.

Op stoere, houten planken of authentieke hakblok serveren wij verse kazen en heerlijke vleeswaren van onze lokale helden!

Grilworst
Kruidenkaas
Ossenworst
Mosterd kaas
Mini gehaktballetje



Party

BORRELHAPJES ARRANGEMENT MIX 6 p.p.

Op stoere, houten planken of authentieke hakblok serveren wij verse kazen en heerlijke vleeswaren van onze lokale helden! Wij serveren 3 warme en 3 koude items p.p.

Koud

Grilworst

Kruidenkaas

Ossenworst

Mosterd kaas

Mini gehaktballetje

Warm

Rundvlees bitterbal

Kaassoufflé

Chickenbite

Frikadelletje

Vega balletje

Deze hapjes worden geserveerd met twee verschillende koude sauzen.



Party

FORT BORRELPLANK, PER 4 PERSONEN

Selectie van diverse hapjes zoals pincho's, gegrilde groenten, bitterballen, gamba's en diverse kaassoorten.

BORRELHAPJES ARRANGEMENT LUXE 4 p.p.

Brioche broodje met geitenkaas en vijgencompote
Blini met bieslook, crème fraîche en gerookte zalm
Spinate Romana met truffeltapenade
Vlootje van witlof met Waldorf salade en walnoten



Party - table bites

MINIMALE AFNAME 25 PERSONEN

OPTIE 1 (V)

- Vers afgebakken brood
- Gezouten roomboter
- Luxe noten melange

OPTIE 2 (V)

- Grissini, pita sticks
- Extra vergine olijfolie, zeezout
- Feta peppadew dip “onkruid boter”
- Gerookte amandelen
- Gemarineerde olijven

OPTIE 3

- Vers afgebakken brood
- Gezouten roomboter
- Luxe noten melange
- Diverse Mediterrane ham- en worstsoorten

OPTIE 4 (V)

- Crudité van groente, paprika, komkommer, rettich en wortel
- Flat bread
- Muhammara
- Hummus
- Baba ganoush
- Ongezouten en ongebrande cashewnoten (gezouten of gebrand mogelijk)
- Krokant geroosterde tuinbonen



Party - tasty bites

MINIMALE AFNAME 30 PERSONEN

Uitgaande van 2 hapjes per persoon

CLASSIC

- Geitenkaas, notenbrood, tomaat (V)
- Bruschetta, koud gerookte zalm, roomkaas
- Rilette van gevogelte, tabascopopcorn, peppadew
- Bruschetta, tomaat, basilicum, knoflook (V)

TRENDY

- Mini hoorntje, witte kaas, geroosterde sesam (V)
- Gerookte eendenborst, krokante kalkoen bacon
- Pastinaak crème, seizoen zwam, bosui (V)
- Krokante mosselschelp, koud gerookte zalm, venkel, citrus

LUXE

- Rundertartaar, truffel, Parmezaanse kaas
- Sashimi van zalm, wasabi mayonaise, waterkers
- Gamba, mizuna sla, ingelegde biet
- Artisjok, Parmezaanse kaas, Ras el hanout (V)

EXCLUSIVE MINI CONE BITES

- Mousse van gerookte zalm, forel kaviaar, mierikswortel dip
- Gestoomde makreel mousse, zwarte olijf, saffraan dip
- Tartaar van rund, Parmezaanse kaas, noten crunch, gerookte paprikadip
- Geitenkaascrème, pecan, rode bietendip





FORT ALTENA

Fort Altena B.V.

Tel 8

4251 PX Werkendam