

The background of the image is a low-angle, upward-looking shot of an industrial interior. A large, heavily rusted metal hook, likely for a crane, dominates the right side of the frame. In the upper left, a circular metal wheel or valve is visible. The background is filled with a grid of diamond-shaped window panes, through which bright light is streaming, creating a high-contrast scene. The overall color palette is dominated by teal, blue, and yellow-green tones, with the rust on the hook providing a stark contrast.

DE FABRIQUE
CATERING

*“In de oude fabriek werd er al smaakvol
gekookt voor de fabrieksarbeiders.
Ook nu nog serveren wij onze gasten heerlijke
gerechten van hoge kwaliteit.”*





DeFabrique is dé locatie voor evenementen van 50 tot 3500 personen. De oude mengvoederfabriek biedt de perfecte ruimte voor uw beurs, congres of feest.

INDUSTRIEEL ERFGOED MET MODERNE FACILITEITEN

De karakteristieke sfeer van DeFabrique vormt het decor voor uw evenement. De moderne faciliteiten staan garant voor een kwalitatieve bijeenkomst.

RUIME ERVARING

Het team van DeFabrique heeft ruim zeventien jaar ervaring in het begeleiden en organiseren van uw evenement.



PERFECT BEREIKBAAR

In Utrecht – gelegen tussen spoor, kanaal en snelweg – ligt DeFabrique. Door dit unieke plekje midden in Nederland, op een steenworp van Schiphol, zijn we uitstekend bereikbaar voor gasten uit alle windstreken.

CONTACTGEGEVENS

DeFabrique
Westkanaaldijk 7
3542 DA Utrecht

T +31 (0)30 240 40 30
info@defabrique.nl
www.defabrique.nl

INHOUDSOPGAVE

5	Catering DeFabrique
7	Eten en drinken op evenementen
8	Lokaal & duurzaam
9	Presentatie & service
10	Eten en drinken op maat
11	Ontbijt
12	Ontvangstversnapering
13	Pauzeversnapering
14	Lunch
18	Hapjesvoorstel
24	Rolling & Walking Diner
26	BBQ
28	Buffet
37	Sitting Diner
42	Dessert
43	Vertreksnack



KITSPUIT MET ROOMKAAS

CATERING DEFABRIQUE

Een evenement is pas écht geslaagd als je lekker hebt gegeten en gedronken. Daarom dagen wij onszelf steeds opnieuw uit om jou te kunnen verrassen met heerlijke, creatieve en betaalbare catering.

VAN NO-NONSENSE CATERING TOT HIGH-END SITTING DINNER

Met catering op maat realiseren we jouw stoutste dromen. Een plein vol Food Trucks met wel tien verschillende gerechten? Of luxe Gin Tonics, live geshaked naast een sjieke oesterbar? Onze chef-kok en ons ervaren keukenteam gaan graag de uitdaging aan om samen met jou een verrukkelijk cateringconcept samen te stellen.

CREATIEVE CATERING, INDUSTRIEEL GEPRESENTEERD

Lunch van een steiger of uit 'Stuart De Foodtrain' of heerlijk live afgebakken Cookies... Ons creatieve keukenteam bedenkt steeds weer nieuwe manieren om eten en drinken op een creatieve, industriële manier te presenteren.

FOODS



ETEN EN DRINKEN OP EVENEMENTEN

Het bedienen van gasten tijdens een evenement is net even anders dan in een restaurant.

Gasten komen veelal in grote groepen tegelijk binnen en hebben vaak weinig tijd tussen de programmaonderdelen. Hierdoor zijn er altijd piekmomenten in de service. DeFabrique heeft in de afgelopen jaren ruime ervaring opgedaan om hier op in te spelen.

LOKAAL & DUURZAAM

DeFabrique werkt zoveel mogelijk met biologische- en streekproducten. Het beperken van de zogenaamde 'foodmiles', door gebruik te maken van lokale leveranciers, staat hoog op onze agenda. Onze appels komen van de boer uit Cothen en ons vruchtensap komt van familiebedrijf Schulp uit Breukelen.



PRESENTATIE & SERVICE

Bij onze locatie DeFabrique past een stoere en industriële presentatie van eten en drinken. Wij gebruiken hiervoor graag materialen en gereedschappen die van oudsher ook terug te vinden zijn in de oude mengvoederfabriek. Denk aan oude gereedschapskarren, oliedrums, kabelhaspels en rolsteigers.



PRIKKERS IN HET GRAS



OLIEDRUM

ETEN EN DRINKEN OP MAAT

DeFabrique beschikt over een uitgebreide selectie aan hapjes, drankjes, lunches en diners. Op basis van het programma maken wij een passend voorstel.

Daarnaast verzorgen we graag maatwerk en bedenken we creatieve manieren om catering te serveren. Bij de introductie van een auto kunnen we de gerechten bijvoorbeeld op een autoruit serveren. Of bij het event van een uitgeverij serveren we de hapjes vanuit een boek. Bij een farmaceutisch event kan de dressing gepresenteerd worden in een injectiespuit.

ONTBIJT

€ 15,00 p.p.

Vers gebakken croissants, harde broodjes en krentenbollen. Geserveerd met boter, aardbeienconfituur, diverse vleeswaren, kaas en Nutella.

Naast de broodjes serveren we een gekookt eitje en een heerlijke verse fruit salade in een glaasje. Schulp sappen, melk en karnemelk staan op tafel.



ONTVANGST VERSNAPERING

KOFFIELOLLIES € 2,10 p.p.

Vers fruit met chocolade, kleine donuts en brownies gepresenteerd op een stokje.

FRUITLOLLY MET KNETTERCHOCOLADE € 2,10 p.p.

Heerlijke seizoensgebonden fruit omhuld met chocolade & explosiesuiker.

COOKIE & CO € 2,25 p.p.

Top kwaliteit brownies, whities, carrot cake, millionaires shortcake & cherry crumble geserveerd in een oude gereedschapstrolley.

LIVE & COOKIE € 2,25 p.p.

Bij het binnenkomen van de hal ruikt u ze al. De hele ruimte heeft zich gevuld met de fijne geur van heerlijk vers afgebakken American-, Chocolate Chip, Eier- en Cocos Cookies.

VERSE STROOPWAFELS € 2,25 p.p.

De lekkerste stroopwafels worden live gebakken, verser kan niet! We serveren de lekkerste, vers bereide stroopwafels van Utrecht en omstreken. Zodra je de hal binnenkomt, ruik je ze al. Eerst een stroopwafel, dan pas dat lekkere kopje koffie.



PAUZE VERSNAPERING

HANDFRUIT € 1,00 p.p.

CANDYBARS € 1,50 p.p.

PRINGLES € 1,75 p.p.

BITES WE LOVE € 1,95 p.p.

Heerlijke mixen van gechocolateerde amandelen met cranberries, geroosterde kikkererwten met pittige maiskorrels, tot ongebrande cashewnoten met gedroogde abrikoos en rozijnen. Genoeg keuze en voor ieder wat wils.

PURE NOOTZAAK € 1,95 p.p.

Heerlijk vers gebrande noten geserveerd in kleine houtlook puntzakjes.

FRUITSPIES € 2,80 p.p.

Heerlijke seizoensgebonden stukjes fruit gepresenteerd op een stokje.

DE KEUZE IS REUZE € 2,90 p.p.

Heb je zin in zoet, hartig of gezond? Het maakt niets meer uit, je mag gewoon straks kiezen! Wij serveren je gasten een combinatie van zoetigheden, gezonde snacks en hartige items samen op 1 plateau. Hoef jij de keuze niet te maken, doen ze gewoon zelf!

MIX VAN SNOEP EN SNOEPGROENTEN € 3,00 p.p.

Stoere presentatie van een kleurrijke combinatie van verse groenten, fruit en snoep.

VERSE SMOOTHIES € 3,25 p.p.

Heerlijke verse smoothies van de Guijt.

UTD KRACHTVOER € 3,75 p.p.

Er wordt rondgereden met heerlijke biologische muesli's en cruesli met boerenyoghurt en vruchtenyoghurt. Aangevuld met diverse toppings.

SALAD SHAKER CAPRESE € 4,00 p.p.



LUNCH

ROLLING LUNCH € 13,50 p.p.

- Sandwich tonijn salade en rode ui.
- Donkere kei met oude kaas en honing mosterd.
- Italiaanse tomaten bol met hummus, gegrilde paprika en courgette.
- Authentieke pistolet met pulled pork en rode kool salade.

De broodjes worden geserveerd in bruine zakken met venster en met behulp van rollende steigers. Aan de steigers worden houten kratten opgehangen voorzien van appels uit Cothen.

Gebaseerd op 2 broodjes per persoon.

BIOLOGISCHE ROLLING LUNCH € 17,50 p.p.

- Ciabatta met zalm rillette, appel en rode ui.
- Rozemarijn broodje met mozzarella, tomaat en verse pesto.
- Gigabol met boerenkaas en appelstroopdip.
- Biologische pistolet met rosbief en kruidendip.

De broodjes worden geserveerd in bruine zakken met venster op rollende steigers of de Foodtrain. Hieraan worden houten kratten opgehangen voorzien van appels uit Cothen.

Gebaseerd op 2 broodjes per persoon.



FOODTRAIN

DeFabrique heeft een nieuw concept, namelijk Stuart onze foodtrain! Op onze industriële trein brengen wij ieder gewenst gerecht van soep, lunch tot aan een drie gangen menu naar je toe, net zoals vroeger een trein in de fabriek rondreed met goederen.

PICKNICK IN DE FABRIQUE 13,50 p.p. (exclusief inrichting)

Uw gasten nemen plaats aan de lange tafels & banken. Lekker bourgondisch. Op de tafels liggen broodplanken met mooie ambachtelijke bollen brood, blokken kaas van de lokale kaasboerderij & ham van de plaatselijke slager. Aangevuld met biologische jam, pindakaas, roomboter, gegrilde groenten, Schulp vruchtensappen en melk en karnemelk van de zuivelboerderij uit Cothen. Uw gasten kunnen dus zelf een heerlijke lunch samenstellen. Samen zitten en samen smeren. 'Mag ik de kaas even.....?'

CHEF'S CHOICE € 16,50 p.p.

Op een rolsteiger serveren wij de volgende items:

- Pita broodje met gegrilde kip, tzatziki en romaine sla.
- Wrap gevuld met geroosterde groenten.
- Authentieke pistolet met rookvlees en bieslook crème.
- Zwerfkeitje met brie, walnoten en honing.

Vanuit een bellytray serveren wij verschillende specials:

- Bun gevuld met pulled pork en een BBQ saus.
- Krokante zoete rol met frisse appel.
- Caesar wrap met gebakken spek, pecorino en een gekookt eitje.

De broodjes worden verpakt geserveerd en aan de steigers worden houten kratten opgehangen voorzien van appels uit Cothen.

Gebaseerd op 2,2 broodjes en 1 special per persoon.



CHEF'S CHOICE HALAL € 18,50 p.p.

Op een rolsteiger serveren wij de volgende items:

- Pita broodje met gegrilde kip, tzatziki en romaine sla.
- Authentieke pistolet met ossenworst en augurk.
- Authentieke pistolet met rookvlees en bieslook crème.
- Zwerfkeitje met brie, walnoten en honing.
- Ceaser wrap met gebakken kip, pecorino en gekookt ei.
- Krokante zoete rol met frisse appel.
- Buns met pulled chicken en frisse BBQ saus.

Vanuit een bellytray serveren wij verschillende specials:

- Bun gevuld met pulled pork en een BBQ saus.
- Krokante zoete rol met frisse appel.
- Caesar wrap met gebakken spek, pecorino en een gekookt eitje.

De broodjes worden verpakt geserveerd en aan de steigers worden houten kratten opgehangen voorzien van appels uit Cothen.

Gebaseerd op 2,2 broodjes en 1 special per persoon.

CHEF'S SPECIAL € 19,50 p.p.

Op een rolsteiger serveren wij de volgende items:

- Pita broodje met gegrilde kip, tzatziki en romaine sla.
- Wrap gevuld met geroosterde groenten.
- Authentieke pistolet met rookvlees en bieslook crème.
- Zwerfkeitje met brie, walnoten en honing.

Vanuit een bellytray serveren wij verschillende specials:

- Bun gevuld met pulled pork en een BBQ saus.
- Krokante zoete rol met frisse appel.
- Caesar wrap met gebakken spek, pecorino en een gekookt eitje.

Deze items zullen worden aangevuld met twee keukentjes DeFabrique:

- P-P-P-Pasta; puntzak verse penne pasta met champignons en kaassaus.
- Sticky Chicken; kruidige kip met ketjap, koriander, steranijs en gebakken nasi.

De broodjes worden verpakt geserveerd en aan de steigers worden houten kratten opgehangen voorzien van appels uit Cothen.

Gebaseerd op 2,2 broodjes, 1 special en 1 item uit het keukentje per persoon.

OP WATER EN BROOD € 13,50 p.p.

Een simpel uitziende lunch, maar even zo lekker! Op Water en Brood. Heerlijke sandwiches en live gegrilde tosti's met tomatenrelish en andere sauzen. Daarbij grote jugs met heerlijke fruitwaters en limonades. Niet zomaar op water en brood dus.

ETAGÈRE LUNCH € 16,75 p.p.

Mini broodjes kaas

- Tomatenbroodje met mozzarella en pesto.
- Zwerfkeetje met brie en een honingdip.
- Maispuntje met mosterdkaas.
- Croissant met boerenkaas.

Mini broodjes vlees

- Wrap met teriyaki kip, taugé en paprika.
- Tomatenturfje met carpaccio, pecorino en pijnboompitten.
- Spelt puntje met grillham.
- Sesambolletje met gerookte kip en kerriedip.

Mini broodje met vis

- Waldkorn bolletje met tonijnsalade.
- Wrap met gerookte zalm, avocado en ijsbergsla.
- Wit keetje met krabsalade.
- Pita broodje met makreel en kruidendip.

Tevens worden er kleine soepjes uitgelopen uit Bellytrays; een Italiaanse tomatensoep en een verse seizoenssoep.

Gebaseerd op 6 items per persoon.



MEDITERRANE LUNCH € 25,00 p.p.

- Gazpacho, geserveerd in een glaasje met een prikkertje rauwkost.
- Schaal met salade caprese; bolletjes mozzarella met cherry tomaatjes, basilicum en balsamicocrème.
- Eitjes in het groen; gekookte eieren verstoppt in pesto, rucola en Parmezaanse kaas met pijnboompitjes.
- Grote schalen met gegrilde groenten zoals paprika, aubergine, courgette, artisjokharten en champignons met balsamico uitjes, olijven en peppadews.
- Kaasplank met geitenkaas, Talleggio en Provolone met vijgen chutney en noten.
- Schaal met vleeswaren zoals Spinata Romana, Coppa di Parma en Serranoham.

Geserveerd met verschillende soorten olijfolie, vers gebakken brood van Carl Siegert, gezouten boter en zeezout.

AANVULLENDE ITEMS

Soep € 3,50 p.p.

De Italiaanse tomaten soepjes worden uitgelopen uit bellytrays.

Bij meer dan 50 personen serveren wij ook een verse seizoenssoep.

UTD krachtvoer € 3,00 p.p.

Heerlijke muesli's en cruesli met boerenyoghurt en vruchtenyoghurt.

Aangevuld met diverse toppings. Een mooie aanvulling van een ontbijt of lunch. Zo gemaakt om zelf te scheppen en te mengen.

Broodje kroket € 3,75 p.p.

Broodje met Utrègse kroket als aanvulling op je lunch? Tuurlijk!

Salad Shaker €4,00 p.p.

Heerlijke caprese en caesar salade geserveerd in een shaker. Zo kan men zelf even schudden en smullen maar!

HAPJESVOORSTEL

LUXE NOOTJES EN GROENTECHIPS € 1,50 p.p.

PRIKKERS IN HET GRAS € 2,50 p.p.

Houten pincho's met olijven, peppadews of gevulde abrikoosjes in echt gras!

CRUDITÉS € 2,50 p.p.

Een gezonde borrelhap bestaande uit een mix van o.a.:

- Komkommersticks.
- Diverse soorten paprikareepjes.
- Cherrytomaatjes.
- Radijs.
- Wortelsnacks.

Begeleid door een bijpassende frisse yoghurt dip.

PINCHO'S € 3,50 p.p.

- Pincho's met traag gegaard rund en cabrales (blauw aderkaas).
- Pincho's met chorizo, manchego en rucola.
- Pincho's met gemarineerde artisjok, gegrilde paprika en balsamico.
- Pincho's met tonijn, ansjovis en ui.
- Pincho's met pata negra en chutney van kaas en olijven.

Gebaseerd op 1 item per persoon.

WRAPS € 3,75 p.p.

De volgende wraps worden geserveerd in een puntzakje:

- Wrap met zalm, roomkaas en bieslook.
- Wrap met carpaccio, Parmezaanse kaas en groene pesto.
- Wrap met geroosterde groenten en tomaten tapenade.
- Wrap met Thaise kip en ijsbergsla.

Gebaseerd op 1 item per persoon.



KIPBALLETJES



BITTERHAP



ITALIAANSE CAPRESE

BITTERHAP € 4,25 p.p.

Wij serveren de volgende hapjes:

- Echte Utrechtse bitterballen.
- Kaastengels.
- Kipfilet nuggets.
- Vlammetjes.
- Samosa's.

Geserveerd met chilisaus, mosterd en mayonaise

Gebaseerd op 3,5 item per persoon.

AMUSE BITES € 5,50 p.p.

- Zalm met gebakken groene asperge.
- Maïskip rouleau met couscous, gegrilde paprika en frisse komkommer.
- Runder entrecote met chioggia bietjes, dressing van knoflook en krokante aardappel.
- Gegrilde geitenkaas met salade van courgette, gepofte tomaat en een honing dressing.

Gebaseerd op 1 item per persoon.

KROKETTERIE € 5,75 p.p.

Wij serveren de volgende hapjes uit de kroketterie:

- Mini Utrechtse kroket (rundvlees).
- Mini serranoham-kroket.
- Mini garnalenkroket.
- Mini (geiten-)kaaskroket.
- Mini groentenkroket.

Geserveerd met kruidenmayonaise en truffelmayonaise.

Gebaseerd op 3 items per persoon.

LUXE AMUSE BITES € 12,50 p.p.

- Madeleine met taggiasche olijven, tomaat truffel compote, hazelnoot en gruyère.
- Ferrero Rocher met zachte blauwe geitenkaas, witte chocolade en hazelnoot.
- Hartige churros met manchego, gerookte paprika en avocado crème.
- Marshmallow kiss met bieten en cacao aarde.
- Tonijn shashimi met bluefin, komkommer geinfuseerd en haring kaviaar.
- Bitterbal hashee met Hollandse hashee, kalfsnek, mosterd en zoete uien.

Gebaseerd op 4 items per persoon.

BORRELPLATEAU AUTHENTIQUE & MAGNIFIQUE € 5,75 p.p.

Een authentique bittergarnituur zoals je die vroeger bij (o)ma kreeg, geheel op eigen[tijdse]wijze gepresenteerd.

- Gevuld eitje met bieslook gepresenteerd in een eierdoosje.
- Ossenworst gerold met piccalilly.
- Asperge met ham en peterselie.
- Boterhamworst met augurkencrème.
- Knip-boterhammetje met filet americain.
- Blokjes oude brokkelkaas.
- Houtlook puntzakje met gebrande nootjes.

Gepresenteerd op stoere stalen platen in bellytrays.

Gebaseerd op 3 items per persoon.

HAPJES DEFABRIQUE € 7,00 p.p.

Op eigen industriële wijze worden de volgende hapjes geserveerd:

- Roomkaas vanuit een kitspuit welke een extra smaak geeft aan de Spaanse tostado's.
- Reageerbuisjes met gazpacho, gepresenteerd in een laboratoriumrekje.
- Een rijdend olievat met zwaailicht waaruit warme kipgehaktballetjes met gebakken paprika en ui worden geserveerd.
- Bolletjes mozzarella, kerstomaatjes en basilicum blaadjes gespiest op een roestvrijstalen spijker.
- Grote tandwielen royaal gevuld met gefrituurde garnalen en chilisaus die het industriële beeld afmaken.

Gebaseerd op 3,5 item per persoon.

BITES DELUXE (WARM) € 7,50 p.p.

- Krokante geitenkaas puck met honing mosterd.
- Sigaar van peking eend met mango chutney.
- Kroketje van Old Amsterdam met een sambal dip.
- Mini tosti van gedroogde ham en Goudse kaas.
- Loempia van couscous met kerrie-rozijnen dip.

Gebaseerd op 3,5 item per persoon.

BITES DELUXE (KOUD) € 8,00 p.p.

- Tartaar van rund met mousse van rucola.
- Gerookte zalm met ei en gelei van dragon.
- Mozzarella met gepofte tomaat en basilicum.
- Zalf van mosterd met pancetta en bosui.
- Mousse van pittige kaas en kweeperen gelei.
- Tartaar van zalm met venkel en komkommer.

Gebaseerd op 3,5 item per persoon.



ROLLING & WALKING DINNERS

ROLLING DINNER € 32,50 p.p.

DeFabrique serveert op originele wijze haar Rolling Dinner. Het eten wordt in vier gangen naar de gasten toe gebracht, het bestaat uit herkenbare en lekkere gerechten.

Per gang wordt er een robuuste steiger de cateringruimte in gereden met hierop de gerechten van de betreffende gang. Bediening van DeFabrique serveert de gerechten vervolgens aan de gasten.

Per gang is er één gerecht mogelijk, u kunt een keuze maken uit onderstaande gerechten:

Voorgerechten

- Aardappelsalade met carpaccio van ossenhaas en rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.
- Vitello tonnato op orecchiette pasta met tonijn mayonaise en rucola.
- Geitenkaas op orecchiette pasta en rucola.
- Geitenkaas op krokante aardappel en rucola.
- Salade niçoise met tonijn.
- Salade geitenkaas met quinoa en pompoen.

Tussengerechten

- Pompoensoep met zoete aardappel.
- Italiaanse tomatensoep.

Hoofdgerechten

- Stampot van prei en gedroogde tomaat met kalfsgehaktballetjes en rode wijnjus.
- Stampot van prei en gedroogde tomaat met rundersucade en rode wijnjus.
- Stampot van prei en gedroogde tomaat met vegetarische balletjes en tomaat chutney.
- Coq au vin met geroosterde charlotte aardappel, wortel, knolselderij, ui en groene kruiden.
- Pasta pesto: orecchiette pasta met geroosterde ratatouille groenten, romige pesto saus, gedroogde tomaat en parmezaanse kaas.

De hoofdgerechten worden geserveerd in een zwart pannetje.

Dessert

Diverse smaken Ben & Jerry's Ice Cream.

STREETFOOD DEFABRIQUE € 20,00 p.p.

Lekker informeel; een combinatie van inloop-gerechtigden en keukentjes DeFabrique. Netwerken, borrelen en een heerlijk hapje eten.

Hennetje de voorste

We smoren de mooiste delen van deze scharrelhennetjes tot ze boterzacht zijn. Geserveerd met een heerlijke couscoussalade.

P-P-Pasta

Puntzak verse penne pasta met kaassaus en champignons.

Salad shakers caprese

Salad shakers caprese uitgelopen vanuit bellytrays.

Wraps

De volgende wraps worden geserveerd in een puntzakje:

- Wrap met zalm, roomkaas en bieslook.
- Wrap met carpaccio, Parmezaanse kaas en groene pesto.
- Wrap met geroosterde groenten en tomaten tapenade.
- Wrap met Thaise kip en ijsbergsla.

Een mix van verse seizoenssoep en Italiaanse tomatensoep worden uitgelopen uit bellytrays. De soepjes worden geserveerd in een glazen flesje.

Gebaseerd op 3,5 item per persoon.

Naast Streetfood 'De Fabrique' hebben we ook nog een vegetarische variant en een 'Guilty Pleasure'-variant.

AMUSE WALKING DINNER 7 GANGEN €57,50 p.p.

Koud

- Moestuintje van waterkers met gedroogde ham, pompoen, bieten, boontjes en radijs.
- Kalfsrosbief met gemarineerde oesterzwam, geroosterde knolselderij en een kruidenkoekje.

Soep

Romige soep van rode ui met een topping van Dijon mosterd.

Warm

- Gegrilde schelvis met een taartje van polenta en spinazie met langoustine jus.
- Geroosterde maïskip op een chutney van bloemkool en tomaat met dragon jus.

Dessert

Griekse yoghurt met brownie, walnoten en banaan.

- Mousse van crème brûlée.

BBQ

Lokaal het lekkerst: Slagerij Dorresteyn

lees ons blog over Slagerij Dorresteyn 

BBQ AMERICAN SLOWFOOD € 27,50 p.p.

Pulled Pork [biologisch]

Gepekeld en gekruide varkensschouder, langzaam gegaard op de smoker met homemade smokey mustard saus.

American Baby Back Ribs [biologisch]

Langzaam op de smoker gegaarde spare-ribs met homemade BBQ rub en BBQ saus.

Smoked Chicken [biologisch]

Gepekeld en gekruide kippendijen, langzaam gaar gerookt op de smoker.

Smoked quarter pounder [M.R.IJ. weiderund]

Hamburger gemaakt van de runderborst, gekruid en gerookt op de smoker en daarna flame-grilled op black ranch houtskool. Geserveerd met homemade spicy burger saus.

Smoked & Spiced salmon

Hele gepekeld en gekruide zalmen, langzaam gaar gerookt op de smoker.

Sides

Vers gebakken brood met gezouten boter en tomatentapenade.

Diverse salades zoals Griekse salade, tomatensalade met bieslook, pittige rauwkostsalade en fruitsalade.

BBQ FROM NOSE TO TAIL € 27,50 p.p.

Italian Porchetta

Traag gegaardem, ingesmeerde en opgerolde varkensbuik met Italiaanse kruiden.

Hele zijdes Noorse zalm

Gegaard in warme rook en ingesmeerd met specerijen en citrus.

Hollandse lamsbout

Ingesmeerd met knoflook, tijm en rozemarijn. Rustig gegaard en gegrild op het houtskool.

Hele Gildehoen

Goudbruin gaar gerookt en ingesmeerd met cajunrub.

Sides

- Biologisch brood met boerenboter, olijfolie en dukkah.
- Klassieke COBB salade met ei, avocado, tomaat en gerookte kip.
- Salade van geroosterde aardappel, paprika, crème fraîche, mayonaise, peterselie en cornichons.
- Op houtskool gegrilde seizoensgroenten.

BUFFET

ASIA TO GO € 22,50 p.p.

Op een buffet, gemaakt van enorme aardappelkisten, worden diverse Aziatische gerechten aan de gasten gepresenteerd.

De gasten kunnen een taipan doosje vullen met:

- Curry van rundvlees met kokos en witte kool.
- Curry van wortel, Chinese kool, paprika, prei en groene boontjes met kokos.
- Gebakken noodles met paprika en Chinese kool.
- Gebakken rijst met ei en hamblokjes.

De gasten kunnen hun Oosterse gerecht afmaken met paprika snippers, zoet/zure pickles, krokante uitjes, sambal oeloek, atjar en kroepoek

PASTA TO GO € 22,50 p.p.

Vanaf een buffet, gemaakt van enorme aardappelkisten, kunnen de gasten zelf hun eigen Italiaanse pasta samenstellen.

De gasten kunnen een taipandoosje vullen met:

- Penne pasta met bolognaise saus.
- Tortellini fhungi met romige kaassaus en verse kruiden.
- Pasta pesto van Orecchiette pasta en verse basilicum.

Gasten kunnen de pasta afmaken met Italiaans brood, tapenade, krokante spekjes, rucola, gerookte zalm en Parmezaanse kaas.

STAMPPOTTENBUFFET € 28,00 p.p.

- Zuurkool met Livar spek en Gelderse rookworsten.
- Boerenkool met Oudhollandse rundergehaktballen en jus.
- Hete bliksem met appelmoes en jus.

Geserveerd met uitgebakken spekjes, uien ringen, augurken, Zaanse mosterd en piccalilly.

RETRO DELUXE € 33,50 p.p.

Klassiekers ontstaan vanuit een onverslaanbare combinatie van ingrediënten en smaken: zoet, zuur, zout en bitter zijn allemaal in balans. Onze chefs bereiden dit buffet met old-time favorites met een moderne twist. Gegarandeerd succes.

Voorgerechten

- Luchtgedroogde boerenham met rijpe galiameloen.
- Visplateau met in zijn geheel gepocheerde zalm en gerookte heilbot.
- Venkelsalade met mango.
- Garnalen met zure appel en whiskeysaus.
- Hollandse Haring met alles erop en eraan.
- Huisgemaakt rundvleesslaatje van draadjesvlees met ingemaakte groenten en een gevuld eitje.
- Cocktail Monica; zacht gegaarde kip met grapefruit, bleekselderij en cocktailsaus.

Hoofdgerechten

- Rollade van varkens procureur met slagerskruiden, champignons en ui.
- Gehaktballetjes met Provençaalse kruiden in een jus de veau.
- Pasteitje kalfsragout in krokant bladerdeeg met gestoofde prei.
- Visje uit het seizoen op klassieke wijze bereid met dille, citroen en geglaceerde wortel.
- Lasagne Florentine met spinazie, tomaat en gegratineerde béchamel.

Geserveerd met aardappelmousseline, pommes gratin, groene salade en appelcompote.

BUFFET DEFABRIQUE € 33,50 p.p.

- 'Meatlove' Cheese burger met sesam broodje, oude kaas en hamburger relish.
- Caesar salade met ansjovis, croutons, gerookte kip en Parmezaanse kaas.
- 'P-P-Pasta' penne pasta met verse basilicum pesto.
- Serranoham, Coppa di Parma, chorizo, salami milano.
- Gerookte zalm snippers, gemarineerde gamba's, fruit du mer.
- Italiaanse broden met olijven en tomaten tapenade.
- 'Sticky chicken' gestoofde kip met Japanse ketjap saus.
- Gebakken nasi met oosterse groenten.
- Geroosterde groenten met knoflook.
- Oosterse garnituren (kroepoek, sambal, atjar tjampoer).

DINERBUFFET LENTE/ZOMER € 35,00 p.p.

Koude gerechten

- Gerookte zalm en traag gegaarde zalm met frisse citroen dressing.
- Geroosterde aardappel met bietjes, groene asperge, rucola.
- Pepermakreel met gegrilde paprika, frisse komkommer en gele paprika.
- IJsbergsla met tasty tom tomaatjes, radijs en zonnebloempitten.
- Aardappelsalade met augurk, uitjes, abdijschinken en een romige dressing.
- Groene boontjes met een zacht gekookt eitje, rode ui, balsamicodressing en Pecorino.
- Boerenbrood met kruidenboter en gezouten boter.

Warme gerechten

- Oma's balletjes in eigen jus met grove geroosterde groenten.
- Gestoofde kip, peentjes, knolselderij en prei met romige saus.
- Tortellone van paddenstoelen met romige saus van lente ui.
- Aardappelgratin met tomaat, tijm en kaas schilfers.
- Geroosterde krieltjes met uitjes en knoflook.

Desserts

- Gemarineerde ananas met steranijs.
- Broodpudding met roodfruit.

Krijtbordjes wijzen de weg op dit royale buffet.

DINERBUFFET HERFST/WINTER € 35,00 p.p.

Koude gerechten

- Geroosterde broccoli met spinazie, pijnboompitjes, kaas schilfers en notendressing.
- Gedroogde ham met rucola, pijnboompitjes en balsamico dressing.
- Aardappelsalade met augurk, uitjes, abdiham en romige dressing.
- Pasta salade met zalm, bosui, paprika, Romaine sla en caesardressing.
- IJsbergsla met tasty tom tomaatjes, gegrilde paprika en walnoten.
- Boerenbrood met kruidenboter en gezouten boter.

Warme gerechten

- Stoofpotje van witvis met knolselderij en jus van kreeft.
- Geroosterde maïskip met geroosterde bospeentjes.
- Geroosterde courgette met gegrilde geitenkaas.
- Parelgort met rode ui en gebakken paddenstoelen.
- Gegratineerde aardappels met knapperige spekjes.

Desserts

- Mousse van crème brûlée met brownieblokjes en mandarijn.
- Lange vingers met koffie likeur en verse mascarpone.

Krijthordjes wijzen de weg op dit royale buffet.



KEUKENTJESDEFABRIQUE vanaf € 29,50 p.p.

In de keukentjes van DeFabrique serveren we kleine gerechten van de mooiste ingrediënten. Afhankelijk van het programma van uw evenement kunt u de keukentjes inzetten voor de lunch, borrel of diner. Samen met DeFabrique kunt u een selectie maken van onderstaande keukentjes.

P-P-P-Pasta

Puntzak verse penne pasta met kaassaus en champignons.

Sticky Chicken

Kruidige kip met ketjap, koriander en steranijs met gebakken nasi.

Muurbloempje

Pastei met paddenstoelen en tuinkers geserveerd in een klein bloempot broodje.

Blikvanger

Wij hebben altijd geleerd: alleen kaviaar komt uit blik....maar vanaf nu ook deze sardines en makreel. Sardines van absolute topkwaliteit. Geserveerd met brood en frisse salade.

Meatlove

Onze hamburger vermomd als worstenbrood met een grove tomaten relish en chips.

Hamham

Vanuit onze slagerij snijdt onze lokale bioslager de mooiste hammen. Allemaal zelf opeten of samen lekker delen.

Smeerboel

In deze bakkerij worden de lekkerste smeersels geserveerd met inheemse crackers en broodjes! Vinger-likkend lekker!

Balletje balletje

De gehaktbal is terug! Al is hij volgens ons nooit weggeweest. Geserveerd vanuit ons rood geblokte keukentje uit grote pannen met gegrilde sla en knappe jus.

Wonder Wurstln

Het beste van Duitse bodem. Curryworsten van onze grill met originele currysous, kerrie en friszure koolsla.

Hennetje de voorste

We smoren de mooiste delen van deze scharrelhennetjes tot ze boterzacht zijn. Geserveerd met een heerlijke couscoussalade.

Rolmops

Rolmops- de echte zure haring. Geserveerd met aardappelsalade, doperwtjes, augurk, dille en Roggebroodkruimels in een jampotje.

Spaanse Paella

Gele rijst met sappige kip, gemarineerde zeevruchten en saffraan geserveerd in een Sint Jacobsschelp.

Pita pulled pork met een pittige rode kool salade

Pita gevuld met pulled pork, romaine sla en pittige rode kool salade.

Pizza Focaccia

Focaccia met buffelmozzarella, tomaat en salami.

Focaccia met buffelmozzarella, tomaat en paprika.

Rare knakker

Knakworsten die knakken sinds 1947. De enige echte Hollandse hotdog: Een ambachtelijk slagersworstje van duurzaam varken en gerookt op beukenhout. Geserveerd op een wit puntje van de bakker met scherpe mosterd, gestoofde zuurkool en gebakken ui.

Oma's appeltaart

Onze appeltaart is wereldberoemd in Utrecht. Geserveerd met een mousse van hangop en limoen.



KEUKENS DEFABRIQUE: AANGEKLEDE BORRELTIP

Muurbloempje

Pastei met paddenstoelen en tuinkers geserveerd in een klein bloempot broodje.

Pizza Focaccia

Focaccia met buffelmozzarella, tomaat en salami.

Focaccia met buffelmozzarella, tomaat en paprika.

Hennetje de voorste

We smoren de mooiste delen van deze scharrelhennetjes tot ze boterzacht zijn. Geserveerd met een heerlijke couscoussalade.

Rare knakker

Knakworsten die knakken sinds 1947. De enige echte Hollandse hotdog: een ambachtelijk slagersworstje van duurzaam varken en gerookt op beukenhout. Geserveerd op een wit puntje van de bakker met scherpe mosterd, gestoofde zuurkool en gebakken ui.



KEUKENS DEFABRIQUE: AANGEKLEDE BORRELTIP

Blikvanger

Wij hebben altijd geleerd: alleen kaviaar komt uit blik....maar vanaf nu ook deze sardines en makreel. Sardines van absolute topkwaliteit. Geserveerd met brood en frisse salade.

Meatlove

Onze hamburger vermomd als worstenbrood met een grove tomatenrelish en chips.

Hamham

Vanuit onze slagerij snijdt onze lokale bioslager de mooiste hammen. Allemaal zelf opeten of samen lekker delen.

Smeerboel

In deze bakkerij worden de lekkerste smeersels geserveerd met inheemse crackers en broodjes! Vinger-likkend lekker!



SITTING DINNER

SHARING DINNER € 40,00 p.p. *(exclusief inrichting)*

Gezelligheid, een informele sfeer, communicatie en delen staan bij dit 3-gangen sitting dinner centraal. Per tafel serveren wij een houten krat met dinerbenodigdheden waaronder, wijnen, water, een kruidenplantje en bestek.

Voorgerecht

Houten plateau met een keuze uit carpaccio van rund met pestodressing en gerookte zalm met romige aardappelsalade, zwarte peper en rucola.

Daarnaast is er keuze uit glazen flesjes met aardappelsoep met truffel en prei en pompoensoep met wortel en zonnebloempitjes.

Uw gasten kunnen deze voorgerechten samen verdelen.

Hoofdgerecht

In bakpapier met een knijper verpakte gevulde parelhoen met paddenstoelen crème geserveerd met gegrilde aardappelen en vergeten groenten.

Het hoofdgerecht wordt geserveerd op bourgondische keukenschalen en wordt door de gasten zelf verdeeld.

Dessert

Huisgemaakte appeltaart geserveerd in een weckpot.

In de deksel verstoppen we een mousse van hangop en frisse limoen.

Dranken

Gedurende het diner worden flessen water en flessen wijn aangevuld door het bedienend personeel. Op bestelling worden er overige dranken geserveerd.

Dit is een voorbeeldmenu, het volledige menu is op aanvraag verkrijgbaar.



3 GANGEN DINER LENTE/ZOMER € 49,50 p.p.

Voorgerecht

Gerookte zalm met zoetzure komkommer, choggia biet en limoendressing.

Hoofdgerecht

Gebraiseerde runderhaas met krokante livar, crème van doperwten en schuim van knoflook.

Nagerecht

Huisgemaakte stroopwafel met yoghurtmousse en kardemomstroop.

OF

Voorgerecht

Moestuintje van waterkers met gedroogde ham, pompoen, bieten, boontjes en radijs.

Hoofdgerecht

Gegrilde zalm met geroosterde groene asperge en saus van citroentijm.

Nagerecht

Mousse van crème brûlée met cake van griesmeel en gemarineerd fruit.

3 GANGEN DINER HERFST/WINTER € 49,50 p.p.

Voorgerecht

Bombe van heilbot met kruidensla en citrus dressing.

Hoofdgerecht

Gebakken kalfsentrecote met stampot van zoete aardappel en witlof in katenspek, met saus van oude sherry en zilveruitjes.

Nagerecht

Speculaasbavarois met waterzooi van rood bosfruit en een eiwitschuimpje.

OF

Voorgerecht

Tartaar van gerookte zalm met kwarteleitjes en frisse sla.

Hoofdgerecht

Gebakken runderbiefstukjes met geroosterde knolselderij en een jus van knoflook.

Nagerecht

Tarte tatin van peer met mousse van vanille en stroop van balsamico.



4 GANGEN DINER LENTE/ZOMER € 54,50 p.p.

Voorgerecht

Gemarineerde kalfsmuis met geroosterde oesterzwam en mousse van rucola.

Tussengerecht

Soepje van gamba's met een knoflook crouton.

Hoofdgerecht

Dorade met dressing van citroen, gesmoorde spinazie en gepofte tomaat.

Nagerecht

Panna cotta met gemarineerde rabarber en een vanille macaron.

4 GANGEN DINER HERSFT/WINTER € 54,50 p.p.

Voorgerecht

Gerijpte geitenkaasmousse met krokante aardappel en tijmdressing.

Tussengerecht

Soepje van groene erwten met krokante spek.

Hoofdgerecht

Gegrilde schelvis met een taartje van polenta en spinazie met langoustine jus.

Nagerecht

Tarte tatin van peer met mousse van vanille en stroop van balsamico.

Alle diners worden aangeboden met broodservies tijdens het voorgerecht, bestaande uit ambachtelijk brood met boter.

DESSERT

IJSJES € 2,50 p.p.

U heeft de keuze tussen een Magnum en een Cornetto.

SCHEPIJS € 3,00 p.p.

Schepijs (diverse smaken verkrijgbaar) in hoorntjes rondgedeeld in Bellytrays door DeFabrique.

BEN & JERRY'S € 3,00 p.p.

In de smaken; Caramel Chew-Chew, Chocolate Fudge Brownie, Chunky Monkey, Cookie Dough & Strawberry Cheesecake.

FROZEN YOGURT € 4.25 p.p.

Frozen yoghurt is lekker, fris en gezond. Omdat het is gemaakt van yoghurt, bevat het minder vet en suiker, en dus minder calorieën, dan roomijs.

Maak je yoghurt helemaal naar eigen wens af met verschillende toppings, zoals vers fruit, chocolade-toppings, siropen, cruesli en/of knetterdip! Smullen maar!

OMA'S APPELTAART € 5,50 p.p.

Oma's appeltaart met een mousse van hangop en frisse limoen geserveerd in een weckpotje.



VERTREKSNACK

PUNTZAK FRIET MET MAYONAISE € 3,00 p.p.

PIZZAPUNT € 3,00 p.p.

SAUCIJZEN- EN KAASBROODJES € 3,25 p.p.

BROODJE KROKET € 3,50 p.p.

Broodje met Utrègse kroket als aanvulling op je lunch? Tuurlijk!

BROODJE HAMBURGER (AMBACHTELIJK) € 6,50 p.p.

Een ambachtelijke hamburger op tomatenbrood geserveerd met een tomatensalsa en frisse sla.





DeFabrique Evenementenlocatie
Westkanaaldijk 7
3542 DA Utrecht

T +31 (0)30 240 40 30
info@defabrique.nl
www.defabrique.nl

ZESDE DRUK