

FOODBOOK

CULINAIR GENIETEN



LA CAVERNE

beleven evenementen persoonlijk uniek



Proef de smaak van La Caverne

Bij La Caverne geloven we dat goed eten meer is dan alleen een maaltijd. Het brengt mensen samen, verrast de zintuigen en maakt van ieder moment een bijzondere ervaring. Vanuit deze gedachte hebben wij een veelzijdig culinair aanbod samengesteld waarin kwaliteit, smaak en gastvrijheid centraal staan.

Als onderdeel van de Van Melick Groep werken wij met passie aan gerechten die aansluiten bij de wensen van onze gasten. Onze chefs combineren verse ingrediënten, ambachtelijke bereidingen en eigentijdse smaken tot een aanbod dat geschikt is voor zowel informele bijeenkomsten als exclusieve evenementen.

In dit Foodbook vindt u een selectie van onze mogelijkheden, variërend van smaakvolle breaks en lunches tot uitgebreide diners, buffetten en culinaire arrangementen. Daarbij besteden wij aandacht aan seizoensproducten, duurzaamheid en uiteenlopende dieetwensen, zodat iedere gast kan genieten van een passende culinaire invulling.

Laat u inspireren door de mogelijkheden en ontdek hoe wij van eten en drinken een waardevolle toevoeging maken aan uw bijeenkomst of evenement. Samen creëren we een gastvrije beleving waarin smaak, kwaliteit en aandacht voor detail samenkomen.



Lunches & zoet

Lunch 1, mini broodjes met soep

- Minibroodjes op basis van 2 p.p., zachte mini mediterrane en mini pistolets belegd met ham, kaas, cervelaat, parmaham, kipfilet en vega
- Wrap belegd met tonijn salade
- Wrap gevuld met hummus, zongedroogde tomaat en spinazie
- Soep van de dag

Lunch 1.1, luxe mini broodjes met soep

- Minibroodjes op basis van 2 p.p., zachte mini mediterrane en mini pistolets belegd met belegd met brie, gehakt, kipfilet, parmaham, gerookte zalm en mozzarella
- Wrap belegd met tonijn salade
- Wrap gevuld met hummus, zongedroogde tomaat en spinazie
- Soep van de dag

Lunch 2, mini broodjes

- Minibroodjes op basis van 3 p.p., zachte mini mediterrane en mini pistolets belegd met ham, kaas, cervelaat, parmaham, kipfilet en vega
- Wrap belegd met carpaccio van rund, truffelmayonaise, rucola, pijnboompit en Parmezaanse kaas
- Wrap gevuld met hummus, zongedroogde tomaat en spinazie

Lunch 2.1, luxe mini broodjes

- Minibroodjes op basis van 3 p.p., zachte mini mediterrane en mini pistolets belegd met belegd met brie, gehakt, kipfilet, parmaham, gerookte zalm en mozzarella
- Wrap belegd met carpaccio van rund, truffelmayonaise, rucola, pijnboompit en Parmezaanse kaas
- Wrap gevuld met hummus, zongedroogde tomaat en spinazie

Lunch 3, grote broodjes met soep

- Belegde broodjes op basis van 2 p.p. belegd met ham, kaas, cervelaat, parmaham, kipfilet en vega. Gemixt assortiment van harde en zachte broodjes (levering op zondag enkel zachte broodjes)
- Soep van de dag

Lunch 3.1, luxe grote broodjes met soep

- Belegde luxe broodjes op basis van 2 p.p. belegd met brie, gehakt, kipfilet, tonijnsalade, gerookte zalm, mozzarella. Gemixt assortiment van harde en zachte broodjes (levering op zondag enkel zachte broodjes)
- Soep van de dag

Lunch 4, grote broodjes

- Belegde broodjes op basis van 3 p.p. belegd met ham, kaas, cervelaat, parmaham, kipfilet en vega. Gemixt assortiment van harde en zachte broodjes (levering op zondag enkel zachte broodjes)

Lunch 4.1, luxe grote broodjes

- Belegde luxe broodjes op basis van 3 p.p. belegd met brie, gehakt, kipfilet, tonijnsalade, gerookte zalm, mozzarella. Gemixt assortiment van harde en zachte broodjes (levering op zondag enkel zachte broodjes)

Supplementen

- Soep van de dag (enkel bij lunch 2 en 4)
- Salade van de dag geserveerd in een weckpotje
- Orzo salade met 'Heirloom' tomaten, burrata, pistache-crumble en basilicum olie en een espuma van tomaat
- Handfruit



Live cooking als aanvulling op de lunch

- Live gebakken wafel van bloemkoolbeslag met een topping van truffelmayonaise en flinterdunne Parmezaan
- Live gebakken wafel van pompoenbeslag met een topping van chorizo-crumble, aioli en cress
- Live gebakken wafel van rode biet met als topping komkommer, romige tzatziki en munt

Vlaaien

Limburgse vlaaien

- Abrikozenvlaai raster
- Kersenvlaai raster
- Strooisel-puddingvlaai
- Rijstevlaai

Luxe vlaaien

- Mont Blanc vlaai
- Kruisbessenschuim
- Bienenstich
- Zwarte pruimenvlaai raster





Buffetten

Lekker genieten buffet

Warm geserveerd

- Gestoofde kippendij in rode wijnsaus met zilveruitjes
- Vangst van de dag op een groentebedje van wortel en rettich blok fijn met witte wijnsaus
- Spaghetti met groene kruidenolie en fijne groenten

Garnituren

- Aardappelgratin met spinazie, overbakken met kaas
- Kleurrijke vergeten groentemix

Salades

- Groene salade met boekweit en tuinbonen in een honing-mosterddressing
- Salade met parelcouscous en dressing
- Salade met fetakaas en citroendressing

Brood

- Stokbrood
- Tarwe stokbrood

Garnituur

- Kruidencrème

Italiaans buffet

Koud gepresenteerd

- Rundercarpaccio met balsamico en roomdressing, rucola, pijnboompitten, parmezaan en zongedroogde tomaten
- Vitello tonnato met tonijnmayonaise, kappertjes, zongedroogde tomaat en frisée
- Pastasalade met mozzarella, harde kaas en pesto
- Frisse salade op basis van gerst, fijne groente en een lichte romige dressing met citroen en munt

Warm gepresenteerd

- No meat balls met olijven, kappertjes, zilveruitjes en platte peterselie in een saus van tomaat
- Varkenshaas op een groentebedje van wortel en rettich met tijm, courgette, rode cherrytomaat en een rode wijnsaus
- Zwaardvis op een groentebedje van wortel en rettich met, tijm, venkel, rode cherrytomaat en een dragonsaus
- Knoflooktagliatelle met zongedroogde tomaat
- Roseval aardappels
- Ratatouille

Brood

- Toscaans notenbrood, licht meergranen vloerbrood met hazelnoten
- Zuurdesem brood rijkelijk gevuld met olijven en rozemarijn

Garnituren

- Kruidencrème
- Pomodori tomatenboter

Culinair buffet

Koud gepresenteerd

- Rundercarpaccio met balsamico en roomdressing, rucola, pijnboompitten, parmezaan en zongedroogde tomaten
- Vitello tonnato met tonijnmayonaise, kappertjes, zongedroogde tomaat en frisée
- Gepocheerde zalm met kapperappeltjes, citroen, tomaat, komkommer, wakame en saffraanmayonaise
- Groene salade met boekweit en tuinbonen in een honing-mosterddressing
- Salade met fetakaas en citroendressing

Warm gepresenteerd

- Filetto di manza op een groentebedje van wortel en rettich blok met tijm, courgette, rode cherrytomaat en een rozemarijn saus
- Kabeljauw op een groentebedje van wortel en rettich met tijm, venkel, rode cherrytomaat en een saffraansaus
- Juicy Marbles, een plantaardige steak, op een groentebedje van wortel en rettich blok fijn met een reductie van rode biet
- Pappardelle met groene kruidenolie
- Roseval aardappels
- Groentemix bestaande uit broccoli, courgette, witte kool en waspeen

Brood

- Rustique landbrood, een op de stenen ovenvloer gebakken brood met een stevige en puur authentieke smaak
- Pittig pave, een hartig en luchtig desembrood met een vulling van verse paprika, tomaat, kruiden, mosterd en Old Amsterdam

Garnituren

- Kruiden crème
- Pomodori tomatenboter



Barbecue's & Ofyr

Barbecue Classic

Van de grill

- Runderhamburger
- BBQ-worst
- Gemarineerd filetlapje
- Gekruide kipspies

Warm sausje

- Satésaus

Salades

- Groene bladsalade met komkommer, tomaat en rode ui
- Pastasalade met mozzarella, harde kaas en pesto
- Duosalade van quinoa en groenten in een currydressing
- Romige aardappelsalade
- Verse fruitsalade
- Honing-mosterd dressing
- Kruiden dressing

Koude sausjes

- Knoflooksaus
- Barbecuesaus
- Cocktailsaus

Brood

- Stokbrood
- Tarwe stokbrood

Garnituur

- Kruidencrème Café de Paris

Bourgondische barbecue

Van de grill

- Grillworst in twee varianten: varkensvlees en kip
- Gemarineerde karbonade
- Burger 'cajun'
- Spareribs
- Kipspies saté
- Gepofte aardappelen met kruidige crème fraîche

Warm sausje

- Satésaus

Salades

- Koude schotel met een garnituur van peterselie, tomaat en komkommer
- Macaronisalade
- Salade buffelmozzarella met vleestomaten, komkommer, basilicum en aceto balsamico dressing
- Groene bladsalade met komkommer, tomaat en rode ui
- Verse fruitsalade

Koude sausjes

- Knoflooksaus
- Barbecuesaus
- Cocktailsaus

Brood

- Stokbrood
- Tarwe stokbrood

Garnituur

- Kruidencrème Café de Paris
- Spread van zongedroogde tomaat

Ofyr classic

Van de Ofyr

- Hele zalmzijde op de huid gebakken
- Gemarineerde kipspies
- Gemarineerde buikspekspies
- Gemarineerde diamanthaasspies

Warm gepresenteerd

- Satésaus
- Witte wijnsaus
- Rode wijnsaus

Garnituren

- Gebakken seizoensgroenten afgeblust met aceto
- Gepofte aardappelen met kruidige crème fraîche

Salades

- Groene bladsalade met komkommer, tomaat en rode ui
- Pastasalade met mozzarella, harde kaas en pesto
- Duosalade van quinoa en groenten in een currydressing
- Fruitsalade

Sauzen

- Honing-mosterd dressing
- Kruidendressing

Brood

- Stokbrood
- Tarwe stokbrood

Garnituur

- Kruidencrème Café de Paris

Ofyr grillbeleving

Van de Ofyr

- Zwaardvis met kruidenolie en citroen
- Reuze gamba afgeblust met citroen witte wijn en kruidenolie
- Dry age rib-eye
- Lamsrack live gebakken en getrancheerd

Warm gepresenteerd

- SatéRozemarijnsaus
- Dragonsaus
- Rode wijnsaus

Garnituren

- Gebakken seizoensgroenten afgeblust met aceto
- Gepofte aardappelen met kruidige crème fraîche

Salades

- Groene bladsalade met komkommer, tomaat en rode ui
- Pastasalade met mozzarella, harde kaas en pesto
- Duosalade van quinoa en groenten in een currydressing
- Salade met parelcouscous en dressing.
- Fruitsalade

Sauzen

- Biologische olijfolie
- Honing-mosterd dressing
- Kruidendressing

Brood

- Rustiek landbrood; vloergebakken brood met een stevig en puur authentieke smaak
- Pittig pave, hartig luchtig zuur desembrood met paprika, tomaat, kruidenmosterd en Old Amsterdam

Garnituur

- Kruidencrème Café de Paris
- Pomodori tomatenboter





Foodstands

In elke gewenste ruimte bouwen wij diverse foodstands waarbij uw gasten onder het genot van live cooking diverse hapjes kunnen afnemen. Onze chef koks maken er een op en top beleving van en uw gasten kunnen van elke foodstand genieten van onze kookkunsten.

Foodstands worden aangeboden vanaf minimaal 80 gasten en u mag er zelf 3 uitkiezen. Uiteraard is het ook mogelijk om voor een 4e of zelfs 5e foodstand te gaan. Vanaf 150 gasten maken wij graag een aanbod op maat voor u.

Foodstands, zeker in combinatie met nog een extra hapje in de avond, zijn een absolute op en top beleving en zorgen ervoor dat uw gasten niet met honger naar huis gaan.

Polpette in salsa

Italiaanse gehaktballetjes met pomodori tomatensaus, fijn geraspte Parmezaanse kaas en verse Italiaanse kruiden met Italiaans brood

Duitse "Wurst Meister"

Duits schnittbroodje met daarop een Berlijnse curryworst, currysaus, kerrievoeder en krokante ui

Burger bar

Brioche broodje met een runderhamburger, tomaten, ijsbergsla, hamburgersaus, augurken en gebakken uien

What the greek

Traditionele gyros met Griekse salade, tzatziki, rode ui en Griekse pepers

Pokeb bowl

Poke bowl met daarin sushirijst, verse zalm, verse tonijn, sojabonen, wortel, wakame, sesam en sojacrème

Saté Ajam

Kipsaté met atjar, seroendeng, gebakken uitjes, kroepoek en bosui

Crazy curry

Indiase curry met kip, gele rijst en sakuramix

Pasta bar

Fusilli met truffel-roomsaus, rucola, tomaat en parmezaanse kaas

Polpette in salsa (vegetarisch)

No meat balls met pomodori tomatensaus, fijn geraspte Parmezaanse kaas en verse Italiaanse kruiden met Italiaans brood

Duitse "Wurst Meister" (vegetarisch)

Duits schnittbroodje met daarop een vegetarische worst, curry saus, kerrievoeder en krokante ui

Burger bar (vegetarisch)

Brioche broodje met een burger gemaakt van rode bieten met daarbij tomaten, ijsbergsla, hamburgersaus, augurk en gebakken uien

What the greek (vegetarisch)

Traditionele vegetarische gyros met Griekse salade, tzatziki, rode ui en Griekse pepers

Poke bowl (vegetarisch)

Poke bowl met daarin sushirijst, vegetarische kipstukjes, sojabonen, wortel, wakame, sesam en sojacrème

Saté Ajam (Vegetarisch)

Vegetarische kipsaté met atjar, seroendeng, gebakken uitjes, kroepoek en bosui

Crazy curry (vegetarisch)

Indiase curry met vegan kip, gele rijst en sakuramix

Lobster

Lobster roll op een mini brioche met botersla en een rivierkreeftsalade

Ribs

Sticky ribs met nori, gefrituurde prei, zoetzure wortel en tijm-honing crumble

Taco

Taco schelp gevuld met pulled chicken, guacamole, zoetzure rode ui, een mix van verse kruiden en knoflook-sriracha

Sushi

Krokante sushi met edamame, Japanse mayonaise en sojaglace

Farfalle draadjes

Farfalle met kalfsdraadjes, vadouvanschuim, olijven, zongedroogde tomaat en rucola

Rendang

Rendang met sajoerboontjes en salsa van mango en habanero, geserveerd met een flatbread

Lobster (vegetarisch)

Mini brioche met botersla en krokante oesterzwam

Ribs (vegetarisch)

Tempeh ribs met nori, gefrituurde prei, zoetzure wortel en tijm-honing crumble

Taco (vegetarisch)

Tacoschelp gevuld met pulled-plant chicken, guacamole, zoetzure rode ui, een mix van verse kruiden en knoflook-sriracha

Sushi (vegetarisch)

Vegetarische krokante sushi met edamame, Japanse mayonaise en sojaglace

Farfalle draadjes (VEGETARISCH)

Farfalle met vega bourguignon, vadouvanschuim, olijven, zongedroogde tomaat en rucola

Rendang (vegetarisch)

Jackfruit rendang met sajoerboontjes en salsa van mango en habanero, geserveerd met een flatbread



Walking dinners

Walking dinner du Chef 4-gangen

- Pastrami met groene kruiden, antiboise en mierikswortel
- Ravioli met knolselderij, truffel en eekhoortjesbouillon
- Heilbot met doperwten en dragonsaus
- Chocoladebavarois met chocolade biscuit, krokante karamel en meringue

Walking dinner Italiaans 4-gangen

- Vitello tonnato met tonijn crème en fijngesneden groenten
- Gegrilde pommodori soep met basilicum en een crouton van Parmezaan
- Saltimbocca van kalf met gegrilde groenten, polenta en rozemarijnsaus
- Tiramisu, biscuit van lange vingers, tiramisu bavarois en mascarpone

Walking dinner Frans 4-gangen

- Coquilles st Jacques met bisque en rettich
- Zwaardvis met antiboise en cresson
- Bouef la roche met pompoen en vin rouge
- Tartelette met Bretons deeg, amandel en abrikoos



Dinners

4-Gangen diner Du Chef

- Tafelgarnituur bestaande uit rustiek brood met boter, olijfolie & zeezout
- Pastrami met groene kruiden, antiboise en mierikswortel
- Ravioli met knolselderij, truffel en eekhoorntjesbouillon
- Heilbot met polenta, crème van doperwten en beurre blanc met dragon
- Chocoladebavarois met chocolade biscuit, krokante karamel en meringue

4-Gangen Italiaans diner

- Tafelgarnituur bestaande uit olijfolie, roomboter, grof zeezout en een rustique broodje
- Vitello tonnato met tonijncrème, kappertjes en fijn gesneden ratatouille groenten
- Ravioli gevuld met spinazie en ricotta, salieboter, crunch van hazelnoot en een kletskep van parmezaan
- Saltimbocca van kalf met gegrilde groenten, polenta en rozemarijnsaus
- Tiramisu, biscuit van lange vingers, tiramisu bavarois en mascarpone

4-Gangen Frans diner

- Tafelgarnituur bestaande uit een heerlijk frans desembroodje, Franse roomboter met grofzeezout, zeezout en peper
- Coquilles st. Jacques met buikspek, bisque en rettich
- Zwaardvis met antiboise en cresson
- Boeuf la roche met een aardappel taartje, haricots verts en vin rouge
- Tartellete met Bretons deeg, amandel en abrikoos

3-Gangen gala diner

- Tafelgarnituur bestaande uit olijfolie, roomboter, grof zeezout en een rustique broodje
- Zalmcarpaccio met limoencrème, venkelsalade met sinaasappelvinaigrette, krokante kappertjes en micro leaf
- Parelhoenfilet met een aardappelgratintaartje, seizoensgroenten en saus op basis van rode wijn
- Chocoladebavarois met chocoladebiscuit, krokante karamel en meringue

Kids diner

- Ham & meloen
- Frietjes met kipnuggets, mini frikandel & appelmoes
- Schatkistje

Dessert

Zoete gebakjes

- Bodem van Bretonse koek met amandelkruim karamel apparaat en pecannoten
- Twister van citroen crèmeux op een krokante bodem van amandel
- Kokos spijs bodem met mango-passie marmelade en witte chocolade
- Chocolade amandel biscuit met koffie trempeer en café noir ganache

'Ice on a stick'

- *Assortiment aan verrassende handijsjes, deze worden door onze medewerkers op een ludieke wijze gepresenteerd*

Dessertbuffet

- Tiramisu met koffie getrempeerde lange vingers en beneveld met chocolade
- Appeltaart bavarois met biscuit en rijkelijk gedecoreerd met amandelschaafsel
- Frambozentaart charlotte
- Chocoladebavarois met chocoladebiscuit en chocoladedruppels
- Klassieke cheesecake met koekjesbiscuit en roomkaasvulling

Cheese it up

- Rijkelijk belegde klaasplank met 6 verrassende soorten kaas passend bij het seizoen en lokaal aanbod met daarbij passende garnituren

Italiaanse ijskar

- Vanille-ijs, chocolade-ijs, aardbeienijs, ijshoorntjes en slagroom



Hapjes

Hartige lolly's op basis van 3 items per gast

- Lolly van gebrande gamba, sojamayonaise en wasabi pearls
- Lolly no-meatball met zwarte knoflookmayonaise en tahoon cress
- Lolly van buikspek met kimchi mayonaise en broccocress
- Lolly van gravad lax met bergamot gel en shiso green
- Lolly van rode cherrytomaat, gemarineerde buffelmozzarella en basilicumcress

Hapjes

- Focaccia vitello tonnato met luchtige tonijnmayonaise, krokante kappertjes en zoetzure rode ui (ook vegetarisch mogelijk)
- Wortel cornetto gevuld met zalm en roomkaas, limoen-koriandermayonaise en een groene kruidencrumble (ook vegetarisch mogelijk)

Zoet hapje (richting einde dag)

- Churros met een espuma van salted caramel
- Gemarineerde ananas met tijm, kokos crunch en mango espuma

Thai coconut souppuccino

- Tom kha kai soep met een schuim gemaakt van kokosnootroom, gember en citrus afgetopt met acila cress, bosui, rode puntpaprika, kokos en seroendeng

Potato truffle souppuccino

- Aardappel-truffelsoep met een schuim gemaakt van geroosterde champignon umami afgetopt met adji cress, lente-ui en preikiemen

Sweet potato souppuccino

- Peruaanse zoete aardappelsoep met een schuim gemaakt van kerrie afgetopt met ghoa cress, lente-ui, rode paprika, popcorn en pompoenpitten

Snacks

Borrelsnacks, 4 snacks per gast

- Assortiment borrelsnacks met koude sauzen

Festival style hapjesparade, 3 hapjes per gast

- Brioche broodje met een cajun runderhamburger en traditionele garnituren
- Gyoza met groente met een soja wasabi glaze, sesamzaad en bosui
- Yakitori spiesje met een soja wasabi glaze, kwepie, sesamzaad en bosui

Verrassende snack

- Petit croquettes' gevuld met tomaat en mozzarella

Warme snack

- Weissworst in currysaus met kerriepoeder, gebakken uitjes en een rustiek brioche broodje

Frites

- Bakje friet met mayonaise
- Bakje friet met een mini frikandel en mayonaise
- Bakje friet met zuurvlees en mayonaise

Special

- Loaded fries met 'smokey bacon & cheese' en jalepeno

Tafelgarnituren

Tafelgarnituur

- Luxe gezouten notenmelange
- Roomboter kaasstengels

Borrelplankje

- Borrelplankje gevuld met een gevarieerd aanbod vleeswaren en kaas met passende garnituren

FOODBOOK

CULINAIR GENIETEN

LA CAVERNE
beleven evenementen persoonlijk uniek