

# Feel Good TentEvent

Foodbook 2022



SFEERVOL EN ONGEDWONGEN GENIETEN

035-524 2772 | [info@feelgoodtentevent.nl](mailto:info@feelgoodtentevent.nl)





# FEEL GOOD FOOD

BIJ

FEEL GOOD TENTEVENT

- Shared diners & Walking diners
- Zittende diners
- Feel Good BBQ
- Bites & Snacks



# Je feest compleet met Feel Good Food

Een geslaagd evenement is niet compleet zonder lekker eten en drinken. Feel Good TentEvent biedt je een ruim aanbod aan mogelijkheden. Onze locatie beschikt over een prachtige buitenkeuken met onder meer een Oklahoma Smoker, een steenoven waar heerlijke knapperige pizza's in gebakken worden, de Santa Maria, onze Argentijnse grill, heksenketels voor boven het vuur, een paëllapan van een meter doorsnede... Wij hebben alles in huis om elk feest te voorzien van heerlijke gerechten, hapjes en drankjes. Onze chefs zijn bovendien live te bewonderen in de buitenkeuken.

Uiteraard bieden wij ook een ruim assortiment aan vega(n) gerechten. We bespreken de mogelijkheden graag met je.

Onze liefde voor de natuur is groot en daarom staat duurzaamheid bij ons hoog in het vaandel. Zo koken wij alleen met seizoensgebonden groenten, gebruiken wij biologisch afbreekbare disposables en wordt er scherp ingekocht zodat de voedselverspilling minimaal is.



# Shared Dinner

De naam zegt het al: Bij shared dining deel je het diner. Dit betekent niet dat je iedereen een hapje moet laten proeven van jouw hoofdgerecht. Er komen grote schalen, planken en plateaus op tafel, vol met heerlijk eten. Iedereen kan hiervan opscheppen wat hij of zij lekker vindt.



## Voorgerecht geserveerd in glaasjes

- » Mousse van makreel, brunoise zoetzure komkommer, tomaat en kervel en gepofte quinoa
- » Gegrilde diamanthaas met tomatensalade en sjalotvinaigrette
- » Zachte Gooische Meibloem geitenkaas met structuren van gele, rode en witte biet met appelstroop

## Hoofdgerecht uitgeserveerd in schalen op tafel

- » Vlees: Gekonfijte kalfssukade met gratin van knolselderij, saus van Madeira en huisgemaakte appelcompôte
- » Vega: Jackfruit Stroganoff. Jackfruit met de beroemde romige saus met onder andere paprika, gebakken champignons, vodka en tomaat.

## Nagerecht - geserveerd in glaasjes en op houten planken

- » Witte chocolademousse met crumble en blauwe bessen
- » Huisgemaakte madeleines
- » Rocky road brownies



## Walking dinner

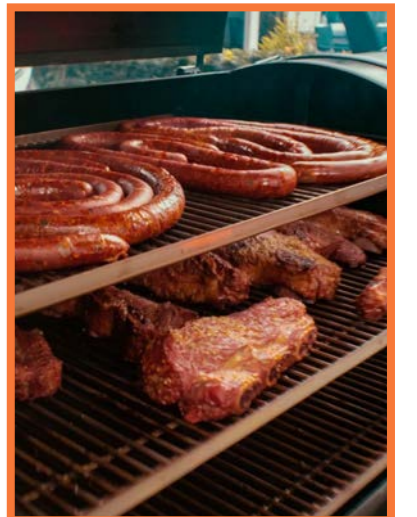
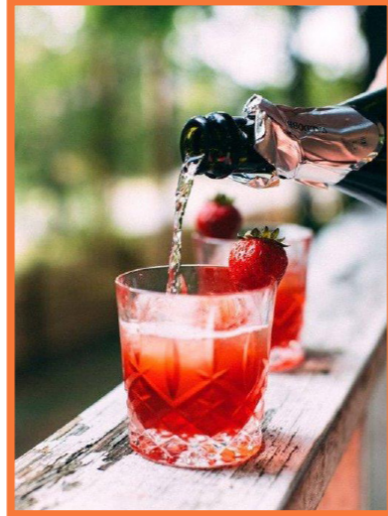
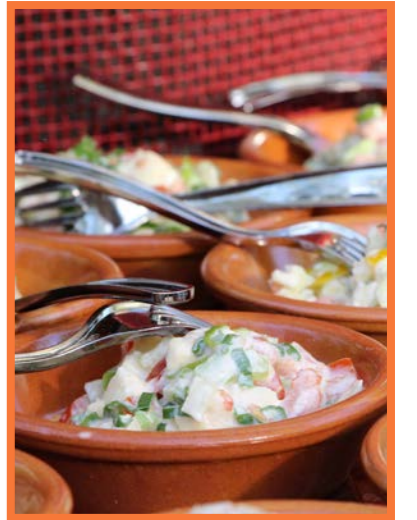
Een walking dinner is sociaal en origineel. Er is geen vaste tafelschikking en de gasten zijn vrij om rond te lopen terwijl ze genieten van de geserveerde gerechten en het gezelschap. Het grootste voordeel van deze manier van eten is dat je tijdens een walking dinner meer mensen spreekt dan wanneer je aan een tafel met tafelschikking dineert. De verschillende gangen zijn gevuld met kleine gerechten. Hapjes die je uit de hand kunt eten met een lepeltje of vorkje. Het is een mix van warme en koude gerechtjes, fraai opgemaakt in een glaasje of op een amuselepel. Al deze hapjes tezamen vormen een volledig diner.

- » **1e gang:** Tartaar van gerookte en gemarineerde zalm met dilleroom en gefrituurde kappertjes
- » **2e gang:** Vitello tonato van rosé gebraden kalfsmuis met tonijn crème, notensla en gefrituurde kappertjes
- » **3e gang:** Soepshooter van de chef, seizoensgebonden, diverse varianten
- » **4e gang:** Gebakken eendenborst met rode wijnsaus, gebakken polenta en groentes van het seizoen
- » **5e gang:** Pannacotta sereh met seizoensfruit en fruitcoulis



## Walking dinner vegetarisch

- » **1e gang:** Tartaar van tomaat met groene kruiden en kaasschuim van Gooise brokkelkaas
- » **2e gang:** Bietencarpaccio van gepofte bieten met kletskop sesam en meibloemkaas en aceto basamico stroop
- » **3e gang:** Pommodorisoep met basilicumroom en basilicumolie
- » **4e gang:** Gebakken aubergine "Hasselback" met provencaalse rode wijnsaus, gebakken polenta en groentes van het seizoen
- » **5e gang:** Pannacotta sereh met seizoensfruit en fruitcoulis



# Feel Good BBQ

Dé favoriet van veel van onze klanten is de Feel Good BBQ. In onze karakteristieke buitenkeuken zijn de chefs druk bezig een onvergetelijke bbq voor te bereiden met de stoere Oklahoma Smoker, een steenoven, een Argentijnse grill en vuurpotten. De heerlijke geuren verspreiden zich over het veld

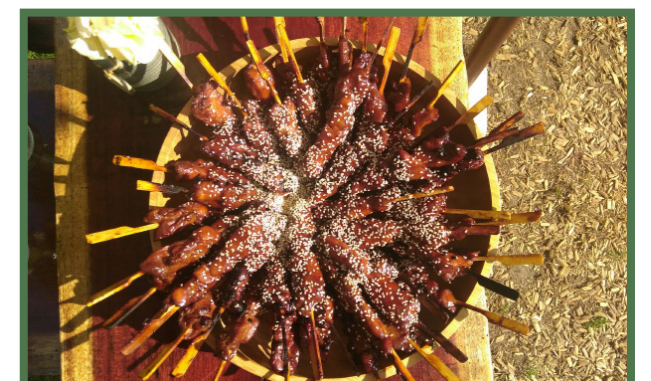
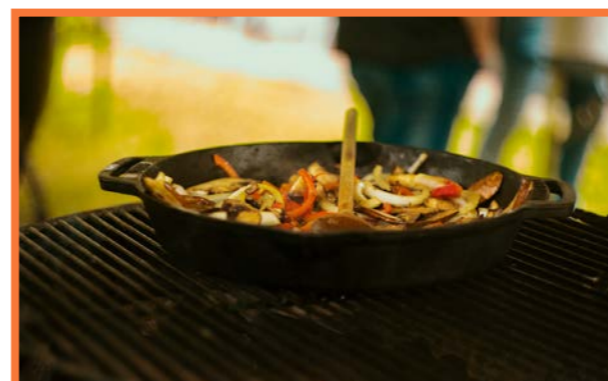
Een greep uit de meest gekozen menu's. We bespreken graag de mogelijkheden met je in een verder stadium. Al onze BBQ-menu's worden standaard aangevuld met een ruim assortiment aan (bbq) sauzen, een verse seizoensgebonden saladebar, een broodbar van boerenbrood met diverse toppings.

## Ring of fire

- » Kippendijensaté in yakitorimarinade
- » Heerlijke baconspies van de grill
- » Huisgemaakte FeelGood runderburger
- » Botermalse gemarineerde spareribs
- » Griekse gehaktballetjes, mild gekruid

## Blowin' smoke

- » Kippendijensaté in yakitorimarinade
- » Heerlijke baconspies van de grill
- » Huisgemaakte FeelGood runderburger
- » Botermalse gemarineerde spareribs
- » Griekse gehaktballetjes, mild gekruid Gemarineerde zalmspiezen



# Feel Good BBQ



## Funky Fish

- » Kippendijensaté in yakitorimarinade
- » Heerlijke baconspies van de grill
- » Huisgemaakte FeelGood runderburger
- » Botermalse gemarineerde spareribs
- » Gemarineerde zalmspiezen
- » Gemarineerde gambaspiezen

## Veggie King

- » Veggie burger
- » Gevulde courgette met geitenkaas
- » Shaslick van groenten en falafel
- » Grilled maiscorn met honing
- » Red goodness: pomodorritomaatjes met gegratineerde kaas, olijfolie en basilicum
- » Groentenspies met oosters gemarineerde tofu

## Side dishes

- » Banaan gerold in gerookt spek
- » Gegrilde mais met honing en gezouten boter
- » Zuiderlijk gemarineerde olijven



# Feel Good classic dinner

Liever genieten van een klassiek diner? Uiteraard behoort dat ook tot de mogelijkheden. Samen met je familie en vrienden genieten van een uitgebreid diner aan lange tafels met gezellige sfeerlichtjes en fleurige verse bloemen. Puur genieten van een mooi verzorgde maaltijd, van elkaar, van de prachtige locatie en van het bijzondere moment!

## Voorgerecht

- » **Vis:** In rode biet gemarineerde zalm met spaghetti van courgette, mierikswortelcrème, gepofte tomaat en vinaigrette van sjalot en ui.
- » **Vlees:** Dun gesneden runder entrecôte met sojamayonaise en salade van taugé en bosui.
- » **Vega:** Frisse salade risoni met zoetzure tomaatjes, mozzarella, kruidensla en dragonpesto.

## Tussengerecht

- » Soepshooter van de chef, seizoensgebonden, diverse varianten

## Hoofdgerecht

- » **Vis:** Frisse citroen-kervel risotto, gebrande doradefilet, en sauce antiboise.
- » **Vlees:** Parelhoenfilet met gratin van pastinaak, crème van pastinaak, tuinerwten en jus van kriebiebier met steranijs.
- » **Vega:** Krokant torentje van roomkaas, gedroogde tomaat, spinazie, duxelles van paddestoelen geserveerd met stampot rucola en saus van coeur de boeuf tomaat.

## Nagerecht

- » Petit Grand Dessert; diverse zoete lekkernijen op bord geserveerd



# Feel Good bites

Ook voor de lekkere trek gedurende de dag biedt Feel Good je allerlei lekkere bites & snacks. Bijvoorbeeld een heerlijke borrelplank terwijl je geniet van live-muziek rond het kampvuur, tot heerlijke verse pizzapunten uit onze eigen steenoven in de avond. Een overzicht van de mogelijkheden:

## Tapashapjes

Geniet van een uitgebreid assortiment tapashapjes tijdens de borrel, bijvoorbeeld:

- » Wraps gevuld met roomkaas en gerookte zalm
- » Crostini met carpaccio en parmezaan
- » Spiesje van dadel, roomkaas en komkommer
- » Cantaloupe omwikkeld met parmaham
- » Vitello tonato rolletje
- » Spinaziepannekoekje met risotto



## Borrelplanken

- » Een selectie van binnen- en buitenlandse kazen, olijven, gedroogde worst, toast en crostini's geserveerd op houten planken
- » Tafelgarnituur: gemarineerde olijven, breekbrood met aioli en tapenade

## Pizzaslices

- » Verse pizzaslices met diverse toppings, live gebakken in onze steenoven. Uiteraard kunnen wij ook heerlijke vega(n) pizza's bereiden.

## Snacks

- » Warm bittergarnituur: bitterballen, minifrikandelletjes, kaasstengels, vegetarische loempiaatjes
- » Puntzak Belgische frieten met mayonaise



# Waarom kiezen voor Feel Good TentEvent?

## Waarom kiezen voor Feel Good TentEvent?

- » We hebben een absoluut verrassende, unieke locatie: midden in het bos!
- » We hebben alle expertise om jullie evenement, bruiloft of feest helemaal naar wens in te richten
- » We bieden je gastvrijheid in een ongedwongen en relaxte sfeer
- » We ontzorgen je en garanderen je stressbestendigheid
- » We hebben meer dan 25 jaar ervaring in het organiseren van buitengewone events
- » De locatie ligt centraal in Nederland en is goed bereikbaar
- » Onze klanten beoordelen ons met een 9.5 gemiddeld

## Feel Good Food op maat

Ben je na het bekijken van dit foodbook enthousiast geworden? We helpen je graag met het samenstellen van een onvergetelijk Feel Good Food menu voor je evenement, bruiloft of feest. Dieetwensen en vega(n) opties zijn uiteraard ook bespreekbaar.

Wij vertrouwen erop je met deze informatie een eerste indruk te geven. Graag ontvangen wij je voor een kennismaking op onze locatie. Je kunt [contact opnemen](#) voor een oriënterend gesprek. Zien we je snel?

Hartelijke groet,

Het team van Feel Good TentEvent

