

BEDRIJFS

2025

# MAGAZINE

GRANDS RÊVES CATERING

Grands Rêves Catering  
David Hadziantoniou

## 'PICK AND CHOOSE' MENU'S

Stel uw eigen menu samen

## EXTRA OPTIES

Boek smaakvolle extra's  
voor uw diner

## OVER ONS TEAM

Leer over wie wij zijn en  
wat wij doen

# MENUBOEK & MEER

HIGH END CATERING & PRIVATE DINING



## INHOUDSOPGAVE

|    |                                         |
|----|-----------------------------------------|
| 02 | Welkom bij het Grands<br>Rêves Magazine |
|----|-----------------------------------------|

### *Introductie*

---

|    |                      |
|----|----------------------|
| 03 | Fine Bistro menu     |
| 04 | Pick and Choose menu |

### *Fine Bistro - 'Concepten'*

---

|    |                      |
|----|----------------------|
| 05 | Prestige menu        |
| 06 | Pick and Choose menu |

### *Prestige - 'Concepten'*

---

|    |                      |
|----|----------------------|
| 07 | Walking dinner menu  |
| 08 | Pick and Choose menu |

### *Walking dinner - 'Concepten'*

---

|    |                             |
|----|-----------------------------|
| 09 | Wijn & Spijs arrangementen  |
| 10 | Voor het diner extra opties |
| 11 | Tafelstyling seated dinner  |
| 12 | Na het diner extra opties   |

|                         |                                                            |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|
| <i>Extra<br/>opties</i> | Fine Bistro, Prestige & pagina<br>10,12 ook Walking dinner |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|

---

|    |                               |
|----|-------------------------------|
| 13 | Hoe het werkt in<br>4 stappen |
| 14 |                               |

### *Hoe het werkt*

# INTRODUCTIE

## *Welkom bij het Bedrijfsmagazine*

Bij Grands Rêves Catering draait alles om beleving. Dit magazine helpt u bij het samenstellen van het perfecte arrangement voor uw gelegenheid. Van een verfijnd diner tot een elegante walking dinner, wij bieden een ervaring die tot in de puntjes verzorgd is.

## *Onze Culinaire Concepten*

Kies uit drie gastronomische belevingen:

- **Fine Bistro** – Klassieke smaken met een moderne twist.
- **Prestige** – Exclusieve gerechten voor een luxe dinerervaring.
- **Walking Dinner** – Stijlvolle, kleinere gerechten in een dynamische setting.

Met ons pick & choose-menu kiest u eenvoudig uw eigen menu uit.

## *Maak uw Beleving Compleet*

Personaliseer uw arrangement met extra's zoals:

- Een bijpassend **wijnarrangement**
- Luxe **amuses** als smaakvolle start
- Elegante **tafelstyling** en decoratie

Deze en andere opties vindt u uitgebreid omschreven in ons overzicht.

## *Over ons*

Leer ons team kennen, ontdek onze werkwijze en laat u inspireren door onze filosofie: **culinaire perfectie met een persoonlijke touch.**





# MENU FINE BISTRO

Ervaar de elegantie van een verfijnd diner in uw eigen omgeving. Onze chefs werken met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en ambachtelijke bereidingen om gerechten te creëren die smaak en klasse uitstralen.

## TIJDLOZE VERFIJNING

Seizoensproducten, fluweelzachte sauzen en perfect gebalanceerde smaken vormen de basis van dit arrangement, geïnspireerd op de klassieke bistrotraditie. Een culinaire belevenis waar kwaliteit en verfijning samenkomen.

## PERFECTE WIJNBELEVING

Ons wijnarrangement, samengesteld door een ervaren vinoloog, tilt uw Fine Bistro-diner naar een hoger niveau. Elke wijn is zorgvuldig gekozen om de smaken van uw gerechten te versterken en in balans te brengen, voor een harmonieuze en verfijnde culinaire ervaring.



## HOE HET WERKT

Met ons Pick & Choose-menu stelt u zelf uw ideale 3-, 4- of 5-gangenmenu samen. U kiest per gang uit een selectie van verfijnde gerechten:

- **3 gangen** → 1 voorgerecht, geen tussengerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert
- **4 gangen** → 1 voorgerecht, 1 tussengerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert
- **5 gangen** → 1 voorgerecht, 2 tussengerechten, 1 hoofdgerecht, 1 dessert



### Voorgerechten

Gerookte zalm rouleau | Yoghurt | Aceto  
Steak tartaar | Wortel | Radijs | Vinaigrette

### Tussengerechten

Gebrande kabeljauw | Aubergine | Beurre blanc  
Quiche van garnaal | Knolselderij | Bisque  
Risotto | Chorizo | Parmezaan | Bieslook  
Maishoender | Zoete aardappel | Hollandaise

### Hoofdgerechten

Kalfsoester | Pastinaak | Jus de veau  
Langzaam gegaarde rundersukade | Aardappel

### Desserts

Chocoladebar | Kersensaus | Karamel  
Yuzu | Passievrucht cremeux | Framboos

Het gehele gezelschap ontvangt hetzelfde menu. Wij houden uiteraard rekening met allergieën en dieetwensen.

3 gangen - €75 pp

4 gangen - €86 pp

5 gangen - €97 pp

extra gang - €15 pp

kaasplateau - €15 pp

Met specifieke vragen over het menu kunt u ons altijd bereiken:

Mail: [catering@grandsreves.com](mailto:catering@grandsreves.com)

Whatsapp: +31 6 42339312



# MENU FINE BISTRO

Experience the elegance of a refined dinner in the comfort of your own surroundings. Our chefs use carefully selected ingredients and artisanal techniques to create dishes that exude flavor and sophistication.

## "TIMELESS REFINEMENT"

"Seasonal produce, velvety sauces, and perfectly balanced flavors form the foundation of this arrangement, inspired by the classic bistro tradition. A culinary experience where quality and refinement come together."

## "THE PERFECT WINE EXPERIENCE"

"Our wine pairing, curated by an experienced vinologist, elevates your Fine Bistro dinner to the next level. Each wine is carefully selected to enhance and balance the flavors of your dishes, creating a harmonious and refined culinary experience."



# MENU PRESTIGE

Ons Prestige-menu is een eerbetoon aan de haute cuisine, met luxe ingrediënten, gelaagde smaken en verfijnde technieken.

Elk gerecht is een kunstwerk op zich, zorgvuldig samengesteld voor een perfecte balans tussen smaak en presentatie. Geïnspireerd door de grande cuisine van de beste Michelin-sterrenrestaurants.



---

*"Cuisiner, c'est créer de l'émotion."*

*"Koken is het creëren van emotie."*

– Joel Robuchon

---

## "EEN ODE AAN SMAAK EN WIJN"

Combineer ons Prestige-menu met het Premium wijnarrangement voor de ultieme gastronomische beleving. De prestigieuze wijnen, geselecteerd uit de beste regio's van de Oude en Nieuwe Wereld, vormen de perfecte aanvulling op de luxe ingrediënten van het menu. Samen creëren zij een harmonie van verfijnde smaken – waar vakmanschap, passie en precisie samenkomen voor een onvergetelijke dinerervaring.



## 'HOE HET WERKT'

Met ons Pick & Choose-menu stelt u zelf uw ideale 3-, 4- of 5-gangendiner samen. Voor iedere gang kiest u uit een selectie van verfijnde gerechten:

- **3 gangen** → 1 voorgerecht, geen tussengerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert
- **4 gangen** → 1 voorgerecht, 1 tussengerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert
- **5 gangen** → 1 voorgerecht, 2 tussengerechten, 1 hoofdgerecht, 1 dessert

Het volledige gezelschap wordt hetzelfde menu geserveerd. Uiteraard houden wij rekening met allergieën en dieetwensen.

3 gangen - €106 pp  
4 gangen - €135 pp  
5 gangen - €164 pp  
6 gangen - €184 pp  
extra gang - €25 pp  
kaasplank - €15 pp

### Voorgerechten

- Steak tartaar | Parmezaan | Bloemkool | Baeri kaviaar
- Yellowfin tonijn | Avocado | Limoen | Zalmkuit

### Tussengerechten

- Parelhoen Rouleau | Chorizo | Doperwt | Halloumi
- Saffraanrisotto | Rivierkreeftjes | Kreeftenbisque
- Pastinaak | Miso | Zwarte Wintertruffel
- Mozaïek van schol | Prosciutto di parma | knolselderij

### Hoofdgerechten

- Hollandse eendenborst | Schorseneren | Gevogelte jus
- Black angus tournedos | Aardappel | Demi glace

### Desserts

- Chocolade | Cremeux | Macaron | Karamel
- Pistachemousse | Vanille | Framboos | Atsina





## WALKING DINNER *MENU*

---

### *Groots genieten van de kleine gerechten*

Ervaar ons Walking Dinner-concept, ideaal voor **bedrijfsbijeenkomsten**, **jubileea** en **informele recepties**. Dit menu is **perfect voor grotere gezelschappen** en biedt een gevarieerde selectie van prachtig gepresenteerde gerechten, bereid met de mooiste regionale producten voor een authentieke smaak. Uw gasten kunnen genieten van culinaire verfijning, terwijl ze zich **vrij kunnen bewegen** en in gesprek blijven.

## HOE HET WERKT

Stel uw perfecte 5-, 6- of 7-gangenmenu samen met ons Pick & Choose-menu. Kies per gang uit een zorgvuldig samengestelde selectie van verfijnde gerechten:

- 5 gangen → Kies 5 gerechten
- 6 gangen → Kies 6 gerechten
- 7 gangen → Kies 7 gerechten

\*Het gehele gezelschap ontvangt hetzelfde menu. Wij houden uiteraard rekening met allergieën en dieetwensen.\*



### Koude gerechten

- Ceviche van makreel met groene kruiden
- Steak tartaar met winterpeen en radijs
- Gerookte zalm met aceto balsamico

### Warme gerechten

- Orzo pasta met met bospaddenstoelen
- Gepocheerde kabeljauw met beurre blanc
- Hoender met basmatirist en gele curry
- Runderstoof met seizoensgroente
- Risotto met uitgebakken chorizo
- Pulled pork met witte kool
- Bisque met garnalen

### Desserts

- Selectie van 3 verschillende friandises
- Trio van chocola met rood fruit
- Yuzu met vanille en passievrucht
- Citroen panna cotta a la Grands Rêves

5 gangen - €60 pp  
6 gangen - €70 pp  
7 gangen - €80 pp

extra gang - €12 pp  
extra amuse - €4 pp





# WIJN & SPIJS

Een prachtig gerecht en de juiste wijn tillen elkaar naar een hoger niveau. Ons wijnarrangement, zorgvuldig samengesteld door onze eigen vinoloog, voegt een extra dimensie toe aan uw diner. Elke wijn is met precisie gekozen om perfect aan te sluiten bij de smaken op uw bord. Ontdek de harmonie, de verrassende contrasten en de magie van een perfect afgestemde culinaire ervaring.

*"Dans l'univers du vin et de la gastronomie, la formule est la suivante : 1 + 1 = 3"*

*"In de wereld van Wijn & Spijs geldt de formule: 1 + 1 = 3."*

– Jean Paul Bassac

- **Regulier Wijnarrangement** – Een zorgvuldig samengesteld arrangement van wijnen die naadloos aansluiten bij de gerechten van uw menu. Elke wijn is geselecteerd met oog voor balans, smaakbeleving en harmonie, zodat elke gang tot zijn recht komt.
- **Premium Wijnarrangement** – Voor de ware fijnproever bieden wij een exclusieve selectie van prestigieuze wijnen uit zowel de Oude als de Nieuwe Wereld. Onze vinoloog kiest met zorg de meest verfijnde en complexe wijnen, die uw culinaire ervaring naar het hoogste niveau tillen.

| Wijnarrangement:           | Premium Wijnarrangement:   |
|----------------------------|----------------------------|
| 3 gangen - €24 per persoon | 3 gangen - €42 per persoon |
| 4 gangen - €32 per persoon | 4 gangen - €56 per persoon |
| 5 gangen - €40 per persoon | 5 gangen - €70 per persoon |





# VOOR HET DINER

*"Champagne ! Dans la victoire, on le mérite, dans la défaite, on en a besoin."*

*"Champagne! In de overwinning verdient men het, in de nederlaag heeft men het nodig."*

– Napoleon Bonaparte

Bruisend aperitief - €8 pp   Gegratineerde oester - €6 pp  
Champagne brut - €14 pp   Aperitief amuse/hapje - €4 pp  
Kir royal cocktail - €10 pp   Blini met kaviaar - €12 pp

## APERITIEF

Start uw diner met een sprankelend glas champagne brut, een verfijnde cava of een stijlvolle Kir Royal cocktail. Maak het geheel nog luxueuzer met een gegratineerde oester in champagnesaus of een delicate blini met kaviaar, of kies voor een smaakvol aperitiefhapje, zoals een kleine amuse die de toon zet voor de rest van de avond. Deze verfijnde toevoegingen tillen uw diner naar een hoger niveau en zorgen voor een extra feestelijke sfeer.



## TAFELSTYLING

Begin uw diner in stijl en comfort, terwijl u zich volledig kunt concentreren op het genieten van de culinaire hoogstandjes die komen gaan.

Van het neerzetten van elegante tafeldecoraties tot het zorgvuldig opruimen na afloop, wij zorgen ervoor dat alles tot in de puntjes geregeld is. Laat ons uw gastvrijheid compleet maken met een perfect gedekte tafel voor een onvergetelijke eetervaring bij u thuis.



€8,- per persoon

Leren placemats, servies, bestek, linnen servetten, waterglazen, waterkaraffen, kaarsen, luxe tafellampen



# NA HET DINER

*drie ambachtelijke Friandises*  
€8,- per persoon

*"Le chocolat est une perfection en soi."*

*"Chocolade is op zichzelf al perfectie."*

– Jean Anthelme Brillat-Savarin

## FRIANDISES

Sluit uw diner af met een verfijnde selectie friandises – kleine, ambachtelijke zoetigheden die perfect passen bij een kop koffie of thee. Wij serveren drie verschillende friandises per persoon, met zorg samengesteld om uw culinaire ervaring op een elegante en smaakvolle manier af te ronden. Een heerlijke laatste verrassing voor de smaakpapillen.



## HOE HET WERKT

Uitgelegd in 4 simpele stappen

### 01 Afstemming vooraf

Nadat u via onze website een gedetailleerde aanvraag heeft ingediend, neemt een van onze medewerkers binnen 24 uur contact met u op. We controleren of de gewenste datum nog beschikbaar is en bespreken de praktische zaken. Hierbij kunt u denken aan de tijdsplanning en de voorzieningen op locatie (er is niet veel nodig). Ook wordt het menu tijdens dit gesprek definitief vastgelegd. Op basis van deze informatie ontvangt u vervolgens een complete en op maat gemaakte offerte.



### 02 Voorbereiding

Zodra alle details zijn besproken, gaan onze chefs aan de slag met de voorbereiding. Voor een geslaagd gangen- of walking dinner aan huis is een goede voorbereiding essentieel. Onze chefs zorgen ervoor dat alles tot in de puntjes geregeld is: van het inpakken van keukenapparatuur, borden en bestek, tot het zorgen voor een vlekkeloze uitvoering. Terwijl u zelf lekker kunt ontspannen, hoeft u zich nergens zorgen over te maken. Wij nemen onze eigen koelboxen mee, dus ruimte in uw koelkast is niet nodig!

# HOE HET WERKT

Uitgelegd in 4 simpele stappen

## 03 De avond van

"Op de avond zelf gaan wij rustig en professioneel te werk. Wij arriveren op tijd om alles gereed te zetten en verwachten helemaal niets van u. Wij zijn er om u te ontzorgen, niet andersom. We volgen de afgesproken tijdsplanning en serveren precies wat u bij ons heeft geboekt. Na afloop van het diner zorgen wij ervoor dat alles weer keurig wordt opgeruimd, zodat u de volgende ochtend zonder zorgen wakker wordt. Wij nemen rustig afscheid zodat jullie de rest van de avond lekker kunnen natafelen!



## 04 Na het diner

in de dagen na het diner nemen we uiteraard nog contact met u op. We sturen dan ook de factuur per e-mail, samen met een link om een review achter te laten. Dit helpt ons altijd enorm!

Voor vragen over onze diensten en werkwijze kunt u altijd contact met ons opnemen! Stuur gerust een e-mail of een WhatsApp-bericht: +31 6 43 33 93 12.





Grands Rêves Catering