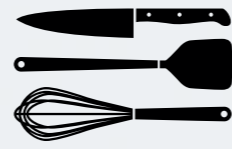


ERIK STEVENS
CATERING



Inspiratieboek

Voorjaar | Zomer 2023



Inhoudsopgave

Hoi!	4
Culinaire aanpakkers	6
Borrel Bites	8
Lunch Time	10
Italian Dining	12
Sit Down Dinner	14
Walking Dinner	16
Let's Grill	18
Het menu van morgen	20
Pick Your Favorites	22
Foodfestival	24



HOI!

Leuk dat je in ons inspiratieboek kijkt. Dit boek geeft een eerste indruk en sfeerimpressie van onze mogelijkheden.

In dit inspiratieboek vind je geen kant en klare menu's of gerechten. In de keuken bij ESC bekijken we per week wat wij gaan koken met de ingrediënten die het seizoen te beiden heeft. Ben je nieuwsgierig naar wat we voor jou kunnen maken? Neem dan contact met ons op. Aan de hand van jouw wensen maken wij graag een voorstel op maat.

**ERIK STEVENS CATERING
WILHELMINASTRAAT 37
6245 AT EIJSDEN**

**INFO@ERIKSTEVENS.NL
043 311 47 35**



CULINAIRE AANPAKKERS ONZE INGREDIËNTEN VOOR EEN GESLAAGD EVENT

Voor elke locatie creëren wij een culinair concept op maat: van een chique meergangendiner tijdens een thema-avond tot een sfeervol foodfestival op een outdoor event. Bij Erik Stevens Catering zorgen we dat je gasten de juiste sfeer proeven. Dat kan dan ook alleen met de juiste ingrediënten. Daarom maken we gebruik van eerlijke seizoensproducten, bestaat ons team uit enthousiaste en gastvrije mensen en werken we samen met leveranciers die net als wij staan voor kwaliteit.

We verzorgen wekelijks catering op vaste locaties in Maastricht en omstreken zoals Theater a/h Vrijthof, Grand Café Maastricht Soiron, Thiessen Wijnkoopers, De Grootte Sociëteit, Stadion de Geusselt, Rebelle Maastricht, Kasteel Pietersheim, Muziekgieterij, Fun Valley, Sauter Wijnen en HEI15. Daarnaast zijn we jaarlijks te vinden op diverse grote evenementen in Zuid-Limburg en daarbuiten.



OOK PROBEREN WE GRAAG NIEUWE DINGEN UIT. Zo bedachten en runden we in 2020 en 2021 pop-up restaurants Veldkas en Löss in de weilanden op de Mescherhei tussen Eijsden en Sint-Geertruid. We worden graag uitgedaagd en zijn benieuwd naar jouw culinaire wensen of ideeën. We maken het graag naar jouw smaak.

“DAAG JIJ ONS UIT?”



BORREL BITES HAPJES DIE JE NIET AAN JE VOORBIJ LAAT GAAN

In de ene hand een fris drankje en in de andere een hartig hapje of warme snack, samen de perfecte combinatie tijdens je borrel of feestavond. We maken je gelegenheid graag compleet met ons verrassende fingerfood. Van een hapje in de namiddag tot laat in de avond.



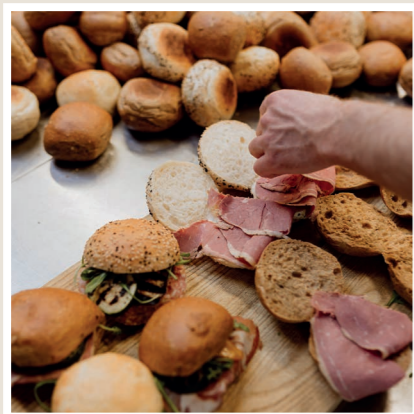
HAPJES MAKEN WE IN ALLE VORMEN EN MATEN. Van een makkelijk uit de hand te eten bite tot een klein gerechtje op een mooi bordje. Denk aan een goed gevulde borrelplank om samen te delen, een verfijnd amusehapje tijdens een bijzondere bijeenkomst of een smaakvolle hamburger op die gezellige feestavond. Wij zorgen ervoor dat culinaire invulling aansluit bij jouw event.



ERIK

“Ook bij een hapje spelen we graag in op de wensen van de klant. Een hapje maken we graag persoonlijk of helemaal in stijl van het bedrijf. Het grootste compliment is denk ik wel dat Koning Willem Alexander onze gepersonaliseerde hapjes verkoos boven de bitterbal die het koningshuis altijd traditioneel serveert.”





LUNCH TIME FEESTELIJK OF BROODNODIG..

Vergaderen of iets te vieren? Met onze broodjeslunch verzorgen we een gezonde maaltijd uit het seizoen met vers belegde broodjes en een frisse salade, smaakvol soepje of warme snack. Ga voor een lunch gezellig samen aan tafel of gepresenteerd op een mooi aangekleed buffet.



NAAST EEN TRADITIONELE broodjeslunch is een uitgebreide warme lunch natuurlijk ook mogelijk. Neem 's middags samen de tijd en laat je verrassen door al het lekkers wat op tafel komt.



SJORS

“Bij de lunch serveren we altijd vers gebakken zuurdesembroden of harde broodjes. Die komen van So Delicious uit Wijck, sinds het begin onze vaste leverancier. Met de bakker sparren we altijd graag over nieuwe smaken en combinaties.”



ITALIAN DINING ESSERE UNA BUONA FORCHETTA

Sharing is caring! De Italianen weten als geen ander wat tafelen is. Een gevulde tafel met mooie seizoensgerechten om lekker samen te delen. Zie je het al voor je? Met familie, vrienden of collega's gezellig dineren aan een lange, smakelijk gedekte tafel. We serveren een meergangendiner in Italiaanse stijl.



DE ITALIANEN HEBBEN HUN EIGEN MANIER VAN DINEREN. In ons Italian Dining menu maken ook wij gebruik van de typische gangen. We beginnen met antipasti: lekker borrelen en pikken van grote schalen vol Italiaanse lekkernijen. Vervolgens de primi: een goede pasta mag uiteraard niet ontbreken. Maar ook een zomerse risotto met scampi of ravioli met asperge past er perfect bij. Dan de secondi: stevig gegrild rood vlees of zacht gegaarde vis met groentjes uit het seizoen. We sluiten af met dolce: bijvoorbeeld een tiramisu met pistache of panna cotta met vlierbloesem. Liever een mooie Italiaanse kaas? Ook dat kan.



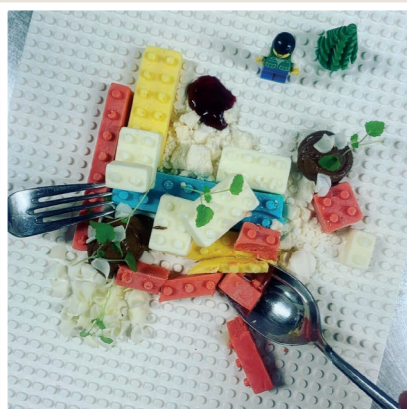
ERIK

“De Italiaanse keuken is mijn persoonlijke favoriet. De gemoedelijke sfeer van uitgebreid tafelen en samen genieten van al die lekkere smaakvolle Italiaanse producten. Als ik één favoriet gerecht moet uitkiezen is dat Tagliata di Manzo: mooi rood gegrild vlees, tomaatjes, parmezaan, rucola, pijnboompitjes, peper en zout. Eenvoudig maar goed bereid, zó lekker.”



SIT DOWN DINNER GA ER MAAR EENS LEKKER VOOR ZITTEN

Neem de tijd voor elkaar en geniet van verfijnde gerechten mooi gepresenteerd op een stijlvol bord. We bereiden met zorg de lekkerste gerechten met als resultaat een chique diner. Drie, vier, vijf of meer gangen? Het kan allemaal.



BIJ EEN CHIQUÉ DINER HOORT NATUURLIJK LEKKERE WIJN. En dan uiteraard een lekkere wijn die perfect aansluit bij het gerecht. Die kennis hebben we bij ESC ook in huis. De complete restaurant beleving op locatie!



ERIK

“Een diner op locatie verzorgen vergt een goede voorbereiding. De mise en place doen we in onze eigen keuken zodat we op locatie met minimale middelen een restaurant waardig diner kunnen serveren. Naast koken is dat ook een logistieke uitdaging, die gaan we graag aan. Een diner voor een paar honderd gasten is voor ons geen probleem.”

WALKING DINNER BIJ IEDER GERECHT EEN ANDER GESPREK

Wil je op een zomeravondfeest of netwerkevent lekker vrij rond lopen, iedereen spreken maar ook genieten van verfijnde gerechten? Dan is ons walking dinner de perfect fit. Gerechten gepresenteerd zoals je aan tafel verwacht maar dan flexibel in een staande setting en gemakkelijk met een vorkje te eten. Geen onderbreking nodig!



**EEN WALKING DINNER SERVEREN WE
VAAK IN DINERVORM** met bijvoorbeeld voor- hoofd- en nagerecht. Maar wat ook heel leuk is, zijn vier of vijf gerechten die we gemengd serveren. De gasten krijgen steeds de keuze uit diverse gerechten. We bieden minimaal twee smaken per uitserveerronde aan en koude en warme gerechten passeren beide de revue. Om het af te maken presenteren we een dessertbuffet met zoete desserts en een assortiment kazen. Een swingende avond gegarandeerd.



SJORS

“Het leuke van een walking dinner is dat de gasten vaak verrast zijn over hetgeen ze geserveerd krijgen. Een handzaam gerecht vol smaken en structuren, dat is voor mij in de keuken ook een feest om te maken.”



LET'S GRILL ALS JE FEEST WEL WAT VUURWERK KAN GEBRUIKEN

Geniet van het buitenleven en ervaar de ultieme barbecue beleving. Onze koks grillen onder het oog van de gasten verse groente en een mooi stukje vlees of vis. Geniet van lekkers van de grill in staande of zittende setting.



ONZE BARBECUES stellen we altijd samen met verse salades, vers gebakken brood met huisgemaakte tapenades, lekkere boter of bijvoorbeeld chimichurrie. Vlees, vis en groente grillen we op houtskool, dat geeft de echte barbecue smaak en beleving.



SJORS

"Ik probeer graag steeds nieuwe dingen uit op de barbecue. Elk jaar de trends volgen en weer iets anders maken. We grillen mooie stukken vlees die we à la minute aansnijden. Ze zijn op smaak gebracht met marinades uit eigen keuken. We denken natuurlijk ook aan de vegetariërs. We grillen bijvoorbeeld sous-vide knolselderij of hele spitskolen op de barbecue, verrassend lekker."



HET MENU VAN MORGEN GOED VOOR DE PLANEET DOOR TE KIEZEN WAT JE EET

KIES BEWUST

Als het om vieren en genieten gaat, prikkelen we onze zintuigen graag met lekkere en mooi uitziende gerechten. Maar in deze tijd is het steeds noodzakelijker om hierin doordachte keuzes te maken. Want alleen zo kunnen we samen naar een houdbaar voedselsysteem toewerken. Bij het bespreken van de culinaire invulling van een cateringklus houden we dit altijd in ons achterhoofd.

LEKKER FLEXITARISCH

Natuurlijk kunnen we de druk op de voedselketen niet in ons eentje verlichten. Maar iets doen is beter dan niets doen. Een flexitairisch dieet is volgens ons de toekomst. Een doordeweekse avondmaaltijd kan ook prima een lekker vegetarisch gerecht zijn. Daar ligt een taak voor ons allemaal. En als er dan wat de vieren valt, in het weekend of tijdens een feestje, mag er wat ons betreft best een mooi stuk vlees op de barbecue liggen. Uiteraard wel weer bewust gekozen.

VOEDZAAM VOEDSEL

Veel voedsel is tegenwoordig ongezond, komt van veel te ver en is schadelijk voor het milieu. Wij kopen voedingswaren bewust in. We kiezen gericht onze producten op hoeveelheid en kwaliteit en gaan nooit voor de goedkopere bulk. We kopen bijvoorbeeld liever de kipfilet met een Beter Leven of Biologisch keurmerk. Dit is voor zowel de kip als voor onze klant gezonder. Want een met zorg geproduceerd product is veel voedzamer én smaakvoller.

KWALITEIT MET EEN SCHOONHEIDSFOUTJE

Wist je dat twintig procent van het geproduceerde voedsel in Europa wordt weggegooid? Dat is enorm. Wekelijks blijven er ook in onze keuken producten liggen vanwege een schoonheidsfoutje of door de wijziging van een menu en het aantal gasten. Met de smaak, voedingswaarde en kwaliteit van deze producten is niets mis. En weggooien zou zonde zijn. We maken er graag alsnog mooie, verrassende gerechten van.



ERIK

“Duurzaam hoor je tegenwoordig overal. Ik ben er niet altijd van overtuigd dat iets dat duurzaam wordt genoemd dat ook is. Maar wat is dan écht duurzaam? In 2021 hebben we samen met Hei15 pop-up restaurant de smaak van Löss geëxploiteerd. Komende jaren wordt er op de Mescherhei, de plek van het pop-up restaurant, een voedselbos gerealiseerd. In de toekomst willen wij steeds meer gebruik gaan maken van de ingrediënten uit dat voedselbos. Lokaal, korte keten, biologisch, biodivers, goed voor mens en omgeving: dát is volgens mij duurzaam. En door de liefde waarmee Julie en Stefan en de rest van het Hei15 team aan het voedselbos werken, ben ik ervan overtuigd dat de oogst ook veel beter gaat smaken dan de producten die we nu elders inkopen.”



PICK YOUR FAVORITES OF PROEF ZE ALLEMAAL!

Verwen je gasten met een smaakvol buffet vol seizoensproducten. Iedereen kan zijn favoriete smaken uitkiezen want wij zorgen voor volop keuze uit aantrekkelijk gepresenteerde gerechten voor zowel de grote als kleine eter.

WAAR GEWERKT WORDT, WORDT OOK GRAAG GEGETEN. Een maaltijd in buffetvorm is dan de uitkomst. Eenvoudig of uitgebreid, voor ieder wat wils. We serveren smakelijke gerechten die samen een voedzame voorbereiding voor een drukke avond zijn of een welkome afsluiter na een lange dag.



SJORS

“Als we een buffet samenstellen zoeken we altijd de juiste balans tussen groente, koolhydraten, vetten, vlees en vis. Steeds vaker serveren we een volledig vegetarisch buffet. Het Italiaanse buffet valt ook altijd goed in de smaak: seizoensgebonden antipasti en dan twee of drie warme gerechten.”





FOODFESTIVAL ZING, SWING, EET, DRINK, LACH, BELEEF EN BEWONDER

Organiseer je een event waarbij culinair genieten centraal staat? Kies dan voor ons Foodfestival. We bereiden kleine gerechtjes achter sfeervol aangeklede stands. Ieder met een eigen thema. Laat je gasten van alles wat proeven. We maken er een feestelijke smaakbeleving van die perfect aansluit op het thema van je event.



ALS JE VOOR ONS FOODFESTIVAL CONCEPT KIEST bereiden we vanachter een stand gerechten in het zicht van de gasten. Van mooi opgemaakte hoofdgerecht tot lekker streetfood. Denk bij streetfood aan een burger met pulled chicken of bijvoorbeeld een gua bao bun met sticky beef en hoisin.



SJORS

“Showcooking is natuurlijk altijd leuk om te doen. We roeren de spaghetti door een grote Parmezaanse kaas of snijden de ossenhaas aan in het zicht van de gasten. Ik word blij van de interactie met gasten. En vertel graag over onze mooie producten.”



ERIK STEVENS
CATERING

