



# STOKE

OUTDOOR COOKING

## V O O R B E E L D F O R M U L E S

WORDEN OP MAAT GEMAAKT EN GEBUDGETTEERD NA AFSpraak

### FORMULE 'OOSTENRIJKS'

---

We starten met geroosterde knolselder en kruidenbrood met wilde tijm. Op diverse tafels staat een kruidige groentendip op smaak gebracht met gepekeld citroen en lavendel en dille. Later volgende gerechten. Iemand al zin in een arpès-ski?

Crispy wrap van Tiroler buikspek en gebraden witte kool, salsa van ui en Grauburgunder azijn

Flammenkuchen de luxe, wafelham, Walserstolz bergkaas en truffelsalsa

Salzburger meatloaf, ratjetoe met geroosterd witloof, venkel en tomaat krokant van noten en pitten.

Goulashsuppe met bakerwten en lichte mosterdcrème

Brötchen met pulled pork, legumaise van 3 soorten mosterd en bloemkool

Lauwe kartoffelsalat met kortgegaarde zalm, dille salsa

Worstenvariatie gevuld met oa kaas, spek, champignons en noten worden op de OFYRS gebakken wanneer de gasten terugkomen van het vuurwerk. Hiervan kunnen ze dan zichzelf bedienen door middel van houten prikkers.

---

### FORMULE 'SCANDINAVISCH'

---

Bij deze formule krijgen de gasten verschillende verfijnde gerechten die de gemiddelde viking doen likkebaarden. In vijf gangen gebracht.

Gesmolten kaasje met aroma's van spar en den, gedroogde mini stokbroodjes

Warme aardappel met gesmolten peper-spek afgewerkt met gerookt Deens zout en gel van augurk

Zweedse wrap met heilbot en pompoen verrijkt met rode biet en krokante ui

Koekje van aardappel, haring en kabeljauw met een krokant van peterselie en mierikswortel, gegrilde groenten

Rendierragoût met nootmuskaat en wintertruffel, jus van merlot en kampernoelies, tip van maïsbrood met gepofte aardappelcrunch.

In rozemarijn gebraden ananas afgeblust met Deense brandewijn en gezoet met kandij

Op een later uur serveren we nog een rijkelijke erwtensop met droogvlees, worst en kruidige broodcroutons.

---



## FORMULE 'PARTY PRIKKELS FINGERFOOD'

---

- Pincho van gemarineerd spek met wilde tijm en gerookte paprika  
-••-
- Reepjes van outside skirt van Rubia Gallega, fleur de sel met 5 pepers  
-••-
- Croque de luxe met cheddar, manchego en gedroogde ham, salsa van truffel  
-••-
- Thaise gehaktballen, toetsen van citroengras, kafir en limoen.  
-••-
- Kort gebakken zoetwater garnaal, Arabische aromaten en  
dip van geroosterde aubergine "baba ganoush"  
-••-
- Geroosterde knolselder met venkelzaad en Oosterse kerriepoeder  
-••-
- Kippendijen gegaard in cederhout, citrus en tuinkruiden, kalamansi olie
- 

## FORMULE 'FANCY STUFF'

---

Met deze special ga je je zeker uniek voelen. Alle gerechten zijn puur, eerlijk en exclusief.

- Gebakken ganzenlever met gemarineerde rabarber, gepofte spekjes en  
siroop van sherry en merlot azijn  
-••-
- Cannelloni van spinkrab en knolselder, zalf van sardinellas en vinaigrette van  
gekonfijte paprika, aardappel en chardonnay azijn  
-••-
- Salade van bulgur en gepekeld citroen, kort gegaarde langoustine en botarga,  
luchtige jus van yuzu en bleke ponzu  
-••-
- Vol au vent-soepje van Franse hoevekip en weide champignons, gepofte aardappel  
-••-
- Sardien 'pure sang'  
-••-
- Tomaat garnaal "new style", gepocheerd ei, spinazie snippers, krokant en mayonaise van  
tomaat, pompoenpit olie  
-••-
- Burger van pulled pork met gemarineerde witte kool, kaviaar van mosterdzaad en  
gel van Savora mosterd  
-••-
- Crème van amandel en parmezaan met kort gebakken duivenfilet,  
zoetzuur van beukenzwammen  
-••-
- Buikspek van Duroc d'olives met Arabische aromaten
-