



DE IJZEREN MAN

STADSSTRAND
E I N D H O V E N

Foodbook 2018

De IJzeren Man

Javalaan 149
5631 DB Eindhoven

Mob: 06 20 59 22 16
Tel: 040 28 22 210

www.ijzerenman.com
info@ijzerenman.com

Inhoudsopgave

Besloten Feest4

Drankprijzen	4
Muziek	4
Voorwaarden	4

Diverse Koude en Warme hapjes5

Geroosterde canapé's	5
Bambooschaaltjes	5
Puntzakjes met	5
Hapjes in schaaltes	6
Broodlolly	6

Luxe Hapjes7

Gesorteerde luxe koude hapjes	7
Fingerfood	7

Lunches8

Bread Specials	8
Juices	8
Royal salads	9
Soups	9
Salad Bar	10
Hot extra's	10
Zuivels & fruit	10
Smoothies	10
Mini Lunch	11

Barbecues12

Wood food met front cooking	12
Barbecue uitgebreid	12
Barbecue DeLuxe	12
Barbecue DeLuxe vis	12
Barbecue DeLuxe gemengd	13
Kinderbarbecue	13

Buffetten14

Bourgondisch buffet	14
Bourgondisch buffet DeLuxe	14
Italiaans buffet	15
Tapas buffet	15
Spaans buffet	15
Winter buffet	15

Wood Food16

Wood food met front cooking	16
Puntzakjes met	16
Warme hapjes	16
Wood food menu 1	16
Puntzakjes met	16
Hapjes in schaaltes	16
Front cooking	16
Wood food menu 2	17
Puntzakjes met	17
Hapjes in schaaltes	17
Front cooking	17
Warme gerechten	17

Walking Dinner18



Besloten feest

Drankprijzen (minimaal 50 personen)

Drankpakket 1 (onbeperkt)	• Bier • Fris • Wijn • Koffie • Thee	€ 24,- p.p. Gedurende 6 uur
Drankpakket 2 (onbeperkt)	• Bier • Fris • Wijn • Koffie • Thee • Speciaal Bier • Mix-dranken	€ 27,- p.p. Gedurende 6 uur

De prijs voor drankafkoop is een samengestelde prijs van drank, zaalhuur en personeel. Derhalve kan slechts 10 % van het aantal opgegeven gasten naar beneden afgeweken worden. *

*Niet inbegrepen: Borrels, Red Bull, Corona & Deperados

Muziek

Muziek wordt verzorgd door	• DJ	€ 250,-
-----------------------------------	--	----------------

Voorwaarden

Wij werken met een aanbetaling van 60% van het totaalbedrag 14 dagen voor aanvang van uw feest.

Mocht u ervoor kiezen om de drank niet af te kopen, stellen wij een eenmalig bedrag van €500 in rekening. De drankjes worden dan op nacalculatie verrekend op basis van onze terras prijzen.

Diverse koude en warme hapjes:

Geroosterde canapé's	• Brie • Paté • Filet Americain • Gerookte zalm • Haring • Kip-kerriesalade • Boerenkipsalade • Krabsalade	€ 1,40 per stuk
Bamboo schaaltes	• Mini club-sandwich met oude kaas, bacon en diverse garnituren of vissoorten • Mozzarella spiesje met zongedroogde tomaat en olijf • Puntje cantaloupe met Parma ham • Broodlollie met rundercarpaccio • Stukje donker roggebrood met haring en uitjes • Wrap gevuld met gerookte zalm • Wrap gevuld met carpaccio • Zalmbonbonnetje • Gerookte zalm gevuld met krabsalade • Gamba spiesje • Gemarineerde gamba's met zongedroogde tomaat • Kip spiesje • Gemarineerde kippedij-spiesje op spaanse wijze	€ 1,95 per stuk
Puntzakjes met	• Gerookte kipfilet met mango en kerriesaus • Hollandse garnalen met saffraansaus • Noorse garnalen met cocktailsaus • Kippedijspiesje met piri,piri kruiden • Gambaspiesje met zongedroogde tomaat • Mozzarella spiesje met gedroogde tomaat en olijf • Spiesje met satéballetjes in ketjapsaus • Kipspiesje met franse kruiden	€ 1,95 per stuk

Hapjes in schaaltes	• Zalmbonbonnetje gevuld met krabsalade • Tartaartje van tonijn met limoensaus • Bonbonnetje van carpaccio • Wrap met gerookte kip • Wrap gevuld met carpaccio • Gerookte ribeye met balsamicostroop • Seranoham rolletje met truffelmayo en parma kaas	€ 1,95 per stuk
Broodlolly	• Broodlolly gevuld met gerookte zalm • Broodlolly gevuld met gerookte Ribeye	€ 1,95 per stuk



Luxe hapjes

Gesorteerde luxe koude hapjes

€ 6,25 p.p.
3 stuks

- Wrap gevuld met gerookte zalm en garnituur
- Wrap gevuld met carpaccio en garnituur
- Spies mozzarella met zongedroogde tomaat en olijf
- Toast gerookte zalm en wasabi mayonaise
- Gamba spiesje met zongedroogde tomaat
- Toast brie, honing en walnoot
- Bladerdeegbakje gevuld met eendemousse en portgelei
- Glaasje geitenkaasmousse met honing en amandel schaaf
- Hollandse nieuwe op roggebrood met uitjes

Fingerfood

€ 3,50
per stuk

- Spies van in knoflook-limoen olie gemarineerde reuzegamba's met seranoham
- Gamba spiesje op een japanse zeewiersalade met soys saus
- Kreeftensoepje met een garnituur van krab en Stellendamse garnaaltjes
- Glaasje gevuld met eendemousse en getopt met rode portgelei bordje met rundercarpaccio, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
- Glaasje met ambachtelijk gerookte eendenborst met een huisgemaakte salade
- Glaasje gevuld met een hangop van geitenkaas afgearmeerd met een verse salade
- Glaasje gevuld met asperge mousse en gerookte zalm
Hollandse garnalen cocktailtje met andalusiese saus

U kunt natuurlijk ook uw eigen luxe koude hapjes samenstellen. Normaliter 3 hapjes per persoon.

Lunch | Basis | Bread Specials & Juices

Intro

Culinair genieten start met het oog. Bij binnenkomst staat op ons buffet een mooie maaltijd gepresenteerd, met warme soep en verse ingrediënten, een perfecte start van de middag.

Breads 4 keuzes 2,50 p.p.

Verse focaccia, steengebakken broodjes en Zweeds tunnbrod in de uitvoeringen:

- Zachte geitenkaas, abrikoos, rucola en gemarineerde komkommer
- BLT, bacon, lettuce, tomato
- Carpaccio, parmezaan, truffelcrème, pijnboompitten, rucola
- Gerookte zalm, limoen crème, kappertjes en rode ui
- Healthy, mesclun, komkommer, tomaat, ham, kaas, gekookt ei, kruidenvinaigrette
- Parmaham, tapenade, parmezaan, tomaat en balsamico
- Gerookte kipfilet, pestocrème, knapperige sla, tomaat, pijnboompitten
- Oude Beemsterkaas met mosterdcrème, komkommer en slasoorten
- Gegrilde groenten, Parmezaanse kaas, extra vergine, pitten en balsamicodressing
- Caprese, tomaten, buffelmozzarella, rucola, basilicum en balsamico

Juices

Verse sappen en zuivel:

- Halfvolle melk
- Verse jus d'orange
- Verse multivitaminen

Prijs

Lunch | Basis | Bread Specials & Juices

€ 10,50 p.p.

Lunch | Extra's | Royal Salads

Intro	Onze huisgemaakte salades zijn een frisse toevoeging op uw lunch.
Salades Kies er 2	Verse focaccia, steengebakken broodjes en Zweeds tunnbrod in de uitvoeringen: • Glasnoodle - salade met paprika, taugé, noten, limoen en koriander • Salade van komkommer, tomaat, olijf, feta, oregano en rode ui • Rode bietensalade met zoete appel, fijne ui en haring • Salade nicoise, origineel Frans receptuur
Prijs	Lunch Extra's Royal Salads € 2,75 p.p.

Lunch | Extra's | Soups

Intro	Deze soepen zijn een lust voor het oog! Ze ruiken heerlijk en zien er uitnodigend uit! Dezegerechten zijn gepresenteerd vanaf een buffetopstelling, met bijpassende garnituren
Soups Kies er 2	Verse focaccia, steengebakken broodjes en Zweeds tunnbrod in de uitvoeringen: • Glasnoodle - salade met paprika, taugé, noten, limoen en koriander • Salade van komkommer, tomaat, olijf, feta, oregano en rode ui • Rode bietensalade met zoete appel, fijne ui en haring • Salade nicoise, origineel Frans receptuur
Prijs	Lunch Extra's Royal Salads € 2,75 p.p.



Lunch | Extra's | SaladBar

Intro	Zelf uw eigen salades samenstellen? Deze saladbar heeft de ideale mix van sla, dressings en garnituren. Voor ieder wat wils!
Salad Bar	• Tomaat, komkommer, rode ui, paprika, wortel, maïs, bleekselderij • Tonijn, gerookte kipfilet • Fetakaas, parmezaan • Truffeldressing, champagne- framboosvinaigrette, groenekruidendressing • Pompoenpitten, pijnboompitten, walnoot en cashewnoten • Gekookte eieren, croutons, olijven
Prijs	Lunch Extra's SaladBar € 2,80 p.p.

Lunch | Extra's | Hot extra's

Intro	Een warme snack tijdens uw lunch? Kies uw warme items
Hot Extra's	• Australian Meatpie, gevuld met pikant rundvlees met zoet zure groentelinguini • Mini lasagnes met rundvlees • Pasteitjes met visragout en lente-ui • Broccoliquiche met cashewnoot en brie
Prijs	Lunch Extra's Hot Extra's € 3,25 p.p.

Lunch | Extra's | Zuivels & Fruit

Intro	Een verfrissing bij de lunch, heerlijk koud en origineel geserveerd!
Hot Extra's	• Griekse yoghurt met banaan, karamel en walnoot • Magere yoghurt met honing, vers fruit en cruesli • Gemarineerd rood fruit met vanilleroom en kletskep van framboos
Prijs	Lunch Extra's Hot Extra's € 2,80 p.p.

Lunch | Extra's | Smoothies

Intro	Een verfrissing bij de lunch, heerlijk koud en origineel geserveerd!
Smoothies	- Perzik - Kaneel - Vanille - Kers - Kokos - Koffie - Banaan - Mango - Yoghurt - Avocado - Mango - Ananas - Appel
Prijs	Lunch Extra's Smoothies € 2,70 p.p.

Mini Lunch menu

Intro	Een lunch met kleine items. Ideaal voor High Tea en walking dinner lunches.
Kies er 4	Verse focaccia, steengebakken broodjes en Zweeds tunnbrod in de uitvoeringen: • Zachte geitenkaas, abrikoos, rucola en gemarineerde komkommer • BLT, bacon, lettuce, tomato • Carpaccio, parmezaan, truffelcrème, pijnboompitten, rucola • Gerookte zalm, limoencrème, kappertjes en rode ui • Healthy, mesclun, komkommer, tomaat, ham, kaas, gekookt ei, kruidenvinaigrette • Parmaham, tapenade, parmezaan, tomaat en balsamico • Gerookte kipfilet, pestocrème, knapperige sla, tomaat, pijnboompitten • Oude Beemsterkaas met mosterdcrème, komkommer en slasoorten • Gegrilde groenten, Parmezaanse kaas, extra vergine, pitten en balsamicodressing • Caprese, tomaten, buffelmozzarella, rucola, basilicum en balsamico • Mini soepjes van pompoensoep met gekaramelliseerde noten en zoete appel • Kleine cocktail van glasnoodles met paprika, taugé, , noten, limoen en koriander • Verse jus en multivitaminen • Griekse yoghurt met banaan, karamel en walnoot
Prijs	Mini Lunch menu € 19,50 p.p.





Barbecues

Wood food met front cooking

Deze barbecue bestaat uit

- Kipfilet
- Saté - 2 stokjes (varkensvlees)
- Hamburger
- Barbecue-worstje
- Speklap

€ 24,- p.p.

Wood food met front cooking

Deze barbecue bestaat uit

- Gemarineerd varkensfiletlapje
- Kipfilet
- Saté - 2 stokjes (varkensvlees)
- Hamburger
- Speklap
- Sjasliek

€ 20,- p.p.

Barbecue Uitgebreid 5 stuks p.p.

Deze barbecue bestaat uit

- Gemarineerd varkensfiletlapje
- Kipfilet
- Saté - 2 stokjes (varkensvlees)
- Hamburger
- Speklap
- Sjasliek

€ 20,- p.p.

Barbecue DeLuxe 5 stuks p.p.

Deze barbecue bestaat uit

- Gemarineerde biefstuk
- Kipfilet
- Saté - 2 stokjes (varkensvlees)
- Hamburger
- Sjasliek
- Gemarineerd varkensfiletlapje

€ 22,- p.p.

Barbecue DeLuxe Vis 5 stuks p.p.

Deze barbecue bestaat uit

- Scampie-spies
- Zalm-filet
- Vis-spies
- Gemengde vissaté
- Vispakketje au papillote

€ 22,- p.p.

Barbecue DeLuxe gemengd 5 stuks p.p.

Deze barbecue
bestaat uit

- Hamburger
- Kipfilet
- Biefstuk
- Scampie-spies
- Varkenshaas
- Saté
- Zalmfilet
- Gemengde vissaté

€ 22,- p.p.

Kinder Barbecue

Alleen in combinatie met bovengenoemde barbecues

Alle barbecues wordt verder standaard geserveerd met:

- Huzarensalade
- Aardappelsalade
- Tomatensalade
- Zomerse rauwkost
- Pastasalade Stokbrood + kruidenboter
- Knoflooksaus
- Cocktail-kruidensaus
- Zigeunersaus
- Satésaus

Inclusief barbecue + toebehoren, borden en bestek. Minimaal 25 personen.

Bij een groep van meer dan 25 personen kunt u een kok op locatie krijgen voor het verzorgen van de barbecue, meerkosten € 2,00 per persoon.

Buffetten

Bourgondisch buffet	• Seizoen soep • Bourgondische rib in honing thymsaus • Stoofschotel met rundvlees • Stroganoffsaus • Witvis in witte wijnsaus • Gebakken aardappeltjes • Krieltjes in roomsaus • Haricots verts • Roerbakgroente • Prei salade • Witte kool salade	€ 21,- p.p.
Bourgondisch buffet Deluxe	• Canadese beenham met honingsaus • Gehaktballetjes in speksaus • Varkenshaassaté met satésaus • Vispotje in een milde kreeftensaus • Gegrilde seizoensgroenten • Aardappelgratin • Paté • Gevulde komkommers • Gevulde eieren • Gevulde tomaten • Serano ham met meloen • Ham met asperges • Fricandeau • Gerookte zalm • Garnalen • Gerookte forel • Gerookte makreel • Crabsalade • Hollandse nieuwe haring • Gamba spiesje met zongedroogde tomaat • Rauwkostsalade • Pastasalade • Huzarensalade • Huisgemaakte aardappelsalade • Stokbrood en kruidenboter	€ 24,- p.p.

Italiaans buffet	• Italiaanse tomaten uiensoep • Lasagna • Spagetti a la Bolognese • Kippedij met parmaham in een basilicum roomsaus • Romige risotto • Zalm in roomsaus • Ratatouille • Tomaat salade met basilicum en feta • Pasta salade	€ 21,50 p.p.
Tapas Buffet	• Gehaktballetjes in tomatensaus (warm) • Spaanse kipkluijjes met knoflook (warm) • Serrano ham • Spaanse knoflookolijven • Olijven met geitenkaas • Diverse worstsoorten • Mosselen gemarineerd • Tortilla de patatas • Tortilla de chorizo • Gamba spiesje met zongedroogde tomaat • Gemarineerde ansjovis • Tomaat met tonijn • Spaanse tonijnsalade • Knoflook-garnalen (warm)	€ 18,50 p.p.
SpaansBuffet/ Tapas Buffet Deluxe	• Gehaktballetjes in tomatensaus (warm) • Spaanse kipkluijjes met knoflook (warm) • Garnalen en mosselen in een pikante knoflookolie (warm) • Gamba's met knoflook en peterselie in olijfolie (warm) • Paella met kip (warm) • Serrano ham • Spaanse knoflookolijven • Olijven met geitenkaas • Diverse worstsoorten • Aardappel tonijnsalade • Tomatensalade • Meloen met seranoham • Tortilla de patatas • Tortilla de chorizo • Met div broodsoorten en alioli	€ 22,50 p.p.
Winter Buffet	• Hutspot met een saucijs worstje • Zuurkool stampot met gebakken spek en vleesjus • Boerenkool met rookworst en vleesjus • Met diverse tafelzuren, mosterd en piccally	€ 20,- p.p.

Wood food

Wood food met front cooking

Puntzakjes met	• Gerookte kipfilet met mango en kerriesaus • Hollandse garnalen met cognacsaus • Noorse garnalen met saffraansaus • Spiesje gamba met gedroogde tomaat • Tapasspiesje tomaat, olijf en mozzarella • Varkenshaasspiesjes met botersaus • Geitenkaasmousse met seranoham	€ 24,- p.p.
Puntzakjes met	• Wrap carpaccio, tomatencreme rucola en guacamole • Wrap gerookte kalkoen, rucola en roomkaas • Lepelamuse roomkaas • Mousse gerookte forel • Bokkepoet gerookte zalm en crabsalade	
Warme hapjes	• Knolselderijsalade gerookt speenvarken • Tongrolletjes met zalm, Hollandaisesaus en minuza • Kipspiesje met mihoen en satesaus • Varkenshaasspiesjes met botersaus	

Wood food front cooking MENU 1

Puntzakjes met	• Gerookte kipfilet met mango en kerriesaus • Hollandse garnalen met saffraansaus • Noorse garnalen met cocktailsaus • Gambaspiesje met zongedroogde tomaat • Geitenkaasmousse met seranoham	€ 27,- p.p.
Hapjes in schaaltes	• Zalmbonbonnetje gevuld met krabsalade • Tartaartje van tonijn met limoensaus • Bonbonnetje van carpaccio • Wrap met gerookte kip • Wrap gevuld met carpaccio	
Front cooking	• Zalmspiesje op een bedje van paella en tomatensaus • Varkenshaassaté met saus en diverse garnituren • Kipspiesje op een bedje van mihoen en ketjapsaus • Biefstukspiesje op een stampotje met een charonsaus	

Wood food front cooking MENU 2

Puntzakjes met	• Gerookte kipfilet met mango en kerriesaus • Hollandse garnalen met saffraansaus • Noorse garnalen met cocktailsaus • Gambaspiesje met zongedroogde tomaat • Geitenkaasmousse met seranoham	€ 27,- p.p.
Hapjes in schaaltes	• Zalmbonbonnetje gevuld met krabsalade • Tartaartje van tonijn met limoensaus • Bonbonnetje van carpaccio • Wrap met gerookte kip • Wrap gevuld met carpaccio	
Front cooking	• Zalmspiesje op een bedje van paella en tomatensaus • Varkenshaassaté met saus en diverse garnituren • Kipspiesje op een bedje van mihoen en ketjapsaus • Biefstukspiesje op een stampotje met een charonsaus	
Warme gerechten	• Gegrild spiesje van gamba's en coquilles op een oosterse salade • Ossenhaasspiesje met een truffelsaus met bospaddenstoelen • Lamsrack koteletjes met een stampotje van gekonfijte rode ui en Honingtijsaus • Varkenshaassaté met een milde satésaus en diverse garnituren	

Walking Dinner

- Carpaccio met truffeldressing en diverse garnituren
- Geitenkaasje met spek op een bedje van zoete uienchutney
- Zalmbonbonnetje gevuld met tonijnsalade en limoendressing
- Vitello tonnato met een zalige tonijnmayonaise
- Op spaanse wijze gebakken knoflook gamba's
- Gegrilde pommedorisoep met een basilicumroom
- Heldere uiensoep met spekjes en kaas
- Kreeftensoep met rivierkreeftstaartjes
- Biefstukspiesje met een bospaddestoelensaus en gratin
- Mihoen met kip en groente vergezeld met een gambaspiesje
- Pincho van kip met een zacht pittige thaise saus
- Zalmfilet met een vissausje op een bedje van groente
- Lamsfilet met een milde honing-rozemarijnsaus op een zuurkool stampotje
- Turf en surf, een tounedos met een spiesje van coquille en gamba's
- En diverse garnituren (meerprijs € 3,50)
- Mascarpone mousse met wintervruchtjes
- Crème Brulée een luchtig puddinkje met een caramel laagje
- Kaasplankje met 3 soorten kaas en brood

3 gerechtjes€21,50

4 gerechtjes€22,50

5 gerechtjes€26,50

6 gerechtjes€30,50

Vanaf 5 gerechtjes is het maaltijd vervangend
Heeft u zelf suggesties is dit altijd mogelijk.



De IJzeren Man

Javalaan 149
5631 DB Eindhoven

Mob: 06 20 59 22 16

Tel: 040 28 22 210

www.ijzerenman.com
info@ijzerenman.com