



DE BEREN

LUNCH • DINNER • DRINKS

LEKKER OM TE DELEN
BEREIDINGSWIJZE
APRIL 2024

SATÉ - 2 STOKJES



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|------------------------|-------------------------|--------------------|
| 2 stokjes kipsaté | soja, selderij, mosterd | • Rechthoekig bord |
| 40 gram atjar | allergeenvrij | |
| 4 gram gebakken uitjes | gluten, melk* | |
| 4 stukjes kroepoek | gluten, schaaldieren | |
| 4 gram seroendeng | pinda | |
| 50 gram satésaus | pinda, soja | |

BEREIDING

Vorbereiding: Vermeng in de MEP in gelijke delen de gebakken uitjes met de seroendeng

- Grill en gaar de kipsaté in de oven
- Leg de kipsaté op het bordje en dresseer met satésaus
- Garneer de kipsaté met kroepoek, gebakken uitjes en seroendeng

BIEFSTUKPUNTJES



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|------------------------|------------------------|---------------------------------|
| 175 gram jodenhaas | allergeenvrij | • Rond klein bord met hoge rand |
| 30 ml Hot & Spicy saus | gluten, soja, selderij | |
| 1 gram sesamzaad | sesam | |
| 3 gram bosui | allergeenvrij | |
| 2 gram Spaanse pepers | allergeenvrij | |
| 40 gram champignons | allergeenvrij | |

BEREIDING

- Bak de biefstukpuntjes met de champignons naar de gewenste gaarheid en blus af met de Hot & Spicy saus
- Leg de biefstukpuntjes in het bordje
- Garneer de biefstukpuntjes met sesamzaad, bosui en Spaanse peper

RIB FINGERS



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|------------------------|------------------------|--------------------------|
| 200 gram sparerib | soja, selderij | • Crème brûlée schaalpje |
| 30 ml Hot & Spicy saus | gluten, soja, selderij | |
| 1 gram sesamzaad | sesam | |
| 3 gram bosui | allergeenvrij | |

BEREIDING

- Snij de sparerib met per botje met vlees los
- Bak de losse spareribs warm en blus af met de Hot & Spicy saus
- Leg de spareribs in het bordje
- Garneer de spareribs met sesamzaad en bosui

SPICY CRISPY CHICKEN



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|------------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| 150 gram karaage chicken (5 stuks) | gluten, soja, selderij | • Blauw rond schaalpje |
| 30 ml Hot & Spicy saus | gluten, soja, selderij | |
| 3 gram bosui | allergeenvrij | |

BEREIDING

- Frituur de karaage 4 minuten
- Leg de gefrituurde karaage in het bordje
- Garneer de karaage met Hot & Spicy saus en bosui

CHEESEBURGER SLIDERS



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|-------------------------------|--|----------------------|
| 2 stuks (30 gram) brioche bun | gluten, melk, noten*, ei*, sesam*, soja* | • rechthoekig bordje |
| 2x50 gram rundvleesburger | gluten, mosterd | |
| 1 plakje cheddarkaas | melk | |
| 2 blaadjes Little Gem | allergeenvrij | |
| 20 ml berenburgersaus | ei | |

BEREIDING

- Modeleer een 100 grams burger tot twee kleine burgertjes
- Grill de burger tot de juiste gaarheid
- Snij het plakje cheddar doormidden
- Toast de brioche bun en smeer beide kanten in met berenburgersaus
- Beleg de burgers met little gem, cheddar en de gegaarde rundvleesburger

GYOZA'S



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|---|---|-------------------------|
| 5 stuks Gyoza kip OF 5 stuks Gyoza vega | gluten, soja, sesam gluten, soja, sesam* weekdieren* | • Rond blauw/wit bordje |
| 10 ml Hot & Spicy saus | gluten, soja, selderij | |
| 5 gram bosui | allergeenvrij | |
| 1 gram sesamzaad | sesam | |
| 2 gram Spaanse peper | allergeenvrij | |

BEREIDING

- Frituur de Gyoza 2,5 minuut
- Leg de Gyoza's naast elkaar op het bordje
- Dresser de Gyoza's met Hot & Spicy saus
- Garneer de Gyoza's met bosui, sesamzaad en Spaanse peper

IBERICO HAM



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|------------------------------|---------------|------------------|
| 50 gram gesneden iberico ham | allergeenvrij | • Rond plat bord |
| 15 gram amandelen | noten | |
| 2 stuks salad pea | allergeenvrij | |
| | | |

BEREIDING

- Leg de helft van de ham uit de verpakking op het bord
- Garneer de ham met amandelen en salad pea

LOADED NACHO'S



Servies:
Diep rond bord

| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | BEREIDING |
|------------------------|-------------------------------------|--|
| 100 gram tortillachips | mosterd*, gluten*, soja*, selderij* | <ul style="list-style-type: none">• Leg de tortillachips in een diep bord met daarop optioneel de pulled chicken• Verwarm de tortillachips 3 minuten in de oven• Dresseer de tortillachips met honing-BBQ saus en de warme cheddarsaus• Garneer de tortillachips met guacamole, sour cream, Spaanse peper, rode ui en bosui |
| Berenkruiden | mosterd, selderij | |
| 2 gram Spaanse peper | allergeenvrij | |
| 2 gram rode ui | allergeenvrij | |
| 2 gram bosui | allergeenvrij | |
| 20 ml honing-BBQ saus | mosterd | |
| 50 gram guacamole | allergeenvrij | |
| 40 gram cheddarsaus | melk | |
| 40 gram sour cream | melk | |
| Optioneel: | | |
| 75 gram pulled chicken | allergeenvrij | |

EMPANADAS



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|-------------------|---------------------------|---|
| 4 stuks empanadas | gluten, ei, melk, sulfiet | <ul style="list-style-type: none">• Klein triangel bordje• Sausbakje |
| 40 ml chilisaus | allergeenvrij | |
| | | |
| | | |

BEREIDING

- Frituur de empanadas 3 minuten
- Serveer de empanadas met een sausbakje chilisaus

MANCHEGO & ALMONDS



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|------------------------------|---------------|-------------------------|
| 50 gram manchego (4 plakjes) | ei, melk | • Rond wit/blauw bordje |
| 15 ml mangochutney | allergeenvrij | |
| 20 gram amandelen | noten | |

BEREIDING

- Snij in de MEP de manchego in plakjes
- Leg de plakjes manchego op het bordje
- Garneer de manchego met amandelen en mangochutney

CHILI 'CHEEZ' NUGGETS



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|-----------------------------|---------------|----------------------|
| 8 stuks Chili Cheez nugguts | gluten | • Ovaal blauw bordje |
| 10 ml chipotle mayo | ei, mosterd | |
| 2 gram Spaanse peper | allergeenvrij | |
| | | |

BEREIDING

- Frituur de Cheez nugguts 2,5 minuut
- Leg de Cheez nugguts in het bordje
- Dresseer de Cheez nugguts met chipotle mayo en garneer af met Spaanse peper

ITALIAANSE RISOTTO BITTERBALLEN



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|--------------------------|----------------------------|--------------------------|
| 4 risottobitterballen | gluten, melk, lupine, soja | • Crème brûlée schaalpje |
| 1 gram rucola | allergeenvrij | |
| 40 ml chipotle mayonaise | ei, mosterd | |

BEREIDING

- Frituur de risottobitterballen 4 minuten
- Leg de rucola in het schaalpje met hierop de risottobitterballen
- Serveer de risottobitterballen met chipotle mayonaise

CALAMARES



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 100 gram Inktvisringen | gluten, weekdieren, soja | • Klein triangel bordje |
| 1 gram bieslook | allergeenvrij | |
| 1/8 citroen | allergeenvrij | |
| 1 gram Spaanse peper | allergeenvrij | |
| 30 ml aioli | ei | |

BEREIDING

- Frituur de calamares 3 minuten en leg deze op het bordje
- Garneer de calamares met aioli, bieslook, Spaanse peper en citroen

TEMPURA GARNALEN



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|--------------------|----------------------|---|
| 6 tempura garnalen | gluten, schaaldieren | • Crème brûlée schaaltje • Sausbakje |
| 30 ml chilisaus | allergeenvrij | |
| | | |

BEREIDING

- Frituur de tempura garnalen 2 minuten en leg deze op het bordje
- Garneer de tempura garnalen met chilisaus

GARNALEN KROKETJES



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|----------------------|--|--------------------------------|
| 2 garnalen kroketten | melk, schaal/schelpdieren, gluten, sesam | • Ovaal blauw schaalpje |
| 30 ml remoulade saus | ei, mosterd, sulfiet | |
| 1/8 partje citroen | allergeenvrij | |
| | | |

BEREIDING

- Frituur de garnalenkroketjes en leg deze in het blauwe ovale schaalpje
- Garneer de garnalenkroket met remoulade saus en citroen

CRUSHI “CALIFORNIA”



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|---------------------------|---|----------------------|
| 1 stuk crushi | ei, gluten, mosterd, schaaldieren, sesam, soja, vis | • Rechthoekig bordje |
| 5 gram gefrituurde uitjes | gluten | |
| 5 ml Vegan mayo | allergeenvrij | |
| 5 ml chipotle mayo | ei, mosterd | |
| 5 ml Hot & Spicy saus | gluten, soja, selderij | |
| 5 gram bosui | allergeenvrij | |
| 1 stuks viool | allergeenvrij | |

BEREIDING

- Frituur de Crushi 7 minuten en laat deze 3 minuten rusten
- Snij de Crushi met een scherp broodmes in 6 plakjes
- Leg de plakjes Crushi achter elkaar op het bordje
- Dresseer de Crushi met, Vegan mayo, chipotle mayo en Hot & Spicysaus
- Garneer de Crushi met bosui en gefrituurde uitjes

LOADED FRIES TERIYAKI SCHRIMPS



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|--------------------------|---------------------|--|
| 125 gram Franse hfrites | allergeenvrij | <ul style="list-style-type: none">• Klein triangel schaalpje• Klein triangle bordje |
| 30 ml Teriyaki gold saus | gluten, soja, sesam | |
| 1 gram Bonito flakes | vis | |
| 6 stuks scampi's | schaaldieren | |
| 1 gram bieslook | allergeenvrij | |
| 30 ml Frites saus | ei, mosterd | |

BEREIDING

- Frituur de Franse frites en bak de scampi's gaar
- Leg de frites in het schaalpje met hierop de gebakken scampi's
- Garneer de loaded fries met Teriyaki gold saus, fritessaus, bieslook en Bonito flakes

LOADED FRIES BBQ CHICKEN



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|---------------------------|----------------|---|
| 125 gram Franse frites | allergeenvrij | <ul style="list-style-type: none">• Klein triangel schaalte• Klein triangle bordje |
| 75 gram pulled chicken | melk, selderij | |
| 20 gram cheddarsaus | melk | |
| 30 ml honing BBQ saus | mosterd | |
| 1 gram bieslook | allergeenvrij | |
| 2 gram gefrituurde uitjes | gluten | |

BEREIDING

- Frituur de Franse frites en verwarm de pulled chicken
- Leg de frites in het schaalte met hierop de pulled chicken
- Garneer de loaded fries met de honing BBQ saus, cheddarsaus, bieslook en de gefrituurde uitjes

AMERICAN CORNDOGS



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|--------------------------|-------------------|-------------------------|
| 2 stuks corndogs | gluten, ei, melk* | • Rond blauw/wit bordje |
| 40 ml chipotle mayonaise | allergeenvrij | |
| 5 gram rucola | allergeenvrij | |

BEREIDING

- Frituur de corndogs 6 minuten
- Beleg een klein rond bordje met rucola en leg hierop de corndogs
- Serveer de corndogs met chipotle mayonaise

BITTERBALLEN



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|----------------|----------------------------|--|
| 6 bitterballen | gluten, soja, melk, pinda* | <ul style="list-style-type: none">• Klein triangle bordje• Sausbakje• Servet |
| 40 ml mosterd | mosterd | |

BEREIDING

- Frituur de bitterballen 5 minuten
- Leg een servet op het bordje en daarop de bitterballen
- Serveer de bitterballen met mosterd

BITTERGARNITUUR



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|----------------------|---|---|
| 10 stuks partysnacks | gluten, soja, ei, lactose, mosterd, selderij, soja melk, pinda* | <ul style="list-style-type: none">• Klein triangle bordje• 2 rauwkostbakjes• Zwart servet |
| 40 ml mosterd | mosterd | |
| 40 ml chilisaus | allergeenvrij | |

BEREIDING

- Frituur de partysnacks (ontdooit) 3 minuten of (bevroren) 5 minuten
- Leg een servet op het schaalpje en daarop de partysnacks
- Serveer de snacks op het triangle bordje met serves en mosterd en chilisaus

KAASTENGELS



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|---------------------|---------------|---|
| 6 stuks kaastengels | gluten, melk | <ul style="list-style-type: none">• Crème brûlée schaalpje• Klein triangel bordje• Sausbakje• Servet |
| 40 ml chilisaus | allergeenvrij | |

BEREIDING

- Frituur de kaastengels 2,5 minuten
- Leg een servet op het schaalpje en daarop de kaastengels
- Serveer de kaastengels met chilisaus

VLAMMETJES



| INGREDIËNTEN | ALLERGENEN | SERVIES |
|-----------------|---------------|--|
| 6 vlammetjes | gluten | <ul style="list-style-type: none">• Crème brûlée schaalpje• Sausbakje |
| 40 ml chilisaus | allergeenvrij | |

BEREIDING

- Frituur de vlammetjes
- Serveer de vlammetjes met chilisaus

