



ETEN & DRINKEN

VERS, BIOLOGISCH & VAN HET SEIZOEN

Het menu van Klein Geluk voor 2023!

Dit is het basismenu, heb je vragen of wensen, neem dan even contact met me op, ik denk graag met je mee.

Liefs, Jeanine



ETEN & DRINKEN



SOEPEN



PREISOEP

Romige soep met aardappel & anijs



POMPOENSOEP

Pittig soepje met linzen & harissa



THAISE KOKOSSOEP

keuze voor



Kruidige soep met champignons/kip, spinazie & limoen

Kan ook als maaltijdsoep met noedels



SALAD-IN-A-JAR



RODE BIET

met linzen, volkoren rijst, spinazie & feta



MAKREEL

met pasta, augurkjes & appel

KIMCHI

met rijst, champignons & gebakken uitjes



 vegetarisch

 vegan

WRAPS & BROODJES



WRAP BRIE



met appel, rucola & balsamicodressing

WRAP GEITENKAAS



met bietensalade, zonnebloempitten
& honing-mosterd dressing

WRAP FALAFEL



met zuurkool, zongedroogde tomaten
& gebakken uitjes



BROODJE ROOKWORST

met zuurkool, zongedroogde tomaten,
gebakken uitjes & saus

TOETJES



CRUMBLE

met appel & havermout

YOGHURT-IN-A-JAR

keuze voor 

met koekjes, fruitige yoghurt
& vruchten van het seizoen

POMPOEN CHEESECAKE

met crumble

DAELS



gevuld met roomkaas/notenpasta
& chocolade

 vegetarisch

 vegan



BORRELHAPJES



COMPLETE BORRELPLANK

keuze voor **V**

met brood, kaasjes, olijven, zelfgemaakte smeersels en naar keuze droge worstjes van Brandt & Levie



DRINKEN



De maaltijd kan ook aangevuld worden met een drankje, denk hierbij aan thee & koffie, zelfgemaakte limonade, zelfgemaakte gluhwein of diverse frisdranken.

COMPLETE MAALTIJDEN



Voor groepen tot 15 personen bied ik voedzame, smaakvolle maaltijden die zo op tafel kunnen. Ideaal voor een werkoverleg, workshop of retraite. Neem contact op voor de mogelijkheden.

V vegetarisch

 vegan

GOED OM TE WETEN:



- Voor groepen tot 35 personen kan ik ook zorgen voor stenen borden, bestek en kopjes. Dat scheelt een heleboel wegwerpservies, het eet vaak fijner en aan het einde neem ik alles weer mee!
- Heb je wensen zoals vegetarisch, lactose- of glutenvrij, dan houd ik daar natuurlijk rekening mee. Voor de glutenvrije gerechten geldt wel dat alles in dezelfde keuken wordt gemaakt, dus er kunnen sporen aanwezig zijn.
- Met Klein Geluk sta ik ook graag op markten en evenementen, ik houd van de sfeer! Ik stem hierbij mijn aanbod af op het evenement, dit kan ook altijd in overleg.
- Voor mijn gerechten gebruik ik biologische en lokale ingrediënten van het seizoen. Ik probeer hierin zo mogelijk samenwerkingen aan te gaan met producenten van dichtbij, omdat ik geloof in de kracht van kleinschalig en lokaal.
- Catering zonder foodtruck kan uiteraard ook. Neem contact met me op voor de mogelijkheden.
- Voor de foodtruck is een gewone aansluiting van 230V voldoende, er is geen krachtstroom nodig.





GRAAG TOT SNEL!

Neem contact met me op voor beschikbare data, prijzen en mogelijkheden.

JEANINE VAN KOLLENBURG

M: 06 49 321 245
info@foodtruckkleingeluk.nl

FOODTRUCKKLEINGELUK.NL



foodtruckkleingeluk