

lekr

RESTAURANT

Partijenmap



Catering door Restaurant Lekr staat voor het volgende:

Vers – Vers – Vers:

In ons restaurant te Ankeveen maken we alles zelf! De sauzen, dressings, marinades, koekjes, salades...etc...etc.... Alles wat onze keuken verlaat is door onszelf gemaakt. Hierdoor weten we precies wat er in zit en kunnen we met elke allergie cq dieetwens rekening houden. We zeggen altijd...alleen het brood maken we niet zelf, maar dat wordt wel speciaal voor ons gemaakt. We hebben het samen met onze bakker ontwikkeld, alleen kan de bakker het gewoon beter.

Klein – Groot

Niets is ons te gek. Wenst u lekkere hapjes voor bij de borrel voor 10 personen tot buffetten voor 3000 man. Onze kracht is dat we precies weten wat we wel en niet kunnen/willen doen, om kwaliteit te kunnen blijven leveren. Doordat we al meer dan tien jaar aan huis cateren en de laatste jaren de triatlon van Almere compleet mochten verzorgen is deze kennis in huis.

Lekr – maar dan voor U

Uiteraard hebben wij onze eigen ideeën over catering, maar het belangrijkste is wat uw idee over de catering is. Deze horen we graag en daar geven wij dan vrijblijvend advies op. Met personeel en aankleding of juist alleen afleveren, alles is mogelijk.

Diversiteit

hapjes, buffetten, BBQ, afhaal gerechten, diners, walking dinners, workshops, wijnproeverijen, inhuur glaswerk –servies -personeel

Inhoudsopgave

- 4 Luxe Hapjes
- 6 Diverse Buffetten
- 10 Lekr zoet (desserts en taarten)
- 11 BBQ
- 12 Luxe Sandwiches
- 13 Lekr voor Thuis (afhaal gerechten)
- 15 Workshops
- 16 Wijnen
- 17 Inhuur servies e.d.



Luxe hapjes

	prijs
Tafelaankleding:	
• Garnituur zoutjes, gemengde nootjes, olijven en battonets van wortel, komkommer en selderij met knoflookdip	1,25
Vlees:	
• Crostini met Serranoham en cêpes boter	1,75
• Rundercarpaccio met pesto, rucola, pijnboompit en Parmezaanse kaas	1,75
• Bonbon van ossenworst met tomatengelei en verse vijg	2,25
• Gerookte rundermuis, truffelcrème, akkerpaddestoel, macedamianoot	2,25
• Rouleau maishoen en cêpes, zwarte knoflook, aardpeer, mosterdcrème	2,50
• Sushi met gerookte kip, paprika, kerriecrème, Tahoon cress	2,25
• Met rum gekonfijte eendenlever, gel steranijs, compôte venkel	4,95
Vis:	
• Tartaar van huisgerookte zalm met yuzu crème, chuku wakame (zeewier), sojakaviaar	2,25
• Huisgerookte zalm, curry madras, oxalis, paprika gel	2,25
• Rilette van kabeljauw, gel huisgemaakte augurk, gefrituurd kappertje, dille crème	2,25
• Rouleau schelvis en kruiden, gel soja, kombu, yuzu crème, kombu, lotuswortel	2,25
• Sushi met zalm, avocado, wasabiacrème, yuzu kaviaar	2,25
• Tartaar van zeebaars, Lupine cress en tosazu dressing	3,25
• Ceviche van schelvis, sumak, bosui en bonito vlokken	3,25
Vegetarisch:	
• Komkommersoepje met zoet-zure radijs en rettich	1,50
• Bavarois van rode biet, crème vadouvan, chioggia biet, Tahoon cress	1,75
• Mousse van pastinaak, pickles van mosterdzaad, kerriecrème, Daikon cress	1,75
• Sushi met komkommer, gele wortel, crème gerookte paprika, oxalis	2,25
• Quiche met diverse paddenstoelen	2,95
• Spies van zongedroogde tomaat en Terschellinger schapenkaas	2,25
• Bavarois tomaat, met habanada peper geïnfuseerde tomaat, vadouvan crème, preischeuten	1,75
• Diverse broden met boter en olijfolie	1,50

Warme hapjes zijn ook mogelijk. Dit graag in overleg i.v.m. het warm houden/maken.

Voor de meeste hapjes geldt een minimale afname van 10 stuks. Dit vanwege de verse bereiding van de hapjes. Bij een besteding van boven de 250,- is het bespreekbaar dat de hapjes worden bezorgd. Aanleveren op kant en klare serveerplateaus of het neerzetten op een buffet behoort ook tot de mogelijkheid.

Onze buffetten.....

Een buffet verzorgd door Lekr betekent meer dan alleen eten.

Alle buffetten zijn met zorg samengesteld, zodat een ieder wordt bediend. Alle voorstellen bevatten zowel vis, vlees als vegetarische elementen. Ook zijn deze inhoudelijk op elkaar afgesteld...zodat het niet te zwaar wordt.

Mochten er allergieën bekend zijn, is dit voor ons geen enkel probleem. We bereiden immers alles zelf en vers speciaal voor u.

De buffetten zullen bij u op locatie worden opgebouwd.

Aan de presentatie schenken wij ook veel aandacht. Sommige gerechtjes zullen in glaasjes geserveerd worden, tevens werken we met verschillende hoogtes en spiegels. Ook zullen sommige gerechten ter plaatse afgemaakt worden, zodat ze niet te lijden zullen hebben van het vervoer naar u toe.

Mocht u niet voldoende ruimte hebben om het buffet op te plaatsen, kunnen wij zorg dragen voor extra tafels. Uiteraard beschikken wij ook over linnen hiervoor.

Wenst u helemaal geen omkijken naar uw catering te hebben?

Dan zijn borden, bestek, glaswerk of bediening ook mogelijk. Alles gaat weer vuil retour en uw huis is in één klap weer netjes.

Hieronder treft u enkele voorbeelden aan van onze buffetten. Nogmaals, alles wordt vers en speciaal voor u bereid. Dus aanpassingen zijn er mogelijk in alle vormen.

Koud buffet

(Minimaal 20 personen)

- Pastasalade met feta, sol tomaat en rucola
- Kerrie salade met gerookte kip en ananas
- Salade van haricots verts, olijven, paprika, tomaat en salami
- Tartaar van huisgerookte zalm, wakame, ingelegde radijs en Sakura cress
- Rilette van kabeljauw, huisgemaakte augurk, krokante kappertjes en dillecrème
- Mousse van knolselderij, kerriecrème, aardappelkaantjes, Tahoon cress
- Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, pesto en pijnboompit
- In boeren achterham gerolde asperges met citroendip
- Rouleau van gevogelte met cêpes, zwarte knoflook, truffelcrème
- Broodtafel met diverse broden, boter en olijfolie

Optioneel

- Doperwtensoep, munt, gerookte zalm € 3,00 p.p
- Thom ka kai, bosui, lotuswortel € 3,00 p.p

Als zelfstandig buffet: € 21,50 p.p.

Koud en warm buffet samen: € 32,50 p.p.

Warm buffet

(Minimaal 20 personen)

- Gestoofde kalfsonderribstuk met jus zwarte knoflook
- Gekonfijte Hollandse eendenbout* met jus rozemarijn
- Op de huid gebakken dorade met saus anti boise (tomaat, knoflook en olijf)
- Gekonfijte ratte aardappel met zongedroogde tomaat
- Cous cous met komkommer, paprika en verse munt
of
- Farro met vadouvan
- Combinatie van 2 soorten seizoensgroenten

** optioneel parelhoenbout i.p.v. eendenbout (€1,00 p.p.)*

Als zelfstandig buffet: € 25,00 p.p.

Koud en warm buffet samen: € 32,50 p.p.

Bent u met minder dan 20 personen dan is het met een kleine aanpassing ook mogelijk.
Neem hiervoor contact met ons op.

Lekr Combi Koud en warm buffet

(Minimaal 20 personen)

- Pastasalade met feta, sol tomaat en rucola
- Kerrie salade met gerookte kip en ananas
- Italiaanse salade van haricots verts, olijven, paprika, tomaat en salami
- Tartaar van huisgerookte zalm, wakame, ingelegde radijs en Sakura cress
- Rundercarpaccio met pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- Gestoofde kalfsonderribstuk met jus zwarte knoflook
- Gekonfijte Hollandse eendenbout met jus rozemarijn
- Op de huid gebakken dorade met saus anti boise (tomaat, knoflook en olijf)
- Gekonfijte ratte aardappel met zongedroogde tomaat
- Cous cous met komkommer, paprika en verse munt
of
- Farro met vadouvan
- Combinatie van 2 soorten seizoensgroenten
- Broodtafel met diverse broden, boter en olijfolie

** optioneel parelhoenbout i.p.v. eendenbout (€1,00 p.p.)*

Prijs per persoon: € 26,00 p.p.

Stichts End 9
1244 PK Ankeveen
Tel: 035 - 656 35 55
info@restaurantlekr.nl
www.restaurantlekr.nl

KvK 56462395
BANK: NL43ABNA 0543849686
BTW nr. NL852136924B01





Lekr Exclusief- Koud buffet

(Minimaal 25 personen)

- Salade met gemarineerde tonijn
- Pastasalade met feta, sol tomaat en rucola
- Gegrilde courgette, groene olijven, mini champignons met knoflook, mini tomaten.
- In boeren achterham gerolde asperges met citroendip
- Salade met haricots verts, olijven, paprika, tomaat en salami
- Tartaar huisgerookte zalm, wakame, ingelegde radijs en Sakura cress
- Rouleau schelvis & kruiden, gel soja, crème yuzu, kombu
- Ceviche van coquille met limoen en sinaasappel, chips lotuswortel, lupine cress
- Bavarois groene olijf, huisgerookte heilbot, crème aubergine, gedroogde zwarte olijf, crème ansjovis, krokante kappertjes
- Mousse knolselderij, gelei paddenstoelen, hazelnoot, ingelegde bundelzwan
- Bavarois tomaat & harissa, gelei kruiden, crème vadouvan, aardappel kaantjes, prei scheuten
- Rouleau maishoen & cèpes, crème zwarte knoflook, chips pastinaak, Tahoon cress
- Huisgerookte rundermuis, truffelcrème, aardpeer, macedamiacrème
- Carpaccio van ossenhaas, pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- Gekonfijte eend, tartaar van in port geweekte vijg, wortel met balsamico, red chart
- Broodtafel met diverse broden, boter en olijfolie

Als zelfstandig buffet: € 47,50 p.p.

Koud en warm 'de luxe' buffet samen: € 65,00 p.p.

Lekr Exclusief - Warm buffet

(Minimaal 25 personen)

- Gebraden diamanthaas met dragonjus
- Lamsbout op lage temperatuur gegaard met lams jus (of hertenbout naar gelang het seizoen)
- Mechelse hoender met knoflook en olijven
- Gebakken kabeljauw met gambasaus
- Op de graat gebraden zeeduivel met een saus saffraan
- Gekonfijte ratte aardappelen & zongedroogde tomaat
- Risotto met cèpes
- Farro met vadouvan
- Combinatie van 2 soorten seizoensgroenten, ratatouille
- Broodtafel met diverse broden, boter en olijfolie

Als zelfstandig buffet: € 47,50 p.p.

Koud en warm 'de luxe' buffet samen: € 65,00 p.p.

Wij adviseren om bij bovenstaande buffetten minimaal 1 kok in te huren. Dit bevordert de kwaliteit van het warme buffet.

Stichts End 9
1244 PK Ankeveen
Tel: 035 - 656 35 55
info@restaurantlekr.nl
www.restaurantlekr.nl

KvK 56462395
BANK: NL43ABNA 0543849686
BTW nr. NL852136924B01



Lekr zoet

prijs

Kleine zoetigheden voor op een buffet, ideaal in combinatie met een van de andere buffetten

Minimale afname 10 stuks:

- | | |
|--|------|
| • Bavaois van witte chocolade, gel mandarijn, stroop van jasmijn | 2,50 |
| • Ananas "Romanoff" met kokos & compôte mango | 2,75 |
| • Aardbeien gemarineerd in vlierbloesemsiroop, hangop, tuille dragon | 2,50 |
| • Hangop met framboos, zwarte bessen, kletskep framboos, atsina | 2,75 |
| • Bavaois kweeper, gel specerijen, krokante kruidkoek | 2,50 |

Minimale afname 20 stuks:

- | | |
|--|------|
| • Taartje amandel & sinaasappel, kaviaar bloedsinaasappel, chips bloedsinaasappel | 2,75 |
| • Taartje hazelnoot, gele koffie, gekarameliseerde hazelnoot, geschaafde tonkaboon | 2,75 |
| • Mousse dulcey chocolade, koffiecake, gel koffie | 2,75 |

- | | |
|---|------|
| • Assortiment huisgemaakte friandises 4 stuks p.p. | 3,25 |
| voorbeeld: - boterkoek met kokos | |
| - vruchtenblokje van guave met tonkaboon | |
| - maçaron met gel tropisch fruit | |
| - bonbon ruby chocolade, ganache witte chocolade, sinaasappel, roze peper | |

Huisgemaakt ijs in overleg, altijd diverse smaken beschikbaar. Vanaf € 1,00 per bol.

Als afsluiter van een buffet of voor bij de koffie kunt u ook kiezen voor een van onze zelfgemaakte taarten. De taarten worden standaard gesneden in 12 grote punten.

- | | | |
|-------------------------------------|--|-------|
| • Appelkrumeltaart | | 18,95 |
| • Honing-cheesecake | (gemaakt met biologische honing uit Almen) | 17,50 |
| • Chocolade-cranberrytaart | (cranberries zijn geplukt op Terschelling) | 22,50 |
| • Chocolade brownies met pecannoten | | 17,50 |
| • Aardbeientaart | (in overleg i.v.m. seizoen) | 19,50 |

Stichts End 9
1244 PK Ankeveen
Tel: 035 - 656 35 55
info@restaurantlekr.nl
www.restaurantlekr.nl

KvK 56462395
BANK: NL43ABNA 0543849686
BTW nr. NL852136924B01



Een Barbecue van Restaurant Lekr is net even anders.

Mogelijk vanaf 20 personen.

We plaatsen een buffet met daarop salades, enkele kleine gerechten en onze Lekr broden (bruin & wit).

U kunt zodoende beginnen met wat koude versnaperingen. Van de BBQ komen dan de vis en vlees evenals wat diverse groenten. De kabeljauw cq zalm worden geleverd in pakketjes welke u zo op de BBQ kunt plaatsen. Ze zullen binnen enkele minuten zacht en gaar zijn, zonder dat ze droog worden.

Het vlees verdient iets meer tijd, maar blijft daardoor ook erg sappig.

Uiteraard is het mogelijk een kok mee te leveren, zodat het eten nog meer een feestje wordt. Uiteraard is het ook mogelijk een BBQ (op gas) mee te leveren. Deze is geschikt voor groepen tot wel 80 personen.

Buffet:

- Pastasalade met feta, sol tomaat en rucola
- Salade van haricots verts, olijven, paprika, tomaat en salami
- Tartaar huisgroomte zalm, creme piccalilly, red meat radijs
- Carpaccio, pesto, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten
- Bavarois van bloemkool, groene asperges, knoflook croutons, kerrie crème

- Diverse Lekr broden, huisgemaakte kruidenboter, boter met gerookt zeezout erdoor en biologische Siciliaanse olijfolie.

BBQ:

- Gestoofde kabeljauw en/of gestoofde zalm
- Met vadouvan gemarineerde kippendijen
- Diamanthaas

- Sauce antiboise
- Kokos-sereh saus
- Jus met baharat kruiden

- Aubergine, courgette en tomaat (gemarineerd met rozemarijn & knoflook)

Andere opties voor op de BBQ zijn er ook, denk bijv aan het volgende:

- * Zeebaars
- * Gemarineerd buikspek van het Livar varken
- * Lamsrack

Prijs v.a. € 25,00

Let op: dit is zeer afhankelijk van het aantal personen en de exacte inhoud. Neem vrijblijvend contact op voor een prijsindicatie op maat.

Luxe sandwiches (minimaal 12 personen) € 3,50 per stuk

- Boerenomelet, paprika, rucola, crème vadouvan
- Huisgemaakte hummus, geroosterde zilverui, asperge, landcress met paprikadressing
- Wilde Weide kaas, crème pesto, gel zongedroogde tomaat, veldsla
- Huisgerookte zalm, crème dille, komkommer, radijs, landcress
- Serranoham, truffelcrème, pijnboompit, red chard met balsamico-truffeldressing
- Carpaccio, rucola, balsamicodressing, pesto, Parmezaanse kaas

Ook mogelijk:

- Quiche met eekhoortjesbrood (10 personen) € 18,00 per stuk
- Quiche met seizoensgroenten (10 personen) € 18,00 per stuk

- Doperwtensoop, munt, gerookte zalm € 3,00 per persoon
- Thom ka kai, bosui, lotuswortel € 3,00 per persoon



Lekr voor thuis - ons afhaalconcept.

Thuis dineren in de vertrouwelijke huiselijke omgeving, maar wel het eten van Restaurant Lekr? Dat is nu mogelijk!

Al jaren verzorgen we rond de feestdagen een vier-gangen afhaalmenu, welke thuis bereid kan worden. Wegens het grote succes hiervan, hebben we besloten dit het hele jaar aan te bieden.

Hoe werkt dit? Heel eenvoudig; U ontvangt van ons een uitgebreide handleiding hoe te handelen. Dit menu wordt bijna klaar geleverd. Koken is er haast niet meer bij.

wij koken, u warmt het op en maakt het bord op.

Moet u hiervoor kunnen koken? Nee! Alle gerechten zijn voorzien van een uitgebreide omschrijving en foto's. Als u precies doet wat er staat, moet het goed komen.

De gerechten zijn onderverdeeld in koude voor-, warme tussen-, hoofd- en nagerechten.

Koude voorgerechten:

- Dingesneden schelvis met gemarineerde venkel en een vinaigrette met Hollandse garnalen crème kerrie
- Geroosterde zalm met sesam, zoetzure spaghetti van wortel en komkommer, yoghurt crème, gel wortel landress met sesamdressing
- Tartaar van zalm & rode biet, gefrituurde kappertjes, pickles mosterdzaad, huisgemaakte augurk, gekonfijte sjalot, mosterdcreme
- Tartaar van makreel met zoet-zure radijs, gelei van limoen, veldsla, gel komkommer, gefrituurde lotuswortel
- Tartaar tonijn, crème wasabi, poeder wakame, ingelegde gember, landress met ponzudressing, chipje van lotuswortel, yuzu kaviaar
- sashimi van tonijn, yuzu kaviaar, crème met verse gember, chips wortel

- Rouleau van maishoender en eekhoorntjesbrood, zoetzure pastinaak, kastanje crème, bundelzwam, truffelcrème, gel aceto balsamico, veldsla.
- Gekonfijte kwartel, bladsla met vadouvan, gelei van kruidkoek
- Dun gesneden gebraden tamme eendenborst, compote van mango & roze peper, kaantjes van de eend, crème van paarse wortel en salade van rucola.
- Pastrami van wild zwijn, huisgemaakte zuurkool, gele biet, gedroogde olijf, crème van truffel.
- Mabré van eendelever en gerookte rundermuis, huisgemaakte piccalilly, pickles van mosterdzaad, mosterdress, vadouvan, gel aceto balsamico.

Warme voor- c.q. tussengerechten:

- Rijk gevulde gamba soep, gepocheerde kabeljauw, gerookte gamba, groene groenten
- Langzaam gegaarde coquille, crème van doperwten, gekonfijte ananas, krokantje van spek, affilla
- Ravioli kruidenzwam, gefrituurde schorseneren, pijnboompit, saus zwarte knoflook, poeder van cantharel.
- Ravioli's huisgerookte zalm, brunoise zoetzure wortel, "Chinese rose" kiemen, saffraansaus.
- Huisgemaakte ravioli 's met Hollandse eendenbout, saus sesam, shiitake, pompoenpitten.
- Rouleau van gekonfijte parelhoenbout & serranoham, peterseliewortel, romige saus met zwarte knoflook, tahoon cress.

Hoofdgerechten:

- Gebakken kabeljauw, gele wortel, bosui, gekonfijte aardappel, sugar snaps, salty fingers, saus saffraan.
- Gekonfijte parelhoenbout, quinoa met knolselderij, aardpeer, kruidenzwam, jus vadouvan.
- Diamanthaas, farro met kruidenolie, bospeen, bosui, asperge, creme zongedroogde tomaat, jus dragon.
- Gebraden ossenhaas, gekonfijte aardappel met zongedroogde tomaat, pastinaak, groene asperge, crème gepofte paprika, jus Madeira.
- Gebraden hertenrug, stampot met tamme kastanje en spruitjes, knolselderij, schorseneren, eigen jus met fenegriek, chipje van zoete aardappel.
- Gebraden hertenbout, combinatie van aardappel/knolselderij/walnoot, gekonfijte knolselderij, groene asperge, saus van gerookte rode biet, chips schorseneren.
- Gebraden wildzwijnbout, zoete aardappel met rucola, mini prei, gerookte paprika, crunch van hazelnoot, saus gepofte paprika.

Nagerechten:

- Trio van chocolade en Terschellinger cranberries
- Parfait van speculaas, gekarameliseerde noten, saus specerijen.
- Parfait van witte chocolade en sinaasappel, gekonfijte mango, gel van sinaasappel, crumble van witte chocolade, mousse van mango.
- Perentaart met pecannoten en rum, huisgemaakt koffie roomijs, saus van gezouten karamel, gel van peer, kletskop.
- Parfait van vijg, honingbavarois, yoghurtcrème, gel mispel, crumble witte chocolade & roze peper.
- Bavarois van mineola, roomijs van steranijs, chips van sinaasappel en saus van groene thee.
- Kokos bavarois, gebruneerde kokos, gel mandarijn, sorbet mandarijn & vlierbloesem, saus witte chocolade.
- Gekarameliseerde ananas, huisgemaakt kaneelijs met sinaasappel, krokantje van ananas, stroop van sinaasappel, poeder van Valrhona chocolade.
- Selectie van 5 kazen met notenbrood en bijpassende garnituren

Lekr bezig met een van onze workshops.

De afgelopen jaren hebben we al heel wat mooie workshops mogen verzorgen voor onze gasten. Hierdoor hebben we een diversiteit aan workshops ontwikkeld, welke we nu ook graag voor bij u thuis aanbieden.

Let wel: het is belangrijk dat u beschikt over de juiste ruimte voor sommige workshops. Uiteraard is het altijd mogelijk om deze te boeken voor een select gezelschap (al vanaf 8 personen) en deze bij Lekr in een van onze ruimtes uit te voeren.



Pasta



Sushi



Luxe hapjes



Bonbon



Dessert



Lam uitbenen



Wijnproeven



Wijn-Spijs



Bier

Voor inhoudelijke informatie omtrent deze workshops verwijzen we u graag naar onze website. Hier kunt u per workshop precies zien wat u allemaal gaat leren.

Wijn

Zoals de meesten van u inmiddels al weten, beschikken de eigenaren van Restaurant Lekr ook over een eigen wijnimport genaamd 2Wines. Hierdoor is het voor ons mogelijk om wijnen aan te bieden tegen een zeer scherpe prijs. Hieronder vindt u een selectie wijnen welke volgens ons er uit springen qua prijs-kwaliteit en een ieder zullen plezieren!

Wit:

Rosé:

Rood:

Stichts End 9
1244 PK Ankeveen
Tel: 035 - 656 35 55
info@restaurantlekr.nl
www.restaurantlekr.nl

KvK 56462395
BANK: NL43ABNA 0543849686
BTW nr. NL852136924B01



Inhuur spullen:

We hebben gemerkt dat u graag een catering besteld bij ons, om vervolgens een hoop spullen in te gaan huren bij een verhuurder.

Dit hoeft niet meer. Wij beschikken nl ook over een assortiment, welke u tegen scherpe tarieven kunt mee-huren.

Voordeel: geen extra leverkosten voor u en wij nemen alles de volgende dag direct weer mee.

- Witte borden	0,45
- Zwarte borden	0,45
- Witte wijn glas	0,40
- Bourgogne glas	0,45
- Bordeaux glas	0,45
- Flute	0,40
- Spatje	0,15
- Fluitje	0,20
- Statafel met rok	20,00
- Linnen Tafel (130x140) - wit	4,50
- Linnen servet - wit	1,00
- Tap	40,00
- BBQ (inclusief 1 gasfles)	85,00
- Chafing dish	12,50
- Led spot	15,00
- Bediening (minimaal 4 uren)	27,50
- Kok (minimaal 4 uren)	35,00

