

A man in a dark blue shirt is smiling and pouring liquid from a silver funnel into a cooking pot on a fire. The background is a dark, blurred outdoor setting.

het
buiten
atelier.

Live Cooking

Bij Het Buiten Atelier brengen we live cooking naar uw feest of evenement op locatie! Onze vakkundige chefs bereiden alles vers in eigen huis met liefde en passie voor lekker eten. Samen met uw gasten creëren we een interactieve en spectaculaire ervaring.



Een Culinaire Beleving op Locatie

Met behulp van onze OFYR of Big Green Egg bereiden we op een unieke wijze verse vis, vlees en groenten, recht voor de ogen van uw gasten. Het knisperende hout, de warmte van het vuur en de heerlijke geur van eten nemen uw gasten mee op een culinaire reis. Bij Het Buiten Atelier streven we ernaar om de live cooking volledig af te stemmen op de sfeer en smaak van uw gasten.

Live cooking menu 1

Vlees, verse vis en groente

- Op de huid gegrilde hele zalmzijdes met citroen en verse dille
- Botervis medaillons met bacon en groene pepers
- Boter malse bavette aan stuk met chimichurri
- Varkenshaas met verse tuinkruiden en look
- Griekse kippendij en citroen aan churrasco spiesen
- Halloumi met gegrilde courgette en aubergine
- Verse seizoens- groenten van het vuur

Bijgerechten tafel

- Mediterraanse parel couscous salade
- Caprese met buffermozzarella en zoete snoeptomaatjes
- Turkse kisir met verse seizoensgroente
- Groen, groener, groenste salade met o.a. asperges, bonen en erwten
- BLT, Bacon, lettuce en tomato
- Luxe broodsoorten met verschillende soorten dips

KostenLive cooking menu 1

- 25 tot 35 personen €44,50 incl. BTW p.p.
- Vanaf 35 personen €41,50 incl. BTW p.p.

Samen met u brengen we alle wensen in kaart en maken we er beleving van.

Onze chefs luisteren naar uw voorkeuren en ideeën, zodat we de perfecte gerechten kunnen samenstellen die aansluiten bij uw specifieke smaak en de gewenste ambiance van uw evenement.



Live cooking menu 2

Vlees, verse vis en groente

- Op de huid gegrilde hele zalmzijdes met citroen en verse dille
- Easy to peel black tiger garnalen met sambal olie
- Boter malse bavette aan stuk met chimichurri
- Geselecteerde cote a loss van dubbeldoel rundvlees
- Lamsrack met pesto en zongedroogde tomaatjes
- Griekse kippendij en citroen aan churrasco spiesen
- Halloumi met gegrilde courgette en aubergine
- Verse seizoens- groenten van het vuur

Bijgerechten tafel

- Mediterraanse parel couscous salade
- Caprese met buffermozzarella en zoete snoeptomaatjes
- Turkse kisir met verse seizoensgroente
- Groen, groener, groenste salade met o.a. asperges, bonen en erwten
- BLT, Bacon, lettuce en tomato
- Luxe broodsoorten met verschillende soorten dips

KostenLive cooking menu 2

- 25 tot 35 personen €48,50 incl. BTW p.p.
- Vanaf 35 personen €45,50 incl. BTW p.p.



het
buiten
atelier.

**"Bij Het Buiten Atelier delen we onze
liefde voor lekker eten. Neem contact
met ons op om uw volgende culinaire
ervaring te plannen!"**