ACHTEROM
FIRE KITCHEN

FOODBOOK 2026

ACHTEROM.FIREKITCHEN

De beste feestjes vier je thuis.

Drie unieke concepten.
Eén complete avond.
Alles op jouw locatie.

Wanneer komen we bij jou **ACHTEROM**?

ACHTEROM.FIREKITCHEN



Op het vuur gebeurt meer dan barbecue.



''We combineren creatieve groentegerechten met eerlijk vlees van boeren uit de streek''

Keuze uit onderstaande gerechten:

Groenten

Spitskool, misoboter, fetacréme, chimichuri

Gepofte prei en bosui, schuim van Parmezaan, Honingtomaten, geroosterde olijf

Groene asperge, hazelnootcrunch, citroen, aceto balsamico

Vlees

Saté van Kippendij, Pindasaus, Seroendeng, uitjes, zoetzure groenten

Zomerstoof of Limburgs Zuurvlees

Op aanvraag bereiden wij indrukwekkende stukken vlees op open vuur.

Bijgerechten

Gegrilde seizoensgroenten, harissa, fetacréme

Little Gem van heet vuur, furikake

Dikke frieten, dragonmayonaise

Wortels van de plancha, honing, tijm & pistache

EEN VOORPROEFJE | GERECHTENLIJST

Vers uit de zee, met een vleugje theater

''We combineren dagverse vis, verfijnde schaal- en schelpdieren en authentieke Hollandse klassiekers tot verrassende gerechten vol smaak.''



Zeevruchten

Zeeuse Creuse Naturel

Zeeuwse Creuse, gepocheerd, groene kruidenolie en zilte groenten

Aziatische oester met sojasaus, rode peper en koriander

Rauw

Ceviche van beekridder, zeekraal, duindoornbes

Garnalencocktail, harissa, tomaatjes, little gem

Mini-Mossel-Pannetje
Zoals je deze mag verwachten

Zilt

Minibrioche met garnalenkroketje, siracha mayonaise, zoetzure rode ui, zeekraal

Hot-dog met rivierkreeftjes citroenmayonaie, dille en appel

SEIZOEN OP HET BORD

Het menu beweegt mee met wat boeren, telers en vissers op dat moment te bieden hebben. Ook voor de zee-parels is dit van toepassing.



03 DELEN, ONTMOETEN & GENIETEN

Anti-pasti-station

''Een uitnodigende tafel vol mediterraanse smaken. Vleeswaren worden vers van het mes gesneden op onze Berkel snijmachine, terwijl focaccia warm en geurig uit de kamado komt''

OP TAFEL

- Burrata en seizoenssalade
- Vleeswaren vers van het mes
- Dips, hummus en tapenades
- Warme focaccia en goede olijfolie
- Kazen en noten
- Geroosterde olijven
- Gevulde pepertjes met roomkaas
- Bruschetta met artisjok en gekonfijte tomaat

Gasten kiezen, proeven en raken vanzelf met elkaar in gesprek.

04 **Zoetigheid en nagerechtjes**

Zoet van het vuur.

"Een verrassende afsluiting van de avond. Kleine zoete gerechtjes, allemaal bereid op de barbecue. Met de warmte van het vuur, subtiele rooksmaken en verse ingrediënten laten we zien dat open vuur zich niet beperkt tot hartige gerechten."

DESSERT NAAR KEUZE

- Gegrilde perzik met honing, component, component
- Aardbeien van open vuur, bascilicum, aardbei 'jus', slagroom, merengue
- Wentelteefjes, suikerbrood, boerenvanilleijs en geconfijt seizoensfruit
- Sticky toffee pudding, whiskeylak, koekkruim en roomijs
- Koektrommel met zoete lekkernijen



ACHTEROM
FIRE KITCHEN

KLAAR OM PLANNEN TE MAKEN?

Breng jouw event tot leven.

Vertel ons waar je wilt vieren, wie er komen en welke sfeer je voor ogen hebt. Dan maken wij een voorstel dat klopt van eerste glas tot laatste schaal.

info@achteromfirekitchen.nl

achteromfirekitchen.nl · @achterom.firekitchen

SCHUIF AAN — HET VUUR BRANDT.