



FOODBOOK 2026

Koken doen we op vuur.

Vier foodstations. Eén
ontspannen avond. Alles op
jouw locatie.

ACHTEROM.FIREKITCHEN



De mooiste avonden beginnen achterom.

Met onze bakfiets, klassieke
haringkar, kamado's en plancha
rijden we jouw tuin, erf of oprit
op.

Daar bouwen we een
buitenkeuken waarin vuur,
vakmanschap en gastvrijheid
vanzelf samenkomen.

In samenspraak stellen we het
culinaire aanbod samen.

Jij geniet van je gasten.
Wij regelen de rest.



ONZE CATERINGSTATIONS

Vier stations. Eén complete avond.

Combineer de stations tot een uniek ontvangst, walking dinner of vuurgedreven fine dining diner.

01 BBQ-Bakfiets

Open vuur, kamado's, plancha en Pincho Cage.

02 Oer-Hollandse Haringkar

Oesterbar, seafood en verfijnde visamuses.

03 Anti-pasti-station

Vers van het mes, warme focaccia en mediterrane smaken.

04 Home-Bar

Dranken en wijn-spijscombinaties die passen bij jouw feest.



01

LIVE COOKING OP OPEN VUUR

BBQ-Bakfiets

Onze authentieke bakfiets vormt met haar grote RVS werkblad het warme middelpunt van ieder evenement. Rond de bakfiets werken we met twee kamado's, een plancha en een Pincho Cage boven open vuur.

Gasten zien, ruiken en proeven hoe ieder gerecht ter plekke ontstaat.

EEN VOORPROEFJE | GERECHTENLIJST

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, fetacrème, chimichuri

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

Groene asperge, hazelnootcrunch, citroen, aceto balsamico

Vlees

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

Zomerstoofvlees of Limburgs Zuurvlees

Op aanvraag bereiden wij indrukwekkende stukken vlees op open vuur.

Bijgerechten

Gegrilde seizoensgroenten, harissa, fetacrème

Little Gem van heet vuur, furikake

Dikke frieten, dragonmayonaise

Wortels van de plancha, honing, tijm & pistache



02 OESTERBAR & SEAFOOD

Oer-Hollandse Haringkar

Een klassiek Nederlands icoon, opnieuw uitgevonden als eigentijdse oesterbar, seafoodbar of luxe visstation. Vanuit de karaktervolle kar serveren we dagverse vis en verfijnde visamuses met aandacht voor seizoen, herkomst en presentatie.

OP TAFEL

Oesters · ceviche · garnalenkroket · fruits de mer

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
Noordzeekrab,
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 Italiaanse 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
- Geroosterde olijven
- Gevulde pepertjes met roomkaas
- Bruschetta met artisjok en gekonfijte tomaat

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

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





05

EEN BAR DIE BIJ JE PAST

Home-Bar

Gastvrijheid zit niet alleen in wat er op tafel komt. Daarom bouwen we iedere bar rond de locatie, het seizoen, het menu en jouw gezelschap.

Op basis van jouw wensen richten we onze bar in. Tijdens het evenement is de bar ingericht als self-service station.

Speciaalbier • Europese wijn • cocktails • mocktails • koffie

DE VORM DIE BIJ JE FEEST PAST

Van eerste glas tot laatste schaal.

Geen standaardbuffet, maar een setting met een eigen ritme. We stemmen de foodstations af op de locatie en het moment van de dag, altijd in samenspraak met jou.

Walking dinner

Kleine gerechten en verschillende stations brengen gasten in beweging.

Vanaf €44.50 per persoon

Fine dining

3, 4 of 5 gangen op basis van onze foodconcepten. Gezamenlijk stellen we de gerechten samen af vanuit onze foodconcepten. Borrel vanuit de Haringkar, diner van open vuur? Minimaal 20 personen.

Vanaf €49.50 per persoon.



Van eerste idee tot ontspannen ontvangst.

We bouwen ieder voorstel vanuit jouw locatie, gezelschap en gewenste sfeer.

01 Kennismaken

Vertel ons wat je viert en wie er aanschuiven.

02 Samenstellen

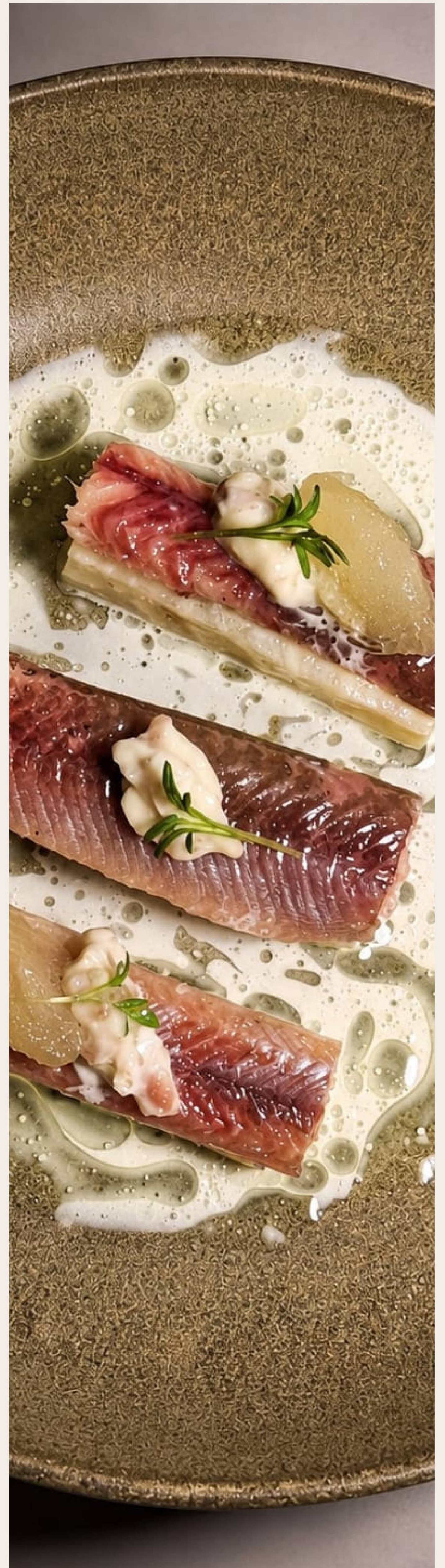
We combineren stations, gerechten en dranken. Geef je ons Carte Blanche of kies je uit onze klassiekers?

03 Afstemmen

Planning, locatie en dieetwensen krijgen een plek.

04 Wij steken het vuur aan!

Jij ontspant en geniet van je gezelschap.



PROEVEN MET JE OGEN

Een voorproefje van de sfeer.



PUUR · VERFIJND · VAN HET SEIZOEN



De gerechten veranderen met het seizoen. De aandacht voor product, vuur en presentatie blijft.



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](https://www.instagram.com/achterom.firekitchen)

SCHUIF AAN — HET VUUR BRANDT.