

FOODBOOK

FIER

Fort Werk IV



 SIGNATURE
Dennis Huwaë

Food for thought

Zien
Ruiken
Proeven
Voelen

We zijn een plek waar mensen elkaar live ontmoeten. Om elkaar te inspireren, om verbinding te maken en om samen te groeien. Wij creëren de juiste ambiance die deze ontmoetingen versterkt. Door alle zintuigen aangenaam te prikkelen. Door van een event een bijzondere beleving te maken. Want dat is wat live kan.

Goede, passende hapjes en drankjes zijn hierbij van onschatbare waarde. Ze spelen met het zicht, de reuk, de smaak en de tast van je gasten. Ze geven energie. Ze vormen een toegankelijk gespreksonderwerp. Ze creëren een moment om even te genieten of de zinnen te verzetten. Ze dragen bij aan jouw verhaal. Samen met jou zorgen we voor catering die je event ondersteunt, kracht bijzet of wellicht zelfs een statement is.

Dat doen we met niemand minder dan Michelinsterrenchef Dennis Huwaë. Onder zijn supervisie bereidt ons gepassioneerde keukenteam heerlijke en sprankelende gerechten. Of je nou kiest voor een 'signature' walking dinner of een eenvoudige lunch, zijn stempel is onmiskenbaar. Hij begrijpt de impact van food & beverage op een event en deelt onze duurzame visie. Alle gerechten zijn even vers en bereid met seizoensgebonden ingrediënten, zoveel mogelijk van lokale leveranciers. Alles wordt in huis én met liefde gemaakt.

Lees dit Foodbook als een leidraad. Zoals bij alles houden we ervan om buiten de kaders te denken. Blijf je erbinnen, geen probleem. Kleur je graag buiten de lijntjes? *Be our guest!*





INHOUD

ONTBIJT	4
ONTVANGST & BREAKS	5
SHAKES & SMOOTHIES	6
LUNCH	7
SIT DOWN LUNCH	8
FOOD STATIONS	10
AMUSES	12
WALKING DINNER	13
SIT DOWN DINNER	14
SHARED DINER	15
VEGAN DINNER	16
KINDERMENU	17
BBQ	18
BORREL BITES	19



ONTBIJT

ONTBIJT 1

€ 12,00

- Selectie van croissants: roomboter croissants | koffiebroodjes | kaascroissants | chocolade croissants
- Vegan kokosyoghurt | huisgemaakte granola
- Ambachtelijk zuurdesembrood | jong belegen Beemster kaas

ONTBIJT 2

€ 19,50

- Selectie van croissants: roomboter croissants | koffiebroodjes | kaascroissants | chocolade croissants
- Verschillende soorten yoghurt | huisgemaakte | granola | gebrande granen | vers fruit & pitten
- Eggs Benedict | gerookte zalm | Hollandaise saus
- Shake van spinazie | avocado | komkommer | granny smith

ONTBIJT

 SIGNATURE
Dennis Huwaë

€ 47,50

- Champagne van Billecart Salmon
- Blini's | kaviaar | crème fraîche
- Eggs Benedict | gerookte zalm | spinazie | Hollandaise saus
- Clafoutis met frambozen
- Zuurdesembrood | halal charcuterie | diverse kazen
- Croque Monsieur
- Roomboter croissant | zacht gekookt ei | matbucha
- Crêpe Suzette
- Sorbet van yoghurt | compote van rood fruit | granola

Diverse items zijn ook
los te verkrijgen

ONTVANGST & BREAKS

HEALTHY SNACKS

€ 2,50 per item

- Pinda- en granola repen
- Haver- en mueslikoeken
- Mix van noten (gebrand en ongebrand)
- Bananenbrood
- Groentechips
- Vers fruitsalade (+ € 1,50)

WARM VAN DE BAKKER

€ 2,25 per item

- American cookie
- Vegan brownie
- Red velvet cookie
- Kokosmakroon
- Macarons (+ € 0,75)

BREAK SNACKS ZOET

€ 4,50 per item

- Soezen | vulling van chocolade en vanille
- Tompouce | crème patissière
- Sticky toffee | banaan | karamel
- Worteltaart | sinaasappel | gember
- Triple chocolate brownie

BREAK SNACKS HARTIG

€ 4,50 per item

- Quiche | bladerdeeg | prei
- Croque Monsieur | rode ui | Gruyère
- Hartige soes | sjalot | Reypenaar

SHAKES & SMOOTHIES

SHAKES & SMOOTHIES

€ 5,75 per item

- Avocado | komkommer | spinazie | granny smith
- Yoghurt | rood fruit | chiazaad
- Sinaasappel | passievrucht | mango | rode peper
- Blauwe bes | soja melk | limoen | agave
- Wortel | kurkuma | sinaasappel
- Komkommer | witte druif | munt | amandel
- Aardbei | rozenwater | basilicum | rode peper

Shakes & smoothies gemaakt van
gezonde ingrediënten!
Door alle feestelijke kleuren zijn de
shakes & smoothies echte sfeermakers.

LUNCH

LUNCH € 27,25

MIX & MATCH! Kies voor de lunch uit vier items;
drie ambachtelijke broodjes, soep, salade en een zoet item.

JUST BREAD

MIX & MATCH 3 ITEMS

VLEES

- Pastrami | zuurkool | groene mosterd
- Surinaamse kip | pickles | zoete aardappel
- Beef teriyaki | bosui | cashew

VIS

- Zalmsnippers | bloemkool | mierikswortel
- Gerookte makreel | madras kerrie | komkommer
- Garnalensalade | groene appel | gerookte amandel

VEGA

- Gegrilde aubergine | miso | sesam | bosui | granaatappel | cashew
- Gepofte biet | za'atar | hangop | pompoenpitten
- Schapenkaas | chutney appel | tomaat
- Vegetarische filet american | tomaat | sjalot | tabasco
- Spicy mango hummus | avocado | geroosterde groente

SOEP | KIES 1 ITEM

- Ajo blanco | watermeloen | amandel
- Doperwt | basilicum | kokos
- Bospeen | sinaasappel | gele curry

SALADE | KIES 1 ITEM

- Parelcouscous | rozijnen | baharat | zaden
- Salade niçoise | romaine | haricot vert | La ratte | ei | French dressing
- Ceasar | kippendij | parmezaan | ei | crouton | ansjovisdressing

ZOET | KIES 1 ITEM

- Pancakes | maple syrup
- Wafel | marmelade | vanille
- Brood en boter pudding | citrus | crème patissière
- Bananenbrood | walnoot | blauwe bes
- Seizoensfruit | granola | kokosyoghurt

EXTRA'S

- Brioche | roerei | truffel | champignon du Paris € 7,50
- Carrot cake | glazuur van gember € 5,25
- Shake van wortel | kurkuma | sinaasappel € 4,25

De gerechten zijn ook als losse items verkrijgbaar.

Just bread	€ 13,75
Soep	€ 5,50
Salade	€ 5,75
Zoet	€ 4,75

SIT DOWN LUNCH

LUNCH

€ 37,95

- Rauw gemarineerde makreel | zoetzure groenten | framboos | bieslook
- Rouleau van parelhoen | ponzu miso jus | pommes fondant | lentegroenten
- Parfait van blauwe bes | sorbet van basilicum | ingelegde bes | cacao

Maak kennis met René Turk, onze F&B Manager Gastvrijheidskoning en foodlover

Als je René hoort praten over zijn werk, dan weet je: hier spreekt een man met passie. Al 25 jaar zit hij in de branche. “Ik geniet enorm van het voortraject van een event. Om alles af te stemmen met de opdrachtgever, de keuken, de logistiek... Maar ik doe het uiteindelijk voor het moment dat de gasten bij ons binnenlopen. Ze worden warm ontvangen, we nemen alles uit handen en staan klaar met heerlijke hapjes en drankjes.”

René is hoofdverantwoordelijke voor de horeca en uitvoerend van alle activiteiten op onze drie locaties. “De ene dag is er een bruiloft bij Fier Bussum en een zakelijk congres in Spant. De volgende dag zijn de zalen van zowel Spant als De Boerderij bezet met verschillende theatervoorstellingen.

Ieder evenement vraagt een andere invulling qua techniek, horeca en personeel. Geweldig om dat, samen met mijn team, allemaal strak te regelen.”



Hij is een echte foodlover en steekt dat niet onder stoelen of banken: “Eten kan me ultiem gelukkig maken. Als het goed is en in de juiste setting, op het juiste moment wordt genuttigd, dan profiteert het hele event daarvan. En omdat ieder event uniek is, moeten de bijbehorende fooditems en dranken dat ook zijn.”

ONZE ARTIEST IN DE KEUKEN

Het is het element 'fun' in zijn werk dat ons zo aansprak. Daarom zijn wij afgelopen jaar een samenwerking met hem aangegaan. De keuken van Spant staat onder zijn supervisie en al onze gerechten hebben zijn kenmerkende touch: uiterst vers, sprankelend en feestelijk.

"Chef Huwaë zoekt steeds naar variatie en verrassing. Hij is minutieus maar tegelijkertijd ook genereus. Het moet fun zijn." – MICHELINGIDS OVER DENNIS HUWAË

Dennis kreeg koken met de paplepel ingegoten. Zijn oma kookte regelmatig voor de hele familie de heerlijkste gerechten. En daarmee plantte ze een zaadje: Dennis wilde niets liever dan kok worden. En wel 'de beste kok van de wereld'. Hij is goed op weg. Jarenlang werkte hij als souschef in het met twee Michelinsterren onderscheiden restaurant &samhoud places. Nu runt hij naast restaurant Daalder, dat in 2021 een Michelinster kreeg, ook het Amsterdamse Edel by Dennis.

Hoe hij gerechten samenstelt? Het liefst struint hij over de markt of door een groothandel en laat hij zich inspireren door de seizoensproducten. Hij zoekt – zoals hij het zelf noemt – de 'innerlijke schoonheid' van een ingrediënt en legt die schoonheid bloot door het perfect te bereiden en combineren met andere ingrediënten. Hij bouwt niet voort op bestaande gerechten, hij begint steeds vanaf het nulpunt. Zo blijft hij creatief.

Talentvol chef van het jaar 2018
Chef of the Year 2019
The best Chef Award #64 - 2021
Michelinster 2021



*Dennis wilde niets liever dan kok worden.
En wel 'de beste kok van de wereld'.*

FOOD STATIONS

SIDE DISH BAR € 8,50

- Salade van krieltjes | groene appel | dragon
- Geroosterde knolgroenten | sesam | hummus
- Quinoasalade | granaatappel | koriander | rode ui
- Gratin van rode biet | lavas | sinaasappel

SALADE BAR € 10,00

- Ceasar salade | kippendij | Parmezaanse kaas
- Salade van parelcouscous | mediterrane groenten
- Frisse groene salade | French dressing

POKEBOWL BAR € 14,50

- Sushirijst
- Kimchi-sesam
- Mango
- Tonijn
- Avocado
- Edamame
- Sriracha

VEGAN HEAVEN € 13,50

- Soep van zoete aardappel | gele curry
- Lu Puy linzen | komijn | gepofte bospeen
- Salade van tomaat | basilicum | framboos
- Doperwten | tuinbonen | pistachepesto

BURGER BAR € 14,50

- Beefburger | brioche | cheddar | huisgemaakte BBQ saus
- Thaise visburger | steamed bun | papaja | limoen
- Vegetarische burger | brioche | smokey cocktailsaus

NOODLE BAR €13,50

- Ramenbouillon met miso
- Gebakken tempheh
- Gekookt ei
- Geplukte kip
- Koriander
- Baby paksoi
- Garnalen
- Chili & knoflook olie

PASTA BAR € 13,50

- Tagliatelle geflambeerd in hele Parmezaanse kaas
- Pappardelle Al Ragu - Bolognese zoals deze echt bedoeld is
- Fusilli | burrata | tomaten | basilicum | balsamico

FOOD STATIONS

BACK TO THE ROOTS € 16,50

- Nasi Kuning
- Nasi Putih
- Rendang
- Ayam Semur
- Atjar Tjampoer
- Sajoer Boontjes
- Sambal Goreng Telor
- Saté Ayam
- Zoetzuur
- Emping
- Huisgemaakte sambal

SEAFOOD BAR SIGNATURE Dennis Huwaë € 38,50

- Gillardeau oesters mignonette
- Noordzee-of-kingkrab (+ € dagprijs)
- (Oosterschelde) kreeft (+ € dagprijs)
- Schelpen uit het seizoen
- Zonnebloembrood | kruidenboter
- Kropsla | rode ui | citroen

Prijzen van de food stations zijn gebaseerd op minimaal 80 personen en een minimale afname van 3 stations.

Naast de bovengenoemde prijzen wordt € 175,00 per station in rekening gebracht voor het inhuren van de food stations.

KAAS BAR € 16,50

- Comté
- Blue D 'Auvergne
- Epoisses
- St. Maure de Tourraine
- Overjarige brokkelkaas
- Vijgen en notenbrood
- Olijvenjam
- Compote van kweepeer en grove mosterd

CÔTE DE BOEUF BAR € 18,75

- Côte de boeuf
- Bearnaisesaus
- Gepofte aardappel | zure room | bieslook
- Kropsla | French dressing

SEAFOOD BAR € 19,00

- Sesam krabsalade
- Thaise mosselen
- Salade van scheermessen
- Garnalencocktail | knolselderij | bieslook
- Gillardeau oesters | mignonette

DESSERT BAR € 12,00

- Soezen | vulling van chocolade en vanille
- Tompouce | crème patissière
- Sticky toffee | banaan | caramel
- Worteltaart | sinaasappel | gember
- Triple chocolate brownie

AMUSES

AMUSES 1

€ 5,50 per item

- Tartaar kalf | kroepoek piccalilly | little gem | komkommer
- Gepekelde zalm | kool | mierikswortel
- Ajo blanco | witte druif | lavas
- Tostada | vegan kip | chimichurri
- Mousse van doperwt | dragon | bospeen | sinaasappel

AMUSES 2

€ 6,50 per item

- Bisque | rode curry | kokos
- Tartellette kalf | gezouten citroen | vadouvan
- Braam | linzen | soja | zure room
- Fregola | pulpo | gefermenteerde peper | bleekselderij

AMUSES 3

€ 7,50 per item

- Gillardeau | grapefruit | komkommer
- Soes | karamel | gevogeltelever
- Kroepoek | paling | kaantjes | groene appel
- Nigiri zalm

WALKING DINNER

WALKING DINNER I € 45,95

- Kippendij | pompoen | couscous | krokante baharat
- Ossentaartbouillon | peterseliewortel | sambal azijn
- Gnocchi | Cevenne ui | reblochon | hazelnoot
- Geroosterde dorade | Som Tam | rijst | chili knoflook olie
- Moelleux van chocolade | pistache | ananas

WALKING DINNER 2 € 49,50

- Hamachi | zoete aardappel | passievrucht | Aji Amarillo
- Bisque | kaffir | Hollandse garnaal | groene appel
- Romige polenta | gerookte paddenstoel | krokante mais
- Gestoofde lamsnek | jus met fenegriek | mousseline met mierikswortel | groene asperge
- Eclair | rabarber | rood fruit

WALKING DINNER € 67,50

 SIGNATURE
Dennis Huwaë

- Gilardeau oester | Foyot saus
- Coquille | mais | sinaasappel | enoki
- Gebrande kabeljauw | jasmijn | kalamansi | bospeen | rozijn
- Shiitake bouillon | kokos | pandan | bloemkool
- Kalfswang | zwarte knoflook | pommes Anna | prei van de BBQ
- Daalder stroopwafel

SIT DOWN DINNER

SIT DOWN DINNER 1

€ 43,50

- Steak tartaar | tzatziki | zeewier | koffie
- Kabeljauw | bloemkool | beurre noisette | risotto
- Pistachetaart | witte chocolade sorbet | gepocheerde peer | citroen

SIT DOWN DINNER 2

€ 50,00

- Ceviche zeebaars | zoete aardappel | rode ui | lavas
- Perfect egg | cèpes | kaffir
- Steak | meiknol | hasselback aardappel | jus rendang
- Aalbes | yoghurt | basilicum | citrus crumble

SIT DOWN DINNER 3

 SIGNATURE
Dennis Huwaë

€ 67,50

- Terrine eend | koolrabi | blauwe bes | vadouvan vinaigrette
- Bisque | bospeen | gele curry | koriander
- Zeeduivel | jasmijn | kalamansi | romanesco
- Sukade | Mona Lisa | zwarte curry | tuinbonen
- Cheesecake | limoen | rabarber | framboos

SHARED DINNER

SHARED DINNER € 49,50

- Brood
- Crostini's
- Olijfolie
- Artisjok tapenade
- Gepekeldde zalm | avocado | radijs | shiso
- Geroosterde biet | mierikswortel | framboos
- Nagelhout (aan de lucht gedroogd rundvlees)
- Spicy shrimps

- Lamsnek | geroosterde groenten | ratte aardappels
- Dorade | som tam | rijst
- Parelgort | bloemkool | bruine boter | hazelnoot

- Cheese cake | yuzu | pistache | citrus
- Eclair | chocolade | caramel | zeezout
- Zuppa inglese | roodfruit | grandmarnier

VEGAN DINNER

VEGAN DINNER

- Salade van gepofte bieten | mierikswortel | avocado | framboos
- Gepofte bloemkool | madras kerrie | limoenblad | gemarineerde zomerpaddestoel
- Bulgur | broccoli | jus van geroosterde uien | amandel
- Spitskool | Kumquat | bieslook | hazelnoot
- Blauwe bes | basilicum | cacao | rode wijn

Het 5 gangen vegan dinner is mogelijk in:
Sit down dinner € 55,00 | walking dinner € 50,00

Liever een 4 gangen vegan dinner?
Sit down dinner € 48,50 | walking dinner € 43,50

KINDERMENU

KINDERMENU

€ 19,00

- Tomatensoep
- Maïskip | aardappelgratin | seizoengroente | appelmoes
- Taartje met saus



BBQ

MIX & MATCH 6 ITEMS

VLEES

- Brioché | black angus burger | bbq saus | rode ui
- Sate kippendij | zwarte knoflook | krokante ui
- Sate kippendij | huisgemaakte Indonesische satesaus
- Longhaas | chimichurri
- Merguez worst | kip | kalf of lam | harissasalsa
- Lamsbout | raita
- Côte de boeuf | bearnaise (+ € 5,75)
- Kalfsspareribs | gerookte knoflooksaus

VIS

- Spies van gamba | thaise knoflookmarinade
- Spies van gamba | knoflook | dragon | limoen
- Zalm en papillote | doperwt | kervel | beurre blanc
- Dorade en papillote | groene curry | aubergine | thaise basilicum
- Makreel pepesan | bananenblad
- Brochette van Pulpo | romesco | aioli
- 1/2 kreeft | dragonboter (+ € 8,50)

VEGA

- Gegrilde groene asperges | gremolata
- Vegetarische yakitori | rettich | soja | sesam
- Vegetarische burger | brioché | tomaat | BBQ saus
- Gevulde gepofte biet | geitenkaas | vadouvan | ingelegde rode kool
- Gevulde en gepofte zoete aardappel | vegetarische rendang | atjar
- Gegrilde aubergine | crème van zwarte knoflook | granaatappel | feta
- Vegetarische braadworst | crème van mosterd en picalilly

BBQ € 38,50 MIX & MATCH!

- Zes items vlees, vis of vega
- Eén soort brood
- Twee soorten salades

Een extra item toevoegen kan voor € 2,95 per persoon

BROOD | KIES 1 ITEM

- Maisbrood | chipotleboter
- Baguette | kruidenboter

SALADE | KIES 2 ITEMS

- Salade van roseval | groene appel | cornichon | dragon
- Groene salade | French dressing | rucola | little gem
- Salade van parelcouscous | rozijn | koriander | citrus
- Tomatensalade | perzik | burrata | basilicum
- Amerikaanse coleslaw
- Maiskolf | chipotleboter

Geniet buiten van een heerlijke BBQ op onze buitenlocatie Fier Bussum, gelegen naast Spant! Ontvang jouw gasten in onze prachtige tuin van maar liefst 25.000 m².

BORREL BITES

GUILTY PLEASURE

- Frites | Parmezaanse kaas | aioli € 4,50
- Falafel in puntzak | garnituur € 6,50
- Mini brioche | beefburger | smokey cocktailsaus € 7,25
- Chicken chunks | chillidip € 6,50

LUXE BORRELHAPJES

- 3 verschillende dim sum | vissaus | limoen | koriander € 6,50
- Plateau harde kazen | amsterdams zuur
Voor 4 personen € 14,75
- Halal charcuterie
Voor 4 personen € 15,95
- Grissini's | 3 verschillende dips
Voor 4 personen € 9,50
- Selectie van belegde vegetarische crostini's € 3,95
- Crudité met hummus € 3,95
- Huisgemaakt assortiment van nootjes en koekjes € 4,95
- Gemarineerde kalamata olijven € 4,95

BITTERGARNITUUR

€ 3,95 per persoon

- 3 warme items



FIER

Fort Werk IV

035 6916 788 | INFO@FIERBUSSUM.NL | FIERBUSSUM.NL

Alle genoemde bedragen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen en inclusief BTW.

spant!

● CONGRES ● THEATER ● FIER BUSSUM ● DE BOERDERIJ ● 100% CO₂ NEUTRAAL