

# 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 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
SMOOTHIES	6
LUNCH	7
AMUSES	10
WALKING DINNER	11
SIT DOWN DINNER	12
VEGAN DINNER	13
SHARED DINER	14
BBQ	15
KINDERMENU	16
DESSERT	16
BORREL BITES	18



# ONTBIJT

## ONTBIJT

€ 16,00

- Roomboter croissant
- Ambachtelijk zuurdesembrood | Noord Hollandse kaas
- Jam
- Yoghurt met huisgemaakte granola

### MAAK HET ONTBIJT COMPLEET

- + € 9,00 Charcuterie | kokosyoghurt | vers fruit
- + € 8,25 Egg Benedict of pancake met siroop

## LOSSE ITEMS

- Roomboter croissant € 4,00
- Croissant | roomboter | jam € 5,00
- Yoghurt | huisgemaakte granola € 5,00
- Kokosyoghurt | huisgemaakte granola € 5,50

# ONTVANGST & BREAKS

## CUPCAKES OF PETIT FOURS MET LOGO

- Gepersonaliseerd met eigen logo

vanaf € 5,00

### MIX VAN FRIANDISES

€ 3,50 per persoon

- Macarons
- Cafe noir
- Lemon twist
- Miserable
- Pecan rectangle

### WARM VAN DE BAKKER

€ 2,75 per item

- Vegan brownie
- Vegan appel noten cake
- Triple chocolate brownie
- American cookie

### TAART

€ 5,50 per punt

- Cheesecake framboos
- Red velvet
- Carrot cake

### KOEKJE ERBIJ?

Roomboterkoekjes of Cranberry haverkoekjes voor bij de koffie/thee.  
2 items per persoon | € 2,00

## BREAK SNACKS HEALTHY

- Handfruit € 2,25
- Granola reep € 3,50
- Bananenbrood € 3,25
- Wortelcake € 3,50
- Vers fruitsalade € 4,00

## BREAK SNACKS HARTIG

- Quiche | bladerdeeg | prei € 4,50
- Croque Monsieur € 4,50
- Steam bun jackfruit € 4,50
- Broodje kroket € 5,00
- Kaasbroodje of saucijzenbroodje € 4,25

# SMOOTHIES

Maak een keuze uit  
onderstaande smaken

## **SMOOTHIE BAR** € 6,00

- Spinazie | banaan | kiwi
- Sinaasappel | banaan
- Sinaasappel | aardbei
- Sinaasappel | kiwi
- Appel | komkommer | druif
- Yoghurt | aardbei
- Yoghurt | mango | passievrucht
- Yoghurt | banaan | limoen

---

Geef je bezoekers een energie boost  
met een gezonde smoothie!

Door alle feestelijke kleuren zijn de  
smoothies echte sfeermakers.

Per glas of kan geserveerd.

Zowel uitlopen als buffet.

---

# LUNCH

## JUST BREAD

€ 17,25

### MIX & MATCH 3 BROODJES

- Kaas | mosterdmayonaise | rucola
- Mediterrane tonijnsalade | kappers | rode ui | gegrilde paprika | rucola
- Spicy mango hummus | gegrilde groente | avocado mesclun
- Gegrilde kipfilet | rucola | avocado
- Surinaamse kip | zoutzure komkommer | kerriemayonaise
- Pastrami | zuurkool | groene mosterd
- Vegan filet americain | sjalot | tabasco | rucola
- Gegrilde aubergine | miso | sesam | bosui | cashew
- Eiersalade | bieslook | truffel
- Mozzarella | tomaat | basilicum
- Geitenkaas | bietjes | honing
- Muhammara
- Zalm | mierikswortel | bloemkool | mizuna + € 2,25
- Garnalensalade | groene appel | gerookte amandel + € 2,75
- Manchego | appelchutney | tomaat | babyspinazie + € 1,75
- Beef teriyaki | cashewcrème | bosui | taugé + € 3,25
- Carpaccio | truffel mayo | parmezaan | pijnboompitten rucola + € 2,25

## EXTRA'S

- Brioche | roerei | truffel | haringkuit € 8,50
- Broodje kroket of groentekroket € 5,00
- Croque Monsieur | rode ui | Gruyere € 4,50
- Smoothie € 3,00
- Kaasbroodje | saucijzenbroodje € 4,25

## SOEP

€ 5,00

- Courgette | spinazie | koud geserveerd
- Doperwt | basilicum | kokos
- Bospeen | sinaasappel | gele curry
- Tomaat | room | basilicum

## SALADE

€ 6,00

- Caesar | romaine | ansjovis Parmezaan | kip | croutons | ei
- Nicoise | haricot verts | ei tonijn | French dressing
- Parelcouscous | Baharat rozijnen | rucola | pitten
- Pokebowl | edamame avocado | kool + € 2,25 met zalm of tonijn

## ZOET

€ 5,00

- American pancake maple syrup
- Wafel | marmelade | room
- Brood en boter pudding crème patissière
- Seizoensfruit | granola kokosyoghurt

# LUNCH

## LUNCHBUFFET

€ 41,50

- Salade orecchiette | framboos | feta | tomaat
- Parelcouscous | pompoen | rozijnen | harissa | korander
- Cannelloni | spinazie | ricotta | parmezaanse kaas
- Lamskebab | raita
- Chili sin carne | vegan gehakt | zwarte bonen | mais
- Ceaser salade
- Salade van gegrilde groenten
- Flatbread | baba ganoush | aubergine | kerrie
- Thinbread | geitenkaas | rode biet | spinazie

## 2 GANGEN LUNCH

Voor- en hoofdgerecht óf hoofd- en nagerecht

€ 32,25

- Vitello tonato of gepofte biet | framboos
- Maiskip | aardappelgratin | seizoensgroente of King Oyster mushroom  
corn polenta | mushroom bordelaise | pakso
- Cheesecake | ijs

## 3 OF 4 GANGEN LUNCH

€ 43,00 | 50,75

- Rauw gemarineerde makreel | zoetzure groenten | creme cru | bieslook

OF

taco 3 bereidingen (bij 3 gangen is er een supplement van € 2,75):

Kabeljauw | zure room | jalepeno

Stoofvlees | witte kool | chipotle

Vegan el pastor

- Rouleau van parelhoen | ponzu miso jus | pommes fondant | wintergroenten
- Tartelette | crème Suisse | vers fruit



# ONZE ARTIEST IN DE KEUKEN

Het is het element 'fun' in zijn werk dat ons aanspreekt. Daarom zijn wij een samenwerking met Dennis Huwaë aangegaan. De keuken van Fier Bussum staat onder zijn supervisie. 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'.*

# AMUSES

## VLEES

---

- Gevogelte mousse | brioche | macadamia noot € 5,50
- Kalfstartaar | kroepoek | piccalilly € 5,50
- Mini rouleau maiskip | vadouvan | kippenhuid € 5,50

## VIS

---

- Bisque d' Homard | kaffir schuim € 6,75
- Oester | jus de veau | tobasco € 6,75
- Zalm | gezouten citroen | aardappel kaantje | kombu € 5,50

## VEGAN

---

- Curry | kaffir crème | granaatappel | paprika € 5,50
- Tostada | vegan kip | chimi churri | avocado € 5,50
- Spitskool | hazelnoot | kumquat | bieslook € 5,50

# WALKING DINNER

## VIJF GANGEN WALKING DINNER

€ 62,75

- Hamachi | gazpacho rode kool | kimichi | krokante zeewier
- Bisque | curry schuim | koriander
- Gnocchi | reblochon | hazelnoot | cevenne ui
- Dorade | basmati | somtam salade | chilli knoflook olie
- Moelleux | pistache crème | vanille ijs

Gang vier (Dorade) kan vervangen worden voor:  
Kalfswang | gemberjus | aardappel knolselderij mabre

Walking dinner 4 gangen, zonder soep € 54,00

# SIT DOWN DINNER

## VIJF GANGEN SIT DOWN DINNER

€ 73,50

- Steak tartaar | rendang | soja boon | ponzu dressing
- Zachte gegaarde kabeljauw | brandade | venkel | vichysoisse saus (gang vijf)
- Perfect egg | cepes salade | kaffier | brioche (gang vier)
- Steak sukade | gember jus | aardappel knolselderij marbre spitskool
- Pistache dadel | witte chocolade | vijg | kaneel

Gang vier (Dorade) kan vervangen worden voor:  
Kalfswang | gemberjus | aardappel knolselderij marbre

Sit down dinner 4 gangen: € 62,75

Sit down dinner 3 gangen: € 51,75

## DRIE OF VIER GANGEN DINNER

- Tartaar van zalm | tzatziki aardappel | crostini
- Of vegetarisch: rode biet | mierikswortel | avocado | framboos

Gang 4

- Gnocchi | reblochon | paddenstoel | cevenne ui

- Maiskipilet | aardappel-knolseldergratin | seizoensgroente | gevogelte roomjus

- Of vegetarisch: geroosterde spitskool | aardappel-knolseldergratin | kumquat bieslook

- Moelleux | pistache | vanilleijs

Sit down dinner 4 gangen: € 55,00

Sit down dinner 3 gangen: € 45,00

# VEGAN DINNER

## VEGAN DINNER € 62,75

- Gepofte bietjes | framboos | mierikswortel - avocado
- Pastinaak Açorda | aardbeien sofrito  
koriander | knoflook panko (Vijfde gang)
- Geroosterde wortels | wortel creme  
sinaasappel kardemom | vadouvan
- Koningoesterzwam | polenta mais | bordelaise  
saus met paddestoel | paksoi
- Limoncello taart | matcha ijs

---

Het 5 gangen vegan dinner is mogelijk in  
sit down en walking dinner.

3 gangen € 43,75

4 gangen € 48,50

---

# SHARED DINNER

## SHARED DINNER € 49,50

---

- Vitello tonnato | kalfsvlees | tonijn | kappers
- Tomatensalade | burrata | basilicum
- Gravad lax | dille | rode biet | komkommer
- Parelcouscous | baharat | Pompoen
  
- Pappardelle al Ragu | bolognaise zoals deze echt bedoeld is
- Zeebaars | risotto van parelgort | bloemkool
- Aubergine | zwarte knoflook | feta  
granaatappel
  
- Cheesecake van het seizoen
- Chocolademousse
- Vers fruit

# BBQ

## MIX & MATCH

### VLEES

- Brioché | black angus burger | BBQ saus | rode ui
- Saté kippendij | huisgemaakte Indonesische satésaus
- Bavette | Julius rub
- 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
- 1/2 kreeft | dragonboter (+ € 8,50)

### VEGA

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

## BBQ € 42,50 MIX & MATCH!

- 4 items vlees, vis of vega
- 1 item aardappel
- 1 item brood
- 2 items salades

Een extra item toevoegen kan voor € 8,00 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. Ontvang jouw gasten in onze prachtige tuin van maar liefst 25.000 m<sup>2</sup>.

# KINDERMENU

## KINDERMENU

€ 17,50

---

- Tomatensoep
- Maïskip | aardappelgratin | seizoengroente | appelmoes
- Moelleux

# DESSERT

## DESSERT BAR

€ 12,00

---

- Mandarijn cheesecake
- Pistache dadeltaart
- Chocolade mousse
- Tiramisu taart
- Vegan sinaasappel brownie





# SIGNATURE Dennis Huwaë

## WALKING OF SITDOWN DINNER

€ 92,75

- Hamachi|shiso|tufo| yuzu
- Kabeljauw| jasmijn beurre blanc| jonge bospeen| kalamansi
- Pulpo| fregola| gochujang| grapefruit
- eendenborst| mascal saus| mole| mais
- daalder stroopwafel

## STREETFOOD BORREL

€42,50

- Tiradito | ceviche | gember | citrus | koriander
- Tom Yam Soep | zoete aardappel | curry | citroengras
- Tacos Al Pastor | kip | maistortilla | ananas | koriander
- Bun Bao | pulled chicken | hoisinsaus
- Cheesecake

# BORREL BITES

## STREETFOOD

---

- Choripan € 5,50
- Bun bao kip of jackfruit € 5,50
- Smokey mini-burger € 7,00
- Frites | Parmezaan | aioli € 6,00
- Frites mayonaise € 5,00

## BITTERGARNITUUR

---

€ 3,95 per persoon

- Bitterbal normaal
- Bitterbal vegan
- Kaasstengel
- Mini-loempia
- Geitenkaaskroket

Per drie stuks.

## BORREL

---

- Amsterdam plankje € 5,00 p.p
- Crudité € 4,50 p.p
- Kaaskoekjes en nootjes € 4,25 p.p
- Charcuterie € 4,50 p.p
- Gemarineerde olijven € 3,25 p.p
- Borrelmix plank voor 5 personen € 27,50



# FIER

---

Fort Werk IV

035 6916 788 | [INFO@FIERBUSSUM.NL](mailto:INFO@FIERBUSSUM.NL) | [FIERBUSSUM.NL](http://FIERBUSSUM.NL)

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

spant! . . . .

● CONGRES ● THEATER ● FIER BUSSUM ● DE BOERDERIJ ● 100% CO<sub>2</sub> NEUTRAAL