



PIETER CATERING & EVENTS OVERGAAG

*Bij Pieter Overgaag Catering & Events,
verzorgen wij uw gehele evenement.
Van catering tot en met de decoratie van de locatie.*

Hoogwaardige ingrediënten, kwaliteit en vakmanschap staan bij ons voorop. Onze keukenbrigade heeft een brede internationale oriëntatie en bereidt ieder gerecht met zorg en aandacht.

Wij staan garant voor persoonlijke aandacht van ontvangst tot vertrek. Met als resultaat: een onvergetelijk evenement voor uw gasten!

Inhoud

- Walking diner menu
1 t/m 3 pag. 3-5
- Buffeten
 - Tapas & dessert pag. 6
 - Vegatarisch pag. 7
 - Herfst pag. 8
 - Italiaans pag. 9
- Koude hapjes pag. 10
- Lunch & Luxe lunch pag. 11-13
- Diner Menu 2025
1 t/m 5 pag. 14-18

Samen aan het roer!

Pieter Overgaag & chef Martijn de Korte staan samen aan het roer van de onderneming. Met het ondernemersbloed van Pieter en de creativiteit en productkennis van Martijn vormen zij de perfecte basis voor het verzorgen van culinair hoogstaande evenementen en diners.

Mooie lokale gerechten, vriendelijk personeel en een goed verzorgde inrichting vormen de basis van een geslaagd evenement. Een transparante dienstverlening waarbij u als opdrachtgever wordt betrokken in het proces, staat bij ons voorop.

Als gastheer of gastvrouw wilt u niets aan het toeval overlaten. Ieder evenement zien wij dan ook als maatwerk opdracht. Bij iedere opdracht voeren wij met de gastheer of gastvrouw een persoonlijk gesprek, zodat we een evenement kunnen verzorgen dat aan alle wensen voldoet. Wij denken graag met u mee om de juiste locatie te vinden, de juiste aankleding te bepalen en een unieke invulling te geven aan uw evenement.

Tijdens het evenement doen wij er alles aan om een beleving te creëren voor de gasten. Deze beleving relateert zich niet alleen aan de verschillende gerechten, maar ook aan de persoonlijke aandacht van ontvangst tot vertrek. Wij gaan voor een onvergetelijk evenement voor uw gasten!

Locaties

Als specialist in het organiseren van feesten en partijen kunnen wij op iedere gewenste locatie een geheel verzorgd evenement voor u verzorgen. Een geschikte locatie vinden voor uw diner, bedrijfsfeestje, huwelijk, borrel of ander feest, kunt u gerust aan ons overlaten.

*Wij kunnen op iedere
gewenste locatie de catering
voor u verzorgen!*

Het team van Pieter Overgaag werkt al tientallen jaren samen met verschillende locaties in en rondom Delft. De entourage van deze locaties leent zich bij uitstek om allerlei verschillende evenementen te organiseren. Voor elke locatie geldt dat er in onderling overleg talloze arrangementen georganiseerd kunnen worden, waarbij een keuze kan worden gemaakt uit een uitgebreid assortiment van culinaire mogelijkheden. Natuurlijk stellen wij graag in onderling overleg een culinaire combinatie voor u samen.

Kortom: Catering op maat!

Menu

Walking Diner

Een walking dinner is een overheerlijk diner in een wel heel bijzondere vorm. Een groot aantal verschillende culinaire hoogstandjes vormen samen één compleet diner.

Het voordeel van een walking dinner is dat u en uw gasten niet aangewezen zijn op één zitplaats maar alle tijd hebben voor informele contacten. Uw gasten kunnen de gerechtjes gemakkelijk eten want alle gerechtjes worden gepresenteerd in kleine glaasjes of op een klein bordje.

Vanzelfsprekend zijn alle gerechtjes op elkaar afgestemd en prachtig gestyled op eigentijds servies. Een walking dinner is overigens mogelijk vanaf vier gerechtjes.

Hieronder ziet u een overzicht van de verschillende gerechtjes, waarmee u zelf of in onderling overleg een walking dinner kunt samenstellen.



Voorgerecht

"Op de green egg gegaarde pulled chicken met piccalilly crème en zoetzuur van bloemkool en wortel en Affila Cresse.



Tussengerecht

Salimbocca van zeewolf omwikkeld met Serranoham en salie, met een risotto van groene asperge eetbaar koraal en basilicum olie.



Hoofdgerecht

Rouleau van stoofvlees en truffel met een aardappel bospaddenstoelen taartje en pomppoen crème en rode wijnsaus.

Nagerecht

Proeverij van chocolade met een chocolade makaron, huisgemaakte browie, duo van chocolade en een chocolade crème cassis kaviaar en Atsina cresse



Menu 2

Walking diner



Voorgerecht

- Langzaam gegaarde kalfs rosbief met gegrilde venkel en mangochutney en een kruiden salade met eetbare bloemen.

Tussengerecht

- Op lage temperatuur gegaarde kabeljauw met in roomboter gestoofde groene kool schuim van gerookte paling en Hollandse garnaltjes.

Hoofdgerecht

- Rouleau van maïskip met een vulling van parelhoen, truffel jus stampotje van knolselderij en aardappel en geroosterde tri color wortel met knoflook en rozemarijn.

Dessert

- Witte chocolade sambuca mousse met gemarineerde rood fruit en een frambozen tuille.



Menu 3

Walking diner

Voorgerecht

- Tataki van black angus bavet met sesam zaa, zoetzure red meat radijs, wasabi mayonaise en kaviaar van kikoman soja saus en edamame boontjes.

Soepje

- Soepje van Geroosterde rode paprika, bataat aardappel en gerookte knoflook en schuim van groene kruiden.

Tussengerecht

- Zeeuwse vis risotto met diverse Zeeuwse schelpdieren en een coquille gegaard in de vanille olie.

Hoofdgerecht

- Op de green gegaarde bavet met een zalf van truffelaardappeltje romige cognac saus en gebakken Enoki paddenstoelen.

Dessert

- Gemengd rood bosfruit met frambozen schuim bosvruchten sorbetijs roodfruit meringue en eetbare bloemen.





Op tafel (voorstel)

- Brood met basilicum knoflookboter en tapenade van gedroogde tomaat.



Menu 4

Walking diner

Voorgerecht

- Tomaat mozzarella salade met een salsa van tomaat verse buffet mozzarella en crostini van focaccia brood met knoflook crème.

Tussengerecht

- Toscaanse aardappelsalade met geroosterde paprika, artisjokken Italiaanse kruiden, coppa di parma ham en basilicum mayonaise.

Soepje

- Romige courgettesoep met knapperige broodcroutons.

1ste Hoofdgerecht

- Langzaam gegaard Italiaans stoofvlees met Italiaanse kruiden en gedroogde tomaat, geserveerd met een romige truffel risotto.

2de Hoofdgerecht

- Kleine lasagne van gegrilde groenten knapperige kaaskorst met een kleine kruiden salade en bieslook olie.

Dessert

- Limoncello panna cotta met amaretti koekjes en gemarineerd rood fruit.



Menu

BBQ

Begeleiding Chef

Bij de BBQ zullen er producten op de green egg bereid worden en er zal een chef aanwezig zijn voor de begeleiding van de BBQ.

- Brood en smeersels
- Diverse soorten brood met huisgemaakte kruidenboter en tapenade van gedroogde tomaten.

Salades

- Watermeloen feta salade met limoen mayonaise en gegrilde abrikozen.
- Huisgemaakte aardappelsalade met rode ui en uitgebakken spekjes.
- Amerikaanse cole sla.
- Frisse salade met komkommer, tomaat bladpeterselie, knoflook en rode ui en koriander yoghurt knoflook dressing.

Vlees, vis, vega gerechten

- Ooster gemarineerde kipdijen en pittige pindasaus.
- Kalkoen marques worstjes met ras el hanout mayonaise.
- Langzaam gegaarde procureur met gedroogde tomaat, pesto en mozzarella.
- In knoflook en verse kruiden gemarineerde bavet met chimichurri.
- Gamba spiesjes met knoflook mayonaise.

Menu

Buffetten

Tapas met dessert

- Brood met ail olie

Koude tapas.

- Gemarineerde olijven, chorizo worst, en gegrilde aubergine
- Salade van tomaten rode ui blad peterselie rode ui en eerste persing olijfolie.
- Salade van kikkererwten artisjokken aardappel uitgebakken chorizo en rode paprika en knapperige lente ui.

Warme gerechten

- knoflook champignonsWarme gerechten
- Huisgemaakte Aardappel tortilla met een crème van ailoi.
- Gemarineerde kipspiesjes met knoflook, gerookte paprika
- Traditionele Spaanse paella met divers vissoorten.

Dessert

- Sinasappel mousse met vanille crème



Menu

Vegatarisch buffet

Vegatarisch buffet

- Brood e.d.
- Diverse soorten brood met tapenade van gedroogde tomaten en olijven, knoflookkruiden boter.
- Salades en voorgerechten
- Salade van bataat aardappel kastanjechampignons en jonge spinazie met acetobalsamico stroop en zonnen bloem pitjes.
- Steak tartaar van tomaat met truffel mayonaise en verse Parmezaan
- Couscous salade met komkommer, Cherrytomaatjes, mint, koriander, platte peterselie en ras el hanout kruiden.
- Salade van geroosterde Italiaanse groenten met rucola en basilicum pesto.
- Warme gerechten
- Vegetarische stoofschotel van verschillende soorten groenten
- Parelgort Risotto gemaakt van doperwten courgette rijst met geroosterde courgette en paprika.
- Romige gratin van aardappel en gegrilde knolselderij en knapperige kaaskorst.
- Oven groenten van vergeten groenten zoals pastinaak, oerwortel, peterseliewortel, verse knoflook en rozemarijn.
- Dessert
- Hollandse gemarineerde aardbeien met witte chocolademousse



Menu

Herfst buffet

Herfst Buffet

- Brood en smeersels
- Diverse soorten brood met knoflook kruidenboter.
- Salades en voorgerechten
- Dingesneden wildham met compote van vossebessen
- Herfst salade met knapperige eikenblad salade en pompoen, kastanjechampignons en appel en pecan noten
- Salade van geroosterde vergeten groenten zoals pastinaak, wortel peterseliewortel en knapperige rucola en citrusolie
- Aardappelsalade met truffel en oesterzwammen.
- Warme gerechten
 - Langzaam gegaarde rouleau van runder sukade.
 - Lasagne van bospaddenstoelen en prei en gegrilde knolselderij.
 - Rozeval aardappeltjes uit de oven met kastanje en bos ui.
 - Ovenschotel van winterse groenten zoals spruitjes, pompoen, bietjes en knoflook en verse kruiden
 - Stoofpotje van vis met kreeften saus.
- Dessert
- Witte chocolade limoncello mousse met schuim van limoncello en oreo crumble en Atsina cresse



Menu

Italiaans Buffet

Fredo (koude gerechten)

- Il salumi Italiani; Italiaanse vleeswaren
- Coppo Collo – Mortadella – Parmaham
- Salade van mozzarella, pomodori tomaten en huisgemaakte rucola basilicum pesto
- Gemengde salade met gedroogde tomaat, olijven en pecorino en gegrilde groenten.
- Vitello Tonato + een vegetarische Vitello Tonato
- Ciabatta met olijventapenade

Caldo (warme gerechten) vanaf het buffet

- Italiaans stoofvlees met gedroogde tomaten en Italiaanse verse kruiden.
- Zalm saltimbocca (zalm omwikkeld met salie en pancetta spek met een saffraansaus)
- Toscaanse aardappelen uit de oven met rozemarijn, olijfolie en knoflook
- Venkelsalade met radicchio en verse knoflook
- Italiaanse risotto met Parmezaan kaas en truffel
- Vega: Huisgemaakte lasagne gevuld met bospaddenstoelen en truffel geserveerd met een kleine salade met groene kruidenolie.

Dessert

- Huisgemaakte romige tiramisu chocolade crumble



Menu

Koude hapjes

Gerechten

- Crostini met een tartaar van schotse gerookte zalm, rode bieten.
- Crème, forel eitjes en verse dille.
- Lolly van geitenkaas honing en pecan noten met een geleï van sap van rode biet.
- Rolletje van runder carpaccio met rucola, parmezaan, pijnboompitjes en truffelmayonaise.
- Spiesje van tomaat mozzarella en basilicum pesto.
- Pincho met serranoham ail oli en gemarineerde olijven.
- wasabi kracker met pittige oosterse gemarineerde kip, wakame salade en wasabi mayonaise.
- Cheese cake van hollandse geitenkaas met een compote van rode ui en bodem van rogge brood.
- Bonbon van pulled pork met piccalilly crème en zoetzuur van bloemkool.
- Wrap met gerookte kip knapperige paprika roomkaas en knapperige salade.
- Voor op Tafel
- Kleurrijke crudite van diverse soorten rauwkost met een ras el hanout dip en yoghurt knoflook dipsaus.
- rijkelijk gevulde borrel plank met diverse soorten vleeswaren en worst soorten kaas soorten.



Vegatarisch assortiment

- Crostini eier truffel salade
- Crostini brie vijgen compote
- Spiesje tomaat mozzarella
- Burgertje van paddenstoelen
- Petit four van roggebrood met crème van gedroogde tomaat
- Wrap met ras el hanout mayonaise ijsbergsla en paprika



Menu

Lunch

Lunch sandwich en broodjes

- Boeren sandwich met geroosterde groenten en geitenkaas en bieten hummus.
- Boeren sandwich met bbq chicken met sla, tomaat, avocado gebakken ei en kruiden crème.
- Boeren sandwich met huisgemaakte eier truffelsalade en veldsla.

Sandwich met huisgemaakte zalmzalade met rode ui dille en lente-ui veldsla en kappertjes.
- Voorbeeld broodjes
- Italiaans focaccia brood met spinata romana en gegrilde courgette en rode punt paprika en tapenade van gedroogde tomaat en rucola.
- Meergranen bol met langzaam gegaarde rosbief met mosterd crème en veldsla.
- Ciabatta met carpaccio met truffel mayonaise rucola en lente ui.
- Mais brood met rauwe ham en brie en rucola salade en zoetzure komkommer.



Menu

Luxe Lunch

Lunch buffet 1

- frisse linzen tabouli salade vol met oosterse smaken met tomaat, limoen, mint, en peterselie en granaat appel.
- Italiaans focaccia brood met spinata romana en gegrilde courgette en rode punt paprika en tapenade van gedroogde tomaat en rucola.
- Sandwich met huisgemaakte zalsalade met rode ui dille en lente-ui veldsla en kappertjes.
- Quiches met pompoen paddenstoelen en brie.

Lunch buffet 2

- Salade van in bietensap gekookte couscous met fetakaas, granny smith appel gekookte rode biet en platte peterselie.
- Ciabatta broodje met op de green egg gegaarde pulled pork met koolsla en bbq crème.
- Sandwich met salade van oude kaas en mosterd met rucola salade.
- Quiche met gedroogde tomaat mozzarella en basilicum pesto.

(Zie volgende pagina voor Lunch buffet 3 & 4)



Menu

Luxe lunch

Lunch buffet 3

- Chiazaad pudding met tropisch fruit en cacao vlokken,
- Ceasar salade wrap met kruidige gegrilde kip
- Boeren sandwich met huisgemaakte eier truffelsalade en veldsla.
- Quiches met spinazie feta en gerookte zalm.

Lunch buffet 4

- Caponata salade (met aubergine, rode ui, en bleekselderij en rucola)
- Mais broodje met huisgemaakt texmex gehakt avocado crème little gem sla mais en lente ui.
- Boeren sandwich met geitenkaas en geroosterde groeten.
- Quiches met broccoli spek en champignons.



Menu 1

Diner



Voorgerecht

- Romige Panna cotta van Hollandse geitenkaas met jonge tuingroenten kaviaar van rode biet chips van coppa di parma doperwten cress en basilicum sponscake.

Tussengerecht

- Gebakken Rode mul filet met een compote van aubergine en tomaat doperwten crème bieten olie en kruiden olie.

Hoofdgerecht

- Duo van Nederlandse boerderij eend met warm gerookte eendenborst met een compote van rode ui en gekonfijte eend met krachtige truffelsaus met pompoen crème, pastinaak crème en gratin van zoette aardappel.

Dessert

- Dessert du Paris met chocolademousse bonbon van de Eiffeltoren en cappuccino makarons.



Menu 2

Diner

Voorgerecht

- Brandade van makreel met ail olie van zwarte knoflook en antibiose van tomaat en crostoni van focaccia brood en knapperige doperwten sprieten.

Soepje

- Romige gerookte knolselderij aardappelsoep met truffel schuim.

Tussengerecht

- Op de huid gebakken kabeljauwfilet op een in roomboter gestoofde groene kool en een schuimige gerookte paling botersaus, Hollandse garnaltjes en zeekraal.

Hoofdgerecht

- Langzaam gegaarde kalf sukade met een romige bospaddenstoelen risotto en roergebakken pastinaak en krachtige cepe saus.

Dessert

- Dessert met mokka mousse stroopwafel kruimels advocaat crème vanille hangop en schotsen van Haagse hopjes en Atsina Cress.



Menu 3

Diner



Voorgerecht

- Graved lax met zure room vis eitjes en dille olie.

Soepje

- Licht pittige Oosterse wortel soep met limoen gras, gember en kokos en schuim van Thaise basilicum en knapperige lente ui.

Tussengerecht

- Steam bun met bonless ribs ,kimchi, atjar krokante uitjes en ponzu.

Hoofdgerecht

- Gegrilde ribey met oosterse wortel, zwarte pepersaus en kokos koriander rijst.

Dessert

- Mango cheese cake met compote van gegrilde gekarameliseerde ananas kaviaar van yoghurt en Atsina Cress.



Menu 4

Diner

Voorgerecht

- Gemarineerde tomaat met Burrata met basilicum olie en rucola salade.

Hoofdgerecht

- Saltimbocca rouleau van polderhoen en Serranoham en salie met een Madeira saus knapperig aardappeltaartje pastinaak crème en geroosterde kastanjechampignons.

Dessert

- Caffe glace met koffie crème, vanille-ijs en schuim van frangelico liqueur en koffie crumble





Menu 5

Diner

Vegatarisch menu

Voorgerecht

- Carpaccio van geroosterde knolselderij met truffel mayonaise, bieslook, geroosterde tuinbonen en frisse rucola salade. Licht pittige Oosterse wortel soep met limoen gras, gember en kokos en schuim van Thaise basilicum en knapperige lente ui.

Hoofdgerecht

- Huisgemaakte lasagne van voorjaars groenten met witte Hollandse asperge, lente ui, oesterzwammen, champignons en groeten tuinerwten en knapperige kaaskorst en frisse kruidensalade en bieslookolie.

Dessert

- Romige vanille panna cotta met gemarineerde aardbeien en roodfruit.

Menu 6

Diner

Vegatarisch menu

Amuse

- Bonbon van gazpacho met garnituur van komkommer, paprika en knoflook crème.

Voorgerecht

- Pulled aubergine met wortel crème spinazie salade en ras el hanout yogurt dressing.

Hoofdgerecht

- Rouleau van knolselderij met bbq crème knapperig aardappeltaartje pastinaak crème en geroosterde kastanjechampignons.

Dessert

- Caffe glace met koffie crème, vanille-ijs en schuim van frangelico liqueur en koffie crumble

