

BANQUET- TIMES



banquet
KING

Vega goed bezig

Steeds meer gasten willen minder vlees, of zelfs helemaal geen vlees op hun bord. Daardoor kiest een groeiend aantal chefs ervoor om groenten een hoofdrol te geven op hun kaart of op het buffet. In sommige horecagelegenheden verdwijnt vis en vlees zelfs volledig van het menu. Anderen kiezen er bijvoorbeeld voor om het als luxe toevoeging te serveren in plaats van een standaard ingrediënt. Welke kansen biedt dit jou als chef?

> LEES VERDER OP PAGINA 2

SPEEL IN OP DE TRENDS



Waar veganisme ooit gezien werd als iets voor geitenwollensokkentypes en gezondheidsfreaks is het tegenwoordig behoorlijk trendy. Vooral de jonge generatie omarmt eetgelegenheden die geen enkele vorm van dierlijke eiwitten serveren. Door in te spelen op deze vraag naar vegan, speel je ook in op drie andere trends in de foodservice.

1.

Bied een bewuste keuze.

Steeds meer mensen willen gezonder leven en eten. Ze gaan meer bewegen en maken verantwoordere keuzes voor bijvoorbeeld lichtere maaltijden, minder zware sauzen en kleinere porties. Groenterijke gerechten op het buffet sluiten hier perfect op aan.

2.

Ontdek wereldse smaken.

Consumenten zijn op zoek naar nieuwe belevingen, ook in hun eten en drinken. Ze willen verrast worden door nieuwe smaken, kleuren, texturen en culturen. Laat je daarom inspireren door kruiden en specerijen uit wereldse groentekeukens zoals in India, Thailand, Marokko, Libanon en Israël.

3.

Vertel een verhaal.

Gasten willen het achterliggende verhaal. Wat eet ik nou precies? Wat maakt dit gerecht bijzonder? Met goede storytelling rondom je vegan gerechten vervul je de behoefte naar een goed verhaal over verantwoorde voeding. Plaats op het buffet bijvoorbeeld kleine bordjes met daarop informatie over je producten. Waar komen je ingrediënten bijvoorbeeld vandaan? Waar is een bepaalde groente goed voor? Deel het met je gast!

Wie eet wat?

Veganist	Vegetariër	Flexitariër
eet, drinkt en gebruikt geen enkel dierlijk product.	eet geen vlees en vis, maar eet wel kaas, eieren en melkproducten.	eet bewust minder vlees en vis.

Yes ve gan

Hoewel de vraag naar vegan gerechten in de horeca groeit, zit dit niet bij elke chef in zijn comfortzone. Veel chefs hebben namelijk geen zin in extra werk in de keuken, zijn bang dat een vegan gerecht saai is, of ze hebben niet de juiste inspiratie om een goed alternatief te bereiden. Gelukkig hoeft het niet moeilijk te zijn. Wij serveren drie tips.

ZIN GEKREGEN OM AAN DE SLAG TE GAAN MET MEER GROENTEN IN DE KEUKEN? Ontdek onze smaakvolle vega(n) recepten op www.unileverfoodsolutions.nl

Kies een vega(n) variant.

Je hoeft zeker niet een compleet ander gerecht te maken voor vegetariërs of veganisten. Je kunt je bestaande gerechten ook een vegan twist geven door het vlees of de vis te vervangen door een plantaardig product. Tofu en tempeh zijn ideale vleesvervangers. Tegenwoordig zijn er ook vleesvervangers die bijna niet te onderscheiden zijn van echt vlees zoals vegetarische kipstuckjes van de Vegetarische Slager, ook perfect voor de vleesliefhebber. Of serveer de gerechtcomponenten los op het buffet zodat gasten zelf hun gerecht samenstellen. Tip: vermeld op de buffetkaartjes ook dat het om een veganistisch of vegetarisch gerecht of onderdeel gaat.

Werk in het seizoen.

Wees niet bang dat gerechten zonder dierlijke producten saai zijn; de natuur biedt veel variatie. Gebruik seizoensgroenten om te blijven variëren. Wat dacht je van een salade met gegrilde pompoen of een heerlijke aspergesoep? Werken met de seizoenen is margetechnisch ook nog eens hartstikke interessant. Je leverancier kan je voorzien van het juiste advies.

Bied voldoende voedingswaarde.

Dat iemand geen dierlijke producten eet, wil niet zeggen dat je hem of haar met alleen sla blij maakt. Geef je gerechten voldoende voedingswaarde met volkorenproducten, vleesvervangers, peulvruchten en noten. Deze ingrediënten zijn ook geschikt om als toppings aan te bieden.

De Vegetarische Slager

Fingerfood doet het goed op het buffet, maar is ook leuk om uit te delen als hartige break tijdens-, of tussen de meeting(s) door.



Omdenken: de traditionele hamburger, pulled-pork of pulled-chicken trends, maar dan in een vega(n) jasje. Denk bijvoorbeeld aan gezonde mini-burgers, mini-pita's of stoere mini-sandwiches met een warm component waar je eindeloos mee kunt variëren. Bijvoorbeeld met vegetarische NOBeef burgers of NOChicken Kipstuckjes van De Vegetarische Slager. Zo biedt je voor ieder wat wils!



Laat je inspireren door onderstaande gerechten:



PITTIGE PITA
MET CURRY
MADRAS



WINTERSE BURGER
MET POMPOEN &
GRANOLA



FRISSE BURGER
MET GUACAMOLE
& FORIANDER

Surf naar www.ufs.com/vegetarischeslager-recepten voor deze, en andere recepten met vleesvervangers van De Vegetarische Slager.

Verfrissende ijsthee

in 6 simpele stappen

Lange dagen vol seminars, verhitte vergaderingen en veel koffie vragen om een verfrissend en verantwoord alternatief. Met zelfgemaakte ijsthee, gedecoreerd met vers fruit of verse kruiden bied je jouw gasten de ideale dorstlesser. Twee pluspunten: het is op voorhand makkelijk te maken en in een glazen dispenser met zelfbedienbare tap een echte eyecatcher op het buffet. Ontdek nu hoe je met Pure Leaf gemakkelijk zelf ijsthee maakt, inclusief vier verrassende smaaksuggesties.

Werk je (een dag) vooruit, plaats de afgekoelde thee dan afgedekt in de koeling, los van het fruit, groenten en kruiden. Voeg deze nog niet toe aan de thee om verkleuring tegen te gaan en een ongewenste bittere smaak te voorkomen die veroorzaakt wordt door de schil van o.a. citrusvruchten.

Stap 1

Een groot glas ijsthee bevat 300 ml. De vuistregel voor 1 glas ijsthee is, de helft thee (150 ml) en de helft ijs (150 ml). Wanneer je een dranktap hebt van 3 liter heb je dus 1,5 liter thee nodig. Eén theezakje is goed voor 150 ml dus ga uit van 10 zakjes voor 1,5 liter thee.

Stap 2

Kook de juiste hoeveelheid water en laat vervolgens daar de theezakjes in trekken. Let goed op de benodigde tijdsduur, deze kan namelijk verschillen per thee en recept. Gelukkig vind je deze bijna altijd terug op de verpakking of het zakje.

Stap 3

Haal na het trekken de theezakjes uit het water en laat de thee vervolgens helemaal afkoelen tot kamertemperatuur. Plaats deze vervolgens in de koeling.

Stap 4

Snijd vlak voor het serveren het fruit en de groenten in grove maar nette stukken of plakken en was de kruiden indien nodig.

Stap 5

Vul de glazen dispenser voor een kwart met ijs en vul deze af met het fruit, groenten en de kruiden. Giet de koude thee in de glazen dispenser bovenop het ijs en de stukken groenten of fruit en roer deze goed door.

Stap 6

Presenteer naast de dranktap een extra bak ijs. Wanneer je op het begin al het ijs toevoegt in de dranktap verwatert de smaak, het is daarom beter de gast het ijs zelf te laten toevoegen.



DE BESTE IJSTHEE COMBINATIES

Met de thee van Pure Leaf bied je gegarandeerd de beste smaken voor de lekkerste ijsthee. Ontdek vier verfrissende smaaksuggesties voor op je buffet.

REFRESHING GUNPOWDER GREEN ICED TEA

Thee Pure Leaf Gunpowder Green Tea
Trektijd 3 minuten
Lekker met schijfjes komkommer en limoen

PEPPERMINT & GINGER BEER ICED TEA

Thee Pure Leaf Peppermint
Trektijd 6 minuten
Lekker met aardbei, verse plakken gember en munt

RHUBARB ICED BLACK TEA WITH BERRIES

Thee: Pure Leaf Black Tea with Berries
Trektijd: 4 minuten
Lekker met: rabarber, plakjes peer en verse dragon

EARL GREY (SP)ICED TEA WITH FRESH ORANGE

Thee Pure Leaf Real Grey
Trektijd 4 minuten
Lekker met 2 flinke schijven sinaasappel en kaneelstokjes

WIST JE DAT

Zolang je geen zoetstoffen toevoegt aan de ijsthee is deze calorievrij en dus een verantwoorde dorstlesser. Speel hierop in door de ijsthee ongezoet aan te bieden. Door het plaatsen van een losse fles (suiker)siroop op het buffet geef je gasten extra keuzevrijheid. Wil je het ijstheebuffet extra on-trend en verantwoord presenteren? Vervang suikersiroop dan voor lokale honing of agavesiroop.

TIP!

Voor een aantrekkelijke presentatie plaats je nog enkele schaalpjes met verse ingrediënten zoals takjes munt, kaneelstokjes en schijfjes citroen naast de dranktap en bied je papieren of bamboe rietjes aan als finishing touch.



PURE LEAF™

MENUontwikkeling

De reis naar een complete salade

Wil je inspelen op de gezondheidstrend? Dan is de salade, ongeacht het seizoen, onmisbaar op jouw buffet! Een goede salade voorziet je gasten van genoeg energie die ze nodig hebben om hun dag door te komen maar veroorzaakt geen after-lunch-dip. Hoe bouw je een perfecte salade op, en ook belangrijk: hoe presenteer je de salade op het buffet?

De basis

De basis van elke salade is het blad. Lekker vers, knisperend en groen. Kies voor één soort, of mix duurdere met goedkopere varianten voor meer marge. Verras ook eens met minder bekende bladsoorten. **Trendtip:** Boerenkool, palmkool, romaine, babyspinazie.



Geef body

Zorg voor een bite door granen, zaden en peulvruchten te gebruiken. Deze zijn lekker vullend, hebben veel vezels en geven een boost om de dag door te komen. **Trendtip:** Kikkererwten, borlottibonen, bulgur, linzen.



Creëer kleur

Niets zorgt voor meer kleur dan groenten. Ga hierbij altijd voor zo vers mogelijk, maar niet per se rauw: groenten kun je vooraf al grillen, inleggen of bakken voor een verrassende structuur, smaak en langere houdbaarheid. **Trendtip:** Artisjok, pastinaak, oranje bietjes.

TABOULÉ MET GRANAATAPPEL, TUINBOONTJES EN KIKKERERWTEN



- Ingrediënten**
1 Bus Knorr Taboulé Couscous
Salade 625g
1 dl olijfolie
75 g rijstazijn
50 g kristalsuiker
2 g rode Chili peper
1 rode ui
- 1 granaatappel
300 g tuinbonen
300 g kikkererwten
5 takjes mint
5 takjes platte peterselie
1 dl Hellmann's Sjalot Rode Ui
Vinaigrette Vloeibaar 1L

Bereiding
Kook één liter water en doe de taboulé in een schaal. Giet het kokende water op de taboulé, voeg de olijfolie toe en schep het geheel goed om. Zet de taboulé voor tenminste één uur afgedekt in de koelkast. Kook de rijstazijn met de suiker en de chilipeper. Snijd ondertussen de rode ui in ringen. Voeg de uiringen toe en breng het geheel opnieuw aan de kook. Koel het geheel vervolgens snel terug. Maak de granaatappel schoon, blancheer de tuinboontjes en spoel de kikkererwten af. Verdeel de taboulé over de kommen. Verdeel hierop de kikkererwten, granaatappel en de tuinboontjes. Garneer met de zoetzure rode ui, blaadjes mint en peterselie. Maak het geheel af met de rode uien vinaigrette.

BIETJES MET GEITENKAAS EN GEROOSTERDE NOTEN



- Ingrediënten**
35 minibietjes
3 lente-uitjes
zwarte peper
50 mg Hellmann's Cider Sherry
Vinaigrette Vloeibaar 1L
25 g zonnebloempitten
25 g pompoenpitten
400 g zachte geitenkaas,
150 g rode baby kale
- Bereiding**
Schil drie bietjes en snijd deze in flinterdunne plakjes, zet ze vervolgens op ijswater. Kook de rest van de bietjes, pel ze en snijd ze in vieren. Snijd de lente ui julienne en zet deze op ijswater. Maak de bietjes aan met wat vinaigrette en kruid ze met de zwarte peper. Rooster de pitten en verkruimel de geitenkaas. Maak de baby kale aan met wat vinaigrette en verdeel deze samen met de bietjes over de borden. Maak de salade af met de geroosterde pitten, geitenkaas en de bosuitjes.

Kies je held(en)

Het centrale component is vaak de naamgever van je salade en heeft veel invloed op de keuze van je gast. Variatie is hier een absolute must. Bied voor ieder wat wils door te denken in de volgende categorieën: bekend & bemind (gegrilde kip, crispy bacon), gezond & lean (zalm, carpaccio), vego & vegan (falafel, vleesvervangers) allergeenvrij (geroostere bonen, paddestoelen) en verrassend & luxe (duif, lam). **Trendtip:** Tempé, falafel, paddestoelen in (glutenvrije) tempura.



Finishing touch

Maak de salade af met verse kruiden en spannende toppings welke de gast zelf kan toevoegen. Denk ook hier in categorieën zoals zoet, zuur, pittig, hartig en bied altijd een lekkere crunch. Vervang standaard kant-en-klare croutons door noten en zaden, geroosterd met een moderne kruidenmix zoals Za'atar. **Trendtip:** Granaatappel, kimchi, gekruide pecannoten.

Help je gast en geef smaak-suggesties. Plaats losse componenten die goed combineren dicht bij elkaar.



Dresseer

Geen salade is compleet zonder een dressing of vinaigrette. Het is smaakbepalend en maakt een salade tot één geheel. In elke hap proef je de dressing terug, dus zorg voor een juiste balans. Gasten bepalen graag zelf de hoeveelheid dressing die ze in een salade gebruiken, dus zet deze in losse flessen op het buffet.

Niet alleen gezondheid is een hot topic bij de gast van vandaag, ook allergenen zoals gluten- en lactose-intolerantie komen steeds vaker voor en zorgt voor een uitdaging op je buffet. Wil jij weten hoe je hier het beste op in kunt spelen? Wij geven je praktische tips op www.unileverfoodsolutions.nl zodat jij je gasten allergie- en gastvrij kunt ontvangen.



GRATIS THEE-BREAK INSPIRATIEBOX

Dat jouw gast tegenwoordig zoekt naar kwalitatieve koffievariaties in plaats van filterkoffie is algemeen bekend, maar ook met thee kun je een premium ervaring presenteren binnen je banquetingaanbod.

In plaats van een standaard prijs voor onbeperkt gebruik van thee op het buffet, kun je ook denken aan het verkopen van een margeverhogend theeconcept dat meer biedt dan zelfbediening alleen. Zeker voor kleinere meetings en events kan een luxe 'thee-break', bestaande uit een mooie pot theewater en verschillende verse ingrediënten op een groot dienblad of trolley, net dat beetje extra bieden aan je gasten. Vul de 'thee-break' aan met (luxe) gezonde snacks of zoetigheden. En bied verschillende opties: een 'energizing' break met pepermuntthee, een 'balancing' break met rooibos of een 'relaxing' break met kamillethee. Zo wordt de theebeleving niet alleen premium door mooie presentatie, maar ook door functionaliteit van de gekozen theesoort.



Met de gratis thee-break inspiratiebox helpen we je op weg om je eigen luxe theeconcept te ontwikkelen.

Bestel nu jouw gratis thee-break inspiratiebox. Ga naar www.ufs.com/banquetking. Voor deze actie geldt: op is op.

sterrenmunt
munt
citroenmelisse
Verse kruiden & specerijen
vlierbloesem
ginger
ginseng

rabarber
peer
drakenfruit
mango
Vers fruit & groenten
blauwe bessen
aardbei

kardemom
lavendel
kamille
Gedroogde kruiden & specerijen
steranijs
kaneel
zoethout

TIP: Ook op het buffet kun je uit de voeten met dit concept: zorg dan voor een mooie sfeerpresentatie bij de heetwatertap en gebruik hierbij de glazen theepot als eye-catcher.