

Merienda

Geïnspireerd door één van onze buitenlandse reizen, de lekkere smaken uit de Filippijnen en het tapasconcept uit Spanje...

Het is de "Merienda", een soort Filippijnse tapas met wat Spaanse invloeden (dat is nu eenmaal zo op de Filippijnen), maar ook Aziatische smaken en technieken en dat met een knipoog naar gezond.

Merienda is een lichte maaltijd voor in de middag tussen de lunch en het avondeten om weer lekker op gang te komen na de siësta. Met de verschillende hapjes en lekkernijen (specialiteitjes) van Aziatische invloed is de Merienda niet meer weg te denken in de Filippijnen en dús óók niet uit het assortiment van Cuisine Mondiale Catering.

De Filippijnse keuken is net als de Filippijnen zelf, door de eeuwen heen onder invloed van verschillende culturen geëvolueerd. Ze is o.a. beïnvloed door de Chinese, Maleisische, de Spaanse en in mindere mate door de Amerikaanse, Mexicaanse en Indiase cultuur wat resulteert in een mooie unieke multiculturele combinatie. De ingrediënten en gerechten hebben veel variatie, van heel "rijk" tot super eenvoudig en dat maakt dat de Filippijnse keuken zo perfect aansluit op het concept van Cuisine Mondiale Catering.

In de loop der jaren is de Filippijnse keuken ook beïnvloed door de Iranese, Italiaanse, Thaise, Vietnamese en zelfs Japanse cultuur. Daar komt nog bij dat het vooral erg gezond en voedzaam is, en dat niet alleen door de grondstoffen, maar ook door de kookmethodes en bereidingswijzen.

Merienda buffet

- **Lechon**
zoete hartige geroosterde spare-ribjes
- **Pan de Sal**
gestoomde witte broodjes
- **Adobo**
chicken wings gesmoord in knoflook, sojasaus en azijn
- **Tortas Lechon**
eierwrap aan een spiesje van babi ketjap geregen
- **Tortas Vegetal**
eierwrap met geroerbakte taugé en paddenstoelen
- **Arroz Caldo**
paella-achtige rijst in bananenblad
- **Pinirito**
malse stukjes visfilet in hartig beslag gebakken
- **Spicy tempeh sticks**
- **Sumon**
blokjes rijst in bananenblad met geroosterde kokos
- **Sweet & Sour prawns**
- **Beans Rice**
gestoomde rijst met rode bonen en Spaanse pepers
- **Galunggung**
geroosterde makreel met pepers in bananenblad
- **Zen Salad van rijstnoedels**
met krab, sinaasappels en paprikaolie
- **Palet van dipsauzen**
Fillipijns eten wordt vaak gegeten met Sawsawan (dipsaus). Gebakken gerechtjes worden gedipt in azijnsoorten, maar ook in soja- en vissaus (patis). Het palet met dipsauzen mag dan ook niet ontbreken.
- **Diverse soorten bagung dressing**
van garnalenpasta

€ 18,50 per persoon

Uit te breiden met Live Cooking à €29,50 per uur!

Uit te breiden met:

- **Oriental soup (Sabaw)** € 3,50
Gebonden kippensoep met kokosmelk en krab
- **Coconut Curry Chicken** € 1,70
- **Gyoza** € 1,25
lauwwarm pasteitje van noedels en kip
- **Penoy** € 1,00
hardgekookte en gepekeld eendeneieren
- **Beefstew** € 1,70
in een traditionele peanut sauce
- **Vega-spiesje** € 1,70
spiesje van gemarineerde tofu en peultjes
- **Empanadas** € 1,70
van gehakt en groenten
- **Pancit Sauted Noedels** € 1,70
met verse gember en erwten

Voor bij de koffie

- **Groene luchtige cake van Pandan** € 0,95

Merienda van zoetigheden

- **Halo-Halo** € 3,50
met crushed ice koudgemaakt fruit met rozensaus
en zoete noten
- **Frisse mango-shake** € 3,95
met mint en limoen
- **Juice parade van** € 3,50
zuurdi
mango
ananas
cocus
romelo
- **Theeparade** € 3,50
- **Spaans Floa** € 3,50
geroosterd met kokos

Pulutan

Filippijnse bittergarnituur, pulutan betekent vingervoedsel

→ **Adobo**

een schotel van diverse kip- en vleesgerechtjes en rijstpasteitjes

→ **Vis**

pepesan sla rolletjes

vissaté met gember

gefrituurde en gedroogde ansjovisjes

fritotjes

paddenstoelen

sesamdipsaus, chilisaus