



SUPPER

FOOD AS A SERVICE

Butter Chicken and Rice



Baked Pasta and Ratatouille



Pulled Veal and Kale



Pappardelle Ossobuco Style



Braised Beef Sweet Potato



Chicken Picadillo



Ravioli Melanzane Style



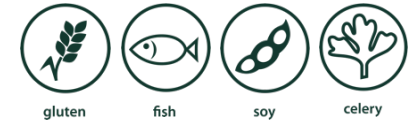
Harissa Cauliflower and Bulgur



Pulled Chicken BBQ Style



Calabrian Fish Pearl Pasta



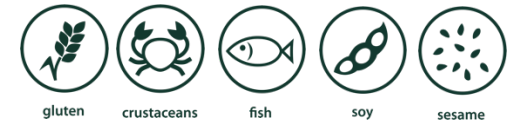
Biryani and Ladies Finger



Coconut Spiced Fish Curry



Prawn Pad Thai



Baby Potato Rendang



check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com

Butter Chicken and Rice

Indian spiced chicken thighs smothered in a creamy tomato sauce with rice, vermicelli and chickpeas. Butter Chicken (murgh makhani, pronounced as 'moerk maknie') origins from the Northern regions of India. The tender chicken thighs are smothered in a perfectly spiced and creamy butter tomato sauce. The roasted and grinded spices give the dish a great and warming aroma. Not much explanation needed; WOW! The dish is served a mix of premium pandan rice, chickpeas and whole grain fermecelli, giving it that SUPPER-twist!

Tip: Serve with an Indian naan or flatbread!

Butter Chicken en Pandan rijst

Indiaas gekruide kippenrijst in een romige tomatensaus met rijst, vermicelli en kikkererwten. Butter Chicken (murgh makhani, uitgesproken als 'moerk maknie') is afkomstig uit de noordelijke regio's van India. De malse kippenrijst zijn gesmoord in een perfect gekruide en romige boter-tomatensaus. De geroosterde en gemalen kruiden geven het gerecht een heerlijk en verwarmend aroma. Niet veel uitleg nodig; WAUW! Het gerecht wordt geserveerd met een mix van premium pandan rijst, kikkererwten en volkoren vermicelli voor een SUPPER-twist!

Tip: Serveer met een Indiase naan of flatbread!

Alternative name:

Indian spiced chicken

Served with creamy tomato sauce, fermecelli rice and chickpeas



check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com



Baked Pasta and Ratatouille

Oven-baked penne richly filled with vegetables and ratatouille-style sauce. a dish loved all over Italy; eaten by families at gatherings or celebrations. A dish that you can dive into! It's simple, but so tasty. Sticky penne from the oven with ratatouille-style sauce, richly filled with vegetables (cherry tomatoes, eggplant and zucchini). A great option for our youngsters!

Tip: Spice it up with some fine chili oil and serve with Ciabatta

Ovenbacked Pasta met Ratatouille

Penne uit de oven rijk gevuld met groentes met saus in ratatouille-stijl. Een gerecht dat in heel Italië geliefd is; gegeten door families, op bijeenkomsten of feesten. Een gerecht waar je in kunt duiken! Het is simpel, maar zo lekker. *Sticky* penne uit de oven met ratatouille-stijl saus, rijkelijk gevuld met groenten (cherrytomaten, aubergine en courgette). Een geweldige optie voor onze jongeren!

Tip: Spice it up met chili olie en serveer met ciabatta brood

Alternative name:

Penne pasta with ratatouille-tomato sauce

Ovenbaked, with roasted vegetables: courgette, paprika, eggplant



gluten



egg



milk

check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com

Pulled Veal and Kale

Slow cooked veal stew with kale tapenade, salsa verde and mashed potato. Extremely gently stewed veal, pulled and enriched with a touch mustard seeds. With a salsa verde and kale tapenade. Served with roasted celeriac brunoise and creamy potato mash. In the mind of Dutch Cuisine; less foodmiles and taking responsibility for the food chain

Tip: Sprinkle the dish with crispy potato crisps (the more the better)

Pulled kalf en salsa verde

Zacht gestoofd kalfsvlees met boerenkooltapenade, salsa verde en aardappelpuree. Extreem zacht gestoofd kalfsvlees, getrokken en verrijkt met een vleugje mosterdzaad. Daarnaast een salsa verde en boerenkooltapenade. Geserveerd met geroosterde knolselderij brunoise en romige aardappelpuree. In de geest van Nederlandse keuken; minder food miles en verantwoordelijkheid nemen voor de voedselketen

Tip: Bestrooi het gerecht met krokante friet-chips (hoe meer hoe beter)

Alternative name:

Pulled veal and mashed potatoes

Served with roasted celeriac, salsa verde and kale tapenade



celery



milk



mustard

check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com

Pappardelle Ossobuco Style

Pappardelle pasta with slow cooked veal shank, romanesco and roasted yellow bell peppers. Ossobuco, slow cooked veal shank with our modern take on the traditional Milanese dish. We add roasted yellow peppers and romanesco to 'nanna's pappardelle'.

Romanesco is the funky green cousin of the well-known cauliflower.

Tip: Finish the dish with a squeeze of lemon juice and don't be greedy with the olive oil

Romige Pasta Kalfs Ragù

Pappardelle pasta met langzaam gegaarde kalfsschenkel, romanesco en geroosterde gele paprik. Ossobuco, langzaam gegaarde kalfsschenkel met onze moderne kijk op het traditionele Milanese gerecht. We voegen geroosterde gele paprika's en romanesco toe aan 'oma's pappardelle'.

Romanesco is het funky groene neefje van de bloemkool.

Tip: Maak het gerecht af met een scheutje citroensap en wees niet zuinig met de olijfolie

Alternative name:

Pappardelle with slow cooked veal

Served with romanesco and roasted yellow pepper



gluten



milk



celery

check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com

Braised Beef Sweet Potato

braised beef | sweet potato | red cabbage | celeriac | mushrooms | gravy. Our braised beef is gently cooked in a mushroom stock until it's transformed into a tender, succulent, fall-of-the-bone masterpiece. Doused in a rich and dark sauce made of the stock and chunky chestnut mushrooms. This dish is served with a creamy celeriac puree, roasted sweet potato and our sweet red cabbage

Tip: Freshly ground black pepper

Gestoofd Rund met krachtige Jus

Gestoofd rundvlees krachtige jus, champignons, knolselderij puree en zoete aardappel. Ons gestoofde rundvlees wordt zachtjes gekookt in een paddenstoelenbouillon totdat het is omgevormd tot een mals, sappig meesterwerk dat van het bot valt. Overgoten met een rijke en donkere saus gemaakt met kastanjechampignons. Dit gerecht wordt geserveerd met een romige knolselderijpuree, geroosterde zoete aardappel en onze zoete rode kool

Tip: versgemalen zwarte peper

Alternative name:

Braised beef with celeriac puree

Served with roasted sweet potato and red cabbage



milk



celery

check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com

Chicken Picadillo & Corn Sauce

Our Southern dish with iconic vegetable with a twist. We took the picadillo flavors (spices), blended them in a bright yellow sweet corn sauce and served it with chicken thigh, skin-on potatoes and black beans. Need I say more?

Tip: smoked tabasco and a squeeze of lime; can also be served as a popular chicken satay

Kippendij Picadillo kruiden en Mais

Kippendijen met krieltjes en zwarte bonen in een mais saus. Onze Southern gerecht met iconische groenten en een twist. We namen de picadillo-smaken (specerijen), vermengden ze in een felgele zoete maïssaus en serveerden het met kipfilet, krieltjes met schil en zwarte bonen. Moet ik nog meer zeggen?

Tip: gerookte tabasco en limoen; ook te serveren als een geliefde kip Saté

Alternative name:

Skin-on potatoes and chicken

Served with black beans, baby corn and a sweet corn sauce



soy



milk



celery

check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com



Ravioli Melanzane Style

Eggplant ravioli with a creamy cheese sauce and tomato sauce. This dish has it all! Let's talk Melanzane aka eggplant (aubergine) that we brought to the next level in a Ravioli dish. Rich ravioli's filled with eggplant and different types of cheeses. Served in a creamy white bechamel sauce and a red tomato sauce.

Tip: bury with reggiano cheese!

Aubergine en Ricotta Ravioli

Ravioli gevuld met aubergine in een romige kaassaus en tomatensaus. Dit gerecht heeft het allemaal! Laten we het hebben over Melanzane, ook bekend als aubergine (aubergine) die we naar een hoger niveau hebben getild in een Ravioli-gerecht. Rijke ravioli's gevuld met aubergine en verschillende soorten kazen. Geserveerd in een romige witte bechamelsaus en een rode tomatensaus.

Tip: bedelf met reggiano kaas!

Alternative name:

Eggplant Ravioli

Served with roasted eggplant, bechamel and tomato sauce



gluten



egg



milk

check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com

Harissa Cauliflower and Bulgur

Bulgur harissa with roasted cauliflower, courgette and pickled red onion. Inspired by the North-African cuisine we bring a spiced harissa to the table and serve it with bulgur and a garnish of perfectly roasted cauliflower and bright pink pickled red onion. A plant-based dish full of flavor and colour!

Tip: top it up with some fresh mint leaves

Bulgur Harissa met Geroosterde Bloemkool

Bulger harissa met geroosterde bloemkool, courgette en ingelegde rode ui. Geïnspireerd door de Noord-Afrikaanse keuken brengen we een gekruide harissa op tafel en serveren deze met bulgur en een garnituur van perfect geroosterde bloemkool en felroze ingelegde rode ui. Een plantaardig gerecht vol smaak en kleur!

Tip: Maak af met wat verse muntblaadjes

Alternative name:

Harissa bulgur

Served with roasted vegetables: cauliflower, courgette and pickled red onion



check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com



Pulled Chicken BBQ Style

Pulled chicken in a rich BBQ sauce served with skin-on potatoes and steamed broccoli. Pulled chicken in a rich and bold, smokey BBQ sauce. Served with herb butter skin-on potatoes, balanced with steamy broccoli. So flavourful and one of our most popular dishes.

Tip: Top it up with crispy onions, this could be your 'burger'

Pulled Kip smokey BBQ

Pulled kip in een rokerige BBQ-saus, geserveerd met kruidenboter krieltjes en gestoomde broccoli. Pulled chicken in een rijke en gedurfde, rokerige BBQ-saus. Geserveerd met kruidenboter-aardappelen, afgewogen met stomende broccoli. Zo smaakvol en een van onze meest populaire gerechten.

Tip: Bestrooi met krokante uitjes, dit kan jouw 'burger' zijn

Alternative name:

Pulled BBQ chicken

Served with skin-on potatoes and broccoli



soy



milk



mustard

check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com

Calabrian Fish Pearl Pasta

White fish with Mediterranean flavors from the southernmost tip; pearl couscous and colorful ratatouille. Mediterranean flavors from the most southern tip of the Italian Peninsula. Our pearl pasta give a typical Calabrians hefty feel when it comes to flavour. The white fish chunks and veggie ratatouille compliment the dish.

Tip: Great dish to be topped of with a green salad

Calabrisch Vis CousCous

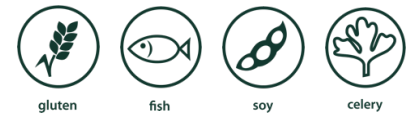
Zacht gegaarde witvis met mediterrane smaken uit het zuidelijkste puntje; parelcouscous en kleurrijke ratatouille. Mediterrane smaken uit het zuidelijkste puntje van het Italiaanse schiereiland. Onze parelpasta geeft een typisch Calabrisch gevoel als het om smaak gaat. De stukjes witvis en de vegetarische ratatouille vullen het gerecht perfect aan.

Tip: Heerlijk gerecht om te garneren met een groene salade

Alternative name:

Mediterranean pearl pasta with white fish

Served with roasted vegetable and black olives



check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com

Biryani and Ladies Finger

Spiced veggies and tofu in a balanced curry, yellow/white rice, okra, eggplant and raisin.
The Biryani and Ladies Finger is a dish where cultures collide, a dish where Arabic, Persian, Indian and European cooking styles blend as a result of its long history. The raisens that are added to the rice give that extra touch to the flavour explosion! Oh, and a perfect dish for your guests that prefer vegan, gluten or lactose free comfort food!

Tip: Serve a nice piece or (naan)bread on the side

Gebalanceerde tofu curry, geel/witte rijst, okra, aubergine en rozijn. De Biryani en Ladies Finger is een gerecht waar culturen samenkomen, de Arabische, Perzische, Indiase en Europese kookstijlen vermengen zich als gevolg van hun lange geschiedenis. Er zijn rozijnen aan de rijst toegevoegd die extra touch geven aan de smaakexplosie! Oh, en een perfect gerecht voor je gasten die de voorkeur geven aan vegan, gluten of lactosevrij comfort food!

Tip: Serveer er een lekker stukje (naan)brood bij

Alternative name:

Biryani and rice

With tofu and okra



check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com



soy

Coconut Spiced Fish Curry

Coconut curry with white fish, potato cubes, tenderstem broccoli and a mix of beans. A cultural dish from India's east coast. A fresh, vibrant (spicy) and creamy coconut curry with cashewnuts and spices from that region. With white fish, potato cubes and packed with vegetables; "bimi" (broccoli), black eyed beans and garden peas.

Tip: The green goodies; lime and coriander

Romige Kokos Vis Curry

Kokos curry met witvis, aardappeltjes, bimi en een mix van bonen. Een cultureel gerecht van de oostkust van India. Een frisse, levendige (pittige) en romige kokoscurry met cashewnoten en kruiden uit die regio. Met witvis, aardappelblokjes en boordevol groenten; zwarte ogen bonen, doperwten en "bimi" (broccoli).

Tip: De groene lekkernijen; limoen en koriander

Alternative name:

Coconut curry with fish and potatoes

Served with pickled onion, bimi, black eyed and garden peas



fish



nuts



milk



soy



mustard

check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com

Prawn Pad Thai Carrot Spaghetti

Pad Thai can literally be translated to 'Thai stir-fry' and this one is filled with nothing but good! Enriched with a killer-sauce the PadThai, including steamed cabbage maintains a perfect bite. The dish is served with noodles and carrot spaghetti; to lower the carbs!

*Tip: Roasted, unsalted peanuts traditional; for the crunch and flavour
(!! add this to your allergen list)*

Thaise Gamba Pad Thai

Thaise roerbak en garnalen in een rijke saus met udon noodles en wortel spaghetti. Pad Thai kan letterlijk vertaald worden naar 'Thaise roerbak' en deze is gevuld met niets dan goeds! Verrijkt met een killer-saus behoudt de PadThai, inclusief gestoomde kool, een perfecte bite. Het gerecht wordt geserveerd met noedels en wortel spaghetti; minder koolhydraten!

*Tip: Geroosterde, ongezouten pinda's traditioneel; voor de crunch en smaak
(!! voeg dit toe aan je allergenenlijst)*

Alternative name:

(Udon) Noodles and prawns

PadThai Sauce and carrot spaghetti



gluten



crustaceans



fish



soy



sesame

check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com

Baby Potato and Bean Rendang

Packed with flavour and a bit spicy. The skin-on potatoes and beans are cooked in the rendang sauce that is served on the best-in-class rice. The string beans add texture and colour to the dish.

Vegan, lactose and gluten free!

Tip: Emping or casave crisps for the win!

Boordevol smaak en een beetje pittig. De aardappelen en bonen met schil worden gekookt in de rendangsaus die wordt geserveerd op de beste rijst. De snijboontjes geven textuur en kleur aan het gerecht.

Veganistisch, lactose- en glutenvrij!

Tip: Emping of casave chips voor de overwinning!

Alternative name:

Rendang with potatoes and beans

Served with string beans and Pandan rice



check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com



soy

LEGENDA ALLERGENS & DIETARY REQUIREMENTS



vegetarian



plant-based



soy



mustard



crustaceans



egg



nuts



sesame



milk



gluten



celery



fish



check your **SUPPER** account for the latest info and instructions

www.supperservices.com

YOUR RECIPE FOR SUCCES

QUESTIONS?

hello@supper.services
+31 (0)202117181

