



LA CAVERNE

Ontbijt gepresenteerd vanaf 3 verrassende foodstands

Baguetterie

Bij een ontbijt hoort natuurlijk ook brood. Wij hebben diverse items zoals sandwiches, broodtaarten en groentetortilla's belegd met vis, vlees of een vegetarisch assortiment.

What the egg

Een vers afgebakken Limburgs speltbroodje van bakkerij Voncken uit Kerkrade, met de keuze uit 2 live belegde broodjes. Dat we live beleggen met een Gekookt hoeve-eitje met avocadocrème, tomaat en komkommer of een boerenhoeve omelet met krokant Livar spek, geraspte kaas en Limburgse mosterdcrème.

Sweet table

American pancake met daarbij een coulis van Limburgs fruit en Limburgse honing. Uiteraard zit er voor de echte zoetliefhebber ook nog Nutella, stroop en verse slagroom bij.

Optioneel

Healthy smoothie corner

Een fris en gezond begin van een productieve dag begin je natuurlijk bij de healthy smoothie corner. U ontvangt hier een kleurrijke groene smoothie met vers Limburgs fruit, muesli en chiazaad.



LA CAVERNE

Grottenlunch op basis van 4 items per gast

- Mini ciabatta met kipfilet, gele paprika komkommer en mosterdsread
- Mini ciabatta broodje met mortadella, augurk, tomaat en lolo rosso
- Mini ciabatta met ham, cole slaw en paprika
- Mini ciabatta met kaas, ei, komkommer, tomaat en mosterdsread
- Wrap belegd met carpaccio van rund
- Gele worteltortilla met carpaccio van zalm, kruidenroomkaas, kappertjes, frisée en komkommer



LA CAVERNE

Limburgse glorie lunch buffet

Brood

- Limburgs roggebrood
- Boeren meergranenbrood
- Desembrood speciaal
- Dubbel donkerbrood
- Rustiek landbrood

Koud gepresenteerd

- Limburgs vleesplankje bestaande uit: Livar sjink, Livar Bourgondische ham, Livar Bernardusham, Livar coppa, Terrine van kuusj en kuusj spek en zure zult
- Limburgs kaasplankje bestaande uit: Limburgse stinkkaas, Heuvellandkaas en oude kaas
- Kalfsmuis van de Mergellander Blonde op een crème van Limburgse beekforel met ansjovis en kappertjes
- Carpaccio van het Limburgse rund met geraspte oude kaas uit Reijmerstok, pijnboompitten, rucola en kersen aceto
- Aardappelsalade met appel en bloedworst
- Bladsalade met Limburgse geitenkaas, walnoot, appel en honing-mosterddressing

Warm gepresenteerd

- Limburgse mosterdsoep met uitgebakken Livar spek en prei
- Gebakken grotchampignons met Limburgse kruidenboter



LA CAVERNE

Vlaaien

Limburgse vlaaien

- Abrikozenvlaai raster
- Kersenvlaai raster
- Strooisel-puddingvlaai
- Rijstevlaai



LA CAVERNE

Luxe vlaaien

- Mont Blanc vlaai
- Kruisbessenschuim
- Bienestich
- Zwarte pruimenvlaai raster



LA CAVERNE

Buffetten

Lekker genieten buffet

Warm geserveerd

- Gestoomde kippenfilet in rode wijnsaus met zilveruitjes
- Koolvis op gebakken groene kool met cherrytomaat mix en kerriesaus
- Spaghetti met groene kruidenolie

Garnituren

- Aardappelgratin met spinazie overbakken met kaas
- Kleurrijke vergeten groentemix

Salades

- Couscoussalade met kip en granaatappel
- Frisse groene salade met topping en een dressing op basis van waterkers

Brood

- Stokbrood

Garnituren

- Roomboter

LA CAVERNE

Limburgse glorie buffet

Koud gepresenteerd

- Kalfsmuis van de Mergellander Blonde op een crème van Limburgse beekforel met ansjovis en kappertjes
- Carpaccio van het Limburgse rund met geraspte oude kaas uit Reijmerstok, pijnboompitten, rucola en kersen aceto
- Aardappelsalade met appel en bloedworst
- Gepocheerde zalmzijde met citroen en verse kruiden
- Bladsalade met Limburgse geitenkaas, walnoot, appel en honing-mosterddressing

Warm gepresenteerd

- Livar varkenshaas op een groentebedje met daarbij een saus gemaakt van Limburgse wijnen
- Tête de veau van Mergellander Blonde
- Limburgse beekforel op een groentebedje met champagnesaus uit Vijlen en krokant kuusj spek
- Aardappelpuree met eeuwig moos
- Gebakken grotchampignons met Limburgse kruidenboter
- Limburgse seizoensgroenten

Brood

- Pave garde forestier
- Baguette du midi

Garnituren

- Limburgse groene kruidenboter
- Roomboter



LA CAVERNE

Italiaans buffet

Koud gepresenteerd

- Vitello tonnato met tonijnmayonaise, kappertjes, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en een salade
- Antipasti Mortadella, parmaham, Parmezaanse kaas, spianata romana en gorgonzola

Warm gepresenteerd

- Gehaktballetjes in een saus van tomaat met olijf, kappertjes, zilveruitjes en platte peterselie
- Varkenshaas op een groentebedje van groene kool met gorgonzolasaus
- Zwaardvis op een bedje van groenten, kappertjes olie en daarbij een saus van kreeft
- Groentelasagne
- Knoflooktagliatelle met zongedroogde tomaat
- Roseval aardappels
- Gegrilde Italiaanse groenten uit het seizoen

Koud gepresenteerd

- Salade caprese met gele en rode cherrytomaten, buffelmozzarella en basilicum
- Pastasalade, riso orzo, olijven, rucola, rode ui, pijnboompitten en kappertjes
- Gegrilde groentesalade met mesclun, gegrilde courgette, aubergine, paprika en tomaat

Brood

- Pave garde forestier
- Baguette du midi

Garnituren

- Tomatenboter
- Italiaanse olijven, aceto uitjes en zongedroogde tomaat
- Olijfolie



LA CAVERNE

Culinair buffet

Koud gepresenteerd

- Carpaccio van het Limburgse rund met geraspte oude kaas uit Reijmerstok, pijnboompitten, rucola en kersen aceto
- Pastrami van kalf met tonijnmayonaise, rucola, pijnboompitten en zongedroogde tomaat
- Rilette van zalm met kapperappeltjes, saffraanmayonaise en geroosterde groenten
- Salade van kreeft en buikspek met meloen, kerrie mayonaise, kropsla en dragondressing
- Salade Nicoise met sperziebonen, tomaat, olijven, tonijn flakes, ei, rode ui en aardappel
- Couscoussalade met kip en granaatappel

Warm gepresenteerd

- Diamanthaas op een bedje van seizoengroenten en een rode wijnsaus
- Kalfslende met olijventapenade, gepofte tomaat en marsala jus
- Franse visstoof met catch of the day
- Scholfilet met tomatentapenade, spitskool en Prosecco met sjalottensaus
- Lasagne verde met paddenstoelen en spinazie
- Pappardelle pasta met groene kruidenolie
- Roseval aardappels
- Verse seizoensgroenten

Brood

- Pave garde forestier
- Baguette du midi

Garnituren

- Roomboter
- Grof zeezout
- Olijfolie



LA CAVERNE

Ofyr beleving

In het Zuid-Limburgse weet men alles van het goede leven, heerlijk tafelen, samenzijn en bourgondisch genieten. Wij laten u genieten van een grillbeleving op onze Ofyr, de nieuwe manier van outdoor cooking!

Vanaf de OFYR

- Kip spies met chimichurri
- Classic American burger
- Kabeljauw filet

Warme sauzen

- Kreeftensaus
- Teriyaki mirinsaus

Garnituren

- Gepofte aardappelen met kruidige crème fraîche
- Gebakken seizoensgroenten afgeblust met aceto

Salades

- Witte kool salade met rozijnen
- Rozevalsalade
- Pastasalade met tonijn

Brood

- Pave garde forestier
- Baguette du midi

Garnituren

- Kruidenboter
- Roomboter



LA CAVERNE

Let's Ofyr - The art of outdoor cooking

In het Zuid-Limburgse weet men alles van het goede leven, heerlijk tafelen, samenzijn en bourgondisch genieten. Wij laten u genieten van een grillbeleving op onze Ofyr, de nieuwe manier van outdoor cooking!

Vanaf de OFYR

- Ossenhaas
- Entrecote van de dunne lende
- Zalm filet
- Reuze gamba gebakken met knoflook, citroen, peterselie en afgeblust met witte wijn

Warme sauzen

- Beurre blanc met dragon
- Kreeftensaus
- Rozemarijnsaus
- Truffelsaus

Garnituren

- Gepofte aardappelen met kruidige crème fraîche
- Gebakken seizoensgroenten afgeblust met aceto
- Pappardelle met tomatenpesto

Salades

- Aardappelsalade met spekjes, bosui en kruidenmayonaise
- Pastasalade met tonijn, haricots verts, tomaat en rode ui
- Tomatensalade met komkommer en rode ui

Brood

- Pave garde forestier
- Baguette du midi

Garnituren

- Kruidenboter
- Roomboter



LA CAVERNE

Food stands

In onze Flora bouwen wij diverse foodstands waarbij uw gasten onder het genot van live cooking diverse hapjes kunnen afnemen. Onze chef koks maken er een op en top beleving van en uw gasten kunnen van elke foodstand genieten van onze kookkunsten.

Foodstands worden aangeboden vanaf minimaal 80 gasten en u mag er zelf 3 uitkiezen. Uiteraard is het ook mogelijk om voor een 4^e of zelfs 5^e foodstand te gaan.

Foodstands, zeker in combinatie met nog een extra hapje in de avond, zijn een absolute op en top beleving en zorgen ervoor dat uw gasten niet met honger naar huis gaan.

3 foodstands bieden wij aan voor € 32,50 per gast en indien u uw gasten nog meer in de watten wenst te leggen kunt u ook kiezen uit 4 verschillende varianten. Dit kost dan € 39,50 per gast.

Vanaf 150 gasten maken wij graag een aanbod op maat voor u.

Pulled beef

Zoet brioche broodje met pulled beef, coleslaw, smokey bbq saus en smokey sweet pickled relish

Zoet brioche broodje met pulled jackfruit, coleslaw, smokey bbq saus en smokey sweet pickled relish

Caramba

Empanadilla's gevuld met atun, spinazie & mozzarella en carne met daarbij chili tortilla chips, salsa verde en guacamole

Polpette in salsa

Italiaanse gehaktballetjes met pomodori tomatensaus, fijn geraspte parmezaanse kaas en verse Italiaanse kruiden met Italiaans brood

No meat balls met pomodori tomatensaus, fijn geraspte parmezaanse kaas en verse Italiaanse kruiden met Italiaans brood

Duitse "Wurst Meister"

Duits schnittbroodje met daarop een Berlijnse curryworst, currysous, kerriepoeder en krokante ui

Duits schnittbroodje met daarop een vegetarische worst, curry saus, kerriepoeder en krokante ui

Aroi Thai

Gua Bao met Thais gemarineerde buikspek, wortel, bosui, kiemradijs en soja wasabi glaze

Gua bao met gemarineerde tofu, bosui, wortel en vegan soja glaze

LA CAVERNE

Libanees

Libanees vloerbroodje met pulled chicken, Libanese groentemix, labneh (Libanese hangop) en granaatappelpitten

Libanees vloerbroodje met pulled jackfruit, Libanese groentemix, labneh (Libanese hangop) en granaatappelpitten

Hamburgerstand "Burger bar"

Brioche broodje met een runderhamburger, tomaten, ijsbergsla, hamburgersaus, augurken en gebakken uien

Brioche broodje met een burger gemaakt van rode bieten met daarbij tomaten, ijsbergsla, hamburgersaus, augurk en gebakken uien

Grieks "What the greek"

Turks brood met gyros, Griekse salade en knoflooksaus

Turks brood met vega shoarma reepjes met Griekse salade en knoflooksaus

Poke bowl

Poke bowl met daarin sushirijst, verse zalm, verse tonijn, sojabonen, wortel, wakame, sesam en sojacrème

Poke bowl met daarin sushirijst, gemarineerde tempeh, sojabonen, wortel, wakame, sesam en sojacrème

Mini donutbeleving

Donuts met de keuze uit meerdere toppings bestaande uit caramel, roodfruit, chocolade, speculoos, marshmallow en kokosvlokken

LA CAVERNE

3-Gangen foodstandbeleving

Tartaar van kalf met krokante nori, jus van komkommer en wasabisaus met mierikswortel

Gebrande heilbot met een mousseline van wortel, groene kruidenolie en krokante kappertjes

Mals stukje rundvlees met broccoli-aardappelmousseline, paarse bloemkool en een saus op basis van truffel

3-Gangen vega foodstandbeleving

Tartaar van rode biet en quinoa met krokante nori, jus van komkommer en wasabisaus met mierikswortel

Risotto met spinazie, groene asperges en doperwtten

Gegrilde tofu met broccoli-aardappelmousseline, paarse bloemkool en een mosterd-spinaziesaus



LA CAVERNE

Hapjes

Ontvangsthapje vanaf de OFYR

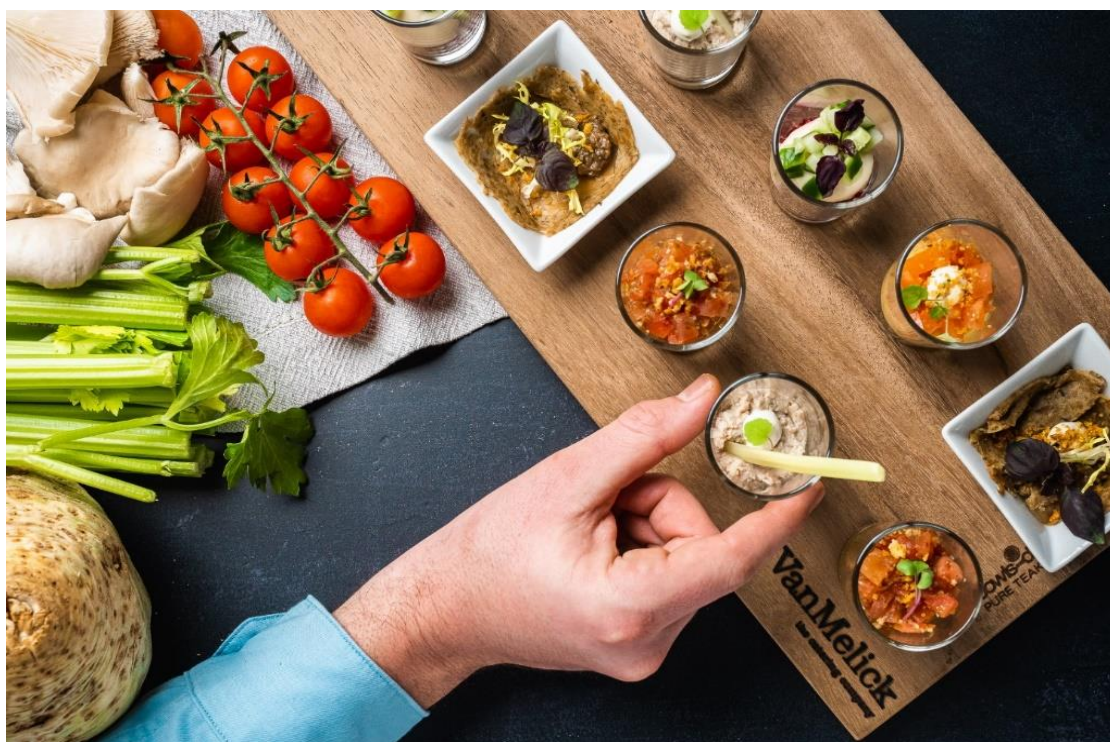
- Gegrilde gamba op smaak gebracht met verse kruiden
- Oosters gelakte kippendijen met sesam
- Spiesje van tempeh met seizoensgroenten afgemaakt met een crumble van groentechips

Handzame hapjes op basis van 3 items per persoon

- Bruschetta tomaat met pulled beef, augurken relish en een crumble gemaakt van tomaten
- Carpaccio van oesterzwammen met paddenstoelenduxelle, vegan truffelcrème en een crumble gemaakt van geroosterde uien
- Linzencurry van tomaat met raita
- Makreelmousse met bleekselderij en limoencrème
- Rode biet quinoa met een crème van geroosterde knol en komkommer

Limburgse glorie hapjes van de streek op basis van 3 items per gast

- Krokette van oesterzwammen met truffelcrème en mosterdress
- Terrine van Livar en Livar spek, Limburgse stroop en poeder van rode biet
- Bonbon van Geulforel, gelei van saffraan en crunch van yoghurt
- Carpaccio van het Limburgse rund, geraspte oude kaas uit Reijmerstok en aceto van kersen



LA CAVERNE

Veganistische amusehapjes op basis van 3 items per gast

- Gevulde champignons met paprika en walnoten
- Komkommer gevuld met hummus en notenmix
- Wortelcake met een crème van mierikswortel

Hartige lolly's op basis van 3 items per gast

Een feestelijk hapje dat gemakkelijk uit de hand te eten is.

- Lolly van gebrande gamba's met knoflook en olijfolie, limoencrème en borage cress
- Lolly van verse tonijn met hoisin en gerookte sesam
- Lolly van gehaktballetje met truffelcrème en mosterdress
- Lolly van buikspek met een huisgemaakte BBQ-saus
- Lolly van rode cherrytomaat, gemarineerde buffelmozzarella en basilicumcress



LA CAVERNE

Tapas (plank per 10 gasten)

Gevarieerde tapasplank met;

- Gamba's in knoflookolie
- Mortadella & Coppa di Parma
- Old Amsterdam & geitenkaas
- Pepers gevuld met roomkaas
- Olijven, sud 'n sol tomaten, augurken zoet/zuur en gedroogde vijgen
- Witte en blauwe druiven
- Aioli

Charcuterie (plank per 10 gasten)

Rijkelijk gevulde plank met diverse soorten vleeswaren;

- Mortadella
- Coppa di Parma
- Salami sopressa
- Boerenworst
- Zeeuws spek
- Olijven, sud'n'sol tomaten, augurken
- Vijgen, druiven, noten en mosterd

Kaasplankje (plank per 10 gasten)

Rijkelijk gevulde kaasplank met;

- Old Amsterdam
- Geitenkaas
- Gorgonzola
- Morbier
- Fourme d'Ambert en passende garnituren

LA CAVERNE

Tafelgarnituren

Culinair tafelgarnituur

- Luxe gezouten notenmelange
- Olijven

Seizoenstuintje

In een weckpotje met hummusdip serveren wij afhankelijk van het seizoen o.a. komkommer, bleekselderij, wortel, rode paprika, groene asperge, cherrytomaatjes en rode radijs.

Hollands tafelgarnituur

- Old Amsterdam
- Geitenkaas
- Boerenworst
- Zeeuws spek
- Hollandse zuren
- Zaanse mosterd



LA CAVERNE

Walking dinners

La Caverne 3-gangen walking dinner

Zalmrilette met een gel van dashi, kapperappeltjes en crème van dille

Varkenshaas met een champignontaartje, groenten uit het seizoen en saus van Mestreechs aajt

Salted caramel panna cotta met pecannoten en spongecake van pistache

Walking dinner op basis van lokale Limburgse producten

Een typisch Limburgs 4-gangen walking dinner, met een heerlijke koud voorgerecht gevolgd door smakelijke warme hoofdgerechten;

Carpaccio van rund met geraspte oude kaas, rucola en kersen aceto

Knolselderij daslook soep

Livar filet met seizoensgroenten en een saus van oesterzwam

Tarte Tatin van Limburgse appel, vanille-roomijs en karamelsaus

4-Gangen Italiaans walking dinner

Vitello tonnato met tonijncrème en fijngesneden groenten

Gegrilde pommodori soep met basilicum en een crouton van Parmezaan

Ossobuco met een ravioli van ratatouille en krokante uienringen

Huisgemaakte tiramisu met meringues en chocoladenoisette

LA CAVERNE

Culinair 4-gangen walking dinner

Coquille in de schelp met pompoenparels, pompoenvinaigrette en toffee van pompoen

Tarbot met kalfswang, spinazie en Lardo di Collonato

Ossenhaas met seizoensgroenten, taartje van aardappel en een saus van rode wijn met truffel

Mousse van koffie, crunch van Oreokoekjes, creme dulce de Leche en honny cress



LA CAVERNE

Diners

La Caverne 3-gangen diner

Tafelgarnituur bestaande uit olijfolie, roomboter, grof zeezout en een rustique broodje

Zalmrilette met een gel van dashi, kapperappeltjes en een crème van dille

Varkenshaas met een champignon-aardappeltaartje, groenten uit het seizoen en een jus van Mestreechs aajt

Salted caramel panna cotta met pecannoten en spongecake van pistache

4-Gangen Limburgse glorie diner

Tafelgarnituur bestaande uit olijfolie, roomboter, grof zeezout en een rustique broodje

Carpaccio van het Limburgse rund met geraspte oude kaas, pijnboompitten, rucola en kersen aceto

Knolselderij-daslooksoep

Livar filet met Livar wang, seizoensgroenten, groene kruiden aardappelmousseline en saus van Limburgse oesterzwammen

Tarte tatin van Limburgse appel met vanille-roomijs en karamelsaus



LA CAVERNE

4-Gangen Italiaans diner

Tafelgarnituur bestaande uit olijfolie, roomboter, grof zeezout en een rustique broodje

Vitello tonnato met tonijncrème, kappertjes en fijn gesneden ratatouille groenten

Ravioli gevuld met spinazie en ricotta, salieboter, crunch van hazelnoot en een klets kop van Parmezaan

Ossobuco met een ravioli van ratatouille, gebakken polenta en krokante uienringen

Huisgemaakte tiramisu met meringues en chocoladenoisette



LA CAVERNE

Culinair 4-gangen diner

Tafelgarnituur bestaande uit olijfolie, roomboter, grof zeezout en een rustique broodje

Coquilles in de schelp met pompoenparels, pompoenvinaigrette en toffee van pompoen

Tarbot met kalfswang, spinazie, lardo di Collonata en krokante aardappelchips

Ossenhaas met 2 bereidingen van aardappel, bosui, seizoengroenten en een saus van rode wijn met truffel

Mousse van koffie met crunch van Oreo koekjes, crème van Dulce de leche, ijs van koffie, gel van amandelen en honny cress



LA CAVERNE

3-Gangen gala diner

Tafelgarnituur bestaande uit olijfolie, roomboter, grof zeezout en een rustique broodje

Zalmparcaccio met limoen crème, venkelsalade met sinaasappel vinaigrette, krokante kappertjes en micro leaf

Parelhoenfilet met een paprika-aardappel gratintaartje, seizoensgroenten en saus op basis van rode wijn

Panna cotta met roodfruit gelei, roodfruit salade en frambozen crumble en spongecake van framboos

Kids 3-gangen diner

Ham met meloen

Frietjes met kipnuggets, mini frikandel en appelmoes

Schatkistje

LA CAVERNE

3-Gangen vegan diner

Vegan tafelgarnituur

Tartaar van rode biet en quinoa met krokante nori en jus van komkommer

Gevulde portobello met spinazie, bospeen en een saus van bospeen

Bloedsinaasappelsorbet met een salade van vers fruit

4-Gangen vegan diner

Vegan tafelgarnituur

Tartaar van rode biet en quinoa met krokante nori en jus van komkommer en een wasabisaus met mierikswortel

Japanse bouillon

Gevulde portobello met spinazie, bospeen en een saus van bospeen

Bloedsinaasappelsorbet met een salade van vers fruit

Zoet

Italiaanse ijskar

Bloedsinaasappelsorbet, citroensorbet, stracciatella, koffieroomijs, ijshoorntjes en pure chocolade.

Chocoladefontein

Gesmolten pure chocolade met aardbeien, banaan, ananas, cantuccini koekjes, lange vingers en marshmallows.

On a stick ijs

Rijkelijk assortiment aan verrassende handijsjes. Onze ice queens presenteren deze op ludieke wijze.

LA CAVERNE

Snacks

Borrelnsnacks

Assortiment borrelnsnacks met koude sauzen (4 stuks p.p.)

Bitterballenparade

- Bitterbal met in Leffe gestoofd vlees
- Oesterzwam bitterbal
- Oude kaas bitterbal
- Bieterbal
- Met truffelmayonaise en mosterdsaus

Festival style hapjesparade, 3 hapjes per gast

- Wit brioche broodje met een 100% runderhamburger en traditionele garnituren
- Oriental garnalen met chilisaus, limoen en sesam
- Mals kippendijspiesje met een soja wasabi glaze, sesamzaad en bosui

Vegan en lactosevrije festival style hapjesparade

- Mini brioche broodje met falafel, tomaat, uit, augurk, saus en ijsbergslag
- Tempeh met chilisaus, limoen en sesam
- Tofu spiesje met een soja wasabi glaze, sesam en bosui

Snack with benefits

Plantaardige groentesnacks van dichtbij

- Crunchy bloemkool bites
- Oesterzwam bites
- Juicy mais ribs
- Met vegan piccalilly crème en vegan truffelmayonaise

Bakje friet met mayonaise

Bakje friet met een mini frikandel en mayonaise

Bakje friet met zuurvlees en mayonaise

