

CATERING

Heb je gasten, teamoverleg of iets te vieren?

Wij verstaan de kunst van het cateren. Meerdere gangen-diners of eenvoudige lunch- of dinermaaltijden, hartige versnaperingen en zoete lekkernijen, buffetten of walking diners. Het kan allemaal.

Graag doen we een passend voorstel voor de levensgenieters, harde werkers en feestvierders.

AFHAAL/TRAITEUR

Hard gewerkt en weinig tijd om te koken?

Wij koken graag voor je. Geef je bestelling door via 072-5110822, dan zorgen wij dat het warm én inschep-klaar staat zodra je binnenkomt.

Of neem een kijkje in onze vitrine en neem lekkers mee om later op te warmen, voor thuis of tijdens je avonddienst. Met een eenvoudige instructie, zodat je in weinig tijd een heerlijke verse maaltijd op tafel hebt staan.

v = vegetarisch | p = plantaardig/veganistisch
Allergie of intolerantie? We adviseren je graag.



welkom@vers



52°38'13.2"N 4°44'20.4"E



@versalkmaar



@versetenendrinken

VERS

eten & drinken

DINER

17:00 - 20:00

Stationsweg 41
1815 CB Alkmaar
T: 072-511 0822
W: versetenendrinken.nl
E: info@versetenendrinken.nl

SOEPEN

Tomaat-linzensoep (p) 5,50

Thaise groentesoep (p) 6,00

SALADES (KLEIN | GROOT)

Geitenkaas met linzen, rode ui, granaatappel, pompoenpitten, gemengde sla en dressing (v) 4,90 | 8,90

Falafel met couscous, hummus, paprika, komkommer, sesamzaad, gemengde sla en dressing (p) 5,40 | 8,90

SUPPLEMENTEN

Brood met dips en smeersels (p) 5,90

Ovenaardappelen (p) 4,50

Verse friet van Friethoes (p) 4,90

Gebakken in een Airfryer. Dit duurt wat langer.

Mayonaise (v of p) 0,80

Kruidenmayonaise (v of p) 1,20

Ketchup (p) 0,80

ZOETE VERSNAPERINGEN

DiVERS huisgemaakt lekkers

Kijk in de vitrine of vraag wat we hebben gemaakt. Ook zijn er plantaardige, gluten- en notenvrije opties.

v = vegetarisch | p = plantaardig/veganistisch

Allergie of intolerantie? We adviseren je graag.

VOORGERECHTEN (OF OM TE DELEN)

Bombe van gepofte paprika en noten crème met coulis van rode biet geserveerd met kruidige salade en toast (v) 8,50

Loempia's van rijstnoedel met kiemgroente, kruidige plantaardige hangop en zoete chilisaus (p) 7,50

Huisgemaakte pekelbeef op toast, met relish van aubergine 10,50

Kruidenflensje met roomkaas, gekonfijte venkel en gedroogde tomaat (v) 9,00

Viskoekjes met rode curry, ingelegde gember en lenteui 9,90

HOOFDGERECHTEN

Citroenrisotto met seizoensgroente en kruidige pitten (p) 10,70

Kokoscurry met diverse groente en rijst (p) 11,90

Verse tagliatelle met kruidenroomsaus, seizoensgroente en Parmezaanse kaas (v) 13,50

Runderstoofvlees met diverse groente en rijst 13,90
verse friet in plaats van rijst +3,40

Gemarineerde kip met huisgemaakte pindasaus, zoetzure komkommer, verse friet en mayonaise, geserveerd met kroepoek en seroendeng 15,90

Maandag t/m vrijdagschotel 10,50
altijd vegetarisch, regelmatig plantaardig

BURGERS

Linzen-wortelburger (p) 8,50
huisgemaakte linzen-wortelburger op een bol met tomatenchutney, zoetzure groente en tomaat

Kikkererwtburger (p) 8,50
huisgemaakte kikkererwtburger op een bol met gepofte paprika en uiencompote

Vegetarische burger (v) 9,50
vegetarische burger op een bol met tomaat en uiencompote | extra kaas +1,00

The Dutch Weed Burger (p) 13,90
125 grams burger gemaakt van sojavlees en zeewier op een algenbroodje met sla, augurk en uiencompote

Hopperburger 11,90
toekomstbestendige burger met de unieke smaak van krekels, geserveerd op een bol met relish van aubergine en tomaat

Klassieke burger 11,90
runderburger op een bol met jonge kaas, tomaat en uiencompote

Champignon-baconburger 11,90
runderburger op een bol met gebakken champignons, bacon en augurk

Italiaanse burger 12,50
runderburger op een bol met mozzarella, tomaat en kruidenmayonaise

Pikante burger 11,50
runderburger op een bol met pikante salsa, harissakruiden en zoetzure groenten