# taste

FOODBOOK







# Raoul Adelaar

*Chefkok*

Sinds november 2021 is Raoul chef bij Taste. Samen met zijn team bereidt hij verfijnde gerechten van een hoog culinair niveau. De ene keer voor een groep van 30 personen, een andere keer voor 500. Achter elk gerecht schuilt echter een verhaal van roots, reizen en pure passie voor smaak en koken.

“Ik haal veel inspiratie uit social media. Je ziet daar zóveel trends en nieuwe technieken voorbijkomen, maar echt geprikkeld raak ik op reis. Dan bezoek ik markten, proef ik veel en eet ik vaak buiten de deur. De Griekse keuken en keukens met veel specerijen spreken me aan; dat komt ook door mijn Surinaamse achtergrond. Die smaken zitten diep.”

Op zijn borden vind je seizoensgroenten, verse kruiden zoals peterselie en knoflook en grasgevoerd rundvlees. “Een van mijn favoriete gerechten op dit moment is een vichyssoise van prei, met rivierkreeft, Bildtstar-aardappel en verse dille. Echt een plaatje, en subtiel van smaak.”

Taste omschrijft hij als een moderne Franse keuken met een open blik. “Steeds vaker vragen opdrachtgevers ook om Aziatische invloeden of fusion. We vinden het mooi om samen met klanten tot iets unieks te komen. Zo zijn ook de pinchos ontstaan die we nu vaak serveren: kleine hapjes op brood met een klassieke Spaanse topping. Perfect voor een uitgebreide borrel!”

Raouls liefde voor koken begon al op jonge leeftijd. “Op mijn dertiende werkte ik als afwasser op De Dam in Zaandam. Na de koksopleiding ging het snel. Dankzij mijn deelname aan MasterChef kreeg ik een baan aangeboden door jurylid Peter Lute. Onder zijn begeleiding heb ik enorm veel geleerd en heb ik in verschillende restaurants als chef ervaring opgedaan. In 2019 begon ik als chef bij Brasserie Lolita, onder leiding van Casper Moolhuijzen, mede-eigenaar van Taste. Sinds 2021 maak ik deel uit van het Taste-team.” Zijn favoriete gerecht? “Als chef kies ik voor krokant gebakken zwezerik met ganzenlever en morillesjus. Maar als mijn moeder kookt, verlang ik vooral naar de Surinaamse smaken van thuis.”

Welk evenement gaf je het meeste stress? “Koken voor 3300 man in de Passenger Terminal Amsterdam, onder leiding van Peter Lute. Vijf dagen voorbereiding, vijftig koks op drie verschillende plekken. Truffelrisotto lijkt eenvoudig, maar voor 3300 personen is dat heel spannend. Maar ook supervet!”

Op de vraag welk evenement hij nog graag wil doen, hoeft Raoul niet lang na te denken: “Niet per se groter, maar werken met mooie producten in een bijzondere setting maakt een evenement bijzonder. De Westerkerk bijvoorbeeld: als die goed wordt uitgelicht, krijg je echt een magische sfeer. Ik heb nul verstand van techniek, maar ik zie wel dat het het afmaakt.”

Wat Taste bijzonder maakt? “Onze kracht zit in flexibiliteit en aandacht voor de wensen van de klant. Natuurlijk hebben we een foodbook als basis, maar we denken altijd mee en houden van een culinaire uitdaging. We zijn geen conceptcateraar: geen glitter zonder inhoud. We denken mee, werken op maat en stoppen alles in de smaak. Daar draait het om.”

# Ontbijt

## *Klassiek*

ROOMBOTER, CHOCOLADECROISSANTS & KOFFIEBROODJES

BIOLOGISCHE YOGHURT
Huisgemaakte granola, honing, vers gebrande zaden

ZUURDESEMBROOD
Beemster kaas, rucola

VARIATIE AAN HANDFRUIT
Appels, mandarijnen, bananen

## *Luxe*

SELECTIE VAN CROISSANTS
Roomboter croissant, koffiebroodjes, chocolade croissants

BIOLOGISCHE YOGHURT
Huisgemaakte granola, honing, vers gebrande zaden

EGGS BENEDICT
Getoast briochebrood, hollandaisesaus

VARIATIE AAN HANDFRUIT
Appels, mandarijnen, bananen

VERSE SINAASAPPEL- OF APPELSAP

















# Lunch

*De lunch bestaat uit 3 verschillende soorten broodjes, soep en salade.*

## *Broodjes*

EMMENTALER
Huisgemaakte Dijon mayonaise, tomaat

GEBRADEN KIPFILET
Ingemaakte kool, chipotlemayonaise

GEROOKTE ZALM
Kruidenmayonaise, kappertjes

VEGAN KIP KERRIE SALADE
Augurk, rucola

ZALMCOCKTAIL
Augurk, rucola

EIERSALADE
Bieslook, little gem

FILET AMERICAIN
Tomaat, sjalot, mosterdmayonaise

SURINAAMSE KIP
Zuurgoed, zoete aardappel

MANGO HUMMUS
Geroosterde groenten, pompoenpitten

GEITENKAAS
Walnotenkruim, appelstroop

## *Soep*

HUISGEMAAKT SOEPJE
Uit het seizoen

## *Salade*

LITTLE GEM SALADE
Sjalotdressing, croutons,
zonnebloempitten

## *Optioneel supplement*

APPLE CRUMBLE
Boerenjongens

## *Sap toevoegen per persoon*

VERSE SINAASAPPELSAP

GREEN SMOOTHIE
Groene appel, spinazie, peer, kokosmelk

RED FRUIT SMOOTHIE
Blauwe bessen, bramen, frambozen, kokosmelk



# Internationale Lunch

## *Soep*

HUISGEMAAKT SOEPJE
Uit het seizoen

## *Broodje*

GEBRADEN KIPFILET
Ingemaakte kool en chipotlemayonaise

## *Warm gerecht*

RIGATONI PASTA
basilicum, Parmezaan en kippendij

## *Salade*

LITTLE GEM SALADE
Sjalotdressing, croutons en zonnebloempitten

## *Zoet item*

MUFFINS EN CHOCOLADE BROWNIES

















# Bites

## *Amuseplateau*

BLINI
Zure room, haringkuit en verse dille

CORROLE
Romige geitenkaascrème, balsamico, bieslook en een crumble van Coppa di Parma

CROUSTADE
Rivierkreeft, fijne mirepoix en dille

WASABI NORITEN
Avocadocrème, crispy chili, ingelegde sjalot en Ghoa cress

## *Pinchos*

CALAMARES ‘A LA ROMANA’ (inktvis)

GAMBA (garnalen)

JAMON (diverse soorten ham)

POLLO (kippendij)

QUESO (manchego)

HONGO OSTRA (oesterzwam)







# Sitdown Dinner

*Keuze uit 3 of 4 gangen. Ook als shared dinner te bestellen.*

## *Voorgerechten*

GEROOKTE RIBEYE
Grana Padano, kappertjesmayonaise en zuurdesembrood

GEROOKTE ZALM
Romesco van rode biet, knolselderij en ingelegde ui

CAPONATA
Romige stracciatella, basilicumolie en focaccia

## *Tussengerecht*

KNOLSELDERIJVELOUTÉ
Bildtstar-aardappel, lavas en zwarte olijf

## *Hoofdgerechten*

FLAT IRON STEAK
Romige skordalia, haricot verts en groene peperjus

ZACHT GEGAARDE KABELJAUW
Pastinaakcrème, courgette en saffraan-beurre blanc

GEPOFTE PORTOBELLO
Aardappelcrème, zuurkool en jus van cèpes

## *Desserts*

GÂTEAU CHAUD
Chocoladecrumble en crème anglaise

SINAASAPPEL
Namelaka van witte chocolade en carrot cake

BRIE DE MEAUX
Crumble van pecannoten en honing









# Vegan Sitdown Dinner

*Keuze uit 3 of 4 gangen.*

## *Voorgerecht*

TOMATENSALADE
Watermeloen, basilicum, zuurdesem

## *Tussengerecht*

VICHYSSOISE
Prei, Bildtstar, dille

## *Hoofdgerecht*

VEGAN RAVIOLI
Seizoensgarnituur, salie

## *Dessert*

PASSIEVRUCHT
Citruscrumble, pecannoten







# Walking Dinner

*Incl. ciabatta met kruidendip*

STRACCIATELLA
Caponata, focaccia, basilicumolie en tuinkers

KNOLSELDERIJVELOUTÉ
Gerookte zalm, brunoise van Agria-aardappel, dille en olijfolie

POMPOENRAVIOLI
Saffraan-beurre blanc, een crumble van serranoham, bieslook en dragonolie

FLAT IRON STEAK
Romige skordalia, haricot verts, groene pepersaus en bieslookolie

CHOCOLADESTRUCTUREN
Atsina cress

# Vegan Walking Dinner

*Incl. ciabatta met kruidendip*

TOMATENSALADE
Watermeloen, basilicum en zuurdesem

VICHYSSOISE
Prei, Bildtstar en dille

VEGAN RAVIOLI
Seizoensgarnituur en salie

PORTOBELLO
Geroosterde puntpaprika, caponata en sauce verte

PASSIEVRUCHT
Citruscrumble en pecannoten







# Basic Walking Dinner

*Incl. ciabatta met kruidendip*

POMPOENVELOUTÉ
Gebakken paddenstoelen, pompoenpittenolie

GESTOOMDE GYOZA
Crispy chili, koriander, bosui

CHEESEBURGER
Brioche, augurk, tomaat, cheddar

BAKJE FRIET
Mosterdmayonaise

CHOCOLADE
Aardbeien, pinda, meringue













# BBQ Dinner

## *Koude gerechten*

FRISSE ROMIGE SALADE
Gesneden kool, wortelen, mayonaise-mosterddressing

TOMATENSALADE
Basilicum, olijfolie, balsamico

BROOD
Met dips

## *Warme gerechten*

HAMBURGERS
Bijpassende garnituren

GEMARINEERDE KIPSPIEZEN
Satésaus

WISSELEND ITEM VAN DE CHEF
Met dips, gemarineerde gegrilde groenten uit het seizoen













# BBQ Deluxe Dinner

## *Koude gerechten*

ZOMERSALADE

COURGETTE VAN DE BBQ
Geflambeerde geitenkaas

VLOERBROOD VAN DE KAMADO
Honey butter, aioli, huisgemaakte tapenade

## *Warme gerechten*

GEGRILDE GROENTEN
Uit het seizoen

SLOW COOKED RIB-EYE
Jus de veau, laurier

BLACK ANGUS BURGER
Brioche bun, Old Amsterdam of gorgonzola, bijpassend garnituur

GEROOKTE ZALMFILET
Huisgemaakte rub, citroen

WISSELEND BBQ ITEM VAN DE CHEF
Met dips, gemarineerde gegrilde groenten uit het seizoen

STICKY ANANAS
Donkere rumsiroop

# Food Stations

## *Italian bar*

PASTA PISTACHIO PESTO
Romige pistache pesto, Parmigiano Reggiano, peterselie

CLASSIC PIZZA MARGHERITA (SLICES)
Tomaat, mozzarella, peterselie

## *American bar*

CREAMY CHEESEBURGER
Black angus, augurk, cheddar, tomaat

LOADED HOTDOG
Brioche, honingmosterd, bieslook, gefrituurde ui

## *Asian bar*

STICKY HONEY BUTTER CHICKEN
Honey butter chili, bosui, sesam

GESTOOMDE GYOZA'S
Vegetarische gyoza's, yakitorisaus, crispy chili olie, bieslook

## *Sweet bar*

MACARONS

CITROEN-MERINGUETAART

CHOCOLADE BROWNIES

CHEESECAKE GEKARAMELISEERDE APPEL










American bar
Creamy mini
cheeseburger







# Snacks

## *Tafelgarnituur*

GEMENGDE NOTENMELANGE

GEMARINEERDE OLIJVEN

REYPENAER

GRAND RESERVA SERRANO HAM (EXTRA OPTIE)

CRUDITÉS (EXTRA OPTIE)
Citroen yoghurt, muhammara

## *Oesters*

FINE DE CLAIRE OESTER
Mignonette, citroen

## *Frituursnacks*

KAASSOUFFLÉ

BITTERBALLEN

MINI LOEMPIA'S

## *Luxe frituur snacks*

GEFRITUURDE GAMBA'S

RISOTTINI BITTERBAL
Mozzarella, tomaat

RENDANG KROKETJE

GEFRITUURDE GYOZA
Kip

## *Vegan frituur snacks*

RODE BIETERBALLEN

VEGAN CHICKEN POPCORN

OESTERZWAM BITTERBAL

DE VEGAN BITTERBAL

## *Late night snacks*

BLACK ANGUS BURGER
Brioche, augurk, cheddar kaas

BAKJE FRIET
Mayonaise

HOTDOG
Brioche, augurk, krokante ui, bieslook

PIZZA MARGHERITA (SLICES)
Tomaat, mozzarella, peterselie



# Break Snacks

## *Zoet*

BANANENBROOD WALNOTEN

BOTERKOEK

CHOCOLADE BROWNIES

DIVERSE LUXE MUFFINS

GEVULD SPECULAAS

## *Hartig*

ZAKJE GROENTENCHIPS

GAZPACHO
Bleekselderij

HUISGEMAAKT SOEPJE
Uit het seizoen

VEGA SAUCIJZENBROODJE
Paddenstoelen

SAUCIJZENBROODJE

WITTE KADET VEGAN KROKET
Paprikamayonaise

WITTE KADET KALFSKROKET
Zwolse mosterd







# Contact

GERWIN HAZELEGER

+31(0)20 625 75 28 / INFO@TASTE.NL / WWW.TASTE.NL
HERENMARKT 99, 1013 EC AMSTERDAM

TASTE TASTE.AMS



taste