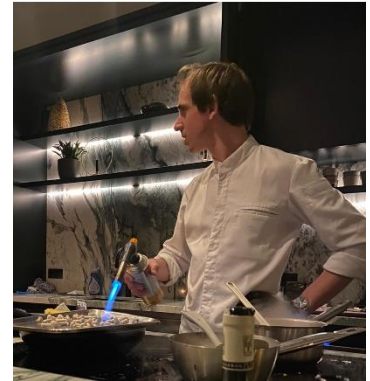


Menu van Bocca

Bocca staat voor verfijnd modern koken met een strakke opmaak. Met verse seizoensproducten maken we eigentijdse gerechtjes die mooi in balans zijn en goed op elkaar aansluiten. Standaard wordt het menu opgebouwd uit een voor- en tussengerecht uit de zee, een hoofdgerecht rondom vlees en een dessert, maar uiteraard is de invulling aan te passen naar persoonlijke voorkeur. Voor elk gerecht is ook een vegetarisch alternatief voorhanden. Het is mogelijk om te kiezen voor een drie gangen diner á €60 p.p. of een vier gangen diner voor €80 p.p.. Het menu is uit te breiden met oesters (€10 p.p.) en kaas (€10 p.p.). Hieronder een overzicht van de keuzemogelijkheden per gang.

Over de chef

Mijn naam is Fabio van de Schoor en ik ben van jongs af aan bezig met koken en voedsel. Tijdens mijn studie commerciële economie heb ik het koksvak ontdekt. Sindsdien ben ik zowel binnen als buiten werktijd constant bezig met het ontdekken van nieuwe smaken en bedenken van mooie gerechten. Bij restaurant de Portier in Nijmegen heb ik de fijne kneepjes van het vak geleerd en nu gebruik ik die ervaringen om op locatie de gerechten te serveren zoals ik ze zelf het liefst eet, verfijnd en met uitgesproken en verrassende smaken.



Google review van Linda Spanjaards, bruiloft bij In de Kas

“Dikke 5 sterren voor Fabio en zijn team. Bocca Catering heeft op onze bruiloft de hapjes voor de receptie en een 3 gangen diner verzorgd. Het was werkelijk voortreffelijk. We hebben heel veel complimenten gehad over het eten. De kwaliteit en presentatie waren perfect. De communicatie tijdens de voorbereiding was ook heel prettig en snel. Hij is bij ons thuis geweest als thuishok om het diner alvast een keer te koken. Dat was heel fijn. Fabio is ook heel flexibel geweest toen onze bruiloft door omstandigheden moest worden verplaatst. Kortom: we willen Bocca Catering van harte aanbevelen.”

Voorgerechten



- 1) Zalm, gepekeld en gemarineerd in rode biet met mierikswortelcreme, komkommerschium, wasab crunch, zalmkaviaar, meiknol en bietenpoeder (vegetarisch alternatief: Gerookte wortel gemarineerd in biet ipv de zalm)
- 2) Tonijn tataki met komkommer-jalapeño bouillon, sojaparels, meiknol en crunch van zeewier en wasabi (vegetarisch alternatief: gegrilde watermeloen ingelegd in ponzu ipv de tonijn)
- 3) Steak tataki ingelegd in aziatische bouillon met sojasesammayonaise, mierikswortelcreme, zwarte knoflook, zoetzure meiknol en uiencrunch (vegetarisch alternatief: tataki van rammenas ipv de steak tataki)

Tussengerechten



- 1) Witvis (soort afhankelijk van versaanbod) met saffraan beurre blanc, venkel, zee kraal, gemarineerde tomaatjes, tomatencrunch en hollandse garnaltjes (vegetarisch alternatief: Silken tofu ipv witvis)
- 2) Kwartelfilet met erwtencreme, paddestoelenduxelles, zoetzure knolselderij, roomsaus van morilles en dragonolie (dit gerecht kan ook met witvis in plaats van de kwartelfilet of vegetarisch met Silken tofu ipv kwartelfilet)
- 3) Witvis (soort afhankelijk van versaanbod) met asperges, dashi beurre blanc en gepofte quinoa (vegetarisch alternatief: Silken tofu ipv witvis)

Hoofdgerechten



- 1) Lamsfilet, lamsstoof, dragon-aardappelpuree, zoetzure koolrabi, groene kruidencroutons en jus met mierikswortel
- 2) Kalfshaas met kalfsjus, aardpeercreme, gele en groene courgette en pistache crunch
- 3) Lamsfilet met aardappelkerriespitskoolpuree, cantharellen en jus met lavas

Desserts



- 1) Vlierbloesem panna cotta met aardbeien, frambozen, frambozenijs, frambozencrunch, rabarber en basilicum spongecake
- 2) Mandarijn, mandarijnijs, creme van mandarijn en witte chocolade, mandarijn-karamelijs, spongecake van witte chocolade en gebrande hazelnoot
- 3) Chocolade ganache, avocadocreme, gesuikerde pistache, passievruchtgel en passievruchtijs