



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



Salmon Beurre Blanc



Chicken Tikka Masala



SNACKS

Gyoza Chicken



Sloppy Joe



Meatballs Arrabbiata

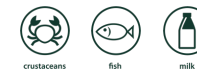


SOUP

Dumpling Soup



Lobster Soup



Harira Soup



Curry Soup



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

www.supperservices.com

SNACK
/ starter

DUMPLING SOUP

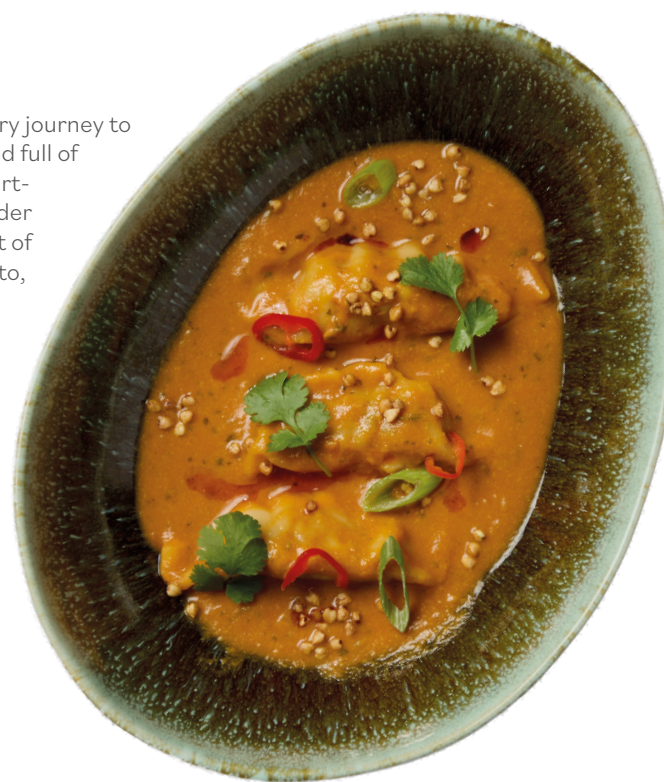
MOMO SOUP, or Nepalese Jhol Achar. a Dumpling Soup... This SUPPER dish is a culinary journey to the mountains of Nepal. Introducing a delicious traditional Nepalese dumpling, soft and full of flavour, served in a spicy sesame and tomato curry soup known as Jhol Achar. This heart-warming combination of tender dumplings and spicy, aromatic soup is perfect for colder days or rainy evenings. The dish is known for its rich and spicy flavor profile, with a hint of heat that provides comfort and satisfaction. The bold flavors of roasted sesame, tomato, and a blend of traditional Nepalese spices make this dish a unique and adventurous choice that delights the senses. Do you know which secret ingredient secretly tingles your tongue?

DUMPLING SOEP Dit SUPPER-gerecht is een culinaire reis naar de bergen van Nepal. We introduceren een heerlijke traditionele Nepalese dumpling, zacht en vol van smaak, geserveerd in een kruidige sesam- en tomaten curry soep, bekend als Jhol Achar. Deze hartverwarmende combinatie van malse dumplings en pittige, aromatische soep is perfect voor de koudere dagen of regenachtige avonden. Het gerecht staat bekend om zijn rijke en kruidige smaakprofiel, met een vleugje warmte die troost en voldoening biedt. De krachtige smaken van geroosterde sesam, tomaat, en een mix van traditionele Nepalese specerijen maken dit gerecht een unieke en avontuurlijke keuze die de zintuigen prikkelt. Weet jij welk geheim ingrediënt stiekem je tong tintelt?

Alternative name:

MOMO or DUMPLING SOUP

vega momo | jhol achar soup



sulphite



gluten



milk



sesame



soy

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

www.supperservices.com

SNACK
/ starters

GYOZA CHICKEN AND DAIKON

Spice up Your Tastebuds with Our Flavorful Japanese Chicken Dumplings!

Get ready for a taste sensation with our deliciously spicy Japanese dumplings! Filled with tender chicken thigh, crisp pointed cabbage, earthy chestnut mushroom, and fragrant shallot, each bite is bursting with flavor. Drizzled in a zesty Asian soy dressing infused with citrus pepper, these dumplings are a true delight for the senses. And don't forget the crunchy texture provided by the daikon batonettes!

For an extra touch of elegance, try slicing the spring onion into delicate strips and soaking them in ice water for a charming curled effect. Elevate your dining experience with our irresistible dumplings today!

GYOZA KIP MET SOYA DRESSING

Verwen je smaakpapillen met onze smaakvolle Japanse kipdumplings!

Maak je klaar voor een smaaksensatie met onze heerlijk pittige Japanse dumplings! Gevuld met malse kippendij, knapperige spitskool, aardse kastanjechampignon en geurige sjalot, barst elke hap van smaak. Overgoten met een pittige Aziatische sojadressing doordrenkt met citruspeper, zijn deze dumplings een waar genot voor de zintuigen. En vergeet niet de knapperige textuur die de daikon batonettes bieden!

Voor een extra vleugje elegantie, probeer de lente-ui in dunne reepjes te snijden en ze in ijswater te leggen voor een charmant gekruld effect. Verwen jezelf vandaag nog met onze onweerstaanbare dumplings!

Alternative name:

DUMPLINS

Gyoza chicken | daikon | spicy soy

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



gluten



nuts



sesame



soy

www.supperservices.com

SNACK
/ starters



SLOPPY JOE

Elevate Your Comfort Food Game with Our Vegan Sloppy Joe!

Experience a flavor explosion with our innovative twist on this classic American dish! Packed with diverse beans and veggies, our Sloppy Joe offers the perfect blend of texture and spice. Enjoy it as a topping for nachos or as sliders for sharing. Plus, it's lactose-free, gluten-free, and easily lightened up with crisp romaine lettuce. Try it now and indulge in deliciousness!

LOADED NACHOS

Verrijk je comfort food-ervaring met onze veganistische Sloppy Joe!

Ervaar een smaakexplosie met onze innovatieve draai aan dit klassieke Amerikaanse gerecht! Boordevol diverse bonen en groenten biedt onze Sloppy Joe de perfecte combinatie van textuur en kruiden. Geniet ervan als topping voor nacho's of als sliders om te delen. Bovendien is het lactosevrij, glutenvrij en gemakkelijk op te frissen met knapperige romaine sla. Probeer het nu en verwen jezelf met heerlijkheid!

Alternative names:

**NACHO BOWL /
SLOPPY JOE BUN**



celery



mustard



soy

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

www.supperservices.com

SNACK
/ starters

HALAL

MEATBALLS ARRABBIATA

Ignite Your Taste Buds with our Spicy Meatballs Arrabbiata!

Experience the fiery allure of Italian cuisine with our tantalizing twist on the classic meatball dish! Each meatball is a masterpiece, simmered to perfection in a rich arrabbiata sauce that strikes the perfect balance between spice and flavor. Our vibrant sauce, infused with garlic, tomatoes, and red chili peppers, envelops each meatball, ensuring a burst of intensity in every mouthful. It's not just a meal; it's a bold culinary journey for your palate, ideal for thrill-seekers who crave excitement with every bite.

Enhance your experience by sprinkling Parmesan cheese and adding a ring of red pepper for an umami explosion that will leave you craving more!

MEATBALLS ALL'ARRABBIATA

Laat je smaakpapillen ontvlammen met onze pittige Meatballs Arrabbiata! Ervaar de vurige aantrekkingskracht van de Italiaanse keuken met onze prikkelende twist op het klassieke gehaktbalgerecht! Elke gehaktbal is een meesterwerk, perfect gesudderd in een rijke arrabbiata saus die de ideale balans tussen pit en smaak biedt. Onze levendige saus, doordrenkt met knoflook, tomaten en rode chilipepers, omhult elke gehaktbal, waardoor een explosie van intensiteit ontstaat bij elke hap. Het is niet alleen een maaltijd; het is een gedurfde culinaire reis voor je smaakpapillen, ideaal voor sensatiezoekers die verlangen naar opwinding bij elke hap.

Verbeter je ervaring door Parmezaanse kaas te strooien en een ring van rode peper toe te voegen voor een umami-explosie die je naar meer zal doen verlangen!

Alternative name:

SPICY MEATBALLS



egg



fish



gluten



milk



soy

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

www.supperservices.com

DISH
/mains

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 kippendijen 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 kippendijen 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



gluten



egg



milk



mustard

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 youngers!

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

OVENBAKED PASTA MET RATATOUILLE

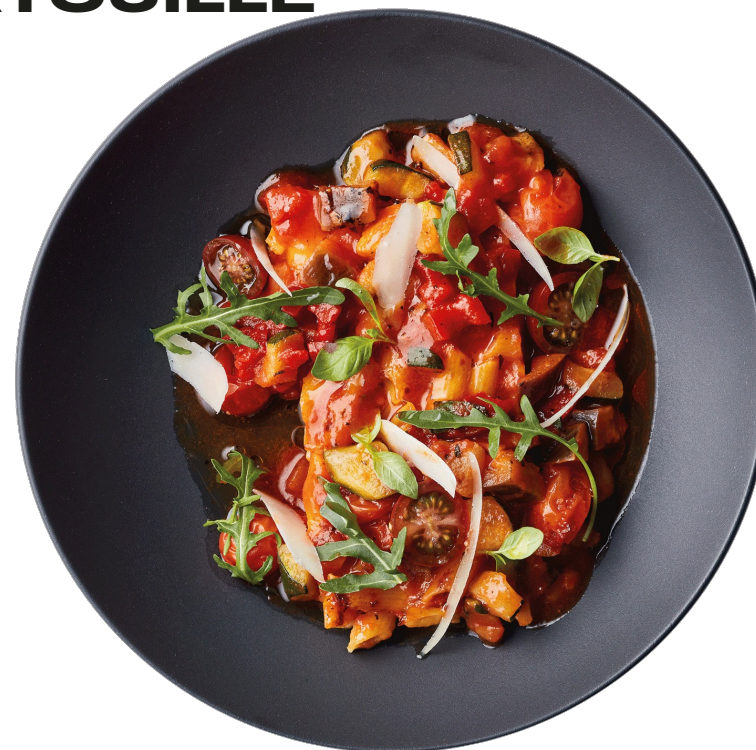
Penne uit de oven rijk gevuld met groentes met saus in ratatouille-stijl. Een gerecht dat in heel Italië geliefd is; gegeten door families, op bijeenkomsten of feesten. Een gerecht waar je in kunt duiken! Het is simpel, maar zo lekker. *Sticky* penne uit de oven met ratatouille-stijl saus, rijkelijk 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 SAUCE

Ovenbaked, with roasted vegetables: courgette, paprika, eggplant



gluten



egg



milk

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

www.supperservices.com

DISH
/mains

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

DISH
/mains

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

DISH
/mains

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

DISH
/mains



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

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

DISH
/mains

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

DISH
/mains

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:

MEDITERANIAN PEARL PASTA WITH WHITE FISH

Served with roasted vegetable and black olives



gluten



fish



soy



celery

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

www.supperservices.com

DISH
/mains

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

BIRYANI

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



soy

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

www.supperservices.com

DISH
/mains

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

DISH
/mains

PRAWN PAD THAI CARROT SPAGHETTI

Pad Thai can litterly 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
(!! voeg dit toe aan je allergenenlijst)

THAI GAMBA PAD THAI

Thaise roerbak en garnalen in een rijke saus met udon noedels 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 Pad Thai, 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

Pad Thai Sauce and carrot spaghetti



gluten



crustaceans



fish



soy



sesame

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

www.supperservices.com

DISH
/mains



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!

INDONESIAN POTATO CURRY

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



soy

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

www.supperservices.com

LEGENDA ALLERGENS & DIETARY REQUIREMENTS



vegetarian



plant-based

All dishes may contain traces of the allergen: **Nuts, Peanuts**

Allergen in question are present at the factory and is not declared on the packaging label: **Eggs, Fish, Celery, Crustaceans**



soy



mustard



crustaceans



egg



nuts



molluscs



lupin



sesame



milk



gluten



celery



fish



sulphite



peanut



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

www.supperservices.com

YOUR RECIPE FOR SUCCEES

QUESTIONS?



+31 (0)202117181

