

Wildcatering

Wild op tafel!

MEESTER IN CATERING

meesterlijk in smaak

WILD OP Z'N BEST

Eerlijk eten van de Veluwe

Bij Meester in Catering draait alles om smaak en beleving. Wildcatering is daar een prachtig voorbeeld van: puur, eerlijk en vol karakter. Wij werken met seizoensgebonden ingrediënten en brengen smaken samen op een manier die raakt.

Zo doen we dat

Of we nu midden in het bos staan of bij u thuis in de achtertuin: wij brengen de natuur op tafel. Met aandacht voor het product, liefde voor de ambacht en oog voor detail maken wij van ieder wildevent een bijzondere ervaring. Wij nodigen u van harte uit om het zelf te beleven.

Justus van der Geer

EIGENAAR





Recht-streeks uit de natuur



WAAROM WILDCATERING?

Geef **de natuur** een hoofdrol tijdens uw event

Wildcatering is geen gewoon buffet. Het is een eerbetoon aan de natuur. Puur, karaktervol en bereid met respect voor het product.

Gerechten met een verhaal

Denk aan langzaam gegaard hertenvlees boven op vuur, grote schalen met wildzwijnprocureur, handgesneden hertencarpaccio, wildbouillon, gereserveerd in tinnen mokken of een rijk geurende hazenpeper die uitnodigt om samen aan tafel te gaan. Wij creëren een verhaal van vuur, vakmanschap en verse ingrediënten rechtstreeks uit de natuur. En dat proeft u.

> Mede door **de expertise en kennis van Justus** is onze wildavond voor ondernemers Krimpenerwaard een succes geworden, **zeker voor herhaling vatbaar**."
>
> CORNE HOOGERBRUG

ANDERS DAN ANDERS

Smaakvol genieten van wild

Wildcatering is geen standaard-keuze. Het past bij gelegenheden die vragen om sfeer en beleving. Een herfstbruiloft in de buitenlucht, een familiedag midden in de natuur of een diner met mensen die u graag om tafel ziet. Kortom, momenten waarop goed eten, warmte en samenzijn samenkomen.

Goed geregeld

Wij werken graag persoonlijk. Niet met standaardpakketten, maar met aandacht voor uw plannen en wensen. Soms is dat een sfeervol diner aan lange tafels, soms een ongedwongen middag waarbij uw gasten betrokken worden bij de bereiding.

Samen stellen we een menu samen dat past bij het seizoen, de groep en de locatie. Daarbij houden we het overzichtelijk: duidelijke afspraken, heldere communicatie en één vast aanspreekpunt. Zo blijft het voor u eenvoudig en voor uw gasten onvergetelijk.





Steer, warmte en goed eten





Onze favoriete **arrangementen**

Niet ieder moment vraagt om hetzelfde eten. Wat altijd hetzelfde blijft, is kwaliteit: gerechten bereid met aandacht en perfect afgestemd op de mensen aan tafel. Wij denken graag met u mee en zorgen ervoor dat uw gasten culinair worden verwend.



Bereid met aandacht

WILDDINER



Op uw locatie een unieke wildbeleving ervaren?

- Onze koks en gastvrouwen verzorgen voor u een 6 gangen wilddiner incl. bijbehorende drankjes
- Een mooi gedekte tafel
- Genieten van verfijnde smaken
- Denk aan gerechten als een amuse van ganzenmousse en steaktartaar van Veluws hert, of een smaakvolle wildstoverij met hasselback aardappeltjes.
- Iedere gang is uniek, we zullen deze met u samenstellen
- Mogelijk vanaf 6 personen

WALKING DINNER

Diverse wildgerechtjes worden uitgeserveerd per persoon in een ontspannende ambiance.

- Broodje wildburger reloaded
- Amuse van ganzenborst en herten-tartaar
- Hertenbiefstuk
- Reespiesjes
- Wrapje pulled zwijn
- Wildstoverij met wilde rijst



WILD BELEVING

- Samen met uw gasten een stuk wild van de Veluwe geheel villen, uitbenen en klaarmaken om samen van te genieten.
- Mogelijk vanaf 8 personen op uw locatie
- In overleg regelen wij een locatie (vanaf 20 personen)
- In een ontspannen sfeer leer je de beginselen van wild herkennen, bewerken en bereiden.

TIP:
Dit arrangement word vaak geboekt door vaders en zoons, vriendengroepen of voor teambuilding.

Ook wildcatering?

Heeft u iets moois in gedachten waar wild goed bij past? We horen graag van u!

T 0342 787 673
E info@meesterpoeliers.nl



Justus van der Geer



MEESTER IN CATERING

meesterlijk in smaak