

FOODBOOK



DOORDIEN

- 04 HET ONTBIJT

- 05 DE LUNCH

- 07 VERGADERING

- 08 DE BORREL

- 10 WALKING DINER

- 12 SITDOWN DINER

- 14 FOOD CORNER

- 17 DRANKEN

- 18 DENNIS HUWAË

 Een exclusief Daalder gerecht

 Vegetarisch & vegan

Het Sieraad is niet alleen een iconische en veelzijdige evenementen locatie: het is ook één van de rijksmonumenten in Amsterdam.

Het Sieraad is onderdeel van Daalder Culinaire. Binnen de groep klopt een culinair hart met chef Dennis Huwaë aan het hoofd. Zijn visie en smaak worden doorvertaald in de verzorging van de catering voor evenementen.

Voor zowel zakelijke- als publiekevenementen hebben wij een geschikte zaal, de benodigde faciliteiten en een smakelijke invulling.



HET ONTBIJT

ONTBIJT

16,50

Selectie van croissants met roomboter |
koffiebroodjes | kaascroissants | chocolade
croissants

Vegan kokosyoghurt | huisgemaakte granola

Ambachtelijk zuurdesem belegd met jonge
Beemster

LUXE ONTBIJT

22,50

Selectie van croissants met roomboter |
koffiebroodjes | kaascroissants | chocolade
croissants

Verskillende soorten yoghurt | huisgemaakte
granola | gebrande granen en pitten | vers fruit

Eggs benedict | gerookte zalm | Hollandaise

Shake van spinazie | avocado | komkommer |
groene appel

SIGNATURE ONTBIJT

55,00

Champagne van Perrier Jouët

Blini's | kaviaar | creme fraiche

Eggs benedict | gerookte zalm | spinazie |
Hollandaise

Clafoutis | frambozen

Zuurdesembrood | halal charcuterie | diverse
kazen

Croque monsieur

Roomboter croissant | zacht gekookt ei |
matbucha

Crepe Suzette

Sorbet van yoghurt | compote van rood fruit |
granola



DE LUNCH

BUFFET LUNCH

26,50

Verschillende soorten zuurdesembrood met een ruim assortiment aan beleg.

Kies drie broodjes naar keuze, daarnaast één salade, één soep en één optie zoetig

OPTIE VLEES

- Pastrami | zuurkool | groene mosterd
- Surinaamse kip | pickles | zoete aardappel
- Beef teriyaki | bosui | cashew

OPTIE VIS

- Gerookte makreel | madras kerrie | komkommer
- Zalmsnippers | bloemkool | mierikswortel
- Garnalensalade | groene appel | gerookte amandel

OPTIE VEGETARISCH

- Aubergine | miso | sesam | bosui | granaatappel | cashew
- Gepofte biet | za'atar | hangop | pompoenpitten
- Schapenkaas | chutney van appel en tomaat
- Vegetarische filet americain | tomaat | tabasco | sjalot
- Spicy mango hummus | geroosterde groenten | avocado

OPTIE SALADES

- Ceasar | parmezaan | kippendij | ei | crouton | anjovisdressing
- Salade nicoise | romaine | haricot vert | la ratte | ei | french dressing
- Parelcouscous | rozijnen | baharat | zaden



OPTIE SOEPEN

- Ajo blanco | watermeloen | amandel
- Doperwt | basilicum | kokos
- Bospeen | sinaasappel | gele curry

OPTIE ZOETIG

- Wafel | marmelade | vanille
- Pancakes | maple syrup
- Brood en boter pudding | citrus | creme patisserie
- Bananenbrood | walnoot | blauwe bes
- Seizoensfruit | granola | kokosyoghurt

BUFFET LUNCH TOEVOEGING 6,50

- Brioche | roerei | truffel | champignon du paris
- Carrot cake | gember
- Shake van wortel | kurkuma | sinaasappel


SITDOWN LUNCH

45,00

Rauw gemarineerde makreel | zoetzure groente | framboos | bieslook

Perfect egg | cepes | kafir | madraskerrie

Rouleau van parelhoen | ponzu miso jus | pommes fondant | lentegroenten

Parfait van blauwe bes | sorbet van basilicum | ingelegde bes | cacao 



VERGA- DERING

HARTIG

- Pinda en granola repen 3,00
- Haver en muslie koeken 2,00
- Mix van noten gebrand en ongebrand 6,00
- Bananenbrood 3,50
- Groente chips 2,50
- Quiche van de dag 4,50
- Hummus met grisinni 3,50

JUICES

4,50

- Avocado | banaan | spinazie | granny smith
- Yoghurt | rood fruit | chia zaad
- Sinaasappel | Passievrucht | Mango | rode peper
- Wortel | kurkuma | kalamansi



DE BORREL

AMUSES

VLEES AMUSES

- Tartaar | kalf | kroepoekpiccalilly | little gem | komkommer 3,75
- Tartellette kalf | gezouten citroen | vadouvan 4,75
- Soes | karamel | gevogeltelever 5,75

VIS AMUSES

- Gepekeldde zalm | mierikswortel | ingelegde kool 3,75
- Bisque | rode curry | kokos 4,75
- Fregola | pulpo | gefermenteerde peper | bleekselderij 4,75
- Gillardeau | grapefruit | komkommer 5,75
- Kroepoek | paling | kaantjes | groene appel 5,75
- Nigiri | zalm ① 5,75

VEGA EN VEGAN AMUSES

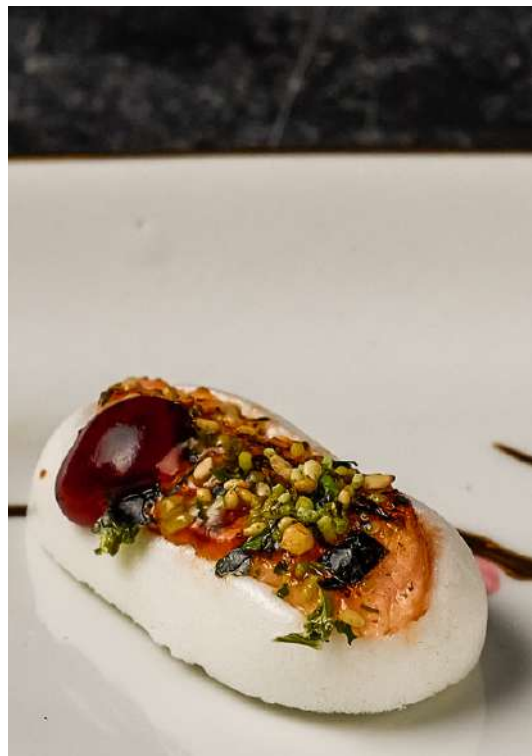
- Ajo blanco | witte druif | lavas 4,75
- Mousse van doperwt | dragon | bospeen | sinaasappel 3,75
- Tostada | vegan kip | chimmichurri 4,75
- Braam | linzen | soja | zure room 4,75

LUXE BORRELHAPJES & TAFELGARNITUUR

- Plateau met harde kazen en Amsterdams zuur 5,50
- Halal charcuterie 5,50
- Grissini's met 3 verschillende dips 3,50
- Selectie van belegde vegetarische crostini's 4,50
- Crudité met hummus 3,75
- 3 verschillende dimsum met vissaus | limoen | koriander 5,75
- Huisgemaakt assortiment van nootjes 3,75
- Gemarineerde kalamata olijven 3,00
- Assortiment van bittergarnituur en 3 bites 18,50

GUILTY PLEASURES

- Frites | parmezaanse kaas | aioli 4,50
- Roti roll | madame jeanette piccalilly 7,50
- Chicken chunks met chilidip 4,50
- Mini brioche | beefburger | smokey cocktailsaus 7,50



WALKING DINNER



WALKING DINNER

42,50

Kippendij | pompoen | couscous | baharat

Ossenstaartbouillon | peterseliewortel | sambai azijn

Gnocchi | cevenne ui | reblochon | hazelnoot

Dorade | som tam | basmati | chili-knoflookolie

Moelleux | pistache | abrikoos

LUXE WALKING DINNER

49,50

Hamachi | zoete aardappel | passievrucht | Aji amarillo

Bisque | kaffir | Hollandse garnaal | groene appel

Romige polenta | gerookte paddenstoel | krokante mais

Gestofde lamsnek | jus met fenegriek | mousseline met mierikswortel | groene asperge

Eclair | rabarber | rood fruit

SIGNATURE WALKING DINNER

68,00

Gillardeau oester | sauce Foyot

Coquille | mais | sinaasappel | enoki

Kabeljauw | jasmijn | kalamansi | bospeen | rozijn ①

Shiitake bouillon | kokos | pandan | bloemkool

Kalswang | zwarte knoflook | pommes anna | prei van de bbq

Daalder stroopwafel ①



SIT DOWN DINNER

SIT DOWN DINNER

42,50

Steak tartaar | tzatziki | zeewier | koffie

Kabeljauw | bloemkool | beurre noisette | risotto

Pistachetaart | witte chocolade sorbet
gepocheerde vijg | citroen

LUXE SIT DOWN DINNER

47,50

Ceviche zeebaars | zoete aardappel | rode ui | lavas

Perfect egg | cepes | kaffir ①

Steak | meiknol | hasselback aardappel | jus rendang

Aalbes | yoghurt | basilicum | citrus crumble

SIGNATURE SITDOWN DINNER

72,50

Terrine eend | koolrabi | blauwe bes | vinaigrette van
vadouvan

Bisque | bospeen | gele curry | koriander

Zeeduivel | jasmijn | kalamansi | romanesco

Sukade | mona Lisa aardappel | zwarte curry |
tuinbonen

Cheesecake | limoen | rabarber | framboos

VEGA/VEGAN MENU

3 GANGEN 42,50

4 GANGEN 47,50

5 GANGEN 52,50

Salade van gepofte biet | framboos | avocado |
mierikswortel

Gepofte bloemkool | madras kerrie | limoenblad |
gemarineerde zomerpaddenstoel

Bulgur | broccoli | jus van geroosterde uien |
amandel

Spitskool | kumquat | bieslook | hazelnoot

Blauwe bes | basilicum | cacao | rode wijn ①





FOOD CORNER

BURGER BAR

12,50

Beefburger op brioche | cheddar | huisgemaakte
bbq saus
Thaise visburger | steamed bun | papaja | limoen
Vegetarische burger op brioche | smokey
cocktailsaus

KAASBAR

16,50

Comte
Bleu d'auvergne
Epoisses
Overjarige brokkelkaas
Vijgen-en-notenbrood
Olijvenjam
Compote van kweepeer en grove mosterd

NOODLE BAR

12,50

Ramen bouillon met miso | gekookt ei | geplukte kip |
koriander | baby paksoi | garnalen | olie van chili |
knoflook | gebakken temphe.

CANAPE BAR

12,50

Met gerookte zalm | dille
Gerookte eendenborst | sinaasappel
Ceviche | spicy aardappel | grapefruit

VEGAN HEAVEN

11,00

Salade van parelcouscous | mediterrane groenten
Soep van zoete aardappel | gele curry
Du puy linzen met komijn | gepofte bospeen
Doperwtten | tuinbonen | pistachepesto

DESSERT HEAVEN

11,50

Soezen met vulling van chocolade en vanille
Tompouce | creme patisserie
Sticky toffee met banaan en caramel
Worteltaart met sinaasappel en gember
Triple chocolate brownie

HAUTE FRITUUR

10,50

Groente friet
Friet van bintjes met parmezaan | aiolie
Friet van zoete aardappel met kafir | sereh | limoen
mayonaise

BACK TO THE ROOTS

24,00

Nasi kuning
Nasi putih
Rendang
Ajam semur
Atjar tjampoer
Sayur boontjes
Sambal goreng telur
Sate ayam
Zoetzuur
Emping | huisgemaakte sambal
Gillardeau oesters met mignonette





DE DRANKEN

Koffie thee water (hele dag)	PER PERSOON	17,00
Koffie thee water (dag deel)	PER PERSOON	9,50
Welkomstdrankje		7,50
Champagne glas		14,50
Wijn en water	3 GANGEN	28,50
Cocktails	PER COCKTAIL	12,50
Juices		4,50
Waterbuffet	PER PERSOON	3,00
Bier wijn fris	PER UUR AFHANKELIJK VAN EVENEMENT	



CHEF DENNIS HUWAË



1 MICHELINSTER DAALDER
TALENTVOL CHEF VAN HET JAAR
CHEF OF THE YEAR 2019 & 2020

2021-2022
2018
NOMINATIE

Voor Dennis Huwaë is het creëren van een gerecht een zoektocht naar de perfecte combinatie van ingrediënten die elkaar versterken en aanvullen. Hij laat zich hierbij graag inspireren door 'streetfood' van over heel de wereld.

Toen hij in 2016 chef en mede-eigenaar van restaurant Daalder werd, is de droom van het behalen van een Michelinster ontstaan.

In maart van 2021 ontving restaurant Daalder de eerste Michelinster. Michelin licht toe: 'Dennis Huwaë heeft een duidelijk doel voor ogen: het lekkerste eten serveren in een ontspannen omgeving. En dat voel je bij Daalder. Deze voormalige buurtkroeg is vandaag een hoogstaande bistro, onder leiding van een gedreven team. Ze staan als één man achter chef Huwaë, die bekoort met zijn persoonlijke stijl.'

Laat de natuur zijn werk doen. Kies mooie producten en behandel ze met liefde & respect. Uiteindelijk gaat het allemaal om liefde voor het product en de tijd die je steekt in het creëren van je gerechten.'

Naast patron cuisinier bij restaurant Daalder in de Amsterdamse Jordaan, staat hij sinds 2018 ook aan het roer van het fantastische keukenteam van Het Sieraad en Edel by Dennis en ontwierp hij het foodbook voor de uiteenlopende evenementen. Of het nu een eenvoudige lunch is, of een driegangen diner, hij zal altijd zijn stempel drukken op hetgeen dat wordt aangeboden.

Met de nodige ervaring en onderscheidingen, gaat het team van Daalder Culinaire graag aan de slag voor uw event. Hierbij wordt ieder gerecht met aandacht en liefde klaargemaakt.





Daalder Culinair
Sales@DaalderCulinair.com

Locatie Het Sieraad
+31(0)20 820 0928
Postjesweg 1
1057 DT
Amsterdam