



06-2459 3128  
info@zingfood.nl

**Pure Tomatensoep**

*A la Johannes van Dam met zoet - zure smaak zonder toegevoegde suikers dankzij langzaam en langdurig sudderende uien.*

**Madras Medley**

*spicy soep op basis van kikkererwten, kokos en koriander*

**Acqua Cotta**

*Italiaanse groente herderssoep*

**Soto Indonesia**

*Indonesische maaltijdsoep op basis van kippenbouillon met verse kruiden, kip, ei, taugé, boontjes, etc.*

**Franse Uiensoep**

*een klassieke en heerlijk verwarmende en opwekkende soep*

**Farro Funghi**

*een stevige soep uit Toscane met farro (spelt, een oertarwe) en paddenstoelen (o.a. eekhoortjesbrood) en een volle vlezige smaak*

**Ribolletta Toscaanse zuppa**

*een heerlijke Toscaanse groenten-/borlotti - bonensoep met kool en veel smaak.*

**Pompoen - Mosterd Soep**

*Een pittige variatie op de pompoen - kokossoep, laat u verassen*

**Vichyssoise**

*zachte, koude soep van aardappel & selderij met truffelolie & kervel*

**Zuppa di Ceci**

*gekoelde spicy soep van gepureerde kikkererwten geserveerd met avocadosalsa*

**Gazpacho**

*gekoelde zomersoep van tomaat, paprika, komkommer en knoflook, olijfolie & sherryazijn*

**Minestrone**

*op basis van witte bonen, tomaat, groentebouillon en diverse groenten*



06-2459 3128  
info@zingfood.nl

**Mosterdsoep**

*op basis van bechamel, grove mosterd en groentebouillon*

**Uiensoep**

*op basis van ui, groentebouillon, rode wijn en kruiden*

**Pompoen - kokossoep**

*op basis van gepureerde flespompoen, groentebouillon, curry & kokosroom*

**Champignon - kastanjesoep**

*op basis van kippenbouillon, kastanjepuree, saffraan en wilde paddenstoelen.*

**Mossel - kerriesoep**

*Op basis van visbouillon, saffraan, sinaasappel, room en Muscadet.*

*Geserveerd met gestoomde mosselen*

**Velouté van Knolselderij**

*Witte crèmesoep op basis van verse kippenbouillon, bleekselderij en knolselderij.*

**Venkelsoep**

*Licht gebonden soep van venkel, prei, kippenbouillon, room en sherry.*

**Maïsbisque met langoustines**

*Romige soep van zoete maïs met gestoofde sjalotjes en gebakken langoustines.*

**Spinazie - lentesoep**

*Op basis van vers getrokken kippenbouillon, jonge spinazie & peterselie.*

*Geserveerd met gepocheerd ei en truffelolie*

Opmerkingen:

- Bovenstaande lijst is slechts een voorbeeld van de mogelijkheden voor uw catering. Wilt u voor uw catering een speciaal recept laten uitvoeren geef dat ons dan ruim voor de datum van uw catering aan. Wij zullen ons best doen om aan uw wensen tegemoet te komen.
- De beschikbaarheid van smaken van soepen voor uw catering kunnen variëren al naar gelang de seizoenen en de beschikbaarheid van de ingrediënten
- In het geval van 'drop-off' catering brengen wij de soep geproportioneerd en verpakt in mooie kartonnen bekertjes. Servet en houten lepel worden op verzoek bijgeleverd.