



Bij Kue Ollys willen wij de Indonesische keuken graag met iedereen delen. De Indonesische keuken is meer dan alleen maar eten, en wij willen die authentieke Indonesische ervaring aan jullie meegeven.

Indonesische snacks

De Indonesische keuken heeft een grote voorkeur aan 'kue', beter bekend als snacks of hapjes. Bij Kue Ollys staan de Indonesische snacks dan ook centraal, en worden al onze snacks op een authentiek Indonesische manier bereid. Wij bieden een groot assortiment van snacks aan, zowel hartige snacks zoals Risolles of Pastel Goreng, als zoete snacks zoals Pisang Goreng of Spekkoek. Ons assortiment bevat ook een aantal minder bekende snacks, zoals Bakwan Tauge of Kelepon.

De prijzen van onze snacks variëren van € 1,00 tot € 1,75 per portie, bij afname van minimaal 10 porties.

Indonesische rijsttafel

Omdat wij u graag een authentiek Indonesische ervaring willen meegeven, bieden wij naast ons assortiment van snacks ook een volledige rijsttafel aan. Onze volledige rijsttafel wordt bij u thuis geserveerd en komt samen met basis-, groente- en bijgerechten. U krijgt zelfs een nagerecht in Pisang Goreng om de maaltijd af te sluiten. Voor de hoofdgerechten kunt drie keuzes maken uit een aantal gerechten, waaronder vegetarische gerechten. Wij bieden zowel bekende gerechten zoals Sate Ayam of Rendang aan, als minder bekende gerechten als Ayam Opor of Telor Bumbu Bali. Al onze gerechten worden op een authentiek Indonesische manier bereid.

Een volledige rijsttafel, bestaande uit 2 basisgerechten, 1 groentegerecht, 3 hoofdgerechten, 3 bijgerechten en 1 nagerecht, is te bestellen voor de prijs van € 17,50 per persoon, vanaf 8 personen, en dient minstens **10** dagen van tevoren besteld te worden.

Workshops

De Indonesische keuken is natuurlijk meer dan alleen maar te moeten eten, het bereiden is minstens zo belangrijk. Door middel van workshops proberen wij deze kennis met u te delen, zodat u thuis uw eigen snacks kunt maken en de Indonesische keuken echt kunt ervaren. In onze workshops leert u niet alleen hoe je de snacks kunt maken, maar ook waar de ingrediënten en recepten vandaan komen, zodat je de Indonesische keuken echt kunt ervaren. Daarnaast krijgt u ook nog een lichte Indonesische lunch, zodat u vol energie aan de workshop kunt beginnen.

De workshops worden op afspraak bij ons thuis gehouden van 12.00 tot 16.00 uur, zijn inclusief een lichte lunch, drankjes en de gemaakte snacks voor de prijs van € 25,00 per persoon. U moet zelf een groep van 6 mensen vormen om u aan te kunnen melden.



Indonesische snacks

vanaf 10 porties

	Stuks	Prijs
Hartige snacks		
Lemper Kleefrijstrolletje met kipvulling	1	€ 1,50
Risolles Gepaneerde pannenkoek met groentevulling	1	€ 1,50
Lumpia Gebakken filodeeg met groente- en kipvulling	1	€ 1,50
Sate Tambulinas Gegrilde pittige varkensvlees op spies	2	€ 1,75
Sate Babi Gegrilde varkensvlees op spies	2	€ 1,75
Sate Ayam Gegrilde kippenvlees op spies	2	€ 1,75
Tahu Isi Gebakken tofu met gehaktvulling	1	€ 1,50
Bakwan Tauge Gebakken groentebollen met taugé en garnalen	1	€ 1,50
Martabak Mini Gebakken filodeeg met ei-groentevulling	1	€ 1,50
Pangsit Goreng Gebakken filodeeg met kip-gehaktvulling	2	€ 1,00
Dadar Jagung Gebakken maiskoekje	1	€ 1,00
Pastel Goreng Gebakken bladerdeeg met kip-groentevulling	1	€ 1,50
Zoete snacks		
Dadar Gulung Groen flensje met zoete kokosvulling	1	€ 1,20
Pisang Goreng Gebakken bakbanaan met beslag	1	€ 1,00
Roti Kukus Gula Merah Gestoomde cake met Javaanse suiker	1	€ 1,20
Kelepon Groene balletjes van kleefrijstmeel met Javaanse suiker en kokos	3	€ 1,00
Spekkoek Laagjescake met Indische kruiden	1	€ 1,20
Kue Lapis Gestoomde laagjescake met kokosmelk	1	€ 1,20
Kue Balapis Gestoomde laagjescake met chocola en kokosmelk	1	€ 1,20
Spongecake Luchtige cake van pandan	1	€ 1,20



Indonesische rijsttafel

vanaf 8 personen

- **Basisgerechten**
 - **Nasi Putih** (*witte rijst*)
 - **Bami Goreng** (*gebakken bami met omelet en groenten*)
- **Groentegerechten**
 - **Gado gado** (*groentesalade met aparte pindasaus*)
- **Hoofdgerechten** (keuze uit 3 hoofdgerechten)
 - **Sate Babi** (*gegrilde varkensvlees op spies*)
 - **Sate Tambulinas** (*gegrilde pittige varkensvlees op spies*)
 - **Tinoransa** (*gesmoorde varkensvlees in pittige saus*)
 - **Babi Ketjap** (*gesmoorde varkensvlees in zoete sojasaus*)
 - **Sate Ayam** (*gegrilde kippenvlees op spies*)
 - **Ayam Asam Manis** (*blokjes kipfilet in zoetzure saus*)
 - **Ayam Woku** (*gesmoorde kippenpootjes in frisse pittige saus*)
 - **Ayam Opor** (*kleine kippenbouten in kokossaus*)
 - **Semur Ayam** (*gesmoorde kippenpootjes in zoete sojasaus*)
 - **Semur Daging** (*gesmoorde rundvlees in zoete sojasaus*)
 - **Rendang** (*gesmoorde rundvlees in pittige kokossaus*)
 - **Dadar Jagung** (*gebakken maiskoekje*) ✓
 - **Telor Dadar Isi** (*gevulde omelet met aparte zoetzure saus*) ✓
 - **Telor Bumbu Bali** (*gekookte eieren in pikante Balinese saus*) ✓
 - **Terik Tahu Tempeh** (*gebakken tofu en tempé in kokossaus*) ✓
 - **Semur Tahu Telor** (*gesmoorde tofu en ei in zoete sojasaus*) ✓
 - **Sambal Goreng Tempeh** (*gebakken tempé in lichtzoet pikante saus*) ✓
- **Bijgerechten**
 - **Krupuk Udang** (*kroepoek van garnalen en tapioca*)
 - **Atjar Tjampur** (*zoetzuur van gemengde groenten*)
 - **Bawang Goreng** (*gebakken uitjes*)
- **Nagerechten**
 - **Pisang Goreng** (*gebakken bakbanaan met beslag*)

Een volledige rijsttafel, bestaande uit 2 basisgerechten, 1 groentegerecht, 3 hoofdgerechten, 3 bijgerechten en 1 nagerecht, is te bestellen voor de prijs van € 17,50 per persoon, vanaf 8 personen, en dient minstens **10** dagen van tevoren besteld te worden. De rijsttafel wordt bij u thuis geserveerd, en dient binnen 3 dagen schoon bij ons te worden teruggebracht.