



VERNIEUWENDE HARTIGE HAPJES

MET VERFIJNDE SMAKEN

ASSORTIMENT & INSPIRATIE



Ideaal voor:

- BORRELPLANK
- HIGH-TEA, HIGH-BEER OF HIGH-WINE
- BUFFET & VERGADERING
- TAPAS
- DELIVERY & TAKE AWAY

Borrelnacks met vernieuwende smaken

EMPANADILLAS



EMPANADILLA KIP PIRI PIRI

Mini empanada gevuld met licht rokerige, pittig gekruide kip.

De geur en wind van de Atlantische oceaan raakt je als je midden in de Algarve staat. In een dorpje vlakbij Albufeira is dit gerecht ontstaan. Pittige kip met paprika, tomaat en een vleugje koriander. De rokerige smaak maakt dit pasteitje helemaal af.

Allergenen: Tarwe
Verpakking: 60 x 25 gram
Artikelnummer: 00004
EAN: 8720589079007

Bereiding: 🛒 3-4 minuten* in de frituur op 175°C

OOK IN 80 GRAM BESCHIKBAAR

Verpakking: 16 x 80 gram
Artikelnummer: 907926
EAN: 8720589079267



EMPANADILLA CARNE

Mini empanada met gekruid rundergehakt, ui, paprika en chipotle.

De uitgesproken kleuren en smaken van Mexico vind je terug in deze rood getinte empanada. Door de vulling van het kruidig gehakt met chipotle peper waan je jezelf onder de warme Mexicaanse zon.

Allergenen: Tarwe
Verpakking: 60 x 25 gram
Artikelnummer: 00005
EAN: 8720589079014

Bereiding: 🛒 3-4 minuten* in de frituur op 175°C

OOK IN 80 GRAM BESCHIKBAAR

Verpakking: 16 x 80 gram
Artikelnummer: 907920
EAN: 8720589079205



EMPANADILLA ROTI MASALA

Mini empanada met gemengde groenten, Masala kerrie en een vleugje Madame Jeanette.

In het warme Suriname vind je heerlijk hartverwarmende gerechten zoals alleen mama die kan maken. Deze empanada is gevuld met verse groenten zoals pompoen, kousenband en doperwten. De Madame Jeanette pepertjes geeft het gerecht een pittig tintje. Vleugjes gember en knoflook maken het geheel af.

Allergenen: Tarwe, Soja, Mosterd
Verpakking: 60 x 25 gram
Artikelnummer: 00006
EAN: 8720589079021

Bereiding: 🛒 3-4 minuten* in de frituur op 175°C

OOK IN 80 GRAM BESCHIKBAAR

Verpakking: 16 x 80 gram
Artikelnummer: 907960
EAN: 8720589079601

Vegan

*Baktijd kan per frituur verschillen.

MINI KROKETJES



MINI KROKETJES CHORIZO

Kroketjes met runderchorizo en Parmezaanse kaas.

De Spaanse variant met chorizo gemaakt met rundvlees in een krokant jasje. Kruidig, romig en een beetje pittig.

Allergenen: Tarwe, Gerst, Ei, Soja, Melk, Selderij, Sulfit
Verpakking: 45 x 30 gram
Artikelnummer: 907944
EAN: 8720589079441


Bereiding:  3-4 minuten* in de frituur op 175°C

MINI KROKETJES TOM KHA KAI

Kroketjes met kip op Thaise wijze, kokos, citroengras en galang.

Deze soep zit nu in een kroketje. Tom kha kai betekent letterlijk kip-laos-soep. Die smaken ga je ook zeker proeven, maar denk daarbij ook aan het pittige wat Thais eten je kan geven samen met het frisse van limoenblad.

Allergenen: Tarwe, Gerst, Soja
Verpakking: 45 x 30 gram
Artikelnummer: 907948
EAN: 8720589079489

Bereiding:  3-4 minuten* in de frituur op 175°C

MINI KROKETJES SPINAZIE-KAAS

Kroketjes met spinazie en Parmezaanse kaas.

Deze echt klassieke combinatie van spinazie met Parmezaanse kaas in een knapperig korstje blijft onweerstaanbaar.

Allergenen: Tarwe, Soja, Melk, Selderij, Sulfit
Verpakking: 45 x 30 gram
Artikelnummer: 907956
EAN: 8720589079564

Bereiding:  3-4 minuten* in de frituur op 175°C

Vegetarisch

*Baktijd kan per frituur verschillen.
Onze kroketjes zijn hand-gepaneerd.



BITES




COUSCOUS BITES

Snack van couscous met gemengde groenten, gegrilde paprika en rozijnen met Harissa en Ras el hanout.

Waan je in het schitterende Marokko. Een snack met de smaak van een couscous salade met rozijnen, munt en koriander. De diepe volle smaak van harissa en het kruidige Ras el Hanout maakt het compleet. Specerijen als kardemom, kaneel en kurkuma. Betoverend.

Allergenen: Tarwe, Selderij, Soja
Verpakking: 45 x 25 gram
Artikelnummer: 907979
EAN: 8720589079793

Bereiding:  3-4 minuten* in de frituur op 175°C

Vegan

*Onze couscous bites zijn hand-gepaneerd.




QUESADILLA JALAPEÑO KAAS

Een gevouwen maistortilla met kaas en jalapeño.

Deze quesadilla is een gevouwen maistortilla gevuld met kaas en jalapeño. Knapperig, pittig en smeuïg. Dip de quesadilla in wat guacamole of pico de gallo om het helemaal af te maken.

Allergenen: Melk
Verpakking: 40 x 30 gram
Artikelnummer: 907983
EAN: 8720589079830

Bereiding:  2,5 minuten* in de frituur op 175°C

Vegetarisch




TAQUITO PULLED BEEF

Een opgerolde maistortilla met pulled beef, ui en een rokerige chipotle saus.

Een taquito is als het ware een kleine opgerolde taco. Krokant en gevuld met zacht gegaard draadjesvlees. De rokerige chipotle brengt het naar een volgend niveau. Door zijn vorm dipt de taquito perfect in bijvoorbeeld een verse guacamole.

Allergenen: Geen
Verpakking: 45 x 30g
Artikelnummer: 907981
EAN: 8720589079816

Bereiding:  2,5 minuten* in de frituur op 175°C

*Baktijd kan per frituur verschillen.



VERPAKKINGSWIJZE

Omschrijving	EAN code	Inhoud	Opslag temperatuur
Empanadilla Kip Piri Piri	8720589079007	inhoud 60 x 25g	-18°C
Empanadilla Carne	8720589079014	inhoud 60 x 25g	-18°C
Empanadilla Roti Masala (vegan)	8720589079021	inhoud 60 x 25g	-18°C
Mini Krokettjes Chorizo	8720589079441	inhoud 45 x 30g	-18°C
Mini Krokettjes Tom Kha Kai	8720589079489	inhoud 45 x 30g	-18°C
Mini Krokettjes Spinazie-kaas (vegetarisch)	8720589079564	inhoud 45 x 30g	-18°C
Couscous Bites (vegan)	8720589079793	inhoud 45 x 25g	-18°C
Quesadilla Jalapeño Kaas (vegetarisch)	8720589079830	inhoud 40 x 30g	-18°C
Taquito Pulled Beef	8720589079816	inhoud 45 x 30g	-18°C
Large 80 gram			
Empanada Kip Piri Piri - 80 gram	8720589079267	inhoud 16 x 80g	-18°C
Empanada Carne 80 - gram	8720589079205	inhoud 16 x 80g	-18°C
Empanada Roti Masala (vegan) - 80 gram	8720589079601	inhoud 16 x 80g	-18°C

Van al onze producten zijn de ingrediënten en de voedingswaarden terug te vinden op de website van PSinfood.

BEREIDINGSTIJDEN



Variant	Bereiden in	Aantal graden	Aantal minuten bevroren*	Aantal minuten ontdooit*
Empanadillas Mini Krokettjes Couscous Bites	Frituur	175°C	3-4 minuten	
Taquito Quesadilla	Frituur	175°C	2,5 minuten	
Large 80 gram empanadas	Frituur	175°C		6-8 minuten
	Oven	180°C		10 minuten

*Baktijd kan per frituur/oven verschillen

WIJ HEBBEN
MOGELIJKHEDEN
VOOR EEN RUIMER
ASSORTIMENT
PARTY-BITES

U vindt onze producten in het diepvriesschap van de grossier.



ZIN OM JOUW MENUKAART VOOR
AANKOMEND SEIZOEN EEN TWIST TE GEVEN?

Laat je inspireren!

Laat je inspireren door onze smakelijke receptsuggeraties.
In dit boekje vind je borrelsnackinspiratie voor de borrelplank en hoe je items terug kan laten komen in een groter gerecht, op de lunchkaart, als 12-uurtje of bij een high tea / beer / wine.



QUESADILLAS TO SHARE



Krokante gevulde maistortillas om te delen met heerlijk gesmolten kaas en jalapeño. Een heerlijk borrelmoment. Serveer dit met een pico de gallo of guacamole en garneer met verse korianderblaadjes.

INGREDIËNTEN:

- 4-5 Party Bites Quesadillas
- Rode peper in ringen
- 2 Gegaarde pepers
- 30g pico de gallo (tomatensalsa)
- 30g guacamole
- Gesneden koriander

BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Quesadillas 2,5 minuten op 175 graden.
2. Leg de Quesadillas in het mandje en strooi de rode peper en gesneden koriander erover.
3. Serveer de pico de gallo en de guacamole erbij om te dippen.



Vegetarisch



Geef jouw menukaart een twist!





LATIN AMERICAN BORRELPLANK

Een Zuid-Amerikaanse borrelplank met smaken als chimichurri, gegrilde paprika, Padrón pepers en worstjes van chorizo is een prima basis. De plank maak je helemaal compleet met krokante Taquitos, knapperige Quesadillas, Mini Krokettes Chorizo en onze Empanadillas Carne en Roti Masala.

INGREDIËNTEN:

- 4 Party Bites Taquitos
- 4 Party Bites Quesadillas
- 3 Party Bites Mini Krokettes Chorizo
- 3 Party Bites Empanadillas Carne
- 3 Party Bites Empanadillas Roti Masala
- Chimichurri
- Aioli
- Zoete aardappelfrietjes
- Sardientjesolijven
- Chorizo worst
- Gegrilde paprika
- Chileense droge worst
- Manchego kaas
- Toast
- Jalapeño pepers

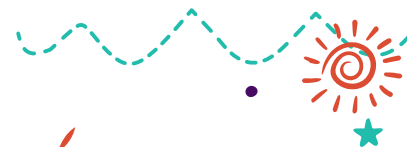
BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Mini Krokettes en Empanadillas 3-4 minuten op 175 graden.
2. Frituur de Taquitos en Quesadillas 2,5 minuten op 175 graden.
3. Frituur de zoete aardappelfrietjes 5 minuten op 175 graden.
4. Serveer alles mooi op een plank, gegarneerd met de overige ingrediënten.





MEDITERRANE BORRELPLANK



Verwen je gasten met een schitterende borrelplank met vleeswaren, kazen, vruchten en smaken van landen rond de Middellandse zee. De Mini Krokettjes Spinazie-kaas en Chorizo passen hier perfect bij. De plank maak je helemaal af met de Couscous Bites en de Empanadilla Kip Piri Piri.

INGREDIËNTEN:

- 3 Party Bites Mini Krokettjes Spinazie-kaas
- 3 Party Bites Mini Krokettjes Chorizo
- 5 Party Bites Couscous Bites
- 3 Party Bites Empanadillas Kip Piri Piri
- 5 Party Bites Taquitos
- Aioli
- Piri Piri mayo
- Mini mozzarellabolletjes
- Vijgen
- Rode druiven
- Groentechips
- Gesneden spinata
- Gesneden runderrookvlees
- Olijventapenade
- Gevulde peppadews

BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Empanadillas, Mini Krokettjes en Couscous Bites 3-4 minuten op 175 graden.
2. Frituur de Taquitos 2,5 minuten op 175 graden.
3. Serveer alles mooi op een plank, gegarneerd met de overige ingrediënten.



Laat je inspireren!





EMPANADILLA PLATTER

Next level nachos. Pimp je nachos door deze te serveren met onze Empanadillas Kip Piri Piri, Carne en Roti Masala. Hier verras je je gasten helemaal mee. Maak het af met wat verse veldsla, puntpaprika, rode uiringen en tomatensalsa.

INGREDIËNTEN:

- 3 Party Bites Empanadillas Kip Piri Piri
- 3 Party Bites Empanadillas Carne
- 3 Party Bites Empanadillas Roti Masala
- Tomatensalsa
- Veldsla
- Puntpaprika
- Guacamole
- Nachos
- Padrón of jalapeño in ringen
- Komkommerblokjes
- Mais
- Rode uiringen

BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Empanadillas 3-4 minuten op 175 graden.
2. Snij de puntpaprika in ringen en meng met de veldsla en komkommer.
3. Leg de nachos op het bord en dresseer hier de sla overheen.
4. Leg de Empanadillas op de sla en bestrooi met de rode uiringen en peperringen.
5. Serveer er tomatensalsa en guacamole bij.





THAISE SALADE

Een heerlijke Thaise salade maak je bijvoorbeeld met ingemaakte rode kool, wortelsliertjes, gebakken oesterzwam, cashew en chili. Til het gerecht naar een hoger level met Mini Krokettjes Tom Kha Kai.

INGREDIËNTEN:

- 3 Party Bites Mini Krokettjes Tom Kha Kai
- 100g rode kool kimchi
- 100g bimi (babybroccoli)
- 20g komkommer
- 20g wortelsliertjes
- 5g alfalfa
- 15g cashew
- Chili ringen
- 40g oesterzwammen
- ½ gekookt ei

BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Mini Krokettjes 3-4 minuten op 175 graden.
2. Bak de oesterzwammen kort in hete olie en blancheer de bimi heel kort.
3. Meng de rode kool kimchi met de komkommer, wortel, sesamzaad en alfalfa.
4. Meng de groenten en dresseer de groentesalade in een zwarte bowl en garneer met de Mini Krokettjes en de overige ingrediënten.



Geef jouw menukaart een twist!





COUSCOUS PITA

Nog verrassender in een pita broodje is de Couscous Bite. Maak dit af met wat pittige rucola, knapperige komkommer, kruidige vegan rozemarijnmayo.

INGREDIËNTEN:

- 4 Party Bites Couscous Bites
- 1 grote pita
- 10g rucola
- 20g tomaat
- 20g komkommer
- 30g vegan rozemarijnmayo
- 20g rode paprika
- 15g olijven

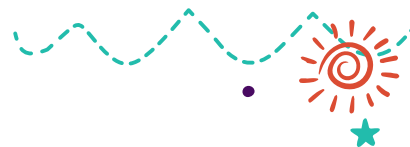
BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Couscous Bites 3-4 minuten op 175 graden.
2. Bak de pita af en snij doormidden.
3. Snij de komkommer, paprika en de tomaat in blokjes en meng met de rucola en een klein beetje vegan rozemarijnmayo.
4. Vul beide pitahelften met de salade en twee Couscous Bites.
5. Leg de twee halve gevulde pita's mooi op een bord en serveer de rest van de vegan rozemarijnmayo erbij.

Vegan



LOADED TAQUITOS



Loaded fries met een twist. De heerlijke krokante taquitos gevuld met mals rundvlees, bovenop zachte geitenkaas, verse rucola en romige guacamole. Een ware verrassing!

INGREDIËNTEN:

- 6 Party Bites Taquitos
- 15g rucola
- 15g mais
- 20g geitenkaas
- 10g lenteuiringen
- 30g guacamole
- cress

BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Taquitos 2,5 minuten op 175 graden.
2. Leg de hete Taquitos op een schaalteje en brokkel daar de geitenkaas over.
3. Zet dit kort onder de salamandergrill zodat de kaas iets smelt.
4. Leg de rucola in een mooi schaalteje of bord.
5. Serveer de Taquitos op de rucola en strooi daar de lenteui, mais en cress over.
6. Serveer met guacamole.



Laat je inspireren!





TOM KHA KAI MET RODE CURRY

Een Thaise variant op de surf 'n turf. Mooie grote garnalen in een rode curry crème geserveerd met krokante Mini Krokettjes Tom Kha Kai en gebakken shiitake. Een lust voor de tong.

INGREDIËNTEN:

- 2 Party Bites Mini Krokettjes Tom Kha Kai
- 100 ml milde rodcurrycrème
- 3 grote garnalen
- ½ papaya
- ½ rode paprika
- 30g komkommer
- 10g gebakken shiitake
- alfalfa
- cress

BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Mini Krokettjes 3-4 minuten op 175 graden.
2. Verwarm de milde rodcurrycrème en doe in een bowl.
3. Bak de grote garnalen en dresseer deze in het midden van de curry.
4. Leg hier de Mini Krokettjes op met de gebakken shiitake.
5. Snij de komkommer, paprika en papaya in kleine blokjes en breng op smaak met zout en peper.
6. Garneer met alfalfa en cress.



EMPANADILLA CARNE MET CHIMICHURRI

Het frisse en kruidige van een chimichurri samen met de Empanadilla Carne. Serveer het met een verse quinoa of couscous salade, gegrilde courgette en verse koriander. Lekker met gebakken Padrón pepers.

INGREDIËNTEN:

- 5 Party Bites Empanadillas Carne
- 30g chimichurri
- 60g couscous
- 20g zontomaat
- 10g rozijnen
- 1 gegrilde Padrón peper
- 30g gegrilde courgette
- Gesneden koriander

BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Empanadillas 3-4 minuten bij 175 graden.
2. Snij de Padrón peper door de helft en grill, doe dit ook met de plakken courgette.
3. Meng de couscous met de gesneden tomaat, rozijnen en de gesneden koriander tot een salade.
4. Dresseer de couscoussalade op een bord met de gegrilde Padrón, gegrilde courgette en de Empanadillas.
5. Serveer met een schaalje chimichurri.



Geef jouw menukaart een twist!



MEXICAN SALAD



Bonen, mais en gehakt. De basis van een Mexicaanse maaltijd. Voor deze salade maken we het af met verse avocado, een quinoa- of couscoussalade en tomaat. Maak de salade compleet door heerlijke krokante Taquitos erbij te serveren.

INGREDIËNTEN:

- 3 Party Bites Taquitos
- ¼ avocado
- Chiliringen
- 30g zwarte bonen
- 10g lenteui
- 20g geruld gehakt
- 20g mais
- Quinoa of couscoussalade
- 40g tomaat
- Gesneden Padrón peper

BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Taquitos 2,5 minuten op 175 graden.
2. Snij de tomaat in blokjes en meng met de quinoa of couscoussalade en de mais en dresseer op een bord.
3. Bak de zwarte bonen met het geruld gehakt licht en dresseer in de midden.
4. Leg hier de Taquitos op en garneer met slices avocado, chiliringen en Padrón.



MIDDEN-OOSTEN SALADE



Kikkererwten, couscous en aubergine. Maak deze Midden-Oosten salade compleet met verse veldsla en een mooie spies van Couscous Bites. Garneer met rode uiringen, granaatappelpitten en versgebakken pita.

INGREDIËNTEN:

- 3 Party Bites Couscous Bites
- 1 grote pita
- 10g veldsla
- 30g kikkererwten
- 20g tomaat
- 20g komkommer
- 20g rode uiringen
- 100g couscoussalade
- 40g gegrilde aubergine
- 15g granaatappelpitten
- ½ citroen

BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Couscous Bites 3-4 minuten op 175 graden.
2. Bak de pita af en snij in tweeën.
3. Snij de komkommer en de tomaat in blokjes en meng met de veldsla, rode uiringen en de couscoussalade.
4. Doe de couscoussalade in een bowl en garneer met de aubergine, granaatappelpitten en kikkererwten.
5. Rijg de Couscous Bites aan een spies en serveer deze op de bowl met de halve citroen.

Vegan



Laat je inspireren!





MINI KROKET SLIDERS

Verras je gasten met 3 heerlijke Mini Kroket sliders. Voor de lunch, borrel, starter of een high beer/ tea. Maak deze met de Mini Kroketjes Chorizo, Tom Kha Kai en Spinazie-kaas. Elke smaak een andere sensatie!

INGREDIËNTEN:

- 3 Party Bites Mini Kroketjes Chorizo
- 3 Party Bites Mini Kroketjes Tom Kha Kai
- 3 Party Bites Mini Kroketjes Spinazie-kaas
- 9 mini brioche buns
- 60g tomatensalsa
- 3 gesneden ingelegde uien
- 10g rucola
- 45g sriracha-mayo
- 30g gebakken shiitake
- Chiliringen
- 3 blaadjes suikersla
- 45g rozemarijnmayo
- 10g veldsla
- 15g olijven

BEREIDINGSWIJZE:

1. Snij de buns horizontaal doormidden.
2. Frituur de Mini Kroketjes 3-4 minuten op 175 graden.
 - a. Slider met Mini Kroketjes Chorizo
 - Besmeer de bun met tomatensalsa.
 - Leg de rucola en de ingelegde ui erop.
 - Leg de kroketjes erop en de bovenkant van de bun en steek een prikker met een ingelegde ui door de bun.
 - b. Slider met Mini Kroketjes Tom Kha Kai
 - Besmeer de bun met sriracha mayo.
 - Leg de suikersla en de chiliringen erop.
 - Leg de kroketjes erop en de bovenkant van de bun en steek een prikker met een chiliring door de bun.
 - c. Slider met Mini Kroketjes Spinazie-kaas
 - Besmeer de bun met rozemarijnmayo.
 - Leg de veldsla en de olijven erop.
 - Leg de kroketjes erop en de bovenkant van de bun en steek een prikker met een olijf door de bun.
3. Serveer ze op een mooie houten plank.





80 GRAM EMPANADA CARNE

Een grote Empanada Carne is lekker voor de lunch of voorgerecht. Serveer bijvoorbeeld met een frisse salade van avocado, tomaat en mais.



BEREIDINGSWIJZE:

1. Ontdooi de Empanada Carne en frituur 6-8 minuten op 175 graden of bak 10 minuten in de oven op 180 graden.
2. Snij de avocado in blokjes en besprenkel met het sap van de limoen.
3. Meng de veldsla met de mais, avocado en tomaat.
4. Leg mooi op een bordje.



INGREDIËNTEN:

- 1 Party Bites Empanada Carne 80 gram
- 30g veldsla
- 30g mais
- 30g tomaat in blokjes
- ¼ avocado
- ¼ limoen

80 GRAM LOADED EMPANADA CARNE

Een uniek gerecht of snack is de loaded empanada. Geniet van deze empanadas met geruld gehakt, tomatensalsa, Padrón pepers en verse koriander.



BEREIDINGSWIJZE:

1. Ontdooi de empanadas en frituur ze 6-8 minuten op 175 graden of bak 10 minuten in de oven op 180 graden.
2. Meng de veldsla met de mais en leg in een bakje.
3. Meng het warme rul gebakken gehakt met de tomatensalsa en top daar de empanadas mee af.
4. Doe hier een paar mooie slierten kaasmayo overheen.
5. Decoreer met de gesneden Padrón en de koriander.



INGREDIËNTEN:

- 2 Party Bites Empanadas Carne 80 gram
- 20g geruld gehakt
- 20g tomatensalsa
- 10g veldsla
- 10g mais
- 30g kaasmayo
- Padrón in ringen
- Gesneden koriander

Geef jouw menukaart een twist!





VERNIEUWENDE HARTIGE HAPJES MET VERFIJNDE SMAKEN.

www.partybite.nl

Neem voor meer informatie contact met ons op.

Party Bites
The Tapas Factory BV
Veilingweg 42, 3034 KB Rotterdam
Mail info@partybite.nl



Party Bites worden geproduceerd door
The Tapas Factory BV, onderdeel van Royal Smilde

