



Buffetten 2019

Koud buffet à € 22,50 per persoon

- Huzarensalade
- Salade kippendij met pesto, spek en pijnboompitten
- Warm gerookte zalm, forel en makreel
- Diverse Italiaanse hamsoorten met huisgemaakte compote
- Buitenlandse kaassoorten
- Carpaccio met pesto, pijnboompitten en Parmezaan
- Groene salade met twee soorten dressing
- Diverse koude sauzen
- Broodsoorten met smeersels

Warm buffet à € 23,50 per persoon

Vleesgerechten: Gemarineerde kipsaté met licht pittige satésaus
Gebraden procureur met champignonroomsaus

Visgerecht: Gepocheerde vissoorten met witte wijn-bieslooksaus

Garnituur: Ovenaardappelen
Groene kruidenrijst
Twee soorten warme groenten
Groene salade met pesto en witte-wijn dressing
3 rauwkostsalades

Koud en warm buffet à € 37,50 per persoon

Koude gerechten

- Huzarensalade
- Salade kippendij met pesto, spek en pijnboompitten
- Warm gerookte zalm, forel en makreel
- Diverse Italiaanse ham soorten met huisgemaakte compote
- Buitenlandse kaassoorten
- Carpaccio met pesto en pijnboompitten
- Groene salade met twee soorten dressing
- Diverse koude sauzen
- Broodsoorten met smeersels

Warme gerechten

- Gemarineerde kipsaté met Licht pittige satésaus
- Goed gevulde runderstoof (in de winter wildstoof)
- Marbre van paddenstoelen
- Gebraden procureur met champignonroomsaus
- Gepocheerde vissoorten en bieslooksaus
- Ovenaardappelen en aardappelpuree
- Groene kruidenrijst
- Twee soorten warme groenten

Bovenstaande is onze standaard informatie voor gezelschappen boven 20 personen.
Heeft u andere wensen? Wij maken u graag een passende offerte op maat.



Stampopotbuffet à € 19,50 per persoon

- Stampopot zuurkool
- Stampopot boerenkool
- Hutspot
- Bruine bonen met spek, gebakken uien en stroop
- Verse worst
- Rookworst
- 'Procureur' (pittig gekruid varkensvlees)
- Appelmoes
- Uitjes, augurken, piccalilly en mosterd

** 1 soort stampopot met spek, worst en bijbehorend garnituur, aan tafel geserveerd
€ 13,50 per persoon

Uitbreiding

- Gebakken bloedworst à €1,50 per persoon

Barbecuebuffet

Barbecuebuffet à € 22,50 per persoon

- Braadworst, kipfilet, saté
- Spareribs, gemarineerde karbonade
- Huzarensalade, salade kippendij met pesto en spek
- Diverse soorten rauwkost salades en sauzen (cocktail-, kerrie-, knoflook- en satésaus)
- Broodsoorten met kruidenboter

Luxe barbecuebuffet à € 31,50 per persoon

- Luxe broodsoorten met diverse smeersels
- Gemarineerde lamskoteletjes, diamanthaas
- Varkensoesters, gemarineerde kippendijsaté
- Runderhamburger
- Huzarensalade, salade kippendijen met pesto en spek
- Carpaccio met pijnboompitten en Parmezaan
- Satésaus, Stroganoffsous, diverse koude sauzen
- Verse fruit salade

Bovenstaande is onze standaard informatie voor gezelschappen boven 20 personen.
Heeft u andere wensen? Wij maken u graag een passende offerte op maat.



Hapjesbuffet

Hapjesbuffet à € 11,50 per persoon

- Tonijnsalade
- Salade kippendij met spek en pesto
- Gerookte pepermakreel
- Gerookte zalm
- Gevulde eieren, in lagen geserveerd
- Wrap met pulled pork en uiencompote
- Droge worst, leverworst
- Vlees en vishapje op brood
- Spaanse hamsoorten
- Kaasplank met buitenlandse kazen
- broodsoorten met diverse smeersels
- Bittergarnituur warm

Dessertbuffetten

Dessertbuffet 1 à € 9,95 per persoon:

- Chocolademousse
- Frambozen bavarois
- Meloen bavarois
- Chocolade bavarois
- Vanille-ijs
- Chocolade sachertaart
- Warme chocoladesaus
- Slagroom
- Spekkoek
- Vers fruit
- Vruchtensaus

Dessertbuffet 2 à € 12,00 per persoon:

- Tiramisu
- Profiterol witte chocolade
- Mango bavarois
- Bosvruchten bavarois
- Omelet sibérienne
- Karamel ijstaart
- Diverse longueurs
- Bombe van pure chocolade
- Vanille-ijs
- Vers fruit
- Warme chocoladesaus

Grand dessert uitgeserveerd

- Huisgemaakte parfait € 1,80 per persoon
- Petit fours € 2,50 per persoon
- Bonbons € 1,50 per persoon
- Sorbetijs € 1,50 per persoon
- Yoghurtijs € 1,50 per persoon
- Kaas € 2,50 per persoon

Bovenstaande is onze standaard informatie voor gezelschappen boven 20 personen.
Heeft u andere wensen? Wij maken u graag een passende offerte op maat.