

Buffetten

Voor u hebben wij verschillende buffetten samengesteld. Heeft u iets anders in gedachten, denkt u aan een thema of heeft u een bepaald budget? Neem dan gerust contact met ons op. Wij maken graag een passende offerte voor u. Buffetten zijn te reserveren vanaf 20 personen.

Hollandse Stampot Buffet à 18,50 per persoon

Keuze vooraf uit 2 stampotten en 2 soorten vlees (inclusief kalfsjus)

Stampot andijvie	Runderrookworst
Stampot rauwe andijvie	Vega rookworst
Hutspot (wortels en uien)	Varkensrookworst
Stampot hete bliksem (appels)	Sucade lappen
Stampot zuurkool	Warme beenham
	Gegaarde buikspek

Oosters Buffet à 31,50 per persoon

Nasi – gebakken rijst met groenten
Bami – tarwe noodles met groenten
Stokje saté – gemarineerde kippenblokjes op een stokje met pindasaus en krokante uitjes
Zoetzure kip – kipfilet reepjes in zoetzure saus met ananas
Soya beef – biefstuk reepjes met soya saus, oosterse groenten en paprika
Kroepoek en atjar – gefrituurde garnalen crackers met zure groenten gekleurd met kurkuma

Italiaans Buffet à 31,50 per persoon

Twee soorten pasta – gekookte spaghetti en pasta penne
Pomodori tomatensaus - rundergehaktballetjes in en basilicum
Champignonsaus – romige vegetarische saus met champignons en lente ui
Broccoli – vers gekookte broccoli met amandelen
Ratatouille – courgette, aubergine en ui in tomatensaus, tijm en rozemarijn
Vitello tonato – dun gesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise, olijven, zon gedroogde tomaten en kappertjes
Salade – gemengde salade met rucola, salami, puntpaprika en Aceto Balsamico

Europees Buffet à 33,- per persoon

Tomatensoep – romige Hollandse tomatensoep met basilicum
Mini hamburgers – runderburgers met tomaat, augurk en truffelmayonaise
Stokje saté - gemarineerde kippenblokjes op een stokje met pindasaus en krokante uitjes
Gamba's – grote gamba's in zoutzure saus op basis van tomaat en ananas, paprika en lente uit
Nicoise salade – salade met tonijn, haricoverts, gekookte ei, tomaat, olijven, kappertjes en rode ui
Geitenkaas salade – vegetarische salade met geitenkaas, pijnboompit, walnoot, honing en croutons
Carpaccio – dungseden runderhaas met walnootdressing, spekjes, bieslook, zongedroogde tomaat en rucola
Vitello tonato – dun gesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise, olijven, zon gedroogde tomaten en kappertjes
Huisgemaakte frietjes met mayonaise en ketchup

Dessert Buffet à 14,50 per persoon

Chocolade brownie met slagroom

Cheesecake met roodfruit en ijs

Warme chocolade taartje met gepocheerde peer en sesamijs

Rood fruit salade

IJs, drie bollen met slagroom
