

Buffet

Stel zelf uw ideale buffet samen. Hieronder treft u gerechten aan welke zoal mogelijk zijn. Heeft u liever een andere saus bij een gerecht of een geheel ander gerecht? Alles is bespreekbaar. We denken graag met u mee om alles naar wens in te vullen. Zoals bijvoorbeeld een persoonlijke menukaart. Wij verzorgen uw diner graag tot in de puntjes. Eventueel behoort een zaal exclusief voor uw gezelschap ook tot de mogelijkheden.

De Prijzen zijn per persoon. We kunnen deze gerechten aanbieden indien vooraf besproken.

Ons advies is om in totaal minimaal 6 gerechten (3- voor en 3 hoofdgerechten te kiezen). Indien gewenst aangevuld met een dessertbuffet bestaande uit +/- 3 verschillende gerechten.

Zowel het voor- als het hoofdgerecht bevat standaard vers afgebakken stokbrood en kruidenboter.

Voorgerechten buffet

Keuze uit de volgende huisgemaakte salades

€ 2,50

De salades worden met passende garnering opgemaakt

Zalmsalade

Huisgemaakte salade van zalm

Garnalensalade

Salade van Hollandse garnalen, rivierkreeftstaartjes, avocado en appel

Tonijnsalade

Salade van tonijn met een frisse yoghurtsaus

Salade Niçoise

Salade van gemengde sla, tonijn, ansjovis, komkommer, ei, sperziebonen, en croutons

Huzarensalade

Huisgemaakte salade van rundvlees

Kipkerrie salade

Huisgemaakte salade van kerrie, kip, rijst en ananas met kerriemayonaise

Groene salade

Salade van gemengde sla, komkommer, olijven, sperziebonen, fetakaas, spekjes en croutons

Aardappelsalade

Huisgemaakte salade van aardappel, spekjes en bieslook

Waldorfsalade

Huisgemaakte salade van selderij, appel en walnoten

Pastasalade

Huisgemaakte salade van pasta, rode pesto, courgette en fetakaas

Keuze uit de volgende visgerechten:

Gerookte zalm met bieslooksous

€ 4,50

Zalm uit Scandinavië

Gravad Lax

€ 4,50

Gemarineerde zalm uit Noorwegen

Gerookte paling

€ 4,50

Gerookte Europese aal

Gerookte makreel

€ 2,50

Makreel uit de Atlantische oceaan

Haringfilet met uitje

€ 2,50

Haring uit de Hollandse Noordzee

Keuze uit de volgende koude gerechten:

€ 3,00

Parmaham met meloen

Gedroogde rauwe ham uit Parma met galiameloen

Carpaccio

Dun gesneden rundvlees met dressing, rucola, oude kaas en pijnboompitjes (+ € 2,00)

Mozzarella met pommedori tomaat en verse basilicum

Spiesjes van mozzarellabolletjes

Keuze uit de volgende warme gerechten:

€ 4,00

Soep

smaak in overleg vast te stellen

Quiche lorraine

Hartig taartje met kaas en spekjes

Andere smeersels voor het stokbrood naar keuze

€ 1,00 p.s

- Aiolie
- Tapenade (kaas, olijven of tomaat)
- Humus van kikkererwten

Hoofdgerechten buffet

Het hoofdgerechten buffet is uit te breiden met salade met diverse dressings en toppings (+€ 3,00)

Keuze uit de volgende gerechten

€ 6,50

Kipfilet geserveerd met gevulde kerriesaus
De kerriesaus is te vervangen voor een andere saus in overleg

Kipsaté in pindasaus
een van oorsprong Indonesisch en Maleisisch kip gerecht

Pompoencurry Kruidig gerecht met pompoen, komijn, knoflook, rode peper,
geitenkaas en blauwe kaas

Warme beenham langzaam gegaard met cranberrysaus en honing-mosterdsaus

€ 8,50

Zeewolffilet met kreeftensaus uit de Noordelijke Atlantische oceaan

Zalmfilet met tomaat-basilicumsaus uit Scandinavië

Varkenshaas met paddenstoelensaus de meest malse spier van het varken

€ 11,50

Kalfsentrecôte met mosterdsaus premium gesneden stuk vlees van de dunne lende
met een klein vetrandje

Ossenhaas met rode portsaus het meest malse vlees van het rund

Wildstoofpot op basis van wild uit het seizoen

Pittige Black Tiger garnalen uit de Indische oceaan met pittige saus

Boeuf Stroganoff rundvlees met saus van paprika, ui, champignons, tomaat en wodka

Bij elke hoofdgerecht keuze uit 1 van de volgende bijgerechten

Frites
aardappels uit de oven in de schil
Pasta (Fusilli)
Aardappelpuree
Gekookte aardappels
Pommes Duchesse
Aardappelkroketter
Gele rijst
Groentengarnituur

Extra bijgerechten

€ 2,00

Verse pasta
Gebakken krieltjes met rozemarijn
Gepofte aardappels met roomkaas

Desserts buffet

Keuze uit de volgende dessert gerechten:

€ 3,00

Oud-Hollandse bavarois in diverse smaken

Mini Omelet Sibérienne IJsgerecht bestaande uit ijs, cake en opgeklopt eiwit

Geflambeerde kersen met kaneelijs er wordt alcohol aan het gerecht toegevoegd en nadien in brand gestoken

Chocoladebrownie Chocoladetaartje met noten en chocoladevlokken

Ambachtelijke ijstaart Keuze uit: aardbeien, amaretto, ananas, appeltaart, banaan, bosvruchten, chocolade, hazelnoot, kersen, koffie en kokos.

Crêpe Suzette Flensje met sinaasappelsaus

IJslolie Keuze uit: karamelijs met melkchocolade of aardbeienijs met witte chocolade

Vers fruitsalade Frisse salade van diverse fruitsoorten

New York cheesecake Kwarktaart geserveerd met bosbessensaus

Chocoladefontein Warme chocolade met diverse soorten fruit en koekjes

Het is tevens mogelijk om een Grand dessert te kiezen voor uw hele gezelschap, deze wordt dan uitgeserveerd
Assortiment van diverse nagerechten

€ 10,00

Andere gerechten zijn altijd bespreekbaar. We denken graag met u mee om alles naar wens in te vullen. Zoals bijvoorbeeld een persoonlijke menukaart. Wij verzorgen uw diner graag tot in de puntjes.
Eventueel behoort een zaal exclusief voor uw gezelschap ook tot de mogelijkheden.

De Prijzen zijn per persoon. We kunnen dit arrangement aanbieden indien vooraf besproken.