



BUFFET vanaf 30 personen



Onderstaand treft u een aantal voorstellen van onze speciaal buffetten en keuzebuffetten aan, maar vraag gerust naar de verdere mogelijkheden die wij u kunnen bieden!

SPECIAAL BUFFETTEN

De speciaal buffetten zijn in zijn geheel samengesteld, u hoeft alleen nog maar een keuze uit onze diverse speciaal buffetten te maken en dit te bestellen!

Koud buffet	€ 19.00
Tapas buffet	€ 21.00
Pasta buffet	€ 17.00
Mediterraans buffet	€ 24.00
Stamppot buffet	€ 19.00
Winter buffet	€ 24.00

KEUZEBUFFET

Stel zelf uw buffet samen! Onderstaand vindt u alle onderdelen waar een keuzebuffet uit kan bestaan. U kunt zelf een goed uitgebalanceerd buffet samenstellen met de gerechten van uw voorkeur. In de tabellen vindt u de mogelijkheden en de bijbehorende prijzen. Elke tabel geeft aan hoeveel gerechten u per onderdeel kunt uitkiezen. Alle buffetten worden standaard aangeboden met brood en smeersels.

KEUZEBUFFET	I	II	III	IV	V	VI
MAALTIJDSALADES/KOUDE SCHOTEL	1	3	2	2	2	2
GROENTEN/GROENE SALADES	3	3	3	3	3	3
WARME GERECHTEN	1	X	1	2	2	3
WARME BIJGERECHTEN	1	X	2	2	2	2
COMPONENTEN	X	1	X	X	1	1
PRIJS (EXCL. BTW)	€ 17.00	€ 18.00	€ 20.00	€ 22.00	€ 24.00	€ 26.00

DESSERTS

DESSERT COUPE	€ 6.50
GRAND DESSERTBUFFET	€ 10.50

Alle buffetten zijn met bovenstaande samenstelling in de juiste verhoudingen. Al deze buffetten zijn gebaseerd op een totaalgewicht van ca. 650 gram per persoon. Dit staat gelijk aan een stevige maaltijd.

Personeel Indien u een van de bovenstaande keuzebuffetten of speciaal buffetten kiest, wordt er enkel bediening ingezet voor het op- en afbouwen van uw catering. Een drankarrangement in combinatie met een buffet is inclusief bediening (hierin is 1,5 uur op- en afbouw van de goederen inbegrepen). Wij rekenen 1 cateringmedewerker per 50 personen. Een kok achter het buffet is optioneel voor € 37,50 per kok per uur. De minimale afname is 4 uur per kok.

Meubilair, inrichting en servies Buffetten zijn inclusief linnen, borden, bestek en toebehoren. Meubilair is extra in te huren, vraag ons naar de mogelijkheden!

Alle bovengenoemde tarieven zijn exclusief btw. Per 01-01-2019 betreft btw laag 9%.



KEUZE BUFFET

SOEPEN

Diverse heerlijke soepen in overleg (afgestemd op het seizoen). Geserveerd met brood en smeersels. Vraag naar de mogelijkheden of suggesties!

MAALTIJDSALADES/KOUDE SCHOTEL

- **Pasta fusilli/tonijnsalade (koud)**

Een salade van tri colore fusilli met tonijn, lente ui, kappertjes en een roomdressing gearneerd met diverse soorten vis.

- **Huisgemaakte rundvleessalade**

Een salade op basis van rundvlees, rijkelijk gearneerd met diverse soorten vleeswaren en bijpassend garnituur.

- **Luxe aardappel/vissalade**

Een vissalade gearneerd met diverse soorten vis en zeevruchten met lollo rosso, citroen en dille.

- **Appel/aardappelsalade**

Een salade van aardappel met appel, rijkelijk gearneerd met vers fruit.

- **Waldorfsalade**

Een salade van selderij met appel, walnoten en kip. Gearneerd met vers fruit.

- **Mexicaanse aardappelsalade**

Een salade van aardappel met paprika, maïs en verse koriander op smaak gebracht met Mexicaanse kruiden.

GROENTE/GROENE SALADES

- **Tomaten salade**

Verse tomatensalade met verse basilicum en balsamico azijn.

- **Gemengde bladsla salade**

Een salade van eikenbladsla, lollo rosso, rucola, komkommer, tomaat, pijnboompitten en een lichte dressing.

- **Salade Niçoise**

Een bladsalade met tonijn, paprika, lente ui, olijven en een Franse dressing.

- **Salade haricots verts**

Salade van verse haricots verts met spek, crouton, tomaat, rode uitjes en mosterd dressing.

- **Griekse salade**

Salade van diverse slasoorten met paprika, tomaat, komkommer, olijven en feta op smaak gebracht met olijfolie en verse basilicum.

- **Roquefort kaas gecombineerd met zoet en zout**

Een combinatie van Roquefort, peer en een frisse frambozen dressing en spekcrouton met rucola.

- **Wintersalade**

Verse salade met diverse kool, radijs, winterpeen en kruidendressing.

- **Stoofpeertjes**

Heerlijke stoofperen: koud geserveerd.

- **Chinese koolsalade**

Een salade van diverse kool, oosterse groente en een frisse dressing.





- **Komkommer salade**

Verse komkommersalade met bieslook en een dille dressing.

WARME GERECHTEN

- **Warme beenham**

Warme beenham; vers van het mes geserveerd met port/tijm saus.

- **Albondigas**

Spaanse gehaktballetjes in een goed gevulde tomatensaus.

- **Boeuf Bourguignon**

Stoofpot van rundvlees met sjalotten, op smaak gebracht met verse kruiden en gesmoord in een rode wijnsaus.

- **Javaanse schotel**

Rundvleesreepjes geserveerd in een pittige oosterse saus, goed gevuld met verse groenten.

- **Varkenshaas in champignonroomsaus**

Stukjes varkenshaas geserveerd in een romige saus van champignons.

- **Pikante kung-bo kip**

Stukjes gemarineerde kip geserveerd in een licht pikante saus met roergebakken groenten.

- **Kipsaté Heerlijk**

Gemarineerde saté op stokjes (3 p.p.) met een Indonesische satésaus.

- **Provençaalse visschotel**

Visschotel uit de oven van diversen soorten vis, groenten en Provençaalse kruiden.

- **Franse kabeljauwschotel**

Kabeljauwmoten gestoofd in witte wijn met citroen en dille.

- **Lasagne originale***

Ovenschotel van pastalaagjes met een vulling van tomaat en gehakt.

- **Lasagne vegetarisch***

Ovenschotel van pastalaagjes met een vulling van groenten, kruiden en Ricotta kaas.

- **Tagliatelle carbonara***

Pasta tagliatelle met een warme spek/kaas saus.

- **Tagliatelle vegetarisch***

Pasta tagliatelle met een kaas/kruidensaus en bestrooid met walnoten.

- **Spaghetti bolognese***

Pasta spaghetti met verse Italiaanse bolognese saus. Geserveerd met geraspte kaas.

* Kiest u een van deze gerechten dan vervalt er een warm bijgerecht.





WARME BIJGERECHTEN

- **Pommes duchesse**
Vers gebakken aardappelrozetjes
- **Pommes du frites**
Vers gebakken frieten
- **Pommes du gratin**
Gegratineerde aardappel uit de oven
- **Patatas bravas**
Spaans gekruide aardappelpartjes uit de oven
- **Pommes du mediterrane**
Franse aardappeltjes uit de oven met verse rozemarijn
- **Gebakken aardappels**
Vers gebakken aardappelblokjes
- **Aardappelpuree**
Gepureerde aardappelen
- **Rösti**
Vers gebakken aardappelpannenkoek
- **Pandan rijst**
Geurige witte rijst
- **Meergranen rijst**
Heerlijke rijst met diversen granen

COMPONENTEN

- **Kaasplateau**
Diversen soorten binnen- en buitenlandse kazen aangeboden met toast
- **Plateau du paté**
Diversen soorten paté zoals wildpaté, champignonpaté en peperpaté
- **Ardennen schotel**
Een plateau met diversen soorten luxe vleeswaren zoals fricandeau, Belgische gegrilde ham, Ardenner paté en Ardennerham aangeboden met toast.

DESSERT

- **Dessertcoupe**
Een compote van rood fruit en rabarber met een topping van witte chocolademousse en Sambuca
- **Tiramisu**
- **Yoghurt fruit dessert**

GRAND DESSERT BUFFET

Een rijkelijk gevuld dessertbuffet met diverse soorten bavarois, chocolade mousse, 2 soorten laagjescakes, vers fruit, red velvet en carrot cake, slagroom, diverse sauzen en toppings.



SPECIAAL BUFFETTEN



KOUD BUFFET

€ 19 pp

- **Rundvleessalade**
Een salade op basis van rundvlees, rijkelijk gegarneerd met diverse vleeswaren zoals fricandeau, salami, rosbief en bijpassend garnituur.
- **Luxe vissalade**
Een vissalade gegarneerd met diversen soorten vis gegarneerd met lollo rosso, citroen en dille.
- **Appel/aardappelsalade (vegetarisch)**
Een salade van aardappel, met appel, selderij, noten en rijkelijk gegarneerd met diverse soorten vers fruit.
- **Tomaten salade**
Verse tomatensalade met verse basilicum en balsamicoazijn.
- **Gemengde salade (vegetarisch)**
Een salade van gemengde bladsla met komkommer, tomaat, pijnboompitten en een lichte kruidendressing.
- **Franse koolsalade**
Koolsalade met appel, rozijn en wijndressing.
- **Brood met smeersels**

TAPAS BUFFET

€ 21 pp

- **Spaanse salada patatas el piñas**
Salade op basis van aardappel met verse ananas, gegarneerd met diverse soorten fruit.
- **Tomaten salade**
Verse tomatensalade met verse basilicum en balsamico-azijn.
- **Salada rosso**
Salade van lollo rosso rijkelijk gevuld met paprika, tomaat, rode ui, Serano ham en besprenkeld met frambozendressing.
- **Albondigas Spaanse**
Gehaktballetjes in een goed gevulde tomatensaus.
- **Paella schotel**
Warme paella schotel, Catalaans gekruid en gevuld met diverse zeevruchten.
- **Pollo al ajillo**
Warme, gekruide kippenpootjes met knoflook.
- **Patatas bravas**
Pittig, gekruide, gebakken aardappelpartjes.
- **Diverse kleine tapas gerechten zoals:**
 - Calamaris
 - Diverse olijven
 - Chorizo worstjes
 - Gemarineerde gamba's en ansjovis
 - Diversen soorten brood met smeersels



PASTA BUFFET € 17 pp

- **Taglitelle Carbonara (warm)**
Pasta tagliatelle met een traditionele, Italiaanse spek/kaas saus.
- **Spaghetti Bolognese (warm)**
Pasta spaghetti met verse, Italiaanse bolognese saus geserveerd met geraspte kaas.
- **Pasta/vis schotel**
Een salade van pasta met tonijn, lente ui, kappertjes, een roomdressing en gegarneerd met gerookte vis.
- **Groene salade**
Een salade van gemengde bladsla en groenten van het seizoen.
- **Tomaten salade**
Verse tomatensalade met verse basilicum en balsamico azijn.
- **Brood & smeersels**
- **Olijven en zongedroogde tomaten**

MEDITERRAANS BUFFET € 24 pp

- **Salade tomaat/mozzarella**
Tomaten salade met buffel mozzarella, rucola, verse basilicum en balsamicodressing.
- **Mediterrane salade**
Knapperige bladsalade met gedroogde tomaatjes, olijven, feta, verse basilicum en balsamico dressing.
- **Luxe vissalade**
Een vissalade gegarneerd met diverse gerookte vis, citroen en dille.
- **Bonbons van aardappel en truffel**
Aardappel/truffelsalade verpakt in carpaccio vlees gegarneerd met Parmezaanse kaas.
- **Schotel van Italiaanse vleeswaren**
Heerlijke Italiaanse vleeswaren zoals Parma ham, Mortadella, Fuet worst en salami Felino.
- **Stoofschotel**
Toscane Stoofschotel van rundvlees met gedroogde tomaat, olijven en verse kruiden.
- **Zalmschotel**
Zalmfilet bedekt met een saus van tomaat en basilicum.
- **Aardappels**
Toscane Roseval aardappels uit de oven met rozemarijn en knoflook.
- **Brood & smeersels**
- **Olijven en zongedroogde tomaten**



STAMPPOTBUFFET

€ 19 pp

- **Stampotten**

Verse stampot boerenkool. Verse stampot peen en uien. Verse stampot/zuurkoolschotel gegratineerd uit de oven.

- **Vleesgerechten**

Verse rookworst. Winterse stoofschotel.

- **Wintersalade**

Winterse koolsalade met appel, rode biet, rozijnen en spekjes en een yoghurt dressing.

- **Appel/peren compote**

Huisgemaakte appelmoes met kaneel en stukjes peer.

- **Stoofpeertjes**

Peertjes gestoofd op grootmoeders wijze.

- **Brood & Smeersels**

WINTERBUFFET

€ 24 pp

- **Pittige groene wintersalade**

Groene salade met gestoofde Gieser Wilderman stoofperen, Gorgonzola Dolce en walnoot afgemaakt met een gekarameliseerde balsamico dressing.

- **Koolsalade**

Salade van diverse kool, rozijnen, appel, noten en romige dressing.

- **Applelicious salade**

Een salade van knolselderij, aardappel met appel en rijkelijk gegarneerd met blauwe kaas, gemarineerde appel, rode ui en kaascrouton.

- **Winterse stoofpot**

Stoofpot van rundvlees gestoofd met ui, zilverui, wortel en groenten, gesmoord met verse kruiden, laurier, kruidnagel en rode wijn.

- **Pulled pork**

Langzaam gegaard varkensvlees aangeboden met koolsalade.

- **Stampot peen & uien**

Stampot uit de oven met peen & uien.

- **Aardappel gebakken**

Kruimig gebakken aardappel

- **Grootmoeders appelcompote**

Huisgemaakt appelcompote met kaneel en steranijs.

- **Stoofpeertjes met kaneel**

Heerlijke stoofpeertjes bereid op grootmoeders wijze.

- **Brood met smeersels**

