



# 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	X	3	2	2	2	3
GROENTEN/GROENE SALADES	3	3	2	3	3	3
WARME GERECHTEN	1	X	1	2	2	3
WARME BIJGERECHTEN	1	X	2	2	3	2
<b>PRIJS (EXCL. BTW)</b>	<b>€ 17.00</b>	<b>€ 18.00</b>	<b>€ 20.00</b>	<b>€ 22.00</b>	<b>€ 24.00</b>	<b>€ 26.00</b>

## DESSERTS

DESSERT COUPE	€ 6.50
GRAND DESSERTBUFFET	€ 10.50
KAASPLATEAU	€ 7.00

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 smearsels. 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 zoals zalm, heilbot, garnalen 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.

### ● Pastasalade

Een salade van pasta met kip, pesto en Parmezaanse kaas.

### ● Bulgur salade

Een salade van bulgur met geitenkaas en zuidvruchten.

### ● Midden oosterse salade

Een salade met peulvruchten, kikkererwten, linzen, gegrilde groenten met een dressing van ras el hanout.

### ● Kaasplateau

Diverse soorten binnen- en buitenlandse kazen aangeboden met toast.

### ● Ardenne schotel

Een plateau met diverse soorten luxe vleeswaren zoals: fricandeau, gegrilde ham, ardenne paté en Ardenne ham aangeboden met toast.





## 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.

- **Meloen salade** (alleen in het seizoen)

Verse soorten meloen

- **Groene salade**

Diverse slasoorten met komkommer, groene paprika en boontjes.

- **Salade gegrilde groenten**

Een salade van rucola en een assortiment van gegrilde groenten.

- **Bieten & Knol salade**

Een salade gebaseerd op diverse bietsoorten zoals chioggia, rode en gele biet en knollen als meiraap, koolrabi en venkel.

- **Zoet zure salade**

Een frisse salade met paksoi, wortel, bamboe, taugé en pinda's.

- **Gepickelde groenten**

Een zoetzure salade van diverse groenten.





## WARME GERECHTEN

- **Warme beenham**

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

- **Varkenshaas in champignonroomsaus**

Stukjes varkenshaas geserveerd in een romige saus van champignons.

- **Pulled pork**

Rilette van zacht geeraard varkensvlees met BBQ saus

- **Rollade**

Gevuld varkensvlees met een saus van port en tijm

-of-

Een gevulde rollade van kip met roomsaus

- **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.

- **Hazenpeper** (alleen in het seizoen)

Stoofpot van haas op smaak gebracht met verse kruiden en gesmoord in rode wijn en kruidenmelange.

- **Pikante kung-bo kip**

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

- **Oosterse kip**

Gemarineerde kippendijen met een Indonesische satésaus.

- **Brabantse hoender**

Kruidig gemarineerde kip drumsticks

- **Kipschotel**

Gemarineerde kip in een tomatensaus met pure chocolade

- **Provençaaalse visschotel**

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

- **Franse kabeljauwschotel**

Kabeljauwmoten gestoofd in witte wijn met citroen en dille.

- **Zalmschotel**

Een klassieke scotel van zalmfilet en Hollandaise saus

- **Lasagne originale\*** ook vegetarisch mogelijk

Ovenschotel van pastalaagjes met een vulling van tomaat en gehakt.

- **Tagliatelle carbonara\*** ook vegetarisch mogelijk

Pasta tagliatelle met een warme spek/kaas saus.

- **Spaghetti bolognese\*** ook vegetarisch mogelijk

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

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







## WARMES BIJGERECHTEN

- **Pommes duchesse**  
Vers gebakken aardappelrozetjes
- **Frites**  
Vers gebakken frieten
- **Aardappel gratin**  
Gegratineerde aardappel uit de oven
- **Patatas bravas**  
Spaans gekruide aardappelpartjes uit de oven
- **Roseval**  
Roseval aardappeltjes uit de oven met verse rozemarijn
- **Gebakken aardappels**  
Vers gebakken aardappelblokjes
- **Aardappelpuree**  
Gepureerde aardappelen
- **Aardappel & Pastinaak puree**  
Gepureerde aardappelen en pastinaak
- **Rösti**  
Vers gebakken aardappelpannenkoek
- **Pandan rijst**  
Geurige witte rijst
- **Meergranen rijst**  
Heerlijke rijst met diversen granen
- **Parelgort**  
Parelgort met truffel
- **Couscous**  
Couscous met gegrilde groenten
- **Bulgur**  
Bulgur met abrikoos en dadel
- **Wortels**  
Geroosterde wortels in alle kleuren
- **Groenten**  
Gegrilde vergeten groenten zoals bieten, knollen en wortels
- **Ratatouille**  
Een lekkere mix van een rijk assortiment aan groenten
- **Hartige taart**  
van kaas, ham en broccoli





## DESSERT

- **Eton Mess**

Gemarineerd roodfruit met luchtige mousse en merengue

- **Chocolade dessert**

Pure chocolade mousse met laagjes van luchtige cake en topping van koekkrumels

## GRAND DESSERT BUFFET va. 25 personen

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 gearneerd met diverse vleeswaren zoals fricandeau, salami, rosbief en bijpassend garnituur.

- **Luxe vissalade**

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

- **Appel/aardappelsalade (vegetarisch)**

Een salade van aardappel, met appel, selderij, noten en rijkelijk gearneerd 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, gearneerd 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

- **Tagliatelle 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**

