

## Buffet op uw locatie (vanaf 30 personen)

Onderstaand treft u een aantal voorstellen van onze speciaal- en keuzebuffetten aan.

Wij attenderen u er graag op dat naast de onderstaande opties uw buffet geheel is aan te passen aan uw wensen. Wij zijn u graag van dienst!

**Alle buffetten worden bij levering geheel voor u opgezet.**

**Onderstaande prijzen zijn inclusief borden, bestek, toebehoren en servetten.**

### Keuze buffet

U kunt zelf een goed uitgebalanceerd buffet samenstellen met de gerechten van uw voorkeur.

Elke tabel geeft aan hoeveel gerechten u per onderdeel kunt uitkiezen.

De gerechten staan uitgeschreven vanaf pagina 3

Keuze buffet   Vanaf 30 personen	I	II	III	IV	V	VI
Maaltijdsalades   Koude schotels		3	2	2	2	3
Groenten   Groene salades	2	3	2	2	3	3
Warme gerechten	1		1	2	3	3
Warme bijgerechten	1		2	2	2	3
Brood met diverse smeersels	1	1	1	1	1	1
Prijzen INCL. BTW p.p.	21,50	22,50	25,-	28,-	30,-	32,-
Prijzen EXCL. BTW p.p.	19,75	20,65	22,95	25,70	27,55	29,40

### Speciaal buffet

De speciaal buffetten zijn in zijn geheel samengesteld,

Een compleet buffet zonder keuzestress.

De inhoud van deze buffetten staan uitgeschreven vanaf pagina 5

Speciaal buffet   Vanaf 30 personen	Prijs INCL. BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Pasta buffet	20,-	18,35
Stamppot buffet	22,-	20,20
Koud buffet	23,-	21,10
Tapas buffet	26,-	23,85
Mediterraans buffet	28,-	25,70
Winter buffet	27,-	24,80

### Soep

Diverse soepen in overleg (afgestemd op het seizoen).

Geserveerd met brood en smeersels. Vraag naar de mogelijkheden of suggesties!

Soep   1 keuze	Prijs INCL. BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Kleine portie	3,50	3,20
Grote portie	4,80	4,40

Soep   2 keuzes	Prijs INCL. BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Kleine portie	5,50	5,05
Grote portie	6,80	6,25



## Dessert

Sluit het buffet af met een heerlijk dessert.

Dessert	Prijs INCL.BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
Eton Mess	7,-	6,45
Tiramisu	7,-	6,45
Kaas plateau	10,-	9,20
Witte chocolade cheesecake	7,50	6,90

### Eton Mess

Gemarineerd roodfruit met luchtige mousse en merengue

### Tiramisu

Het klassieke Italiaanse dessert

### Kaas plateau

Diverse kazen en een assortiment van vijgenbrood, appelstroop, compôte en toast

### Witte chocolade cheesecake

Witte chocolade cheesecake met een mousse van pure chocolade en een kletskep van framboos

## Dranken

### Drank arrangement

Een onbeperkt drankassortiment met flesjes bier, huiswijnen (2 soorten wit en 2 soorten rood), diverse frisdranken en twee soorten vruchtensappen

**De prijs van dit drankarrangement is inclusief bedienend personeel.**

**Barbuffet, bijpassend glaswerk, koelers en ijsblokjes**

Drank arrangement   Vanaf 30 personen	Prijs INCL.BTW p.p.	Prijs EXCL. BTW p.p.
2,5 uur	18,50	16,-
Verlenging (per halfuur)	4,50	4,-

## Prijslijst meubilair en glaswerk

Meubilair	Prijs INCL.BTW	Prijs EXCL.BTW
Buffetdeel	35,-	28,95
Statafel	25,-	20,70
Tent (6x4 zwart)	100,-	82,65
Glaswerk	Prijs INCL.BTW	Prijs EXCL.BTW
Krat bierglazen   64 stuks	15,-	12,40
Krat wijnglazen   50 stuks	15,-	12,40
Krat longdrinks   50 stuks	15,-	12,40
Krat bierglazen   64 stuks	15,-	12,40
Krat champagne flutes 50 stuks	15,-	12,40
Box met ijsblokjes en diverse koelers	12,50	11,45
Afwaskosten glaswerk	35,-	32,10





## Keuze buffet

### Maaltijdsalades / Koude schotels

#### ● Pasta fusilli/tonijnsalade (koud)

Een salade van tri colore fusilli met tonijn, lente ui, kappertjes en een romige dressing 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 gemengde sla, citroen en dille.

#### ● Mexicaanse aardappelsalade

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

#### ● Pastasalade/ kip-pesto

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.

### Groentes / Groene salades

#### ● Tomatensalade

Verse tomatensalade met verse basilicum en balsamico azijn.

#### ● Gemengde 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.

#### ● Griekse salade

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

#### ● Wintersalade

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

#### ● Stoofpeertjes

Heerlijke stoofperen: koud geserveerd.

### Groentes / Groene salades

#### ● Chinese koolsalade

Een salade van diverse kool, Oosterse groente en een frisse 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.





## Keuze buffet

### Warme gerechten

- **Warme beenham**

Warme beenham geserveerd met port/tijm saus.

- **Varkenshaas in champignonroomsaus**

Stukjes varkenshaas geserveerd in een romige champignonsaus

- **Pulled pork**

Rilette van zacht gegaard varkensvlees met BBQ saus

- **Rollade**

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 (saté)**

Gemarineerde kippendijen met een Indonesische satésaus.

- **Brabantse hoender**

Kruidig gemarineerde kip drumsticks

- **Kipschotel**

Gemarineerde kip in een tomatensaus met pure chocolade

- **Provençaalse visschotel**

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

### Warme gerechten

- **Franse kabeljauwschotel**

Kabeljauwmoten gestoofd in witte wijn met citroen en dille.

- **Lasagne originale | Vegetarisch mogelijk**

Ovenschotel van pastalaagjes met een vulling van tomaat en gehakt.

- **Tagliatelle carbonara | Vegetarisch mogelijk**

Pasta tagliatelle met een warme spek/kaas saus.

- **Spaghetti bolognese | Vegetarisch mogelijk**

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

### Warme bijgerechten

- **Pommes duchesse**

Gebakken aardappelrozetjes

- **Aardappel gratin**

Gegratineerde aardappel uit de oven

- **Patatas bravas**

Spaans gekruide aardappelpartjes uit de oven

- **Roseval**

Roseval aardappeltjes uit de oven met verse rozemarijn

- **Aardappelpuree**

Gepureerde aardappelen

- **Aardappel & Pastinaak puree**

Gepureerde aardappelen en pastinaak







## Keuze buffet

### Warme bijgerechten

- Röstl

Vers gebakken aardappelpannenkoek

- Pandan rijst

Geurige witte rijst

- Parelgort

Parelgort met truffel

- Couscous

Couscous met gegrilde groenten

- Bulgur

Bulgur met abrikoos en dadel

- Wortels

Geroosterde wortels

- Vergeten groenten

Gegrilde vergeten groenten zoals bieten, knollen en wortels

- Ratatouille

Een lekkere mix van een rijk assortiment groenten

- Quiche

Vegetarische quiche

## Speciaal buffet

De speciaal buffetten starten met brood en diverse smeersels

### Pasta buffet

- Tagliatelle Carbonara

Pasta tagliatelle met een traditionele, Italiaanse spek/kaas saus.

- Spaghetti Bolognese

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.

- Olijven en zongedroogde tomaten

### Stamppot buffet

- Stampotten

Verse stamppot boerenkool, stamppot peen en uien, zuurkoolschotel gegratineerd uit de oven.

- Vleesgerechten

Verse rookworst en Winterse stoofschotel.

- Wintersalade

Winterse koalsalade 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.





## Koud buffet

- **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.

## Tapas buffet

- **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.

- **Spaanse albondigas**

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 en gemarineerde gamba's en ansjovis

## Mediterraans buffet

- **Salade Caprese**

Tomaten salade met mozzarella, rucola, verse basilicum en balsamicodressing.

- **Mediterrane salade**

Knapperige bladslade met gedroogde tomaatjes, olijven, feta, verse basilicum en balsamico dressing.

- **Luxe vissalade**

Een vissalade gearneerd met diverse gerookte vis, citroen en dille.

- **Bonbons van aardappel en truffel**

Aardappel/truffelsalade verpakt in carpaccio vlees gearneerd 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.





## Winter buffet

- **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 gearneerd 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 geeraard varkensvlees aangeboden met koolsalade.

- **Stamppot peen & uien**

Stamppot 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.

