

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
<i>Prijzen INCL. BTW p.p.</i>	<i>21,50</i>	<i>22,50</i>	<i>25,-</i>	<i>28,-</i>	<i>30,-</i>	<i>32,-</i>
<i>Prijzen EXCL. BTW p.p.</i>	<i>19,75</i>	<i>20,65</i>	<i>22,95</i>	<i>25,70</i>	<i>27,55</i>	<i>29,40</i>

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	7,50	6,90
Pannacotta	7,50	6,90
Tiramisu	8,00	7,40
Kaas plateau	14,50	13,30
Grand dessert buffet	13,50	12,40

Eton Mess

Gemarineerd roodfruit met luchtige mousse en merengue

Panna cotta

Romige panna cotta met een fruit topping en ijs

Tiramisu

Het klassieke Italiaanse dessert

Kaas plateau

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

Grand dessert

Een proeverij van een aantal heerlijke desserts

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 geargeerd met diverse soorten vis.

- Huisgemaakte rundvleessalade

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

- Luxe aardappel/vissalade

Een vissalade geargeerd 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 chiodgia, 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

- **Provençalse visschotel**

Visschotel uit de oven van diversen soorten vis, groenten en Provençalse 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 gearneerd 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 gratineerd 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.





Speciaal buffet

Koud buffet

- **Rundvleessalade**

Een salade op basis van rundvlees, rijkelijk gearneerd met diverse vleeswaren zoals fricandeau, salami, rosbeef 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 bladsalade 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.





Speciaal buffet

Winter buffet

- **Pittige groene wintersalade**

Groene salade met gestoofde Gieser Wilderman stooferen, 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.

- **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.

