

## Stel uw eigen buffet samen

Het **Basisbuffet** is het uitgangspunt, daarna is de keuze aan u! Het **Basisbuffet** vult u zelf aan met gerechten die passen bij uw persoonlijke voorkeuren, uw gezelschap en uw budget.

Denk aan de klassieke buffetgerechten maar ook aan het jaargetij. In de zomer zijn frisse salades en fruit erg in trek terwijl in de herfst en winter de warme gerechten vaak meer op prijs gesteld worden.

### Kellenbuffet

€ 19,50 p.p.

Basisbuffet Basisbuffet aangevuld met 3 vis/vleesgerechten en 2 bijgerechten

### Partybuffet

€ 25,00 p.p.

Basisbuffet aangevuld met 6 vis/vleesgerechten en 3 bijgerechten

### Rivierenlandbuffet

€ 32,50 p.p.

Basisbuffet aangevuld met 8 vis/vleesgerechten en 4 bijgerechten

### Basisbuffet

- "Saladebar", diverse rauwkost (sla, tomaat, komkommer etc.) en verschillende toppings (spekjes, kaas, ei, pijnboompitjes, croutons etc.) en enkele dressings
- Grootmoeders rundvleessalade opgemaakt met diverse garneringen
- Zalmsalade omringd door rauwkost, zuren en rijkelijk gegarneerd met rode zalm
- Luxe broodsoorten, stokbrood met kruidenboter, cocktailsaus, roomboter, tapenades, aioli en pesto



## Koude gerechten

### Vlees:

- Ambachtelijke ham met sappige meloen
- Dus gesneden rundercarpaccio, rode ui, rucola, pesto en zongedroogde tomaatjes (+€ 0,50)
- Fricandeau à la Vitello Tonato, met kappertjes en een tonijnmousse
- Fricandeau met verse ananas
- Charcuterie plank, fijne vleeswaren, ham en worsten
- Rosbiefshotel

### Vis:

- Hollandse haring met uitjes, zuren en zachte mini-broodjes
- Gepocheerde zalmforel in zijn geheel gegaard en à la minute gefileerd
- Visserspalet met gerookte zalm, pepermakreel en Noorse garnalen, Hollandse garnalen (+€ 1,50) en/of gerookte paling (+€ 2,00)
- Pastasalade met zalm en bieslook
- Carpaccio van gerookte zalm met rode ui en crème fraîche
- Haringsalade met rode bietjes

### Vegetarisch:

- Kartoffelsalade met bieslook
- Hollandse kaasplank, Hollandse kaassoorten met mosterd
- Buitenlandse kaasplank, buitenlandse kazen met vijgencompote en druiven (+€ 0,50)
- Eiersalade gearneerd met gevulde eitjes
- Mexicaanse bonensalade met maïs
- Couscous salade met feta en zongedroogde tomaatjes



## Warme gerechten

### Vlees:

- Kleine wienerschnitzels met saus naar keuze
- Stokje gemarineerde kipfilet geserveerd in satésaus
- Varkenshaasmedaillons met gebakken champignons en roomsaus
- Kipfilet met vruchten en kerriesaus
- Gehaktballetjes in chilisaus, zoet/zure saus of oer-Hollands uit de jus
- Gemarineerde drumsticks
- Warme beenham met honing/mosterdsaus (+€ 0,50)
- Mexicaans gekruide reepjes vlees met maïs en taco's
- Gemarineerde spare-ribs
- Gyros, reepjes Grieks gekruide kip met knoflooksaus en pitabroodjes
- Shoarma, geroosterd rundvlees met knoflooksaus en pitabroodjes (kan ook met lamsvlees)
- Indische gekruide vlees met satésaus
- A la minute gebakken biefstukpuntjes met saus naar keuze (+€ 1,00)
- Stoofvlees op grootmoeders wijze
- Kip uit de wok, gekruide kip, met wok groenten, sojasaus, cashewnoten en taugé
- Wildpeper (alleen in seizoen) (+€ 1,00)
- Chili con-carne, Mexicaans gekruide gehakt met bonen en taco's
- Goulash, pikante vleesstoofpot op Hongaarse wijze
- Babi Pangang, krokant gebakken varkensvlees met traditionele zoet/zure saus
- Hamburgers, real American hamburgers met gebakken uien, ketchup en mayo



CATERING



EVENTS



FEESTEN



BUSINESS

## Warme gerechten

### Vis:

- Visragout met diverse vissoorten
- Zalmfiletjes op een bedje van spinazie met witte wijnsaus (+€ 1,00)
- Visfilet en papillotte, kleine pakketjes gevuld met witvis en groenten uit de oven (+ € 0,50)
- Garnalen & gamba's, garnalen spiesje, gebakken gamba's en gefrituurde butterfly's (+ € 1,00)
- Kibbeling met remouladesaus
- Gefrituurde inktvisringetjes en gefrituurde mosselen
- Roerbakschotel met witvis en spitskool

### Vegetarisch:

- Gevulde portobello en gevulde paprika, met kaas gegratineerd
- Chili sin carne, Mexicaanse bonenschotel met taco's
- Kleine, huisgemaakte kaasschnitzels
- Roerbakschotel met quorn, groenten en ketjap
- Assorti omeletjes, met kaas, champignons, tomaat etc.
- Bitterballetjes van geitenkaas
- Falafel met knoflooksaus en pitabroodjes



## Bijgerechten

- Frietmix, steakhouse frites gemengd met normale frietjes
- Gekruide aardappelwedges
- Witte Rijst
- Huisgemaakte nasi of bami (V)
- Parijse aardappeltjes
- Appelcompote en stoofpeertjes (winter) of komkommers in het zuur (zomer)
- Twee soorten warme groenten
- Bonne femme (gebakken champignons, spekjes, ui, groenten en aardappeltjes) (V)
- Quiches (V)
- Gegratineerde aardappelschotel met bieslook en kaas
- Pizzapunten (V)
- Garnituur van gebakken uien, champignons, paprika en spekjes (V)
- Fruitbowl van sappige seizoensfruit
- Gepofte aardappels met crème-fraîche en kaas
- Salade Caprese met buffelmozzarella, tomaatjes, olijfolie en balsamico (+€ 1,00) (V)



## SPELREGELS:

- Buffetten zijn mogelijk vanaf 15 personen
- Buffetten worden tijdig voldoende aangevuld
- Op verzoek zorgen wij voor 100% Halal gerechten (hiervoor geldt in sommige gevallen een meerprijs)
- Wij houden te allen tijde rekening met eventuele dieetwensen
- Uitbreidingen zijn mogelijk; extra vis/vleesgerecht +€ 4,25 p.p., extra bijgerecht +€ 3,25 p.p.
- Thema buffetten stellen we graag op maat en op verzoek voor u samen
- Bij catering zijn serviesgoed, bestek, serveermaterialen etc. inclusief
- (V) = kan ook vegetarisch

Deze arrangementen uitbreiden of veranderen? Bijna alles behoort tot de mogelijkheden! Maak geheel vrijblijvend een afspraak. We luisteren naar uw specifieke wense, adviseren u graag, denken met u mee en maken vrijblijvend een offerte op maat!



Een kijkje in de keuken van 'De Betuwe'.

Medewerkers met jarenlange ervaring. Zij hebben nog weet van de oude, vertrouwde en klassieke gerechten. Stevige maaltijden van toen. Maar ook koks die de trendy en de creatieve kanten van het vak een uitdaging vinden, graag werken met exclusieve en delicate producten. Graag koken, bereiden, ontdekken en experimenteren met smaken en verrassingen niet uit de weg gaan. We hebben ervaring in geheel gebraden ossenhazen al dan niet gevuld, langzaam gegaarde runderlende – entrecote, een speenvarken het spit of een palingrokerij in de feestzaal of op locatie.

Bij ons is de 'Gast Koning' uw wensen zijn ons uitgangspunt.

Kom eens langs en laten we geheel vrijblijvend eens om de tafel gaan. Leg uw ideeën op tafel en vertel ons uw reden en specifieke wensen. Indien gewenst trekken wij alle registers open! Eigenlijk is er altijd een reden voor een feest. Voor jong en oud voor grote en kleine gezelschappen.

Van uw feest een FEEST te maken is ons vak!

