

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.

Basisbuffet

€ 15,00 p.p.

- "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 gearneerd met rode zalm
- Luxe broodsoorten, stokbrood met kruidenboter, cocktailsaus, roomboter, tapenades, aioli en pesto

Kellenbuffet

€ 21,50 p.p.

Basisbuffet Basisbuffet aangevuld met 3 vis/vleesgerechten en 2 bijgerechten

Partybuffet

€ 27,50 p.p.

Basisbuffet aangevuld met 5 vis/vleesgerechten en 3 bijgerechten

Rivierenlandbuffet

€ 34,50 p.p.

Basisbuffet aangevuld met 7 vis/vleesgerechten en 4 bijgerechten

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
- 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
- Fruitbowl van sappig seizoensfruit
- Salade Caprese met buffelmozzarella, tomaatje, olijfolie en balsamico

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 gekruid 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 gekruid 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

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 butterflys (+ € 1,00)
- Kibbeling met remouladesaus
- Gefrituurde inktvisringetjes en gefrituurde mosselen
- Roerbakshotel met witvis en spitskool

Vegetarisch:

- Gevulde paprika, met kaas gratineerd
- Chili sin carne, Mexicaanse bonenschotel met taco's
- Kleine, huisgemaakte kaasschnitzels
- Roerbakshotel met quorn, groenten en ketjap
- Assorti omeletjes, met kaas, champignons, tomaat etc.
- Bitterballetjes van geitenkaas
- Falafel met knoflooksaus en pitabroodjes
- Twee soorten warme groenten
- Quiches
- Pizzapunten

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 +€ 3,75 p.p., extra bijgerecht +€ 2,75 p.p.
- Thema buffetten stellen we graag op maat en op verzoek voor u samen
- Bij catering zijn serviesgoed, bestek, serveermaterialen etc. inclusief
- (V) is of kan ook vegetarisch

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