



Exclusieve koude en warme buffetten. Uit onderstaande gerechten stelt u zelf uw buffet samen voor maar 29,00 p.p. (bij een minimum van 40 personen).



KOUDE GERECHTEN (5 gerechten)

Pasta met zongedroogde tomaten, olijven en pesto

Gepofte aardappelsalade met kappertjes en mayonaise

Salade Russe, Russische aardappelsalade met ei en doperwten

Tomatensalade met basilicum pesto en rode ui

Komkommersalade met frisse dressing, peterselie en ui

Gegrilde aubergine en courgette

Salade van geroosterde rode paprika

Rode bietensalade met appel en peterselie

Knapperige salade van broccoli met honing en sesam

Tros pomodori tomaten met gemarineerde mozzarella en basilicum

BIJGERECHTEN (2 gerechten)

Gefrituurde wedges (aardappel met schil)

Frites met mayonaise

Aardappelkriek met prei

Gegratineerde aardappelkriek met roomkaas

Patatas bravas, aardappel met pikant sausje

Nasi, gebakken rijst (vegetarisch)

Bami, gebakken mie (vegetarisch)

Roseval aardappel uit de oven met olijfolie en zeezout

Gekookte witte rijst

HOOFDGERECHTEN WARME VIS (1 gerecht)

Zalmfilet uit de oven met pasta en tomatensaus

Gemarineerde tilapiafilet op een bedje van prei met dille roomsaus

Gerolde pangafillet met zalm en peterselie beurre-blanc

Gegrilde botervis met rode curry saus

Gebakken kibbeling geserveerd met tartaarsaus

Gebakken Chinese mie met gamba's en Chinese groente

HOOFDGERECHTEN WARM VLEES (2 gerechten)

Roergebakken kipfiletstukjes met groente en oestersaus

Roergebakken varkenshaasstukjes met groente en oestersaus

Runderstoofschotel met Provençaalse kruiden, tomaat, paprika en champignons

Kalfsburger met tomatensaus en basilicum

Warme beenham met karamelsaus en whiskey

Gemarineerde kipstukjes in saté saus

Gemarineerde varkenshaasstukjes in saté saus

Runderstoof met kokos, oestersaus en broccoli (oosters)

Kip in zoetzure saus (oosters)

Pikante varkensleende uit de oven

Babi ketjap (varkensstukjes in ketjap, oosters)

Vraag ook naar de wijnarrangementen

VIS KOUD (2 gerechten)

Salade Nicoise, tonijn, paprika, olijven en haricots verts

Hollandse haring met gesnipperde ui

Hollandse garnalensalade, bosui, paprika, rucola en olijven

Gerookte makreel met augurk en zilveruitjes

Noorse gerookte zalm, gegaardeerd met kappertjes en rode ui

Gepocheerde zalmototen met limoen en rode peper

Gerookte forel, gegaardeerd met citroen en daikon cress

Fruits de mer met olijven en witte wijnazijn

Gemarineerde ansjovis in sherry azijn en peterselie

Mosselen op een Catalaanse wijze (tomatensaus)

Carpaccio van Schotse zalm met een mierikswortel dressing

Carpaccio van geelvin tonijn met soja en wasabi

VLEES KOUD (2 gerechten)

Gerookte Coburger ham met galia meloen en Parmaham met vijgen

Gerookte kuikenrollade gegaardeerd met ananas

Gerookte eendenborst rollade met sinaasappelmarmelade

Gebraden kalfsentrecote met tonijn mayonaise

Carpaccio van kalfsvlees met basilicum pesto

Gebraden runder entrecote, gegaardeerd met tuinkruiden

Chorizo met knoflook olijven (Spaanse worst)

Runderpastrami met groene olijven tapenade

