

# Buffet Basis - € 18,50 p.p.

Stokbrood met kruidenboter

## Salades

2 salades met een keuze uit:

Aardappelsalade

Huzarensalade

Scharrelei-salade

Griekse salade (groene salade met feta en olijven)

## Soepen

1 soep met een keuze uit:

Tomatensoep met groene kruiden

Franse uiensoep met spek

## Hoofdgerechten

Rundergehaktschotel (met tomaat, mais, bruine bonen en pikante kruiden)

Kipsaté van kippendijen en satésaus

Gehaktballetjes in zoetzure saus

Kipkluijfjes

Marrokaanse Couscous met chorizo, courgette en noten

Gambaspiesjes in zoetzure marinade

## Bijgerechten

Witte kool met kerrie

Friet met mayonaise

# Buffet Standaard - € 24,50 p.p.

Stokbrood met kruidenboter en tapenade

## Salades

2 salades met een keuze uit:

Aardappelsalade

Huzarensalade

Scharrelei-salade

Griekse salade (groene salade met feta en olijven)

Rundvleessalade

Zalmsalade

Pastasalade

## Soepen

1 soep met een keuze uit:

Tomatensoep met groene kruiden

Franse uiensoep met spek

Mostersoep met spek

Champignonsoep met croutons

Romige paprikasoep met gesneden bosui

## Hoofdgerechten

Gemarineerde spareribs

Biefstukpuntjes met paddenstoelensaus

Saté van malse kippendijen met satésaus

Varkenshaaspuntjes met champignonsaus

Visstoofschotel in witte wijnsaus

Tagliatelle met Italiaanse kruiden

## Bijgerechten

Boontjes met spek en ui

Italiaanse roerbakgroenten

Aardappelpartjes met rozemarijn uit de oven

# Buffet de Luxe - € 28,50 p.p.

## Diverse broodsoorten van The Bread Company

Kruidenboter en tapenade

### Salades

3 salades met een keuze uit:

Aardappelsalade

Huzarensalade

Scharrelei-salade

Griekse salade (groene salade met feta en olijven)

Rundvleessalade

Zalmsalade

Pastasalade

### Voorgerechten

Vleesplateau met diverse koude vleessoorten

OF

Visplateau met diverse koude vissoorten

### Soepen

2 soepen met een keuze uit:

Tomatensoep met groene kruiden

Franse uiensoep met spek

Mosterdsoep met spek

Champignonsoep met croutons

Romige paprikasoep met gesneden bosui

### Hoofdgerechten

Gemarineerde spareribs

Biefstukpuntjes met paddenstoelensaus

Saté van malse kippendijen met satésaus

Boeuf Bourguignon; rundvlees gestoofd in rode wijn met champignons en ui

Visstoofschotel in witte wijnsaus

Gambaspiesjes in zoet zure marinade

Quiche gevuld met champignons, ui, paprika, tomaat en peterselie

Fusili met ham, ui en champignons

### Bijgerechten

Boontjes met spek en ui

Witlof met ham en kaas

Aardappelpartjes met rozemarijn uit de oven

Friet met mayonaise

## BBQ-arrangement Standaard - € 18,50 p.p.

Tijdens het bbq-arrangement zal er een kok aanwezig zijn die de verschillende soorten vlees en groentes van de bbq bereid.

### Vleessoorten

Hamburger  
Gemarineerde kipfilet  
Gemarineerde Speklap  
Filet Karbonade (gekruid)  
BBQ Worst

### Salades

Huzarensalade  
Aardappelsalade  
Griekse salade (groene salade met feta, rode ui en olijven)

### Bijgerechten

Stokbrood met kruidenboter  
Sauzen: saté, BBQ, knoflook en cocktail

**Liever vlees omwisselen voor vis- of andere vleessoorten? Vraag naar de mogelijkheden.**

## BBQ-arrangement Luxe - € 26,00 p.p.

Tijdens het bbq-arrangement zal er een kok aanwezig zijn die de verschillende soorten vlees en groentes van de bbq bereid.

### Vleessoorten

Huisgemaakte Hamburger 100% Rundvlees

Spies van varkenshaas

Spies van malse kippendijen

Filet Karbonade (gekruid)

Spareribs gemarineerd

Gemarineerde kipfilet

### Salades

Zalmsalade

Scharrelei-salade

Rundvleessalade

Griekse salade (groene salade met feta, rode ui en olijven)

### Bijgerechten

Stokbrood met kruidenboter

Sauzen: saté, BBQ, knoflook en cocktail

**Liever vlees omwisselen voor vis- of andere vleessoorten? Vraag naar de mogelijkheden.**

# Dessertbuffetten

**Hollands: € 4,75 p.p.**

Boerenyoghurt met verse aardbeien  
Boeren vanillevla met stukjes pure chocolade  
Verse Hangop met rietsuiker en verse munt  
Schaal met gezoete bosvruchten zoals bosbessen, bramen en rode bessen  
Verse geklopte lobbige slagroom

**Basis: € 5,00 p.p.**

Omelette siberienne – oftewel een ijstaart omlijst met cake en afgetopt met opgeklopte eiwitten  
Luchtige parfait van de chef met butterschotch  
Lobbige slagroom  
Schaal met gezoete bosvruchten zoals bosbessen, bramen en rode bessen  
Warme chocoladesaus

**Standaard: € 6,25 p.p.**

Omelette siberienne – oftewel een ijstaart omlijst met cake en afgetopt met opgeklopte eiwitten  
Huisgemaakte bavarois  
Een boot van ananas gevuld met verse fruitsalade  
Lobbige slagroom  
Schaal met gezoete bosvruchten zoals bosbessen, bramen en rode bessen  
Warme chocoladesaus

**Luxe: € 8,50 p.p.**

Omelette vesuvius – oftewel een ijstaart omlijst met cake en afgetopt met opgeklopte eiwitten in een vlammenzee van brandende likeur  
Croquembouche – een toren van slagroomsoesjes met krokante karamel en poedersuiker Luchtige parfait van de chef met butterschotch  
Een boot van ananas gevuld met verse fruitsalade  
Lobbige slagroom  
Schaal met gezoete bosvruchten zoals bosbessen, bramen en rode bessen  
Warme chocoladesaus