

Alle buffetten:

Diner buffet:

Indisch buffet:

Kroepoek
Atjar tjampur
Gefruite uitjes
Sambal

Kippendij saté
Bami goring
Nasi
Rendang vlees

Stamppot buffet:

Rookworst
Speklapje
Gehakt balletjes (rundvlees)
Boerenkool
Hutspot
zuurkool
Rodekool met appeltjes

Stoofpeertjes

Mexicaans buffet:

Koud:

Tortillachips met Mexicaanse hete rode saus

Taco`s

Tortilla`s

Diverse groentengarnituren (ui, maïs, paprika, sla, komkommer, tomaat, etc,)

Frisse gemengde sla met bonen en 2 soorten dressing

warm:

De beroemde op Mexicaanse wijze gemarineerde en gegrilde spareribs

Kip met mexicaanse kruiden

tex mex gekruiden gehakt

Warme maïskolf

Summer buffet:

Koud:

Diverse soorten brood (stokbrood, molensteen brood, knoflookbrood)

Home made knoflookboter

Aioli

Olijventapenade

In een glaasje geserveerde Carpaccio met old Amsterdam en een frisse sinaasappel honing dressing.

Kaasplankje (diverse kazen uit binnen- en buitenland)

Olijvenpalet

Meloen in serranoham

in glaasje geserveerd kaneelroom met fruit van het seizoen.

Warm:

Kipkluijjes uit de oven met Catalaanse kruiden

Kippendij uit de oven gemarineerd in tuinkruiden en wittewijn

Paddenstoelen met stukjes pittige worst.

Rundergehaktballetjes (in licht pittige tomatensaus)

Koudbuffet:

Diverse broodjes

kruidenboter

Tapanades

verse pesto

Rundvleessalade

Zalmsalade

Waldorf salade

Ardennerham met meloen

Visschotel met oa zalm, paling, Hollandse garnalen cocktail

Franse kaas plank met oa brie de meau, rambol, calvados

camembert Agur (blauwe aderskaas) & chaumes

Frisse tomaatsalade en sla melange met 5 soorten dressing

Toebehoren oa tomaat, feta, pijnboompitjes apart geserveerd

Verse fruitsalade

Buffet luxe:

Voorgerechten

Reuzengarnalen gemarineerd met kruiden en olijfolie
Tomaat/mozzerellasalade met basilicum
Vittelo tonnato (reepjes kalfsvlees)

Verskillende antipasti

Carpaccio geserveerd in glaasje
Bruschetta alla Napolitana
Parmaham met meloen
Frisse salade van gemixte slasoorten met twee dressings

Pasta's

Lasagne met tomatensaus
Penne carbonara
Spaghetti aglio e olio
Gemixte groenten met roomsaus

Hoofdgerechten

Gegrilde lamskoteletjes met tomatensaus
Kleine kogelbiefstukjes met champignonsaus
Pollo alla cacciatora (kip, kappertjes, tomaat, olijf en kruiden)
Kleine zalmsteaks met gemixte groenten en witte wijnsaus

Nagerechten

Kaneel room met fruit van het seizoen
Tiramisu

Buffet compleet:

Koud:

Zalmsalade met rode zalm, decoratief en royaal opgemaakt
Huisgerookte zalm, licht gezouten en uit het mooiste gedeelte van de vis
gerookte paling
haring, gearneerd met uitjes en zuur
Combinatie van slasoorten, met 2 soorten dressing
Volendams gerookte beenham met asperges
Gegrilde rosbief met een Oosterse saus
Meloen met parmaham
Gebraden fricandeau, pikant gekruid
Franse brie met walnoten
Vers afgebakken en gesneden stokbrood in decoratieve broodmanden
Zelfgemaakte kruidenboter

Warm

Stukjes gemarineerde kip met onze zelfgemaakte satésaus
Heerlijke, malse, zacht gegaarde kogelbiefstuk. Begeleid met een
stroganoffsaus en pepersaus
Krokant gebakken zalm met een roomsaus
Lichtgekruide in roomboter gebakken minikrieltjes
Kleurige en smakelijke groenten besprenkeld met vergine olijfolie
Gekookte rijst met fijne Indische groenten

