



Buffetten

De samenstelling van onderstaande buffetten kan afwijken door o.a. seizoensgebonden producten

-Buffetsuggestie 1:

Internationaal Tapas buffet vanaf 30 personen

Het idee van dit buffet is om uw gasten zelf hapjes te laten pakken/ klaarmaken.

Op het buffet komen 15 gerechtjes naar keuze.

Daarnaast komt er vast één Salade naar keuze (huisgemaakte huzarensalade, rijstsalade of pastasalade)

Diverse soorten brood met kruidenboter gezouten boeren roomboter, olijfolie en olijven tapenade.

Koud op het buffet:

- 1) Kaasplank met diverse soorten kaas uit binnen en buitenland
- 2) Sweetpepper pepers gevuld met roomkaas.
- 3) Schaaltjes met olijven (olijven met feta, met knoflook, in pittige olijfolie)
- 4) Lauwwarme chorizo worstjes
- 5) Italiaanse rauwe ham
- 6) Dadels met spek omwikkeld
- 7) Schaal carpaccio met Parmezaanse kaas
- 8) Rauwkost dip
- 9) Sandwiches met zalm moes en hammoes
- 10) Opperolde Mexicaanse tortilla gevuld met tonijnmoes
- 11) Gemarineerde garnalen spiesjes
- 12) Glaasjes met Hollandse garnalencocktail
- 13) Oesters
- 14) Green Shell mosselen gemarineerd
- 15) Paling
- 16) Sushi
- 17) Dim Sum

Warm op het buffet:

- 18) Yakitori (Japanse saté).
- 19) Warme kippenpootjes
- 20) Pittige gehaktballetjes
- 21) Spaanse tortilla
- 22) Kleine quiches
- 23) Garnalen kroketjes
- 24) Gemarineerde spare ribjes

-Buffetsuggestie 2:

Saté/salade buffet vanaf 20 personen

Dit buffet bestaat uit de volgende gerechten:

- ♦ *Huisgemaakte hazarensalade*
- ♦ *Rijstsalade*
- ♦ *Varkenshaassaté*
- ♦ *Gehaktballetjes met licht pikante saus*
- ♦ *Stokbrood met kruiden- roomboter.*
- ♦ *Kroepoek en Atjar*

-Buffetsuggestie 3:

Buffet vanaf 30 personen

Bestaande uit o.a.:

- ♦ Huisgemaakte hazarensalade
- ♦ Rijstsalade
- ♦ Krab salade (avocado, grapefruit, krab en surumi).
- ♦ Gevogelte paté
- ♦ Paling in het groen terrine
- ♦ Seranoham met honingmeloen
- ♦ Gerookte zalm en Gestoomde zalm
- ♦ Hollandse garnalen salade
- ♦ Carpaccio van ossenhaas
- ♦ Gevulde eieren.
- ♦ Komkommersalade.
- ♦ Tomatensalade met basilicum en mozzarella

Dessert buffet:

- ♦ Vers fruitsalade
- ♦ IJstaart
- ♦ Bavarois
- ♦ Kaasplateau.

Uitbreiding met warm buffet: € 8,00 extra p.p. (€4,50 bij één warm item)

dit bestaat uit een keuze uit 2 van de onderstaande hoofdgerechten.

- ♦ Fruit de Mère.
- ♦ Saté met satésaus en ketjap
- ♦ Wildstoofschotel (seizoen)
- ♦ Oosterse kipschotel
- ♦ Warme Beenham met honingmosterdsaus

Hierbij worden seizoensgroenten en aardappelpuree of rijst geserveerd.

-Buffetsuggestie 4:

Buffet: vanaf 30 personen

Bestaande uit o.a.:

- ♦ Huisgemaakte huzarensalade
- ♦ Rijstsalade
- ♦ Catalaanse zeevruchten salade (gemarineerde inktvis, ui en paprika).
- ♦ Salade van Hollandse garnalen met bleekselderij en appel
- ♦ Terrine van Paling in het groen
- ♦ Bonbon van gerookte zalm
- ♦ Gevogelte Paté
- ♦ Carpaccio van ossenhaas
- ♦ Balantine van kwartel
- ♦ Warme Beenham aan het buffet gesneden
- ♦ Caprese (mozzarella, tomaat en basilicum)
- ♦ Gevulde eieren.
- ♦ Stokbrood, meergranen brood en Italiaans brood
- ♦ Roomboter, kruidenboter.

Dessert buffet:

- ♦ Diversen taarten
- ♦ Vers fruitsalade
- ♦ IJstaart
- ♦ Bavarois
- ♦ Chocolademousse
- ♦ Kaasplateau (kan eventueel ook direct met koud buffet)

Uitbreiding met warm buffet: € 8,00 extra p.p. (€4,50 bij één warm item)

dit bestaat uit een keuze uit **2** van de onderstaande hoofdgerechten.

- ♦ Parelhoen rollade met pruimensaus
- ♦ Fruit de Mère
- ♦ Wildstoofschotel (seizoen)
- ♦ Oosterse kipschotel
- ♦ Saté met satésaus en ketjap

Hierbij worden seizoensgroenten en aardappelpuree of rijst geserveerd.