



BUFFETTEN.

Hier drietel voorbeelden van mogelijkheden van Koud en Warm Buffet.
 Heeft U een ander idee in gedachten geef dit rustig aan en wij denken met U mee.

Buffet: A vanaf 20 personen.

Koude en warme gerechten betaande uit:

Salades.	Koude gerechten.	warme gerechten.
Rundvlees salade. Zalm salade. Rauwkost salade,	gevulde eieren. Haring schotel.	Boeren Gehaktballetjes. Procureur met champignons en ui Saté in pindasaus. Shoarma vlees. Kipfilet met pangangsaus en Roer bak groente.
Stokbrood met sausen en kruidenboter.		Gebakken aardappels met spek en ui.

\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$\$

BUFFET: B vanaf 20 personen.

Salades:	Koude gerechten:	warm gerechten:
Rundvlees salade. Tonijn salade. Rauwkost salade. Fruit salade.. Stokbrood met Sausjes,kruidenboter.	Gevulde eieren. Serranoham met meloen. Haring schotel. Visplateau met makreel, forel,zalm,garnalencocktail.	Mini Schnitzels met champ. en ui. Saté in pindasaus. Spareribs. Beenham met honingmosterdsaus. Varkenshaas in roomsaus. Kipfilet met sesamsaus,roerbakgroente
		Gebakken aardappels met spek en ui, tevens Groentenpallet en Nasi.

BUFFET: C. vanaf 20 personen.

Salades:	Koude Gerechten:	warme gerechten:
Rundvlees salade.	Visplateau met hele Zalm en	Zalmmootjes, Bearnaisesaus, gamba's.
Luxe vis salade.	Gerooktezalm, makreel, forel,	Kiphaas met roerbak groente enz.
Scharrelei salade.	en holl.garnalen.	Varkenshaas in champignonsaus.
Rauw kost salade.	Carpaccio met honingmosters-	mini Schnitzels champ. en ui.
Fruit salade.	saus , pijnboompitjes en kaas.	Saté in pindasaus.
Stokbrood met sausjes en kruidenboter.		Procureur in stroganoffsaus.
		Boerenballetjes.
		Ossenhaaspuntjes in japanse sesamsaus

Gebakken aardappels met spek en ui, en een goed gevulde nasi..

Als afsluiting kunnen we nog een ijsbuffet of dessert buffet voor Uw gasten serveren.



IJS Buffet. €. 4,75

Div: ijs taarten.
Bolletjes Vanille-ijs en
aardbeien ijs , sausjes enz.
Vers fruit , slagroom.

DESSERT BUFFET €. 7,95

Div: soorten bavaois. Petit fours.
Div: ijs soorten , chocolade mousse.
warme en koude sauzen.
Vers fruit , slagroom.

Diversen.

Wiener Schnitzel met brood en sauzen.	€ 9,50	Idem met patat.	€ 10,50
Portie kipsaté met stokbrood.	€ 7,00	Idem met patat.	€ 9,00
Huzaren salade opgemaakt. Op schaal. p.p.	€ 5,50	Idem op bord.	€ 7,50

Met stokbrood geserveerd.

Borrel Hapjes

Gemengde koude Hapjes. € 1,20

gemengde Warme Hapjes. € 0,80

Glaasjes garnalen cocktail.
Glaasjes met carpaccio.
Gehaktballetjes. Gevulde eieren.
Wrap met zalm en mosterdmarinade
Gemarineerde kipdij saté.
Broodje filet americain.
Broodje serranoham of brie.

bitterballen, nasi hapjes, bami hapjes,
kipvariantjes, gehaktballetjes. Enz.

Bij koude Hapjes minimale afname van 40 stuks.



HAPJES BUFFET. Vanaf 20 personen.

Zeer uitgebreid Hapjes buffet waar men de gehele avond van kan genieten.

- Etageres met diverse hapjes.
- Steigerhouten plank gevuld met tapa's.
- Diverse kaas en gedroogde hamsoorten op houten plank.
- Fijne bijbehorende sausjes.
- Grote etagere gevuld met carpaccio
- Sauzen
- Verschillende brood soorten en kruidenboter.

p.s. hapjes buffet wordt niet aangevuld.



WINTER KOST. Vanaf 20 personen.

Traditionele stamppotten ouderwets lekker en ambachtelijk in eigen keuken bereid met verse producten van eigen land.

- Stampot Boerenkool. (moos)
- Stampot Wortelen. (Hutspot)
- Stampot Zuurkool.

Bij de buffetten serveren wij; rookworst – verse worst. – speklap.- Ribben

En bij wortelen huisgemaakte Hachee. Jus.

Tevens zuurwaren als augurken schijfjes, uitjes, azijn, jus, piccalie.



Koffietafel .

Wit en bruin brood
Witte en bruine bolletjes
Luxe broodjes
Krentenbollen
Croissants en Pistolets.

jong belegen kaas en komijnkaas.
Ham en drie soorten vleeswaren
Rosbief – Jam – Roomboter – halvarine
warm omelet naturel.

Geserveerd met koffie – Thee of melk naar wens.

Eventueel aan te vullen met:

Kop Soep

Vleeskroket
