

# AMBACHTELIJKE BUFFETTEN

Buffet 1

€ 32,50 p.p.

keuze uit 11 gerechten, waarvan 3 a la minute gerechten

Buffet 2

€ 36,50 p.p.

keuze uit 14 gerechten, waarvan 4 a la minute gerechten

**Stel zelf uw buffet samen.**

**Al onze buffetten worden geserveerd met diverse soorten brood en huisgemaakte smeersels**

## Koude gerechten en salades

- Frisse parelcouscous salade met producten passend bij het seizoen en veelal uit eigen tuin
- Caesar salade met knapperige romainsla, parmezaanse kaas, krokant spek, ei en ansjovismayonaise
- Huisgemaakte rundvleessalade geserveerd met vers gesneden vleeswaren en sla
- Groene salade met verse rauwkost en yoghurt dressing
- Tabouleh, Libanese salade op basis van bulgur met koriander, mint en tomaat
- Pasta salade 'caprese' met mozzarella, cherrytomaat en huisgemaakte pestodressing
- Charcuterie, plateau met diverse gedroogde hammen en worsten (+€ 2- p.p.)
- Visplankje, zacht gegaarde zalm afgemaakt met gerookte zalm, gerookte forel, rivier kreeftjes en Hollandse garnalen (+€ 2,50 p.p.)

## Soepen

- Ambachtelijk bereide soep van het seizoen
- Romige zoete aardappelsoep met bieslook
- Tom ka kai, Thaise kippenbouillon met kokosmelk
- Bisque (romige soep) van Hollandse garnalen met saffraanmayonaise (+1,00 p.p.)
- Huisgemaakte kippenbouillon met verse groenten
- Romige courgettesoep
- Huisgemaakte tomatensoep

# AMBACHTELIJKE BUFFETTEN

## Warme gerechten

### **Groentes**

- Groentelasagne met een licht pittige tomatensaus
- Roergebakken oosterse groentes met sesamdressing
- Pompoenschotel uit de oven
- Ratatouille, gemengde groenten van het seizoen met een lichte tomatensaus
- Geroosterde maiskolf met kruidenboter
- Roergebakken seizoengroenten uit eigen tuin

### **Aardappel**

- Geroosterde roseval aardappelen uit de oven
- Aardappel wedges, gegratineerd met cheddar kaas
- Aardappelgratin
- Vers gebakken frites

### **Overig**

- Vegetarische pasta pesto
- Paella met zeevruchten, zacht gegaarde kip en saffraan
- Bami of Nasi met satésaus

## A la minute voor u bereid in onze kookstudio

### **Vlees**

- Kogelbiefstuk, Varkenshaas, Filetlapjes, Gemarineerde kippendijfilet, Entrecote, Ribeye, Ossenhaas (+ € 2,00 p.p.)

### **Vis**

- Zalm, Gamba, Kabeljauw, Tonijn (+ € 2,00 p.p.)

### **Vegetarisch**

- Halloumi (kaas om te grillen), gemarineerde courgette en aubergine, vega burger

## Dessertbuffet | brownie, cheesecake, ijstaart & moussetaart

Een assortiment aan zoete lekkernijen in combinatie met vers fruit en slagroom

€ 10,50 p.p.

