

## Dinerbuffet A.B.C.

*Geven we een diner of een buffet, is vaak een lastige keuze. De gerechten van een diner vallen bij de meeste gasten in de smaak. Maar het losse karakter van een buffet spreekt ook velen aan, het zelf kunnen kiezen en niet aan een vaste plaats aan tafel gebonden zijn. Wij presenteren u graag ons dinerbuffet A.B.C.*

### **Voorgerecht**

\*\*\*

### **Buffet A, B óf C**

\*\*\*

### **Nagerecht**

### Voorgerecht

Op tafel mandje met ciabattabrood met tapenade en kruidenboter

### Keuze uit twee soorten soep

Mosterd roomsoep  
Heldere kervel kippensoep  
Tomaat dragonsoep  
Champignon bieslook roomsoep  
Heldere groentesoep  
Ossenstaartsoep met madera  
Asperge roomsoep met o.a. groene asperges  
Garnalen crème soep  
(vooraf twee soepen door u uit te kiezen)

\*\*\*

### Buffet A

In Zaanse mosterd gemarineerde varkenshaas met champignonroomsaus  
Gemarineerde spareribs met knoflooksaus  
Kipfilet in Oosterse ketjap saus  
Zalmfilet met een witte wijn saus  
Groenteschotel van broccoli, courgette en paprika  
Tropische rijst met cashewnoten  
Versgebakken frites  
Aardappelkroketten  
Pastasalade met komkommer, olijven en dragon  
Griekse gemengde salade met feta  
Kroepoek, Atjar

### **Buffet B**

Kalfsvlees in basilicum saus  
Varkensbiefstukjes in romige pepersaus  
Gefrituurde kibbeling met ravigotesaus  
Pasta (met room, champignons en kaassaus)  
Pommes Parisien  
Saffraan rijst  
Versgebakken frites  
Roerbakgroente  
Zweedse komkommersalade met dille  
Pommodore tomatensalade met mozzarella  
Gemengde rauwkostsalade

### **Buffet C**

Varkenshaas in Stroganoffsaus  
Kipfilet in kerriesaus  
Visfantasie van zalm, witvis, garnalen in roomsaus  
Tiroler grussel (aardappeltjes en champignons mix)  
Gefrituurde bloemkool  
Groenteschotel van broccoli, haricots verts, peultjes en worteltjes  
Witte rijst  
Versgebakken frites  
IJsberg - rauwkostsalade  
Gemengde groene salade  
Dressings en croutons naar keuze vanaf het buffet

\*\*\*

### **Nagerecht**

Italiaanse ijscokar met diverse soorten ijs, sauzen, verse fruitsalade en slagroom

***Dit buffet serveren wij vanaf 30 gasten à € 32,00 per persoon***

Een uitbreidingsmogelijkheid is ons dessertbuffet:

Diverse taarten, bavaois, flensjes, soesjes, puddingen, warme kersen en diverse soorten ijs.  
Deze uitbreiding geeft een meerprijs van € 5,00 per persoon.



## **Market Place**

*Dit buffet is absoluut uniek, ingericht met vier in thema gedecoreerde marktkramen, waarop de volgende buffetten worden gepresenteerd.*

### **Italian Style**

Pizza Magnifico: pizza met ham, ui, paprika, champignons en salami

Pizza Mediterrane: pizza met zalm, tonijn, ui, paprika en olijven

Lasagne classico\*

Prime pork Italiana: varkenshaasmedaillons met spinazie en Mozzarella

Pasta pesto: penne rigate met diverse groenten en malse stukjes kip in pestosaus

Tomaat mozzarella salade

Gedroogde tomaten en olijven

Ciabatta brood

### **Asian Wok**

Malse kipsaté met pindasaus

Gekruide nasi\* geserveerd vanuit een reuze wok

Foe Yong Hay\*

Kip met cashews en perzik in ketjapsaus

Indische gehaktballetjes in pangangsaus

Atjar Tjampoer, Seroendeng

Kroepoek, Kentang, sambal

### **Mexican Way**

Kipfilet met vruchten in een zoetzure saus

Chili con carne: warm bonengerecht

Wilde witte rijst\*

Mexicaanse mais soep\* vanuit de stenen pannetjes geserveerd

Burritos gevuld met kip, bonen, maïs en kaas

Heerlijke verse fruitsalade\*

Grove maïs broden

### **Live cooking met Vis** (front cooking door onze chef-kok)

Garnalenspies met rémouladesaus

Zalmfilet in een sausje geserveerd

Gegrilde tonijn biefstuk

Pommes duchesse\*

Lentegroente\*

Pasta zalm salade met gekruide zalm

Gerookte forel met een mierikswortelsaus

Caribische garnalensalade

Vers geroosterde toast

\* = vegetarisch

***Dit buffet serveren wij vanaf 80 gasten à € 41,50 per persoon en bij gezelschappen vanaf 150 gasten à € 38,50 per persoon***

## Proeverij van eigen bodem

Een proeverij van diverse kleine koude en warme hapjes. Tegelijk vanaf het buffet gepresenteerd. Een combinatie van 12 hapjes per persoon vormen samen een maaltijd buffet. Een proeverij bestaande uit:



Mini mosterdsoepje

Kleine kipcocktail met vruchten en een romige cocktailsaus

Hollandse nieuwe op een bolletje bietensalade

Carpaccio van Hollandse kalf lende

Schelpje met Hollandse garnalen

Ring van komkommer met een mousse van gerookte paling

Bonbon van zalmousse met zeevruchten

Meloenbootje met aardbei en twee soorten ham

Gemarineerde groene asperge met boerenham

Flensje met wilde paddenstoelenragout

Hollandse groente loempia

Spiesje kipsaté met een pittige saté pindasaus en kroepoek

Spiesje van zalmfilet en scampi's

Kaastaartje van Old Amsterdam

Stoofpotje van rode kool, draadjesvlees en puree

Bolletje boerenkool met worstje en een peperroomsaus

Gevulde champignons met gefruite prei en sjalotjes

***Proeverij van eigen bodem bij minimaal 30 gasten à € 31,00 per persoon***

## Mediterrane proeverij

Een proeverij van diverse kleine koude en warme hapjes. Tegelijk vanaf het buffet gepresenteerd. Een combinatie van 12 hapjes per persoon vormen samen een maaltijd buffet. Een proeverij bestaande uit:



Pomodori tomaatjes met mozzarella en basilicum  
Ring van komkommer met makreelmousse en scampi's  
Plakjes varkensfilet in bladerdeeg en knoflooksaus  
Carpaccio van dungesneden tonijn  
Gegrilde mini paprika's gevuld met kruidenroomkaas  
Wrap gevuld met gerookte zalm, rucola sla en dillemayonaise  
Focaccia met Serano ham en verse vijg  
Provençaalse macaroni taart met diverse groenten, o.a. courgette en aubergine  
Chèvre kaastaartje met honing en walnoten  
Pollo gevuld met brie en ananas  
Spaanse rijst met groente en stukjes kip  
Gekruid kippenhaasje in katenspek en rode paprikareepjes  
Griekse gehaktballetjes met tzatziki op een aardappelschijf  
Tortilla aardappelpuntje met chorizo  
Gegrilde sardine met tomatensaus  
Scampi in tempurabeslag met citroen kappertjes mayonaise  
Dun gesneden lende biefstuk, rozeval aardappel met rozemarijn, knoflook en cherrytomaat

***Mediterrane proeverij bij minimaal 30 gasten à € 32,50 per persoon***

## **Tapas buffet**

Vanaf het buffet gepresenteerd in terracotta schalen, diverse koude en warme hapjes die gezamenlijk een buffet vormen. In de hapjes sfeer voor een feestavond, dan wel als maaltijd gepresenteerd.

Een assortiment bestaande uit:

- Kaassoesjes
- Rolletje met chèvre en Ardennerham
- Seranoham met meloen en verse vijg
- Canapé met Spaanse eiersalade
- Gevulde tomaten met Hollandse garnalen
- Gevulde komkommer met Spaanse paté
- Tortilla met chorizo
- Verschillende soorten gevulde eieren
- Pittige gehaktballetjes
- Gekruide kiphapjes
- Rolletje augurk met Mortedella
- Stukjes pikante kip met spek
- Bruchetta met gerookte zalm
- Spiesjes met zalm
- Spiesjes met gekruide scampi
- Stokbroodje met Spaanse filet
- Groentespiesjes
- Hartige taart met tomaat en mozzarella
- Gevulde champignons
- Kip/paprika spiesjes

Uitgebreid met diverse ambachtelijke broodsoorten met kruidenboter, tappenade's, gedroogde Pommedori tomaatjes, gekruide olijven, feta e.d.

***Een variatie van 8 hapjes bedoeld als hapjes buffet voor bij een feest à € 19,50 per persoon óf een combinatie van 12 hapjes voor een maaltijdbuffet à € 23,50 per persoon  
Minimaal 30 gasten***

## **Mexicaans wrapbuffet**

Een romige Mexicaanse maïs soep serveren wij u aan tafel.

In de grote bakpan bereidt onze kok pittige kip en gekruid gehakt uitgebreid met krokant gebakken kabeljauwfilet voor een zelf samen te stellen wrap of taco.

Kies uit de diverse warme vullingen:

paprika, champignons, uien

bonen en maïs,

ananas,

rauwkost en salade.

Koude en warme sausen waaronder salsa en guacemole.



***Dit buffet serveren wij vanaf 30 gasten à € 23,00 per persoon***

## **Brunchbuffet**

*Een broodmaaltijd is veelzijdig en kan op elk tijdstip geserveerd worden als lunch, brunch of lichte maaltijd bij een huwelijk.*

*Een kopje soep om te beginnen met aansluitend diverse salades en de broodmaaltijd.*

*Aangevuld met enkele warme gerechten. Zelfs aan een klein dessert is gedacht.*

*Gedurende de brunch serveren wij ook diverse sappen en koffie of thee voor wie dat wenst.*

Een kopje soep wordt geserveerd. Bijvoorbeeld een kopje gegratineerde Franse uiensoep.

Huzarensalade met asperge, ham en gevulde eieren.

Salade Russisch ei met o.a. garnalen, gepocheerde zalm en tonijn.

Witte en tarwe zachte puntjes en luxe broodjes.

Meergranenpistoletten en diverse afbakbroodjes uit de oven.

Wit en volkoren vlechtbrood en roombotercoissants en stokbrood.

Krentenbollen en koffiebroodjes, beschuit.

Luxe vleeswaren waaronder huisgebraden rosbief, Goudse en komijnekaas, brie en divers zoet beleg

Warme gerechten: boerenomelette en pittige kipkerrie met rijst.

Fruitsalade met slagroom

***Deze brunch serveren wij à € 20,00 per persoon aan gezelschappen vanaf 30 gasten***

Diverse mogelijkheden ter uitbreiding, zoals

- Kalfsvleespasteitje
- Keuze uit meerdere soepen
- Florida kipsalade met een vruchtengarnituur
- Spiegel met gerookte zalm en paling
- Champagne welkomstcocktail
- Roerei met gebakken spek
- Kipsaté met pinda satésaus
- Vleeskroketten
- Warme beenham aan het buffet uitgesneden
- Boeuf Stroganoff met rijst
- Italiaanse ijscokar

## High Tea

Gezellig met vrienden en vriendinnen theeleuten? High Tea is overgewaaid uit Engeland en ook in Nederland helemaal hip! Hoe organiseer je een High Tea? Een tafel gevuld met de meest smakelijke lekkernijen: scones, sandwiches, quiches, taartjes en cup cakes. Zowel aan zoetigheden als hartige gerechten is gedacht. En vergeet de diverse soorten thee niet die daarbij geserveerd worden.

Zoet:           Etagère met diverse roomboterkoekjes en banketkoekjes  
                  Bonbons en chocolade  
                  Scones met room en jam

Hartig:         Bakkerszoutjes

Gebak:         Petit glacé (opgespoten koekjes)  
                  Bande:  
                  -vruchten gebak  
                  -slagroom gebak  
                  -bavaroise gebak  
                  Perziklikeur soesjes

Sandwiches:   Gerookte zalm  
                  Eiersalade  
                  Kaas tomaat  
                  Rosbief met een kruidensausje

Warm:         Quiche Loraine  
                  Asperge quiche  
                  Bladerdeeg triangels gevuld met gekruid gehakt

***Een High Tea serveren wij vanaf 30 gasten à € 23,50 per persoon inclusief de koffie en thee tijdens de High Tea***

Extra drankensuggestie:

- Welkomstcocktail
- Vruchtensappenbuffet
  - sinaasappelsap
  - druivensap
  - tomatensap
  - ananassap
  - mangosap
  - passievruchtensap
  - grapefruitsap
- Presentatie van onze huiswijnen wit, rood en rosé