

Buffetten

DINER BUFFETTEN

Niets maakt een avond zo compleet als het gezellig samen dineren. Houden jullie van een informele setting met veel keuze, dan is een buffet misschien iets voor jullie. We hebben veel verschillende soorten buffetten in ons assortiment. Uiteraard kunnen wij binnen de buffetten nog aanpassingen maken om geheel aan jullie wensen te voldoen.

BUFFET VREESTERDIJK € 28,00 p.p.

Tomaten-crèmesoep met basilicum
of champignonsoep

Huzarensalade, caesersalade
Parmaham met meloen
Gerookte kip met pestomayonaise en provolone

Varkenshaas in een kaasjasje met zachte
mosterdsaus
Kipfilet met tomaat, spinazie en mozzarella

Kruidenrijst
Hartige groenten quiche
Aardappelgratin
Franse boontjes met spek

Huisgemaakte ijstaart met vuurfontein

BUFFET SPOELWIJK € 31,00 p.p.

Muligatawny soep (met kip en kerrie)
of runderbouillon met groenten

Huzarensalade, kipsalade, waldorfsalade
Ardennerham met meloen
Boerenachterham met verse asperges
Visschotel met gepocheerde zalm, gerookte forel,
gerookte zalm, garnalen en visterrine

Varkenshaasmedaillons met spinazie en
mozzarella in tuinkruidensaus
Kipfilet met mango en brie in een kerriesaus
Rijst
Melange van gegrilde groenten
Roseval aardappelen
Gebakken bloemkool

Trio van nagerechten

Buffetten

DINER BUFFETTEN

BUFFET REESVELT

€ 38,50 p.p.

Huzarensalade, waldorfsalade, salade van meloen met geitenkaas en frambozen, Parmaham met meloen

Gecombineerde visschotel met gepocheerde zalm, gerookte forel, gerookte zalm, een visterrine en garnalen

Varkenshaas "Gasterij Vergeer" (met spek, champignons, ui, paprika en truffelsaus)

Runderlende met rodewijnsaus, sjalotjes en pepertjes

Zalmfilet met spinazie, omelet en Hollandaisesaus

Risotto

Aardappelgratin

Oosterse groentenmix

Dessertbuffet:

IJstaart

Tiramisu van cantuccini en Amaretto

Roomijs met warme kersen

Mangomousse

Soesjes met toffeeesaus

Flensjes met licor 43 ijs

Crème brûlée

BUFFET OUKOOP

€ 42,50 p.p.

Gemengde salade met ham, brie, aardbeien en citrusdressing, waldorfsalade, caesarsalade met tonijn, ei, olijven, croutons en oude kaas

Carpaccio met truffelsaus, geroosterde pijnboompitten en oude Reypenaer

Meloen met parmaham

Gerookte kiprollade met ananas salade en zachte kerriesaus

Gebraden runderrollade met citroen-knoflooksaus en ei

Gepocheerde zalmfilet met mierikswortelsaus

Gamba's met olijven en knoflooksaus

Varkenshaas "Gasterij Vergeer" (met spek, champignons, ui, paprika en truffelsaus)

Kabeljauw met rauwe ham en basilicumsaus

Zalm in een krokant jasje met pestosaus

Kipfilet met spek en brie in mosterdsaus

Broccoli-quette, ratatouille, aardappelgratin,

Risotto

Dessertbuffet:

Vanillemousse

Frambozen-sorbetijs

Yoghurtbavaroise met mangosaus

Panna cotta met rood fruit

Chocolademousse

Flensjes met sinaasappelsaus

Crème brûlée van butterscotch

Advokaatbavaroise met toffeeesaus

Tiramisu

Buffetten

DINER BUFFETTEN

BUFFET 'T GROENE HART

€ 48,50 p.p.

Koud buffet:

Salade van Hollandse garnalen, Waldorfsalade
Carpaccio met truffelsaus, geroosterde pijnboompitten en Reypenaer
Galiameloen gerold in Parmaham
Huisgemaakte paté en croûte
Asperges in gerookte zalm met dillesaus
Gebraden kipfilet met kerriesaus en zuurkoolsalade
Trilogie van gerookte vissoorten (zalm, forel en paling)
Haringfilets met een saus van appel en crème fraîche
Gepocheerde zalm met chantillysaus
Gamba's in Serranoham met chili-pepersaus

Warm buffet:

Ossenhaas met een saus van rode wijn, pepertjes en sjalotjes
Varkenshaasmedaillons met ham, asperges en mozzarella in peterseliesaus
Kabeljauwfilet met spinazie en Old Holland in kreeftensaus
Gepocheerde tongrolletjes met hollandaisesaus
Kipfilet Parmesan in tomatensaus
Groenten quiche, roergebakken voorjaarsgroenten
Gebakken krielaardappelen, pommes duchesses, risotto

Grand Dessert geserveerd:

Hangop met rood fruit
Mango-sorbetijs met papayacoulis
Mini brownie met caramelsaus
Crème brûlée
Flensje met licor 43 ijs