

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 € 31,75 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 € 34,50 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, gerookte makreel.

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

€ 42,00 p.p.

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

Gecombineerde visschotel met gepocheerde zalm, gerookte forel, gerookte zalm, gerookte makreel

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

€ 46,50 p.p.

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

Bruschetta met carpaccio met truffelsaus, geroosterde pijnboompitten en oude Reypenaer
Meloen met parmaham
Gerookte kiprollade met ananas salade en zachte kerriesaus
Gebraden varkensfilet met ananassalade en mosterdsaus
Gepocheerde zalmfilet met mierikswortelsaus
Gevulde courgette met salsa, mozzarella en pesto

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-quiche, 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

€ 52,50 p.p.

Koud buffet:

Salade met 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 makreel)

Haringfilets met een saus van appel en crème fraîche

Gepocheerde zalm met chantillysaus

Gamba's in Serranoham met chili-pepersaus

Warm buffet:

Runderlende 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