

December Buffetten

DECEMBER BUFFETTEN

Voor de december maand hebben we ook een aantal nieuwe buffetten ontwikkeld om jullie medewerkers, collega's, vrienden en familie te verwennen met een luxe buffet. Deze buffetten gaan vanaf 20 personen, heeft u een lager aantal vraag dan naar onze mogelijkheden. U kunt de buffetten uitbreiden met het huren van borden en bestek voor 1,25 p.p.

BUFFET FIREWORKS

Aardappelsalade met ham, ei, kaas en zilveruitjes
Salade met zeevruchten (garnalen, zalm en kabeljauw)
Salade met appel, druiven, walnoten en geitenkaas

Varkenshaasmedaillons met geroosterde champignons met truffeljus
Biefstukreepjes met diverse groenten in een ketjap-roomsaus
Kipfilet in Romanasaus, met gegrilde puntpaprika, rode ui en champignons

Texaanse aardappelen
Ovengroenten (Courgette/wortel/paprika/groene asperge)
Taartje van polenta met Italiaanse kruiden, bosui en Parmezaanse kaas
Broccoli quiche

Stokbrood met kruidenboter

Prijs per persoon 28,50

BUFFET FAMILY TIME

Salade met gerookte zalm, komkommer, geitenkaas en walnoten met honingdressing
Frisse aardappelsalade van roseval, kappertjes, peterselie en rode ui
Poke salade met maïs, komkommer, radijs, edamame en teri yaki kip

Boeuf Stroganoff
Kipreepjes met diverse groenten in kerrie-kokossaus
Kabeljauw met spinazie en oude kaas in kreeftsaus

Ratatouille
Pesto risotto met pijnboompitjes, erwten, champignons en Parmesan
gebakken aardappels
Quiche asperge

Stokbrood wit en bruin, met kruidenboter en tapenade.

Prijs per persoon 31,-



December Buffetten

DECEMBER BUFFETTEN

Voor de december maand hebben we ook een aantal nieuwe buffetten ontwikkeld om jullie medewerkers, collega's, vrienden en familie te verwennen met een luxe buffet. Deze buffetten gaan vanaf 20 personen, heeft u een lager aantal vraag dan naar onze mogelijkheden. U kunt de buffetten uitbreiden met het huren van borden en bestek voor 1,25 p.p.

BUFFET SOIGNEE

Voorgerechten Plateau Vlees:

Gegrilde kiprollade met een kerrie salade van appel, ananas en selderij
Langzaam gegaarde Runderlende met aardappel-chimichurri salade
Varkensrib met zuurkoolsalade

Voorgerechten Plateau Vis:

Geroekte zalm met garnalen salade
Geroekte forelfilet met mierikswortelmousse
Gepocheerde zalm met dillemayonaise
Geroekte pepermakreel met komkommersalade

Runderlende met peper cognacsaus
Zalmfilet met Hollandaisesaus
Kipfilet met Mango en Brie in kerriesaus
Paddenstoelen-Parmesan risotto
Geroosterde roseval aardappelen met zeezout en rozemarijn
Quiche van groene asperges met Parmesan
Thaise groenten melange

Stokbrood wit en bruin, met kruidenboter en tapenade.

Prijs per persoon 35,50

DESSERT OPTIES

Glasdesserts

6,25 p.p.

Pornstar tira misu
Hangop met appeltaartvulling en vanillesaus
Parfait van framboos met hangop en bosbessencoulis

Kies een soort of een variatie van soorten

IJstaart

6,25 p.p.

Luxe ijstaart met witte chocolade en frambozenijs

Dessertbuffet kleine desserts (3 p.p.) 8,50 p.p.

Crème brûlée
Parfait van framboos met hangop en bosbessencoulis
Pornstar tiramisu
Butterscotch mousse met geroosterde amandelen en merengue sticks
Panna cotta van vanille met blauwe bessen compote

