

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 € 34,50 p.p.

Tomaten-crèmesoep met basilicum
of champignonsoep

Huzarensalade, caesersalade
Parmaham met meloen
Kiprollade met pestomayonaise en provolone

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

Paddenstoelen risotto
Hartige groenten quiche
Aardappelgratin
Franse boontjes met spek

Huisgemaakte ijstaart met vuurfontein

BUFFET SPOELWIJK € 37,50 p.p.

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

Huzarensalade, kipsalade, waldorfsalade
Ardennerham met meloen
Boerenachterham met asperges
Visschotel met gepocheerde zalm, gerookte forel,
gerookte zalm, gerookte haring.

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

€ 45,50 p.p.

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

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

Varkenshaas "Gasterij Vergeer" (met spek, champignons, ui, paprika en truffelsaus)
Runderlende met rodewijnsaus, sjalotjes en pepertjes
Zalmfilet met Hollandaisesaus
Risotto
Aardappelgratin
Oosterse groentenmix

Dessertbuffet:

Ijstaart
Tiramisu v
Roomijs met warme kersen
Mangomousse
Soesjes met toffeeesaus
Flensjes met kaneelijs
Crème brûlée

BUFFET OUKOOP

€ 49,50 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 zuurkoolsalade 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

€ 58,50 p.p.

Koud buffet:

Salade van land- en zeevruchten, 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
Caramel shortbread
Crème brûlée
Flensje met kaneelijs