

Warm en koud buffet

*Diner in buffetvorm met koude gerechten, hoofdgerechten en bijgerechten, vanaf 20 personen.
De gast maakt vooraf kenbaar welke gerechten er door ons geserveerd zullen worden.*

3 koude gerechten, 2 hoofdgerechten, 2 bijgerechten - € 28,50

4 koude gerechten, 3 hoofdgerechten, 3 bijgerechten - € 31,50

4 koude gerechten, 4 hoofdgerechten, 3 bijgerechten - € 34,50

* De gerechten zijn vegetarisch

Koude gerechten:

- Grove aardappelsalade*
- Rundvleessalade met appel, aardappel en zilveruitjes
- Paté van gevogelte en noten met citrusfruit
- Salade van gerookte kip met bleekselderij, ananas en appel
- Witlofsalade met noten, sinaasappel en gorgonzola*
- Griekse salade*
- Salade van Serranoham, gemarineerde champignons en tomaat
- Komkommersalade met gerookte zalm, ei en wasabi-dip
- Diverse gerookte vissoorten op een salade van groentes
- Rundercarpaccio met pesto en olijven

De koude gerechten worden standaard geserveerd met twee soorten brood, boter en tapenade.

Hoofdgerechten:

- Stoofschotel van vis, schaal- en schelpdieren met groentes en tuinkruiden
- In de oven gegaarde zalmfilet met citroen, courgette, tomaat en knoflook
- Verse mosselen (seizoensgebonden)
- Met honing gelakte varkensprocureur en mosterd-tijmsaus
- Saté van gemarineerd varkenshaas met satésaus
- Gebraden runderlende met rode wijnjus en champignons
- Biefstukpuntjes met gebakken ui en roomsaus
- In rode wijn gestoofde kipfilet en bouten met knoflook, ui en room (coq au vin)
- Witlofcarrees met noten, mozzarella en rode portstroop*
- Spinazietartjes met zongedroogde tomaten, gegratineerd met mozzarella*

Bijgerechten:

- Aardappelgratin
- Aardappelkroketjes
- Friet
- Groente van het seizoen (bijvoorbeeld spruiten, rode kool, stoofpeertjes etc)
- Roerbakgroenten

Bovenstaande is eventueel aan te vullen met een **dessertbuffet à € 7,50** per persoon. Het dessertbuffet bestaat uit diverse verschillende nagerechten.