



### **Buffet standaard**

- Brood met huisgemaakte kruidenboter
- Charcuterie
- Gerookte vissoorten
- Huisgemaakte aardappelsalade met rode ui en bieslook
- Frisse groene salade met zoetzure groentes, croutons en breadbeans
  
- Saté van kippendijen met pittige oosterse pindasaus en zoetzure komkommers
- Varkenshaasmedaillons met een romige saus van paddenstoelen
  
- Gebakken krieltjes
- Groentes van het seizoen

€ 29,50 p.p.

Aan te vullen met:

Dessertbuffet	€ 8,50 p.p.
Koffie met friandises	€ 5,50 p.p.



### **Buffet de luxe**

- Brood met huisgemaakte kruidenboter
- Charcuterie
- Gerookte vissoorten
- Huisgemaakte rundvleessalade met ouderwets draadjesvlees
- Frisse groene salade met zoetzure groentes, croutons en breadbeans
  
- Kipfilet gevuld met brie en pesto, omwikkeld met buikspek
- Langzaam gegaard varkensstoofvlees in eigen jus
- Vis van de dag 'en papillote'
  
- Gebakken krieltjes
- Groentes van het seizoen

€ 32,50 p.p.

Aan te vullen met:

Dessertbuffet	€ 8,50
Koffie met friandises	€ 5,50



## **Buffet de Boerderij**

- Groninger mosterdsoep met droge worst
- Brood met huisgemaakte kruidenboter
- Charcuterie
- Gerookte vissoorten
- Klassieke rundercarpaccio met rucola, tomaat, parmezaanse kaas en truffelmayonaise
- Salade Caprese met mozzarella, pomodoritomaat, basilicum en balsamico
- Frisse mesclun salade met zoetzure groentes, croutons en breadbeans
  
- Ossenhaaspuntjes in Teriyakisaus
- Parelhoen met rode portsaus en geroosterde pistachecrumble
- Zalm met puree van prei, cherry tomaatjes en dille roomsaus
  
- Rosevalaadappeltjes met rozemarijn, tijm en knoflook
- Groentes van het seizoen

€ 39,50 p.p.

€ 37,50 p.p. (exclusief soep)

Aan te vullen met:

Dessertbuffet           € 8,50

Koffie met friandises   € 5,50