

DINERBUFFET

vanaf 25 personen

€ 29,95 p.p. keuze uit: 3 voorgerechten, 2 soepen, 3 hoofdgerechten en ijs met slagroom

€ 34,95 p.p. keuze uit: 4 voorgerechten, 2 soepen, 4 hoofdgerechten en ijs met slagroom

Extra voorgerecht: € 2,50 p.p.

Extra hoofdgerecht: 3,50 p.p.

Voorgerechten:

Gevulde wraps met gerookte zalm

Surimisalade met crème fraiche, citroen en lente-ui

Vers gepocheerde zalm-cocktail met romige whiskysaus

Garnalen- avocadococktail met kruiden-mayonaise

Serrano-ham met meloen

Carpaccio met pesto, pijnboompitjes en Parmezaan

Vitello tonato

Huzarensalade

Kippeling uit de oven

Kipcocktail met kerrie-mayonaise

Vegetarische antipasti 

Crème van geitenkaas met walnoot en honing 

Soepen:

Tomatensoep 

Rijk gevulde runderbouillon

Kippensoep met een vleugje Pernod

Zoete aardappelsoep 

Aspergesoep met ham (seizoen, kan vegetarisch)

Wildbouillon met paddenstoelen (seizoen)

Bij de voorgerechten en soepen serveren wij diverse broodsoorten met kruidenboter, tapenade en pesto

Hoofdgerechten:

Scampi piri piri

Gepocheerde tong-scharfilet met hollandaisesaus

Varkens medaillons met champignon roomsaus

Beenham met pepersaus

Getrancheerde biefstuk met truffeljus


Runder goulash

Gehaktballetjes in tomatensaus

Kipsaté

Kippendijfilet met perzik in een tomaten-paprikasaus

Klein pita broodje kip döner

Groente ovenschotel 

Paddenstoelen in kruiden- knoflooksaus 

Bij de hoofdgerechten serveren wij geroosterde aardappels in schil, witte rijst met preiringen, gestoofde witlof, roergebakken groenten van het seizoen en twee salades van het seizoen

Dessert:

Vanille- en chocolade-ijs met slagroom

Uit te breiden met een **grand dessert** bestaande uit:

Karamel-noten taartje, citroen bavaois taartje,

brownies, bitterkoekjes bavaois biscuit, chocolade bavaois biscuit

à € 3,75 p.p.