

# DINERBUFFET

vanaf 25 personen

€ 32,50 p.p. keuze uit: 3 voorgerechten, 2 soepen, 3 hoofdgerechten en ijs met slagroom

€ 36,50 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

Vers gepocheerde zalm-cocktail met romige whiskysaus

Serrano-ham met meloen

Vitello tonato

Vegetarische antipasti

Kipcocktail met kerrie-mayonaise


Garnalen- avocadococktail met kruiden-mayonaise

Carpaccio met pesto, pijnboompitjes en Parmezaan

Huzarensalade

Crème van geitenkaas met walnoot en honing

## Soepen:

Tomatensoep 

Kippensoep met een vleugje Pernod

Aspergesoep met ham (seizoen, kan vegetarisch)

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

Rijk gevulde runderbouillon

Zoete aardappelsoep 

Wildbouillon met paddenstoelen (seizoen)

## Hoofdgerechten:

Scampi piri piri

Varkens medaillons met champignon roomsaus

Getrancheerde biefstuk met truffeljus

Gehaktballetjes in tomatensaus

Kippendijfilet met perzik in een tomaten-paprikasaus

Groente ovenschotel 

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

Gepocheerde tong-scharfilet met hollandaisesaus

Beenham met pepersaus

Runder goulash

Kipsaté

Kip Vadouvan kerrie

Paddenstoelen in kruiden- knoflooksaus 

## Dessert:

Vanille- en chocolade-ijs met slagroom

Uit te breiden met een **grand dessert**: diverse soorten taartjes, bavarois, mousse en vers fruit à € 3,75 p.p.