

Standaard koud en warm buffet à 28,50

(minimaal 25 personen)

Prijzen per persoon (4 t/m 12 jaar 50% korting)

Soepen 1 keuze

Groentesoep
Tomatensoep

Standaard

Huzarensalade
Groene salade
Rauwkostbar met o.a. groene sla, komkommer, tomaat,
croutons, dressing, spekjes en olijven
Sauzen, stokbrood en smeersels

Koude gerechten 2 keuzes (extra gerecht € 2,75)

Huisgemaakte tonijnsalade
Gedroogde ham met meloen
Carpaccio met kaas
Vitello tonnato
Gerookte zalmbombe gevuld met Noorse garnalen

Hoofdgerecht 2 keuzes (extra gerecht € 2,75)

Runderstoof in Stroganoffsaus
Kipfilet in pikante saus
Saté met pindasaus
Procureur in eigen jus gegaard
Varkensfilet met roomsaus
Kibbeling met remouladesaus
Zalmfilet met dillesaus

Bijgerecht 2 keuzes (extra gerecht € 1,50)

Aardappelgratin
Frites en mayonaise
Rijst
Gebakken aardappelen

Bijgerecht 1 keuzes (extra gerecht € 1,50)

Warme wokgroenten van het seizoen
Broccoli
Witlof gratineerd met kaas

Uitbreidingen

(meerprijs, in combinatie met standaardbuffet)

Soep

Aspergesoep (seizoen) € 1,00

Koude gerechten

Hollandse garnalen € 2,75
Wrap gevuld met gerookte zalm
komkommer en bieslook € 1,50
Gepocheerde hele zalm (va 40p) € 2,50
Gerookte forelfilet € 2,00
Gerookte zalm met limoenmayonaise € 1,50
Gerookte paling dagprijs

Warme gerechten

Scampi in witte wijnsaus € 2,50
Kabeljauw in kreeftensaus € 2,00
Beenham met saus a/h buffet gesneden
(va 40p) € 4,95

Dessert buffet

Taartenbuffet met oa € 7,95
Italiaanse Tiramisu
Diverse soorten Bavaroise
IJstaarten in diverse smaken
Vers fruit, slagroom en sauzen

Overige desserts

Omelette siberienne (ijstaart) € 4,95
IJsbruidstaart € 5,50
Diverse ijscoupees va € 5,95

Informeer ook naar onze chocoladefontein waar je
noga, marshmallows, koekjes en vers fruit door heen
kunt halen.

Deze prijslijst geeft een indicatie van de mogelijkheden. Uiteraard helpen en adviseren we graag bij het samenstellen van een maatwerkaanbieding.

Januari 2019 - Prijswijzigingen voorbehouden.