

Bittergarnituur A : € 22,00 per schaal (40 stuks)

- Prikkers van worst en kaas, gearneerd met druiven, augurk en zilveruitje

Bittergarnituur B : € 36,00 per schaal (40 stuks)

Hapjes bestaande uit:

- gevulde eieren
- toast met brie
- toast met paté
- toast met filet américain
- toast met gerookte zalm
- barquette met garnalen
- mini roggebrood met gerookte paling
- mini roggebrood met haring

hapjes met diverse garnering en topping

Bittergarnituur C : € 34,50 per schaal (30 stuks)

Stokbroodhapjes met:

- brie
- paté
- filet américain
- gerookte paling
- gerookte zalm
- haring

hapjes met diverse garnering en topping

Bittergarnituur D : € 19,80 per 30 stuks

30 Warme quiches bestaande uit:

- mini quiche zalm
- mini quiche ham/kaas

(deze dient u zelf in de oven warm te maken)

Luxe koude Amuse Hapjes: € 2,50 per stuk

gepresenteerd op porselein of in glas

- bonbon van gerookte zalm met een mosterd dillesaus
- wrap Vitello tonnato (met kalfsfricandeau en tonijnmayonaise uit eigen keuken)
- Parmaham met mozzarella en balsamico dressing
- in kruidenolie gegrilde gamba
- carpaccio van ossenhaas, rucola, geroosterde pijnboompitjes en verse tijmdressing
- Hollandse garnalen met romige huisgemaakte cocktailsaus
- clubcocktail met gegrilde kipfilet en uitgebakken spekjes
- pincho van spianata romana worst en olijf

Luxe warme en koude Hapjes : € 18,50 p. p.

- gerookte zalmfilet op een bedje van gemengde salade met een mosterd dille saus
- gemarineerde stukjes kipfilet overgoten met huisgemaakte pindasaus vergezeld van gedroogde geroosterde uitjes en een stokbroodje
- huisgemaakte gehaktballetjes met tomatenkruidentaus
- tortilla uit de oven gevuld met Mexicaans runderstoofvlees
- gemarineerde gamba met pittige piri-piri saus
- huisgemaakte quiche met ham en kaas
- rundvlees bitterballen uit eigen keuken
- Hollandse garnalencocktailtje met romige huisgemaakte cocktailsaus
- Parmaham met meloen vergezeld van salade met tijmdressing
- stokbroodje met brie gegarneerd met een blaadje lollo rosso, honing en geroosterde pijnboompitjes

Inclusief personeel ter bereiding van en voor het uitserveren van de hapjes.

Tappas op schaal € 6,50 p.p. (min. 10 personen)

- pittige peppadews gevuld met roomkaas
- chorizo
- spianata romana
- salami
- gemarineerde gamba's
- gekruide gehaktballetjes
- olijven gevuld met roomkaas
- old Amsterdam
- pincho van kip
- pincho van olijven met ansjovis

High Tea € 20,00 p.p. (min. 20 personen)

- warme quiche met vulling van ham, kaas, spek en uien
- kleine pasteibakjes gevuld met huisgemaakte kipchampignon ragout en verse bieslook
- mini sandwiches belegd met gerookte zalm en knapperige ijsbergsla, gegarneerd met huisgemaakte remouladesaus
- mini sandwiches belegd met geroosterde kip, bacon, gekookt ei, komkommer verfijnd met romige cocktailsaus
- dubbel getrokken runderbouillon met garnituur van verse tuinkruiden
- prikkers met vers fruit omhuld met een chocoladelaagje
- huisgemaakte petit fours van chocolademousse
- taartjes met aardbeienbavarois en verse slagroom
- overheerlijke muffins
- appelcake volgens traditioneel recept

Hors D'œuvre A : € 9,75 per persoon

- rundvleessalade
- cruditésalade
- aardappelsalade uit eigen keuken
- gevulde eieren
- ham/asperge rolletjes
- mozaïek van rosbief, ei en augurk
- coburgerham met meloen
- stokbrood en verse kruidenboter

Hors D'œuvre B : € 12,75 per persoon

- zalmsalade uit eigen keuken
- gevulde eieren
- gerookte zalm
- gerookte paling
- haring
- Noorse garnalen
- gerookte forel
- stokbrood en verse kruidenboter

Hors D'œuvre C : € 14,85 per persoon

- rundvleessalade
- gevulde eieren
- ham/asperge rolletjes
- mozaïek van rosbief, ei en augurk
- coburgerham met meloen
- gerookte paling
- gerookte zalm
- haring
- Noorse garnalen
- stokbrood met verse kruidenboter

Alle Hors D'oeuvres worden fantasierijk en smaakvol afgearbeid.

Buffetten:

Koud Buffet **A :** € 15,75 p. p. (min. 20 personen)

- rundvleessalade
- aardappelsalade uit eigen keuken
- gevulde eieren
- ham/asperge rolletjes
- mozaïek van rosbeef, ei en augurk
- Noorse garnalen met een romige huisgemaakte cocktailsaus
- gerookte makreel met een huisgemaakte remouladesaus
- gerookte zalm met een huisgemaakte mosterd dillesaus
- coburgerham met meloen
- stokbrood en verse kruidenboter

Koud Buffet **B :** € 18,75 p. p. (min. 20 personen)

- rundvleessalade
- aardappelsalade uit eigen keuken
- cruditésalade
- gevulde eieren
- ham/asperge rolletjes
- mozaïek van rosbeef, ei en augurk
- gerookte zalm met een huisgemaakte mosterd dillesaus
- Noorse garnalen met een romige huisgemaakte cocktailsaus
- haring
- gerookte paling
- coburgerham met meloen
- vers fruitsalade
- stokbrood en verse kruidenboter

Koud Buffet C: € 21,75 p. p. (min. 20 personen)

- rundvleessalade
- aardappelsalade uit eigen keuken
- ham/aspergerolletjes
- gevulde eieren
- mozaïek van rosbeef, ei en augurk
- gerookte zalm met een huisgemaakte mosterd dillesaus
- haring
- gerookte paling
- Hollandse garnalen met een romige huisgemaakte cocktailsaus
- gerookte forel
- gemengde salade met verse tijmdressing
- coburgerham met meloen
- vers fruitsalade
- stokbrood en verse kruidenboter

Onze buffetten worden stijlvol gepresenteerd en voorzien van smaakvolle garnering.

Koud / Warm Buffet:

Kies koud buffet A, B, of C en vul deze aan met 2 warme gerechten naar keuze waaronder:

- kipsaté
- kipstroganoff
- varkenshaassaté
- goulash
- runderragout
- kipragout
- gehaktballetjes in satésaus
- Indische balletjes in zoetzure saus
- kipkerrieragout
- Mexicaanse runderstoofschotel
- lasagne

Alle gerechten worden geserveerd met rijst m.u.v. lasagne

Koud Buffet A uitgebreid met 2 warme gerechten € 20,25 per persoon

Koud Buffet B uitgebreid met 2 warme gerechten € 23,25 per persoon

Koud Buffet C uitgebreid met 2 warme gerechten € 26,25 per persoon

Warme gerechten:

- saté, rijst en stokbrood
- kipstroganoff, rijst en stokbrood
- goulash, rijst en stokbrood
- runderragout, rijst en stokbrood
- kipragout, rijst en stokbrood
- gehaktballetjes in satésaus, rijst en stokbrood
- Indische balletjes in zoetzure saus, rijst en stokbrood
- kipkerrieragout, rijst en stokbrood
- Mexicaanse runderstoofschotel, rijst en stokbrood
- lasagne

Twee warme gerechten € 10,50 p. p. (min. 15 personen)

Drie warme gerechten € 12,00 p. p. (min. 25 personen)

Vier warme gerechten € 13,50 p. p. (min. 35 personen)

Vijf warme gerechten € 15,00 p. p. (min. 50 personen)

Uitbreiden warm buffet met:

- Vlaamse friet en mayonaise € 2,00 p.p.
- pommes gratin € 2,00 p.p. (200gr. p.p.)
- gemengde salade € 2,50 p.p. (200gr. p.p.)

Chinees – Indisch Buffet: € 15,00 p. p. (min. 20 personen)

- saté
- babi pangang
- Indische balletjes in zoetzure saus
- rijst
- nasi goreng
- bami goreng
- atjar tjampoer
- kroepoek

Mexicaans Buffet: € 15,00 p. p. (min. 20 personen)

- Mexicaans stoofvlees
- Mexicaanse kipschotel
- Mexicaanse gehaktschotel
- rijst
- gemengde salade

Italiaans Buffet: € 15,00 p. p. (min. 20 personen)

- lasagne met tomatensaus en gehakt
- lasagne met gehakt en gekookte ham
- gemengde salade
- tomatensalade
- meloen met ham
- ciabattabrood met verse kruidenboter

Provençaals Buffet: € 15,00 p. p. (min. 20 personen)

- kipfilet met stroganoffsaus
- runderstoofschotel
- pommes gratin
- rijst
- florentiussalade

Winter Buffet: € 21,00 p. p. (min. 25 personen)

- erwtensoep met roggebrood en katenspek
of
- goulashsoep met brood en boter

- zuurkoolstampot
- hutspot
- boerenkoolstampot
- aardappelpuree
- hazenpeper volgens traditioneel recept
- rookworst
- hachee uit eigen keuken
- speklappen in jus
- appelmoes

inclusief borden, bestek en servetten

Winterbuffet zonder soep € 17,00 p.p. (min. 25 personen)

Diner Buffet:

Koude Voorgerechten:

- Ardennerham met meloen € 8,75 p. p. (min. 20 personen)
- gerookte zalm met mosterd dillesaus € 8,75 p. p. (min. 20 personen)
- Hollandse garnalencocktail € 10,75 p. p. (min. 20 personen)
- carpaccio van ossenhaas gegarneerd met een heerlijke salade met verse tijmdressing en pijnboompitjes € 8,75 p.p. (min. 20 personen)
- kipcocktail € 7,75 p. p. (min. 20 personen)
- 3 mini cocktails met kip, zalm en Hollandse garnalen € 10,75 p. p. (min. 20 personen)
*inclusief stokbrood en verse kruidenboter
inclusief borden, bestek en servetten.*

Soepen:

- tomatencrèmesoep € 3,35 p. p. (min. 20 personen)
- champignoncrèmesoep € 3,35 p. p. (min. 20 personen)
- runderbouillon met garnituur € 3,35 p. p. (min. 20 personen)
- groentesoep € 3,35 p. p. (min. 20 personen)
*inclusief stokbrood en verse kruidenboter
inclusief soepkoppen, lepels en servetten.*

Warme voorgerechten:

- pasteitje met kipragout € 4,10 p. p. (min. 20 personen)
- pasteitje met runderragout € 4,10 p. p. (min. 20 personen)
inclusief borden, bestek en servetten.

Hoofdgerecht: € 20,75 p. p. (min. 20 personen)

- zalm op een bedje van groenten met hollandaisesaus
- varkenshaas in champignonroomsaus
- runderstoofschotel
- twee soorten groenten
- pommes gratin
- rijst
- gemengde salade
inclusief borden, bestek en servetten

Desserts:

- bavarois van puur, witte en melkchocolade € 5,75 p. p. (min. 20 personen)
 - tiramisu mousse € 5,75 p. p. (min. 20 personen)
 - aardbeienbavarois € 5,75 p. p. (min. 20 personen)
- inclusief borden, bestek en servetten.*

Dessert buffet: € 10,50 p. p. (min. 20 personen)

- chocolademousse
- aardbeienbavarois
- sinaasappel-grand marnier bavarois
- vers fruit
- stracciatella roomijs
- vanille roomijs
- warme kersen
- slagroom
- vuurwerk en rook
- *inclusief borden, bestek en servetten.*

Lunches

Minibroodjes belegd met: € 2,00 per stuk (min. 20 stuks)

- gerookte zalm, lollo bionda, komkommer, gekookt ei en remouladesaus
- brie, lollo rosso, tomaat en komkommer
- huisgemaakt eiersalade
- filet américain, augurk, ui en kappertjes
- kaas, ham, gekookt ei, sla, komkommer en remouladesaus

Broodjes A diverse soorten broodjes belegd met:

- kaas € 2,15 per stuk
- gekookte ham € 2,15 per stuk
- rosbief € 4,00 per stuk
- casselerrib € 2,15 per stuk
- coburgerham € 2,60 per stuk
- gegrilde kipfilet € 2,15 per stuk
- fricandeau € 2,15 per stuk
- bovenstaande broodjes zijn gegarneerd met sla, gekookt ei, komkommer en remouladesaus

Broodjes B diverse soorten broodjes belegd met:

- eiersalade huisgemaakt € 2,60 per stuk
- tonijnsalade huisgemaakt € 2,60 per stuk
- filet américain € 2,60 per stuk
- paté € 2,60 per stuk

Broodjes C diverse soorten broodjes belegd met:

- gerookte zalm, sla, komkommer, ei, sausje € 4,30 per stuk
- gerookte paling € 4,30 per stuk
- haring met gesnipperde ui € 3,50 per stuk

Soepen:

- tomatencrèmesoep met stokbrood kruidenboter € 3,35 p. p. (min. 10 personen)
 - champignoncrèmesoep met stokbrood en kruidenboter € 3,35 p. p. (min. 10 personen)
 - runderbouillon met garnituur met stokbrood en kruidenboter € 3,35 p.p. (min. 10 personen)
 - groentesoep met stokbrood en kruidenboter € 3,35 p. p. (min. 10 personen)
 - erwtensoepp met roggebrood en katenspek € 4,00 p.p. (min. 10 personen)
 - goulashsoep met brood en boter € 4,00 p.p. (min. 10 personen)
- inclusief soepkoppen, lepels en seroetten.*

Warme lunchgerechten:

- pasteitje met kipragout € 4,10 p. p. (min. 10 personen)
 - pasteitje met runderragout € 4,10 p. p. (min. 10 personen)
- inclusief borden, bestek en servetten.*
- worstenbroodje € 2,00 p.p.
 - saucijzenbroodje € 2,00 p.p.
 - broodje met Van Dobbe kroket € 2,50 p.p.

Fruit:

- coupe vers fruitsalade € 2,50 p. p. (min. 10 personen)

Barbecue A : € 15,95 p.p.(min. 10 personen)

- barbecueworstjes
- gemarineerde speklapjes
- satéstokjes
- gemarineerde kipfilets
- hamburgers
- aardappelsalade huisgemaakt
- tomatensalade met rucola en fetakaas
- gemengde salade met verse tijmdressing
- rundvleessalade
- salade van verse luxe fruitsoorten
- cocktailsaus huisgemaakt
- remouladesaus huisgemaakt
- satésaus
- stokbrood en verse kruidenboter
- barbecue en gas
- borden, bestek en servetten

Barbecue B : € 19,25 p.p.(min. 10 personen)

- satéstokjes van de varkenshaas
- gemarineerde biefstukjes
- shaslicks
- zalmfilets
- garnalenspiesjes
- aardappelsalade huisgemaakt
- tomatensalade met rucola en fetakaas
- gemengde salade met verse tijmdressing
- rundvleessalade
- salade van verse luxe fruitsoorten
- cocktailsaus huisgemaakt
- remouladesaus huisgemaakt
- satésaus
- stroganoffsaus uit eigen keuken
- stokbrood en verse kruidenboter
- barbecue en gas
- borden, bestek en servetten