

BUFFETTEN AAN HUIS GELEVERD

VANAF 20 PERSONEN

— BUFFET KOUD —

Zalm Belle-Vue met Tex-Mex kruiden
Huisgemaakte vistrine met dillekruid
Zacht gerookt zalm en heilbot met gesnipperde ui en peterselie
Tomaatje gevuld met grijze Noordzeegarnaaltjes
Gevulde eitjes
Halve perzik gevuld met kingkrab
Prosciutto di Parma met meloen
Carpaccio van rund met raketsla, parmezaan en truffelcrème
Kalfsrosbief met tonijnmayonaise
Bouletjes uit de oven
Aardappelsalade met spekjes, pastasalade, witte koolsla, tomatensalade,
komkommersalade.
Assortiment brood, sauzen: cocktail, verse tartaar, Provençaalse

30 p.p.

supplement ½ kreeft en oesters: dagprijs.



— BUFFET WARM —

Schotse Ribeye met peperroomsaus
Varkenshaasje met sausje van graanmosterd en dragon
Hoevekip stroganoff
Tongrolletjes gevuld met scampi en dillesaus
Roodbaars uit de oven met romige spinazie
Gevulde pasta met ricotta an spinazie en tomatensaus (vegetarisch)
Aardappelgratin, kroketjes, frietjes, aardappeltjes natuur
Prinsesseboontjes, gegratineerde bloemkool, tomaatjes uit de oven

38 p.p.

BUFFETTEN AAN HUIS GELEVERD

VANAF 20 PERSONEN

ITALIAANS BUFFET

Uitgebreid Italiaanse charcuterie met olijven,
raketsla en zongedroogde tomaatjes

Salade Caprese: mozzarella met tomaat, olijfolie en tuinkruiden

Rundscarpaccio met parmezaanschilfers

Vitello tonnato

Diverse antipasti zoals olijven, aubergine in olie,
ansjovis in olie, gevulde pepers.

Broodassortiment



Tagliatelle zalm en broccoli of pasta olie / look of pesto

Penne all arabiata

Spaghetti met tomatensaus en scampi

Canneloni gevuld met ricotta en spinazie

Tortellini gevuld met champignons en truffelsaus



Huisgemaakte tiramisu

36 p.p.

Dit is een voorstel en kan te alle tijde worden aangepast aan uw wensen.