

BUFFETTEN AAN HUIS GELEVERD

VANAF 20 PERSONEN

BUFFET KOUD

Zalm Belle-Vue met Tex-Mex kruiden

Huisgemaakte vistrerrine 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

Princesseboontjes, 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.