

BUFFETFORMULES

Vanaf 30 personen

BUFFET KLASSIEK

VOORGERECHT AAN TAFEL
(u maakt uw keuze uit één gerecht)

Graved lax (zalm) met crème van dille

Asperges gerookte zalm met bieslooksaus

Vitello tonnato met raketsla en zongedroogde tomaatjes

Carpaccio van rund met crème van asperges en aspergesnippen

OF

VOORGERECHTENBUFFET

Zalm Belle-Vue, tomaatjes gevuld met grijze gamalen, palet van gerookte vis:
lichtgerookte zalm en forel, vispasteitje met dille, Belgische Gandaham met meloen,
carpaccio van rund met parmezaanschilders en truffelcrème, ovengebakken
bouletjes, gevulde eitjes,...

Ruim assortiment van brood, koude groenten, slaatjes en sauzen.



SOEP

Seizoensgebonden soep naar keuze, uitgeserveerd aan tafel.



HOOFDGERECHTENBUFFET

Buffet met drie verschillende klassieke bereidingen
waarvan een vleesbereiding, een visbereiding en een
gevogeltebereiding, drie passende groentegarnituren en
drie aardappelbereidingen



RUIJ DESSERTBUFFET

Huisgemaakte chocomousse, tiramisu, verse
fruitsalade, soesjes, vanilleijs, gebakjes, bavaois,
vruchtensausjes, ...

OF

dessertbordje aan tafel geserveerd
met vier verschillende dessertjes per persoon

38 p.p.

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

— BUFFET ROYALE MAGAZIJN —

VOORGERECHT AAN TAFEL
(u maakt uw keuze uit één gerecht)

Graved lax (zalm) met crème van dille
Asperges gerookte zalm met bieslooksaus
Vitello tonnato met raketsla en zongedroogde tomaatjes
Carpaccio van rund met crème van asperges en aspergesnipppers

OF

VOORGERECHTENBUFFET

Zalm Belle-Vue, tomaatjes gevuld met grijze garnalen, palet van gerookte
vis: lichtgerookte zalm en forel, terrine van zalm en roodbaars met dille,
glaasje gevuld met krab, oesters natuur, Belgische Gandaham met
meloen, carpaccio van rund met parmezaanschilders en truffelcrème,
ovengebakken bouletjes, vitello tonnato,
Ruim assortiment van brood, koude groenten, slaatjes en sauzen.



SOEP

Seizoensgebonden soep naar keuze, uitgeserveerd aan tafel



HOOFDGERECHTENBUFFET

Schotse Rib-eye met peperroomsaus

Zeebaarsfilet uit de oven met romige spinazie

Gestoomde tongfilets met scampi, dilleroomsaus

Suprème van hoevekip met Stroganoffsaus

Varkenshaasje met sausje van graanmosterd en dragon

Aardappelgratin met rozemarijn, kroketjes, aardappeltjes natuur

Gebraiseerd witloof, prinsesseboontjes, bloemkoolrosjes



RUIM DESSERTBUFFET

Macarons, huisgemaakte chocomousse, tiramisu, salade van vers fruit, speculoosgebak, koek van javanais, misérablegebak, gevulde soesjes met banketbakkersroom, vanille-ijs, chocolade-ijs, bavaois van passievrucht-framboos-chocolade, vruchtensausjes.

46 p.p.

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

