

BUFFETTEN

Indonesisch buffet

Pikant gestoofd rundvlees
In kokosmelk bereide groenten met stukjes tempeh
Kipdrumstick in pikante saus
Ei in een sambalsaus
Diverse groenten met pindasaus
Pikant gebakken aardappelstaafjes
Varkensvlees met ketjap en gember
Sateh, witte rijst, kroepoek, zoetzure groenten
Vanaf 20 personen,
per persoon € 22,75 *

Verrassingsbuffet land & zee

Drie koude gerechten, een vis, vlees en een vegetarisch en twee warme gerechten, worden met de vrije hand door de chefs van de verskeuken van restaurant VandeMarkt bereid.
Met dieetwensen of voorkeur vis, vlees of vegetarisch kan rekening gehouden worden.
Vanaf 20 personen,
per persoon € 22,95 *

Mare Nostrum

De Middellandse Zee werd door de oude Romeinen "Mare Nostrum" (onze zee) genoemd. De keukens van een aantal landen rond de Middellandse Zee inspireerden ons tot onderstaand buffet.

Vegetarische gerechten

Michoteta - salade van komkommer en feta met dragonolie
Frittata con spinaci e olive - koude omelet met spinazie en olijven
Tapa catalana - tapa van grote witte bonen en verse seizoensgroente (W)

Visgerechten

Samak meshwi met chermoula - geroosterde rode mulfilet in Marokkaanse korianderpesto
Lullas a la plancha - Met knoflook geroosterde verse inktvisjes
Salade Nicoise - koude, gegrilde verse tonijn met ansjovis, haricots verts,ei, tomaat, reuzenkappers en zwarte olijven

Vleesgerechten

Eggah bi farakh - gesmoorde kip en linzensalade met limoen, abrikozen en kardamom (W)
Seleq - pastei van lamsvlees en rijst in druivenbladeren
Salade de pates fraiches a l'aigre doux - verse pastasalade met gesauteerde reepjes kalfslende en ingemaakte uitjes

Bij dit buffet worden grote broden en tapenade geserveerd.

De gerechten worden gepresenteerd op kleurrijk keramiek.

De gerechten waar (W) achter staat kunnen ook warm geserveerd worden.

Voor warme gerechten worden chafing dishes op de buffettafel geplaatst.

Vanaf 25 personen:
alles koud te serveren, prijs per persoon € 30,25 *
met enkele gerechten warm te serveren, prijs per persoon € 32,70 *

Italiaanse snoep tafel

Wij hebben voor u een keuze gemaakt uit de meest
populaire Italiaanse voorgerechten.

Vegetarische gerechten

Insalata Caprese - de beroemde salade van het eiland Capri:
tomaat, mozzarella en basilicum
Funghi tartufati - geroosterde gemengde paddestoelen in truffeldressing

Visgerechten

Triglie e tagliatelle in salsa verde - mulfilet met lintpasta in "groene saus"
Insalata di mare con zucchini - salade van schaal- en
schelpdiermetjes met courgettes
Salmone e puré di olive verdi - mootjes zalm bestreken met een puree van
groene olijven, kapers en ansjovis(w)

Vleesgerechten

Stufato al Barolo - rosbeef, gestoofd in rode wijn,
geserveerd met uienmarmalade
Coppa di Parma con insalata di melone e uva - nekham uit parma
met meloen- en druivensalade
Pollo e lenticchie con olio al rosmarino - geroosterde kipfilet met
linzen in rozemarijnolie (w)
Landbrood en tapenade nera

De gerechten worden gepresenteerd op kleurrijk keramiek.
De gerechten waar (w) achter staat kunnen ook warm geserveerd worden.
Voor warme gerechten worden chafing dishes op de buffettafel geplaatst.

Vanaf 25 personen
Alles koud te serveren, prijs per persoon € 30,25 *
Met deel van de gerechten warm te serveren, prijs per persoon € 32,70 *

BARBECUES

Wij bieden onze barbecues met 'weergarantie': u kunt tot drie dagen voor de vaartocht de barbecue vervangen voor een
verrassingsbuffet Land en Zee
(let op de prijsverschillen)

Onze barbecues worden voorbereid in de keuken van specialiteiten restaurant VandeMarkt.

Culinaire barbecue VandeMarkt

Kies een barbecue variant of stel uw eigen barbecue samen:

1. Klassieke Franse barbecue

Maïshoen

Kipdijen gemarineerd in
Provençaalse kruidenolie

Homeburgers

Huisgemaakte rundvlees hamburgers met zongedroogde
tomaat en oregano

Zalm

Op rozemarijn geregen mootje
Noorse zalm

Sausen:

Aïoli: Huisgemaakte pittige knoflookmayonaise

2. Oriëntaalse fusion barbecue

Maïshoen

Kipdijen gemarineerd in
Chinese 5 spices

Homeburgers

Huisgemaakte rundvlees hamburgers met oestersaus, lente ui
en sesamzaad

Zalm

gemarineerd in hoi
sin saus

Sausen:

Oriëntaalse salsa verde: Pittige kruidenpuree, gemaakt met
vadauvanolie

Brood

Er wordt ruim Turks wit en Marokkaans bruin brood bijgeleverd

Voor op het brood

Tapenade van groene olijven, pijnboompitjes, Thaise dipsaus van chilipepers en knoflook en gepofte rode paprika koriander

Salades

Aardappelsalade met bleekselderij, knolselderij en kappertjes, afgesmaakt met een Oriëntaalse of Franse slag
En hoe u dan ook gekozen heeft; is er ook altijd een lekkere, zomerse bladsalade

Afname en prijs barbecue

Vanaf 15 personen.

Prijs per persoon € 20,90 *

Extra bbc bediening *

Supplementen bij deze barbecue

Aardappel en groentegerechten

Rosevalls en papillotte met Fontina, Italiaanse smeltkaas € 2,25

Maïskolf € 2,25

Roquette salade met pijnboompitjes € 2,00

Italiaanse rijstsalade met olijven en basilicum € 2,50

Visgerechten

Gemarineerde grote garnalen per stuk € 4,50

Tonijnsteak, 75 gram € 5,00

Vleesgerechten

Rolletje kalfsvlees, 75 gram, gevuld met zongedroogde tomaat en ham € 4,50
Spiesje lamsfilet, 75 gram, in ras-el-hanout (Marokkaanse kerrie) € 5,50

Luxe Barbecue VandeMarkt

Vegetarische gerechten

Brochette Provencau - Gemarineerd Provencaals groentenspiesje
Feuillantine de fromage de chevre - Geitenkaasje verpakt in druivenblad

Visgerechten

Gamba a la Grecque - Grote garnaal met koriander en limoen
Saumon a la Japonaise - In soja marinade ingelegd zalmootje
Spiedini di calamari - Inktvispiesjes met spek en rode ui (rijk aan knoflook)

Vleesgerechten

Carre D'Agneau en huile de thym - Lamsribje, gemarineerd in thijmolie
Kefta - Noord Afrikaans lamsburgertje
Brochette de poulet a la Marocaine - In ras-al hanout
ingeleegde maiskipfilet op `n spiesje

Sauzen

Aioli - huisgemaakte knoflookmayonaise
Salsa roja - Pittige Mexicaanse tomatensaus

Salades

Insalata di pasta fresca - Salade van verse pasta, tomaatjes,
Parmezaan en pesto
Insalata mista - Gevarieerde bladsalades

Geserveerd met verschillende soorten brood.

Bij afname vanaf 20 personen,
per persoon € 36,85 * en bbc-bediening *
(zonder gamba`s per persoon € 31,50 *)

Prijzen zijn exclusief BTW

*** BUFFET - OPBOUWKOSTEN € 160,- excl. BTW**

Enkele cateraars werken en/of bezorgen niet op zondag
Bij barbecues en groepen groter dan 30 personen is extra bediening
gewenst a € 30,00 per vaaruur + 1 uur extra.