

Hollands buffet:

U kiest uit de onderstaande gerechten 7 stuks:

erwtensoepp met worst
bruine-bonen soep met gehakt
uiensoep
hutspot
boerenkool
stampot rauwe andijvie met uitgebakken spekjes
zuurkool uit het vat
stampot van witlof en gerookte zalm
schouderkarbonade in eigen jus
slagersworst
curryworst
gehaktstrüdel
chili con carne
rauwkostsalade met verse kruidendressing
piccalilly, mosterd, uitjes en augurken
appelcompote en stoofpeertjes

€ 20,50 per persoon

Uw Hollands buffet is ook uit te breiden met de chocoladefontein *.

Italiaans buffet:

Italiaans koud buffet 1

diverse soorten Italiaanse vleeswaren; salami, coppa, mortadella,
gerookte zalm gemarineerd in pesto
salade van drie soorten pasta met bieslook, paprika, haricot verts, knoflook,
pesto, ui, kaas, sjalotjes en peper in yoghurt dressing
salade van vers gekookte pasta met tonijn, ansjovis, zwarte olijven, zongedroogde tomaten
en dressing
salade van mozzarella, Italiaanse tomaten, verse basilicum en dressing
carpaccio met rucola, geroosterde pijnboompitten en dressing
drie soorten Italiaanse kaas
diverse soorten Italiaans brood tapenade, kruidenboter en olijven

Prijs: € 20,50 per persoon

Italiaans buffet 2

diverse soorten Italiaanse vleeswaren; salami, coppa, mortadella, rauwe ham
salade van mozzarella en tomaat, geserveerd met dressing van olijfolie, balsamico azijn en
verse basilicum
salade van vers gekookte pasta met tonijn, ansjovis, zongedroogde tomaten en kappertjes,
besprenkeld met rode pesto dressing
champignons gevuld met kip en overgoten met gorgonzola
lasagna Bolognese
in coppa di parma ham verpakte kabeljauw met zongedroogde tomaatjes en basilicum

pasta
diverse soorten Italiaans brood
olijven, tapenade en pesto
perentaart met mascarponeroom

Prijs: € 22,50 per persoon

Indonesisch buffet:

sateh babi
varkenssaté

Ajam Pedis
Kippenpooten gestoofd in sambalsaus

daging smoor
gesmoord rundvlees

ikan pedis
pittig gekruide panga filets

witte rijst
Gele rijst

sambal goreng boontjes telur
Tahu-Tempeh
Sojoer lodeh

Gado Gado
atjar tjampur
seroendeng
katjang
krupuk
sambal

Prijs: € 20,50 per persoon

Tip!

* Uitbreiding met Spekkoek € 2,50 per persoon

* Uw Indonesisch buffet is ook uit te breiden met de chocoladefontein met tropisch fruit *.

Barbecue:

Onze barbecues zijn te bestellen vanaf 12 personen en hebben verschillende samenstellingen (vlees, vis en vegetarisch). De hoeveelheden zijn na onze jarenlange ervaring zo vastgesteld dat ze voor vrijwel iedere groep meer dan voldoende zijn. De prijs is inclusief alle benodigheden zoals de barbecue zelf, het gas, porseleinen borden, bestek, tangen en servetten. Dit geldt ook voor de barbecue menu's. De barbecues kunt u zelf compleet maken door een keuze te maken uit 3 salades en 3 sausen. De barbecue menu's zijn echter compleet met sausjes en salades

BBQ 1: € 18,50

Met provinciale kruiden gekruid varkensentrecôte
Gekruid kalkoen worstje
2 stokjes kipsaté met satésaus
Hamburger met spek en cheddar kaas
Gepofte aardappel, Turks brood en kruidenboter

BBQ 2: € 19,50

Citroen-knoflook kippenvleugels
Gemarineerde karbonade
Grillworstje
2 stokjes varkenssaté met satésaus
Spareribs
Gepofte aardappel, stokbrood en knoflookboter

BBQ 3: € 19,50 (vegetarisch)

Tahoespies met champignons
Groenteburger
Maïskolf
Paprika gevuld met notenrijst en groente

BBQ 4: € 19,50 (vis)

Gekruide panga filets
Visspies
In folie verpakte zalm met verse groente.
Gepofte aardappel, brood en kruidenboter

Bij de bovenstaande BBQ's kunt u 3 salades en sausen kiezen uit de het onderstaande overzicht.

Salades

Aardappelsalade
Pasta salade
Rijstsalade met diverse groenten en noten
Salade van wittekool, wortel, rozijnen en yoghurtmayonaise
Salade van bamboescheuten, kidneybeans en maïs
Griekse boeren salade
Salade van ijsbergsla, tomaten, komkommer, ui en maïs

(Extra salade € 4,50 p.p. met een minimum van 6 personen)

Sausen

Knoflooksaus
BBQ saus
Cocktailsaus
Mosterdsaus
Tzatzikisau
Kerriesaus
Ravigottesaus
Satésaus (warm)
Peppersaus (warm)
Stroganoff-saus (warm)

(Extra saus € 1,50 p.p. met een minimum van 6 personen)

Uw BBQ compleet maken met een heerlijk dessert

Watermeloen
In folie verpakte banaan met bruine suiker en rum
Griekse yoghurt met noten en honing
Diverse smaken bavarois
Tiramisu
€ 6,50 per dessert met een minimum van 6 personen

De onderstaande menu's zijn compleet met sausen en salades.

BBQ Menu 1: € 22,50 Italiaans

Salade van 3 soorten pasta met bieslook, paprika, haricot verts en knoflook
Salade van mozzarella en tomaat, geserveerd met dressing van olijfolie, balsamico azijn en verse basilicum
Gemengde Italiaanse salade van komkommer, vleestomaten, courgette en witte bonen

Hamburgers met gorgonzola- en tomatensaus
Drumsticks met citroen-vermouth-marinade
Karbonade in Italiaanse yoghurtmarinade
In coppa di parma ham verpakte kabeljauw met zongedroogde tomaatjes en basilicum
Gepofte aardappel
Italiaans brood en pommedori boter

BBQ Menu 2 Buffet: € 28,50

Griekse boeren salade
Compositie van bladsla, tomaten, komkommer, fêta, olijven, groene paprika, rode ui, grote kappers, zongedroogde tomaten en geserveerd met verse kruidendressing

Vleessalade
Schaal met huzarensalade, beenham, paté, Ardennerham, fricandeau, salami, Amsterdamse uien, augurken en vers fruit

Vissalade
Schaal met krabsalade, maatjesharing, kreeftenstaartjes, gerookte zalm, gerookte makreel

diverse koude sausen
diverse broodsoorten
kruidenboter, pommedoriboter en roomboter

gemarineerde kipsaté met satésaus
gemarineerde spare-ribs
in verse knoflook gemarineerde lamsbout
kalkoenworstjes
in aluminiumfolie gewikkelde zalm met verse kruiden
verpakte pofaardappelen
aardappelsalade
rauwkostsalade met verse kruidendressing
diverse koude sausen

diverse smaken bavarois
fruitsalade met geslagen room
tiramisu
yoghurt met noten en honing

Uw barbecue is ook uit te breiden met de chocoladefontein *.

Chocoladefontein:

Beeldt u zich eens in....

Uit een fontein stroomt overheerlijke, warme chocolade. U kunt hierbij kiezen uit melk, pure of witte chocola. U prikt bijvoorbeeld een stukje ananas of peer aan een prikker, houdt dit in de fontein en binnen enkele seconden is het overdekt met een laagje chocolade.

Een heerlijk idee voor uw bruiloft (witte chocolade) maar ook bij recepties, openingen en natuurlijk als feestelijk dessert bij bedrijfsfeesten. Bij elke gelegenheid zorgt onze fontein voor een "klaterende" afsluiting van lunch of diner.

Onze chocoladefontein is inclusief:

- huur van de fontein
- 2,5 kg chocolade (voldoende voor 30 personen)
- prikkertjes
- servetjes
- aardbeien
- ananas
- banaan
- peer
- lange vingers
- marshmallows

€ 230,50

De chocoladefontein kunt u combineren met bovenstaande buffetten.

De prijzen van de buffetten zijn inclusief bestek, servies en warmhoudapparatuur
Prijzen zijn exclusief BTW. Bezorgkosten € 35,00 exclusief BTW. Incaterkosten € 100,00 per uur exclusief BTW.