

Captain's lunchbuffet

€ 28,50

Westfriese salade

Wortel, selderij, rozijnen en LIVAR ham (prachtig gedroogde ham van Limburgs varken)

Vis plateau

Makreelfilet, zalm, garnalen, sprotfilet en krabsalade

Tonijnsalade

Tonijn, groene boontjes, sla, artisjok, tomaat met een kwartel-eitje en ansjovis

Gerookte kalkoenfilet

Met pompoen chutney

Pastrami

Gepekeld rundvlees met tomaten salsa

Wrap

Met crème fraîche, rucola en tomaat

Mini bagel

Met roomkaas en gerookte zalm

Hollandse kaas van de boerderij**Roombrie met walnoten en bleekselderij****Manden met verschillende soorten brood en broodjes, daarbij boter en tapenade****Mand met fruit****High tea**

€ 28,50

Op het High Tea buffet:

Scones uiteraard met clotted cream en marmelade

Chocolepel met gember mousse

Vanille cheese cake

Vruchten crumble

Merengue met vers fruit

Broodpudding met lemon curd

Luxe sandwiches met:

Gerookte zalm met mierikswortelcrème en rucola

Yorkham met Cheddar cheese en piccadilly

Wraps met:

Tonijn, tomaat, boontjes en kruiden mayonaise

Roomkaas, rucola en paprika

Mini broodje met:

Steak tartaar

Blauwschimmelkaas, peer en walnoot

Crostini's met:

Tapenade van paddestoelen en truffel

Tapenade van olijven en ansjovis

(per persoon 1 sandwich, wrap, broodje, crostini)

Fruitspiesjes gemarineerd in Prosecco met mint en dragon

2 kopjes thee uit het uitgebreide thee - assortiment.

Warme toevoeging:

Quiche met zalm en prei	€ 5,00
Filobakje met kip- en paddenstoelen ragout	€ 6,00
Worstenbroodje met rundworstje in bladerdeeg en pommodori	€ 4,00
Gevogelte bouillon kwartelfilet en groente julienne	€ 4,00
Romige paprikasoep met mozzarella bolletje	€ 4,00
Italiaans lunchbuffet	€ 30,00

KOUD

Vitello tonato, boterzacht kalfsvlees met tonijn/knoflook crème
Insalata, bloemkoolsalade met olijven, ansjovis, paprika en kappertjes
Gemalen salade, roze garnalen, komkommer, citroenolie en balsamico azijn
In olijfolie en kruidenazijn gemarineerde aubergines, courgettes, paprika, rode uien, paddenstoelen, rucola met basilicum
Parmaham met meloen

WARM

Penne met tomaatjes en gorgonzola kaassaus
Lasagna Bolognese
Gnocchi (aardappelballetjes) met kip en pesto
Farfalle met gerookte zalm en spinazie roomsaus
Polenta met tomatensaus

Rembrandt buffet € 34,00

Makreelfilet, 3 soorten (naturel, peper en paprika) makreelfilet op groene salade met venkel
Neerlands trots, Hollandse haring en rolmops (ingelegde haring met augurk)
Boeren beenham, Met groene aspergetips en knapperige cress
Fricandeau, Zacht gegaarde varkensfricandeau
Cole slaw, Frisse salade van kool en wortel met New Yorkse roomdressing
Paté poulet noir, Terrine van vrije landkip met pijnboompitten en zeewier
Zalmsalade, Salade met zalm, zure appel, augurk, kruidenmayonaise omringd door zalmootjes
Franse bonensalade, Franse boontjes, tomaat, paprika en lente-uitjes. Op smaak gebracht met Franse dressing
Tilapia filet, Gepocheerde vis met witte wijnsaus en rivierkreeftjes
Kalkoenfilet reepjes, Kalkoenfilet reepjes met Chinese zoetzure saus
Oranje/Groen, Wortel met groene groente
Krieltjes, Kleine aardappeltjes met rozemarijn, tijm en olijfolie
Penne, Pasta met kaassaus



Al onze buffetten worden voorzien van biologisch molensteenbrood en osiris broodjes, stokbrood, mini broodjes, olijfolie, tapenades en gezouten Franse boter

Kapitein Kok buffet

€ 37,00

Cocktail van Hollandse en Noorse garnalen

Hollandse en Noorse garnalen met appel en bleekselderij, overgoten met cocktailsaus

Gerookte vis plateau, Visschotel met o.a. gerookte zalm en paling

Runderrollade met geroosterde groente

Runderrollade geserveerd met geroosterde en gemarineerde groente

Insalate Caprese, Tomaten met mozzarella, pesto en verse basilicum

Salade Niçoise, Traditionele Zuid Franse vissalade van tonijn, groene boontjes, tomaat, artisjok en ei

Waldorf salade, Een klassieker van wereldfaam, vernoemd naar het Waldorf Astoria Hotel in New York. Kipfilet, ananas, appels, knolselderij en walnoten zijn onmisbare ingrediënten

Gedroogde ham, Lucht gedroogde, delicate ham met vers fruit.

Zalmfilet ingerold in scholfilet, Zalm en schol: een harmonieus duo van de zee met wortel, prei en kruidensaus

Boef Stroganoff, Ossenhaaspuntjes met paprika, ui en tomaat in stoere saus

Boeren beenham, Ham van het been bestreken met appelstroop en gember

Groenteschotel, Dagverse groenten

Roseval aardappeltjes, De beroemde rode schil aardappeltjes met tijm, rozemarijn en uitjes

Farfalle met pesto, Vlinderpasta met pesto en olijfolie

Geserveerd met rauwkost, blad salade en dressings

Graaf van Bylandt buffet

€ 39,50

Krabsalade, Krabsalade met paprika, mais en glasnoedels

Tartaar van zalm en tonijn op spiegel gepresenteerd, Kleine taartjes van zalm- en tonijntartaar met wasabi-creme strepen

Kalkoenfilet zonder rookverbod

Gerookte kalkoenfilet

Parma ham, Luchtgedroogde Parma ham met gemarineerde meloen en portsaus

Salade St. Pierre, Groene salade met uitgebakken spekjes, ei en broodsoldaatjes en kruidige dressing

Ham van Texels lam, Van de op de zilte Texelse grond grazende lammeren komt deze zachte ham. Daarbij perziksalade.

Aardappelsalade, Aardappelsalade met mosterd, augurkjes en gefruite uitjes

Coulibiac van vis, Paté met korst van dagverse vis

Botervis met mosselen, Botervis met gekookte mosseltjes op een preistamppotje

Gevulde kipfilet printanière, Met kip en voorjaarsgroente gevulde kipfilet met paprikasaus

WRAPS, Wrap gevuld met lamsreepjes, paprika, ui, jalapeno pepers, cheddar kaas. Een gedeelte wordt zonder vlees (vegetarisch) geserveerd. Begeleid door zure room, guacamole en tomaat relish .

Risotto, Kruidig rijstgerecht

Ratatouille, Provençaalse groenteschotel

Polenta met paddenstoelen, Maïsgriessteak met rode ui, paddenstoelen en cherry tomaat

Selamat Makan Rijsttafel

€ 39,50

Rijsttafel, met haar karakteristieke Indonesische smaak gemaakt in eigen keuken.

Nasi Putih, **Witte rijst**
Nasi Kuning, **Geurige gele rijst**
Daging Rudjak, **Pikant gestoofd rundvlees**
Daging Rendang, **Rundvleesgerecht met kemirienoten**
Ajam Bali, **Kipfilet in Balinese saus**
Ikan Kuning, **Makreel in zoetzure saus**
Sambal Goreng Telor, **Ei in sambal saus**
Sambal Goreng Tempeh, **Gebakken sojabonen in pikante saus**
Sajoer Lodeh, **In kokosmelk bereide groenten met tempeh**
GadoGado, **Groenten met pindasaus**
Saté Ayam (2 p.p.), **Stokje geroosterd kippenvlees +pindasaus**
Seroendeng, **Gebrande kokos met pinda's**
Atjar Tjamboer, **Zoetzure groenten**
Atjar Ketimun, **Zoetzure komkommerstukjes**
Kroepoek, **Gefrituurde garnalenchips**
Sambal Oelek en Badjak

Eventuele aanvulling:

Roedjak Manis € 8,50
Salade van tropisch fruit in zoet- pikante saus
Pisang Goreng, Twee stukjes gebakken banaan € 5,50

Het is mogelijk om het buffet volledig in Indonesische stijl te decoreren met mooie batikdoeken, parasols, waaiers, kaarsverlichting en houtsnijwerk voor een prijs van € 150,00. U kunt voor de begeleiding van uw buffet gastvrouwen inschakelen. Deze charmante dames, gekleed in traditionele klederdracht, assisteren uw gasten bij de buffetten. Prijs op aanvraag.

Marnix van St. Aldegonde buffet

€ 43,50

Gravad lax, Door onze koks ingelegde zalmfilet met mosterd, honing, dille en zeezout
Kalfsfilet met shii-take, Uitgesneden kalfsfilet met shii-take paddestoelen in tijmdressing
Gerookte heilbot- en forelfilet, Gerookte heilbot- en forelfilet met limoen en citroen
Salami selectie, Salami soorten uit diverse windstreken met gemarineerde olijven
Caesar salade, Little gem en Romeinse sla, gegrilde kipfilet, Parmezaanse kaas, croutons en de befaamde Amerikaanse Caesar dressing.
Griekse salade, Feta kaas met kruidenolie, paprika, tomaat en olijven
Rijstsalade, Rijstsalade met sashimi sticks
Coquille schelp, Klassieker van vis met bechamelsaus en kaas
Farfalle met gerookte zalm, Vlinderpasta met gerookte zalmsnippers in romige saus met lente ui
Irish stew, Ierse lamsstoofschotel met ui, wortel, knolselderij en op smaak gebracht met mint
Boeren beenham, Ham van het been, vers voor u gesneden
Dag groenten, Verse groente
Groenten met gestoomd ei, Gewokte groente met gestoomde henn-eitjes

Biologisch molensteenbrood en osiris broodjes, stokbrood, mini broodjes, olijfolie, tapenades en gezouten Franse boter

Prins der Nederlanden buffet

€ 47,00

Citrus gamba's, In citroenolie en sinaasappel gemarineerd en gebakken gamba's met knoflook crostini's

Trio gerookte vis, Een combinatie van paling, zalm en tonijn

Runder entrecôte, Zacht gegaarde, rosé gebraden entrecôte met kruiden crème

Terrine van gevogelte, Gevogelte paté met maïs salsa

Hollandse haring salade, Hollandse haring en rolmops, bietjes, augurk, appel en aardappel zijn de hoofdbestanddelen

Kruidig zoete kipsalade, Gekruide kipstukjes, champignons, ananas, sinaasappel met pecannoten gearneerd

Thai beef salade, Prei, taugé, ui, wortelruitjes, Chinese kool, kokos, ossehaas en een pittige dressing

Makreelfilet, Makreelfilet met limoen, salie en tros-tomaatjes

Zalm op wokgroente, Mootjes gegrilde zalm op wokgroente

Ossobuco, Kalfsschenkel gegaard met tomaat, tijm en basilicum

Tournedos trio, Keuze uit kalkoen, eend of parelhoender tournedos met zachte peperroomsaus

Basmati rijst met groente

Dag groenten, Verse groente

Gnocchi met tomatensaus, Aardappel noedels met kruiden/tomatensaus

Biologisch molensteenbrood en osiris broodjes, stokbrood, mini broodjes, olijfolie, tapenades en gezouten Franse boter

Statendam buffet

€ 52,50

Gamba spiesje, Op spiesje gemarineerde gamba's, salade met paddestoelen

Carpaccio, Flinterdunne ossehaas met Parmezaan schilfers en pijnboompitjes

Ganzeborst met mango chutney, Gerookte ganzeborst met mango chutney op fijne salade

Vis terrines, Overheerlijke vispaté's met zalm, kabeljauw en garnalen

Gelderse salade, Pluksel van Gelders landhoen, appel en spinazie met frambozen dressing

Zalm pastasalade, Penne met gerookte royal class zalmstukjes en met olijfmayonaise op smaak gebracht

Gegrilde groenten, Seizoen groente, gegrild en gekruid

Tonijn steak, Tonijn ingepakt in bananenblad met limoen en kruiden

Entrecôte, In zijn gehele gegaard en ter plaatse gesneden

Quiche Lorraine, Huisgemaakte quiche naar recept van Amsterdams vermaarde traiteur Dikker&Thijs / Ook vegetarisch mogelijk

Gevulde kalfsborst, Kalfsborst gevuld en gebraseerd met een uienjus

Groenteroosjes van bloemkool, broccoli en tomaat

Rösti, Aardappel julienne met ui en truffel-tapenade

Porto bello, Met kaas gevulde porto bello paddenstoel

Biologisch molensteenbrood en osiris broodjes, stokbrood, mini broodjes, olijfolie, tapenades en gezouten Franse boter

Queen Mary buffet

€ 62,50

Parade van kleine amuses-bouche

King krab cocktail, krabcocktail met whiskysaus

Gerookte zalm roos, roos van zalm en wasabi op lepel gepresenteerd

Gerookte ribeye, gerookte ribeye op paddenstoelensalade

Garnalen witloof, witlofsalade met sinaasappel en garnalen

Tonijn tartaar, verse blue-fin tonijn met dille, mierikswortelsaus en knapperige prei cress

Eendfilet, eendfilet op aardappelsalade met mosterdfruit

Rauwkost salade, kleine heerlijke frisse salades

Zalm coulibiac, zalmfilet in fijne vismousse verpakt in een bladerdeegpakketje

Kalkoenfilet a la minute gesneden, kalkoenfilet in zijn geheel in de oven gebraden wordt ter plaatse gesneden

Gekonfijte kalkoendijen, malse kalkoendijen worden in ganzenvet gegaard

als begeleiding: zoete aardappelpuree, gegrilde pompoen, spruitjes, geroosterde aardappelen en broodpudding

Tilapiafilet met kreeftensaus, tilapiafilet met kreeftensaus en rivierkreeftjes

Fijne seizoen stoofschotel, hoogtepunt: fijne seizoen stoofschotel

Polenta met paddenstoelen, maïsgriessteak met rode ui, paddenstoelen en cherry-tomaat

Biologisch molensteenbrood en osiris broodjes, stokbrood, mini broodjes, olijfolie, tapenades en gezouten Franse boter

Prijzen zijn exclusief BTW.