

## **Voorgerechtenbuffet**

### **Voorgerechtenbuffet 1**

Prijs per persoon à € 17,00

- Ballotine van tongfilets en kreeftenmousse met een groene kruiden mayonaise
- Mousse van gevogelte met in Armagnac gewelde pruimen
- Salade met Coppa di Parma, pijnboompitten, meloen en een basilicum dressing
- Griekse salade met feta-kaas, olijven, komkommer en tomaat
- Rilette van kalfsvlees met cantharellen en rode Port

### **Voorgerechtenbuffet 2**

Prijs per persoon à € 18,50

- Gevogelte terrine met een chutney van tomaat en koriander
- Salade Niçoise; een salade van tonijn, haricots verts, tomaat en een french dressing
- Tartaar van gemarineerde zalm en sjalotten, geserveerd met een safraansaus
- Salade Caprese; mozzarella, pomodori en basilicum, peper en olijfolie
- Dun getrancheerde Seranoham met gepocheerde appeltjes en vijgen

### **Voorgerechtenbuffet 3**

Prijs per persoon à € 20,50

- Galantine van parelhoen, bressaola en wilde spinazie
- Tortillataartje van gravad-lax crème fraîche en limoen
- Salade met gerookte eendenborst, eendenleverkrullen en mango
- Vitello Tonato; gebraden kalfslende met een zachte tonijnsaus
- Salade mesclune van rucola, geitenkaas, pijnboompitten en een Bieslook-vinaigrette

## **Hoofdgerechtenbuffet**

### **Hoofdgerechtenbuffet 1**

Prijs per persoon à € 22,50

- Kalkoenfilet gevuld met parmaham en salie op een pomodori saus met sjalotjes
- Gegrilde rode mulfilets op een ratatouille van tomaat met een witte wijn dragon-saus
- Boeuff Bourguignonne; een stoofschotel van rundvlees volgens klassiek Frans receptuur
- Aardappelgratin met een korstje van Emmentaler
- Roergebakken Provençaalse groenteschotel

- Reuze ravioli gevuld met ricotta geserveerd op een spinaziesaus

### **Hoofdgerechtenbuffet 2**

Prijs per persoon à € 24,50

- Gebraden ossenhaas geserveerd met een originele Bordelaise saus
- Maïskipfilet in een Cognac room-saus met morieljes
- Tournedos van kabeljauw met kreeftgarnalen en een beurre blanc
- Gebakken wilde spinazie met knoflook
- Krielaardappeltjes gegaard in room en bieslook
- Riz Pilaw met diverse paddestoelen en lenteuitjes
- Groentenlasagna met een macedoine, gratineerd met Parmezaanse kaas

### **Hoofdgerechtenbuffet 3**

Prijs per persoon à € 25,60

- Tranches zalm met coquilles St. Jaques en een kreeftensaus
- Tongrolletjes gevuld met scampi op een bedje van spinazie en een safraansaus
- In zijn geheel gebraden kalfsfilet met een kalfs-thijmjus
- Parelhoenfilet op een truffelpasta met crème de volaille
- Gebakken paprika en courgette met sesam en sjalotten
- Pommes Duchesse: gratineerde aardappel-rozetten
- Franse groentetaart met basilicum
- Quiche van bospaddestoelen en noten

## **Dessertbuffet**

### **Dessertbuffet 1**

Prijs per persoon à € 12,00

Petit grand dessert met o.a.:

- Patisserie
- Vruchtenbavarois
- Chocolademousses
- Fruitsalade en geslagen room

### **Dessertbuffet 2**

Prijs per persoon à € 12,00

- Diverse internationale kaasspecialiteiten
- Verscheidenheid aan mini-patisserie
- Exotische vruchtensalade met een Champagnesabayon
- Cappuccino-bavarois geparfumeerd met Sambuco
- Frambozen-charlotte
- Diverse smaken roomijs en sorbetijs

## **Hollands buffet**

€ 29,50 per persoon

### **Minimum aantal 12 personen**

Oppendoezer puree

*Heerlijk romige aardappelpuree van Opperdoezer aardappels*

Limburgse zuurkool

*Kruidige zuurkool met gebakken peertjes en rode ui*

Rode kool uit Roodeschool

*Rode kool met friszure appeltjes*

Hollandse groenten van het seizoen

*Spruitjes of tuinbonen of kapucijners of bospeen of...*

Gehaktballen van “us heit”

*Stoere gehaktballen in een pittige peperroomsaus*

Gelderse rookworst

*Stevige rookworst met een kruidige en typische rooksmaak*

Zaanse mosterd

Amsterdamse uien en augurkjes

### **Met eventuele typisch Hollands toetje**

Prijs per persoon à € 10,00

Hollandse appeltaart buffet in verschillende variaties:

*kruimeltaart*

*roombotertaart*

*notentaart*

*rozijnen en krenten*

natuurlijk met slagroom!

## **Traditionele Indonesische Rijsttafel**

€ 31,00 per persoon

### **Minimum aantal 12 personen**

**Nasi Putih**

Witte rijst

**Sajoerian Harian**

Groente dagspecialiteit

**Rendang**

Rundvlees in pittige kokossaus, rijk aan verse kruiden

**Saté Babi**

Gemarineerde, gegrilde stukjes varkensvlees met pindasaus

**Sate Ajam**

gemarineerde, gegrilde stukjes kipfilet met pindasaus

**Ajam Ritja**

Kipfilet in pittige saus

**Sajoer Lodeh**

Groenten gekookt in bouillon van kokos en kruiden

**Tahu Telor**

Omelet van tahu, met taugé, kool en ketjapsaus

**Kredok**

Salade van rauwe groenten (Chinese kool, komkommer, mais, labu siam, kouseband),

met koude pindasaus en emping

**Atjar Ketimoen**

Komkommer in helder zuur

**S.G. Telor**

Gehalveerde gekookte eieren in een pittige saus

**S.G. Kentang**

Koud geserveerde, gebakken aardappelschijfjes met sambal en Javaanse suiker

**Seroendeng**

Geroosterde kokos met pinda's

**Kroepoek**

Garnalen-crackers

**Sambal**

Pittige saus van gemalen pepers met kruiden

**Mediterraan Buffet**

€ 26,50 per persoon

**Penne Milano**

Penne met pesto genovese, zontomaatjes en kleine mozzarellaatjes

**Tabbouleh**

Een middenoosters gerecht van bulghur, tomaatjes, komkommer, olijven en peterselie

**Albondigas Baleares**

Spaanse gehaktballetjes met amandelen in een pittige tomatensalsa

**Frango de Tanger**

Een Portugese kipstoofschotel waarbij de noord-afrikaanse harissa –een beroemde en hete saus- een belangrijke rol speelt

**Pisto Manchego**

Een groenteschotel uit Castillie van aubergines, ui, paprika, tomaat en pijnboompitten

**Choriatiki salata**

Een griekse salade van tomaat, groene en rode parika, komkommer, platte peterselie, rode ui, zwarte olijven, kappertjes en echte griekse feta

**Brood**

Tzatziki en hommos

**Olijven**

## **Italiaans Buffet**

€ 27,00 per persoon

### **Pasta di Mama**

Penne met pesto genovese, zontomaatje en kleine mozzarellaatjes

### **Patatas al Horno**

Rode aardappeltjes uit de oven met knoflook en rozemarijn

### **Pollo Putanesco**

Sappige kip in een gekruide salsa pommedori met olijven, rozemarijn, laurier en parmigiano

### **Salmone Adriatico**

Sappige zalmtournedos ingepakt met verse groene kruiden, olijfolie en witte wijn

### **Verdura di Modena**

Gegrillde groenten met balsamico uit Modena

### **Salata fresca**

Een frisse salade van diverse slasoorten, tomaatjes, bleekselderij, paprika en munt

### **Brood**

Tapenades

### **Olijven**

\*prijzen zijn exclusief 6% btw