

Voorgerechtenbuffet

Voorgerechtenbuffet 1

Prijs per persoon à € 17,00

- * Ballotine van tongfilets en kreeftenmousse met een groene kruiden mayonaise
- * Mousse van eendenlever en port met gekaramalliseerde amandelen
- * Salade met Coppa di Parma, pijnboompitten, meloen en een basilicum dressing
- * Griekse salade met feta-kaas, olijven, komkommer en tomaat

Voorgerechtenbuffet 2

Prijs per persoon à € 19,50

- * 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 Serano ham met gepocheerde appeltjes en vijgen

Voorgerechtenbuffet 3

Prijs per persoon à € 22,50

- * 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 € 25,50

- * 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 € 26,50

- * 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, gegratineerd met Parmezaanse kaas

Hoofdgerechtenbuffet 3

Prijs per persoon à € 29,50

- * 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

* Partjes aardappels met rozemarijn, zeezout en olijfolie

* Franse groentetaart met basilicum

Dessert

Grand Dessert op bord geserveerd

Prijs per persoon à € 10,50

Of in schalen gepresenteerd als

* chocolade truffel taartje

* Limoen en pistache frivolité

* Bosvruchten babaraise

* Champagne-peren druppel

* Verse fruitsalade een creatie van onze chef

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

€ 30,50 per persoon

Tabbouleh

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

Penne di Mama

Penne met pesto genovese, zontomaatjes en kleine mozzarellaatjes

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****Hommos**

Libanese saus van kikkererwten, komijn, citroen, olijfolie en koriander

* het Mediterraan Buffet is eventueel uit te breiden met,

Grande Dessert € 13,00 per persoon

Chef's chocoladetaartje met een donkerrood kersje

Patisserie Lyonnaise

Pan forte

Torta al liquore

Gelee des fruits

Chocoladetruffels

Limoncello's e pesca rosso

Fruta bomba: vers, fris en veelkleurig fruit van de markt

Of

Cafe Complet

€ 6,00 per persoon

Italiaans Buffet

€ 30,00 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

Zuppa Sardegna

Een romig visstooftje met tlangoustinebouillon, zwarte olijfjes, rivierkreeftjes en groene kruiden

Verdura di Modena

Gegrillde groenten zoals aubergine, courgette en paprika met balsamico uit Modena

Salata fresca

Een frisse salade van rucola, tomaatjes, paprika en munt

Brood

Tapenade van zontomaatjes

Olijventapenade

* het Italiaans Buffet is eventueel uit te breiden met:

Grande Dessert

€ 13,00 per persoon

Chef's chocoladetaartje met een donkerrood kersje

Pâtisserie Lyonnaise

Pan Forte

Torta al liquore

Gelee des fruits

Chocoladetruffels

Limoncello's e pesca rosso

Fruta bomba: vers, fris en veelkleurig fruit van de markt

of

Cafe Complet

€ 6,00 per persoon

Onbeperkt kofie en thee met roomboter koekjes en bonbons

Frans Buffet

€ 30,00 per persoon

Een buffet met franse gerechten die samengesteld zijn uit wat de markt in het seizoen aan te bieden heeft.

Tian de Pommes de terre au haricots blanc Een smeuiige aardappelschotel met knoflook, rozemarijn en witte bonen.

Salade de pates

Penne met zontomaten, olijven, pijnboompitten en crème fraiche

Daube provencal

In rode wijn gestoofd vlees (rund of varken of beide) met mirepoix: groenten zoals wortels, prei, ui, zwarte olijven en verse kruiden

Poulet au crème de Pastis

In Pastis gemarineerde kip met room, verse knoflook, rozemarijn, groene olijven, zontomaten, verse peterselie en fenouille

Salade de carottes au cumin

Bospeen geraspt en op smaak gebracht met komijn, koriander, knoflook, honing en limoen

Salade vert au noix

Een groene salade op basis van haricots vert met walnoten en geschaafde harde kaas

Pistou

Een provencaalse tapenade

Poichichade

de franse variant op de noord/afrikaanse hommos

Pain

Lekker brood

* het Frans buffet is eventueel uit te breiden met,

Grande Dessert € 12,95 per persoon

Chef's chocoladetaartje met een donkerrood kersje

Pâtisserie Lyonnaise

Pan forte

Torta al liquore

Gelee des fruits

Chocoladetruffels

Limoncello's e pesca rosso

Fruta bomba: vers, fris en veelkleurig fruit van de markt

of

Cafe Complet € 6,00 per persoon

onbeperkt koffie en thee met
roomboter koekjes en bonbons

*prijzen zijn exclusief 6% btw