

Bij dit menu is de keuze aan u ! Completely Your Choice

Stel uw eigen buffet samen uit de onderstaande gerechten. Verstandig is uit te gaan van plusminus 7 gerechten met garneringen waaronder een combinatie van vlees, vis en vegetarisch. Vervolgens kunt ons mailen of bellen voor een prijsopgave.

Om u alvast een indicatie te geven hebben wij de gerechten onderverdeeld in categorieën;

- **Budget categorie** - 7 gerechten € 9,00 — €17,50 p.p.
- **Party categorie** - 7 gerechten €17,50— € 25,00 p.p.
- **Fijnproevers categorie** - 3 gerechten + aanvulling andere categorie vanaf € 25,00 p.p.

Budget Categorie;

1. Kartoffel Salade evt. met garnering
2. Huzaren Salade evt. met garnering
3. Waldorf Salade evt. met garnering
4. Rundvlees Salade evt. met garnering
5. Zalm Salade evt. met garnering
6. Tonijn Salade evt. met garnering
7. Noorse Garnalen Salade evt. met garnering
8. Rauwkost plateau met uien dipsaus
9. Toscaanse Sla met pijnboompitten, mozzarella, chorizo
10. Griekse Pasta Salade met paprika, feta en olijven
11. Italiaanse Tomaten Salade met basilicum, feta
12. Meloen met Ardennerham
13. Gerookte Kipplateau met frambozendressing
14. Kaasplateau met Hollandse- en Franse kazen
15. Paté Plateau met 3 soorten paté
16. Haring Plateau met uitjes
17. Tapenade van olijven
18. Gemarineerde Champignons

Warm;

19. Warme Beenham
20. Gemarineerde Kipvleugeltjes
21. Varkenssaté met pindasaus
22. Gehaktballetjes in thaise tomatensaus
23. Warme penne pasta met pesto mayonaise en gerookte zalm
24. Pommes Gratin
25. Warme Broccoli Quiche

7 gerechten + stokbrood, boter en kruidenboter € 9,00 - € 17,50 p.p.

Party Categorie;

1. Hollandse Garnalen Salade met garnering
2. Oesters Fine Cru
3. Gepocheerde Zalm in zijn geheel opgediend met gerookte zalm, gerookte paling en forel
4. Terrine van diverse vissoorten
5. Eendelevermousse
6. Patrijs-, parelhoen- en reepaté

7. Plateau met diverse Spaanse- en Italiaanse worstsoorten
8. Gemengde Sla met rucola en dressing van truffelolie
9. Diverse Franse- Hollandse kazen
10. Tapenade van zongedroogde tomaten

Warm;

11. Warme Beenham in cognac en bruine suiker
12. Gebakken Kalkoenmedaillons in rode portsaus
13. Gebraden Lamsbout met mint
14. Tilapia op Indonesische wijze bereid met sereh en limoenblaadjes
15. Paëlla
16. Zeewolf in thaise tomatensaus
17. Warme Garnalenspiesjes
18. Wilde rijst in gebakken oesterzwammen

**7 gerechten + diverse broodsoorten, boter en kruidenboter
€. 17,50 - €. 25,00 p.p.**

Fijnproevers Categorie;

1. Kreeftenbisque
2. Gekookte Kreeft plateau geserveerd met langoustines en rivierkreeftjes
3. Gebakken Zeeduivel in een witte wijn/ kerrie saus
4. Black Tiger Garnalen in knoflook gebakken (ter plekke bereid)
5. Gebakken Tonijnbiefstuk (ter plekke bereid)
6. Coquilles met een lichte mosterd saus (ter plekke bereid)
7. Gebakken Eendelever in portsaus (ter plekke bereid)
8. Gebakken Ossenhaasje in demi glace (ter plekke bereid)
9. Plateau met huisgemaakte Eendeleverpaté
10. Gebakken Lamsracks in rozemarijn en knoflook(ter plekke bereid)
11. Bordje Runder Carpaccio met tête de moine en pijnboompitten
12. Gebakken geitenkaasje met honing en tijm
13. Verrassingsbordje met 3 gerechtjes

**3 gerechten + aanvulling gerechten uit andere categorie Vanaf €. 25,00 p.p.–
prijs op aanvraag**