

# Dinerbuffetten

## **Buffet 1** € 25,00 p.p. (min. 25 personen)

### **Koud:** *geserveerd met Stokbrood met diverse boters en olijventapenade*

Diverse salades (huzarensalade, vissalade, pastasalade en aardappelsalade)  
Visplateau met garnalen en diverse gerookte en gemarineerde vissoorten  
haring met ui  
Carpaccio van rund met parmezaanse kaas en pijnboompitjes  
Caesarsalade van gerookte kip en knoflookcroutons  
Ardennerham met meloen  
Diverse rauwkostsalades en tapas  
Vers fruitsalade  
koude sausjes

### **Warm:**

Gehaktballetjes in satésaus  
Gebraden kippendijtes in pikante saus  
Warme beenham (vanaf 50 personen uit de klem)  
Boeuf Stroganoff  
Gepocheerde zalmfilet in kruidensaus  
Gebakken rijst  
warme groente  
Gebakken aardappeltjes

koffie of thee met bonbon

### **Meerprijs**

Petit dessert naar chefs idee à € 4,50 p.p.  
Dessert buffet à € 7,50 p.p.

## **Buffet 2 € 32,50 p.p. (min 25 personen)**

### **Soep: *geserveerd met Stokbrood***

Heldere gevogelbouillon met fijne groentes

### **Koud: *geserveerd met Stokbrood met diverse boters en olijventapenade***

Diverse salades (huzarensalade, vissalade, pastasalade en aardappelsalade)

Visplateau met garnalen en diverse gerookte en gemarineerde vissoorten  
haring met ui

Tonijnsalade Niçoise

Ardennerham met meloen

Vitello tonnato (dun gesneden kalfsrosbief met tonijnmayonaise)

Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas

Huissalade van het seizoen

Assortiment koude tapas

Diverse rauwkostsalades

koude sausjes

Vers fruitsalade

### **Warm:**

Warme beenham met honing (vanaf 50 personen uit de klem)

Varkenshaaspuntjes met een romige bospaddestoelensaus,

Kalfssucade met groene asperges en Madeirasaus

Pittige kippendij spiesjes

Gepocheerde zalm met garnalen-kreeftensaus

Gebakken rijst met warme groente

"Tortelloni 4 formaggi" (pastakussentjes met verschillende kaasvullingen)

Knoflookaardappeltjes

Warme sauzen

Spicy frites

### **Dessert: (Meerprijs Dessert buffet ipv petit dessert à € 4,50 p.p. )**

Petit dessert naar chefs idee

koffie of thee met bonbon

**"Live Cooking" buffet € 32,50 p.p. (min 50 personen)**  
**Gepresenteerd in ons nieuwe buffetrestaurant**

**Dagelijks wisselende soep, koude voorgerechten, a la minute bereide hoofdgerechten en een variatie aan desserts, welke u zelf kunt pakken en samenstellen.**

**Seizoensbuffetten en BBQ-buffetten (vanaf 50 personen)**

Deze buffetten zijn op aanvraag en worden door onze chefkok op maat voor u samengesteld.