

Buffet da Vinci à € 24,00 p.p.

Bouillon van het huis

Koude gerechten:

Salade Niçoise

Gemarineerde gemengde vissalade

Hors d'oeuvre met vlees

Aardappelsalade

Komkommersalade

Maïssalade met rode uien

Selderie salade met verse bieslook

Warme gerechten:

Tilapia (vis) in een citroensaus met koriander

Spareribs op Amerikaanse wijze

Rozenval aardappels in de schil bereid

Boeuf Bourguignon

Vers gebakken broodassortiment

Boter en kruidenboter

Diverse huisgemaakte koude sauzen en dressings

Kopje koffie of thee

Buffet Michelangelo à € 30,50 p.p.

Te reserveren vanaf 20 volwassen personen

De hieronder volgende buffetsuggestie kunt u zien als een kleine greep uit een grenzeloos pakket aan culinaire mogelijkheden. Graag verwerken wij uw persoonlijke wensen of specialiteiten uit seizoen en streek in uw arrangement.

Vanzelfsprekend kunt u dit uitbreiden met één van onze heerlijke dessertbuffetten.

Huisgemaakte soep

Salades:

Krabsalade

Tomatenbalsamicosalade

Komkommersalade met uitjesvinaigrette

Hollandse aardappelsalade met blokjes beenham, gekookt ei en op smaak

gebracht met kerrieyoghurtmayonaise

Groenten-rauwkostsalade met gebakken spekjes, afgeblust met aceto balsamico

Overige koude gerechten:

Een carpaccio van ossenhaas, ingelegd in een basilicumolie en begeleid door zijn
traditionele Italiaanse garnituren

Gemarineerde Noorse zalm met komkommerlinten op een rijkelijke marktsalade

Noorse garniaaltjes met kersentomaatjes en whisky-cocktailsaus

Italiaanse rauwe ham uit de Parmastreek met partjes honingmeloen

Warme gerechten:

Tongscharrolletjes gevuld met zalm op een bedje van gestoofde prei met een
licht gebonden kreeftensaus

In de oven gebraden entrecôte met een robuuste Bordelaisesaus en sjalotjes

Gebakken kip in een champignonkaassaus

Groentenmelange naar de grillen van het seizoen

Aardappels in de schil, bereid met olijfolie en Provençaalse kruiden

Vers gebakken broodassortiment

Boter en kruidenboter

Diverse huisgemaakte koude sauzen en dressings

Kopje koffie of thee met bonbon ter afsluiting

Buffet Bernini à € 36,00 p.p.

Te reserveren vanaf 20 volwassen personen

Minipasteitje met gamba's, garnaltjes en dille

Koude gerechten:

Tomatencarpaccio met Serano ham en kruidensalade

Witlofsalade met speenvarkenham en kerriecrème

Coppa di Parma met fruit en mosterddressing

Met dille-mosterd en tijm-bloesemhoning gemarineerde zacht gegaarde runderrosbief

Zacht gerookte en gepocheerde Schotse zalmfilet gemarineerd met verse

tuinkruiden en olijfolie, afgearneerd met komkommerlinten

Een klassieke Italiaanse zeevruchtensalade met penne piccolo, uienringen

en olijfjes

Noorse kreeftgarnalen met dille en citroen begeleid door een fris slapluksel,

En een klassieke whisky-cocktailsaus

Warme gerechten:

Zacht gebakken medaillons van varkenshaas met grotchampignons, sjalotjes en bacon
begeleid door een roomsaus, afgemaakt met truffelsalsa

Noordzee tongsscharrolletjes gevuld met zalm op een bedje van prei met een mosterdsaus

In de oven bereide ossenhaas met een robuuste rode wijnsaus en fijne uitjes

Een combinatie van zalmfilet en dorade met lente-ui, begeleid door
een Pinot-blanc dille-saus

Groetenmelange naar de grillen van het seizoen

Rozenval aardappels in de schil bereid

Vers gebakken broodassortiment

Boter en kruidenboter

Diverse huisgemaakte koude sauzen en dressings

Kopje koffie of thee met bonbon ter afsluiting

Uitbreiding buffet 'desserts'

Dessert buffet Dante à € 4,50 p.p.

Diverse soorten ijs

Bavarois

Dessert buffet Donatello à € 6,00 p.p.

Vers fruit

Bavarois

IJstaarten

Tiramisu

Warm geserveerde gevulde flensjes

Dessert buffet Botticelli à € 8,50 p.p.

Crème Brûlée

Fruitsalade van het seizoen

Chocolademousse

IJstaarten

Bavarois

Selectie van kaassoorten met brood