

Hollands Stamppot Buffet

Kapucijners met spek en ui, gekookte aardappelen,
piccalilly, gehakt ui en augurk

Stamppot andijvie met plakjes spek, rookworst
Gekruide karbonade en speklapje

Stamppot boerenkool met plakjes spek, rookworst
Gekruide karbonade en speklapje

Stamppot zuurkool met plakjes spek, rookworst
Gekruide karbonade en speklapje

Hutspot met plakjes spek, rookworst
Gekruide karbonade en speklapje

€ 18,50 per persoon

U kunt ook kiezen uit een van onze alternatieve items:

- Utrechtse vijfschaft
- Blote billen in het gras
- Hete bliksem
- Raapstelenstamppot met boerenspruiten en groene erwten
- Zoete aardappelschotel van bataat

Mediterraans buffet

Salade Caprese

Salade met mozzarella, tomaat, kappertjes en basilicum

Griekse salade

Salade met feta, olijven, komkommer, uiringen

Pasta salade

Salade van pasta, paprika en tonijn

Fijne worst en vleeswaren

parmaham, salami, chorizo, coppa de parma, fuet

Gebakken lamsreepjes

Gehaktballetjes in tomatensaus

Paella

Spaanse rijst met garnalen en mosselen

Gegrilde aubergine

aubergine gevuld met gekruid gehakt en gratineerd met mozzarella

Stoofpotje van kip

kip gestoofd met vruchtjes en noten

Turks brood, olijfbrood, ciabatta, tappenade, kruidenboter
tzatziki groene kruiden saus.

€ 24,50 per persoon

Indonesisch buffet

Babi panggang

Geroosterd varkensvlees in zoet zure saus

Babi sateh

Gegrilde varkenssaté

Sambal goreng boontjes

Boontjes en bamboescheuten in hete saus

Ajam asem manis

Gefrituurde kip in zoetzure saus met ananas

Nasi goreng

Gebakken rijst

Nasi putih

Witte kleefrijst

Sayur lodeh

Gemengde groenten in kokosbouillon

Rempahballetjes in Balisau

Gehaktballetjes in pittige rode saus

Sambal goreng telur

Hele eieren in pikante saus

Daging rendang padang

Zeer pittig, sumatraans gekruid rundvlees

Atjar tjampur kuning

Gemengde groenten in het zuur

Krupuk

Garnalenchips

€ 20,00 per persoon

Tex-Mex Buffet

Chirizo worstjes

Pittige gekruide worstjes

Albondiga's

Gehaktballetjes en olijven in pittige saus

Chili con carne

Bonengerecht met rund- en varkensvlees

Chickenwings Texas

Kipvleugels pikant gekruid

Spare-ribs

Gemarineerde ribbetjes

Texas Petesaus

Milde saus

Mexicaanse rijst

Rijst met Mexicaans garnituur

Berduro mixte herebe

Groentenschotel van wortel, maïskolfjes

Salasa Picante

Pittige saus van grove stukjes tomaat, green chili's en uien

Coleslaw

Salade van witte kool, wortel en sellerie

Mexicaanse salade

Salade van kidneybonen, maïs en paprika

€ 20,00 per persoon

Thais buffet

Nuca pad kanaa

Gekruide biefstuk met broccoli in oestersaus

Pak pad ruam mit

Thaise groentevariatie

Kaeng ped nuea

Rode rundvleescurry met cocos

Kaeng daeng moo

Pittig varkensvlees in currysaus

Kaeng karee kai

Romige kipkerrieschotel met een vleugje kokos

Kai pad ped mamuang himapan

Kipvariatie met cashewnoten

Khao pad kai

Gebakken rijst met groenten en kip

Khao Suay

Witte jasmijnrijst

Chinese lentesalade

Salade van taugé, komkommer, kidneybonen
Paprika en mandarijnen in currydressing

Oriëntaalse koolsalade

Witte kool, maïs en paprika in een pikante dressing

€ 19,50 per persoon

Duits-Oostenrijks buffet

Aardappelsoep met groenten

Schwarzwälder Schinken

Casselrib

Broodjes

Gekookt rundvlees met bieslook

Varkenscotelet met knackworst, aardappel en kummel

Braadworst met zuurkool en geglaceerde aardappelen

Wienerschnitzel met citroen

Zure bommen

Zoet-zure uitjes

Zoete salade

€ 18,50 per persoon

Fushion Stoofpotbuffet

Kipfiletsreepjes in pittige Pekingsaus

Groene lamscurry met champignons

Gestoofd rundvlees met uien en perzik

Hongaarse goelasj met paprika en prei

Aardappelpuree
Gebakken rijst en stoofpeertjes

€ 19,50 per persoon

Hubertus Stoofbuffet

Hazenpeper met spek en uitjes

Veluwse wildschotel met rode wijn en champignons

Stoofpot van rundvlees met uien en stukjes perzik

Hertenragout met bospaddestoelen

Aardappelpuree, preisselbeeren,
rode kool en stoofpeertjes

€ 20,00 per persoon

Oosters stoofpotbuffet van kip

Kip Curry

Kipstukjes in een pittige curry

Kip Bali

Kipstukjes in een zoet-zure saus

Kip Peking

Kipstukjes in een pittige chili saus met boontjes en wortel

Shanghai kipreepjes

Shoarma van kipreepjes met rode bonen in kerrie-cocos saus

Kip Tikka Massala

Kipstukjes in een saus van taugé, bamboescheuten, paprika en kerrie

Nasi Putih

Witte kleefrijst

€ 18,50 per persoon

Zweedsbuffet of Smörgasbord

Koude gerechten

Haring in zoetzuur

Haring met verse room en kappertjes

Sardines in tomatensaus

Gemarineerde zalm

Zalmmayonaise met asperges

Piramide van garnalen

Koude gekookte eieren met verse room en bieslook

Gebraden rosbief met zuur

Kip in gelei

Warme gerechten

Geroosterde gehaktballetjes

Ragout van champignons in bladerdeeg

Visomelet

€ 17,50 per persoon

Tapasplateau voor op de statafel

Deze tapas hapjes worden geserveerd in een glazen bakje voor ongeveer 6 personen.

Prijs per bakje is € 3,50

U kunt kiezen voor een plateau van 8 schaaltes inclusief tomaat tapanade met stokbrood à € 27,50 per plateau.

Of een plateau met 10 bakjes met tomaat tapanade en stokbrood à € 35,00 per plateau

Voor beide opties geldt een minimale afname van 4 schalen.

Natuurlijk bestaat er de mogelijkheid voor grotere groepen om voor het Tapasbuffet te kiezen.

U kunt een b.v. een keus maken uit onderstaande gerechtjes.

Hartige hapjes

1. Pepperoni's met feta
2. Caree's van gerookte zalm
3. Gemarineerde olijven
4. Garnalen in knoflookolie
5. Gemarineerde champignons in cocktailsaus
6. Reypenaar kaas in reepjes
7. Chorizo in rode wijn
8. Tapanade met stokbrood
9. Gezouten amandelen
10. Olifantenbonen in tomatensaus
11. Haring met uitjes

Zoetzure hapjes

12. Stukjes artisjok in dressing
13. Gemarineerde mosselen in cocktailsaus
14. Haring in dillemayonaise
15. Plakjes courgette in olie
16. Ingelegde zilveruitjes

Koud-Buffer

Asperges met huisgemarineerde zalm

Gerookte kalkoen met tomaat

Breughelham met meloen

Rosé gebraden rosbief met zon gedroogde tomaat

Zalmsalade met garnaaftjes

Pastasalade met champignons en kummel

Rundvleessalade met stukjes paprika

Kleurige salade met komkommer, tomaat en fetakaas

Stokbrood en kleine luxe broodjes

Kruidenboter en sauzen.

€ 17,50 per persoon

Warm-Koudbuffet

Koude gerechten

Selleriesalade met mandarijnen

Rosé gebraden entrecôte

Breughelham met meloen

Kleine rode pepertjes gevuld met kaas

Pastasalade met olijven

Kleurige rundvleessalade met stukjes paprika

Huis gemarineerde zalm met dille

Tranches gerookte paling met zalmeitjes

Haring met uitjes.

Warme gerechten

Varkenshaaspuntjes in romige pepersaus

Kipsatéblokjes in satésaus

Warme beenham met mosterdsaus

Stokbrood en kleine luxe broodjes

Kruidenboter en sauzen.

€ 25,50 per persoon

Voorjaarsbuffet

Koude gerechten

Gandaham met meloenballetjes

Hollandse haring met uitjes

Olijventapenade met boerenbrood

Boerenham met asperges en gehakt ei

Zalmmayonaise met gekookte eieren

Groene salade met honingdressing en kerstomaatjes

Vlinderpasta met rucola, pesto en tomaat

Warme gerechten

Gehaktschotel Mexicano

Gesneden kippendij met pittige saus met boerengroenten

Varkenshaasstukjes in huisgemaakte saus

€ 17,50 per persoon

Vis,- Vlees en Kaasplateau

Visschotel

Gerookte zalm met citroen en zalmkuit
Gerookte makreelfilet met pepertjes
Stukjes Hollandse haring met ui
Kleine Noorse garnaltjes

Vleeschotel

Kalkoenrollade met pistachenoten
Ballantine van parelhoender
Kalkoenpaté met truffel en olijf
Gandaham met fruit

Kaasplateau

Camembert
Bourcin met kruiden
Brie van de mat
Rougefort
Hollandse kaas
Pijnboompitjes, druiven en zonnebloempitten

Bij dit buffet serveren wij kruidenboter, roomboter en stokbrood

€ 14.50 per persoon

Deze plateau's zijn ook per soort te bestellen:

Visschotel € 12,50 per persoon

Vleeschotel € 12,50 per persoon

Kaasplateau € 12,50 per persoon

Tapasbuffet

Dit buffet met kleine mondvermaakjes bestaat uit:

Koude gerechtjes

Gemarineerde kleine champignons met tuinkruiden

Groene en zwarte olijven in knoflookolie

Gerookt zalmrolletje met dille

Rode pepperoni gevuld met feta

Mosselen in cocktailsaus en bieslook

Olifantenbonen in tomatensaus

Haringpartjes in dillesaus

Kiprol met prei en kerrie

Warme gerechtjes

Gehaktballetjes in zoetzure saus

Kipkluijjes krokant gebakken

Gegratineerd tomaatje met kaas en oregano

Satéstokje met de bekende saus

€ 18,00 per persoon

Fushion Buffet

Koude gerechten

Huis gemarineerde zalm met dille

Rosé gebraden entrecôte met zongedroogde tomaatjes

Dun gesneden Breughelham

Kleine diverse broodjes

Warme gerechten

Pittige gehaktballetjes op Creolse wijze

Varkenshaaspuntjes in pepersaus

Lamsreepjes in groene curry met champignons

Kip in pikante kerriesaus met noten

Gebakken rijst en in room gegratineerde aardappelschijfjes

Salades

Salade van sellerie, mandarijn, ananas en rozijnen

Amerikaanse colesalade

Tomaat- komkommersalade met rode ui

Pastasalade met rucola en zon gedroogde tomaat

€ 16,50 per persoon

Italiaans buffet

Tortellini

met tomatensaus
en oregano

Lasagna Bolonese

Spagetti Napolitana

Macaroni Milanese

Garnalen

in paprika-knoflooksaus

Pasta Tricolore

Salade met olijven, groene boontjes
en paprika reepjes

Witte koolsalade

met pestodressing

€ 15,50 per persoon

Italiaans buffet

Koud

Salade Caprese met basilicum
Salade Romana met padanokaas en kerstomaatjes
Komkommersalade met olijven, rode ui en fetakaas
Compositie van Parmaham, Mortadella en salami

Warm

Lasagna "Bolognese"
Kalkoen met tutti frutti
Penne pasta met div. groenten in tomatensaus
Pikante balletjes à la Romano

Nagerechten

Tiramisu
Cassata ijs
Diverse puddingen met fruit

€ 17,00 per persoon

Italiaans buffet (anders)

Koud

Salade Caprese met basilicum
Vlinderpasta met rucola en gedroogde zontomaatjes
Komkommersalade met olijven, rode ui en fetakaas
Compositie van Parmaham, Mortadella en salami

Warm

Cannaloni met kaasvulling
Tricolore met saus Napolitana
Penne pasta met Bolognesesaus
Linguine carbonara

Nagerechten

Tiramisu
Cassata ijs
Diverse puddingen met fruit

€ 17,00 per persoon

Luxe koud en warmbuffet

Uit onderstaande gerechten kunt u 4 soorten
Koud en warme gerechten kiezen

Koud

Rundvleessalade met gevulde eieren
Rode zalmsalade
Huis gemarineerde zalm met dille en peper
Gerookte casselerrib met zon gedroogde tomaat
Chaud froid van hele zalm
Koude kreeftenstaartjes met passende saus
Eendenlever paté met truffelsaus
Gevarieerde hamsoorten met exotisch fruit
3 salades van rauwkostsoorten met dressing

Stokbrood, mini broodjes en kruidenboter

Warm

Mignons van varkenshaas met Stroganoffsaus
Quenelles van zalm en tilapiafilet in dille-pernodsaus
Paëlla met saffraan/witte wijnsaus
Ossenhaaspuntjes in tuinkruidensaus
Pittige balletjes van halalvlees in zoet-zure saus
Gerookte lamsbout met een saus van honing en thijm

In overleg met u, kan de samenstelling gewijzigd worden.

€ 22,50 per persoon

Varia buffet

Koude gerechten

Breughelham met meloen
Gerookte makreelmousse
met huis gemarineerde zalm
Noorse garnaltjes in cocktailsaus met bieslook
Gandaham met paté van parelhoender

Mini broodjes, stokbrood
en kruidenboter

Salades

Salade van bleekselderij, tonijn en ananas
Vlinderpasta met rucolasla, zontomaatjes en mosterddressing
Frissé salade met kerstomaat, pijnboompitjes en oude kaas
Aardappelsalade met tomatenpesto

Warme gerechten

Stukjes varkenshaas in champignonsaus met tuinkruiden
Gemarineerde kip met groene currysaus
Zalmmootje met kreeftensaus en garnaltjes
Gegratineerde aardappelschijfjes
Rissottorijst

€ 21,50 p.p.