

Voorstel Amuse feestboot 2009

Minimaal 30 gasten

Buffet feestboot (speciaal)

Kipsaté met pindasaus
Kleine gehaktballetjes met pittige saus
Kipkluijjes
Huzarensalade met blokjes ham
Eiersalade
Pasta- of aardappelsalade
Brood en boter

€ 18,00 excl. BTW. (kleine maaltijd) met mastiek en bediening € 20,50 excl. BTW

Buffet Bacchus

Roer gebakken groenten
Gele rijst met prei ringen
Gehakt balletjes in pittige tomatensaus
Spiesje met kipdij poulet met saté saus
Merquez worstjes
Drumstick met pikante soja saus
Brood en boter

€ 22,00 excl. BTW. (kleine maaltijd) met mastiek en bediening € 25,50 excl. BTW

Indian Summer

Saté Ajam met pindasaus
Saté Babi met satésaus
Eieren in sojasaus
Witte rijst met kokos,
Kroepoek en atjar tjampur
Seroendeng en sambal badjak,
Ananas, rempeng (gehakt)balletjes in een pittige chilisaus.
Stokbrood en boter.

€ 23,50cl. BTW. (kleine maaltijd) met mastiek en bediening € 27,00 excl. BTW

Buffet magere brug

Aardappelsalade met uitgebakken spekjes en bieslook
Salade van drie soorten bonen, komkommer, paprika, maïs en tomaat
Tonijnsalade met haricots verts, rode ui en olijven
Ciabatta met boter

Gegratineerde aardappel met oude kaas
Groenten van het seizoen

Kalfsfricassee met champignons
Mootje zalmfilet met waterkers saus

Hangop met macadamia en honing

€ 27,00 excl. BTW. met mastiek en bediening € 31,50 excl. BTW.

Buffet blauw brug

Pasta salade met Noorse garnalen, paprika, tomaat en rucola
Gorgonzola wilde spinazie salade met pijnboom pitjes
Provençaalse bonen salade
Boeren landbrood met boter

Aardappel puree met tuinkruiden
Fussilli pasta met mediterrane tomaten saus
Groenten van het seizoen

Boeuf Stroganoff van ossenhaas puntjes
Gevogelte in rode wijn saus met spekjes, champignons en zilveruitjes
Heek filet met kappertjes en gebrande amandelen

Chocolade bombe met rozemarijn en chutney van mango en rode peper

€ 32,25 excl. BTW. met mastiek en bediening € 40,00

Buffet hoge sluis

Aardappel salade met uitgebakken spekjes en bieslook
Romaine sla, croutons, peccorino flakes en gerookte kip filet
Gorgonzola salade wilde spinazie, pijnboom pitjes en Balsamico
Salade van drie soorten bonen, komkommer, paprika maïs en cerise tomaat
Molenbrood met boter

Gegratineerde aardappel met oude kaas
Penne pasta met schaal en schelpdieren saus
Groenten van het seizoen

Gebraden lamsbout met rozemarijn, knoflook jus
Kalfs fricassee met champignons
Mootje zalmfilet met waterkers saus
Waterzooi van zeeduivel wangen en mini groeten

Grand dessert

Een zestal dessertjes, gepresenteerd in kleine schaalpjes, kopjes, glaasjes.
(Denk aan; chocolade mousse, vers fruit, crème brûlée, bavaroise taartjes, enz.)

€ 38,00 excl. BTW. met mastiek en bediening € 45,00 excl. BTW.

Uiteraard wordt er rekening gehouden met vegetarische wensen en/of dieetwensen.
Dit kan een aanpassing van de prijs met zich meebrengen.

We gaan bij deze prijzen uit dat het buffet maximaal twee uur zal duren.