

Buffetten bestaande uit koude gerechten

Buffet de Amstel:

€ 16,50 p.p.

Schotse rode zalmzalade
Haring met uitjes en zuur
Huzarensalade
Gerookte boerenham
Paté
Waldorfsalade
Gebraden kiprollade
Gevulde eieren
Gevulde tomaten
Stokbrood met room- kruidenboter

Buffet Ronde Venen:

€ 18,50 p.p.

Garnalensalade
Gerookte zalm
Gerookte paling
Gebraden "roastbeef"
Paté, Fricandea
Ardennerham met meloen
Kipkerrie zalade
Gerookte kalkoen
Kaassalade
Stokbrood met room- kruidenboter

Buffet Nasj de Luxe:

€ 20,50 p.p.

Salade met Hollandse garnalen en rivierkreeft
Rundvleessalade
Kipsalade met gerookte kalkoen
Zalmsalade
Krabsalade
Getrancheerde kalvslende met mosterdmayonaise
Lamsham met wilde asperges
Gerookte ribeye
Paté en crôte
Zalmmousse
Parmaham met meloenparels
Stokbrood met room- kruidenboter

Buffetten bestaande uit koude en warme gerechten

Tapas:

€ 18,50 p.p.

Zalmsalade op basis van rode zalm met gamba's gearneerd
Gemarineerde garnalen in pittige salsa
Tonijnsalade met o.a. olijven en paprika
Aardappelsalade met bieslook, gearneerd met gevulde eitjes
Sardientjes
Canapé met rundercarpaccio
Canapé met Serranoham met meloen
Canapé met gevogeltemousse
Flensje gevuld met roomkaas
Gerookte amandelen
Olijf tappenade
Stokbrood met kruidenboter
Warm:
Tonijnvelopjes
Zarzuela, een stoofpotje van vis
Paella, een rijstschotel met vis
Pittig gekruide visvleugeltjes

Tortilla, gevuld met pikante kip
Pikante vleesballetjes in een tomatensaus

Buffet Hollands Glorie:

€ 23,95 p.p.

Gerookte IJsselmeerpaling
Cocktail van Noordzee vis met een sherry-cocktailsaus
Hollandse maatjes haring met Amsterdams zuur
Salade van Opperdoes Aardappelen, boerenham, krokante spekreepjes en bieslook
Gebraden lamsham met aspergesalade
Barneveldse kipsalade op basis van gerookte kip
Goudse kaassalade met drie kleuren paprika
Gemarineerde Limburgse grotchampignons
Diverse soorten brood met room- kruidenboter
Warm (met bijpassende groenten- en aardappelgarnituur):
Ovenschotel met kabeljauw, spinazie en luchtige aardappelpuree gegratineerd met pittige Goudse kaas
Sukade sudderlapje in eigen jus gegaard, afgeblust met Oud Bruin

Buffet Rome:

€ 23,75 p.p.

In olijfolie gemarineerde zeevruchten
Carpaccio van ossenhaas
Meloen met traditioneel gerijpte ham
Kalfsfilet met tonijnmayonaise
Ticolore pastasalade met Peccorinokaas en pesto
Tomatensalade met Mozzarella en verse basilicum
Diverse olijventapenades
Diverse soorten brood met room- kruidenboter
Warm (met bijpassende groenten- aardappelgarnituur):
Mediterrane visschotel met gedroogde tomaat

Buffet Honolulu:

€ 23,75 p.p.

Garnalensalade
Mexicaanse vleessalade met chorizo
Pikante kip met mangochutney
Kalkoenfilet met mosterdmayonaise
Waldorfsalade met verse ananas
Guacomole met nacho-chips en enchilladasaus
Scharreleisalade
Diverse soorten brood met room- kruidenboter
Warm (met bijpassende groenten- aardappelgarnituur):
Kipcarbonades met Cajunkruiden
Gestoomde lamscurry

Buffet Parijs:

€ 23,75 p.p.

Een presentatie van onder andere gerookte zalm, forel en makreel
Tonijnsalade
Verschillende soorten Franse patés
Franse vleessalade met een assortiment "charcuterie" (Franse vleeswaren)
Grove boerensalade met croutons en kruidendressing
Salade met Roquefort en gekonfijte vijgen
Diverse soorten brood met room- kruidenboter
Warm (met bijpassende groenten- en aardappelgarnituur):
Gebakken zalmfilet en bearnaisesaus
Boeuff Bourguignonne (rundvlees gestoomd in rode wijn met Provençaalse kruiden)

Buffet Internationaal:

€ 31,75 p.p.

Hollandse maatjes haring met Amsterdams zuur
Goudse kaassalade met drie kleuren paprika (Nederlands)
Carpaccio met gemarineerde zalm
Tomatensalade met Mozzarella en verse basilicum (Italiaans)
Meloen met traditioneel gerijpte ham, aardappelsalade met tonijn, ei, uienringen en peterselie

Spiesjes met Chorizo, olijf en tomaat (Spaans)
Verschillende soorten Franse patés met champignons, truffel en pistachenootjes (Frans)
Gerookte ribeye met eiersalade, "Coleslaw"(witte kool) met rozijnen en kerriemayonaise (Amerikaans)
Stokbrood met room- kruidenboter
Warm (met bijpassende groenten- aardappelgarnituur):
Lasagne van Mediterrane vis (Italiaans)
Kalfsmedaillon in een zachte Limburgse mosterdsaus (Nederlands)

Buffeten bestaande uit warme gerechten:

€ 20,95 p.p.

Rijsttafel

Runderstoofvlees in zoete smoorsaus
Kipblokjes in kerriesaus
Ei in Bali-saus
Boontjes in middelpikante saus
Roergebakken kool, paprika en ei
Zachte witte rijst
Bijgerechten:
Atjar Kuning: Frisse groenten in zoetzuur (zelfgemaakt)
Kroepoek: Garnalenchips
Seroendeng: Gebakken kokos met pinda's
Sambal
Satésaus
Pikante zoete saus

Rijsttafel exclusief:

€ 25,95 p.p.

Runder stoofvlees in een zoet-pikante saus
Malse kipblokjes in een middelpikante kerriesaus
Zacht runder stoofvlees in een kokos-saus
Saté van kip met pindasaus
Gemengde groenten
Roergebakken kool, paprika en ei
Gefrituurd ei in Bali saus
Groentesalade met frisse pindasaus
Zachte witte en gele rijst
Bijgerechten:
Pangsit Goreng: krokant kippasteitje
Atjar Kuning: Frisse groenten in zoetzuur (zelfgemaakt)
Kroepoek: Garnalenchips
Seroendeng: gebakken kokos met pinda's
Sambal
Satésaus
Pikante zoete saus
Pansitsaus

Mexicaans buffet:

€ 20,95 p.p.

Visschotel met grote garnalen, zalm en mosselen
Tortilla gevuld met kip en zoetzure saus
Bonenschotel met kip en groenten
Lamsbout in rode wijnsaus en tijm
Witte rijst & aardappelpuree
Nacho-chips met guacomole
Maïsbrood en boter

Belgisch buffet:

€ 20,95 p.p.

Kabeljauw met tomaat en Camembert gratineerd in de oven
Vlaams stoofpotje van rundvlees afgeblust met Kriek Lambiek
Romige kalfsragout
Witlof á la crème
Duchesse puree
Witte rijst

Hollands Buffet:

€ 20,95 p.p.

Drie soorten stampot
Hollandse kalfsgehaktbal met grootmoeders jus
Slagers rookworst
Krokant gebakken speklapjes
Gegratineerde witlofschotel
Gebakken aardappelen
Kapucijners met spek
Piccalilly, uitjes, mosterd en Amsterdams zuur

Italiaans buffet:

€ 20,95 p.p.

Zalmfilet in dragonsaus
Kalfsvlees met Parmaham
Kipfilet in paprikaroomsaus
Rundergehaktballetjes
Huisgemaakte lasagne
Pastas: Penne Rigata, fussilli tricolore
Sauzen: Bolognese, Carbonara

Spaans buffet:

€ 20,95 p.p.

Paella
Zarzuela (Spaanse visschotel)
Kip in knoflooksaus
Kalfsgehaktballetjes in tomatensaus
Spaanse groenteschotel met een vleugje knoflook
Aardappeltaart met zongedroogde tomaten
Stokbrood en kruidenboter

Frans buffet:

€ 20,95 p.p.

Zalmfilet in Bearnaisesaus
Boeuf Bourguignon (Stoofschotel van rundvlees, rode wijn, champignons en Provençaalse kruiden)
Bresse kipfilet in een zachte stroganoff saus
Gratin Dauphinoise (aardappelgratin)
Ratatouille
Pilav rijst

Canapés

Voor de canapés wordt standaard een half uur incatertijd in rekening gebracht
(€ 77,00)

Per schaal á 50 stuks. Prijs per schaal.

Vermeer:

€ 45,50

Canapé met Hollandse haring, cervelaathoorntje met gevogelte-
Mousse, hamrolletjes met asperge, gevuld eitje, Mokumer
Kaastruffel.

Rembrandt:

€ 54,50

Canapé met lichtgerookte zalm, canapé met tonijnsalade, canapé
Met een meloenparel en Serranoham, soesje gevuld met kaasmousse,
Canapé met scharreleisalade.

Van Gogh:

€ 60,50

Flensje gevuld met roomkaas en gerookte zalm, canapé crabsalade,
Spiesje met cherry tomaat, Mozzarella en olijf, canapé met runder-
Carpaccio, blini met kalfsvlees en tonijnsalade.

Oosterse hapjes;

€ 79,60

Nigri sushi's (20 stuks) assortiment rijst schuitjes met een topping

Van omelet, garnaal, tonijn en zalm.
Maki sushi's (30 stuks) sushi-rijstrol omwikkeld met noriblad met
Daarin komkommer, tonijn of zalm.

Italiaanse hapjes:

€ 62,50

Canapé gemarineerde zalm en pesto, korstbakje zwarte olijventapenade,
Mortadella hoorntje met Mascarponecrème, canapé met rundercarpaccio,
Canapé vitella tonato.

Bedoeïaanse hapjes:

€ 68,50

Blini met verse zalmtartaar met een kappertjes-tapenade, tomaatje
Gevuld met tonijnsalade, spiesje van lamskebab, fetakaas en
Zongedroogde tomaten, maïspannekoekje met roomkaas en tomaten-
Tapenade, reuze dadel gevuld met kruidenkaas.

Tropicana hapjes (warm):

62,50

Enveloppe gevuld met tonijn, tortilla gevuld met Mexicaanse kip,
Kipvleugeltjes, rundergehakballetjes in paprikasaus, mini saté met
Javaanse saus.

Dessert

Grand Dessert Buffet Lente:

€ 10,25 p.p.

Tiramisu
Citraentaart
Amandelbavarois
Desserttaartjes
Chocolademousse
Verse fruitsalade met amandelsabayon
Slagroom

Grand Dessert Buffet Zomer:

€ 12,75 p.p.

Tiramisu
Bitterkoekjesbavarois
Kaneelmousse
Amandelbavarois
Desserttaartjes
Chocoladetaart
Griesmeelpudding met bessensaus
Slagroomsoesjes
Verse fruitsalade van seizoenfruit
Slagroom

Kaas:

€ 5,75 p.p.

De dessertbuffetten zijn uit te breiden met de Internationale kaassoorten.

