

Buffet a la Carte

Bij aanvang van het buffet worden allereerst de voorgerechten gepresenteerd, waaruit uw gasten zelf een keuze kunnen maken. Uiteraard zullen zij hierbij worden geassisteerd door een van onze hostesses. Vervolgens zullen de hoofdgerechten op het buffet worden geplaatst. Ter afsluiting van het diner zullen de desserts op het buffet worden gepresenteerd. Vanaf dit tijdstip serveren wij uw gasten een kopje koffie of thee, desgewenst met heerlijke gesorteerde friandises.

*Minimum aantal 20 personen

Buffet a la Carte - Voorgerecht - 1 € 12,00 pp

Klassiek Buffet

- Tortillataartje van gravad lax, crème fraiche en limoen
- Vitello Tonato: gebraden kalfslende met een zachte tonijnsaus
- Dun getrancheerde Serranoham met Cantaloup meloen en mosterdfruit
- Carpaccio van gemarineerde kabeljauw met een saffraan vinaigrette van Riesling
- Salade van in de schil gebakken krieltjes, kaantjes chorizo en een crème fraiche dille dressing
- Salade Niçoise: een salade van tonijn, haricots verts, tomaat en een French dressing
- Boerenbroodsoorten geserveerd met tapenade, boter, olijfolie en huisgemaakte pesto.

Buffet a la Carte - Voorgerecht - 2 € 14,00 pp

Klassiek Voorgerechtenbuffet

- Taartje van gemarineerde tonijn met wasabi mayonaise, lente-ui en Spaanse peper
- Galantine van parelhoen, Bressaola en wilde spinazie
- Rolletjes van gemarineerde runderlende met groenten spaghetti en een compote van sjalotjes
- Mini tumbler met garnaaltjes en appel met een frisse cocktailsaus
- Salade met gerookte eendenborst, eendenleverkrullen en mango
- Griekse salade met feta, olijven, tomaat en komkommer
- Salade Caprese: mozzarella, pomodori, basilicum, peper en olijfolie
- Boerenbroodsoorten geserveerd met tapenade, boter, olijfolie en huisgemaakte pesto.

Buffet a la Carte - Voorgerecht - 3 € 10,50 pp

Spaans Voorgerechtenbuffet - Koude tapas

- Champiñones al ajillo: champignons in knoflooksaus
- Aceitunas: groene en zwarte olijven in kruidenmarinade
- Cabrales Picos: een kruidige schimmelkaas in druivenblad gerijpt uit Asturië
- Jamon Serrano: lucht gedroogde bergham
- Pimientos en vinagre: gegrilde paprika's in vinaigrette
- Carpaccio de bacalao fresco: in limoensap en Baskische olijfolie gemarineerde kabeljauw, roze pepertjes en Seranohamcrisps
- Ensalada de tomate con aceitunas: tomatensalade met olijven
- Pa amb tomáquet: Catalaans

geroosterd brood, ingewreven met
tomaat en besprenkeld met olijfolie

Buffet a la Carte - Voorgerecht - 4

€ 10,50 pp

Midden Oosten Voorgerechtenbuffet

- Kip op zijn Kirgizisch; Turks gerecht van koude kip met een geurige walnootsaus
- Cacik: een heerlijke yoghurt-salade geserveerd met olijven en pitahs
- Gemarineerde mini aubergines met rozijnen en pijnboompitten
- Gemarineerde roodbaarsfilet met amandelen geserveerd op couscoussalade
- Foel-medammis salade; Egyptische salade van nierbonen
- Salade met witte en blauwe druiven en halloumi kaas
- Turks brood en pita's

Buffet a la Carte - Voorgerecht - 5

€ 10,50 pp

Hollandse Voorgerechtenbuffet

- Hollandse garnalen met cocktailsaus en goudrenet
- Gerookte Texels lamsham op ezelsoren met een frambozenvinaigrette
- Huisbereide kalfslikkepot met Hollandse grotchampignons en lavendel
- Tartaar van rivierkreeftjes met een huisgemaakte saffraan mayonaise
- Frisse salade van Hollandse sla, tomaat, ui, komkommer en gekookt ei
- Salade van Edammer kaas, bleekselderij, sjalotjes, peen en broodsoldaatjes
- Molenbrood met lichtgezouten

roomboter

Buffet a la Carte - Hoofdgerecht - 1 € 24,75 pp

Klassiek Hoofdgerechtenbuffet

- Kalkoenfilet met parmaham en salie op een pomodorisaus met sjalotjes
- Gegrilde rode mulfilets op een ratatouille van tomaat met een witte wijn dragonsaus
- Boeuf Bourguignon: een stoofschotel van rundvlees volgens klassiek Frans receptuur
- Canneloni van ricotta op bospaddenstoelen met sherry-truffelsaus
- Tranches zalm met jonge prei in een kreeftensaus
- Aardappelgratin met een korstje van Emmentaler
- Roergebakken Provençaalse groenteschotel

Buffet a la Carte - Hoofdgerecht - 2 € 27,15 pp

Klassiek Hoofdgerechtenbuffet

- Gebraden entrecôte geserveerd met een originele Bordelaise saus
- Parelhoenfilet op een truffelpasta met crème de volaille
- Tompouce van kabeljauw met kreeftgarnalen en een beurre blanc
- Sucade van Beemster lam met donker abdijbier
- Groentelasagne met een macedoine gegratineerd met Parmezaanse kaas
- Gebakken paprika, pompoen en courgette met gerookte knoflook
- Aardappeltjes uit de oven met rozemarijn, zeezout en olijfolie
- Riz pilaw met diverse paddenstoelen en lente-uitjes

Buffet a la Carte - Hoofdgerecht - 3 € 24,75 pp

Spaans Hoofdgerechtenbuffet - Warme Tapas

- Patatas cocidas sin pelar con moje: aardappelen in de schil met kruiden
- Salmón a la ribereña: Asturische zalm in een saus van appelp cider lente-ui en tomaat
- Pollo al ajillo: gebraden kip met een pikante knoflooksaus
- Alboronia: aubergine, paprika en tomaten met komijn en koriander
- Cordero y champiñones aliñados: gebraden lamsrugfilet met diverse paddenstoelen, in zijn eigen jus geparfumeerd met een Rioja essence
- Tortilla con gambas: Spaanse tortilla met gamba's, diverse gegrilde seizoensgroenten, aardappel en groene kruiden
- Albóndigas: gehaktballetjes in pittige tomatensaus

Buffet a la Carte - Hoofdgerecht - 4 € 24,75 pp

Midden Oosten Hoofdgerechtenbuffet

- Gebakken zeebarbeel met citrusfruit en verse munt
- Taratorlu midi tavasi; gebakken mosselen met walnotensaus en lente ui
- Filopastei met kip, munt, abrikozen, noten en specerijen
- Lamskebab met koriander en yoghurt saus
- Egyptische rijstschotel met linzen
- Zeytinyagli pirassa; preischotel met kerrie en komijn
- Hummus bi tahina; kikkererwtenpuree met knoflook en olie

Buffet a la Carte - Hoofdgerecht - 5

€ 24,75 pp

Hollandse Hoofdgerechtenbuffet

- Stoofje van sukadevlees, gegaard in een jus met bonenkruid en Zaanse mosterd
- Zalmfilet gebakken in boerenlandboter met een saus van Noordzee krabbetjes
- Gebakken scharrelkip op jonge peulvruchten met een roomsaus van pastinaak
- Gepocheerde kabeljauw op een stampotje van rauwe andijvie met 'Apostelhoeve'-saus
- Eerstelingen gegaard in room met spekjes en peterselie
- Hollandse groenteschotel gegratineerd in de oven

Buffet a la Carte - Grande Dessert

€ 14,25 pp

Een feest voor iedereen die van zoet houdt.

Grand dessert op bord geserveerd bestaande uit vijf gerechtjes

- Longeur van pistache met een crème van zoethout
- Mini chocolade taartje van pure chocolade
- Citroen frivolité met zilervlokjes
- Mousse van witte chocolade met rozenwater
- Lolly gemaakt van frambozen bavaroise met basilicum

Buffet a la Carte - Dessert Buffet

€ 14,25 pp

-
- Mini limoen taartje met amandel sablé
 - Pistache frivolité met crème van pistache
 - Mango taartje met een saus van

- kokos en rum
- Bavaroise van groene thee met zoethout
- Chocolademousse van donkere chocolade uit Haïti
- Exotische vruchtensalade met een Champagnesabayon
- Taartje van frambozen en cream cheese

Buffet a la Carte - Kazen Buffet

€ 14,25 pp

De bovenstaande dessertbuffetten zijn aan te vullen met een kaasplank met diverse internationale kaasspecialiteiten.

- Zes internationale kazen geselecteerd door Betty Koster, affineur van kaashuis Amuse Geserveerd met vijgenbrood, druiven, zuurdesem bonkje en gezouten roomboter

Cafe Complet

€ 7,50 pp

-
- onbeperkt koffie en thee
 - roomboter koekjes en bonbons

Traditionele Indonesische Rijsttafel

€ 30,50 pp

*Minimum aantal 20 personen

Nasi Putih

Witte rijst

Sajoerian Harian

Groente dagspecialiteit

Rendang

Rundvlees in pittige kokossaus, rijk aan verse kruiden

Saté Babi

Gemarineerde, gegrilde stukjes varkensvlees met pindasaus

Sate Ayam

gemarineerde, gegrilde stukjes kipfilet met pindasaus

Ajam Ritja

Kipfilet in pittige saus

Sajoer Lodeh

Groenten gekookt in bouillon van kokos en kruiden

Tahu Telor

Omelet van tahu, met taugé, kool en ketjapsaus

Kredok

Salade van rauwe groenten (Chinese kool, komkommer, mais, labu siam, kouseband), met koude pindasaus en emping

Atjar Ketimoen

Komkommer in helder zuur

S.G. Telor

Gehalveerde gekookte eieren in een pittige saus

S.G. Kentang

Koud geserveerde, gebakken aardappelschijfjes met sambal en Javaanse suiker

Seroendeng

Geroosterde kokos met pinda's

Kroepoek

Garnalen-crackers

Sambal

Pittige saus van gemalen pepers met kruiden

Toscaans Buffet

€ 24,50 pp

Minimum aantal 12 personen

Penne con funghi e panna

Pasta met gestoofde paddestoelen, peterselie en een flinke scheut panna

Mondeghili di Siena

Gehaktballetjes in een salsa van pommodori, rode uitjes, groene pepertjes en groene kruiden.

Insalata di Tonno

Een salade van tonijn, witte boontjes, zwarte olijven, rode ui, olijfolie, citroen en peterselie

Torta di Mozzarella

Een hartige cake van tomaat,
zontomaatjes, olijven en mozzarella

**Insalata di patate rosso e fagiolo
bianco**

Een salade van rode aardappeltjes,
knoflook, rozemarijn en witte boontjes

Insalata fresca

Een frisse salade van rucola, tomaatjes,
paprika en munt

Tapenade van zontomaatjes

Olijventapenade

Diverse soorten brood

* het Toscaans Buffet is eventueel uit te
breiden met
een [Grande Dessert](#) of [Cafe Complet](#)

Mediterraan Buffet

€ 28,50 pp

Minimum aantal 12 personen

Tabbouleh

Een middenoosters gerecht van bulghur,
tomaatjes, komkommer, olijven en
peterselie

Penne di Mama

Penne met pesto genovese, zontomaatjes
en kleine mozzarellaatjes

Albondigas Baleares

Spaanse gehaktballetjes met amandelen
in een pittige tomatensalsa

Frango de Tanger

Een Portugese kipstoofschotel waarbij de
noord-afrikaanse harissa –een beroemde
en hete saus- een belangrijke rol speelt

Insalata di tonno

Een salade van tonijn, witte boontjes,
zwarte olijven, rode ui, olijfolie, citroen en
peterselie

Quiche à la ratatouille

Een ambachtelijke quiche van
verschillende gebakken groenten van de

markt, crème fraîche en eieren

Torta di carotte

Een dunne worteltaart met komijn en koriander

Choriatiki salata

Een griekse salade van tomaat, groene en rode paprika, komkommer, platte peterselie, rode ui, zwarte olijven, kappertjes en echte griekse feta

Diverse soorten brood

Tzatziki

Griekse saus van dikke yoghurt, citroen en knoflook

Hommos

Libanese saus van kikkererwten, komijn, citroen, olijfolie en koriander

* het Mediterraan Buffet is eventueel uit te breiden met een [Grande Dessert](#) of [Cafe Complet](#)

Italiaans Buffet

€ 30,- pp

Minimum aantal 12 personen

Patatas, aglio e rosmarino al forno

Rode aardappeltjes uit de oven met veel knoflook en rozemarijn

Penne con funghi e panna

Penne met gestoofde paddestoelen, peterselie en panna

Pollo putanesco

Sappige kip in een gekruide salsa pommedori met olijven, rozemarijn, laurier en parmigiano

Spezzalino del Veneto

Een romige runderstoofschotel met veel verse kruiden en knoflook

Verdura Siciliana

Gegrillde groenten zoals aubergine, courgette, gele en rode paprika's,

artisjokken en zwarte olijven

Torta di Tonno

Een ambachtelijke taart met tonijn, tomaat, eieren, rode ui, crème fraîche en een zachte mosterd

Fagioli alla Toscana

Een salade van boontjes als bijvoorbeeld cannellini en borlotti op smaak gebracht met tomaat, knoflook en groene kruiden

Torta di Mozzarella

een hartige cake van tomaat, zontomaatjes, olijven en mozzarella

Insalata fresca

Een frisse salade van rucola, tomaatjes, paprika en munt

Tapenade van zontomaatjes

Olijventapenade

Diverse soorten brood

* het Italiaans Buffet is eventueel uit te breiden met een [Grande Dessert](#) of [Cafe Complet](#)

Frans Buffet

€ 28,50 pp

Minimum aantal 12 personen

Tian de pommes de terre aux haricots blancs

Een smeuiige aardappelschotel met knoflook, rozemarijn en witte bonen

Salade de pates

Penne met zontomaten, olijven, pijnboompitten en crème fraîche

Daube provençal

In rode wijn gestoofd vlees (rund of varken of beide) met mirepoix: groenten zoals wortels, prei, ui, zwarte olijven en verse kruiden

Poulet au crème de Pastis

In Pastis gemarineerde kip met room,

verse knoflook, rozemarijn, groene olijven, zontomaten, verse peterselie en fenouille

Ratatouille Provençal

Een mix van vers gebakken groenten van de markt in een taartvorm

Salade vert au noix

Een groene salade van haricots vert met walnoten en geschaafde harde kaas

Pistou

Een provençaalse tapenade

Poichichade

de franse variant op de noord/afrikaanse hommos

* het Frans buffet is eventueel uit te breiden met een [Grande Dessert](#) of [Cafe Complet](#)

Grande Dessert

€ 13,95 pp

verzorgd door fork & spoon

- Torta de chocolate
- Torta de manzana
- Chocolade mousse
- Bavarois taartjes
- Fruta bomba: vers, fris en veelkleurig fruit van de markt

Cafe Complet

€ 7,50 pp

-
- onbeperkt koffie en thee
 - roomboter koekjes en bonbons

Sushi Buffet (maaltijdvervangend)

€ 48,50 pp

*minimum 20 personen

In plaats van een statisch buffet staan er

twee ervaren sushi-chefs voor u klaar die sushi bereiden terwijl u wacht.

- 5 verschillende sushi hapjes per persoon

*Prijs inclusief 2 sushichefs

*prijzen zijn exclusief 6% btw