

Buffet Assortiment 1

Warm-koudbuffet, modern € 31,00

Salades

Divers rauwkost met 2 verschillende dressings
Vegetarische rijstsalade met zongedroogde tomaatjes
Frisse salade met selderie, walnoot en appel

Koude visgerechten

Mosselen met pompoen in een zachte kerriesaus
Filet van mul met citroen en knoflook

Koude vleesgerechten

Gebraden rosbeef met een salade van mini maïskolfjes
Pittige Zuid Spaanse worstjes

Warme gerechten

Stifado van rundvlees en uien
Gebraden kippendijen in tomatensaus

Geserveerd met

Saffraan rijst
Aardappel gratin
Diverse soorten landbrood, olijven- en tomaten tapenade

Buffet Assortiment 2

Warm-koudbuffet, klassiek € 31,15

Salades

Diverse rauwkost met twee verschillende dressings
Frisse Waldorfsalade met selderie, appel en walnoot
Huisgemaakte aardappelsalade met ui en verse bieslook

Koude visgerechten

Ambachtelijk op eikenhout gerookte Noorse zalm met dille
Trilogie van gerookte, gemarineerde pepermakreel

Koude vleesgerechten

Gebraden ribeye met grove peper
Gerookte kalkoen met ananas

Warm gerechten

Provençalse runderstoofschotel met rode wijn en groenten
Stukjes gebakken kip met citroen en oregano

Geserveerd met

Pilaf rijst
Aardappel gratin
Diverse soorten landbrood, kruidenboter en tomatentapende

Buffet Assortiment 3

Warm-koudbuffet, modern € 33,50

Salades

Diverse rauwkost met twee verschillende dressings

Salade van wilde spinazie met Peccorino snippers en pijnboompitten, tomaat en Balsamicodressing

Koude gerechten

Vegetarische quiche met Gruyère kaas en zongedroogde tomaat

Een typisch Italiaanse salade met kleine tomaatjes, Mozzarella, kappertjes en verse basilicum

Warm visgerecht

Gestoofde pangafilet in beurre blanc geserveerd op diverse geblancheerde groenten

Warm vleesgerecht

Sukadelapjes geserveerd met de wereldberoemde Stroganoffsaus

Warm gevogeltegerecht

Kippendijtes gestoofd in een romige saus met pruimen en Chinese kruiden

Geserveerd met:

Witte rijst

Roseval aardappeltjes met tijm, knoflook uit de oven, apart hierbij knoflook mayonaise

Pasta in roomsaus

Diverse soorten brood en boter

Buffet Assortiment 4

Warm-koudbuffet, klassiek € 34,50

Salad bar

Divers rauwkost met 2 verschillende dressings

Caprese

Een typisch Italiaans gerecht met laagjes van pommodori, Mozzarella en verse basilicum

Salade Niçoise

Tonijnsalade met ansjovis en haricots verts

Terrine de Campagne

Hartige boerenpate met een chutney van rozijnen en port

Stoofpot van zeevis

Stoofpot van diverse soorten zeevis in een romige saus van witte wijn en Perno

Geroosterd lamsvlees

Lamsvlees geroosterd met een koude groenten ratatouille

Varkensribstuk

Krokant gebakken varkensribstuk met rozemarijn en rode pepertjes

Lasagne

Vegetarische lasagne met aubergine, tomaat en Manchego kaas

Geserveerd met:

Geroosterde Roseval aardappeltjes met olijfolie, knoflook en rozemarijn

Gebakken rijst

Diverse soorten brood, gezouten boter en kruidenboter

Buffet Assortiment 5***Warm-koudbuffet, modern € 37,50*****Salad bar**

Divers rauwkost met 2 verschillende dressings

Garnalensalade

Kleine kort geroosterde garnalen met knoflook en bleekselderij

Gegrilde courgette

Met Manchego gevulde gegrilde courgettes

Roulette van kuikenborst

Gerookte kuikenborst met paddenstoelen, rode ui en rucola

Gebakken zalmfilet

Zalmfilets gebakken, met een saus van gember en roze bessen

Runder biefstukjes

Gegrilde runder biefstuk op gebakken courgette met een rode wijnsaus

Kipfilets

Gebraaiete kip met een zoet zure saus

Quiche

Warme vegetarische quiche met prei en kaas

Geserveerd met:

Gekookte krielaardappels in roomsaus

Couscous

Ciabatta's, olijventapenade en pesto

Buffet Assortiment 6

Warm-koudbuffet, klassiek €40,50

Salad bar

Divers rauwkost met 2 verschillende dressings

Zalmmootjes

Vers gepocheerde zalmmootjes met olijventapenade

Gemarineerde vijgen

Vijgen in rode wijn met Seranoham

Gebakken champignons

Diverse soorten gebakken champignons met gehakte peterselie en kappertjes

Gebakken eendenborst

Salade met gebakken eendenborst en frambozendressing

Gestoofte kabeljauw

Kabeljauwfilets gestoofd in een saus van Zaanse mosterd

Gebakken lamstournedos

Op de plaat gebakken lamstournedos geserveerd op pommes carré met een saus van Calvados

Kalkoenfilets

Rolletjes kalkoenfilets gevuld met pikante pruimen

Artisjokbodems

Warme artisjokbodems gevuld met bospaddenstoelen en geitenkaas

Geserveerd met:

Puree van aardappel en knolselderij

Puntjes aardappeltaart

Witte en wilde rijst

Buffet Assortiment 7

Warm-koudbuffet, klassiek € 44,50

Salad bar

Divers rauwkost met 2 verschillende dressings

Garnalensalade

Kleine kort geroosterde garnalen met knoflook en bleekselderij

Zalmmootjes

Vers gepocheerde zalmmootjes met olijventapenade

Gemarineerde vijgen

Vijgen in rode wijn met Seranoham

Terrine de Campagne

Hartige boerenpate met een chutney van rozijnen en port

Gebakken eendenborst

Salade met gebakken eendenborst en frambozendressing

Gestoofde kabeljauw

Kabeljauwfilets gestoofd in een saus van Zaanse mosterd

Gebakken lamstournedos

Op de plaat gebakken lamstournedos geserveerd op pommes carré met een saus van Calvados

Kipfilets

Gebraaiete kip met een zout zure saus

Kalkoenfilets

Rolletjes kalkoenfilets gevuld met pikante pruimen

Artisjokbodems

Warme artisjokbodems gevuld met bospaddenstoelen en geitenkaas

Geserveerd met:

Geroosterde Roseval aardappeltjes met olijfolie, knoflook en rozemarijn

Puntjes aardappeltaart

Witte en wilde rijst

Assortiment mini bolletjes met gezouten- en kruidenboter

Buffet Assortiment 8

Rijsttafel buffet € 31,50

Rendang Padang

Gestoofd rundvlees in een pittige saus met lomboks en kokos uit de streek Padang

Babi Ketjap

Chinees-Indonesisch gerecht van mals varkensvlees gesudderd in ketjapsaus met gember en Indische kruiden

Saté Babi

Geroosterd varkensvlees, doordrenkt met een zoete marinade en geserveerd met katjangsaus

Ajam Besengeh

Kruidig kipgerecht in met djerok poeroetblaadjes

Sambal Goreng Telor

Hele eieren ondergedompeld in een met koenjit gekleurde kruidige saus

Sajoer Lodeh

Knapperige groenteschotel gegaard in zachte kokossaus

Sambal Goreng boontjes

Knapperige prinsessenboontjes in sambal en uien

Geserveerd met:

Witte rijst

Gefrituurde uitjes

Geroosterde kokos met pinda's

Komkommer en uien in het zuur

Sambal Badjak en Sambal Oelek

Krupuk Udang

Buffet Assortiment 9

Aziatisch buffet € 31,50

Ajam Assem Manis

Kippenvlees in zoetzure saus met ananas

Kan Pad Nuea

Ossenhaas in rode curry

Daging Rendang

Rundvlees met kokosmaak

Rempa Balie (baliballetjes)

Varkensgehaktballetjes in pittige Balinese saus

Saté Ayam

Gegrilde kipsaté met satésaus

Tjap Tjoy

Chinese groetenvariatie

Pak pad ruam mit

Gewokte groenten in oestersaus

Sambal Goreng Boontjes

Boontjes en bamboespruiten in hete saus

Nasi Putih

Witte rijst

Nasi Goreng vegetarisch

Gebakken rijst

Mihoen Goreng

Gebakken rijsvermicelli

Geserveerd met:

Atjar Tjampoer, kroepoek udang en sambal badjak

Buffet Assortiment 10

Mediterraan buffet € 36,50

Vitello Tonato

Typisch Italiaans voorgerecht, mals kalfsvlees met tonijnsaus

Pastrami

Kruidig gerookte pastrami met mosterddressing

Polpettone

Gehaktbrood op Toscaanse wijze met pistachenoten en pijnboompitten

Artisjokharten

Salade van artisjokharten, paprika en olijven

Rucolasalade

Met Panchetta, portobello paddenstoelen en rode ui

Tomaten salade

Tomatensalade met basilicum en rode ui

Pasta

Penne met pesto saus

Zalmlasagne met room en dille

Vleesgerechten

Met knoflook en rozemarijn gebraden lamsbout geserveerd op geroosterde groenten

Pittige Spaanse kip met tomatensaus

Visgerechten

Geroosterde rougetfilet op een julienne van verse groenten

Paella

Wie kent het niet..... het traditionele Spaanse gerecht Paella

Geserveerd met:

Roseval aardappeltjes met zeezout, tijm en knoflook

Divers boerenbrood, gezouten boter en olijventapende

Buffet Assortiment 11

Caribisch buffet € 35,50

Vurige bonensalade

Salade van diverse bonen, ui, paprika, avocado en een zoete pittige dressing

Mangosalade

De lichtzoete smaak van mango met tomaat en rode ui brengt een bijzondere combinatie

Aardappelsalade

Salade van aardappelen met paprika, uitjes, bleekselderij, chilipepers en een roomdressing

Gefrituurde kippenpootjes

Deze pittige kippenpootjes met lente-ui worden koud geserveerd

Gebakken bakbananen

Met gesnipperde bieslook

Pompoen met garnalen

Stoofschotel van pompoen en verse garnalen geserveerd met limoen

Zalm in gembersaus

Gebakken zalmfilet in een saus van chili en gember

Caribische lamsvleeskerrie

Nationaal gerecht van Jamaica met verse koriander

Runderstaartstuk met ui

Volgens Frans-Caribisch recept, een in wijn gemarineerde runderstaartstuk met rode ui en paprika

Stoofpot van diverse groenten

Stoofpot met duivenerwtten, chayote, wortel en courgette in een zachte kokossaus

Geserveerd met:

Saffraanrijst met zongedroogde tomaat

Divers brood en boter

Prijzen zijn exclusief BTW.