

Taste Buffet suggesties

Het buffet wordt met diverse broden gepresenteerd. Minimum afname voor 20 personen.

Taste voorgerechtenbuffet 1:

€ 17,25 p.p.

Ballotines van tongfilets en gerookte zalm met een groene kruiden mayonaise. Mousse van eendenlever en port met gekaramelliseerde amandelen. Salade met Coppa di Parma, pijnboompitten, meleon en een basilicum dressing. Griekse salade met feta-kaas, olijven, komkommer en tomaat.

Taste voorgerechtenbuffet 2:

€ 19,50 p.p.

Gevogelte terrine met een chutney van tomaat en koriander. Salade Niçoise; een salade van tonijn, haricots verts, tomaat en een french dressing. Tartaar van gemarineerde zalm en sjalotten, geserveerd met een saffraansaus. Salade Caprese; Mozzarella, pomodori en basilicum, peper en Olijfolie. Dun getrancheerde Serano ham met gepocheerde appeltjes en vijgen.

Taste voorgerechtenbuffet 3:

€ 22,00 p.p.

Gelatine van parelhoen, bressaola en wilde spinazie. Tortillataartje van gravad-lax crème fraîche en limoen. Salade van gerookte eendenborst, eendenleverkrullen en mango. Vitello Tonato; gebraden kalfslende met een zachte tonijnsaus. Salade mesclune van rucola, geitenkaas, pijnboompitten en een bieslook-vinaigrette.

Taste hoofdgerechtenbuffet 1:

25,00 p.p.

Kalkoenfilet gevuld met parmaham en salie op een pomodorie saus met sjalotjes. Gegrilde rode mulfilets op een ratatouille van tomaat met een witte wijn dragon-saus. Boeuff Bourguignonne; een stoofschotel van rundvlees volgens klassiek frans receptuur. Aardappelgratin met een korstje van Emmentaler. Roergebakken Provençaalse groenteschotel. Reuze ravioli gevuld met ricotta geserveerd op een spinaziesaus.

Taste hoofdgerechtenbuffet 2:

€ 26,50 p.p.

Gebraden ossenhaas geserveerd met een originele Bordelaise saus. Maïskipilet in een Cognac room-saus met morieltjes. Tournedos van kabeljauw met kreeftgarnalen en een beurre blanc. Gebakken wilde spinazie met knoflook. Krielaardappeltjes gegaard in room en bieslook. Riz Pilaw met diverse paddestoelen en lente uitjes. Groenten lasagne met een macedoine, gegratineerd met Parmezaanse kaas.

Taste hoofdgerechtenbuffet 3:

€ 29,50 p.p.

Tranches zalm met coquilles St. Jaques en een kreeftensaus.
Tongrolletjes gevuld met scampi op een bedje van spinazie en een saffraansaus.
In zijn geheel gebraden kalfsfilet met een kalfs-thijmjus.
Parelhoenfilet op een truffelpasta met crème de volaille.
Gebakken paprika en courgette met sesam en sjalotten.
Partjes aardappels met rozemarijn, zeezout en olijfolie.
Franse groentetaart met basilicum.

Taste Grand dessert op bord geserveerd:

€ 12,25 p.p.

Chocolade truffel taartje.
Limoen en pistache frivolité.
Bosvruchten bavaroise.
Champagne-peren druppel.
Verse fruitsalade een creatie van onze "Chef".