

## **Buffetten vanaf 20 personen**

Al onze buffet prijzen zijn inclusief 1 uur bowlen.



### **Italiaans Buffet**

**€ 28,95 p.p.**

Lasagne  
Lasagne met verse zalm  
Tortellini Bolognese  
Gamba's in knoflookolie  
Osso buco  
Stokbrood met kruidenboter  
Salade Caprese  
Insalata mista

Tiramisu

### **Indisch Buffet**

**€ 28,95 p.p.**

Witte Rijst  
Nasi  
Babi ketjap  
Rendang  
Ajam roedjak  
Sambal goreng boontjes  
Sambal Telor  
Kipsaté  
Kroepoek, Atjar, seroendeng  
Kentang  
Ketimun

### **Frans Buffet**

**€ 31,95 p.p.**

Uiensoep  
Charcuterie  
Patés  
Lamsschenkel in Provençaalse saus  
Vispotje  
Coq au vin  
Kipfilet gevuld met brie  
Gekookte mosselen in kruiden crème fraîche  
stokbrood en kruidenboter

Dessertbuffet



## **Diner buffet**

**€ 33.95 p.p.**

Het diner buffet is een drie gangen menu geserveerd in buffetvorm. Uiteraard met een verrassend grote keuze.

### **VOORGERECHTEN**

Huis gerookte zalm met mierikswortelsaus  
Carpaccio van rund met rucola ,pijnboompitten en Parmezaan snippers  
Salade Nicoise  
Salade Caprese  
Seizoensoep

### **HOOFDGERECHTEN**

Dagvis seizoen afhankelijk  
Kalfslende met seizoen groenten  
Kip gevuld met mozzarella en pesto  
Vegetarische Lasagne

### **DESSERT**

Grand dessert , 5 soorten ijs,  
slagroom,  
verse fruitsalade,  
internationaal kaasplateau.



**WALKING DINNER**

**€ 37,95**

De opbouw van ons walking dinner is gelijk aan een vijf gangen menu.

Alle onderstaande gerechten worden uw gasten geserveerd, op kleine borden en in glaasjes.  
Een ideale oplossing voor een evenement dat vraagt om mobiliteit van uw gasten.

**Koude voorgerechten**

Bawykow zalm met wakame Salade.

**Koud gerookte zalmfilet met een salade van Japanse zeewier**

Serranoham ham met meloen en vijgen

**Spaanse gerookte ham**

Vitello tonato

**Kalfslende met een zachte tonijnmayonaise**

Salade Caprese

**op Pomodori tomaat geserveerde mozzarella kaas**

Gravad lax

**In dille en zeezout gemarineerde Noorse zalm met een klassieke mosterd-dillesaus.**

**Soepen**

Heldere ossenstaartsoep

Sopa Gazpacho

**Huisgemaakte op Spaanse wijze**

**Warme voorgerechten**

Champignons Dordogne

**In een beslag met kruiden gefrituurd**

Coquille St. Jacques

**Kortgebakken met een champagnesaus**

Camarones al Ajillo

**Op Spaanse wijze gebakken gamba's**

**Hoofdgerechten**

Kabeljauw rug met zongedroogde tomaten en mosterdsaus

**Op een bedje van puree en spinazie**

Gepocheerde zalmfilet met bieslooksaus

**Zacht gegaard met zeekraal**

Eendenborst met sinaasappelsaus

Kalfslende op een bedje van verse groenten

**Dun getrancheerd met een fijne kalfsjus**

Filet Mignon Bordelaise

**Het puntje van de ossenhaas met rode wijnsaus**

**Dessertbuffet**

Diverse ijssoorten met garnituren en sausen, taarten en een kaasplateau .