

# Buffet - menu | Arrangement

4 uur all-inn

## Ontvangst

PROOSTEN OP ..... MET EEN GLAS CAVA + € 2,50

OF PROSECCO + € 3,00 | OF CHAMPAGNE + € 8,50

## Borrelen

INCLUSIEF ONBEPERKT TAFELGARNITUUR

VAN DOBBEN BITTERGARNITUUR + € 2,25

## Voorgerechten

Gerookte zalm met kappertjes, rode ui en bieslook  
Gerookte makreelfilet met mosterdmayonaise  
Waldorffsalade met selderij, appel en walnoten  
Pastasalade met basilicum, zwarte olijf en Pecorino  
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten  
Parmaham met meloen, vers afgebakken stokbrood, boter en tapenade

## HOOFDGERECHTEN

Gegrilde zeebaars met saffraansaus  
Matelote van zalm, kabeljauw en tonijn  
Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus  
Coq au Vin, Lasagne van gegrilde groente, Aardappelgratin,  
Roerbakgroenten, grofgesneden van het seizoen

## Desserts

Baverois - en ijstaarten  
Warme kersen en slagroom

## Koffie

Afsluiting met koffie of thee  
lekkernijen + € 1,75

MENUKAARTEN + € 1,75 (AANLEVEREN TEKST/FOTO 2 WEKEN VOOR AANVANG)

INCLUSIEF ONBEPERKT BINNENLANDS DRANKENASSORTIMENT

HUISWIJNEN (WIT EN ROOD) EN TAFELWATER

Prijs all-inn € 58,50 p.p. | per 30 minuten verlenging + € 2,50

De prijzen zijn gebaseerd op 25 gasten. Afwijkingen in het aantal gasten tegen meer of minderprijs

Liever een andere menusamenstelling voor uw gasten?  
Informeert u naar de vele mogelijkheden. Vanaf 20 personen

Heeft u aparte wensen? U kunt gerechten wisselen of toevoegen zoals u wenst.

### Salades

- Tomatensalade met rode ui en frisse dressing..... ✕ 1,75
- Groene salade met geitenkaas..... ✕ 2,25
- Aardappel-truffelsalade..... ✕ 1,70
- Combinatie van huzaren- en zalmsalade ..... 2,75
- Waldorffsalade met selderij, appel en walnoten ..... ✕ 2,25**
- Makreelsalade ..... 2,30
- Pastasalade met basilicum, zwarte olijf en Pecorino ..... ✕ 1,45**
- Pastasalade met tonijn, paprika, rode ui en olijf..... 2,50
- Salade Caprese met tomaat en mozzarella..... ✕ 2,75
- Salade Nicoise, groene salade met tonijn, paprika, rode ui en olijf ..... 2,55
- Griekse salade met Feta..... ✕ 2,95
- Oosterse salade met paksoi, taugé, bosui, groene salade en soja knoflook vinaigrette..... ✕ 2,70
- Ceasar salade met ansjovis, Parmezaanse kaas, croutons, gekookt ei en bacon ..... 2,85
- Salade van wilde spinazie met gerookte eendenborst ..... 2,75
- Salade van wilde spinazie met gemarineerde geitenkaas..... ✕ 2,50

### Koude visgerechten

- Gerookte makreelfilet met mosterdmayonaise ..... 2,60**
- Gerookte Noorse zalm met klassiek garnituur ..... 4,35**
- Gravad lax, in dille en mosterd gemarineerde zalm ..... 4,40
- Hollandse garnalen en cocktailsaus..... 6,50
- Sashimi van zalm en tonijn met sojasaus ..... 7,25

### Koude vleesgerechten

- Vitello tonato dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise ..... 3,75
- Runderpastrami met truffelmayonaise ..... 3,00
- Parmaham met meloen..... 2,50**
- Rundercarpaccio met pijnboompitjes en Parmezaan ..... 3,50**
- Ceasarsalade met kippendij en Parmezaanse kaas..... 3,35
- Oosterse salade met paksoi, taugé, bosui, groene salade en soja knoflook vinaigrette en gemarineerde ossenhaaspuntjes ..... 4,85
- Huisgerookte eendenborst met walnoten, knolselderij en balsamico ..... 3,15
- Gebraden fricandeau ..... 2,85

### Vegetarische gerechten ✕

- Lasagne met gegrilde groenten ..... ✕ 4,00**

### Warme visgerechten

<input type="radio"/>	Noorse zalm op fijne groentes met witte wijnsaus .....	7,40
<input type="radio"/>	Kabeljauwrugfilet met een saffraansaus .....	7,00
<input checked="" type="radio"/>	<b>Matelote van zalm, kabeljauw en tonijn .....</b>	<b>6,85</b>
<input type="radio"/>	Dorade met een saus van witte wijn en Japans zeewier .....	4,85
<input checked="" type="radio"/>	<b>Zeebaars gegrild met antiboise .....</b>	<b>6,25</b>
<input type="radio"/>	Gemarineerde gamba's met knoflook en groene kruiden .....	6,85
<input type="radio"/>	Gepocheerde tongrolletjes gevuld met zalm en spinazie.....	5,55
<input type="radio"/>	Lasagne met zalm, spinazie en groene kruiden .....	4,40

#### Warme vleesgerechten

<input type="radio"/>	Kalfsoester met een saus van roedewijn en dragon.....	7,25
<input type="radio"/>	Beef Wellington met champignon-sjalotduxelles .....	15,00
<input type="radio"/>	Chateaubriand met Stroganoffsaus .....	15,00
<input checked="" type="radio"/>	<b>Varkenshaasmedaillons met een champignonroomsaus .....</b>	<b>5,00</b>
<input type="radio"/>	Gebraden runderlende met rozemarijnus.....	7,25
<input type="radio"/>	Beenham met een honing-mosterdsaus.....	4,00
<input type="radio"/>	Gebraden rosbeef met groene pepersaus .....	5,45
<input type="radio"/>	Parelhoen Suprême met saus van bospaddenstoelen en truffel.....	6,65
<input type="radio"/>	Boeuf Bourguignon, rode wijn, champignons, ui en spek.....	3,00
<input type="radio"/>	Gemarineerde ossenhaaspuntjes met wilde rijst.....	7,00
<input type="radio"/>	Lasagne Bolognese.....	3,25
<input type="radio"/>	Lamsstoof met tijm, rozemarijn en cherrytomaat.....	4,55
<input type="radio"/>	Thaise kip met paksoi, taugé, bosui en cashewnoten.....	3,25
<input type="radio"/>	Kipkerrie met rijst.....	3,90
<input checked="" type="radio"/>	<b>Coq au vin .....</b>	<b>2,95</b>

#### Bijgerechten

<input checked="" type="radio"/>	<b>Roerbakgroenten grof gesneden van het seizoen .....</b>	<b>✘ 1,65</b>
<input type="radio"/>	Gegrilde courgette en aubergine .....	✘ 2,25
<input type="radio"/>	Gnocchi in paddenstoelen-truffelsaus.....	✘ 1,85
<input type="radio"/>	Spinazie risotto met Parmezaan.....	✘ 1,75
<input type="radio"/>	Linguine, met een saus van pommodori en basilicum .....	✘ 1,50
<input type="radio"/>	Roseval aardappel met knoflook en tijm.....	✘ 1,65
<input type="radio"/>	Ratatouille.....	✘ 1,95
<input type="radio"/>	Aardappelpuree .....	✘ 1,20
<input checked="" type="radio"/>	<b>Aardappelgratin.....</b>	<b>✘ 1,90</b>
<input type="radio"/>	Rösti.....	✘ 1,75
<input type="radio"/>	Rijst.....	✘ 0,95
<input type="radio"/>	Groene spirelli met spinazie.....	✘ 1,90
<input type="radio"/>	Gemarineerde trostomaat met mozzarella en pesto.....	✘ 3,85
<input type="radio"/>	Frites met mayonaise.....	✘ 2,25