

KEUZE BUFFET

Stel zelf uw buffet samen! Onderstaand vindt u alle onderdelen waar een buffet uit kan bestaan. U kunt zelf een goed uitgebalanceerd buffet samenstellen met de gerechten van uw voorkeur. In de tabel vindt u de mogelijkheden en de bijbehorende prijzen. Elke tabel geeft aan hoeveel gerechten u per onderdeel kunt uitkiezen. Alle buffetten worden standaard aangeboden met vers brood met smeersels.

SOEPEN	INCL. BTW	EXCL. BTW
Soep	€ 3.75	€ 3.44

KEUZE BUFFET	I	II	III	IV	V	VI
Maaltijdsalades/ koude schotel	x	3	2	2	2	3
Groente/ groene salades	3	3	2	3	3	3
Warme gerechten*	1	x	1	2	2	3
Warme bijgerechten	1	x	2	2	3	2
Prijs incl. BTW	€ 17.00	€ 18.00	€ 21.00	€ 22.50	€ 24.00	€ 26.00
Prijs excl. BTW	€ 15.60	€ 16.51	€ 19.27	€ 20.64	€ 22.02	€ 23.85

DESSERTBUFFETTEN	INCL. BTW	EXCL. BTW
Dessertcoupe	€ 6.50	€ 5.96
Ijsbuffet*	€ 9.00	€ 8.26
Grand dessertbuffet	€ 10.00	€ 9.17
Kaasplateau	€ 7.00	€ 6.42

ZAALHUUR & INFORMATIE

DUUR DINERBIJEENKOMST

Voor de duur van een dinerbuffet rekenen wij 3 uur. Naar wens is de duur en invulling van het arrangement natuurlijk geheel aan te passen.

ZAALHUUR

Voor een diner van 3 uur rekenen wij vanaf een totale omzet van € 1.250 geen zaalhuur (gebaseerd op personele inzet en duur van een dinerarrangement van 3 uur).

KINDEREN

Kinderen tussen 3 en 10 jaar krijgen 50% korting op de tarieven voor dinerbuffetten (m.u.v. kinderarrangementen). Kinderen onder de 3 jaar zijn gratis, mits er speciaal voor hen een gerecht wordt gekozen.

TARIEVEN

Alle tarieven zijn mede gebaseerd op gebruik van ruimte, diensten en goederen.



SOEPEN

DIVERSE SOEPEN

Diverse heerlijke soepen in overleg (afgestemd op het seizoen). Geserveerd met vers brood, kruidenboter en roomboter en/of bijpassend garnituur.

Vraag naar de mogelijkheden of suggesties!

MAALTIJDSALADES/ KOUDE SCHOTEL

PASTA FUSILI/ TONIJSALADE (KOUD)

Een salade van tri colore fusilli met tonijn, lente ui, kappertjes en een roomdressing

Gegarneerd met diverse soorten vis.

HUISGEMAAKTE RUNDVLEESSALADE

Een salade op basis van rundvlees, rijkelijk gegarneerd met diverse vleeswaren en bijpassend garnituur.

LUXE VISSALADE

Een vissalade gegarneerd met diverse soorten vis zoals, zalm, heilbot, garnalen, en zeevruchten, gegarneerd met lollo rosso, citroen en dille.

APPEL/ AARDAPPELSALADE

Een salade van aardappel met appel, rijkelijk afgearneerd met diversen soorten vers fruit.

WALDORFSALADE

Een salade van selderij met appel, walnoten en kip. Gegarneerd met diverse soorten vers fruit.

MEXICAANSE AARDAPPELSALADE

Een salade van aardappel, met paprika, maïs, en verse koriander op smaak gebracht met Mexicaanse kruiden.

PASTASALADE

Een salade van pasta met kip, pesto en Parmeese kaas

BULGURSALADE

Een salade van bulgur met geitenkaas en zidvruchten

MIDDEN OOSTERSE SALADE

Een salade met peulvruchten, kikkererwten, linzen, gegrilde groenten met een dressing van ras el hanout

KAASPLATEAU

Diversen soorten binnen en buitenlandse kazen aangeboden met toast

ARDENNEN SCHOTEL

Een plateau met diversen soorten luxe vleeswaren zoals: fricandeau, Belgische gegrilde ham, Ardennen paté en Ardennerham aangeboden met toast.



GROENTE/ GROENE SALADES

TOMATEN SALADE

Verse tomatensalade met verse basilicum, ui en balsamico azijn.

GEMENGDE BLADSLA SALADE

Een salade van eikenbladsla, lollo rosso en rucola met komkommer, tomaat, paprika en een lichte dressing.

SALADE NICOISE

Een bladsalade met tonijn, paprika, lente uitjes, olijven en een franse dressing.

SALADE HARICOTS VERTS

Een salade van verse haricots verts met spek crouton, tomaat, rode uitjes en mosterd dressing.

GRIEKSE SALADE

Salade van diverse slasoorten met paprika, tomaat, komkommer, olijven, feta, op smaak gebracht met olijfolie en verse basilicum.

ROQUEFORT KAAS GECOMBINEERD MET ZOET EN ZOUT

Een combinatie van Roquefort, peer, en een frisse frambozen dressing en spek crouton met rucola sla.

WINTERSALADE

Verse salade met diverse kool, radijs, winterpeen en kruidendressing.

STOOFPEERTJES

Heerlijke stoofperen: koud geserveerd

CHINESE KOOLSALADE

Een salade van diverse kool, oosterse groente en een frisse dressing.

KOMKOMMER SALADE

Verse komkommersalade met bieslook en een dille dressing.

MELOEN SALADE *alleen in het seizoen*

Verse soorten meloen

GROENE SALADE

Diverse slasoorten met komkommer, groene paprika en boontjes

SALADE GEGRILDE GROENTEN

Een salade van rucola en een assortiment van gegrilde groenten

BIETEN & KNOL SALADE

Een salade van gebaseerd op diverse bietsoorten zoals chioggia, rode en gele biet en knollen als meiraap, koolrabi en venkel

ZOET ZURE SALADE

Een frisse salade met paksoi, wortel, bamboe taugé en pinda's

GEPICKELDE GROENTEN

Een zoetzure salade van diverse groenten



WARME GERECHTEN

WARME BEENHAM

Warme beenham vers van het mes geserveerd met port/tijm saus

VARKENSHAAS IN CHAMPIGNONROOMSAUS

Stukjes varkenshaas geserveerd in een romige saus van champignons

PULLED PORK

Rilette van zacht gegaard varkensvlees met BBQ saus

ROLLADE

Opgerold en gevuld varkensvlees met een saus van port en tijm

-of-

Een gevulde rollade van kip met roomsaus

EL BONDIGAS

Spaanse gehaktballetjes in een goed gevulde tomatensaus

BOEUF BOURGINON

Stoofpot van rundvlees met sjalotten, op smaak gebracht met verse kruiden en gesmoord in een rode wijnsaus.

JAVAANSE SCHOTEL

Rundvleesreepjes geserveerd in een pittige oosterse saus en goed gevuld met verse groente.

HAZENPEPER (SEIZOEN)

Stoofpot van haas op smaak gebracht met verse kruiden en gesmoord in een rode wijn en een kruidenmelange.

PIKANTE KUNG-BO KIP

Stukjes gemarineerde kip geserveerd in een licht pikante saus met roergebakken groente

OOSTERSE KIP

Heerlijk gemarineerde kippendijen met een Indonesische satésaus

BRABANTSE HOENDER

Kruidig gemarineerde kip drumsticks

KIPSHOTEL

Gemarineerde kip in een tomatensaus met pure chocolade

PROVENÇAALSE VISSCHOTEL

Visschotel uit de oven van diversen soorten vis, groenten en Provençaalse kruiden

FRANSE KABELJAUWSCHOTEL

Kabeljauwmoten gestoofd in witte wijn met citroen en dille

ZALMSCHOTEL

Een klassieke schotel van zalmfilet met Hollandaise saus

LASAGNE ORIGINALE * ook vegetarisch mogelijk

Ovenschotel van pastalaagjes met tomaat/gehakt vulling

TAGLIATELLE CARBONARA* ook vegetarisch mogelijk

Pasta tagliatelle met een warme spek/kaas saus

SPAGHETTI BOLOGNESE* ook vegetarisch mogelijk

Pasta spaghetti met verse Italiaanse bolognese saus
Geserveerd met geraspte kaas

* kiest u een van deze gerechten dan vervalt er een warm bijgerecht.



WARME BIJGERECHTEN

POMMES DUCHESSE

Aardappelrozetjes vers gebakken

FRITES

Vers gebakken frieten

AARDAPPEL GRATIN

Aardappel gegratineerd uit de oven

PATATAS BRAVAS

Spaans gekruide aardappelpartjes uit de oven

ROSEVAL

Geroosterde roseval aardappeltjes uit de oven met verse rozemarijn

GEBAKKEN AARDAPPELS

Vers gebakken aardappelblokjes

AARDAPPELPUREE

Gepureerde aardappelen

AARDAPPEL & PASTINAAK PUREE

Gepureerde aardappelen en pastinaak

RÖSTI

Vers gebakken aardappelpannenkoek

PANDAN RIJST

Geurige, witte rijst

MEERGRANEN RIJST

Heerlijke rijst met diversen granen

PARELGORT

Parelgort met truffel

COUSCOUS

Couscous met gegrilde groenten

BULGUR

Bulgur met abrikoos en dadel

WORTELS

Geroosterde wortels in alle kleuren

GROENTEN

Gegrilde vergeten groenten zoals bieten, knollen en wortels

RATATOUILLE

Een lekker mix van een rijk assortiment aan groenten

KAAS/ HAM/ BROCCOLI TAART

Vers gebakken hartige taart uit eigen keuken



DESSERT

DESSERT COUPE € 6.50 incl btw - € 5.96 excl btw

Een coupe gevuld met gemarineerd roodfruit, witte chocolade mousse en een vleugje sambucca

IJSBUFFET* € 9.00 incl btw - € 8.26 excl btw

Genieten van diverse soorten ijs, die je zelf kunt afmaken met toppings, sauzen en ijswafels.

**Bij gezelschappen onder de 25 personen serveren wij ijscoupes uit aan tafel*

GRAND DESSERT BUFFET* € 10.00 incl btw - € 9.43 excl btw

Een rijkelijk gevuld dessertbuffet met diverse soorten bavarois, chocolade mousse, 2 soorten laagjescakes, vers fruit, red velvet en carrot cake, slagroom, diverse sauzen en toppings.

**Bij gezelschappen onder de 25 personen serveren wij een grand dessert op een mooi bord uit aan tafel*

KAASPLATEAU € 7.00 incl btw - € 6.42 excl btw

Diversen soorten binnen en buitenlandse kazen aangeboden met toast



DRANKEN

DINER DRANKARRANGEMENT (3 UUR) € 18.00 incl btw - € 15.86 excl btw

Dit drankenarrangement bestaat uit een ontvangst bij binnenkomst met een aperitief. Tijdens het diner serveren wij dranken naar keuze uit het binnenlands assortiment en plaatsen wij flessen mineraalwater plat en bruisend op tafel. Na afloop serveren wij een kopje filterkoffie/thee na met heerlijke bonbons.

DINER ONTVANGSTARRANGEMENT (1/2 UUR) € 7.50 incl btw - € 6.61 excl btw

Dit arrangement bestaat uit ontvangst met een bruisend glas Prosecco, onbeperkt dranken uit het binnenlands drankenassortiment en nootjes en zoute roomboterkoekjes op tafel.

BINNENLANDS GEDISTILLEERDE DRANKEN

Frisdranken, vruchtensappen, tapbier, maltbier, wijn, port, sherry, vermout (Martini), jonge jenever, oude jenever, bessenjenever en vieux.

BUITENLANDS GEDISTILLEERDE DRANKEN

Voor slechts € 2 per persoon extra serveren wij tijdens de receptie/feestavond ook -rum-vodka-malibu-whiskey-amaretto.

Wenst u lievere andere sterke dranken?! Dat kan voor € 0,50 extra per soort (met een maximaal aantal van 6 soorten sterke drank).

ARTIESTEN

ARTIESTENMAALTIJD € 13.00 incl btw - € 11.93 excl btw

Verzoekt uw muzikant of artiest een maaltijd dan kunnen wij deze verzorgen. Bestaande uit vlees, groente en aardappel garnituur.

