

**Buffet van tapas minimum 8 porties per soort**  
**Hapjes minimum 15 porties per soort 1.50 € en 1.75 € per portie**

**KOUDE TAPAS 3.00 € per portie**

- *Pipirrana - Salade van zomer groenten*
- *Avocado en paprika met limoen*
- *Aubergines kaviaar*
- *Chorizo en linzen*
- *Tapenade van tomaten en paprika*
- *Ensalada de pulpo ( octopus)*
- *Ensalladilla russa*
- *Paprika's met olijfolie en azijn*
- *Serrano en meloen*
- *Manchego vijgen compote*
- *Groene olijven en ansjovis*
- *Pisto (aubergines, paprika, tomaten)*
- *Verse champignons met look*



**WARME TAPAS 3.50 € per portie**

- *Calamares Provençal*
- *Paella met zeevruchten*
- *Empanadilla (flap met tonijn)*
- *Patatas bravas*
- *Tortilla patatas*
- *Kip vleugjes met look*
- *Albondigas (vleesballetjes met komijn)*
- *Fabada Asturiana (Spaanse cassoulet)*
- *Risotto met coquilles*
- *Gratineerde mosselen*
- 

**3 Spaanse mini desserts 4,50 €**

## Buffetten

Op deze 2 pagina's vindt u een grote verscheidenheid aan themabuffetten voor minimum 10 personen.

U kunt elk buffet aanpassen volgens uw keuze, smaak en prijs, en deze kan ook een warme schotel met saus, bevatten. Zodra dat uw keuze gemaakt is, zullen wij u de prijs ervan kunnen geven.

Zo nodig, kan wij ook instaan voor: een Kok ter plaatse, dienstpersoneel, en zorgen voor de nodige accommodaties.

Bij elk Buffet zijn broodjes inbegrepen. Presentatie op schotels

### **Nature 19.50 € pp**

Taartje van tomaat en courgette  
Half hoeve-eitje met waterkers  
Salade van tomaten en mozzarella  
Griekse salade  
Salade van champignons en kaas  
Salade met Roquefort parfait  
Komkommersalade met yoghurt  
Pasta salade met tuinkruiden  
Taboulé

### **Office 22.50 € pp**

½ tomaat met garnalen mousse  
Bosje van groene asperges en gerookte zalm  
Gemarineerde zalm met tomaat en koriander  
Seldersalade met appeltjes en steurkrab  
Gemengde salade met ardeense ham  
Taboulé met kip stukjes  
Eenden mousse met ajuinconfituur  
Américain préparé  
Prinsessensla met parmezaan

### **First 21.00 € pp**

Verse zalm "belle-vue"  
Italiaanse ham met noten salade  
Gegrild kipfilet, salade  
Eenden paté, ajuinconfituur  
Griekse salade  
Prinsessensalade met kaas  
Pastasalade met tuinkruiden  
Tomatensalade met curry

### **Roma 23,25 € pp**

½ Tomaat met scampi  
Gemarineerde zalm citroen en sinaasappelschil  
Salade met tomaten en mozzarella  
Salade van paddenstoelen met Parmezaan  
Rol Parma ham met notensalade  
Kipfilet met basilicum  
Rund carpaccio met Parmezaan kaas  
Deegwarensalade met tuinkruiden

### **Quality 22.00 € pp**

Gemarineerde kippenbillen  
Halve tomaat met tonijn  
Gerookte forefilet op komkommersalade  
Half hoeve-eitje cocktailsaus  
Visterrine  
Gemengde salade  
Taboulé  
Luikse salade

### **Verre Oosten 24.75 € pp**

Salade van rundvlees op wijze van Thai  
Sushi van zalm  
Nem van kip  
Kipstukjes tandoori met komkommersalade  
Rijtsalade met garnalen  
Salade van kip en prinsessen  
Omeletje met garnalen  
Spies van scampi met sesam

### **Business 24,75 € pp**

Gemarineerde kip met citroen en taboulé  
Salade van gerookte eenden met mango  
Lamsfilet met tuinkruiden  
Ardeense paté, seldersalade  
Gemarineerde zalm met dille  
Komkommersalade met yoghurt  
Griekse salade met feta  
Salade van tomaten en mozzarella

### **Buffet van bij ons 33,50 € pp**

½ Tomaat met grijze garnalen  
Terrine van paling in 't groen  
Bosje van groene asperges en gerookte zalm  
Gemarineerde zalm met witbier  
Rol van Ganda ham met eenden mousse  
Terrine van tongen en grijze garnalen  
Ardeense paté, witloofsalade met krieken  
azijn  
Luikse salade  
Vleesbrood met krieken

### **België 24,25 € p.p**

½ Tomaat met grijze garnalen  
Terrine van paling in 't groen  
Bosje van groene asperges en gerookte zalm  
Gemarineerde zalm met witbier  
Salade van Ardeense ham  
Ardeense paté, witloofsalade met Kriekenazijn  
Luikse salade

#### **Dessert:**

Chocolademousse, Abrikozentaart, flan karamel  
of 3 mini desserts

## Buffetten

### Middellandse zee 33.50 € pp

Gaspacho  
 Taboulé  
 Gemarineerde kip met citroen en peterselie  
 Salade van tomaat en mozzarella  
 Rund sneetjes met groenten in Xeres azijn  
 Gemarineerde tonijn met kapers  
 Gekookte rode paprika salade  
 Griekse salade  
 Gevulde wingerdbladd  
 Tomaat met aubergine kaviaar  
 Linzensalade met Spaanse rauwe ham

**Dessert:** 3 desserten of 3 mini desserten

### Sjanghai 35.50 € pp

Salade van gemarineerde eend met sojasaus  
 Salade van rundvlees op wijze van Thai  
 Nori rol van zalm en tonijn  
 Nem van kip  
 Sushi van tonijn en komkommer  
 Kipspies met limoen  
 Rijstsalade met garnalen  
 Salade van kip en prinsessen  
 Omeletje met garnalen  
 Spies van scampi's met sesam

**Dessert:** 3 desserten of 3 mini desserten

### Italia 26.50 € zonder warme gerechten 35.00 € met warme gerechten en zonder pasta salade

Spies van scampi met basilicum  
 Gemarineerde zalm met citroen en sinaasappelschil  
 Salade met tomaten en mozzarella  
 Salade van champignons met parmezaan  
 Parmaham met meloen  
 Salade van bressaola met radicchio en appel  
 Rund carpaccio met notensalade en parmezaan  
 Pollo tonnato  
 (Deegwaren salade met tuinkruiden en spekjes)

#### Warm (koud geleverd)

Cannelloni met ricotta en spinazie  
 Lasagne bolognese

**Dessert:** 3 Italiaanse desserts of 3 mini desserts

### Sevilla 31.00 € pp

#### Koud schotels

Gaspacho  
 Pata Negra ham en meloen  
 Vijgen met manchego kaas  
 Salade van chorizo met linzen  
 Tonijn salade op Catalaanse wijze  
 Gambas met look en paprika's  
 Marineerde courgettes  
 Tortilla de patatas

#### Warm gerecht (koud geleverd)

Paella

**Dessert** 3 Spaanse desserten  
 Turronmousse, Amandeltaart, catalogna room

### Frankrijk 44,50 € pp

Artisjokbodem met gerookte zalm  
 Salade met ganzenleverpastei  
 Meloen met gerookte eendenborst  
 Lams filet met kruiden en ratatouille  
 Salade met parfait van roquefort  
 Tomaat gevuld met tonijn  
 Gevogelte terrine met kleine groenten  
 Rilletjes van langoustine, tuinkruidensaus  
 Gebak van verse geitenkaas met courgette

**Dessert:** 3 desserten of 4 mini desserten

### Breughel 25,75 € pp

- Boerenpâté met uienconfituur
- Boerenham met augurken
- Vleesbrood met kriecken
- Pensin met verse appelen en veldsalade
- Varkensfilet met piccalilly
- Maatjes met aardappelsalade
- ½ tomaat met Noordzee garnalen
- Plattekaas met fijne kruiden, radijsjes en jonge uitjes (seizoen)
- Rauwkostsalades
- Wit en bruin boerenbrood met boter

#### Warme gerechten met puree +8.50 €

- Balletjes in tomatensaus
- Stoofvlees in biersaus

#### Desserts

- Rijsttaart, appeltaart, plattekaastaart

### Landelijk 30,00 € pp

- Groenten terrine en tuinkruiden vinaigrette
- Linzesalade, spekjes van gerookte eend
- Kom van platte kaas met tuinkruiden en radijs, geroosterde baguette.
- Gemarineerde zalm met aromaten op een bed van aardappelen en zoete ajuinen
- Spies van kip Tikka masala met een Indische witloofsalade
- Rosbief sneetjes, boeren salade
- Gemarineerde gambas met limoen en courgettes
- Salade Dauphinoise (icebergsla, walnoten, comté, rouwe ham, tomaten) vinaigrette
- **Warm (koud geleverd)**
- Aardappelen gratin savoyard

**Dessert:** 3 desserten of 3 mini desserten

**Keuze uit koude gerechten**

Dit is een elegante en eenvoudige manier om uw genodigden, lekkere en smakelijke gerechten te bieden, op een individuele en appetijtelijke voorstelling in kleine schoteltjes of glazen. Het beste is hiervoor te beschikken over een grote tafel, om zo, de gerechten mooi te laten uitkomen.

Kies 5 of 7 schotels, eventueel kaas, en desserts. Dit is volgens ons, het beste.

U kunt ook een mengeling maken van koude en warme gerechten. (zie de lijst hiernaast)

Onze prijs omvat het nodige vaatwerk, de bestekken, servetten en sneetjes brood.

Zonder dienst zijn de borden en bestek in plastic. Met dienst porselein en glas zijn voorzien

**Prijs per portie (minimum bestelling: 10 porties per soort)**

Américain préparé	2,30 €
Expresso van tomaten met grijze garnaltjes	2,30 €
Kopje komkommersoep met langoustines	2,60 €
Ardeense paté, salade	2,80 €
Salade van gekookte tomaten en paprika	2,80 €
Hummus met kippen reepjes	3,00 €
Salade van champignons en parmezaankaas	3,30 €
Italiaanse ham met garnituur	3,90 €
Salade van komkommer met gerookte forel	3,90 €
Visterrine	3,90 €
Caesar salade met gerookte eendenborst	4,20 €
Salade van geitenkaas met honing vinaigrette	4,20 €
Komkommerterrine met mierik en gerookte zalm	5,00 €
Salade van Noordzee garnalen	5,20 €
Verse gehakte zalm met kleine krokante groenten	5,20 €
Cocktail van scampi	5,30 €
Kreeftenmousse met basilicum	5,30 €
Asperge mousse met gerookte zalm	5,30 €
Italiaanse salade met geroosterde kwartel filet	5,30 €
Salade van parelhoen met koriander	5,30 €
Verse gehakte tonijn met zure room en mierik	6,10 €
Eendenpaté met uienconfituur	3,60 €
Eendenfilet in sojasaus marinade	4,10 €
Rund carpaccio met parmezaan kaas	4,40 €
Rund carpaccio met gemarineerde groentjes in Xéres	4,40 €
Taboulé met roze garnalen	4,40 €
Foie gras mousse met champagne gelei	4,70 €
Komkommersalade met stukjes kip tandoori	4,70 €
Gemarineerde zalm met tomaten en balsamiek azijn	4,70 €
Gemarineerde zalm met citrusvruchten schil	4,70 €
Duet van Ardeense ham en paling mousse	4,80 €
Deense salade met gerookte vissen	4,80 €
Mousseline van aubergine met scampi	5,80 €
Lamsfilet met ratatouille	5,90 €
Rilletjes van langoustine	6,60 €
Salade met foie gras	6,60 €
Salade van coquilles met foie gras	6,60 €
Salade van kreeft en Sint Jacobs vruchten met venk	7,70 €
Salade van kreeft met appel en zachte currysous	7,70 €
Russische salade met tongreepjes, gribiche saus	7,70 €

## Walking Dinner

### Keuze uit warme gerechten

Hiervoor is dienstpersoneel en een warme luchtoven noodzakelijk.

Kies 5 of 7 schotels, eventueel kaas, en desserts. Dit is volgens ons, het beste.

U kunt ook een mengeling maken van warme en koude gerechten. (zie de lijst hiernaast)

Onze prijs omvat het nodige vaatwerk, de bestekken, servetten en sneetjes brood.

### Prijs per portie (minimum bestelling: 10 porties per soort)

Soep naar keuze	2,20 €
Cannelloni ricotta en spinazie	3,30 €
Deegwaren met eekhorentjesbrood	3,30 €
Eendenborst met 4 peperbollen en balsamiek azijn	6,30 €
Eendenborst met appelsiensaus	6,30 €
Eendenborst met Chinese kruiden	6,30 €
Kalfsfilet met Marsala wijnsaus	6,30 €
Kalfsfilet met mosterd van Meaux	6,30 €
Kalfszwezeriken met krieken in een Portosaus	7,20 €
Kalfszwezeriken op normandische wijze	7,20 €
Kipstukjes in een zachte currysous	4,40 €
Kipstukjes met citroenroomsaus	4,40 €
Kwartel filet met saffraan en basilicum	5,80 €
Lamsbout met een lepel te eten	5,80 €
Lamsfilet in een dragon roomsaus	5,80 €
Lamsfilet met honing en Provençaalse kruiden	5,80 €
Osso bucco	5,80 €
Paella	4,40 €
Parelhoenstukjes in een xeres azijnsaus	5,00 €
Parelhoenstukjes met morieljes	5,80 €
Ravioli met foie gras	6,30 €
Ravioli met kalfszwezeriken en oesterzwammen	6,30 €
Ravioli met twee zalm en wodka-citroensaus	5,80 €
Scampi met curry	6,30 €
Scampi met zwarte bonensaus	6,30 €
Tongfilet met Noordzee garnalen	6,30 €
Tongfilet in een tuinkruidenbouillon	6,30 €
Vis waterzooi	6,30 €
Zalm in een zurekelsaus	6,30 €
Zalm met spekjes en bieslook	6,30 €
Zonnevis met kleine groenten	6,60 €
Zonnevis met witloof	6,60 €
Lasagna met eendenlever en eekhoorenbrood	5,10 €
Paëlla	5,50 €
Coquilles met witloof en bier	6,30 €

### Desserts

- Kaas schotel met toastjes 4.50 €
- Zie blz. 31 Desserts
- Zie blz. 4 Mini desserts
- Zie blz. 33 IJsdesserten
- Zie blz. 35 Taarten