

Buffet van tapas minimum 8 porties per soort

Hapjes minimum 15 porties per soort Koud 1.60 € en warm 1.85 € per portie

KOUDE TAPAS 3.50 € 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 4,00 € per portie

- *Calamares Provençaal*
- *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 €

Turronmousse, Amandeltaart, catalogna room

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 20.50 € 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

First 22.00 € 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

Quality 23.00 € pp

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

Business 26,00 € pp

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

België 27,00 € p.p

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

Office 24.00 € 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
 Prinsessensla met parmezaan

Roma 25,00 € 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

Maghreb 27.50 € pp +pita's

Falafels
 Humus
 Wortelsalade met komijn
 Gegrilde courgettes
 Kerstomaten salade met zaatar
 Aubergines kaviaar
 Chakchouka

Warm

Tagine van kip met olijven en abrikozen

Buffet van bij ons 36,50 € pp

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

Dessert:

Chocolademousse, Abrikozentaart, flan karamel
 of 3 mini desserten

Buffetten

Middellandse zee 36.50 € 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 wingerdvlad
 Tomaat met aubergine kaviaar
 Linsensalade met Spaanse rauwe ham

Dessert: 3 desserten of 3 mini desserten

Italia 29.50 € zonder warme gerechten 37.00 € 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: Amandeltaart, tiramisu, zuppa inglese of 4 mini desserts

Breughel 28,75 € pp

- Boerenpâté met uienconfituur
- Boerenham met augurken
- Vleesbrood met kriecken
- Penssen met verse appels 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
- Vakenswangen in biersaus

Desserts

- Rijsttaart, appeltaart, plattekaastaart

Sjanghai 37.50 € 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 met sesam

Dessert: 3 desserten of 3 mini desserten

Sevilla 33.00 € pp

Koud schotels

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

Warm gerecht (koud geleverd)

Paella

Desserts

Turronmousse, Amandeltaart, cataloqna room

Frankrijk 44,50 € pp

Artisjokbodern 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

Landelijk 32,00 € pp

- Groenten terrine en tuinkruiden vinaigrette
- Linsensalade, 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 witloofsalsade
- 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 4 mini desserten

Walking Dinner

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.

Porselein, glazen en vork zijn voorzien 1,00 € waarborg per gerecht.

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

Expresso van tomaten met grijze garnaltjes	2,30 €
Kopje komkommersoep met rivierkreeftjes	2,30 €
Rund tartaar	2,60 €
Ardeense paté, salade	2,80 €
Humus met kippen reepjes	3,00 €
Salade van champignons en parmezaankaas	3,00 €
Salade van gekookte tomaten en paprika	3,00 €
Eendenpaté met uienconfituur	3,60 €
Italiaanse ham met garnituur	3,90 €
Salade van komkommer met gerookte forel	3,90 €
Salade van gerookte eendenborst en mango	4,00 €
Taboulé met steurkrab	4,00 €
Eendenfilet in sojasaus marinade	4,10 €
Caesar salade met gerookte eendenborst	4,20 €
Zeebaars cheviche met venkel en citroen	4,40 €
Rund carpaccio met parmezaan kaas	4,40 €
Salade van geitenkaas met honing vinaigrette	4,50 €
Verse gehakte zalm met kleine krokante groenten	4,50 €
Foie gras mousse met champagne gelei	4,70 €
Gemarineerde zalm met citrusvruchten schil	4,70 €
Gaspacho van erwten en verse geitenkaas	4,25 €
Komkommersalade met stukjes kip tandoori	4,70 €
Deense salade met gerookte vissen	4,80 €
Gerookte paling mousse, rode biet salade	4,80 €
Scampi's salade Bali	4,90 €
Mousseline van aubergine met scampi	4,90 €
Cocktail van scampi	5,00 €
Italiaanse salade met geroosterde kwartel filet	5,00 €
Komkommersalade met mierik en gerookte zalm	5,00 €
Salade van Noordzee garnalen	5,00 €
Asperge mousse met gerookte zalm	5,30 €
Verse gehakte tonijn met zure room en mierik	5,50 €
Lamsfilet met ratatouille	5,90 €
Rilletjes van langoustine	6,50 €
Russische salade met tongreepjes, gribiche saus	6,50 €
Salade met foie gras	6,50 €
Salade van coquilles met witloof en parmezaankas	6,50 €
Salade van kreeft en Sint Jacobs vruchten met venkel	7,50 €
Salade van kreeft met appel en zachte currysous	7,50 €



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.

Porselein, glazen en vork zijn voorzien 1,00 € waarborg per gerecht.

Prijs per portie (minimum bestelling 10 per soort.

Soep naar keuze	2,20 €
Cannelloni ricotta en spinazie	3,00 €
Deegwaren met eekhorentjesbrood	3,30 €
Ravioli met foie gras	4,00 €
Kipstukjes in een zachte currysaus	4,50 €
Kipstukjes met citroenroomsaus	4,50 €
Tagine van kip, abrikozen en olijven	4,50 €
Parelhoenstukjes in een xeres azijnsaus	4,75 €
Kwartel filet met saffraan en basilicum	5,00 €
Paella	5,00 €
Gebakken rode mul en aubergines	5,00 €
Scampi met curry	5,00 €
Scampi met zwarte bonensaus	5,00 €
Parelhoenstukjes met morieljes	5,25 €
Zonnevis met kleine groenten	5,25 €
Zonnevis met witloof	5,25 €
Lamsfilet in een dragon roomsaus	5,50 €
Lamsfilet met honing en Provençaalse kruiden	5,50 €
Ossobucco	5,50 €
Zalm in een zurekelsaus	5,50 €
Zalm met spekjes en bieslook	5,50 €
Lamsbout met een lepel te eten	5,80 €
Eendenborst met 4 peperbollen en balsamiek azijn	6,00 €
Eendenborst met appelsiensaus	6,00 €
Eendenborst met Chinese kruiden	6,00 €
Kalfsfilet met Marsala wijnsaus	6,00 €
Kalfsfilet met mosterd van Meaux	6,00 €
Tongfilet met Noordzee garnalen	6,60 €
Tongfilet in een tuinkruidenbouillon	6,50 €
Kabeljauw, Thaise saus met limoen	6,30 €
Kalfszwezeriken met krieken in een Portosaus	7,00 €
Kalfszwezeriken op normandische wijze	7,00 €



Desserts

- Kaas schotel met toastjes 6.50 €
- Zie blz. 32 Desserts
- Zie blz . 6 Mini desserts
- Zie blz. 35 IJsdesserten
- Zie blz. 36 Taarten