

NIEUW - CATERING - BUFFET - ARRANGEMENTEN



Buffet 1

Koud:

- Huzarensalade met gevuld eitje
- Carpaccio wrap
- Gedroogde ham (assorti)
- Gerookte zalm
- Gerookte paling & krabsalade
- T.v. sticks

Warm:

- Kipsaté + saus (2 p.p.)
- Gehaktballetjes in Barbecue saus
- Gefrituurde scampi's (krokant)

Dessert

- Huisgemaakte mini magnum
- Cremé brûlée en chocomousse
- Sabayon van witte chocolade sinaasappel en vers fruit
(Keuze uit 1 dessert)

Geserveerd met stokbrood, boter, kruidenboter en diverse sauzen

€ 26,00 p.p.
€ 32,50 p.p. inclusief dessert



Buffet 2

Koud:

- Huzarensalade met gevuld eitje
- Carpaccio wrap
- Gedroogde ham (assorti)
- Gerookte paling & krabsalade
- Gerookte zalm
- Gemarineerde kipspiesjes

Warm:

- Kipsaté + saus (2 p.p.)
- Gehaktballetjes in pepersaus
- Zalm
- Gemarineerde scampi's met paprika ui en champignons

Dessert

- Huisgemaakte mini magnum
- Cremé brûlée en chocomousse
- Sabayon van witte chocolade sinaasappel en vers fruit
(Keuze uit 1 dessert)

Geserveerd met stokbrood, boter, kruidenboter en diverse sauzen

€ 28,00 p.p.
€ 34,50 p.p. inclusief dessert



Buffet 3

Koud:

- Huzarensalade met gevuld eitje
- Carpaccio wrap/ kipspiesjes
- Gedroogde ham/ olijf (assorti)
- Gerookte paling & krabsalade
- Mootje huisgerookte zalm
- Carpaccio met rucola en Parmezaan

Warm:

- Kipsaté + saus (2 p.p.)
- Gehaktballetjes in pepersaus
- Zalm
- Gemarineerde scampi's met paprika ui en champignons

Dessert

- Huisgemaakte mini magnum
- Cremé brûlée en chocomousse
- Sabayon van witte chocolade sinaasappel en vers fruit
(Keuze uit 1 dessert)

Geserveerd met stokbrood, boter, kruidenboter en diverse sauzen

€ 30,00 p.p.
€ 36,50 p.p. inclusief dessert



Buffet 4

Koud:

- Huzarensalade met gevuld eitje
- Carpaccio wrap
- Gedroogde ham/ olijf (assorti)
- Carpaccio met rucola en Parmezaan
- Gerookte paling & krabsalade
- Mootje huisgerookte zalm
- Gemarineerde kipspiesjes
- Holl. garnalen

Warm:

- Kipsaté + saus (2 p.p.)
- Gehaktballetjes in pepersaus
- Spareribs
- Zalm
- Gemarineerde scampi's met paprika ui en champignons
- Gebakken kriel met groentes

Dessert

- Huisgemaakte mini magnum
- Cremé brûlée en chocomousse
- Sabayon van witte chocolade sinaasappel en vers fruit
(Keuze uit 1 dessert)

Geserveerd met stokbrood, boter, kruidenboter en diverse sauzen

€ 33,00 p.p.
€ 39,50 p.p. inclusief dessert

