

(CATERING) BUFFETTEN

Beste meneer/mevrouw,

Hierbij onze verschillende soorten buffetten. Elk buffet kan ook uitgebreid worden met een dessertbuffet. Als u iets wil combineren of een ander verzoek heeft kunt u ons altijd contacteren en dan helpen we u graag verder!

LIMBURGS BUFFET

Ambachtelijke huisgemaakte koude huzarensalade.
Gevuld eitje.
Gevuld tomaatje.
Asperges met gegrilde ham.
Boeren paté met Monegaskische uien compote.
Rilette van konijn met zuurdesembrood.
Limburgse grottenkaas en rommedoe op roggebrood.
Zuurvlees en appelmoes.
Kalfsstoof beried met tomaat, champignon en citroen.
Frietten met mayonaise.
Oerbrood met boerenboter.

Prijs per persoon bedraagt € 27,50.

UITBREIDING LIMBURGS DESSERTBUFFET

Zwarte pruimen/linzentaart.
Appeltaart met vanillesaus.
Mini crêpes, warme kersen en karamelsaus.

Prijs persoon bedraagt € 10,50.

BELGISCH BUFFET

Terrine van forel.
Tomaat gevuld met garnalen.
Huisgemaakte garnalenkroketten.
Steak tartaar.
Kippensoep met groenten.
Gegratineerde mosselen.
Witloof ham, kaas en aardappelpuree.
Stoofpot van kalf, champignon en tomaat.
Vol au vent.
Gehaktballen bereid met kriekenbier.
Vlaamse frieten.

Prijs per persoon bedraagt € 29,50.

UITBREIDING BELGISCHE DESSERTBUFFET

Wafel met warme kersen.
Dame blanche.
Vlaamse vlaai.
Belgische bonbons.

Prijs per persoon bedraagt € 10,50.



FRANS BUFFET

Zalm Bellevue met romige cocktailsaus.
Terrine truite fumé; gerookte forel met bosui en dille crème in zachte kruidengelei.
Cocktail fruit de mer.
Salade Nicoise.
Franse charcuterie met Meloen.
Steak tartaar.
Quiche Lorraine.
Coq au Vin.
Ratatouille.
Blanquette de veau.
Gratin Dauphinoise.
Stokbrood met kruidenboter.

Prijs per persoon bedraagt € 32,50.

UITBREIDING DESSERTBUFFET

Sinaasappeltaart.
Moelleux au chocolat.
Crème brûlée.
Crêpe Suzette.

Prijs per persoon bedraagt € 10,50.



DUIJS BUFFET

Gravad lax; gemarineerde Noordzee zalm.
Haringsalade met rode biet, appel en augurk.
Witte koolsalade.
Flammkuchen met garnalen.
Spätzle met spekjes en uien.
Aardappelsalade op basis van crème fraîche.
Kalfsschnitzel met een romige saus van tomaat, champignons en paprika.
Eisbein met zuurkool en braadworst.
Reibekuchen.
Witte vissoorten met wittewijnsaus.
Gevulde courgettes gebakken met kaas.
Spinazie Knödel.

Prijs per persoon bedraagt € 29,50.

UITBREIDING DESSERTBUFFET

Sachertorte.
Berliner bollen met vanille-ijs.
Apfelstrudel.
Bienenstich.

Prijs per persoon bedraagt € 10,50.



BUFFET DE LUXE

Schotse zalm gemarineerd met dille, gerookt zeezout, bietensap en citroengras.
Op hout gerookte zwaardvis.
Rode mul gegrild en bekleed met gefrituurde courgette en gekonfijte tomaat.
Terrine van gerookte palingfilet met crème fraîche en bieslook.
Schaaldiercocktail met romige sherrymayonaise.
Diverse huisgemaakte sushi met tonijn, rivierkreeft en banaan.
Paté van konijn in pasteideeg.
Gerookte eenden mousse met zwarte pruimen.
Hammetje van ree met salade van bleekselderij en walnoten.
Koude tomatencouscous met verse koriander.
Gemengde salade met feta.
Salade artisjok, haricot verts, tomaat, rode ui en olijven.
Rauwe ham met koude pasta, spinazie en pijnboomspitten.
Steak tartaar met zoetzure groentjes.
Gegrilde gamba's in rode paprikasaus met risotto.
Kalfsmedaillons met truffelsaus.
Gegratineerde witlofschotel met ham en kaas.
Stoofpotje van lamsvlees met Provençaalse kruiden.
Gratin Dauphinoise.
Frieten met mayonaise.
Bruschetta, stokbrood bruin/wit speltbrood met roomboter en tapenaden.

Prijs per persoon bedraagt € 42,50.

UITBREIDING DESSERTBUFFET

Compositie van chocolade en hazelnoot.
Profiteroles met chocolade en crème Anglaise.
Soepje van mango met rode vruchten.
Tiramisu.
Compositie van kokos en ananas.
Crème brûlée.

Prijs per persoon bedraagt € 12,50.

VEGETARISCHE BUFFET

Salade van avocado, artisjok, gekonfijte tomaat, zonnebloempitjes en feta-basilicum-crème.
Mozzarella, met cherrytomaatjes, rucola en basilicumdressing.
Koude couscous met komijn, noten en abrikozen.
Diverse soorten sushi met zoetzure gember en sojasaus.
Kleurrijke bladsalade met falafelballetjes.
Chips van humus gevuld met kruidenhumus.
Bruschetta met tapenaden.
Loempia`s gevuld met prei, taugé en wortel.
Spinazie lasagne gegratineerd met Zwitserse kaas.
Gegrilde groente zoals venkel, knolselder, zoete aardappel, flespompoe en courgette.
Curry van kidneybonen, wortel, bloemkool en kokos geserveerd met Quinoa.
Krokant gebakken gepaneerde courgetteschijven.

Prijs per persoon bedraagt € 27,50.

UITBREIDING DESSERTBUFFET

Boekweitpoffertjes met warme kersen.
Verse fruitsalade met coulis van mango.
Kokosyoghurt met ananas.
Bittere chocoladetaart van dadels, vijgen sesam en Chiazaad.

Prijs per persoon bedraagt € 10,50.

