

Buffet De Imbos A 2019

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham en appeltjes

Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten

Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing

Komkommersalade met fijngesnipperde rode ui en yoghurtsaus

Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Tuinkruidenboter en tomatenheks'nkaas

Wit stokbrood en meergranen Oerbrood (gesneden)

Mayonaise

Koude schotels:

Dun gesneden Parmaham geserveerd met Galiameloen

Rolletjes van dun gesneden kiprollade begeleid door een abrikozencompote

Warme gerechten:

Varkenshaasmedaillons met een romige bospaddenstoelensaus

Mini gehaktballetjes in een licht pittige satésaus

Twee soorten verse groente van het seizoen

Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met tuinkruiden en oude kaas

Dit buffet wordt geserveerd á € 27,50 p.p.

(vanaf 30 personen)

Uitbreiding:

Gebakken krieltjes met spek en ui € 1,00 p.p.

Soep naar keuze € 2,75 p.p.

Buffet De Imbos B 2019

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham en appeltjes

Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten

Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing

Komkommersalade met fijngesnipperde rode ui en yoghurt saus

Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Tuinkruidenboter en tomatenheks'nkaas

Wit stokbrood en meergranen Oerbrood (gesneden)

Mayonaise

Koude schotels:

Schotel van huisgerookte Schotse zalmfilet met een Gravalax-saus

Roze garnalen in een tuinkruiden-knoflooksaus

Rolletjes van dun gesneden kiprollade begeleid door een abrikozencompote

Warme gerechten:

Gebakken kipstukjes geserveerd in een zigeunersaus

Stoofschotel van het landvarken gevuld met champignons, ui, prei, paprika

Twee soorten verse groente van het seizoen

Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met tuinkruiden en oude kaas

Dit buffet wordt geserveerd á € 27,50 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Uitbreiding:

Gebakken krieltjes met spek en ui € 1,00 p.p.

Soep naar keuze € 2,75 p.p.