

Buffet De Loenermark A 2019

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham, appeltjes en rode ui
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten
Zalmsalade met kappertjes, ei en roze garnalen
Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus
Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Tuinkruidenboter, tomatenheks'nkaas en tomatentapenade
Maïs en meergranen Oerbrood (gesneden)
Mayonaise

Koude schotels:

Verse dadels gevuld met een zachte geitenkaas
Dun gesneden Parmaham geserveerd met Galiameloen
Wrap gevuld met gerookte kipfilet, Rucola sla en groene pesto
Mini kalfscarpaccio met dressing, Parmezaanse kaas, olijven en pijnboompitjes
Schotel van huisgerookte Schotse zalmfilet met een Gravalax-saus
Schotel van Hollandse haring en uitjes

Warme gerechten:

Maïskipfilet omwikkeld met katenspek
Varkenshaasmedaillons in een romige bospaddenstoelensaus
Gebakken scampi's zonder huid in een warme knoflooksaus

Twee soorten verse groente van het seizoen
Gebakken krieltjes met spekjes en ui
Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met tuinkruiden en oude kaas

Dit buffet wordt geserveerd á € 38,50 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Uitbreiding:

Soep naar keuze € 2,75 p.p.

Buffet De Loenermark B 2019

Diverse salades:

Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten

Tomaten-komkommersalade met basilicum dressing

Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus

Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Tuinkruidenboter, tomatenheks'nkaas en tomatentapenade

Mais en meergranen Oerbrood (gesneden)

Mayonaise

Koude gerechten:

Vleesplateau met Parmaham, Kiprollade en Ardennerpaté met apart erbij abrikozencompote

Cocktailtjes van gerookte kipfilet met ananas en kerriemayonaise

Cocktailtjes van roze garnalen met stukjes appel en cocktailsaus

Mini kalffscarpaccio met dressing, Parmezaanse kaas, olijven en pijnboompitjes

Verse dadels gevuld met een zachte geitenkaas

Schotel van huisgerookte Schotse zalmfilet met een Gravalax-saus

Visplateau met Hollandse haring, gekruide makreelfilet en forelfilet

Warme gerechten:

Maïskipfilet met een Italiaanse tomatensaus

Varkenshaas omwikkeld met Parmaham in een truffeljus

Langzaam gegaarde kalfssukade gelakt met zijn eigen jus

Twee soorten verse groente van het seizoen

Gebakken krieltjes met spek en ui

Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met tuinkruiden en oude kaas

Dit buffet wordt geserveerd á € 38,50 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Uitbreiding:

Soep naar keuze € 2,75 p.p.