

Buffet Veluwe A 2019

Voorgerecht:

Soepen:

Groentesoep met vermicelli en soepballetjes van rundvlees

OF

Italiaanse tomatensoep met lente ui (Veg.)

Maïs en meergranen Oerbrood (gesneden)

Kruidenboter en tomatenheks'nkaas

Hoofdgerecht:

Warme gerechten:

Varkenshaasmedaillons in een romige bospaddenstoelensaus

Gebakken kipstukjes met satésaus en garnituur van kroepoek en atjar

Visstoofschotel met zalm- en tilapiafilet begeleid door een witte wijnsaus

Twee soorten verse groente van het seizoen

Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met tuinkruiden en oude kaas

Gebakken krieltjes met spek en ui

Diverse salades:

Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing

Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus

Frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Mayonaise en appelmoes

Dit buffet wordt geserveerd á € 29,50 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Buffet Veluwe B 2019

Voorgerecht:

Groentesoep met vermicelli en soepballetjes van rundvlees

OF

Kalfscarpaccio met olijven, pijnboompitten, kappertjes en Parmezaanse kaas (**meerprijs á € 3,50**)

Maïs en meergranen Oerbrood (gesneden)

Kruidenboter en tomatenheks'nkaas

Hoofdgerecht:

Warme gerechten:

Varkenshaassaté (losse stukjes) begeleid door atjar en kroepoek

Gebakken kipstukjes in een zoetzure saus

Gebakken scampi's zonder huid in een warme knoflooksaus

Twee soorten verse groente van het seizoen

Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met tuinkruiden en oude kaas

Gebakken krieltjes met spek en ui

Diverse salades:

Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing

Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus

Frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Mayonaise en appelmoes

Dit buffet wordt geserveerd á € 29,50 - € 33,00 p.p.

(Vanaf 30 personen)