

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.

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 basilicumdressing

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 basilicumdressing

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)

Warm-buffet Gelderland A 2019

Warme gerechten:

Varkenshaasmedaillons in een romige bospaddenstoelensaus

Gebakken kipstukjes met satésaus en garnituur van kroepoek en atjar

Runderstoofschotel met ui, paprika, bospaddenstoelen en op smaak gemaakt met ontbijtkoek

Twee soorten verse groente van het seizoen

Gebakken krieltjes met spek en ui

Frites

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 € 26,75 p.p.

(Vanaf 20 personen)

Warm-buffet Gelderland B 2019

Warme gerechten:

Varkenshaasmedaillons in een romige bospaddenstoelensaus

Gebakken kipstukjes in een zoetzure saus

Visstoofschotel met zalm- en tilapiafilet begeleid door een witte wijnsaus

Twee soorten verse groente van het seizoen

Gebakken krieltjes met spek en ui

Frites

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 € 26,75 p.p.

(Vanaf 20 personen)

Buffet Eerbeek 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
Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing
Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus
Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

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

Koude schotels:

Dun gesneden Parmaham geserveerd met Galiameloen
Rolletjes van dun gesneden kiprollade begeleid door een abrikozencompote
Huisgerookte Schotse zalmfilet met mierikswortelsaus, kappertje en ei

Warme gerechten:

Langzaam gegaarde rundersukade met een runderjus
Gebakken kipstukjes met een gevulde Stroganoffsaus
Varkenshaassaté (losse stukjes)

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 € 32,50 p.p.
(Vanaf 30 personen)

Uitbreiding:

Soep naar keuze € 2,75 p.p.

Buffet Eerbeek B 2019

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham, appeltjes en rode ui
Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten
Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing
Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus
Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Tuinkruidenboter en tomatenheks'nkaas
Mais en meergranen Oerbrood (gesneden)
Mayonaise

Koude schotels:

Huisgerookte Schotse zalmfilet met mierikswortelsaus, kappertje en ei
Roze garnalen in een frisse tuinkruiden-knoflooksous
Gerookt gekruide makreelfilet geserveerd met een frisse citroensaus
Langzaam gegaarde varkensrollade begeleid door een abrikozencompote

Warme gerechten:

Varkenshaassaté (losse stukjes) begeleid met atjar en kroepoek
Gebakken kipstukjes met paprika, ui en champignons
Runderstoofschotel met ui, paprika, bospaddenstoelen en op smaak gemaakt met ontbijtkoek

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 € 32,50 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Uitbreiding:

Soep naar keuze € 2,75 p.p.

Buffet Posbank A 2019

Soepen:

Groentesoep met vermicelli en soepballetjes van rundvlees

Italiaanse tomatensoep met lente ui

Soepstengels en verse tuinkruiden

(De soepen worden gelijktijdig met de andere gerechten gepresenteerd)

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham, appeltjes en rode ui

Zalmsalade met kappertjes, ei en roze garnalen

Aardappelsalade verrijkt met verse bieslook en verse vruchten

Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing

Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus

Begeleiding:

Tuinkruidenboter en tomatenheks'nkaas knoflooksaus

Maïs en meergranen Oerbrood (gesneden)

Mayonaise

Koude schotels:

Huisgerookte Schotse zalmfilet met mierikswortelsaus, kappertjes en ei

Dun gesneden Parmaham geserveerd met Galiameloen

Warme gerechten:

Gebakken kipstukjes geserveerd in een zigeunersaus

Varkenshaasmedaillons met een heldere bospaddenstoelensaus

Twee soorten verse groente van het seizoen

Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met tuinkruiden en oude kaas

Dit buffet wordt geserveerd á € 34,50 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Uitbreiding:

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

Buffet Posbank B 2019

Soepen:

Groentesoep met vermicelli en soepballetjes van rundvlees

Italiaanse tomatensoep met lente ui

Soepstengels en verse tuinkruiden

(De soepen worden gelijktijdig met de andere gerechten gepresenteerd)

Diverse salades:

Rundvleessalade met boerenbeenham, appeltjes en rode ui

Zalmsalade met kappertjes, ei en roze garnalen

Tomatensalade aangemaakt met basilicum dressing

Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus

Begeleiding:

Tuinkruidenboter en tomatenheks'nkaas

Maïs en meergranen Oerbrood (gesneden)

Mayonaise

Koude schotels:

Huisgerookte Schotse zalmfilet met mierikswortelsaus

Schotel van Hollandse haring en uitjes

Dun gesneden Parmaham geserveerd met Galiameloen

Warme gerechten:

Gebakken gekruide varkenshaas met champignonroomsaus

Ossenhaaspuntjes met spekjes en ui in een Stoganoffsaus

Twee soorten verse groente van het seizoen

Gegratineerde aardappelen in room verrijkt met tuinkruiden en oude kaas

Dit buffet wordt geserveerd á € 34,50 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Uitbreiding:

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

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 kalfs carpaccio 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
Maïs 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 kalfscarpaccio 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.

Buffet Italia 2019

Diverse salades:

Italiaanse pasta met pastrami, spekjes, rode ui, zongedroogde tomaatjes en basilicum dressing

Hamplank met Spinata Romana, Coppa di Parma en Parmaham geserveerd met Galiameloen

Italiaanse tonijnsalade met boontjes, rode ui, ei, tomaat en ansjovis

Gevogelte paté en ardenner paté geserveerd met abricozencompote

Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus

Een frisse aangemaakte slasalade

Begeleiding:

Tuinkruidenboter, tomatenheks'nkaas en tomatentapenade

Maïs en meergranen Oerbrood (gesneden)

Mayonaise

Koude schotels:

Schotel van huisgerookte Schotse zalmfilet met een Gravalax-saus

Gerookte gekruide makreelfilet begeleid door een frisse citroensaus

Mini kalfscarpaccio met olijven, pijnboompitten, kappertjes en Parmezaanse kaas

Tomaat en Mozzarella begeleid door een groene pesto

Warme gerechten:

Maïskipfilet gevuld met Mozzarella en omwikkeld met katenspek

Varkenshaasmedaillons in een heldere paddenstoelensaus

Kabeljauwfilet geserveerd met een tomatensaus

Italiaans gekruide aardappeltjes uit de oven

Verse lintpasta in room met uitgebakken spekreepjes

Quiche van broccoli, spekjes en uienringen

Verse groente van het seizoen

Dit buffet wordt geserveerd á € 39,50 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Uitbreiding:

Italiaanse tomatensoep € 2,75 p.p.

Fingerfoodbuffet Heideroos 2019

Koude gerechten:

Plakjes dingesneden stokbroodje: - met brie en walnoot

- met tonijnsalade en ui, paprika, augurk

- met Parmaham en zongedroogd tomaatje

Wrap gevuld met kalbscarpaccio en Parmezaanse kaas

Wrap gevuld met gerookte Schotse zalmfilet en kruidenroomkaas

Wrap gevuld met gerookte kipfilet en groene pesto

Rundvleessalade gearneerd met boerenbeenham

Zalmsalade gearneerd met roze garnalen en ei

Gerookte kipfilet ingerold met filet Americain

Oude kaas (Reypenaer) blokjes met appelstroop

Gevulde eieren

Begeleiding:

Wit stokbrood en meergranen Oerbrood (gesneden)

Tuinkruidenboter, Tomatentapenade, Heks 'nkaas

Gemarineerde olijven

Warme gerechten (keuze uit 3 van onderstaande gerechten):

1) Ambachtelijke gehaktballetjes in licht pikante tomatensaus

2) Kipsaté stokjes in satésaus

3) Scampi's (gepelde) in warme knoflooksaus

4) Pulled Pork aangemaakt met teriyakisaus

5) Spare ribs gemarineerd

6) Gesneden beenham met apart honingmosterdsaus

7) Champignons in roomsaus (vega.)

Warme garnituur:

Quiche stukjes met groenten (vega.)

Nasi met groenten en omeletreepjes (vega.)

Dit buffet wordt geserveerd á € 34,50 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Vegetarisch Buffet 2019

Diverse salades:

Aardappelsalade met bieslook en verse vruchten van het seizoen (Vega)

Italiaanse pastasalade met o.a. **gehakt van de Vegetarische slager**, boontjes, rode ui, ei, tomaat en dressing (Vega)

Komkommersalade aangemaakt met basilicumdressing (Vega)

Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus (Vega)

Gemengde slasoorten met garnituur en dressing (Vega)

Begeleiding:

Tuinkruidenboter, Heks'nkaas, tomatentapenade

Wit stokbrood, Mais- en Meergranen Oerbrood (gesneden)

Koude schotel:

Tomaat en Mozzarella begeleid door groene pesto (Vega)

Warme gerechten:

Penne pasta met bospaddenstoelen en groenten in roomsaus (Vega)

Gebakken **kippenstukjes van de Vegetarische slager** (Vega)
met satésaus en casave-kroepoek

Huisgemaakte quiche gevuld met bospaddenstoelen en groenten gegratineerd met oude kaas

Twee soorten verse groente van het seizoen (Vega)

Nasi **met vleesvervanger**, groenten en omeletreepjes (Vega)

Dit buffet wordt geserveerd á € 29,25 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Uitbreiding:

Groenten-spiesjes € 1,75 p.p.

Gebakken krieltjes € 1,00 p.p.

Italiaanse tomatensoep (Vega) € 2,75 p.p.

Lasagna met gehakt van de Vegetarische slager € 2,25 p.p.

Vegetarische gehaktballetjes in pittige tomatensaus € 2,25 p.p.

Champignons in een romige kruidenroomsaus met oude kaas € 1,75 p.p.

Stamppottenbuffet 2019

Warme stamppotten:

Boerenkool

Hutspot

(OF Zuurkool)

Boven de 30 personen zijn 3 soorten mogelijk

Vlees:

Slagersrookworst

Speklappen

Mini gehaktballetjes (ambachtelijke)

Licht gebonden vleesjus met uitgebakken spekjes

Begeleiding:

Zilveruitjes en augurkenplakjes

Piccalilly en mosterd

Dit buffet wordt geserveerd á € 17,50 p.p.

(Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag)

Uitbreidingsmogelijkheden:

Alle vleessoorten á € 2,00 p.p. per gerecht.

Sukadelapje in de jus

Spareribs licht pittig en zoet gemarineerd

Wildstoofschotel van hert

Runderstoofschotel met paprika, ui en champignons



Winters buffet 2019

Soepen:

Groentesoep met vermicelli en rundersoepballetjes

Licht gebonden bospaddenstoelensoep met fijne preiringetjes

Begeleiding:

Maïs- en meergranen Oerbrood (gesneden)

Tuinkruidenboter

Warme gerechten:

Boerenkoolstampot

Zuurkoolschotel met rulgebakken rundergehakt en stukjes appel

Wildstoofschotel van hert met ui, champignons en cranberry

Slagersrookworst

Speklapjes

Lichtgebonden vleesjus

Rodekool met appeltjes

Aardappelmousseline

Rauwkosten en zuurwaren:

Witte koolsalade met rozijnen en yoghurtsaus

Koude stoofperenpartjes

Zilveruitjes en augurkenplakjes

Piccalilly en mosterd

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

(Vanaf 30 personen. Bij minder personen prijs op aanvraag)

Uitbreidingsmogelijkheden:

Alle vleessoorten á € 2,00 p.p. per gerecht.

Sukadelapje in de jus

Spareribs licht pittig en zoet gemarineerd

Mini gehaktballetjes (ambachtelijk)

Runderstoofschotel met paprika, ui en champignon



Dessertbuffetten 2019:

Dessertbuffet Traditioneel

Verse fruitsalade

Ambachtelijk vanilleroomijs

Trio sorbetijs met framboos-citroen-mango

Vers geklopte slagroom

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, chocolade krulletjes,
aardbeiensaus en chocoladesaus

Dit buffet wordt geserveerd á € 7,00 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Dessertbuffet Compleet

Sinaasappel bavarois gegarneerd met stukjes sinaasappel

Longeur van witte en pure chocolade mousse

Ambachtelijk vanilleroomijs

Trio sorbetijs met framboos-citroen-mango

Vers geklopte slagroom

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, chocolade krulletjes,
aardbeiensaus en chocoladesaus

Dit buffet wordt geserveerd á € 7,00 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Dessertbuffet Appel en Sinaasappel

Warme apfelstrudel begeleid met een warme vanillesaus

Sinaasappelbavarois gegarneerd met stukjes sinaasappel

Ambachtelijk vanilleroomijs

Yoghurt-Bosvruchtenijs

Vers geklopte slagroom

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, chocolade krulletjes,
aardbeiensaus en chocoladesaus

Dit buffet wordt geserveerd á € 7,00 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Dessertbuffet Crème Brûlée

Crème brûlée (huisgemaakt)
Ambachtelijk vanilleroomijs
Hazelnootroomijs met karamel gelei
Pistache bavarois
Vers geklopte slagroom

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, chocolade krulletjes,
aardbeiensaus en chocoladesaus

Dit buffet wordt geserveerd á € 7,00 p.p.
(Vanaf 30 personen)

Dessertbuffet Italia

Tiramisu bavarois
Pistache bavarois
Ambachtelijk vanilleroomijs
Yoghurt-Bosvruchtenijs
Vers geklopte slagroom

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, chocolade krulletjes,
aardbeiensaus en chocoladesaus

Dit buffet wordt geserveerd á € 7,00 p.p.
(Vanaf 30 personen)

Dessertbuffet IJs

Ambachtelijk vanilleroomijs
Hazelnootijs
Yoghurt-Bosvruchtenijs
Trio sorbetijs met framboos-citroen-mango
Vers geklopte slagroom

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, chocolade krulletjes,
aardbeiensaus en chocoladesaus

Dit buffet wordt geserveerd á € 7,00 p.p.
(Vanaf 30 personen)

Dessertbuffet Bavarois

Tiramisu bavarois

Pistache bavarois

Sinaasappel bavarois gegarneerd met stukjes sinaasappel

Longeur van witte en pure chocolade mousse

Vers geklopte slagroom

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, chocolade krulletjes,
aardbeiensaus en chocoladesaus

Dit buffet wordt geserveerd á € 7,00 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Grand dessertbuffet

3 Soorten IJs

3 Soorten Bavarois

Warme apfelstrudel

Warme vanillesaus

Vers geklopte slagroom

Begeleiding:

Hazelnootkrokantjes, gesuikerde amandelschaafsel,
chocolade krulletjes, boeren jongens,
aardbeiensaus en chocoladesaus

Dit buffet wordt geserveerd á € 9,00 p.p.

(Vanaf 30 personen)

Lunch en High Tea buffetten 2019

Broodjes lunch met soep 2019 (minimaal 15 personen)

- ~ Kopje Groentesoep met vermicelli en balletjes OF Italiaanse tomatensoep (Veg.) (gelijktijdig geserveerd met de broodjes)
- ~ 2 ruim belegde zachte broodjes (wit/bruin) met vleeswaren en kaas (boerenachterham, runderrookvlees, gerookte kipfilet, Mortadella en JB kaas)
- ~ Vers handfruit

Deze lunch wordt verzorgd á € 12,50 per persoon (incl. 9% btw)

De consumpties tijdens de lunch worden op basis van nacalculatie berekend.

Uit te breiden met:

- ~ Roerbakei met tuinkruiden € 1,25 p.p.
- ~ Kwekkeboomkroket € 2,00 p.p.
- ~ Rundvleessalade basic € 1,50 p.p.
- ~ Vleesragout pasteitje € 3,50 p.p.

Broodsoorten uit te breiden met:

- ~ Stokbroodjes i.p.v. zachte bolletjes € 0,00
- ~ Los zacht bolletje € 0,60 p.st.
- ~ Krentenbol € 0,75 p.st.
- ~ Saucijzenbroodje XL € 3,25 p.st.

Lunchbuffet Standaard 2019 (minimaal 15 personen)

- ~ Groentesoep met vermicelli en runderballetjes OF Italiaanse tomatensoep (Veg.) (gelijktijdig geserveerd met de broodjes)
- ~ Wit en bruinbrood, mini broodjes, stokbrood en krentenbrood
- ~ 4 soorten vleeswaren (Achterham, runderrookvlees, ger. kipfilet en Mortadella).
- ~ Jong belegen kaas en oude kaas
- ~ Kwekkeboomkroket
- ~ Jam, hagelslag en boter
- ~ Vers handfruit

Dit buffet wordt verzorgd á € 15,50 per persoon (incl. 9% btw)

De consumpties tijdens de lunch worden op basis van nacalculatie berekend.

Uit te breiden met:

- ~ Warme beenham € 2,50 p.p.
- ~ Rundvleessalade basic € 1,50 p.p.
- ~ Zalmsalade basic € 1,75 p.p.
- ~ Vleesragout pasteitje € 3,50 p.p.
- ~ Gerookte zalmfilet € 1,85 p.p.
- ~ Roerbakei € 1,25 p.p.
- ~ Groentequiche € 1,50 p.p.
- ~ Fruitsalade i.p.v. handfruit. Meerprijs € 1,00 p.p.

Broodsoorten uit te breiden met:

- ~ Warme croissants € 1,10 p.p.
- ~ Krentenbol € 0,75 p.st.
- ~ Saucijzenbroodje XL € 3,25 p.st.
- ~ Los zacht bolletje € 0,60 p.st.

Lunchbuffet De Luxe 2019 (minimaal 25 personen)

- ~ Groentesoep met vermicelli en runderballetjes EN Italiaanse tomatensoep (Veg.)
- ~ Wit en bruinbrood, maïs oerbrood, meergranen oerbrood, mini broodjes, mini croissants, stokbrood en krentenbrood
- ~ Kruidenboter en Heks 'nkaas
- ~ Luxe vleeswaren (Parmaham, ger. kipfilet, boerenbeenham en runderrookvlees)
- ~ Diverse kaassoorten o.a. brie, oude kaas en jonge beleggen kaas.
- ~ Warme beenham met apart honingmosterdsaus.
- ~ Vleesragout pasteitje
- ~ Rundvleessalade basic
- ~ Zalmsalade basic
- ~ Kartoffelsalade basic
- ~ Jam, hagelslag, honing en boter
- ~ Vers fruitsalade

Dit buffet wordt verzorgd á € 22,25 per persoon (incl. 9% btw)

De consumpties tijdens de lunch worden op basis van nacalculatie berekend.

Uit te bereiden met:

- ~ Kwekkeboomkroket € 2,00 p.p.
- ~ Roze garnalen € 1,75 p.p.
- ~ Gerookte zalmfilet € 1,85 p.p.
- ~ Makreelfilet gekruid € 1,50 p.p.
- ~ Roerbakei met tuinkruiden € 1,25 p.p.
- ~ Groentequiche € 1,50 p.p.
- ~ Galiameloen € 0,65 p.p.