

Diner buffet

Stel je eigen diner buffet samen. Kies uit een eenvoudig, uitgebreid of luxe buffet. Vervolgens kies je zelf de gerechten die je wenst voor het buffet. Kun je niet kiezen en houd je van een verrassing? Dan kan je de invulling van het buffet uiteraard ook over laten aan ons keukenteam.

Eenvoudig

- 1 soep naar keuze
- 3 hoofdgerechten
- 3 bijgerechten
- Dessertbuffet bestaande uit: ijstaart, longuers en vers fruitsalade

Prijs per persoon € 32,50

Uitgebreid

- 1 soep naar keuze
- 2 voorgerechten
- 5 hoofdgerechten
- 4 bijgerechten
- Dessertbuffet bestaande uit: ijstaart, longuers, vers fruitsalade, chocolade mousse, bavaois taart

Prijs per persoon € 38,00

Luxe

- 1 soep naar keuze
- 4 voorgerechten
- 3 hoofdgerechten naar keuze
- 4 bijgerechten naar keuze
- Aangevuld met de volgende gerechten:
 - Kogelbiefstuk met een jus van rozemarijn, geserveerd met gebakken champignons en ui
 - Varkenshaas gegratineerd met brie, en saus van honing en mosterd
 - Gebakken black Tiger gamba's gemarineerd in kruiden olie
- Dessertbuffet bestaande uit: vanille Panna cotta met bosvruchten coulis, parfait van Bastogne en karamel, brownie, chocolade mousse, ijstaart, longuers, vers fruitsalade

Prijs per persoon € 43,00



Soepen

- Tomatensoep met basilicum en crème fraîche
- Courgette roomsoep
- Groninger mosterdsoep met bosui
- Geroosterde paprika soep
- Heldere kippensoep met prei
- Champignon soep
- Franse uien soep

Voorgerechten

- Plank met verschillende kaassoorten
Met vruchtencompote en crostini's
- Antipasti plank met verschillende vleessoorten
Met vruchtencompote en crostini's
- Serranoham met meloen
- Runder rosbief
Met rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffel mayonaise
- "Gravad Lax"
Salade van fijngesneden gerookte en gemarineerde zalm
- Salade van Noorse garnalen
Met cocktailsaus
- Tabouleh salade
Kruidige bulgur salade met feta, dadels en walnoten
- Geitenkaas salade
Frisse salade van geitenkaas met honing, perzik en walnoten
- Tonijn salade
Tonijn salade met gerookte makreel, gerookte zalm en Noorse garnalen
- Pulled chicken salade
Met tomatensalsa, BBQ saus en rauwkost
- Salade Caprese
Mozzarella met tomaat, basilicum en balsamico dressing
- Gerookte makreel
Met aardappelsalade en wasabi mayonaise
- Linsensalade
Met Zuidvruchten, tomaat en kaneel

Hoofdgerechten

- Varkens Procureur
Met jus van bruine jenever
- Varkens rib roast
Met gekarameliseerde basterd suiker en mosterd
- Albondigas
Gehaktballetjes in kruidige tomatensaus
- Runder stoof
- Visstoof
met sereh, garnalen en venkel
- Pepersteak
Met jus van gepofte knoflook
- Gemarineerde kippendij saté
Met pinda saus en atjar
- Gemarineerde kipvleugels
Met citroen, rode ui en koriander
- Zeebaarsfilet
Met antiboise en gepofte cherry tomaat
- Coq au vin
Zacht gestoofde kippen dij in rode wijn
- Vegetarische groenten lasagne
- Zalmfilet
Met een beurre blanc
- Quiche met seizoen groenten en geraspte kaas
- Gepofte zoete aardappel
Gevuld met ratatouille en gorgonzola
- Vegan curry
Licht pittige curry van groenten met kokosmelk
- Frittata
Met geitenkaas paprika, courgette en prei

Bijgerechten

- Geroosterde Roseval aardappel
- Aardappel puree
- Steak friet
- Aardappelkroketjes
- Basmatirijst
- Griekse salade
- Huzaren salade
- Aardappelsalade
- Broccoli met kaassaus
- Ratatouille
- Boontjes